

*Didot* 200466

# L'AGRONOME

## DICTIONNAIRE PORTATIF DU CULTIVATEUR,

C O N T E N A N T

Toutes les Connoissances nécessaires pour gouverner les Biens de Campagne, & les faire valoir utilement, pour soutenir ses droits, conserver sa santé, & rendre gracieuse la vie champêtre.

*CE QUI A POUR OBJET,*

- 1<sup>o</sup>. Les Terres à Grains, la Vigne, les Prés, les Bois, la Chasse, la Pêche, les Jardins, tant de propreté que d'utilité; les Fleurs recherchées, les Plantes usuelles, les Bestiaux, Chevaux & autres animaux.
- 2<sup>o</sup>. Les principales notions qui peuvent donner l'intelligence des affaires, jusqu'au degré suffisant pour défendre son bien, tant dans les matieres Rurales que Civiles.
- 3<sup>o</sup>. Les Remedes dans les maladies ordinaires, & autres accidens qui arrivent aux Hommes & aux Animaux.
- 4<sup>o</sup>. Les divers apprêts des Alimens; & tout ce qui peut procurer une nourriture saine & agréable.

*Avec un nombre considérable d'autres instructions utiles & curieuses, à tout Homme qui passera sa vie à la Campagne.*

T O M E P R E M I E R

A P A R I S

Chez { La Veuve DIDOT, Quai des Aug., à la Bible d'Or.  
NYON, Quai des Augustins, à l'Occasion.  
La Veuve DAMONVILLE, Quai des Augustins.  
SAVOYE, rue S. Jacques, à l'Espérance.  
DURAND, rue du Foin, près de la rue S. Jacques.

M. D C C. L X.

*Avec Approbation, & Privilege du Roi.*

---

---

P R E F A C E.

ON attribue ordinairement la multiplicité des Dictionnaires à la paresse des Hommes : certaines Personnes veulent l'imputer à la manie du bel esprit & à l'abus de la Philosophie. On convient que ces sortes de collections en général sont insuffisantes , quand on veut apprendre une science par principes ; mais après cet aveu , nous croyons qu'on peut trouver une cause plus simple & moins blâmable que celles qu'on vient de rapporter.

Les Hommes , devenant de jour en jour plus industrieux , imaginent de tems en tems quelque nouveau moyen de diminuer les difficultés que l'on éprouve quand on veut étendre ses connoissances. Plusieurs Gens de Lettres ont considéré qu'une infinité d'Hommes ; quoique plongés dans les occupations de leur état , desirent néanmoins de satisfaire leur curiosité sur un grand nombre de matieres dont on a occasion de parler , & sur lesquelles il leur faudroit parcourir des volumes immenses pour se mettre au fait. Ils ont donc imaginé la voie des Dictionnaires : il est constant qu'au moyen de ce secours , les Personnes dont il est question se trouvent éclaircies sur le champ de leurs doutes , & qu'elles apprennent , à l'ouverture du livre , ce qu'elles igno- roient absolument. Ces sortes de Livres réunissent donc par là un double avantage : le

premier est d'épargner une grande perte de tems qu'il faudroit employer à la recherche de ce que l'on souhaite savoir. En effet, prenons seulement pour exemple l'objet de cet Ouvrage, qui est l'Administration des Biens de Campagne: il y a sur cette matiere presqu'autant de volumes que l'Agriculture peut embrasser d'objets importans, tels que la culture des terres, les Grains, les Vignes, le Vin, les Légumes, les Bestiaux, les Chevaux, le Jardinage, les Bois, la Chasse, la Pêche, &c. Le second avantage est une suite du premier, c'est qu'on est dispensé, par le moyen d'un Dictionnaire, de la nécessité de se procurer une grande quantité de Livres, objet de dépense onéreuse à la plus grande partie des Hommes.

Nous n'avons pas été arrêtés dans notre dessein par la connoissance que nous avons des Ouvrages qui ont été faits sur cette matiere. De justes raisons nous ont autorisés à surmonter cet obstacle. Il y a plus de quarante ans que ces Ouvrages ont paru. Dans cet espace de tems l'Agriculture s'est extrêmement perfectionnée, tant en France que dans les Pays étrangers; & un grand nombre d'ingénieux Observateurs de la Nature se sont exercés avec succès depuis plusieurs années sur cette partie, uniquement pour le bien des Hommes.

C'est ce qui a fait souhaiter à toutes les Personnes qui s'intéressent au plus utile de tous les Arts, que l'on donnât au Public un

Dictionnaire, à l'usage uniquement de ceux qui cultivent les biens de la campagne; mais moins volumineux que les précédens, moins chargé d'articles étrangers aux besoins & à la situation d'un Agriculteur. Ces mêmes Personnes desiroient que cet Ouvrage fût enrichi des nouvelles découvertes qui ont été faites sur l'Agriculture; des Méthodes imaginées pour la multiplication des différentes productions de la Terre, & des voies les plus sûres pour y parvenir; en un mot, des meilleures Observations qui ont été faites sur ce sujet, & que l'on trouve dans des Mémoires épars çà & là en différens Journaux, ou dans des brochures ou pieces fugitives, dont la collection seroit seule la matiere de plusieurs volumes; collection qui demanderoit des soins & des peines que les personnes qui demeurent à la Campagne n'ont guere le tems de prendre.

On souhaitoit donc depuis long-tems un Dictionnaire d'Agronomie, dans lequel l'Auteur auroit, pour ainsi dire, fondu les différentes découvertes les plus curieuses qui ont été faites sur cette matiere, mais qui seroit réduit à de justes bornes, & dont le prix ne rebuteroit par les personnes à qui il est nécessaire. C'est cet Ouvrage que l'on donne aujourd'hui au Public, & c'est par la précision avec laquelle on a traité chaque matiere, qu'on est venu à bout de réduire à deux volumes très-portatifs, non-seulement tout le système de l'économie champêtre, mais encore toutes les connoissances dont un homme qui de-

meure à la campagne peut avoir besoin.

Pour l'exécution de ce plan , nous avons considéré l'Agronome ou l'Administrateur d'un bien de Campagne selon tous les rapports de son état , c'est-à-dire , non-seulement comme Agriculteur , mais 1<sup>o</sup>. comme un Homme qui passe sa vie à la campagne , & conséquemment éloigné d'une infinité de secours relativement aux incommodités , aux maladies , aux accidens auxquels lui , & tous les sujets de sa petite république sont exposés , & que les Habitans d'une Ville trouvent dans le moment. Car il est vrai de dire que ce Pere de famille demeurant dans sa terre n'a point sous sa main un Médecin ; qu'il faut souvent l'envoyer chercher fort loin , ou que le Chirurgien n'a pas toute la science nécessaire pour gouverner une maladie un peu sérieuse : ainsi nous avons cru joindre aux différentes instructions que nous donnons sur l'agriculture , celles qui regardent la santé , c'est-à-dire , l'explication des maladies auxquelles notre corps est le plus ordinairement exposé , & indiquer les divers remèdes qui peuvent en procurer la guérison.

Nous n'avons pas craint de nous égarer dans cette sorte de connoissance , parce que nous avons toujours pris pour guide des gens de l'art , celebres & habiles.

2<sup>o</sup>. L'Agronome peut être considéré comme Citoyen , parce qu'il l'est en effet ; & comme tel , il est sujet aux Loix de l'Etat , aux Coutumes du lieu où il demeure. Ainsi , en le considérant , soit comme un Homme qui gouverne un

bien considérable ; soit comme un Homme qui a une Femme & des Enfans ; il naît de ces différentes situations mille occasions où il est nécessaire qu'il ait une connoissance générale des affaires , sans quoi il risque de s'attirer quelque procès ; il doit donc savoir à quoi s'en tenir dans tous les actes que son état lui donne occasion de passer. Ainsi , la connoissance des différentes sortes de baux lui est nécessaire ; il doit savoir ce qui fait la validité d'une vente , d'un achat , & autres sortes de marchés qui y ont rapport : il peut se trouver dans la nécessité d'emprunter , ou il ne peut se dispenser de prêter de l'argent , le voilà débiteur ou créancier : il ne doit donc pas ignorer les engagemens qui naissent de ces différentes qualités. Comme il n'y a point de Terre sans Seigneur , il doit être au fait de toutes les redevances auxquelles sa Terre est assujettie ; il doit donc connoître les droits féodaux , tant ceux qu'il peut devoir ; que ceux qui peuvent lui être dus , s'il a des Vassaux ; en un mot , il doit être au fait de ce qu'on appelle les matieres rurales.

Si ensuite nous considérons ce même Homme , comme étant marié , & ayant des enfans , nous verrons que cette situation le met dans la nécessité d'être au fait d'un certain nombre de choses qui sont attachées à son état. Il y a peut-être communauté entre lui & sa femme : il ne doit donc pas ignorer les clauses de cette sorte d'engagement ; l'effet qu'il a , en cas de mort de l'un des conjoints : il a reçu une dot , autre occasion d'être inf-

truit sur cet objet , ou bien il en constitue une au profit de sa fille qu'il marie. Il croit devoir faire une donation , ou bien on lui en fait une : il vient à hériter d'un de ses parens , ou il s'agit de partager une succession ; ou il est institué légataire universel ; ou il est nommé tuteur des enfans d'un de ses voisins & amis : toutes circonstances , où une connoissance raisonnable de ces divers points capitaux , si l'on peut parler ainsi , & qui sont la matière ordinaire des contestations entre les Hommes , est pour lui d'une nécessité indispensable , sans quoi il est obligé de quitter ses affaires & d'aller à la Ville , consulter à ses dépens l'Avocat ou le Procureur pour s'éclaircir sur ses doutes , & sur ce qu'il a à faire. Enfin cette connoissance lui est nécessaire pour se mettre à l'abri des surprises de quelque voisin chicaneur & remuant , ou des gens de mauvaise foi ; surprises auxquelles ceux qui demeurent à la campagne sont exposés , & la plûpart du tems par la profonde ignorance où ils sont des affaires.

3°. L'Agronome peut être regardé comme membre de la Société : considéré sous ce rapport , c'est un Homme qui a des amis , avec lesquels il se délasse en certains jours de ses occupations champêtres ; qui fait souvent consister la douceur de sa vie à jouir de leur commerce , à profiter de l'honnête aisance dont il jouit pour les recevoir , & leur donner de tems en tems quelque repas où regne la propreté & la délicatesse ; qui est flâté du plaisir

d'avoir chez lui quelque boisson agréable , & peu commune à la campagne , pour terminer agréablement les repas. Tout cela fait comprendre que nous avons cru nécessaire de donner à l'Agriculteur une connoissance de la meilleure manière dont on peut apprêter les alimens ordinaires : ce secours nous a paru devoir être agréable à tous les possesseurs d'un domaine un peu considérable , & dans lequel la basse-cour ou la chasse procurent facilement de quoi faire une chère fort honnête. Il étoit question de donner sur cela des instructions convenables , pour que le Maître d'une maison fût en état de se faire honneur de son bien , avec goût & délicatesse.

Mais on fait qu'un Homme qui cultive par lui-même son bien , est obligé d'être Économe , & de tenir un compte exact de toute sa dépense , & que conséquemment , quoiqu'il ne soit pas ennemi de la bonne chère , il regretteroit avec raison la dépense d'un Cuisinier à la mode , soit par le prix des gages qu'il exigeroit , soit par le dégât que la diversité de ses apprêts occasionne.

Pour le dispenser de se charger de ce surcroît de dépense ; au lieu d'amener chez lui le Cuisinier de quelque Richard de Paris , nous avons cru devoir lui communiquer quelques leçons des meilleurs Maîtres en ce genre , afin que sur le nombre des différens apprêts que nous lui présentons , il pût choisir ceux qui lui plairoient davantage , ou ceux qui sont de plus facile exécution.

Nous avons fait la même chose pour ce qui concerne les liqueurs les plus à la mode, & à cette occasion, nous avons cru devoir donner les principes de la distillation que nous avons tirés d'un Livre sur cette matière, qui a été bien reçu du Public.

Mais le rapport le plus essentiel sous lequel nous avons considéré l'Agronome, c'est celui de sa profession même d'Agriculteur, c'est-à-dire, d'un Homme qui fait valoir par lui, ou sous ses yeux par des Fermiers, sa Terre ou son Domaine : c'est ce rapport que nous avons eu principalement en vue dans cet Ouvrage. Il en est l'objet principal ; nous ne regardons les autres que comme des accessoires & des dépendances dont l'utilité a son prix, & qui peuvent contribuer aux douceurs de la vie.

En considérant l'Homme des champs comme Agriculteur, on se forme aussi-tôt l'idée d'un Homme qui doit avoir une connoissance générale de toutes les productions que les champs offrent à nos yeux, ce qui nous a engagé à donner une explication plus ou moins étendue de chacune de ces diverses productions : mais nous nous sommes attachés plus particulièrement à ce qui regarde sa qualité d'Agriculteur, c'est-à-dire, d'un Homme qui passe sa vie à la campagne & qui fait valoir son Domaine. Considéré sous ce rapport, nous avons cru qu'il falloit d'abord qu'il eût toutes les commodités nécessaires pour être logé relativement à son état : cela nous a engagés à parler du bâtiment d'une maison de campagne & de

ses dépendances, c'est-à-dire, de sa meilleure situation, de la construction des cours, des basses-cours, des écuries, des étables, des jardins de différentes sortes, &c. Et comme un Agriculteur est éloigné de bien des secours, & qu'il peut être trompé par les Ouvriers, on est entré dans un assez grand détail à cet égard, & on a eu soin de mettre l'estimation des divers matériaux qui servent à la construction de ces sortes de bâtimens, & les marques de leurs bonnes qualités. C'est ce qu'on a fait à l'égard des pierres, bois, fers, plombs, &c. L'Agriculteur au moyen de ces connoissances qu'on lui donne, se mettra facilement en état de savoir à quoi peuvent monter les frais d'un bâtiment, que les Ouvriers, par leur avidité & le soin qu'ils prennent de dissimuler la dépense, font souvent entreprendre, mal à propos.

Le même Agriculteur étant en même-tems un véritable administrateur, doit pour ainsi dire, se revêtir de toutes les qualités qui forment le bon économiste : il doit savoir tenir la balance entre les frais de ses cultures & les revenus de ses produits : savoir son compte ; comme on dit, tenir des états de recette & de dépense, & pour cela avoir une teinture raisonnable des premières règles d'arithmétique, & une idée des diverses mesures & poids. Il doit savoir quelle est la plus sûre manière & les tems convenables pour vendre ses produits & améliorer son bien ; c'est sur quoi nous avons cru devoir donner quelques notions, quoiqu'en raccourci ; mais le but essentiel

de l'Agriculteur est d'entendre la culture des terres.

Cet objet embrasse principalement tout ce qui concerne le labourage : ainsi nous avons cru devoir le traiter avec quelque étendue, sur-tout la partie du bled : nous en avons parlé relativement à tous les besoins de l'Agriculteur, c'est à-dire, que nous l'avons considéré ou comme semence, ou comme destiné à faire le pain, ou réduit en farine, ou converti en pain même, ce qui nous a donné lieu de faire part au Lecteur des observations importantes qui ont été faites par de bons Connoisseurs sur la manière de faire le pain : nous n'avons pas craint de trop insister sur le premier & le plus nécessaire des alimens.

La conservation de ce même bled a été encore pour nous, le grand objet de notre attention, de même que les instructions qui concernent la police des grains, & qui ne doivent pas être ignorées de l'Agriculteur.

Nous avons donc rapporté, avec le plus de clarté & de précision qu'il nous a été possible, les règles qui se pratiquent ordinairement dans la plus grande partie du Royaume pour la culture des Terres, & d'après les instructions que les meilleurs Auteurs sur ces matières avoient données jusqu'ici. Nous nous sommes attachés particulièrement aux grands objets de l'agriculture, tels que l'amélioration des terres, les engrais, les semences, les meilleures manières de donner de bons labours, les qualités de la bonne semence, les

maladies des bleds, & les moyens d'y remédier, la moisson & la conservation des grains, &c.

Mais comme d'habiles Cultivateurs qui joignent à cette qualité celle de bons Physiciens, ont fait depuis quelques années des expériences qui prouvent qu'il peut y avoir une différente manière de cultiver les terres, nous aurions cru commettre une espèce d'injustice envers le Lecteur, de ne pas lui donner en raccourci une idée de ce nouveau Système. Nous en avons assez dit pour faire comprendre que c'est de celui de M. du Hamel dont nous entendons parler.

Ce système est fort célèbre & a été suivi des plus brillans succès. M. du Hamel l'a développé avec beaucoup de solidité & de clarté, dans son Ouvrage en six volumes de la Culture des Terres.

Cette nouvelle Méthode consiste à diviser un champ par planches larges de six pieds, sur chacune desquelles on sème deux ou trois rangées de grains de bled espacés l'un de l'autre de six à sept pouces ; en sorte qu'entre les femis de deux planches, il se trouve un vuide de quatre pieds ou un peu plus, qui donne la liberté de labourer ; car selon cette Méthode on laboure plus long-tems, que selon l'usage ordinaire.

Ces labours en ouvrant la terre, & la rendant plus propre à recevoir les influences de l'air, des rosées & des pluies, favorisent extrêmement la végétation des plantes ; cette façon

de cultiver la terre demande d'autres instrumens que ceux dont on s'est toujours servi. On les trouve décrits exactement & parfaitement bien gravés dans chaque Volume de son Ouvrage : comme il n'est guere possible de séparer l'explication de cette nouvelle Méthode, des nouveaux instrumens, nous avons cru devoir donner une legere idée de ces derniers, aux Articles Charrues & Semoir.

Plusieurs Particuliers, & en diverses Provinces, ont déjà mis en usage cette nouvelle Méthode, en semant leurs champs en plein avec le semoir, & ils entrevoient eux-mêmes que bientôt ils oferont les établir en planches : ils ont publié les avantages de cette culture dans les Relations qu'ils ont adressées à M. du Hamel, & que ce dernier a insérées dans son Ouvrage. Il est constant que cette Méthode, embrassée par des personnes riches, qui font avec plaisir toutes les dépenses nécessaires, soit pour les cultures des terres, soit pour la fabrique des instrumens, offre un spectacle nouveau, d'autant plus intéressant, que l'abondance des moissons est en grande partie fondée sur l'épargne de la semence.

Mais dans une Préface on ne peut qu'ébaucher imparfaitement le plan de cet habile Cultivateur. Le Lecteur trouvera dans le cours de cet Ouvrage les principes de ce nouveau Système, développés avec plus d'étendue.

Après avoir traité avec soin toutes les matieres qui ont rapport au bled, on a traité celles qui sont quelquefois l'aliment le plus

ordinaire de tous ceux qui habitent la campagne & qui menent une vie simple. Le Lecteur verra avec plaisir le profit considérable qu'on peut tirer de la culture des haricots, d'après la nouvelle méthode qui en a été donnée en divers Mémoires répandus dans le Journal Œconomique : il verra pareillement de quelle importance sont les prairies dans un Domaine.

Le Vin, ce puissant secours, que la nature a donné à l'homme pour réparer ses forces & ranimer ses esprits ; le vin, dis-je, qui fait la richesse & le soutien des Habitans de plusieurs grandes Provinces, a été pareillement un des grands objets de notre attention. Nous nous sommes donc attachés à rapporter les meilleures manieres de cultiver les vignes & de faire le vin, imaginées par les hommes les plus entendus dans cette matiere, & qui en ont donné des Traités particuliers, lesquels ont paru depuis peu dans le Public.

Nous n'avons rien omis d'essentiel de ce qui regarde les Bestiaux, qui sont le plus grand soutien de l'agriculture, & dont dépend l'amélioration des terres, indépendamment du produit considérable qu'ils rapportent à l'Économe, soit pour la consommation de sa maison, soit pour le commerce qu'il en peut faire : ainsi, nous avons traité de la maniere de les élever, de leur nourriture, de leurs maladies. On est entré dans le même détail pour la Volaille, tant pour ce qui regarde celle de la basse-cour, comme les Poules, Poulets, Dindons, Canards, que les Pigeons, les

Perdrix, les Faifans, les Lapins, &c.

Nous dirons la même chose des Chevaux qui font d'un si grand service à l'Homme pour ses voyages, & en même tems si nécessaires aux besoins de l'agriculture pour faire sans cesse quantité de charrois, ou même pour faire des labours en certains terrains. Or, comme tout Homme qui fait valoir un Domaine considérable, en a nécessairement un certain nombre, & que ces animaux sont sujets à diverses maladies ou accidens; nous avons cru lui rendre un bon office que de lui indiquer les remèdes nécessaires en ces sortes de cas. Nous avons sur cela profité des lumières des Hommes fort connus qui se sont occupés toute leur vie à cet objet, & nous avons cru pouvoir faire usage en bonne partie des remèdes indiqués par M. de Garfaut, dans son Parfait Maréchal.

Nous avons traité avec soin la partie du Jardinage, ce qui comprend les différentes sortes de Jardins; leur distribution, tout ce qui contribue à leur ornement, comme les Palissades, les Espaliers, les Bassins, les Jets d'eau, les Réservoirs, la Culture des arbres fruitiers, celle des fleurs les plus recherchées, enfin, celle du Jardin potager. Nous avons donné de plus l'explication & les propriétés des Plantes les plus connues, tant de celles destinées pour la cuisine, que de celles dont on fait usage en médecine.

Nous avons cru devoir étendre nos recherches sur une infinité d'autres matières, qui ne

font

font à la vérité que des suites de la situation de l'Agronome: telle est la partie des Bois, de la Pêche & de la Chasse: telles sont encore certaines occupations champêtres, qui sont l'objet de sa curiosité ou de son délassement, par les merveilles qu'elles offrent aux yeux, & qui par leur côté utile, peuvent dédommager des soins qu'elles entraînent. Le Lecteur comprend que c'est des Abeilles ou Mouches à miel, & des Vers à soie, que nous entendons parler.

Nous dirons à cette occasion, & avec ingénuité, que sur un grand nombre d'articles, nous n'avons fait qu'analyser les Ouvrages des plus célèbres Observateurs de la Nature, qui ont étudié, approfondi, & ce semble, épuisé la matière que nous traitons; & qui, dans la vue de contribuer à la félicité de l'Etat, ont répandu dans le Public, les connoissances qu'ils ont acquises par leurs Observations sur l'agriculture, qui y ont joint les Expériences, & ont fait des découvertes, non-seulement sur la culture des terres, mais encore sur le bled; la manière d'en opérer la multiplication & de les conserver; sur les prairies, tant artificielles que naturelles; les fourages; la culture de la vigne, celles des légumes, &c.

Mais en même-tems, qu'il nous soit permis de dire, qu'en cela même, nous croyons faire un riche présent à tous les Amateurs de l'agriculture, en leur faisant part des instructions & des découvertes des plus habiles Cultivateurs; & que les ayant rassemblées sous un

même point de vue , c'est-à-dire , dans un seul Ouvrage réduit à deux volumes , on leur épargne la peine de faire des recherches qui demandent du tems & de la patience ; qu'en un mot , on leur épargne la lecture de plus de cent volumes.

On trouvera donc dans cet Ouvrage , soit par extrait , soit quelquefois même en entier , quantité de morceaux sur les objets les plus importants de l'agriculture , tirés des meilleurs Mémoires qui ont paru , ou dans les Journaux , ou dans des Traités particuliers.

Qu'il n'y ait aucune gloire à recueillir d'un pareil travail , nous y consentons de grand cœur : nous ne sommes touchés que du desir d'être utiles à ceux qui cultivent les biens de la campagne : après tout , il importe seulement au Public que le choix que nous avons fait de ces divers morceaux , ait été fait avec lumière & avec une sage économie.

Au reste , comme une grande partie des matieres que l'on a traitées , sont les mêmes que celles qui se trouvent dans les Dictionnaires qui ont paru sur l'Administration des biens de la campagne , le Lecteur ne peut blâmer , sans une sorte d'injustice , de trouver une ressemblance apparente entre certains articles & ceux des Dictionnaires qui avoient embrassé les mêmes objets. Le sujet par lui-même rend cette ressemblance forcée , & elle se trouve comme de nécessité lorsque l'article est court , & qu'il ne consiste qu'en une définition ou explication de la propriété de telle ou de telle

plante : cela est si vrai , que sur un grand nombre d'articles , la plupart des Dictionnaires se ressemblent.

Nous disons la même chose pour ceux qui regardent les maladies & les remedes , & qui sont tirés de divers Traités sur le corps humain. En effet , la définition d'une maladie & la recette d'un remede , en supposant que l'un & l'autre soient bien faits , n'ont pas deux manieres de l'être.

Par la distribution qu'on a faite avec économie de toutes ces matieres , on est parvenu à faire entrer en deux volumes , une infinité d'articles curieux & utiles à tous ceux qui passent leur vie à la campagne ; c'est ce que le Titre de cet Ouvrage annonce sans que nous le répétions ici : en sorte qu'il est vrai de dire que cet Ouvrage peut être regardé comme la Bibliothèque universelle d'un Homme de campagne. On se flatte qu'il y trouvera tous les éclaircissemens qu'il désire , & presque en tous les cas où il peut se trouver dans le genre de vie où la Providence l'a fixé.

APPROBATION.

J'AI lu par ordre de Monseigneur le Chancelier, un Manuscrit qui a pour titre, *l'Agronome ou Dictionnaire portatif; contenant toutes les Connoissances nécessaires pour gouverner les biens de Campagne*, &c. & je n'y ai rien trouvé qui puisse en empêcher l'impression. A Paris ce 21 Janvier 1760.

DESMOURS.



L'AGRONOME

OU

DICTIONNAIRE PORTATIF,

CONTENANT

*Les connoissances nécessaires pour gouverner les Biens de Campagne, conserver sa santé, &c.*

A

**ABBATIS.** Ce sont les têtes, pieds, foies, ailes & autres choses semblables des bêtes, soit à quatre, soit à deux pieds : on en fait des potages, & de entrées.

**ABEILLES**, ou Mouches à miel. Les Abeilles sont une branche de l'œconomie rustique, branche d'autant plus précieuse qu'elle est à la portée de gens les plus pauvres, & qu'elle ne demande ni labours, ni engrais, ni bétail, ni prairies; c'est dans ce genre qu'il est exactement vrai qu'on recueille sans semer. On doit donc déraciner, autant qu'on peut, le préjugé des Payfan sur cet objet; savoir, qu'on gagne plus à faire périr les Abeilles qu'à les conserver.

L'Abeille est un insecte volant d'une couleur brillante mais brune, & qui produit le miel & la cire. Une Abeille a le corps divisé en deux parties, la tête & le ventre. La tête est armée de deux serres ou parties pour prendre la cire & la païtrir, d'une trompe

Tomel.

A

longue, pointue & mobile, dont elle se sert pour pomper les sucs qui sont au fond des fleurs, & en composer le miel. Le poil, dont elle est toute couverte, lui sert à enlever les petites parties de cire qui sont sur les fleurs, ce qu'elle fait en se roulant dessus lorsqu'elles sont humides, ou elle les loge dans les petites cavités de ses pattes; & les y comprime. Au-dessous de la tête, elle a six pattes & quatre aîles; ces aîles servent aux Abeilles, non-seulement pour voler, mais aussi pour faire ce bourdonnement avec lequel on dirait qu'elles s'excitent au travail. Le ventre de l'Abeille est séparé par six anneaux qui s'allongent & se raccourcissent: on y distingue, 1<sup>o</sup>. une petite vessie transparente. C'est-là où est renfermé le miel que l'Abeille cueille sur les fleurs, & qu'elle verse dans les alveoles ou cellules de la ruche, après en avoir pris pour sa nourriture; 2<sup>o</sup>. un aiguillon creux & des plus piquans, qui a aussi la petite bulle où est renfermé le venin, lequel se dépose avec l'aiguillon dans la piquûre qu'il fait.

Il y a dans une ruche trois sortes d'Abeilles, Roi & Reine, Bourdons, & Abeilles communes. L'Auteur de la République des Abeilles prétend que dans chacune de ces trois espèces il y a mâles & femelles, parce que selon lui, une Abeille ne peut pas produire elle seule cette quantité d'œuf qu'une ruche produit dans l'espace de deux mois, & qui monte quelquefois jusqu'à vingt mille Abeilles: il croit qu'elles opèrent leur génération au moment qu'elles sont entassées les unes sur les autres; il soutient même les avoir vues s'accoupler.

Chaque ruche a un Roi & une Reine qui sont mâle & femelle. C'est la première espèce; ils sont l'un & l'autre de la figure des Guêpes, mais ils sont d'un brun clair surdoré & velouté. Leur corps est plus long que celui des Abeilles communes, mais moins gros que celui des Bourdons: les jambes & les aîles plus courtes que celles des Abeilles, leur démarche plus lente & plus grave.

Les Bourdons qui sont la seconde espèce, ont quatre aîles & sont d'un tiers plus gros & plus longs que les Abeilles: leur poil est plus roux, ils n'ont point

d'aiguillon: bien des gens croient qu'ils sont les mâles des Abeilles. D'autres prétendent qu'il y a mâle & femelle parmi les Bourdons; ils font beaucoup de bruit & point de travail.

Les Abeilles communes forment la troisième espèce. Il y a mâles & femelles; c'est comme le gros de la nation, elles composent presque tout l'essain, & sont quelquefois au nombre de seize mille dans une ruche.

La marque sensible du différent sexe de ces trois espèces d'Abeilles, est que les mâles de chacune de ces espèces sont plus grêles: ils ont le corps plus long & plus pointu que les femelles, & celles-ci ont le ventre plus gros que les mâles.

Le Roi de chacune de ces espèces ne travaille point: il préside seulement aux travaux; les Abeilles ont une telle affection pour lui, qu'elles se posent par-tout où il s'arrête, & ne le quittent point tant qu'il y reste; elles s'attourent ordinairement autour de lui, & elles le suivent par-tout où il va: dès qu'elles sont logées en quelque endroit, elles travaillent à lui faire des cellules pour son logement: s'il vient à mourir, elles abandonnent la ruche.

La principale occupation des Bourdons est de couvrir les œufs des Abeilles & de les échauffer pour les faire éclore: les Abeilles les souffrent pendant qu'elles en ont besoin, mais aussi-tôt après, comme ils n'ont pas l'industrie d'amasser du miel & qu'ils en consomment beaucoup, elles leur font la guerre & les tuent.

GENERATION des Abeilles. La Reine pond vers la fin du Printems: elle jette dans chaque alveole un œuf: ensuite elle rentre en arrière & colle l'œuf dans l'angle qui est au fond de l'alveole: pendant ce tems-là les Abeilles ont la tête tournée vers elle, & semblent l'animer avec leurs trompes. D'abord elle pond les œufs d'où sortent les Abeilles, ensuite ceux des mâles, enfin ceux des Reines: elle donne jusqu'à deux & trois essains par an, chaque essain est composé de huit à dix mille mouches.

Ainsi les Abeilles naissent toutes d'œufs que la Reine dépose dans les alveoles, d'où il sort au bout de trois jours un petit ver longuet qui n'a point de pattes. Sa

4  
couleur est d'un blanc bleuâtre : il ne paroît d'abord qu'une mouche commune ; il reste couvert pendant quinze jours, ensuite il se change en nymphe d'une grande blancheur : au bout de quinze jours si c'est un tems chaud, il devient mouche & perce la pellicule qui bouchoit l'alveole ; il en sort parfaitement formé, & aussi gros que les autres Abeilles, & il descend au bas de la ruche. Dans les tems froids le couvain est plus long-tems à éclore.

**POLICE des Abeilles.** On conjecture avec quelque fondement que les Abeilles forment une espèce de République : car on s'apperçoit qu'il y a parmi elles comme une distribution d'emploi ; que les unes sont destinées à accompagner le Roi, à faire sentinelle à l'entrée de la ruche pour que rien de nuisible n'y entre ; que les autres sont employées à aller chercher les matériaux pour construire leurs édifices ; que d'autres les mettent en œuvre ; qu'il regne une sorte d'harmonie & de bonne intelligence entre les Abeilles d'une même ruche ; que si elles sont attaquées par quelque cause étrangère, elles montrent toutes le même empressement pour la défense commune, qu'elles repoussent avec vigueur l'ennemi, qu'elles s'entraident dans leur travail & dans leurs besoins. En général, les Abeilles sont naturellement laborieuses ; dès que le tems est serain elles courent aux champs, & souvent fort loin pour trouver des fleurs.

**TRAVAUX des Abeilles.** Le premier est de nettoyer leur logement, de l'enduire par-tout, & de le clore de façon que rien n'y puisse pénétrer ; elles ne laissent qu'une entrée libre sur le devant de leurs ruches. Elles font le premier travail avec du suc de goudron ou propolis, qu'elles prennent sur les sapins, les ifs, les boutons des peupliers. C'est sur cette couche de goudron & au haut de la ruche, qu'elles attachent les premiers alveoles de leurs rayons : c'est avec leurs machoires & leurs pattes qu'elles construisent : elles donnent à chaque rayon une forme hexagone, c'est à dire, six côtés parfaitement égaux, ils ont chacun un pied de long sur six pouces de large. Ces rayons sont composés de doubles cellules ou alveoles, adossés les uns contre

5  
les autres ; le fond se trouve en forme de pointe triangulaire à facettes, & l'entrée est plus épaisse que le reste, étant revêtu d'une bordure. Chaque alveole a cinq lignes de profondeur & près de trois de largeur : il y en a environ près de quatre mille dans chaque rayon. Les alveoles destinés à pondre les œufs des Bourdons sont plus grands ; ils sont profonds d'environ sept à huit lignes, & en ont plus de trois de diamètre. Ceux qui servent à pondre les œufs des Reines le sont encore plus, ils ont quinze lignes de longueur ; aussi conformément ils autant de cire que cent alveoles ordinaires, & sont construits avec beaucoup de solidité ; mais ils ne servent qu'une fois, car aussi-tôt que les nymphes femelles sont chargées en mouches, les Abeilles les détruisent & construisent à la place des cellules ordinaires.

Les rayons sont divisés en trois cantons : le plus haut est pour le miel qui leur sert de nourriture l'hiver ; le second, est destiné pour la formation des Abeilles, & le troisième pour la cire ; c'est dans ces derniers alveoles qu'elles se retirent pendant le froid. Lorsqu'elles ont construit leurs alveoles elles les remplissent de miel, en commençant par le haut des rayons & sur le derrière de la ruche ; elles couvrent le miel de pellicules qui deviennent convexes : il s'y épaissit & s'y condense. Dans l'espace de quinze jours, si c'est au mois de Mai, un essain bien peuplé, rempli de cire sa ruche à moitié, & ne se repose que lorsque chaque Abeille a sa cellule : de manière que pendant le cours des trois Saisons qui leur sont favorables, leurs ruches se remplissent jusques sur la planche où elles sont posées : il est vrai que les années trop seches ou trop pluvieuses leur sont contraires.

Pour amasser la cire, elles se roulent dans les fleurs où elles la trouvent : par-là elles se chargent d'une poussière jaunâtre & onctueuse qui s'attache au poil dont elles sont couvertes ; elles en font passer les particules d'une patte à l'autre pour leur donner de la consistance : de retour à la ruche, elles se déchargent de cette cire dans les alveoles. Il y a des gens qui prétendent qu'elles avalent cette pâte qui leur sert de

nourriture, & qu'étant digérée, il s'en forme une écume jaunâtre dont elles construisent leurs rayons, & dont elles affermissent les parois avec le goudron dont on vient de parler.

Pour recueillir le miel, elles parcourent les diverses plantes & fleurs, soit dans les jardins, soit dans les prairies ou les bois: elles y sucent avec leurs petites trompes ce qu'il y a de plus fin & de plus spiritueux, & viennent le déposer dans le réservoir commun.

Les Abeilles conservent leur miel avec beaucoup de ménagement: elles n'y touchent que lorsqu'elles ne peuvent plus tirer leur nourriture de la campagne, & qu'elles sont pressées par la faim. C'est après l'hiver qu'elles peuvent en manger: on connoît leurs besoins lorsqu'elles moulent leur cire & qu'on en voit de moules gros comme du son sur les planches où sont posées les ruches: dans ce cas, on doit mettre sur ces planches un peu d'avoine de l'année, dans un petit plat avec un bon morceau de sucre. On doit bien boucher l'entrée des ruches pendant l'hiver: car le froid est dangereux pour les Abeilles. C'est encore après l'hiver, & même pendant l'été, qu'on en voit quelquefois un grand nombre de mortes, mais elles se renouvellent tous les ans par la production du couvain dont la ruche se repeuple.

On appelle essain les jeunes Abeilles de l'année qui sont écloses du couvain, souvent au nombre de dix à douze mille. lorsqu'elles quittent leur demeure ancienne pour aller chercher une nouvelle habitation & former une nouvelle colonie: elles ont toujours leur jeune Roi à leur tête, elles le suivent partout où il va, & dès qu'il se repose quelque part, elles se mettent autour de lui.

On doit empêcher les Abeilles d'abandonner la mere ruche pour aller habiter ailleurs; ce qui leur arrive jusqu'à quatre & cinq fois l'année, en ce cas la mere ruche risque de périr l'année d'après: pour cet effet, on doit veiller attentivement le moment du départ des essains, pour ne les point perdre de vue; & cela depuis le commencement de Mai jusqu'au commencement de Juillet, & depuis huit à neuf heures du matin, jusqu'à

quatre ou cinq heures du soir. On connoît qu'une ruche essaime lorsque les Abeilles en sortent avec une rapidité extraordinaire, & lorsqu'après un tems sombre, le Soleil reparoit & qu'il est chaud.

Dès qu'on s'aperçoit de la sortie d'un essain, ce que l'on connoît à l'obscurcissement de l'air dans l'endroit où elles voltigent; on y court, on frappe avec une clef sur un poëlon. Ce bruit fait arrêter l'essain sur quelque arbrisseau; on tend une ruche au-dessous, on secoue la branche, & l'essain se jette dedans: on doit poser aussi-tôt la ruche dans un van sur deux batons en croix pour que les Abeilles aient l'entrée libre autour, couvrir le panier d'une nappe blanche; au défaut de van, le poser sur une nappe étendue par terre: si la branche est fort haute, on y monte avec une échelle; & on la coupe avec une scie: si l'essain est attaché à un troc d'arbre, ou sur un mur, on l'en détache avec un balai doux & flexible, & on jette de l'eau en l'air avec quelque rameau pour qu'elles entrent promptement dans la ruche; ensuite on la place à demeure, mais à quelque distance de la mere ruche, & les Abeilles ne manquent pas d'y travailler. Lorsque les essains sont foibles, on peut en loger deux ou trois dans une même ruche, mais on doit les joindre à celui des essains qui sera le plus foible, & enfermer ce dernier auparavant.

On doit empêcher une ruche d'essaimer trop souvent, c'est-à-dire, plus de trois fois: car alors c'est un préjudice, bien loin d'être un profit, parce qu'on court risque de perdre la mere ruche, & les essains qu'elle a faits, à cause de l'épuisement & du travail. D'ailleurs les petits essains n'ayant pas amassé des vivres suffisamment pour l'hiver, ne sont pas assez forts pour en soutenir la rigueur: ainsi pour les empêcher d'essaimer davantage, on met des hausses au-dessous de la ruche: ce sont comme de cerceaux de la même circonférence que la ruche & de la même matière: cette aisance, que l'on procure à la ruche, fait que les jeunes Abeilles s'y plaisent & y demeurent volontiers, ainsi la dernière ponte a le tems de s'y fortifier.

Les meilleurs essains sont ceux qui viennent les pre-

miers dans le mois de Mai, parce qu'alors la terre fournit une plus grande abondance de fleurs, au lieu que les derniers étant en plus petit nombre font moins d'ouvrage ; ils ont une nourriture moins substantielle ; & ils abandonnent leur demeure étant encore foibles, ne pouvant y subsister à cause de la grande chaleur.

**TAILLE des Abeilles.** Cette opération consiste à tirer des ruches une partie de la cire & du miel. C'est un abus condamnable que d'étouffer les Abeilles avec la fumée de soufre pour leur ôter plus librement le fruit de leur travail. On doit donc au lieu de cette mauvaise méthode, qui tend à détruire l'espèce, s'y prendre d'une autre manière : on fait cette opération au mois de Mai, & lorsque les Hirondelles sont arrivées en abondance, & que le tems est disposé au beau : on peut encore la faire à la fin de Juillet, ou au commencement d'Août. On se sert pour cela d'un grand couteau qui coupe bien, & que l'on trempe de tems en tems dans l'eau fraîche, ou pour plus grande commodité d'une lame plate en forme de langue de carpe, & qui sert comme de cuillière pour tirer le miel. Pour faire tomber les rayons, on se sert d'un outil qui ressemble à une lame d'épée plate & pointue. On doit châtrer les Abeilles au lever du Soleil, par un beau jour, se couvrir la tête d'une serviette, le visage d'un masque, les mains de gands, pour se préserver des piquûres des Abeilles, & les enlever auparavant pour les rendre plus tranquilles ; puis décoller la ruche, la renverser sur un tabouret dont les pieds soient tournés en haut ; on doit tenir un linge fumant devant soi, & envoyer la fumée à l'endroit que l'on veut couper, pour en chasser les Abeilles. On commence par couper promptement le dessus des rayons dans le milieu de la ruche en allant vers les bords : on ne touche point au couvain, il est au milieu de l'ouvrage & sur le devant de la ruche : on le connoît aux alveoles, lesquels sont couverts d'une petite pellicule convexe & brune, au lieu que ceux où est le miel, sont plats & blancs, ils sont sur le derrière, & au haut de la ruche. On doit ensuite détacher les rayons qui sont le plus près du bord, les tirer avec la

main, & ratifier la place avec le couteau ; ôter soigneusement les petits rayons commencés & sur-tout les alveoles qui sont plus grands & plus profonds que les autres : c'est-là où se forment les Rois & les Reines, dont la pluralité excite la division. Lorsqu'on tire le miel & la cire, il faut détruire tous les alveoles qui servent de logemens aux Rois & Reines des Abeilles, parce que le trop grand nombre d'Abeilles, par la division qu'il cause, empêche les ruches d'essaimer. Après avoir ôté tout le miel qu'on veut, ce qui ne doit pas aller à plus de la moitié, ou tout au plus aux deux tiers de ce qu'il y a dans la ruche, on rafraîchit les rayons qu'on peut avoir endommagés, on nettoie ce qui paroît gâté, & on raporte la ruche à sa place ; le lendemain, on en enduit le tour avec de la bouze de vache & de la chaux vive.

On doit encore tirer du miel des ruches à la fin de l'été lorsqu'il a été favorable aux Abeilles, mais cette fois-là, ce ne doit être que la moitié ou un bon tiers de ce qu'il y a dans la ruche, afin que les Abeilles en aient assez pour passer l'hiver.

Au reste, on ne doit châtrer que les ruches qui sont bien remplies : c'est même une nécessité de tirer du miel de celles qui le sont trop, parce qu'on maintient par-là les Abeilles dans le goût du travail, mais on doit mettre en réserve des gâteaux pour nourrir pendant l'hiver les essaims foibles, & les ruches qui n'ont pas beaucoup de provisions : on doit poser ces gâteaux debout & non à plat.

À l'égard des essaims, on ne doit point toucher à ceux de l'année, de peur de leur faire tort, cependant on peut les ôter de leur place pour les nettoyer.

**MALADIES des Abeilles.** 1°. La dysenterie ; au tems de la fleur des tilleuls qu'elles aiment à l'excès, ce qu'on connoît à leur maigreur. Le remède est de mettre de l'urine fraîche dans de petits baquets aux environs du ruchier, & de parfumer avec de l'urine chaude la ruche attaquée, ou bien mettre sur une assiette un peu de vin chaud & cuit avec sucre, canelle, gerofle & muscade. 2°. La rougeole, elle est causée par un miel sauvage qui le corrompt dans les alveoles ;

la cire en est rougeâtre & tenace : le remède est de changer les Abeilles de ruche. 3°. La moisissure causée par l'humidité de l'air, ou le mauvais abri ; on s'en apperçoit à l'odeur. Le remède est d'ôter les rayons qui paroissent les plus infectés, & d'enfumer la ruche avec de la fumée de bouze seche, & frotter la planche avec des herbes odoriférantes. 4°. La tigne causée par des vers qui s'engendrent dans les vieilles ruches : le remède est le même qui le précédent. 5°. Les poux : ils sont à peu près comme ceux de poule, ils s'attachent au duvet des Abeilles qui vont autour des fumiers : le remède est d'enfumer la ruche avec de la graine de Jusquiame ou de la feuille de frêne, brûlée sur de la cendre chaude. 6°. Le dégoût qui vient de diverses causes, comme de quelques insectes qui se sont introduits dans la ruche, ou bien d'avoir trop affamé, alors elles désertent leurs ruches ; il faut les visiter, en ôter tout insecte ou les changer de ruche : si la maladie vient d'un trop grand travail, on bouche l'entrée de leurs ruches avec de petits grilles de fils de fer, ou avec une ardoise percée de petits trous. 7°. L'engourdissement qui peut venir de trop de réplétion ou de maladie précédente : le remède est d'arroser leurs rayons avec de l'eau-de-vie, du sucre, un peu d'écorce de citron, & les parfumer avec des herbes aromatiques. 8. Les dissensions, causées par la cessation du travail : le remède est de leur faire sentir la fumée d'un vieux linge.

**INSECTES nuisibles aux Abeilles.** Ce sont les Muletis, les Souris, les Fourmis, Chenilles, Papillons, Araignées. On doit faire une guerre continuelle à ces fortes d'animaux pour les éloigner des ruches : si on ne peut absolument s'en défendre, on doit appliquer à l'entrée des ruches de petites grilles de fer ou des plaques de terre glaise percées, mais seulement pendant l'hiver.

Comme l'hiver est souvent mortel aux Abeilles, on doit user de diverses précautions pour les conserver & les préserver du froid, en bouchant les ouvertures autour de la ruche, avec de la bouze de Vache fraîche mêlée avec un tiers de chaux vive éteinte ; on met

aussi une poignée de foin sur les grilles, pour empêcher les Abeilles de sortir dans les grands froids.

**ACHAT des Abeilles.** Lorsqu'on veut acheter des Abeilles, il faut savoir distinguer les bonnes des mauvaises. Les meilleures Abeilles sont petites, ont le corps long, point trop velu, doré, reluisant, & moucheté par-dessus. Elles ne font presque point farouches. Celles qui sont d'un brun clair & luisant son ordinairement jeunes & bonnes ouvrières.

Celles de mauvaise qualité sont grosses, rondes & fort velues ; elles sont voraces, paresseuses & mauvaises ouvrières. Il faut toujours préférer les Abeilles de deux ou trois ans à celles qui sont plus âgées, ou même à des essains de l'année, à moins qu'ils ne soient du mois de Mai précédent : on connoit l'âge des Abeilles par la couleur de la cire : la blanche indique qu'elles n'ont qu'un an, la Jaune, deux, & la noire, trois.

Outre la connoissance de ces différentes qualités, il faut savoir quelle est la quantité d'Abeilles que chaque Ruche peut contenir. Pour cet effet, il faut peser les Ruches : celles qui sont les plus lourdes sont les plus remplies : on suppose ici que les Ruches sont de paille. Il faut examiner si la Ruche est vieille ou neuve, & si elle n'est point trop grande.

À l'égard de la Cire, la meilleure est celle qui est de couleur blanche, ou d'un jaune rembruni : celle qui est moule en petits morceaux, ou qui est noire ou moiste, indique que les Abeilles sont foibles. Le prix des essains est ordinairement de 6. liv. environ ; & celui des meres est d'une pistole, plus ou moins, selon que les Ruches sont rares dans le pays.

Le tems propre pour acheter des Abeilles est le mois de Février, mais il faut les transporter soit doucement de peur de les émonoyer, car alors elles dissipent toutes leurs provisions. L'été & l'automne ne valent rien pour cette opération.

La veille du transport, il faut décoller la ruche de dessus la planche, & lorsqu'elles Abeilles sont rentrées, enlever doucement la ruche & la poser sur une nappe relevée fortement les bords de cette nappe autour de la ruche, & les y lier de manière qu'aucune Abeille ne

puisse sortir. Il faut se servir, pour le transport, de la voiture la plus douce, afin que les gâteaux de miel ne se brisent point, & que les Abeilles ne soient point meurtries ou écrasées: on se sert volontiers des ânes, sur lesquels on met des bâts, & on attache une ruche ou deux de chaque côté, la poignée en bas & la base en haut: il est toujours mieux de faire ce transport de nuit que de jour, & par eau plutôt que par terre, quand cela se peut. Lorsque les ruches sont arrivées au lieu destiné, on les met sur le rucher, & on ne doit ôter le linge que le lendemain. Au reste, on ne doit vendre que les ruches qui donnent le moins de profit, & qui sont le moins garnies de mouches & de provisions.

**PROFIT des Abeilles.** Il va quelquefois au-delà de cent pour cent; car une bonne ruche, achetée au mois de Mars 8 ou 10 liv. donne ordinairement une livre & demie de cire (qui vaut 25 & jusqu'à 30 sols la livre) (c'est d'abord environ 38 sols): & trente livres de miel pour le moins (qui vaut 5 sols la livre, & à Paris, 9.) Vingt livres doivent donc valoir cent sols, & les dix autres livres, 2 liv. 10 s. ce qui fait 7 liv. 10 s. Or ce produit approche fort de cent pour cent, & il va au-delà pour peu que le miel & la cire se vendent plus qu'on ne le suppose ici, où on les met très-bas. De plus, il faut considérer que dans les pays chauds une ruche pleine vaut au Maître 9 à 10 liv. par an, & au moins 3 ou 4, dans les pays froids; & cela quand elles n'essaimeroient qu'une fois l'année: au lieu qu'il y en a qui donnent jusqu'à trois bons essaims. Dans la moindre maison de campagne on peut facilement en avoir une quantité capable de produire 4 ou 500. liv. de rente. *Voyez les articles Ruche, Miel, Cire.*

**ABLE.** Sorte de petit poisson plat & mince, qui a le dos verd & le ventre blanc. On fait de fausses perles de ses écailles: il est fort commun dans la rivière de Seine: on le pêche à l'hameçon.

**ABRICOTIER.** Arbre fort connu, & de médiocre grandeur. Son tronc est couvert d'une écorce noire: ses feuilles ressemblent à celles du Poirier: ses fleurs sont de couleur de rose pâle; auxquelles succèdent les Abricots: ceux-ci sont rougeâtres d'un côté, jau-

nâtres de l'autre, & d'un goût exquis. La beauté & la grosseur de l'Abricot dépend du bon fonds & du sujet sur lequel on les greffe. Les Abricots aiment mieux une terre légère & sablonneuse qu'une grasse. Ceux qui viennent en espalier son plus gros, & sont moins sujets à manquer que ceux qui viennent à de grands arbres; il est vrai que ces derniers ont un goût plus relevé. On met les Abricotiers à toute sortes d'expositions pour avoir plus sûrement des Abricots. Quoique ces arbres viennent naturellement de noyau, on en greffe en écusson & à œil dormant sur les Amandiers & Pruniers de Damas noir, ou de Saint Julien, pour en multiplier l'espèce. Ceux à plein vent portent un fruit excellent dans les terres sèches & sur les hauteurs, parce qu'ils sont exposés au soleil de tous les côtés. Les Abricots nains doivent être mis en espalier.

On taille les Abricotiers sur la fin de Février, & à peu près comme les Pêchers: on les dépalisse: on coupe tout le bois mort & les branches chifonnées: on n'y laisse que les meres branches à bois & à fruit. On doit couper les jeunes branches de l'année les plus grosses, à quelques lignes près du gros de l'arbre: on taille toutes celles qui se trouvent au-dessous de six ou huit pouces de long, pour faire des branches à bois: & on taille les bonnes branches à fruit de huit à dix pouces de long. On fait une seconde taille à la mi-Mai, dans laquelle on retaille les branches à moitié sèches, & tout le bois languissant, lorsque les fruits sont noués ou coulés. Après que les Abricotiers sont taillés, on les couvre de paillassons. On doit étêter tous les six ou sept ans ceux qui sont en espalier, pour les renouveler; ce qui se fait au-dessus des deuxièmes ou troisièmes fourches du bas. Après la taille, & lorsqu'ils sont en fleurs, on doit les garantir de la gélée, & des rous vents, en les couvrant de paillassons jusqu'à la fin de Mai: on les ôte quand le tems varie. En un mot, on prend pour les Abricotiers les mêmes soins que pour les Pêchers.

**ABRICOTS.** Le gros Abricot est le meilleur de tous. Le hatif paroît au commencement de Juillet; les autres, qui sont jaunes, paroissent à la mi-Juillet, & font

les meilleurs fruits qu'il y ait pour mettre en compote, en marmelade ou autre confiture.

**COMPOTE** d'Abricots verts. Il faut 1<sup>o</sup>. les faire blanchir, par le moyen d'une lessive, c'est-à-dire, qu'on met de l'eau dans une grande poêle sur le feu avec de la cendre de bois neuf; on écume les charbons qui viennent dessus; lorsque l'eau est douce & grasse, il faut l'ôter du feu, & la laisser reposer, en prendre tout le clair: la remettre sur le feu, & quand elle commence à bouillir, y jeter les Abricots. Empêchez qu'ils ne bouillent, en remuant toujours: ôtez-les, quand ils sont bien dépouillés de leur bourre: mettez-les dans de l'eau tiède: achevez de les nettoyer, puis faites-les blanchir dans une poêle d'eau sur le feu. On connoit qu'ils sont blanchis, lorsqu'en les piquant avec une épingle, ils ne font pas de résistance: alors mettez-les sur un petit feu pour reverdir l'espace d'une heure, en les couvrant; faites-les égoutter sur un tamis; mettez-les au petit sucre, c'est-à-dire, moitié sucre & moitié eau; faites-leur prendre trois ou quatre bouillons; laissez-leur prendre sucre pendant une heure ou deux; donnez-leur encore cinq ou six bouillons, & mettez les refroidir dans une terrine.

**COMPOTE** d'Abricots jaunes. Lorsqu'ils sont dans leur première nouveauté, laissez les avec leur peau, mais dans la suite pelez-les, ôtez le noyau, passez-les sur le feu; lorsqu'ils montent dessus, tirez-les; laissez-les égoutter, puis mettez-les au petit sucre clarifié; faites-leur prendre trois ou quatre bouillons: écumez-les bien. Si le syrop n'est pas assez cuit, donnez-lui à part quatre ou cinq bouillons, & versez le sur les Abricots. Quand ils seront froids, dressez-les dans un Compotier pour les servir.

**MARMELADE** d'Abricots. Prenez des Abricots bien mûrs: pelez-les, ôtez les noyaux, desséchez-les sur le feu, pesez-en quatre livres; faites cuire quatre livres de sucre à perlé, mettez votre fruit dedans, remuez-le bien avec une spatule, faites-le cuire à grand feu quatorze ou quinze bouillons: après, ôtez-les de dessus le feu, laissez-les reposer un quart-d'heure, puis mettez votre Marmelade dans des pots.

**ABRICOTS** à l'eau-de-vie. Pour confire des Abricots à l'eau-de-vie, prenez de ceux qu'on appelle à plein vent, presque mûrs, cueillis en tems chaud & après le lever du soleil. Essuyez le petit duvet qui les couvre, fendez-les en croix, faites-les blanchir au demi-syrop, faites-les-y tremper légèrement avec une écumoire, laissez-les égoutter, achevez le syrop, mêlez-le avec l'eau-de-vie: si vous voulez les conserver un an & au-delà, mettez-y de l'esprit de vin, ensuite arrangez vos Abricots dans des bouteilles, versez dessus votre syrop mêlé avec l'eau-de-vie ou l'esprit de vin, jusqu'au haut de chaque bouteille, qu'il faudra bien boucher, & lorsque les Abricots seront tombés au fond, ils seront bons à manger. La recette pour un cent d'Abricots est quatre livres de sucre, trois pintes d'eau pour faire le syrop, & deux pintes d'eau-de-vie ou d'esprit de vin, mêlées avec le syrop. Pour bien faire ce syrop, il faut, quand le sucre & l'eau sont prêts à bouillir, le clarifier avec deux blancs d'œufs fouettés, mais les partager; & quand le syrop aura été clarifié & les Abricots blanchis, achever de le clarifier avec le reste des blancs d'œufs: lorsqu'il est froid & sucré à fonds, y verser dedans l'eau-de-vie, les bien mêler l'un & l'autre, & faire le reste de ce qui a été dit ci-dessus.

**ABSCEZ.** Tumeur qui n'est point naturelle, & qui tend à corruption: c'est un amas d'humeur & de sang qui se forme dans une partie interne du corps.

Remède pour les faire suppurer. Prenez de la gomme Elemi, trois livres, du Suif de Mouton, du Sain-doux, de chacun deux livres; de l'huile de Millepertuis, une livre; de la Térébenthine, trois livres: de l'Orcanette, une demie poignée. Faites fondre & liquéfier toutes ces drogues ensemble dans une bassine sur un feu médiocre, & l'on passera le matière fondue par un linge, pour en séparer les impuretés qui se trouvent dans la gomme Elemi; on laissera refroidir la colature, & on la gardera dans un pot. C'est ce qu'on appelle baume d'Arceus. Ce baume fait suppurer les Abscès nouvellement ouverts, consolide les plaies, sur-tout celles de la tête; il est fort bon pour les piquûres, les contusions, les dislocations, & pour fortifier les nerfs.

Autre Remede, dit Onguent de la Mere. Prenez du beurre frais, de la graisse de porc, du fuis de bélier & de la cire jaune, de chacun une livre: mettez-le tout fondre dans une bassine; & lorsque ces graisses sont fondues, mêlez-y de la Litharge d'or en poudre, & de l'huile d'Olive, deux livres; remuez toujours avec une spatule de bois, jusqu'à ce que l'onguent soit cuit; retirez du feu & remuez-le jusqu'à ce qu'il soit refroidi. Cet onguent est très-estimé pour ramollir les tumeurs dures.

Autre Remede. Pilez des Limaçons avec leurs coquilles, mêlez-y Seneçon & Oseille amottis sous la cendre chaude, appliquez-les sur la tumeur, quelle qu'elle soit, & renouvelez-le cataplasme de cinq en cinq heures: ou prenez un Oignon de Lys bien cuit sous la cendre, enveloppé dans une feuille de Chou ou de Poirée; pilez-le aussi avec un gros de Sain-doux, la moitié de beurre frais, & un peu de levain, pour en faire un cataplasme; ou faites un cataplasme avec du miel, du beurre, graisse de Porc, levain & sel.

Abscez à la poitrine. *Voyez Empiême.*

Abscez vomique. Cet Abscès, qu'on appelle ainsi, est formé par un sang extravasé dans le poulmon, par quelque cause que ce soit, & qui se convertit en pus visqueux. Cette matière se fait jour, soit par la propre qualité, soit par les efforts de la toux; car alors le malade la jette comme s'il vomissoit; c'est-ce qui lui peut arriver de plus heureux. On peut guérir cet Abscès en pratiquant les remèdes ordonnés pour la guérison de l'Abscès à la poitrine. *Voyez Empiême.*

ABSINTHE. Plante d'un grand usage en Médecine. Il y en a de plusieurs sortes: la plus ordinaire est la grande: elle est haute d'environ quatre pieds, pousse plusieurs tiges blanchâtres: ses feuilles sont longues & molasses, d'une odeur forte & d'un goût amer. L'Absinthe fortifie l'estomac, aide à la digestion, excite l'urine & les mois, tue les vers, purge la bile, excite la sueur, guérit les fièvres: elle est fort bonne contre l'hydropisie. Le vin d'Absinthe fortifie l'estomac, excite l'appétit; mais un usage trop fréquent nuit à la tête & aux yeux. L'Absinthe vient de semence que l'on sème

seme en Février & en Mars, & de plant enraciné, ou boutures; c'est la voie la plus ordinaire: on la leve au mois d'Octobre, & on la replante en bonne terre.

ABSORBANS. Remedes qu'on met en usage dans les maladies d'obstruction, pour corriger les levains trop aigres de l'estomac; ils sont dits Abforbans, parcequ'ils se chargent des acides qui y dominent: ils ne conviennent que dans des indispositions légères & naissantes, provenant du vice de ces mauvais levains, avant qu'ils se soit communiqués à la masse du sang; de cette espece sont les nausées, les aigreurs, les hognets, les rapports; les gonflemens d'estomac. Ces remedes Abforbans sont la semence & la nacre de perle, le bézoard Oriental & Occidental, le corail rouge, le blanc, les écrevisses de rivieres léchées au four, le bol d'Arménie, le cachou, les coquilles d'huîtres & de moules préparées & calcinées, la poudre de la confectiôn d'hyacinthe, le diaphorétique minéral; on en peut user soit en tablette, soit en opiate: la dose est un scrupule à la fois jusqu'à un demi-gros, & deux fois par jour, mais on n'en doit pas faire un long usage.

ACACIA. Arbre de futaye qui nous vient d'Amérique. Il croît fort vite, & pousse beaucoup de bois, fait de l'ombrage & porte au Printems des bouquets de fleurs blanches qui jettent une douce odeur: son bois sert aux Tourneurs pour faire les chaises. On le cultive comme les Maronniers: mais comme la feuille n'est pas d'un beau verd, on a donné depuis longtemps la préférence à ces derniers pour les Jardins.

ACCOUCHEMENT difficile, où les douleurs sont légères & viennent de loin en loin. Prenez deux gros de Séné mondé, faites-les infuser pendant une heure dans un petit verre d'eau bouillante; Passez ensuite par un linge avec expression & ajoutez-y le jus d'une orange aigre, pour une potion à donner sur le champ.

ACCOUCHEMENT. (doupleurs après l') & diminution & retardement de vuïdanges. Prenez des feuilles d'Armoise & de Camomille Romaine, de chacune une poignée, une once de Pois rouges ou Haricots; faites bouillir le tout dans une pinte d'eau que vous rédui-

rez à une chopine, ajoutez-y quelques gouttes d'eau de Canelle ; coulez cette décoction, & donnez-la tiède verre à verre, d'heure en heure.

Mais si la suppression des vuïdanges étoit totale, ce qui peut venir de l'ardeur de la fièvre, & du bouillonnement du sang, il ne faut pas user de cette décoction, mais faire usage des calmans & des émolliens pris intérieurement, & appliqués extérieurement. Ainsi, prenez des sommités de Camomille & de Melilot, de chacune une poignée, de semence de Fenugrec deux gros ; faites bouillir le tout dans deux pintes d'eau que vous réduirez à trois chopines ; trempez-y un morceau de flanelle que vous exprimerez bien, & que vous étendez sur le bas ventre le plus chaudement qu'il se pourra, réitérant quand elle se refroidit.

Remede contre l'accouchement difficile par foiblesse. Prenez de la Myrrhe un scrupule, du Borax de Venise, du Safran, de chacun douze grains ; de l'huile de succin, trois gouttes : mêlez le tout dans quatre cuillerées de bon vin rouge pour donner sur le champ, & réitérez six heures après s'il est besoin. *Eph. d'Allem.*

Autre Remede. Faites sécher à la cheminée, ou dans le four, quand le pain en est tiré, des foies & fiels d'Anguille, & dans le besoin donnez-en à la Femme en travail la grosseur d'une aveline en poudre dans du vin, elle accouchera dans peu.

ACCOUCHÉMENT LABORIEUX. Remede efficace & éprouvé en pareil cas. Ayez du laurier sec, mais cueilli de l'année : mettez-le en poudre & proprement, & qu'aucune ordure n'y soit mêlée. Prenez une ou deux cuillerées de cette poudre, délayez-la dans une quantité suffisante d'huile d'olive, pour que le tout fasse une pâte qui ait assez de consistance pour ne point s'écouler aussi-tôt : mettez cette composition sur un linge, & appliquez-la sur le nombril de la Femme en travail ; au même instant dans quelque situation favorable que soit l'enfant, il se tournera & se présentera si heureusement, que l'on aura lieu d'en être étonné. *Journ. Oecon.*

ACHE. Plante connue sous le nom de Celeri dans

les Jardins ; mais ce qu'on entend par l'Achè, est une espece de Celeri qui croît dans les marais & dont on se sert dans les remedes. Cette plante est apéritive, pectorale, bonne contre les ulcères de la poitrine, provoque le crachat & facilite la respiration ; elle ne se multiplie que de graine.

ACTE. On donne ce nom à tout écrit qui sert à prouver & justifier quelque chose. Ce nom a différentes significations : sa plus générale s'entend des Actes passés pardevant Notaires ; on les appelle authentiques parce qu'ils font foi en Justice. On appelle Acte sous seing privé, toute reconnaissance ou billet portant promesse de payer quelque chose, sous la simple signature de Débiteur ; ils ne font foi en Justice que du jour qu'ils ont été reconnus.

ADJUDICATAIRE. On appelle ainsi celui à qui on adjuge le Bail ou la propriété d'un héritage qu'on afferme ou qu'on vend en Justice : c'est ordinairement le plus offrant & dernier enchereur.

ADJUDICATION par décret, (l') est celle qui se fait d'un héritage saisi & mis en criées au plus offrant & dernier enchereur après que les criées ont été faites. Il y en a deux après l'enchere de quarantaine ; on adjuge à l'audience au plus offrant & dernier enchereur, mais on ajoute *sauf quinzaine* : après la quinzaine passée, on procède à la dernière enchere, & on adjuge purement & simplement ; cependant si on ne trouve pas les encheres assez fortes on remet à quinzaine. La dernière adjudication ne se fait que sous trois conditions ; 1°. des droits Seigneuriaux, ce qui ne s'entend que du cens, lorsque le Seigneur ne s'est pas opposé pour d'autres ; 2°. des frais ordinaires des criées qu'il faut rembourser au Pourfuisant du décret ; 3°. de consigner le prix de l'Adjudication dans huitaine, à peine d'y être contraint par corps.

Les Adjudications par décret doivent se faire aux Sièges d'où les Sentences ou Arrêts qu'ils ont ordonnés sont émanés.

Il y a deux fortes d'Adjudication par décret ; l'une qui est volontaire, & qui se fait du consentement des Parties, à l'effet de purger les hypothèques par le

moyen d'un décret volontaire ; & l'autre qui se fait en vertu d'un décret forcé , c'est-à-dire , par autorité de Justice à la poursuite des Créanciers.

ADMINISTRATEUR ( un ) est celui qui a soin des biens & de la personne de quelqu'un. Un Pere , par exemple , est appelé le légitime Administrateur de ses Enfans ; il peut en cette qualité donner des quittances , pour & au nom de son Fils mineur ; mais cette qualité n'est pas suffisante pour qu'il puisse aliéner ou engager ses immeubles , ni même accepter pour lui une donation ; car en ce cas , il faut lui créer un Curateur.

Tout Administrateur est tenu de rendre compte de son administration , attendu que leur gestion n'est pas en leur propre nom , ni à leur profit.

ADOS, terme de Jardinage. C'est de la terre élevée en talus à trois pieds de haut le long d'un mur exposé au Soleil ; pour y élever pendant l'hiver des plantes de primeur : on les fait aussi en pleine terre dans les quarres ; on y sème des pois , des fèves , &c.

AFFUT ( chassé à l' ). C'est celle où l'on se cache dans quelque lieu pour attendre le Lapin , le Lièvre , le Renard ou quelque autre animal , & le tirer dès qu'il paroît : il faut , pour n'être pas dans le cas de s'impatienter à attendre trop long-tems , connoître le pays , avoir battu les bois , les buissons , pour connoître les endroits où il vient du gibier , soit le matin , soit le soir. Un moyen d'attirer le Lièvre , c'est de tuer une hase en chaleur ( c'est la femelle du lièvre ) lui couper la nature , la tremper dans de l'huile d'aspic , en frotter la femelle de ses fouliers , & marcher sur l'herbe en différens endroits , les Lièvres y viendront en foule.

AGARIC. Espèce de champignon qui vient sur les grosses branches des vieux chênes , & d'un arbre appelé Meleze. Le bon Agaric est blanc , léger , peu solide : il purge la pituite aqueuse & séreuse , leve les obstructions du méfentere , mais il cause des nausées : on le corrige avec quelque stomachique : on y ajoute pour aiguillon la crème de tartre. La prise est d'une dragme à deux , & en infusion de deux à cinq. On a découvert depuis quelque tems que l'Agaric de chêne

avoit une vertu des plus efficaces pour arrêter le sang sans causer de douleur dans les amputations de membres ; car il supplée à l'aiguille , ainsi que dans les plaies même pourries , & qui ne peuvent soutenir la ligature.

AGE , comment-il se prouve ? L'âge se doit justifier par les extraits Baptisaires tirés des Registres publics. Si les Registres avoient été brûlés ou perdus , l'âge se prouve par les écrits particuliers & livres des Peres & Meres , ou par la commune renommée dont on fait passer Acte devant Notaire , signés des Parens & Voisins , ce qu'on appelle Acte de notoriété.

AGNEAU. Voyez *Brebis* & *Bêtes à laine*. L'Agneau , pour être mangé , doit être d'une chair tendre , blanche & délicate ; elle est humectante & rafraichissante , mais indigeste si l'Agneau est trop jeune.

Quartier d'Agneau , maniere de l'apréter. Outre qu'on peut le mettre à la broche , on peut encore en faire un ragoût ; pour cet effet , coupez-le en quatre : lardez-le d'un peu de lard : faites-lui prendre un peu couleur dans la casserolle , cuisez-le avec bouillon , sel , poivre , champignon , paquet de fines herbes : lorsqu'il est cuit , mettez-y un coulis de veau.

Ragoût ou entrée de pieds d'Agneau. Echaudez-les , faites-les cuire , & ensuite ôtez l'os du milieu : farcissez-les de bonne farce , trempez-les dans des œufs battus ; jetez dessus de la mie de pain fine , après , faites-les frire , & garnissez le plat de persil frit.

Têtes d'Agneau pour entrée. Prenez deux têtes , échaudez-les , faites-les cuire dans une marmite avec les foies , du petit lard , avec du bouillon , sel , poivre , girofle , fines herbes : étant cuites retirez-les , & servez-les avec un ragoût par-dessus.

AGRICULTURE. On entend par ce terme l'art de cultiver la terre & de la faire fructifier ; on comprend aussi par-là la science du gouvernement économique de tous les biens de Campagne. Cette science est d'une plus grande conséquence que bien des gens ne s'imaginent , car l'Agriculture a des rapports avec toutes les parties de l'Etat : il n'y en a aucune qui n'en dépende , & qui ne lui doive son origine & ses progrès ;

Alimens, Pôpulation, Arts, Commerce, Navigation, Armées, Revenus, Richesses, tout marche à la suite de l'Agriculture. Plus elle est florissante, plus un Etat a de ressources & de vigueur.

La terre bien ou mal employée, & les travaux des Sujets bien ou mal dirigés, décident de la richesse ou de l'indigence des Etats : car la culture des terres & l'industrie sont l'origine & le principe de toutes les richesses dont jouissent les hommes. En France on s'est beaucoup plus occupé de Manufactures & de Fabriques de toute espee que de la culture des terres; cette dernière partie a été abandonnée aux préjugés & à la routine du Laboureur : on a accumulé les récompenses sur les Manufacturiers, tandis qu'on a surchargé le Laboureur d'impôts qui lui enlèvent les moyens de soutenir la culture la plus ordinaire. Depuis près d'un siècle, que tous nos soins se sont dirigés vers l'industrie, l'Agriculture a déperir & déperit de jour en jour : si on s'attachoit à la rendre florissante, ce seroit le plus puissant véhicule pour les Fabriques & le Commerce.

C'est une chimere que de prétendre donner une méthode d'Agriculture générale : il en faudroit une différente pour chaque Province ou chaque Canton ; car chaque Province ne doit travailler à perfectionner que ce qu'elle possède, & ne faire d'essais que sur les productions analogues à son terroir. Par exemple, en Picardie on ne doit point faire des essais sur les Oliviers, & en Languedoc sur les Pommiers. C'est donc une nécessité pour le progrès de l'Agriculture de faire des expériences pour chaque Province, & de ne suivre que des exemples tirés d'un terrain : qu'on fait être semblable à celui qu'on veut fertiliser.

Pour entendre l'Agriculture, on doit nécessairement être instruit de plusieurs connoissances essentielles à cet art. 1°. On doit avoir une idée du mécanisme de la nature, afin de pouvoir juger au coup d'œil, par l'exposition & la courbure des terres, quelle en est la qualité, avant que de la connoître plus exactement par l'odorat & le goût. 2°. On doit savoir comment la terre doit être préparée pour lui faire donner

de beaux fruits, soit pour la nature, soit pour la beauté & le goût : entendre parfaitement tout ce qui concerne la culture des terres, & les regles qu'il faut observer, pour donner les labours nécessaires ; semer à propos, & dans le degré convenable ; connoître les qualités du bon bled ; on doit enfin être versé dans toutes les parties de l'Agriculture qui regardent la Vigne, les Prés, les Bois, la Plantation & la Taille des arbres, ce qui embrasse un détail infini. 3°. Un bon Agriculteur doit avoir aussi quelques connoissances de l'arpentage ; connoître la contenance des terres, lorsqu'il en veut faire l'acquisition, ce qu'il en coutera à la façonner, & la quantité de semence qu'elle demande. 4°. Savoir les regles du toité pour la charpente & la maçonnerie, afin de n'être point trompé par les Ouvriers, & de ne pas s'exposer à faire des entreprises au-dessus de ses forces. 5°. Il doit entendre le gouvernement des Bestiaux ; car chaque espee de Troupeau est d'une nature particuliere : connoître sa nourriture favorite, les maladies auxquelles il est sujet, & les remedes qu'il faut aussi-tôt mettre en usage, de peur que le mal ne se communique & que le fléau de la mortalité ne les attaque. 6°. Il doit se connoître en Chevaux à cause des grands services qu'ils rendent ; savoir quelles sont les qualités d'un bon & d'un mauvais Cheval, & à quelles marques on les connoît ; leurs maladies & les remedes qui leur conviennent. 7°. Savoir quelles sont les grandes regles qu'il faut suivre dans les maladies ordinaires dont lui, sa famille & ses Domestiques peuvent être attaqués, & quels sont les remedes qu'il faut employer : il doit pareillement connoître ceux dont on a besoin dans les cas de blessures, chûtes, coups reçus, & autres accidens qui peuvent arriver : il doit avoir en main, à cet effet, plusieurs sortes de recettes bien éprouvées, & avoir chez lui une provision raisonnable de drogues, baumes, &c. 8°. Avoir grand soin de ses Domestiques & de ses Valets, & n'en prendre de nouveaux qu'avec les précautions requises ; entendre l'Art de les gouverner & de vivre avec eux, car rien ne contribue davantage à la perfection de l'œconomie : il

doit faire enforte qu'ils soient subordonnés les uns aux autres, pour éviter la confusion, & que tous ne se portent pas sur le même ouvrage : il doit de tems en tems se montrer à eux dans les lieux où ils travaillent ; leur parler avec douceur, mais avec gravité, sans trop entrer dans ce qu'ils disent les uns des autres, & aller toujours au-devant des querelles qui pourroient naître entr'eux. Pour cet effet, il ne doit point écouter les rapports, ni par la différence des traitemens exciter de la jalousie : un grand moyen pour cela, c'est de les tenir toujours occupés. A l'égard des gages, comme il doit faire grand cas d'un bon Laboureur & d'un bon Berger, il ne doit pas donner un salaire plus foible qu'il n'est mérité, ni tomber dans l'excès opposé. 2°. Il doit donner à ses gens l'exemple d'une vie active, en se montrant à eux malgré la rigueur de la saison par-tout où ils seront occupés : il doit fréquenter peu de monde pour avoir le tems de vaquer à ses affaires ; car dans la retraite il trouvera le tems de s'instruire sur l'Agriculture : il réséchira beaucoup, & la réflexion lui apprendra que le grand secret de l'économie champêtre est de ne rien laisser perdre, d'acheter peu, & de vendre beaucoup.

**AIGREMOINE.** Plante médicinale haute de deux pieds : elle a les feuilles oblongues, croît dans les haies, les prés & terres incultes ; elle est en usage dans les maladies du foie & dans les inflammations de gorge.

**AIL.** Herbe potagere & fort connue : sa racine est une bulbe de forme ronde dont les tuniques presque blanches, enveloppent des tubercules qu'on appelle gouffes. C'est par ces gouffes qu'on le multiplie ; on les met en terre au mois de Mars à quatre pouces de profondeur, & quatre de distance. En Juillet, quand la tige commence à jaunir, on les lève de terre, on les met sécher en lieu sec. La racine de l'Ail est incisive & apéritive ; prise intérieurement, elle dissipe les viscosités de l'estomac, excite l'appétit. L'Ail est bon contre les vers des enfans, la colique venteuse, avec le vinaigre contre la peste & toutes sortes de venins, & contre la fièvre.

**AINESSE** (droit d') est une prérogative que les Coutumes donnent à l'aîné ; elle consiste dans un préciput ou une portion plus avantageuse que celle de ses freres & soeurs dans certains biens. Il n'a lieu ordinairement que pour les Fiefs, & il n'appartient qu'au fils aîné : les filles ne le peuvent point prétendre. Ce droit a été introduit pour conserver les biens & les Familles, & il est différent selon les Coutumes. Dans celle de Paris, l'aîné a droit de prendre par préciput en chaque succession de Pere & de Mere un principal Manoir ou Château, tel qu'il veut choisir avec la basse Cour, & un arpent d'Enclos ou Jardin joignant ladite Maison, que l'on appelle le vol du Chapon ; il a encore les deux tiers de tous les Fiefs, lorsqu'il n'y a que deux enfans venans à la succession, & s'il y en a plus de deux, il n'en doit avoir que la moitié.

**AIR** (1°) Un des quatre Elémens. Il a trois qualités essentielles, la fluidité, la pesanteur & l'élasticité.

1°. Sa fluidité vient de ce que ses parties se meuvent en tout sens, & peuvent être facilement divisées par la moindre force, parcequ'elles glissent les unes sur les autres, mais aussi sa résistance augmente à proportion de la vitesse avec laquelle il se meut ; ainsi quand il est violemment agité, il déracine les arbres, & renverse les édifices : car un grand vent, ou un courant d'air mêlé avec force, est la même chose. 2°. Sa pesanteur ; elle est constatée par des expériences. En effet, une colonne d'Air se tient en équilibre avec une colonne de Mercure de pareil diamètre, de la hauteur depuis vingt-sept pouces & demi jusqu'à trente & demi, & avec une colonne d'eau de la hauteur de trente à trente-trois pieds : mais le poids de l'Atmosphère varie selon la diversité des vapeurs & des exhalaisons dont il est plus ou moins chargé. D'ailleurs, l'Air intérieur étant en équilibre avec l'Air extérieur, & la communication de l'un à l'autre étant extrêmement libre & aisée, la pesanteur de l'Air sur les corps ne doit produire aucun effet sensible ; c'est cette communication de l'Air intérieur avec l'Air extérieur qui entretient les solides & les fluides dans un mouvement d'oscillation. 3°. Son élasticité. Mais cette vertu élas-

tique suppose, 1°. la compression des parties du corps à ressort, & 2°. la disposition qu'elles ont à se rétablir; car il faut que l'Air soit comprimé pour qu'il exerce sa vertu élastique; de même qu'un arc ne peut servir à lancer des traits qu'après avoir été bandé. Or, l'Air est plus ou moins comprimé, à proportion du plus grand ou du moindre poids de la portion de l'atmosphère qui est au-dessus: ainsi l'Air est moins dense au sommet des montagnes que dans les vallées, parce qu'il soutient un plus petit poids; & lorsque le poids qui comprime l'Air est ôté, il se dilate jusqu'à un certain point en raison directe du même poids; de sorte que l'on si comprime l'Air à un point qu'il ait le double de sa densité ordinaire, il acquiert une force élastique une fois plus grande; ce qui doit faire comprendre les éruptions des Volcans, & ceux de la poudre à canon: par là on peut expliquer aussi pourquoi les habitans des lieux élevés sont ordinairement plus forts & plus agiles que ceux qui habitent la plaine, parce que les premiers respirent un Air plus froid, qui empêche le relâchement des fibres.

L'Air, considéré relativement à la santé, nous est plus nécessaire pour la vie que les alimens; car si nos corps se ressentent de toutes les qualités des alimens, ils doivent à plus forte raison se ressentir de toutes les impressions de l'Air, qui, quoiqu'il ne varie pas pour le fonds, ne laisse pas que de subir différens changemens, par les saisons, les vents, la sécheresse, l'humidité. Bien plus, il est démontré que l'Air est l'auteur de la fermentation qui arrive dans toutes les substances fluides; ainsi il a un grand pouvoir sur nos corps, où il entre non-seulement par la bouche & par les autres conduits naturels, mais il pénètre encore par tous les pores extérieurs de la peau; voilà pourquoi il produit dans les corps des changemens plus considérables que ceux qu'y produisent les alimens. Delà il suit qu'il faut toujours choisir l'Air qui convient le plus à notre tempérament, sans considérer si c'est notre Air natal ou non. En général, on doit, autant que l'on peut, chercher un Air sain. Dans les grandes villes, l'Air n'est pas le meilleur, parce qu'elles élèvent nécessaire-

ment des vapeurs chargées de corpuscules grossiers, capables de corrompre la masse du sang. D'un autre côté, un Air trop subtil, tel qu'on le respire sur les hautes montagnes, peut être aussi très-nuisible, parce que la colonne n'y ayant pas assez de hauteur, & par conséquent la compression de cet Air étant foible, les poumons s'enflent, & la respiration devient plus difficile.

Il y a un avantage réel pour tous les hommes de connoître la constitution épidémique de l'Air que l'on respire; chacun en convient lorsqu'il regne quelque maladie contagieuse qui enlève un grand nombre de citoyens; le péril est-il dissipé, on oublie bien-tôt le sujet de sa frayeur, au lieu de faire attention aux maladies ordinaires qui arrivent dans certaines saisons de l'année, & que l'on pourroit prévenir par l'observation d'un régime convenable à notre tempérament.

On peut connoître la constitution épidémique de l'Air par le Barometre & le Thermometre. Le Barometre nous montre le degré de la pesanteur actuelle de l'Air; & il est visible qu'on ne peut attribuer l'élévation du Mercure dans le Tube qu'au poids égal de la colonne d'Air qui le comprime; ainsi lorsque le Mercure s'abaissera, ce sera un signe que l'Air sera plus léger ou plus raréfié: & lorsqu'il s'élèvera, ce sera une marque que l'Air est plus pesant & plus condensé: alors les vesicules du poumon doivent se dilater plus ou moins facilement; ce qui est très-important pour la respiration des animaux. Suivant les divers degrés de pesanteur, la circonférence des corps doit être tantôt plus comprimée, ce qui oblige le sang de retourner en plus grande abondance vers le centre, d'où naissent des engorgemens opiniâtres & des inflammations dangereuses: tantôt la pression étant moindre à la circonférence, les humeurs se porteront avec plus d'effort à la peau, d'où naissent toutes sortes de maladies cutanées, des hémorragies & des fièvres à éruption. Mais cette dilatation & cette condensation de l'Air dépendent de la chaleur & du froid, qui augmentent ordinairement son ressort. Or le Thermometre indiquera ces degrés de chaleur & de froid.

Il a été démontré par différentes expériences faites sur les divers genres d'animaux, que la chaleur de chaque animal est en raison de son principe de vie, & qu'elle est plus grande que celle du milieu dans lequel il vit : d'où il suit que l'homme ne sauroit long-tems subsister dans un Air plus chaud que son corps : mais cette chaleur varie à raison des climats & des saisons. La chaleur, par exemple, de la peau du corps humain, élève le Thermomètre au quatre-vingt-douze ou quatre-vingt-quatorzième degré tout-au-plus. Or on peut connoître par-là combien l'Air dans le cours d'une année s'approche ou s'éloigne de la chaleur de nos corps; & connoître en même-tems les effets qu'il doit produire dans chacune de ces circonstances. En général, il n'y a point de température d'Air plus avantageuse pour nos corps que la moyenne; cette moyenne température est le tems qu'on ne peut appeler ni froid ni chaud, & qui correspond à peu près à celle du milieu du Printems & de l'Automne.

En France on la détermine ordinairement au 53e. degré, qui est le terme où se soutient le Thermomètre dans les caves de l'observatoire de Paris. Mais comme les vents décident la plupart du tems de la sécheresse, ou de l'humidité de l'Air, on doit s'appliquer à les connoître : or il n'y a pas de meilleur moyen pour cela que les Girouettes.

Les personnes délicates ou cacochimes, distinguent aisément les différentes impressions de l'Air : presque tous ceux qui ont des cors aux pieds annoncent aisément la pluie, les neiges & les brouillards; ceux qui sont sujets aux rhumatismes ou à la goutte, prévoient facilement par les douleurs qu'ils ressentent, les changemens qui doivent arriver dans l'air.

Il est constant qu'il se fait des combinaisons des qualités premières dans l'air qui influent nécessairement sur les corps; ils deviennent le principe de leur santé ou de leur maladie. Par exemple, si l'hiver a été fort sec, & que les vents du Nord aient régné; & si le Printems qui suit est pluvieux & accompagné des vents du Midi, on peut prédire des fièvres aiguës pour l'été, & craindre pour les hommes d'un tempé-

ramment humide. Il en est de même des autres saisons; les variétés qu'on y remarque avancent ou retardent la naissance des maladies, en différencient les symptômes & décident souvent de l'issue. Bien plus, il est certain que l'air doit être regardé comme la principale cause des maladies contagieuses; car on n'en a vu aucune qui n'ait été préparée par quelque altération considérable de cet élément, comme par une sécheresse excessive causée par des vents du Sud continuels, ou par un long calme dans l'Atmosphère; mais cela n'exclut point le concours des dispositions particulières dans les sujets qu'elles attaquent.

Enfin, l'œconomie champêtre veut qu'on observe les changemens qui arrivent dans l'air, & ce qui doit résulter de pareils changemens; car selon que les saisons se comportent, les biens de la terre se ressentent d'un bon ou mauvais effet. Ainsi telle année sera plus abondante en certains fruits: telle autre sera plus ou moins fertile, en vin, en bled, en pâturage.

ALEMBIC, vaisseau pour la distillation. L'Alembic est un vaisseau ordinairement de cuivre étamé, ou d'autre matière: il y en a de plusieurs sortes. L'Alembic ordinaire est composé de deux parties principales.

L'inférieure, appelée poire, est composée de la cucurbit ou matras, espèce de cuvette où l'on met les matières à distiller, & du couronnement, autre espèce de cuvette jointe toujours au matras, & qui se termine en forme d'entonnoir; il a à son extrémité un petit tuyau qui s'adapte à la partie supérieure de l'Alembic par un autre tuyau.

La supérieure est appelée Chapiteau. Elle est composée de quatre pièces principales. 1°. Le col ou souffirail; c'est un long canal, qui s'adapte par le bas au col du couronnement, & par le haut, à la tête de more. Plus ce col est long, plus l'opération est parfaite.

2°. La tête de More. C'est la partie la plus élevée de l'Alembic; c'est une chape de cuivre composée de deux parties, l'une en dehors, l'autre en dedans: celle en dehors arrête les esprits, d'où ils retombent dans

la partie inférieure, & d'où ils coulent par un tuyau dans le récipient qu'on y attache.

3°. Le Récipient est un vaisseau de verre dont l'ouverture est étroite : on le lute avec le bec ou tuyau, pour empêcher l'évaporation : il sert à recevoir ce qui distille.

4°. Le Réfrigérent. C'est un bassin au sommet de l'Alembic ; la tête de More y est renfermée ; il sert à la rafraîchir, & on le remplit d'eau à cet effet.

L'Alembic de verre est assez semblable au précédent pour sa construction, on ne s'en sert qu'au Bain-Marie. Celui de terre n'est guère d'usage.

L'Alembic au Réfrigérent est celui dont on se sert ordinairement.

ALIMENS. On entend par Alimens les choses nécessaires à la vie par rapport au tems & à la qualité des personnes. Par exemple, les peres & meres sont tenus de fournir des Alimens à leurs enfans, jusqu'à ce qu'ils soient en état de gagner leur vie : ils sont même dûs par le pere naturel à l'enfant bâtard : & cette obligation passe aux héritiers du pere naturel, le tout jusqu'à ce que le bâtard ait appris un métier, & qu'il soit passé Maître. Les enfans doivent aussi des Alimens à leur pere & mere, si les enfans sont à leur aise, & les pere & mere dans l'indigence & hors d'état de gagner leur vie. Cette obligation est solidaire pour les enfans, sauf leur recours contre leurs autres freres. Il en est de même d'un gendre, si son beau-pere est dans la pauvreté, sauf son recours contre ses beaux-freres ou belles-sœurs, pour ce qu'il aura fourni à leur acquit.

En matiere d'Alimens annuels, quand l'année est commencée, les Alimens sont dûs pour toute l'année. Les Sentences Alimentaires sont exécutoires par provision, nonobstant l'appel.

Le mari est obligé de donner les Alimens à sa femme, quoiqu'il n'ait rien reçu d'elle ; & si elle est séparée, il doit lui faire une pension selon son état.

Si on considère les Alimens relativement à la santé, il faut observer que la trop grande variété des Ali-

mens fait que la fermentation est plus difficile ; la digestion plus lente, & que le chile, composé de trop de parties hétérogenes, ne peut que difficilement arriver à cette mixtion parfaite qui est nécessaire à la nourriture de toutes les parties du corps.

Les personnes qui travaillent peu, ne doivent pas manger beaucoup ; ceux au contraire qui travaillent beaucoup doivent manger à proportion, pour réparer la dissipation des esprits que le travail occasionne : c'est cette harmonie judicieuse entre le travail & la nourriture qui empêche les maladies. Le travail modéré du corps contribue à la santé, car le mouvement des muscles réveille la chaleur assoupie, facilite la circulation du sang, favorise la distribution des Alimens, prévient & dissipe les obstructions, & augmente la transpiration.

La trop grande application aux travaux de l'esprit éteint la chaleur naturelle, interrompt & détourne le cours des esprits. La tête échauffée par la continuelle tension des fibres & des nerfs, cesse de distribuer dans tous les membres les esprits vitaux dont elle est le principe ; ce qui produit un abatement dangereux, & une espece d'engourdissement qui précipite les jours.

ALISIER ou MICACOULIER. (1) Arbre assez grand, dont les feuilles ressemblent au Mûrier blanc : son fruit est de la figure d'une veve, & d'une couleur rougeâtre. Cet arbre convient pour faire de belles allées, & on les plante alors à quinze pieds de distance les uns des autres. Son bois est dur & noir. Il veut une exposition au midi, & une terre grasse bien labourée : on appelle Micacoulier, l'Alisier dont les fruits sont petits, noirs & doux.

ALLE'E. On entend par ce mot, en fait de Jardinage, les espaces qu'on laisse entre les arbres dans un Jardin pour aller & venir & s'y promener. On distingue les Allées, en Allées du milieu, en contr' Allées, en Allées couvertes, en Allées découvertes, & en Allées en perspective.

On fait les Allées couvertes, de Maronniers d'Inde, d'Ormes, de Tilleuls, de Charmes, Hêtre, &c. Les

Allées découvertes sont celles le long desquelles il n'y a que des Platebandes de Parterre, & des Palissades de trois pieds. Tous les Allées doivent avoir une pente imperceptible, & il faut en tenir le milieu élevé. Avant de planter les arbres, on doit avoir tracé les Allées par des alignemens avec des piquets à douze pieds de distance: pour avoir des Allées en moins de tems, on plante de grands arbres en motte.

Pour empêcher que les mauvaises herbes ou les pluies d'orages ne gâtent les Allées, on doit les faire bien battre avec des piles & des battes, ensuite y répandre deux pouces de sable. Le meilleur est celui de rivière passé au gros sas.

ALOES (L') est le suc d'une plante qui croît dans les pays chauds, & sur-tout en Arabie. L'Aloès succotrin est le meilleur: il est noir ou brun, luisant en dehors, citrin en dedans, résineux, friable, fort amer au goût, & devient jaune étant pulvérisé. Il est purgatif, dessiccatif, fortifie l'estomac, pourvu qu'on le prenne en mangeant, car dans un estomac vuide il cause des tranchées; il tue les vers, résiste à la corruption; c'est un bon vulnéraire.

ALOUETTES. Petits oiseaux de passage qui vont par bandes. Les lieux où l'on en voit le plus, sont les bords de la mer. La bonne saison pour les chasser est depuis le mois de Septembre jusqu'à la fin de l'hiver: on les prend facilement après les gelées blanches & la neige.

Manière de prendre les Alouettes au miroir. On tend pour cet effet des filets ou nappes, lesquelles sont faites de mailles à lozange, de bon fil délié & retors en deux brins, chaque maille d'un pouce de large. A l'égard du miroir, on le fait ainsi: prenez un morceau de bois épais d'un pouce & demi, coupez-le en arc, de neuf pouces de distance d'un bout à l'autre, gardez son épaisseur par le bas, entaillez-y cinq faces ou creux, larges d'un pouce, mastiquez-y de petits morceaux de miroir, faites-y un trou au-dessous du milieu, mettez-y une cheville de bois longue de six pouces, grosse comme le doigt, un peu en pointe

par

par le bout, avec un petit trou au milieu, prenez ensuite un morceau de bois, long d'un pied, épais de deux pouces, pointu par le bout; faites-y une entaille haute de deux pouces, large d'un pouce & demi; percez ce morceau de bois par la partie supérieure; faites-y entrer une cheville de la longueur d'un pouce, passez une ficelle dans le trou pratiqué au milieu de la cheville, & roulez-la à l'entour; piquez en terre cette machine au milieu des deux nappes, de sorte que lorsque la personne qui sera dans la loge (laquelle doit être faite de branches de taillis, & du chaume tout autour) tirera la ficelle, le miroir tourne de côté & d'autre, de la même manière que les petits moulinets que les enfans font tourner dans une noix: on la fait tourner lorsque le soleil paroît, les Alouettes viennent voltiger aux environs, & on les prend dans les filets; cette chasse se fait le matin & pendant les gelées blanches.

Les Alouettes sont de bon goût, nourrissantes & de facile digestion; les plus grasses; sur-tout en automne, sont les meilleures: on doit mettre au rang des Alouettes les Mauviettes, Moineaux, & autres petits oiseaux qu'on prend parmi.

Manière de faire rôtir les Alouettes. Etant plumées & refaites sur la braïse, flambez-les, trouffez-les, bardez-les, passez-les dans une petite brochette, les attachant à la broche; étant cuites, pannez-les & les retirez; on ne les vuide point.

Ragoût d'Alouettes; vuidez-les, passez-les dans un peu de lard avec un oignon piqué de cloux, ajoutez champignons ou truffes, un peu de farine, mouillez avec jus de veau, & faites bouillir le tout jusqu'à ce que la sausse soit courte, faites une liaison d'un œuf & d'un peu de crème, & retournez un moment le ragoût sur le feu.

ALOZE, Poisson de Mer. On le pêche dans les rivières qui se déchargent dans la mer; car les Alozes y montent dans le Printems. La chair de l'Aloze est ferme & nourrissante; ce poisson veut être mangé fort frais.

Manière de l'apprêter. Coupez-la par le côté, frottez-

Tome I.

C

la de beurre & poudre de sel ; faites-la griller à petit feu ; on peut la manger avec une farce dessous , faite d'oseille & crème , ou avec une fausse rousie & capres , ou avec beurre frais , ciboule , persil , capres ; hachez le tout , passez à la casseroles , & liez avec un coulis.

ALUN de Roche ( l' ) est regardé comme un des plus puissans astringens. On s'en sert dans toutes les hémorragies , dans le saignement de nez , dans les crachemens & vomissemens de sang , les hémorroïdes , les pertes de sang qui arrivent aux femmes , en quelque tems qu'elles leur surviennent , ou dans les hémorragies causées par un coup de feu ou quelqu'instrument tranchant. La maniere de s'en servir varie selon les circonstances : dans les hémorragies inopinées & pressantes , on doit d'abord saigner le malade & donner l'Alun brute , tel qu'il est de sa nature , blanc ou rouge , en forme de pillules , dont la dose est d'un demi gros , & enveloppé dans du pain à chanter , & on fera avaler un verre de pisane où l'on aura délayé un demi-gros d'écorce de racine de grande Consoude : on réitérera ce remede de quatre en quatre heures dans les hémorragies les plus dangereuses , comme les crachemens de sang , jusqu'à ce qu'ils commencent à s'appaïser ; alors on se contente de donner une prise matin & soir. A l'égard des flux des hémorroïdes , où les pillules d'Alun sont mises en usage , on doit observer de bassiner le fondement lorsqu'il vient à être renversé par les efforts que l'on fait à la selle , avec de l'Alun dissout en parties égales d'eau distillée de Plantain & de Bourse à Pasteur ; après quoi l'on emploiera l'Alun en poudre , & on fera des suppositoires avec le mucilage de gomme Adragan. Les femmes qui ont des pertes de sang extraordinaires doivent prendre le matin à jeun un demi-gros de pillules d'Alun pendant sept ou huit jours avant le tems de l'évacuation , & observer cette pratique pendant cinq ou six mois.

On se sert aussi dans les ulcères de la matrice du baume d'Alun.

Pendant l'usage de l'Alun on doit aussi employer les narcotiques , pour procurer du repos aux malades.

EAU D'ALUN. Prenez une livre d'Alun de Roche en

poudre ; jetez par-dessus une pinte d'eau bouillante , & lorsqu'il y sera fondu , tenez la dissolution pendant quelque tems sur les cendres chaudes , ajoutez-y une demie livre de nouvel Alun , & dans la suite une plus grande quantité même , s'il le faut , jusqu'à ce que l'eau cesse de le dissoudre & de s'en charger ; laissez reposer la liqueur & la tirez à clair , & gardez-la dans une bouteille : cette eau est fort bonne étant appliquée dans les hémorragies légères , provenant de la rupture de quelque petit vaisseau ; elle est encore efficace dans celles provenant de quelques blessures , quoique profondes ; on y a recours dans les grandes opérations de Chirurgie.

AMANDEMENT ( l' ) est l'art d'améliorer les terres , lorsque la nature de la terre est trop maigre ou trop forte , & ce , par le secours des fumiers & autres engrais , ou bien en la faisant servir pour d'autres productions. Il faut connoître la qualité d'une terre pour lui donner les Amandemens convenables. Les terres maigres , seches & légères ont besoin d'Amandemens gras ; tels sont les fumiers de Bœuf , de Vache , de Cochons , les curures de mares , &c. Les terres humides & pesantes ont besoin d'Amandemens chauds ; tels sont les fumiers de Pigeon , de Cheval , de Mulet , de Poule , de Marne , &c. On peut amander encore les terres par le pâchage , & par différentes matieres qui procurent le même secours que le fumier ordinaire : pour cet effet , les bons Fermiers ont toujours dans quelque coin de la basse cour un creux un peu étendu qu'ils remplissent sans cesse de toute sorte d'immondices , lesquelles par les sels qu'elles contiennent , contribuent beaucoup à l'Amandement des terres , & font souvent un meilleur effet que le fumier commun : tels sont les excréments & urine des animaux , même ceux des Hommes , les curures d'égoûts , d'étangs , des mares , les boues des rues , les ordures de la basse cour , des évier , les charognes , les herbes grossieres que les Vaches ont fourragées , les cendres , les bois pourris , le chanvre , &c. On y fait couler de tems en tems quelque ruisseau d'eau de pluie , pour qu'elle entretienne la substance du fumier , c'est le moyen

d'en avoir toujours au besoin. Parmi les diverses sortes de fumiers, il y en a dont on fait cas principalement pour les Amandemens. Et ce sont 1°. les cures d'étang, de mares, des fosses, les boues des rues qui étant grasses & humides, sont propres aux terres sèches & maigres, mais on ne doit les employer qu'après qu'elles ont été exposées un an; 2°. les cendres, elles sont bonnes à toutes sortes de terres, & particulièrement aux terres maigres; on doit les mêler avec le fumier; 3°. le marc de raisin: il est très-propre aux terres froides & fortes, car il les subtilise par le feu qu'il contient; 4°. la terre de gazon coupée à la hauteur d'un demi-pied: on doit la bien mêler avec la terre du champ, cet engrais est excellent; 5°. le chaume brûlé sur la terre même, il y engraisse fort bien les terres à bled; 6°. la marne. *Voyez Marne.*

L'Amandement de la terre des Jardins se fait ou par des fumiers ou par des terres que l'on répand sur le Jardin; ainsi dans les franchises & tenaces on met du fumier de Cheval qui est léger & sec: dans les sablonneuses, du fumier de Vache qui est gras & lourd; on peut encore faire creuser sous terre à quelque profondeur dans le voisinage, & tâcher de trouver un lit de terre d'une qualité différente de celle dont on se plaint; ainsi on mêle & on épaisit un fond de terre aride, sablonneux, avec de la terre de marais toute pleine d'un limon noir, mais ce doit être à trois ou quatre pieds de profondeur. On desferre un terrain argilleux en y mêlant du sable; on laisse reposer un an ces terres mélangées afin qu'elles aient le tems de se pénétrer. Pour corriger les défauts d'une terre à moins de frais: si par exemple, la terre est spongieuse & difficile à mouvoir, on peut tenir les quarrés du potager un peu élevés vers le milieu, & abaisser vers les extrémités en deux pentes imperceptibles pour faire écouler les eaux qui la refroidissent: si au contraire, elle est trop sèche & poreuse, on doit tenir les quarrés un peu plus bas que les sentiers pour entretenir un fond d'humidité.

AMANDE. Fruit de l'Amandier. *Voyez Amandier.*  
AMANDES GLACÉES. Jetez des Amandes pilées

dans de la glace préparée, c'est-à-dire, composée de blanc d'œuf, de sucre en poudre, de fleurs d'orange de Portugal ou de citron: roulez-les bien jusqu'à ce qu'elles aient pris leur glace; ensuite dressez-les sur une feuille de papier pour les faire cuire à petit feu dessus & dessous.

AMANDES A LA PRALINE. *Voyez Praline.*

AMANDES soufflées. Echaudez & pelez des Amandes douces, coupez-les par petits morceaux, mêlez-y une rapure de citron, mettez-les dans un blanc d'œuf qui n'ait point été fouetté, jetez-y du sucre en poudre la quantité nécessaire, pour que tout forme une pâte maniable, faites-en de petites boules grosses comme de petites noix, mettez-les sur une feuille de papier, laissant un espace entre chacunes, faites-les cuire au four à un feu modéré.

AMANDIER. Arbre assez gros, qui produit les Amandes; il se plaît dans une terre sèche & sablonneuse, mais qui a de la substance; on ne doit pas l'élever en pépinière, mais le mettre tout d'un coup en place; il se multiplie d'Amandes, qu'on fait germer dans le sable, & qu'on plante au Printems: on choisit les plus grosses & les plus lisses; c'est sur l'Amandier que l'on greffe toute sorte de Pêches & d'Abricots.

Les Amandiers ne viennent que de noyaux, & ne s'entent point sur d'autres sujets, comme on fait des autres fruits à noyau. Avant de planter les noyaux d'Amande, on doit les faire germer dans du sable au mois de Novembre; on les met dans un mannequin, au fond duquel est un lit de sable, sur lequel on met un lit de noyaux, & par-dessus un lit de sable, ainsi alternativement; on met le mannequin dans une cave ou cellier, & au mois de Février on fait des rigoles profondes de six pouces dans un lieu du jardin qu'on a labouré, & on y plante les Amandes à dix-huit peuces de distance, & la pointe en bas, en observant de ne pas rompre le germe; on remplit de terre les rigoles; on entretient le plant par de légers labours, on les sarcle, & à la fin du mois d'Août les Amandiers peuvent être greffés.

AMADOU. (l') Qui est d'une grande utilité pour

avoir du feu promptement, à l'aide d'une pierre à fusil, & d'un petit morceau de fer raffiné, n'est autre chose qu'une sorte de grands champignons, qui viennent sur-tout en Allemagne sur les vieux Chênes & Sapins; on les fait cuire dans l'eau, puis sécher, après les avoir bien battus, on les met dans une lessive préparée avec du salpêtre, & ensuite on les fait sécher au four.

AMARANTE (l') est un fleur qui ne se flétrit pas : sa couleur est tantôt cramoisi, tantôt pourpre, tantôt jaun doré. Les Amarantes fleurissent depuis le mois d'Août jusqu'à la fin d'Automne : elles veulent être semées & élevées sur couche en bonne chaleur, & sans cloches, le 5 ou le 6 de la lune d'Avril. Dès qu'elles ont deux pouces de haut, on les met au grand air, en ôtant les cloches peu à peu, selon le tems plus ou moins doux. A la fin de Mai ou de Juin, on peut les planter où l'on veut avec leurs mottes. Elles viennent mieux dans les pots qu'en pleine terre, & ont besoin d'être bien arrosées.

AMBRE jaune, ou succotrin. Mélange de gomme & de résine qui sortent des Peupliers, des Pins & Sapins. Le meilleur doit être dur, clair, transparent, attirant des brins de paille : il est astringent & céphalique, convient aux catarrhes, à l'apoplexie, épilepsie, léthargie, vertige, flux de ventre, résiste au venin. Sa dose est depuis dix grains jusqu'à demie dragme.

AMIDON. (l') Espece de farine qu'on fait durcir, & dont on fait de la colle & de l'empois blanc. L'Amidon est composé des plus beaux grains de froment, que l'on fait fermenter pendant dix ou douze jours dans des tonneaux remplis d'eau : on les expose au soleil le plus chaud : on les retire lorsqu'ils crevent sous le doigt, ensuite on les met par poignées dans un sac de toile claire, long d'une demie-aune, & étroit; puis pour séparer la farine d'avec le son; on bat le sac sur une planche posée à l'ouverture d'un petit tonneau ou baquet; chaque fois qu'on remet du grain, on retourne le sac, & on le nettoie bien. On doit avoir soin d'égouter une eau rousse qui surnage sur cette farine liquide qui s'amasse dans les tonneaux, & on

remet de l'eau claire; on remue le tout, & on le passe dans un linge; on remet ce qui est passé dans le baquet avec de la nouvelle eau, on l'expose au soleil, on égoute l'eau en inclinant le baquet, la matiere épaisse qui reste au fond est l'Amidon; on le coupe par morceaux, & on le fait durcir au soleil.

AN, Année. Mesure du tems que le Soleil ou la Lune emploie pour venir au même point du Zodiaque. L'Année Solaire est de 365 jours, 5 heures, 49 minutes. L'Année Lunaire est de 354 jours, 49 minutes, pendant lesquels elle parcourt douze fois le Zodiaque. L'Année Solaire est divisée en douze mois. L'Année bissextile est celle où de quatre en quatre ans on infere un jour, pour la faire de 366 jours; car, comme l'Année est de 365 jours, & près de six heures, Jules César ordonna que l'on composât des six heures qui excèdent, un jour en quatre ans, & fit intercaler ce jour après le 23 de Février, qui étoit, selon la maniere de compter des Romains, le six des Calendes de Mars; ainsi parcequ'on comptoit cette Année-là, *bis sexto calendar*, on l'appella *annus bissextus*, & de là vient Bissextile.

ANCHOIS. Petits poissons de mer de la longueur du doigt, qu'on apporte dans ces pays, confits au sel dans de petits barils; on en fait des salades, des coulis qui entrent dans les ragoûts, tant gras que maigres, pour exciter l'appétit.

ANDOUILLES de Cochon. Maniere de les faire : mettez tremper dans l'eau pendant deux jours avec un peu de sel & quelques tranches d'oignon, un gros boyau de Cochon, dont vous avez ôté le gros bout, retirez-le dans de l'eau fraîche, fendez-le en plusieurs bandes, puis prenez du ventre de Cochon, après avoir ôté le gras, coupez en lardons de la grandeur que vous voulez vos Andouilles, & formez-les moitié d'un & d'autre, & assaisonnez-les; coupez ensuite les enveloppes ou chemises de la longueur de vos Andouilles, après les avoir fait tremper dans du vin blanc; ficelez les bouts de chaque Andouille, & introduisez-les proprement dans l'enveloppe, & liez-les avec. Cela fait, mettez vos Andouilles dans une marmite avec de l'eau,

des tranches d'oignon, cloux de girofle, feuilles de laurier, faites-les cuire doucement, les écument bien, jetez-y ensuite une pinte de lait, laissez-les refroidir dans le même bouillon, ensuite retirez-les.

ANE. Bête de somme, qui n'est méprisable qu'en apparence, car à la campagne les Anes font beaucoup de travail : ils portent le bled au Moulin, les denrées au Marché, en rapportent les provisions, & rendent une infinité de petits services : on leur fait labourer les terres légères, & tirer de petites charettes. Le lait d'Aneffe est très-célebre par son utilité pour les personnes attaquées du poumon. Les Anes ne coûtent presque rien à nourrir ; un peu d'herbe & de chardon, & de tems en tems un peu de son leur suffit : un Ane est en état de travailler depuis trois ans jusqu'à plus de douze : un Ane, destiné pour Etalon, doit être haut & quarré en ses membres, la tête alerte, les oreilles belles, le poitrail & les côtes larges, la croupe plate & la queue courte, le poil luisant, doux au toucher, de couleur gris-noir ; c'est dans le mois d'Avril & le mois de Mai qu'on leur fait saillir les Aneffes : elles portent onze mois comme les Jumens, & les Anons les têtent un an entier.

Le lait d'Aneffe est bon pour bien des maladies, où il s'agit de réparer la constitution d'un corps épuisé & amaigri dans celles du poumon, il adoucit les humeurs âcres, il est bon aux gouteux, & il engraisse. Voy. *Lait*.

L'urine de l'Ane, appliquée extérieurement, est bonne pour la galle, la goutte, les maladies des reins. Sa siente arrête le sang.

ANEMONE. (P.) Fleur admirable par le doux mélange de ses couleurs, & par leur diversité.

Sa tige doit être forte pour soutenir la fleur, sa tête bien ronde, ses couleurs vives, les feuilles qui enveloppent les dehors de la fleur qu'on appelle le manteau, larges & bien arrondies. Sa pluche (c'est un amas de moindres feuilles qui couvre l'extérieur de la fleur) doit faire le dôme en s'arrondissant : ainsi elle doit être large pour que la fleur ait de la grace.

Il y en a d'incarnates, de couleur de feu, de blanches : les nuancées sont rares ; les veloutées sont les

plus belles. Les Anémones veulent une terre légère, composée d'un tiers de sable jaune, d'un tiers de terre à potager, & d'un tiers de terreau, le tout passé à la claie. Les terres doivent être mises en dos de bahut sur les plattebandes destinées à recevoir ces plantes ; ces fleurs veulent un lieu bien exposé. On peut en planter dans des pots, une ou deux dans chacun.

Pour former une belle planche d'Anémones, observez de bien mélanger les couleurs en les plaçant dans cet ordre : les couleurs incarnates, les couleurs de feu, les blanches, les violettes, les brunes, les panachées, les nuancées. 1°. Coupez avec des ciseaux les tiges foibles qui peuvent être à chaque pied. 3°. Levez de terre tous les ans les pates d'Anémone (c'est-à-dire la racine) lorsque la fanne commence à sécher, & replantez-les en automne.

La saison de les planter est depuis la mi-Septembre jusqu'au seize Octobre. Ceux qui veulent en avoir de fleuries une bonne partie de l'année en plantent aux mois d'Avril & de Mai. En tems pluvieux, on les couvre de paillassons, & avec du grand fumier, s'il gèle. On sème aussi les Anémones avec de la graine qu'on recueille au mois d'Août, & on couvre l'endroit semé de cette terre criblée dont on vient de parler. L'Oignon d'Anémone se garde un an ou deux sans être planté : on doit les faire sécher, les bien éplucher, & en ôter le pourri avant de les faire sécher ; ils produisent une plus grosse fleur. La meilleure graine est de celles qui ont un très-grand vase, des couleurs éclatantes, un coloris lustré. On la cueille quand elle est prête à tomber de la tige, & on la serre en lieu sec.

ANGELIQUE. Plante potagere. La meilleure a sa tige haute de deux à trois pieds ; elle est cannelée & creuse ; ses feuilles larges, dentelées & de couleur pâle, d'une odeur aromatique : sa racine est sa plus excellente partie, elle doit être grosse, longue, brune, d'un goût presque amer : elle est stomacale, cordiale, céphalique, sudorifique, vulnéraire : bonne contre la peste & le mauvais air ; elle fortifie l'estomac & réjouit le cœur.

On en fait une eau, & on confit ses tiges, qui ressem-

blent à des cardons, c'est-à-dire: qu'après les avoir fait blanchir & bouillir à gros bouillons, on les met dans un poëlon avec du sucre clarifié, dans lequel on leur fait prendre dix ou douze bouillons en les écumant.

**ANGUILLE.** (P) Est un poisson de riviere, long & menu, de la figure d'un serpent, dont la peau est si glissante qu'on ne la peut tenir dans les mains: elle a la bouche assez grande, & garnie de petites dents, avec des nageoires, auprès des ouies. La chair en est gluante & visqueuse.

**Pêche des Anguilles.** Elles se pêchent à la nasse, qui est une espece de filer commun, & qu'on tend à la décharge d'une vanne de moulin; ou bien on fait une haie dans une riviere peu profonde, avec des claies qu'on arrête avec des pieux.

Il faut mettre les claies en triangle: & dans le fond il doit y avoir un espace pour laisser couler l'eau de la largeur de l'embouchure de la nasse; cela fait, enfoncez la nasse dans l'eau, attachez-la à la claie, à l'endroit où est l'ouverture laissée, & faites en sorte que l'eau passe par dessus.

Comme les Anguilles vivent de vers, on les prend encore avec des vers de terre, les plus gros qu'on peut trouver; on en attache huit ou dix les uns près des autres au bout d'un cordeau qu'on tient en main sur le bord d'un bateau, puis on les y jette dans l'eau; aussitôt que les Anguilles les aperçoivent, elles y accourent & prennent chacune un ver, qu'elles tiennent avidement, ce qui fait remuer le cordeau, & alors on le tire à soi avec ce poisson.

On peut aussi attacher ces vers à des hameçons, ou se servir de peaux de grenouilles au lieu de hameçons.

**Secret pour en prendre à la main.** Prenez huit dragmes de Scolopendre de mer, (c'est une espece de poisson) autant de Squilles, espece d'Ecrevisses, & une dragme de Jugioline, mêlez le tout ensemble; c'est un appas excellent pour les prendre.

Les Anguilles demeurent dans la bourbe, & ne se pêchent en abondance que dans les inondations, & quand les eaux sont troubles.

On apprête les Anguilles de diverses manieres: de la chair on en fait un godiveau, en la battant bien dans un mortier, & y mettant de la crème, mie de pain, persil; ciboules, champignons; on les assaisonne de bon goût, & on farcit les arêtes, puis on les fait cuire au four dans une tourtiere.

2°. On les accommode au blanc, c'est-à-dire qu'on les dépouille, on les coupe par morceaux, on les fait blanchir à l'eau bouillante: l'Anguille étant égoutée sur une serviette, on la passe au beurre blanc, & on la fait cuire avec sel, poivre, clou, & un verre de vin blanc. On y fait une sausse blanche avec des jaunes d'œufs, quand on veut la servir.

3°. On les fait frire ainsi: après avoir dépouillé l'Anguille, coupé par tranches & fait mariner pendant deux heures dans du vinaigre, sel, poivre, laurier, ciboules: on la farine & on la frit.

4°. On les met sur le gril après les avoir dépouillées, mises par tronçons, fait mariner, & les avoir panées.

**PÂTE D'ANGUILLES.** Dépouillez une Anguille, coupez-la par tronçons, faites un godiveau d'un de ces tronçons; avec champignons, ciboules, persil, beurre frais, sel, poivre, fines herbes: faites votre Pâte de pâte fine, point trop haut; arrangez-y vos tronçons; assaisonnez-le de sel, poivre, fines herbes; couvrez-le de beurre & d'une abaisse, dorez-le d'un œuf, mettez-le au four. Dans le tems qu'il cuit, faites un ragoût avec champignons, truffes, laitances: faites-le ample de coulis; & le Pâté étant cuit & dégraissé, jetez le ragoût dedans.

**ANIS,** & Eau d'Anis. Plante aromatique, dont la graine est languette, d'un goût piquant & amer; la semence est chaude; elle est fort bonne pour chasser les vents.

Pour faire de l'Eau d'Anis, on doit choisir le plus pèsant, & qui soit d'une couleur verte.

L'Anis de Verdun est celui qui est le plus en usage; il est plus plein que les autres; la couleur est grise, & il est plus agréable que l'Anis verd. On le pile pour le faire foisonner, & on y mêle un peu de Fenouil, par-

ce que l'Anis seul est trop fade. Le tout étant pilé, ne mettez d'abord dans l'alembic que les deux tiers de la quantité requise d'eau-de-vie, mettez-le sur le feu, lutez exactement, proportionnez le feu à la quantité de la recette, rafraîchissez le chapiteau, & observez de ne point tirer de phlegme; tirez ensuite vos esprits distillés, faites fondre du sucre dans de l'eau fraîche, versez-y votre distillation, & mettez alors dans ce syrop le tiers d'eau-de-vie que vous aviez réservé, mêlez le tout avec les esprits d'Anis, & passez-le à la chausse jusqu'à ce qu'il soit clair.

La recette pour six pintes d'eau d'Anis, est de mettre dans l'alembic deux pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau, deux onces d'Anis, une once de Fenouil; une livre & un quart de sucre, trois pintes d'eau pour faire le syrop, & cinq demi-septiers d'eau-de-vie que l'on met dans le syrop avec les esprits distillés, dès que le sucre est fondu.

L'eau de Fenouillette, qui a beaucoup de rapport avec celle d'Anis, se fait de la même manière.

ANTIMOINE. Minéral approchant de la nature des métaux: il est pesant, de couleur noire, luisant, disposé en longues aiguilles faciles à casser. Le meilleur est celui de Hongrie: c'est un des plus grands vomitifs qui soient dans la Médecine, il purge avec violence toute sorte d'humeurs: on l'emploie dans les maladies dangereuses, comme apoplexie, paralysie, épilepsie, vertige, goutte, & toutes les maladies causées par l'abondance des mauvaises humeurs; mais on ne le donne qu'avec de grandes précautions, c'est à dire qu'on ne donne que le préparé, qu'on appelle Emétique. On le donne en forme de vin, ou par grains.

AOUST. Travaux à faire dans ce mois. On doit donner le troisième labour aux Jachères, charrier le fumier sur les terres, arracher le chanvre, battre le seigle pour la semence; brûler les ronces & les mauvaises herbes qui sont dans les pâtis. C'est le tems de chercher des sources d'eau pour faire des puits & des fontaines. Quant aux jardins, on doit fouler les montans des oignons & les feuilles des betteraves, carottes, panais,

femer des épinars pour la mi-Septembre, de la laitue à coquille pour l'automne, & des mâches pour l'hiver; replanter les fraisières enlevées en motte, & beaucoup de chicorée à un bon pied l'une de l'autre: des laitues royales pour l'automne & l'hiver; lier la chicorée, si elle est grande. Pour les fleurs, planter des Anémones simples pour avoir des fleurs en automne & en hiver; à la fin d'Août mettre en terre les Jacintes, les Anémones, Renoncules & Jonquilles les plus belles.

APERITIFS. Remèdes qu'on met en usage pour ouvrir & inciser les humeurs lymphatiques qui contribuent à la digestion: ils sont dits apéritifs, parcequ'après avoir été digérés dans l'estomac, ils font passer dans le sang leurs parties sulfureuses & salines, corrigent le mauvais caractère de la lymphe, & enlèvent ainsi les obstructions des glandes. Leur usage est dans les vertiges, les engourdissemens, les vapeurs, palpitations de cœur, coliques invétérées, vomissemens & dépravations de goût, dans les maladies des reins & de la vessie, pâles couleurs, jaunisse, affections hypochondriques, enflures naissantes, scorbut, asthme, rhumatisme, &c. Voyez *Eau Minérale, Martiale & Opiate apéritive*.

APOPLEXIE. (P) Est la plus terrible de toutes les maladies, parce qu'elle frappe inopinément comme un coup de foudre, & qu'elle prive de tout mouvement & sentiment ceux qui en sont attaqués: on en distingue deux sortes, la sanguine & la séreuse. La sanguine est causée par les engorgemens dans les vaisseaux du cerveau, ou par une trop grande raréfaction du sang. La séreuse vient d'une abondante sérosité dont le sang est surchargé: cette sérosité engorge les glandes & empêche que le sang ne fournisse la quantité nécessaire d'esprits, de-là vient l'interruption du mouvement & du sentiment. On connoît par le pouls la différence de l'une & de l'autre. Dans la sanguine le pouls est beaucoup plus dur & plus fort, les vaisseaux plus pleins & plus tendus, le visage plus haut en couleur que dans l'Apoplexie séreuse: la sanguine est plus rare dans les personnes âgées.

Aussi-tôt qu'une personne est attaquée d'Apoplexie,

il faut 1<sup>o</sup>. Lui ouvrir les dents avec le manche d'une cuillère, lui remplir la bouche de gros sel, & le faire le plus promptement qu'il est possible: ce sel lui fait jetter quantité de petite crasse épaisse & visqueuse, & l'éveille, à cause de son acrimonie: on doit en même-tems agiter le malade, le tourmenter, le faire promener à l'air en le soutenant. 2<sup>o</sup>. Lui donner une dose convenable d'émétique, & par-dessus une prise de cordiaux spiritueux, tels que les gouttes d'Angleterre, le liliun de Paracelse, la teinture d'or, la teinture de Vipere: les réitérer de quart-d'heure en quart-d'heure, & lorsque l'émétique aura opéré, de quatre heures en quatre heures. Si les vomitifs n'opèrent point, réitérer la saignée au bout de deux heures, & trois heures après en faire une troisième, & au pied. Dans l'interval lui donner un lavement purgatif fait avec trois gros de Séné bouillis dans trois demi-septiers d'eau réduits à chopine, & couler la liqueur: y ajouter une once de l'Electuaire Diaphœnic. S'il n'opere point, en donner un second, auquel on ajoute quatre onces de vin émétique: lui faire en même-tems des frictions à la tête, lui frotter les tempes & le nez avec du baume Apoplectique, lui souffler des poudres sternutatoires, ou lui injecter de l'eau de Melisse avec une petite seringue, & lui frotter le cou avec de l'eau de la Reine de Hongrie. Si la connoissance ne revient point, on réitére la dose de l'émétique. Que si ces remèdes n'ont point d'effet, on a recours au lavement du tabac: on le fait avec une once ou demie once de tabac en corde coupé menu, bouilli dans une pinte d'eau réduite à chopine, passée par l'étamine: en même tems on applique sur les épaules, ainsi que derrière les oreilles, les ventouses scarifiées, & l'emplâtre vesicatoire, que l'on arrose de quelques gouttes d'esprit de Vitriol: si le mal est encore opiniâtre, donner au malade quelques verres de prisane laxative, & on y mêle de la poudre vomitive.

Lorsque les premières voies sont débarrassées & que la tête sera dégagée, on doit faire usage de la suivante, mais seulement dans l'Apoplexie séreuse. Prenez deux onces de la racine de Rautort sauvage,

une once & demie de la semence de Moutarde contuse: versez sur le tout trois chopines d'eau bouillante, laissez-le infuser pendant vingt-quatre heures sur les cendres chaudes dans un vaisseau couvert & luté avec de la pâte. Ensuite coulez la liqueur, faites-en prendre au malade deux verres tièdes, l'un le matin à jeun, l'autre sur les cinq heures du soir. Cette prisane incise & atténue les humeurs visqueuses, & convient dans les Apoplexies qui viennent d'une abondance de glaires & de pituite; mais si le malade est d'un tempérament sanguin, il ne faut pas s'en servir.

Autre Remede. Prenez des eaux de Melisse simple, & de Chardon béni, de chacune deux onces; des eaux de fleur d'Orange, de Canelle orgée, de chacune deux gros; du sel Ammoniac, un demi gros; de l'esprit volatil de Corne de Cerf, du Liliun de Paracelse, de chacun douze gouttes; du syrop d'œillet, une once: mêlez le tout pour un Julep à donner à la cuillère, ou en deux doses de quatre en quatre heures: on fera précéder ce Julep d'un lavement purgatif, & d'un emplâtre vesicatoire: ce remede n'est bon que dans l'Apoplexie séreuse.

Autre Remede. Prenez de la semence de Moutarde, deux onces; de celle de Cresson à la noix, de Rorigette, de chacune deux gros; des feuilles séchées d'Origan, de Menthe, de chacune six gros. Pulvérisez le tout: incorporez-le avec une suffisante quantité de syrop de Pivoine simple pour en faire une Opiate. La dose est d'un gros le matin à jeun; & autant sur le soir: cette opiate fortifie les digestions; & est utile contre l'Apoplexie & autres maladies qui viennent de l'épaississement des humeurs: occasionné, par les crudités & les glaires de l'estomac; mais il faut se purger de tems en tems pendant l'usage de ces Remedes.

Les Apoplectiques convalescens doivent user d'un régime très sévère, manger peu le soir, & se purger de tems en tems pour prévenir les recidives qui sont souvent funestes: ensuite, & lorsque la saison y sera propre, il est bon qu'ils prennent les eaux minérales chaudes, telles que celles de Vichi, de Bourbon, ou de Bourbonne.

Comme la paralysie est une suite ordinaire de l'Apoplexie on frotera les membres affligés avec de l'esprit de vin camphré, ou l'eau impériale, & le malade lavera sa bouche avec cette même eau, ou pure ou tempérée avec de l'eau commune.

Pour le préserver de l'Apoplexie, lorsqu'on a lieu de la craindre, il est bon de prendre tous les matins à jeun une pincée de graine de Moutarde seule ou dans un véhicule.

**APOZEME.** (P) Est une forte décoction de racines & de feuilles de plantes.

**APPEAU.** Espèce de sifflet pour attirer les oiseaux & le gibier au piège, & avec lequel on contrefait le son de leur voix : on en fait de diverses sortes. Par exemple, on fend un bâton de Coudrier, ou Noisetier, on le rejoint après avoir aplani les deux parties séparées, & en avoir levé un petit morceau fort mince de sept ou huit lignes de longueur, on le retrécit avec la pointe du canif, & on fait une petite ouverture à ces deux parties, pour faire passer l'air entre deux ; on les rejoint & on les lie par les bouts avec une ficelle, & si on veut grossir le son, on augmente l'ouverture : on donne le nom d'appeaux ou d'Appellans aux oiseaux dont on se sert pour attirer les autres.

**APPEL.** (P) C'est la plainte qu'on forme devant le Juge supérieur, d'une Sentence rendue par un Juge inférieur, pour raison de griefs & dommages qu'on prétend avoir reçus de cette Sentence. L'Appel s'interjette par un simple acte signé par l'Appellant, ou par son Procureur, & signifié à la Partie qui a obtenu gain de cause. L'Appellant doit relever son Appel dans les trois mois de l'Ordonnance : sinon il peut être assigné en désertion par l'Intimé. L'Intimé est celui qui a obtenu gain de cause en première Instance : il peut prévenir l'Appellant par Lettres Royaux d'anticipation portant permission à l'Impétrant de faire assigner l'Appellant à certain jour compétant en la Cour, pour voir procéder sur l'Appel, soit que l'Appellant n'ait pas relevé Appel, ou qu'il l'ait relevé à trop longs-jours.

L'Appellant peut relever son Appel, ou par un relief d'Appel, ou par un Arrêt. L'Appel suspend l'exécution

tion de la Sentence, excepté certains cas urgens auxquels les Sentences sont exécutoires, nonobstant oppositions ou appellations quelconques.

En matière d'appellations, il y a trois ordres de Jurisdiction Royale. Le premier est celui des Prévôts & Châtelains Royaux. Le second, est celui des Baillifs, Sénéchaux & Présidiaux, auxquels ressortissent les appellations des Prévôts & Châtelains. Le troisième est celui des Parlemens, pardevant lesquels s'interjettent les appellations des Sentences des Baillifs & Sénéchaux.

**APPETIT** perdu, ou dégoût. Remède. Il faut prendre une médecine ordinaire, & faire usage pendant quelques jours d'un peu de vin d'Absinthe.

**ARBITRE** (un), est celui qui est nommé par les Parties ou par le Juge, pour la décision de leurs différends. Un Arbitre doit suivre le droit à la rigueur : toutes personnes capables & en état de juger la question contestée entre les Parties peuvent être Arbitres : il faut en excepter les Mineurs, les Juges ordinaires des Parties, les femmes, les personnes de mauvaise réputation, ou réputées infâmes.

On prend ordinairement des Arbitres pour les partages des successions, pour la restitution de la dot & du douaire.

Les Arbitres qui ont accepté le compromis ne peuvent plus s'excuser, si ce n'est du consentement des Parties ; & les Parties qui ont passé le compromis ne peuvent y renoncer. Les Arbitres doivent être tous présens lorsqu'il est question d'entendre des témoins : pour exécuter la Sentence des Arbitres, il faut qu'elle soit homologuée par le Juge Royal : on peut appeler d'une Sentence arbitrale, mais elle est exécutoire, nonobstant l'appel.

**ARBRE.** Est le premier & le plus grand des végétaux, qui pousse beaucoup de branches & de feuilles. Il y en a de plusieurs sortes ; 1<sup>o</sup>. les Arbres de tige & de plein vent, ils s'élevent naturellement fort haut, & on ne les rabaisse jamais ; 2<sup>o</sup>. les Arbres nains ou buissons, ce sont ceux que l'on tient bas & auxquels on ne laisse que demi-pied de tige ; 3<sup>o</sup>. les Arbres en espalier, qui sont ceux dont les branches sont étendues con-

tre les murailles en façon de main ouverte ; 4°. les Arbres en contre-espaliers ; ils sont plantés près l'espalier en ligne parallèle : 5°. les Arbres en mannequin : on met ceux-ci à part plantés dans des mannequins pour s'en servir dans le besoin , à la place de ceux qui seroient morts ; 6°. les Arbres sur franc , ce sont ceux qui ont été greffés sur des sauvageons , venus de pépin ou de bouture dans le voisinage d'autres sauvageons , ou bien c'est un Arbre enté sur un autre de son espèce.

**ARBRES FRUITIERS.** ( culture des ) Terre qui convient à chaque Arbre Fruitier. 1°. Les Poiriers & Pommiers viennent bien dans les terres , soit seches , soit humides , pourvu qu'elles aient trois pieds de profondeur : mais les poiriers francs veulent une terre douce & qui ait un grand fond. 2°. Les Coignassiers dans une terre douce & un peu fraîche. 3°. Les Pruniers , dans les terres seches & pierreuses. 4. Les Pêchers , dans les terres légères. 5°. L'Amandier , dans les mêmes. 6°. Les Cerisiers & autres fruits rouges dans les douces & sabloneuses , & aussi les grasses. En général , les fruits on plus de goût dans les terres seches , mais aussi les Arbres sont plus vigoureux dans les terres fortes.

Il y a ordinairement trois manieres différentes de planter les arbres. 1°. A haute tige : cette maniere se pratique pour les vergers & dans les champs , & pour certains arbres , qui ne viennent bien que dans cette situation. Tels sont les Pommiers , & ceux qui ont des dispositions à être pâteurs comme le Sucré-vert , le Lanfac, Les Abricots , les Fruits à pépin & les Fruits rouges y viennent fort bien. Au reste , les fruits qui viennent en plein vent ont plus de goût que ceux en espalier. 2°. En espalier. On choisit pour cela des Arbres de demi-tige ou nains , qu'on a taillés à dessein dès leur jeunesse ils doivent être bas de tige , garnis dès le pied : on les étend en forme d'éventail sur un mur au moins de sept pieds de haut , & on les y place alternativement avec les nains. Les fruits qui conviennent aux espaliers , sont les Pêches , les Abricots , les Poires , les Prunes , les Figs , le Perdignon violet. 3°. En buisson ; & pour cet effet on doit en les plantant ne leur laisser

que neuf pouces hors de terre , les tailler à mesure qu'ils croissent , de maniere qu'ils s'étendent plus en largeur qu'en hauteur , & qu'ils soient ronds en tout sens. Les fruits qu'on met en buisson sont les poires de Beurré , la Virgouleuse , le Bon-Chrétien , le Colmar.

Quant aux endroits du Jardin où chaque Arbre Fruitier doit être placé , on doit avoir égard à la qualité du fonds. Ainsi les fruits délicats & pleins d'eau , tels que tous les fruits à noyau , demandent d'être plantés dans la terre la plus sèche & la plus douce. Il en est de même des fruits à pépin & pleins d'eau , comme le Bon-Chrétien & le Beurré. A l'égard de ceux qui par leur nature sont secs , comme le Martin-sec , le Messire Jean , on doit les mettre dans les terres les plus humides. 2°. Il faut avoir égard à l'exposition , c'est-à-dire , aux aspects du Soleil. Ainsi , 1°. le Levant est la meilleure exposition pour les Pêches , Pavies , Abricots ; les Poiriers hâtives & délicates , comme la Virgouleuse , le Saint-Germain , la Bergamote d'automne , le Bon-Chrétien d'hiver ; cette exposition est favorable aux terres légères. 2°. Le Midi , pour les Muscats , Châffelas , Figueurs , le Bon-Chrétien , la Bergamote , & toutes les espèces pleines d'eau , parce que ces fruits ont besoin de beaucoup de chaleur pour bien mûrir. Au reste , cette exposition est la meilleure pour les terres fortes , froides & humides. 3°. Le Couchant , pour les Pruniers , Pommiers & Poiriers , qui ne sont ni hâtifs , ni délicats , comme Marquises , Saint-Germain & autres. Cette exposition est propre aux fonds arides & sabloneux.

Le Nord , quoique la plus mauvaise exposition , est bon quand il y a un peu de soleil dans les climats plus chauds que froids pour les Poires d'été , les Prunes de Monsieur. 4°. Avoir égard dans l'exposition au vent pour le tort qu'ils peuvent faire aux fruits. Ainsi comme les Cerises , Prunes & autres fruits à noyau fleurissent de bonne heure , on doit planter ces arbres à l'abri des vents du Septentrion , & de Galerne , qui regnent au Printems , & sont suivis de gelées ; à l'égard des Pommiers & Poiriers , comme ils poussent leur fleur plus tard ; il faut les mettre à l'abri de ceux du Midi.

Regles essentielles à observer sur la PLANTATION DES Arbres. Première Regle. La meilleure saison pour planter est depuis le mois de Nov. jusqu'à Noël.

Deuxieme. Préparer la terre, pour cet effet, on y ouvre des trous plus ou moins grands: ils doivent être de six pieds en quarré dans les bonnes terres: à l'égard des Poiriers, deux pieds de profondeur suffisent, & un pour les Pommiers: ensuite labourer le fonds des trous, y mettre plusieurs lits de bonne terre; avec laquelle on mêle du fumier pourri. Dans les terroirs humides on ne doit point faire des trous, mais seulement labourer bien la terre. Pour les Arbres qu'on met en espalier, il faut ouvrir une tranchée de trois pieds de profondeur, & de six de large: la couper en talus du côté du mur, pour ne pas toucher aux fondemens; séparer la bonne terre de la mauvaise; labourer le fonds; y remettre au pied de bonne terre & un demi-pied de fumier pourri, & ainsi alternativement jusqu'en haut: à l'égard des Arbres en buisson, on fait des trous de quatre ou cinq pieds en quarré.

Troisième. On doit avoir attention à l'âge & à la qualité de chaque arbre: ainsi les Pêchers & les Abricotiers doivent se planter un an après qu'ils ont été greffés: les Poiriers, & les Pommiers, deux ans après. On doit faire choix de ceux qui ont l'écorce noire, luisante, la feuille saine. Quant aux Arbres de tige, on doit les choisir bien droits & de six pieds de haut. Les Poiriers que l'on veut ainsi planter, doivent avoir été greffés sur Franc & non sur Coignassier, à moins que ce ne soit dans une terre humide. Pour les Arbres d'Espalier, & les Arbres nains, on doit préférer ceux qui sont d'un seul brin qui ont de gros yeux & une seule greffe. En général, on ne doit point prendre d'Arbre qui soit vieux arraché, ou qui ait l'écorce ridée, le bois sec, & dont les racines ne soient point bien conditionnées, car il faut qu'elles soient grosses à proportion de l'Arbre, point pourries, ni éclatées, & que celles près de la superficie soient nouvelle faites.

Quatrième. On doit savoir préparer l'Arbre qu'on veut planter: pour cet effet, il faut 1°. ôter seulement le superflu des petites racines, qu'on appelle chevelu, & qu'il faut bien éplucher. 2°. Couper les grosses ra-

cines qui sont rompues, ou pourries ou seches, ou qui sont placées contre l'ordre naturel: par exemple, lorsqu'il y en a trois près l'une de l'autre, couper celles des côtés. En général, on ne doit conserver que fort peu de grosses racines, & parmi ces dernières, les jeunes seulement, lesquelles sont rouges: elles doivent être taillées de manière qu'elles figurent des doigts écartés & crochus. 3°. Tenir courtes toutes celles qu'on a conservées: ainsi celles des Arbres nains ne doivent avoir que sept à huit pouces, & celles des Arbres de tige un pied. 4°. Couper les grosses le plus près de l'endroit le mieux nourri; couper aussi avec soin le pivot: à l'égard des Espaliers, on doit couper les racines qui tournent du côté de la muraille. Lorsqu'il s'agit de décharger la tige de l'Arbre, ce qu'on ne doit faire que lorsqu'on est prêt à le planter, on le raccourcit à proportion de la profondeur de la terre qui lui est nécessaire: ainsi les arbres à plein vent doivent avoir six à sept pieds de tige: les arbres nains depuis six jusqu'à dix pouces au dessus de la greffe: on les tient plus bas dans les terres seches que dans les terres humides: on doit les étêter avant de les planter. Etêter un arbre, c'est le couper à un demi-pied au dessus de la greffe, & lui retrancher toutes ses branches.

Cinquieme. Donner l'ordre & la distance nécessaire aux arbres fruitiers en les plantant. 1°. Il est bon de mettre chaque espece dans la terre qui lui est propre, ou même de faire un plant particulier de tous les arbres d'une même espece: mais à l'égard des Espaliers, on peut mêler les especes, après avoir observé l'exposition que chaque fruit demande. 2°. A l'égard de la distance qu'on doit donner entre les arbres, elle dépend de la bonté de la terre; car dans les terres fortes les arbres s'étendent davantage que dans les légères. Les Auteurs sur cette matiere different entr'eux. Les uns veulent qu'on mette à douze pieds de distance l'un de l'autre les arbres en espalier; d'autres à cinq ou six: à l'égard des Poiriers plantés en buisson & par allées, on les plante de douze en douze pieds: dans les terres qu'on entretient de labours, de huit en huit toises pour les Poiriers & Pommiers: dans les lieux exposés aux grands vents, de trois en trois toises: dans les pâtu-

res, de quatre en quatre; & pour les fruits à noyau, de trois en trois. A l'égard des arbres qu'on plante pour servir d'avenue, il faut avoir égard pour la distance aux différentes especes: ainsi les Ormes & les Tilleuls doivent être plantés à deux toises l'un de l'autre: les Chataigners, Noyers, à quatre ou cinq toises: les Chênes & Hêtres, à neuf pieds: les Pins, à quatre toises.

Quand on plante les Espaliers, on mêle ordinairement les Poiriers & les Pêchers ensemble; d'autres aiment mieux planter tous les Poiriers de suite, & tous les Pêchers & Abricotiers ensemble.

Sixieme. Observer de planter les arbres à haute tige, soit dans les Vergers ou ailleurs, d'une maniere réguliere: c'est-à-dire, ou en allée, ou en quarré, ou en quinconce.

Septieme. Savoir bien planter: & pour cela 1°. attendre pour faire le transport des petits arbres destinés à être plantés qu'ils soient hors de seve: dans les terres seches, ils le sont plutô que dans les terres humides. 2°. Choisir un beau jour du mois de Novembre ou Décembre pour les planter. 3°. Observer de ne pas endormager les racines des jeunes arbres en les arrachant, tâcher de les conserver toutes entieres, les retailler, couper par-dessous les grosses racines, couper la tige à sept pieds de haut au plus pour les arbres de haute tige, & à l'égard d'un arbre en espalier, l'arrêter plus ou moins long, selon la bonté de la terre: on doit tailler fort court les Pêchers. 4°. En planter l'arbre dans le trou ou dans les tranchées, ne l'enfoncer que d'un demi-pied de profondeur, en sorte que la greffe des arbres nains soit au moins d'un pouce hors de terre: observer de tourner le dos de la greffe au midi, & la coupe vers le Nord: étendre proprement les racines; poser les arbres en espalier à dix ou douze pouces en deçà de la muraille, & les incliner de maniere que la tige soit à trois ou quatre pouces du mur; mais en éloigner autant qu'on peut toutes les racines; les couvrir de bonne terre mêlée avec du terreau de couche consommé, & ne laisser aucun vuide entre les racines: mettre sur la taille de l'arbre de la bouze de vache, ou de la cire molle pour les

préserver de la gelée. 5°. Les arbres étant plantés, les butter de terre à la hauteur d'un pied, & applanir cette butte pour que l'eau s'y arrête. 6°. Au mois de Mars leur donner un léger labour, & mettre quatre pouces d'épaisseur de fumier, ou du chaume autour de la tige. Dans les terres froides & humides, on doit relever les tranchées de deux pieds plus haut que la terre ordinaire. 7°. Entretenir les arbres qu'on a plantés: pour cet effet, on doit ébourgeonner ceux de haute tige jusqu'à un pied & demi de haut, lorsqu'ils commencent à pousser; ensuite on en demeure là: car on ne doit rien ôter à un arbre nouvellement planté qu'au tems de la taille. 8°. A la troisieme année, au mois de Mars, on retranche les branches foibles & inutiles, & on rafraichit les chicots jusqu'au vif. A l'égard des espaliers & des arbres en buisson, on ne leur doit ôter aucune branche la premiere année. 9°. On doit donner au moins trois labours par an aux arbres: Le premier en Novembre: le second, à la fin d'Avril, & hors du tems de la fleur; & le troisieme à la S. Jean. On laboure les arbres de haute tige avec la charrue pour ôter les mauvaises herbes; & avec la houe fourchée dans les endroits où la charrue ne passe point; les arbres nains en buisson avec la bêche: on laboure les espaliers & contre-espaliers de quatre à cinq pieds de large & profondeur dans le mois de Mars & d'Octobre. En général, les premiers labours doivent être profonds dans les terres seches & légères.

Dans les Jardins de propreté on doit donner aux arbres quatre labours par an. Le premier à l'entrée de l'hiver: le second, au commencement du printemps, & deux autres petits à la S. Jean & au mois d'Août: les arroser matin & soir, les élaguer avec soin, en ébourgeonner les tiges dès la premiere année, & n'y laisser ni fourches ni brindilles. La seconde année & les suivantes on doit garnir les breches de palissades; les tondre de près en Juillet entre les deux seves, par devant & par derriere, pour les faire mieux élever, sans couper les montans que lorsqu'ils ont acquis leur hauteur: à l'égard des arbrisseaux de Parterre, on doit les tondre deux ou trois fois l'an, & de près.

TRANSPLANTATION des grands arbres.

1°. On peut les transplanter au mois de Novembre ; Décembre, Janvier & Février par un beau tems.

2°. Pour cette opération, on doit faire un cerne autour de l'arbre, en tirer la tige jusqu'à ce qu'on découvre les racines, les détacher sans violence, arracher l'arbre & le transplanter dans le trou qu'on lui a destiné, & proportionné à l'étendue de ses racines, observant de ne point enfoncer l'endroit où il a été greffé: si c'est un arbre à haute tige on doit couper le bout de ses branches, & toutes celles qui sont mal placées.

3°. On étend les racines, on y met de la bonne terre dessus & dessous, en la pressant doucement avec la main: on répand sur la largeur du trou du fumier; bien pourri, bien haché, & réduit en terreau; mais on peut se dispenser d'en mettre dans les terres grasses ou fortes ou noirâtres: on jette sur ce premier lit de terre la valeur d'un arrosoir d'eau, à moins que le tems ne fût disposé à la gelée; on remet un demi-pied de terre, puis du fumier, & on achève de remplir le trou. Au printems, on réitère l'arrosement.

A l'égard des arbres à plein vent, ou de haute tige, on les plante sans les étêter, & on n'y laisse que quatre à cinq branches: on les plante en quinconce: on ne les taille point, mais dans les six premières années on a soin seulement de leur former une belle tête: cependant on en doit retrancher les branches qui naissent tortues, & le bois mort, qu'il faut couper jusqu'au vif.

NOUVELLE METHODE de planter les Arbres Fruitiers.\*

1°. On doit effondrer la terre, en faisant une fouille ou tranchée de quatre à cinq pieds de profondeur, & d'autant d'espace en tout sens. Si on trouve du tuf, du sable, de la pierre, de la glaise, les enlever: le tout pour rendre la terre meuble, & y renouveler l'air jusqu'au fond.

2°. Ne pas remplir la tranchée de la même terre, mais y mettre, par exemple, des gazons renversés de l'épaisseur d'un bon pied, puis la combler de la superficie de la terre voisine: à l'égard de la terre qu'on a tirée de la tranchée, la répandre sur le terrain dont on

\* Cette Méthode est de M. l'Abbé Roger.

à pris celle destinée pour remplir la tranchée, mais si c'est de la mauvaise terre comme du tuf, &c. la jeter hors du jardin. La nécessité de cet effondrement est fondée sur ce que la terre au fond est un corps dur & ferré, qui ne forme qu'une masse compacte & impénétrable aux rayons du soleil & aux eaux; & sur ce que la superficie est dévorée par l'air, le hale & le soleil, qui enlèvent toute l'humidité des plantes, & font que la terre se crevasse de toutes parts au lieu que quand la terre est rendue meuble, le pompage s'en fait jusqu'au fond.

3°. Planter les Arbres avec toutes leurs racines, quand même elles seroient d'une aune de large: c'est le moyen que l'arbre fasse des jets vigoureux dès la première année, & il est arbre formé à la troisième.

4°. Ne rafraîchir le bois des racines que de l'épaisseur d'une ligne, & rafraîchir celles qui sont cassées & offensées.

5°. Avoir soin quand on plante les Arbres de mettre la greffe hors de terre d'autant de pouces qu'il y a de pieds de fouille, & non à fleur de terre: comme font ordinairement les Jardiniers, car il arrive de là que la plupart de ces arbres ont leurs greffes enterrées, parce qu'un arbre planté s'affaisse avec toute la masse de la terre remuée; or la greffe étant posée à fleur de terre, se trouve enterrée au bout de quelque tems au moins de quatre à cinq pouces; ainsi la sève se trouvant trop humectée & morfondue par l'humidité de la terre, ces arbres ne portent que des fruits sans goût, ou ils languissent. Ainsi pour bien faire, on ne doit prendre que des arbres greffés à quatre ou cinq pouces au dessus du tronc; & si on est dans la nécessité de prendre quelques arbres qui ont été greffés près du tronc, il faut les butter jusqu'à ce que la motte soit descendue. Au reste, il n'importe de quel côté la greffe se rencontrera, il faut néanmoins chercher le sens de l'arbre.

6°. On doit faire choix d'arbres forts & vigoureux, & n'en jamais planter qui soient petits, flûets, rabougris, &c.

7°. Il ne faut point piétiner les arbres après les avoir plantés, car on gêne les racines auxquelles on fait prendre un mauvais pli, & on forme un plancher impéné-

trable aux pluies & aux influences de l'air.

8°. On ne doit point enterrer un arbre, quel qu'il puisse être, plus avant en terre que deux ou trois pouces au dessus du tronc. La place la plus convenable du tronc est d'être à la superficie de la terre. Ainsi il ne doit pas être enfoncé dans la terre comme les racines, ni à découvert comme la tige.

9°. Mettre une distance au moins de douze pieds entre les arbres en buisson, car il ne faut jamais qu'ils se nuisent les uns aux autres par leurs racines, ou par leur ombrage; & dix-huit entre les arbres de tige. A l'égard des Châtaigners & des Noyers, il en faut trente, ainsi qu'entre tous les arbres qui jettent de très-longues racines.

10°. Cacher les défauts des arbres en les plantant, & les placer alors de profil & de côté: planter les arbres avec leur tête, quels qu'ils soient, soit qu'on les plante en espalier, ou à plein vent, & ne les élever qu'à la fin de Février: c'est le sentiment de M. de la Quintinie. Ne point supprimer les racines pivotantes, comme font les Jardiniers; car par le retranchement du pivot toute la sève flue & se perd par la plaie qui est faite alors perpendiculairement, ce qui fait périr un grand nombre d'arbres. On a éprouvé au contraire que des arbres plantés avec le pivot ont réussi à souhait en peu d'années. En effet, le pivot étant perpendiculaire au tronc, & piquant droit en terre, prend des sucs beaucoup plus abondans que des racines placées horizontalement. Enfin on peut remarquer que les Arbres Fruitiers qui pivotent ont toujours rapporté les fruits les mieux nourris & les plus succulens, & que les arbres les plus vigoureux qu'on leve dans les pépinières sont ceux qui ont des pivots.

A l'égard des contre-espaliers, on doit mettre une distance de dix ou douze pieds entr'eux & les espaliers, autrement ils affameroient ces derniers: on n'en doit former jamais avec des Pêchers, car ils ne réussiroient point, mais on peut en former avec des poiriers, Pommiers, &c. On doit leur donner trois ou quatre pieds de hauteur, & les espacer de trente pieds, si ceux en espalier contre un mur de huit pieds le sont de quinze ou dix-huit: par la suite les arbres s'appro-

cheront. Mettre les arbres à pied droit, soit qu'il y ait treillage ou non, sans les cambrer ni les déverfer.

11°. Lorsqu'on rabat au mois de Mars les arbres nouvellement plantés, il faut leur laisser un pied & demi ou deux pieds, & même trois au-dessus de la greffe: à l'égard des arbres, soit de tige, soit de demi-tige, ou nains, leur laisser des racines de toute leur longueur, & une tête formée horizontalement mais ne laisser aucune branche perpendiculaire à la tige. Quant aux arbres en buisson, on ne doit pas leur laisser une tête aussi haute qu'aux autres arbres, mais les ravalier à environ six pouces, & quand ils pousseront, ne laisser que des bourgeons de côté, & des branches obliques au pourtour. Ravalier, c'est ôter entièrement les plus hautes branches qui sont grosses, & conserver les plus basses.

12°. On doit donner à tous les arbres d'espaliers & de contre-espaliers la figure d'un V. déverfé, c'est-à-dire, plus ouvert qu'à l'ordinaire, & fait comme un compas renversé & à demi-ouvert, & non dans la forme d'un éventail, & cela dès la première taille, ou lors du ravalement lorsqu'ils sont disposés à prendre cette forme; & s'ils ne le font pas, on attend la saison de la pousse.

Pour en venir à bout, il faut couper le canal direct de la sève, & supprimer, comme on vient de le dire, les branches perpendiculaires au tronc: autrement toute la sève passeroit vers les branches verticales, & abandonneroit toujours le bas, où sont les branches latérales: c'est la méthode des gens de Montrouil près Versailles, & qui leur procure les plus beaux espaliers & les plus excellens fruits. Selon cette méthode, on ne voit dans leurs espaliers aucunes branches verticales, aucuns rameaux qui partent directement de la tige: tous au contraire sortent obliquement & latéralement; au lieu que les arbres conduits suivant la méthode ordinaire, imitent la forme d'un éventail, & toutes les branches partent du même point: & en effet, en coupant le canal direct de la sève, on la divise & on la partage. Cette sève ainsi divisée & retardée dans son cours, se subtilise de plus en plus, & produit une foule de branches à fruit, de brindilles & de boutons

à fruit : au lieu que, si elle n'est pas divisée, elle forme une plus grande quantité de branches à bois, parce qu'étant grossière, & passant dans des rameaux à fibres larges, elle ne peut se digérer ni se subtiliser, & par conséquent elle ne sauroit être fructueuse. De là il suit que c'est l'interruption de la seve dans son cours, son séjour entrel'écorce & le bois, pour y être cuite & digérée, & sa filtration, qui sont les causes de sa fécondité. Pour en être convaincu on n'a qu'à couper quelques-unes de ces branches fortes qui ne produisent que des rameaux à bois, & leur faire prendre la forme du cerceau jusqu'à un certain point, & on verra qu'elles fourmilleront l'année suivante de boutons à fruit, qui produiront une ample récolte. *Voyez Seve.*

ARBRES CHAMPESTRES, ou qu'on plante dans les champs. Les plants d'arbres dans les champs sont d'une grande utilité à la campagne; ils embellissent une maison; on en peut former des bois, des bosquets, des avenues; ils sont utiles pour les fruits qu'ils rapportent, & par le bois qu'ils donnent: on en peut mettre jusques dans les endroits qui ne servent à rien, car en multipliant ses plants, on multiplie son bien: ceux mêmes qui ne portent pas du fruit, servent à l'ornement & à l'utilité, puisqu'ils donnent du bois, ou pour bâtir, ou pour brûler.

Avant toutes choses, il faut avoir égard aux différents terroirs d'un domaine, & y planter de tous les plants qui sont propres à un chacun. Pour cet effet; on doit faire des pépinières de tous les plants qu'on veut avoir, & en planter de toute espèce par-tout où il en peut venir: ils valent mieux que ceux qu'on a trouvés dans les bois, mais lorsqu'on leve de ceux-ci, on doit préférer ceux de brin à ceux de fouche.

Le plant de Futaie fait la beauté & la richesse d'une terre: au reste, les plants d'arbres ne demandent que fort peu de soins, puisqu'il suffit de labourer le pied de l'arbre. & d'en ôter le bois mort. A l'égard des arbres fruitiers, qui ordinairement donnent abondamment de trois années une, il est constant que la récolte en est plus lucrative que celle de quelques grains que ce soit.

Lorsqu'on veut avoir des plants d'arbres qui vien-

ent promptement, on doit choisir ceux qui fleurissent les premiers, comme les Amandiers, Pruniers, Merisiers, le Maronnier d'Inde, le Sycomore, les Frênes, les Tilleuls. Si on en veut avoir qui donnent de l'ombre au plutôt, on doit planter des Saules, des Osiers, des Peupliers: mais si on n'a en vue que des plants de longue durée, & qui soient de profit, on plante des Chênes, des Ormes, des Châtaigners.

Lorsqu'on veut planter un bois, on plante ordinairement des Chênes, des Ormes, Hêtres, Frênes, Sapins: on les dispose en routes ou allées, ou en quinconce.

Si on veut faire des avenues, ou border des terres, on doit planter pareillement des Ormes, des Chênes, des Noyers; en un mot, tous arbres forts & de haute tige. Si c'est des Vergers, on plante des Pommiers, Poiriers, Pruniers, Cerisiers, &c.

On ne doit planter les arbres de Futaie qu'à sept pieds & demi de l'héritage de son voisin, sur-tout du côté que le soleil lui vient, à cause du tort qu'ils pourroient lui faire par l'ombre & les racines.

Il est bon de ne les planter qu'à vingt pieds de distance de tout bâtiment & des terres à grains parce que les racines de ces arbres affaillent les plants: on les plante debout, mais pour qu'ils viennent plus vite on les plante tout petits horizontalement dans les côtés des digues des fossés, qu'on relève exprès pour cela; ce qu'on appelle planter en douve.

On doit planter les fruits à noyau à dix-huit pieds de distance, à cause de leur large tête, & ceux à pepins à quinze. Dans les fonds humides, on doit donner plus d'espace que dans les sablonneux.

En général, les arbres qu'on plante doivent être jeunes & vifs: le tems de les planter est au mois de Novembre, & presque tout l'hiver, mais point en tems de pluie ni de forte gelée. On les élague au mois de Février: à l'égard du Chêne, du Hêtre & du Châtaigner, on ne les élague plus quand leur tête est formée.

MALADIES DES ARBRES. Lorsqu'un arbre ne pousse pas bien, soit qu'il manque de nourriture, ou qu'il est piqué de quelques vers, on doit le déchausser jusqu'au

racines, & y mettre trois ou quatre hotées de fumier bien pourri; puis autant de seaux d'eau, & le recouvrir avec la même terre. 2°. Si le mal vient de ce que quelques racines sont pourries, on doit les couper jusqu'au vif. 3°. S'il vient de ce que la terre est usée, on ôte la terre usée, & on y en met de la neuve avec deux hotées de fumier. 4°. Si il vient de ce qu'il est trop vieux, ce qu'on connoît à quelques branches mortes, on le déchauffe jusqu'aux racines, on y jette cinq ou six hotées de fumier de vache bien pourri; on coupe l'arbre jusqu'au vif au mois de Février, & en bec de flûte, & on y met un emplâtre de terre, & lors du tems qu'on doit le tailler, on taille ses branches d'un pied de long. 5°. Si la maladie est la jaunisse des feuilles, & qu'elle vienne de ce que la terre est usée, en ce cas on y remédie comme ci-dessus, ou bien on y met autour des cendres & de la suie dans les terres légères, & du fumier de pigeon dans les froides, mais il faut que la grande chaleur soit passée. Si elle vient de ce qu'il est dans une terre trop humide, on y met du fumier de cheval un peu consommé; & si c'étoit le contraire, on déchauffe l'arbre, & on y met des curures de mare, ou d'autres engrais semblables. On en fait de même pour les espaliers. 6°. Si le mal vient de la stérilité, on doit couper l'extrémité des grandes racines & celles qui sont trop longues, y mettre dessus de la terre neuve & les recouvrir. 7°. Pour empêcher de couler les fruits des arbres sujets à cet inconvénient, on doit les arroser de plusieurs seaux d'eau, quand ils sont en fleur. Pour garantir les Pêchers & Abricotiers de la broussure & des rousventx qui viennent de la brouine & de la gelée, qui gâtent les boutons, & font rider & jaunir les feuilles, on doit les couvrir de paillassons. 8°. Si l'arbre est attaqué par la mousse, à quoi les vieux sont exposés, on les déchauffe, & on couvre ses racines de fumier de mouton. 9°. S'il l'est de chancre, ce qui arrive aux Poiriers, on coupe jusqu'au vif l'endroit malade, & on le couvre ensuite de boue de vache. 10°. S'il l'est de gomme, qui est la maladie des fruits à noyau; on l'ôte jusqu'au vif, & on couvre l'endroit, de terre bien pulvérisée.

Quant aux arbres gelés par les grands froids, si ce

sont des poiriers, Pruniers & Pommiers, on doit, avant que la gelée ait gagné jusqu'aux racines, les couper au dessous de l'endroit gelé: à l'égard des fruits à noyau, on les étête au dessus de la greffe.

MOYEN de préserver les arbres des Limaçons & des Fourmis, & autres insectes nuisibles. Ayez une corde de crin de la grosseur du petit doigt, entourez-en le corps de l'arbre où vous craignez des Limaçons, faites-lui faire plusieurs tours qui se joignent: les crins qui s'échappent de la corde blefferont infailliblement le Limaçon, dont la peau est délicate; ils reculeront, & iront chercher pâture ailleurs.

Pour écarter les Fourmis, entourez le corps de l'arbre de flocons de grosse suie qui pendent dans les cheminées, formez-en un large cordon ou deux, ils s'attacheront à l'écorce; aucune fourmi n'en approchera, parce qu'elles ne peuvent souffrir l'odeur de la suie.

ARDOISE. Fossile ou pierre bleue, ou tirant sur le noir, qu'on tire des carrieres, & qu'on coupe en feuilles en forme de quarré pour les couvertures des belles maisons; celle qui est d'un roux noir est la plus estimée; le milier de la quarrée qui a douze pouces de largeur, fait quatre toises de couverture. L'Ardoise vaut neuf liv. la toise quarrée en fournissant tout par le Couvreur.

ARGENT (l') est le plus fin de tous les métaux après l'or, il est plus poli & plus doux que l'or, mais il s'étend moins sous le marteau: il est aussi plus léger: il est rare qu'on trouve de l'argent seul & pur dans les mines: il y est ordinairement mêlé de cuivre, de plomb ou d'or: celui qui se trouve mêlé de plomb, forme une espèce de mine noire; & celui qu'on trouve dans le cuivre, est ordinairement d'une pierre blanche & dure semblable au cristal. Les mines d'argent sont fort variées par leurs mélanges: les unes contiennent beaucoup plus d'argent que les autres; cent livres de mine ne donnent quelquefois qu'une once ou une demi-once d'argent, quelquefois on en tire jusqu'à vingt onces; mais c'est le plus.

ARMOISE. Plante vulnérable, histérique, fortifiante: elle abbat les vapeurs, rompt la pierre, gué-

rit la suppression d'urine, excite les mois, aide à l'accouchement.

ARPENT. Mesure dont on se sert pour mesurer les terres : le terme d'Arpent est en usage dans toute l'Isle de France, & en bien d'autres endroits. Un Arpent a dix perches de longueur, dix de largeur, & par-tout cent perches de superficie : au reste, cette mesure varie selon le nombre des pieds que contient la perche. La mesure commune de la perche est de dix-huit pieds de long, ce qui fait trois toises courantes à six pieds chacune; la perche qu'on appelle mesure de Paris a vingt-deux pieds.

Ces mesures varient en bien des Provinces. En Normandie, on mesure, ou on compte par acre, ou cent soixante perches, dont chacune est de vingt-deux pieds. En Bretagne par Journal : & en Languedoc par Saumée, laquelle a quatre seterées. Un bon Arpent de bled peut rapporter deux cens gerbes, & le cent de gerbes rapporte trois septiers; le moindre Arpent rapporte cent gerbes qui peuvent rendre deux septiers.

ARRERAGES. On entend par ce mot les intérêts, pensions, ou revenus des cens, des rentes foncières & constituées & autres redevances annuelles. Le paiement des trois dernières années consécutives, induit le paiement ou l'acquit des précédentes. On ne peut demander que cinq années d'arrérages de rentes constituées, vingt-neuf des rentes foncières, & dix des rentes & pensions viagères : le tout à moins qu'il n'ait été fait au Débiteur de la rente une sommation de payer les arrérages, car ce seul acte interrompt la prescription dans les années antérieures.

Tous arrérages de rentes sont réputés meubles. Les arrérages ont même hypothèque que le principal de la rente constituée. La Femme pour les arrérages de son douaire est préférée aux Enfants qui ont la propriété du douaire, & elle doit être payée tant que le douaire aura cours.

ARRET ( un ) est un Jugement rendu par une Cour Souveraine, contre lequel on ne peut se pourvoir par appel : cependant on le peut par la voie de la Requête

quête Civile, ou par la voie de la cassation, en s'adressant au Conseil du Roi.

ARREST DE DE'FENSE ( un ) reçoit appellant d'une Sentence celui qui l'obtient, & fait défenses de mettre la Sentence à exécution, même lorsqu'elle est exécutoire non-obstant l'appel.

ARRETE' DE COMPTE est un Acte, qui après l'examen fait de ce qui peut être dû par un Particulier à un autre, déduction faite des paiemens faits, règle à quelle somme se monte ce qui reste dû par l'une des Parties à l'autre.

ARROCHE, plante. Sa tige est noirâtre, haute de trois ou quatre coudées : ses feuilles sont en façon de fleche : sa graine guérit la jaunisse, & est bonne contre l'opilation de foie. Cette plante est ennemie de l'estomac.

ARROSEMENS ( les ) sont absolument nécessaires pour toutes les productions d'un Jardin. Celles du potager doivent être arrosées pendant sept ou huit mois de l'année, & particulièrement pendant le Printemps, l'Été & une partie de l'Automne. La meilleure manière d'arroser quand on en a la commodité, est celle d'avoir des eaux naturelles ou artificielles, qui conduites par des canaux ou des rigoles le long des planches, abreuvant la terre bien mieux que les arrosoirs. Si on n'a que des puits, on y pratique des pompes pour avoir facilement de l'eau : on doit beaucoup arroser dans le mois d'Avril & de Mai, à cause du grand hale qui règne souvent dans ces mois, & pendant les grandes chaleurs le matin & le soir.

Il y a des plantes qui veulent être arrosées trois fois la semaine, comme les Artichaux, dont on doit arroser chaque pied d'un arrosoir : les Choux-fleurs & les Concombres demandent pareillement d'être fort arrosés, & pour ainsi dire noyés. On arrose plus souvent dans les terres légères & sabloneuses que dans les fortes. C'est lorsque les plantes croissent qu'on doit les arroser, & non lorsqu'elles sont dans l'inaction : on doit donner deux grands arrosements par semaine aux arbres en caisse : les autres doivent l'être seulement pour renouveler l'humidité de la superficie. On con-

noît que les plantes ont besoin d'être arrosées quand elles jaunissent & qu'elles sont pendantes.

En général, l'eau de riviere est préférable à toutes quand on peut en avoir. Ensuite l'eau de fontaine, mais reposée & échauffée à l'air; enfin celle de puits, qui nuit beaucoup à toutes les plantes, si elle n'est pareillement exposée long-tems à l'air.

ARSENIC. Minéral pesant, luissant & cassant, qui a une vertu fort caustique: c'est un poison corrosif. Il y en a de trois sortes, le blanc, le jaune & le rouge; le blanc est le plus dangereux, il ne fait son effet que demie-heure après: il cause de grandes douleurs, des déchiremens, des vomissemens violens, des convulsions, & la mort si on n'y remédie en avançant promptement beaucoup d'huile, ou de la graisse fondue & du lait en quantité.

Cependant on s'en sert, mais seulement extérieurement pour consumer les chairs, comme les cors des pieds.

ARTERE. Espece de veine qui est destinée à recevoir le sang des ventricules du cœur, & à le distribuer dans toutes les parties du corps: il y a deux Arteres, la pulmonaire, qui porte le sang du ventricule droit du cœur dans le poumon; & l'aorte ou grande Artere, qui porte le sang du ventricule gauche dans toutes les parties du corps. Les Arteres ont à leurs orifices de petites peaux ou membranes qu'on appelle valvules semi-lunaires, qui laissent bien sortir le sang des deux ventricules, mais elles empêchent qu'il n'y revienne par le même endroit. Il n'y a que les veines qui le rapportent dans le cœur de toutes les parties où les Arteres l'avoient distribué. On distingue les Arteres des veines, en ce que les Arteres sont plus épaisses, & qu'elles ont un battement continu; ce battement a deux mouvemens, l'un de dilatation, & l'autre de contraction.

Une Artere piquée lors de la saignée est un accident des plus fâcheux.

Le meilleur de tous les topiques dans ce malheureux accident, causé par la mal-adresse du Chirurgien en saignant, est le jus d'ortie dont on fomenté la partie; on enveloppe un jeton qu'une piece de

monnoie dans du papier brouillard en plusieurs doubles appliqués sur l'Artere; ou une compresse de papier gris trempée dans l'eau-forte, & ensuite séchée. Cet appareil doit être continué long-tems, afin de donner lieu à l'Artere de se réunir. V. Saignée.

ARTICHAUX. Plante potagere fort connue. Les Artichaux sont de trois sortes: les verts ou blancs qui viennent les premiers, ce sont ceux dont on fait le plus d'usage; étant bien cultivés, ils deviennent très-gros: ils ont les feuilles larges & résistent au froid. Les violets sont plus délicats: ils ont la pomme en pyramide; on les fait sécher pour les mettre dans les ragoûts. Les rouges sont fort petits & ont la tête ronde; on les mange à la poivrade. La maniere la plus ordinaire de multiplier les Artichaux est par oeilletons: ce sont des productions que les vieux pieds d'Artichaux ont jettées: on les sépare de leurs souches avec les racines, & on les plante au mois de Mai, un seul ou deux dans un trou profond d'un pied. On doit auparavant avoir fouillé la terre à trois pieds de profondeur, dressé les trous par rang au cordeau & les avoir espacés de trois pieds: chaque planche ne doit contenir que deux rangs. En les plantant il faut les couper à sept pouces de long; les mettre trois ou quatre pouces en terre, les arroser, & les labourer deux ou trois fois l'an. Vers la Toussaint les couper à un pied de haut & les butter de leur propre terre, du moins dans les terres sèches: les découvrir peu à peu à la fin de Mars: alors on les oeilletone, c'est-à-dire, qu'on fait aux pieds un petit cerne pour les décharger & multiplier l'espece: on laisse sur pied les plus beaux oeilletons, & on arrache les autres pour reprendre.

Parmi ceux-ci, on choisit les plus forts, c'est-à-dire, ceux qui ont le talon blanc avec quelques racines, pour planter. Cette opération étant faite, on recouvre les Artichaux de bonne terre mêlée de fumier: on labouré le quarré; ce que l'on réitere à la mi-Mai, & on les arrose une ou deux fois la semaine. Avec ces soins les Artichaux plantés au Printems peuvent donner du fruit en Automne: on doit les renouveler tous les trois ans.

Les terres qui conviennent le mieux aux Artichaux, sont les fortes & pierreuses exposées au Midi & fournies de sucs abondans, car l'Artichaud est une plante fort vorace : ils viennent encore plus promptement dans une terre légère & sablonneuse qui a beaucoup de fond, mais c'est lorsqu'on a auprès des eaux en abondance pour les arroser dès qu'ils en ont besoin, alors on en peut avoir deux fois l'année.

Nouvelle maniere de faire venir des Artichaux par le moyen de la graine. Laissez fleurir les premières pommes d'Artichaux qui viennent au Printems : laissez-les monter en graine & recueillez-la bien mûre. Semez-la à la fin de Mars par un beau tems, sans avoir égard ni aux vents ni aux lunes, qui sont de vieux préjugés : ce doit être dans une terre bien préparée avec du terreau dressé en platte-bandes, & dans un endroit bien exposé, dans des trous faits avec un plantoir, à un pouce de profondeur, & à trois ou quatre de distance en tout sens, avec deux graines dans chaque trou : faites la guerre aux grillons & aux taupes, jusqu'à ce que les plantes aient acquis de la force. Un peu après qu'ils sont levés, arrachez les petits pieds qui sont restés doubles, arrosez-les souvent, & quand ils auront six ou sept feuilles, transplantez-les en pleine terre dans des carreaux bien exposés au soleil, & sur lesquels on a répandu beaucoup de fumier dans le mois de Novembre. La terre doit avoir été défoncée d'un pied & demi, si c'est un terrain sablonneux, & de deux s'il est pierreux : au mois de Mars on lui donne un labour de bêche, & la veille de la plantation on lui en donne un de la profondeur d'un pied. Si le terrain est sec & sablonneux, on l'arrose d'un courant d'eau, & pour cela on y forme des platte-bandes larges de dix-huit pieds & faites en dos-d'âne : à droite & à gauche de chaque platte-bande, on plante quatre pieds d'Artichaux à deux pieds de distance les uns des autres. Dans chaque place où l'on met les plants, on fait trois trous en forme de trépied, à quatre pouces l'un de l'autre & d'un pied & demi de profondeur : on met trois tiges pour chaque souche ; car s'il n'y avoit qu'une seule tige & qu'elle vint à manquer, la place resteroit vacante, au lieu qu'avec

trois tiges, ou au moins deux de reste, il y a plus de ressource, & on a en peu de tems une récolte complète. On aura en foin, à mesure qu'on aura ôté les plantes d'Artichaux de la pépinière, de couper la pointe des feuilles, à un demi-pied au-dessus de la racine, & de conserver longue la principale racine. Il faudra mettre dans chaque trou deux ou trois poignées de terreau qui a servi à de vieilles couches, y verser de l'eau par-dessus & délayer avec un bâton le terreau avec cette eau : en outre de la terre sèche par-dessus, & placer la racine à fleur du trou : il faudra conserver dans la pépinière plusieurs sujets propres à être transplantés à la place de ceux qui auront manqué, ou qui auront été détruits.

Il ne manque plus que d'avoir autant de fumier qu'il est nécessaire pour ajouter de nouveaux amendemens à la terre : & si on en a à foison, & que l'on ait des eaux à volonté pour arroser l'Artichaudière, on ne risquera rien de planter les souches d'Artichaux à deux pieds de distance les unes des autres. Les Artichaux durent quatre à cinq ans.

Maniere d'apréter les Artichaux au beurre. Faites-les cuire dans l'eau avec un peu de sel : ôtez le foin ; faites une sausse avec beurre frais, vinaigre, sel, muscade & un peu de farine. Si c'est à la friture, coupez-les par tranches, ôtez le foin : faites-les bouillir dans l'eau trois ou quatre tours ; tirez-les, mettez-les tremper avec vinaigre, poivre, sel, passez-les dans un œuf battu, farinez-les & faites-les frire.

Cardes d'Artichaux. On appelle ainsi les côtes d'Artichaux quand elles sont blanchies, après qu'on les a enveloppées de paille : on s'en sert à la cuisine comme des cardes d'Espagne.

ASPERGES. Plante potagere & printannière. On les multiplie de graine, laquelle se forme dans les cosses : on sème cette graine au Printems à plein champ dans un carré de terre choisi & préparé pour cela avec du terreau : ensuite on herse la terre avec le rateau : on doit arroser le plant dans les chaleurs. Au bout de deux ans on les leve de terre, & on les replante vers le mois d'Avril : on fait pour cela

des planches larges de trois pieds dans lesquelles on fait des tranchées d'un pied de profondeur ; ensuite qu'elles forment de petits sentiers élevés en dos d'âne : on y met les racines d'Asperges, qui sont des filamens attachés à une petite tête, à la distance d'un pied l'une de l'autre, & on les couvre de quelques pouces de terre. Si le terrain étoit humide, il ne faudroit pas de tranchées, car alors on doit tenir les Asperges hautes. 2°. On doit les arroser pendant les chaleurs, & leur donner un petit labour avec le râteau vers le mois de Mars. 3°. On en peut réiterer tous les ans le labour en pareil tems, & le faire de trois ou quatre pouces : recouvrir les Asperges d'un peu de terre avec du menu fumier. Un tel plant peut durer quinze ans, mais on ne doit cueillir d'Asperges qu'au bout de quatre ans, si on veut en avoir de grosses.

Pour avoir des Asperges de Printems, & les hâter beaucoup, on creuse les sentiers d'entre les deux planches à la profondeur de demi-pied ; on les remplit de grand fumier chaud : on en fait aussi une couche de deux pieds d'épaisseur sur la planche même.

Les Asperges durent dix à douze ans.

Maniere d'apprêter les Asperges. 1°. Au beurre : faites les cuire dans l'eau avec un peu de sel : étant cuites, mais point trop, mettez-les égoutter ; dressez-les dans un plat, & faites une sauce avec beurre, sel, vinaigre, muscade, remuant toujours, & versez-la sur vos Asperges.

2°. En petits pois. Coupez-les de la grosseur des petits pois ; faites-les cuire un moment dans l'eau, mettez-les égoutter, & mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil & ciboule, & une liaison de jaune d'œufs.

3°. Au jus. Coupez-les par morceaux, passez-les avec lard fondu, persil, ciboule, sel, poivre, muscade : faites-les mitonner dans un pot avec un peu de bouillon gras ; étant cuites dégraissez-les, & mettez-y un jus de Mouton ; que la sauce sera courte.

Maniere de faire cuire les Asperges sans eau. Comme les légumes perdent de leur goût à proportion de ce qu'elles cuisent, pour conserver aux Asperges le

leur, & les manger dans toute leur bonté, on doit les faire cuire dans une tourtière, comme on fait de la pâtisserie, en y mettant du feu dessus & dessous ; si on ne trouve pas la forme de la tourtière commode, on pourroit faire faire des vaisseaux de cuivre étamés & d'une forme ovale un peu aplatie, & à pouvoir contenir une ou deux bottes d'Asperges ; les deux parties doivent être presque égales & se joindre exactement : on ne doit point donner d'abord un feu trop vif ; les Asperges & tous autres légumes & racines, cuiront ainsi doucement dans leur jus, & conserveront tout leur sel. On les trouvera d'un goût infiniment supérieur à celui qu'elles ont, étant préparées à l'ordinaire.

ASSEMBLÉES générales d'Habitans pour affaires publiques. Elles doivent être faites en conséquence de l'Ordonnance de l'Intendant ou Baillif, du Sénéchal, ou leurs Lieutenans qui ont droit d'y présider, & en leur absence, de leurs Prévôts. On doit remarquer, 1°. qu'aux assemblées qui se font sur le fait des Tailles, les Juges ordinaires n'y peuvent assister que comme tous autres Particuliers taillables ; 2°. qu'en ces sortes d'Assemblées, on ne doit appeler que les plus forts en cote, afin d'empêcher la confusion, & afin que les Pauvres & les moins intéressés ne l'emportent dessus les plus Notables.

ASSIGNATION (l') est un Acte qu'on appelle Exploit, par lequel on assigne quelqu'un pardevant un Juge compétant, pour se voir condamner suivant les fins & conclusions que l'on prend contre lui. Pour que l'Exploit soit valide, il faut qu'il y soit fait mention, 1°. du nom, surnom & qualités du Demandeur & du Défendeur ; 2°. du nom du Juge pardevant lequel l'Assignation est donnée ; 3°. de la demande du Demandeur, & des moyens sur lesquels elle est fondée, mais déduits sommairement, ce qu'on appelle fins & conclusions ; 4°. du délai auquel l'Assignation est donnée ; 5°. du nom du Procureur du Demandeur ; 6°. du nom & domicile de l'Huissier, qui donne copie de l'Assignation au Défendeur ; 7°. il faut que l'Assignation soit donnée à Personne au domicile, avec mention de celui à qui l'Huissier l'a laissée, à peine de nul-

lité; 8°. qu'elle soit donné pardevant le Juge du domicile du Défendeur, à moins que le Demandeur n'ait un privilège de faire assigner le Défendeur pardevant un certain Juge, ou que la matiere de la contestation appartienne à un certain Juge.

L'Exploit doit être contrôlé dans les trois jours de la signification.

A l'égard des délais, si le Défendeur est assigné devant un Juge ordinaire, Prévôt ou Châtelain, le délai est de trois jours ou de huitaine, s'il demeure dans le lieu; mais s'il demeure hors le lieu & dans le ressort, il est de huitaine ou de quinzaine au plus.

Devant les Sièges Présidiaux, Bailliages & Sénéchauffées, il est de huitaine & de quinzaine au plus, si le Défendeur demeure sur le lieu ou à la distance de dix lieues: s'il est hors de dix lieues, il est de trois semaines.

Aux Requêtes de l'Hôtel ou du Palais, le délai est de huitaine, si le Défendeur demeure sur le lieu, & de quinzaine s'il est dans l'étendue de dix lieues, & d'un mois s'il est dans la distance de cinquante, & de deux mois pour ceux qui sont hors le ressort du Parlement.

Dans les Cours Souveraines, le délai pour les domiciliés est de huitaine; de quinzaine s'ils demeurent hors la Ville dans l'étendue de 50. lieues; de six semaines pour ceux qui demeurent au delà, & néanmoins dans le Ressort du même Parlement; de deux mois s'ils sont hors du Ressort; mais au Grand-Conseil, & au delà de cinquante lieues, le délai est augmenté d'un jour par dix lieues. Le jour auquel l'Assignation est donnée, & celui auquel elle échoit, sont francs & ne se comptent point dans les délais.

Au reste, ces différens délais ne doivent pas être pris à la lettre, car celui qui est assigné à huitaine, a vingt-sept jours pour se défendre, & avant que le Demandeur puisse obtenir Sentence contre lui, parceque celui-ci ne peut obtenir le défaut qu'après ce terme, à compter du jour de l'Assignation, attendu le délai accordé par l'Ordonnance, pour fournir des défenses & faire juger le défaut.

Celui qui est à quinzaine, a trente-trois jours; celui qui est à un mois, a cinquante-cinq jours; & celui

qui l'est à deux mois, a trois mois huit jours, à cause des divers délais accordés par l'Ordonnance, selon ces différentes manieres d'assigner.

ASTHME (1°) est une difficulté de respirer habituelle, & qui attaque à différens intervalles, qu'on appelle accès; elle est causée par un sang épais & visqueux qui s'arrête dans les poumons, les comprime, & empêche l'air d'y entrer assez abondamment pour les dilater, ce qui oblige le malade de faire différentes pauses, soit en marchant, soit en montant.

Remedes. 1°. Les saignées jusqu'à deux & à trois, sont les premiers secours & particulièrement dans le commencement de l'accès: on excepte de cette regle les Vieillards autant qu'il est possible: 2°. après la saignée, donner un lavement de demi-septier de decoction émoulliente; on peut y délayer trois onces de miel mercurial: 3°. employer les vomitifs, si le malade peut les supporter comme seize grains de poudre vomitive, ou trois jusqu'à six grains de tartre éméétique; 40. les purgatifs, par exemple, trois gros de séné & un gros & demi de sel végétal, infusés douze heures sur les cendres chaudes: cette médecine doit être selon l'âge & les forces: 5°. Si l'oppression ne diminue point après tous ces remedes, faire prendre au malade une potion destinée à faciliter l'expectoration, comme des émulsions, potions cordiales, poudres pectorales, gélées.

S'il ne dort que difficilement, on doit lui donner des narcotiques, comme deux ou trois grains de laudanum. *His/v.*

Autres remedes contre l'Asthme. Le malade doit user de la décoction de raves le matin à jeun, en prendre quelques verres, continuer ce remede pendant six semaines. *Eph. d'All.*

Ou prendre une drame de poudre de feuilles d'hyopé ou de Veronique mâle rampante séchées à l'ombre: incorporer cette poudre dans une once de miel chaud & liquéfié; en faire quelques pillules: que le malade en avale une le matin à jeun, une trois heures après le dîner, & une autre trois heures après le souper, & continuer plusieurs jours.

Ou envelopper une cinquantaine ou environ de clo-

portes vivans dans un linge clair : les mettre infuser 24. heures dans du vin ; ensuite exprimer le nouet de linge & faire avaler l'expression. Le suc de buglose avalé avec du miel est encore fort bon. *Médec. des Pauv.*

Un Asthmatique doit user d'un grand régime ; ne point habiter les lieux exposés au Nord-Ouest, ni autres vents froids & humides, mais ceux qui sont exposés au Levant ou au Midi : se tenir la tête & les pieds chaudement ; avoir la poitrine couverte d'une peau de lièvre, ou autre semblable en hiver & en Automne : faire diette dès le commencement de l'attaque ou accès : prendre de bons bouillons, faits avec de la rouelle de veau, de la tranche de bœuf, & de la volaille. Lorsque l'oppression diminue, user de nourriture légère, & plutôt du rôti que du bouilli, s'abstenir de tous ragouts, salades & fruits.

Lorsque l'accès revient, ce qui peut arriver au bout de six semaines, ou de six mois, ou d'un an. Le malade doit recommencer les mêmes remèdes, & s'il ne revient pas, il peut en prévenir les attaques par l'usage du soufre préparé, ou du tabac qu'il doit fumer, mais que ce soit du plus doux, & il s'en tiendra à celui qui lui procurera le plus de soulagement.

AVANTURE (prêt à grosse) est le prêt qu'on fait d'une grosse somme d'argent à gros intérêt, comme au den. 4, 5, ou autre, à celui qui va trafiquer au-delà des mers, & dont on veut bien courir le risque si le vaisseau vient à périr. Ces intérêts sont permis à cause que l'Emprunteur peut faire des gains considérables, & qu'il est juste que le Créancier ait un grand profit de son argent à cause du risque qu'il court de tout perdre.

AUBE-EPINE (l') ou Epine blanche. Arbrisseau dont on fait des haies pour clore des pieces de terre ou des jardins. Son épine est droite & aiguë : il porte des fleurs blanches & odorantes au commencement de Mai, & pour fruit de petits grains rouges bons à manger.

AVEU ET DENOMBREMENT. (l') c'est un des droits honorables que doit rendre le Vassal à son Seigneur : il consiste en un Mémoire exact de la con-

sistance du Fief servant, dans lequel le Vassal doit employer le Château & les autres Manoirs de son Fief, s'il y en a ; la Justice s'il y en a, & si elle est mouvante du même Fief, les Terres labourables, les Prés, Vignes, Bois, Etangs, toutes les Censives & les Rentes qui sont dues à son Fief, enfin les arriere-Fiefs qui en dépendent. Le Vassal doit donner cet Aveu & dénombrement quarante jours après qu'il a été reçu à la foi & hommage : faute de quoi le Seigneur pourroit faire saisir le Fief, mais par cette saisie le Seigneur ne fait pas les fruits siens ; il peut seulement établir des Commissaires qui en rendent compte au Vassal après qu'il a satisfait à ce droit.

AVIVES ou Etranguillon. (maladies des Chevaux) c'est une inflammation des glandes proche du gosier, qui empêche la respiration & peut étouffer le Cheval. Elle est toujours accompagnée de tranchées ; car en cet état, il se débat & s'agit beaucoup. Ce mal ressemble fort à l'esquinancie ; il vient de ce que le Cheval a passé d'un grand chaud à un grand froid, ou de ce qu'on l'a fait travailler au-delà de ses forces.

Remède. Broyez les glandes ou tumeurs avec la main assez long-tems pour amollir & corrompre les Avives : ensuite l'enflure se dissipera. Les Maréchaux ouvrent les Avives avec une lancette à l'endroit de la tumeur, en tirent une matiere dure & bouchent le trou avec du sel : il est constant que si elles sont grosses, c'est le remède le plus court pour soulager le Cheval.

Après cela, faites avaler au Cheval dans une pinte de vin deux poignées de graine de chanvre pilées, deux muscades rapées, & six jaunes d'œufs, le tout mêlé dans le vin, puis faites-le promener au pas : s'il ne guérit pas, donnez-lui un lavement avec du sel polychreste, & réitérez le remède ci-dessus.

AUMELETTE. Les Aumelettes ordinaires, & celles de jambon, de rognon de veau, sont connues de tout le monde. Celles-ci le sont moins.

AUMELETTE roulée. Ayez de petites croutes de pain bien sèches, un peu de persil haché, ciboule, champignons, battez une douzaine d'œufs. mettez-y la moitié d'un demi-septier de crème, mêlez-y du persil hâ-

ché, faites fondre dans la poêle sur un feu clair un bon morceau de beurre; faites-y cuire un peu de ciboules & champignons, mettez-y les croutes de pain, & un tiers des œufs battus, remuez toujours sur le feu : l'Aumelette étant cuite, rôulez-la par un bout jusqu'à l'autre.

**AUNE.** Arbre fort utile dans une maison de campagne : sa tige est grosse & médiocrement haute ; ses branches sont cassantes ; ses feuilles épaisses & nerveuses ; son écorce d'un rouge-brun ; son bois tendre ; son fruit ressemble à une nûre. L'Aune ne profite qu'autant qu'il a le pied dans l'eau. Ainsi on le plante le long des rivières & des ruisseaux. On l'élève de boutures, & mieux de plants enracinés. Pour faire une Aunaie, on doit mettre les plants à un pied & demi de distance dans des rigoles profondes d'un pied, éloignées de trois, & qu'on recouvre de terre, & les couper deux doigts au-dessus de terre : on leur donne dix & même 15 ans de crue, quand on veut qu'ils servent à faire des perches, & pour les bâtimens légers de la campagne, comme poulaillers, étables, ou même pour les vendre aux Tourneurs,

Le bois de l'Aune sert aux Tourneurs, en perches pour des chaîses. Son écorce, aux Teinturiers & aux Tanneurs.

**AUNE** (mesure) L'Aune de Paris contient trois pieds sept pouces & huit lignes.

**AVOINE** (l') qu'on appelle *Civade* dans les Provinces méridionales de la France, est assez semblable au froment par les feuilles & la paille : ses tuyaux sont fort minces ; ses grains sont longs & menus. L'avoine sert à nourrir les Chevaux : on en peut faire du pain dans des tems de disette, & bien des paysans en mangent communément.

On appelle *Gruau*, l'avoine mondée, c'est-à-dire celle dont on a ôté la peau, & qu'on a réduite en farine. L'avoine la plus farineuse, & qui est la plus pesante est la meilleure : elle rafraîchit beaucoup, elle entre dans la composition de la bière.

On doit semer l'avoine après les grands froids passés, comme à la fin de Février, & jusqu'à la fin d'Avril :

elle se plaît dans les terres fortes & les lieux maigres ; on doit auparavant leur avoir donné un premier labour ; il en faut huit ou neuf boisseaux par arpent. Ensuite on l'enterre avec la herse pour écraser les mottes. 2°. On passe dessus un rouleau de bois : le tems d'une petite pluie est fort bon pour cela. Lorsqu'elle est haute de trois ou quatre pouces, on doit la faire sarcler & écharbonner.

La moisson de l'avoine se fait peu-après celle du froment, & alors commence l'année de repos ou de jachère, pendant laquelle on prépare la terre où étoit l'avoine, pour recevoir le Froment l'année suivante. *Voyez Froment.*

Lorsqu'on a scié les avoines, on les laisse quelque tems en javelle sur le champ, jusqu'à ce que la rosée ou pluie fasse noircir le grain ; alors on la ramasse par tas, & on en fait des gerbes, ce qu'on appelle *écocheler*. Un bon arpent d'avoine peut rapporter cent gerbes, qui rendent trois septiers mine, & l'arpent médiocre trente gerbes, lesquelles rendent trois mines. On doit la bien passer au crible, & la flairer avant de la donner aux Chevaux. Les feuilles de laurier sont fort bonnes pour la conserver.

Au reste, quoique ce soit l'usage en bien des endroits de couper l'avoine pendant qu'elle est à moitié verte, & de la laisser tremper de pluie dans les champs, les graines de ces sortes d'épics ne sauroient être bonnes à semer. Un bon Laboureur devoit donc laisser parfaitement bien mûrir chaque année autant d'avoine qu'il lui en faut, afin d'avoir de bonne semence pour l'année suivante : il doit couper cette petite partie par un beau tems, & la retirer sans qu'elle ait souffert de la pluie : il seroit bon qu'il fit des essais avec les meilleurs sortes d'avoine, & séparer la bonne de la mauvaise en la remuant dans le grenier. Enfin il doit avoir la précaution de semer fort clair les graines, parceque chacune d'elles pourra pousser un plus grand nombre de branches latérales, & former plus d'épics & plus de grains que selon la manière ordinaire de semer.

**AVRIL.** Travaux à faire pendant ce mois. On doit tailler la vigne nouvelle, labourer les autres, greffer

les arbres fruitiers, planter les Oliviers; semer le saig-foin: c'est le tems de faire faillir les cavales, les ânes-fes, les brebis. Dans les jardins, on doit faire la seconde taille aux branches à fruit des Pêchers, les raccourcir jusqu'au fruit noué, & les pincer: regarnir les places où les arbres ne viennent pas bien: pincer les pois semés de la mi-Octobre: arroser le pied des arbres nouvellement plantés: semer clair la chicorée blanche en pleine terre: semer les premiers cardons d'Espagne: tailler les melons, planter encore des asperges: sarcler avec soin, arracher les coucons des fraisières qui fleurissent beaucoup & ne nouent point: faire la troisième taille de Pêchers, en pincer les gros jets, & tailler aussi les autres fruits à noyan.

AUTOUR, oiseau de proie des plus grands: c'est une espece d'Epervier. On en compte cinq sortes. 1°. L'Autour femelle: c'est la plus noble. 2°. Le demi-Autour, qui est maigre & peu prenant. 3°. Le Tiercelet qui est le mâle de l'Autour. 4°. L'Epervier & le Sabek. L'Autour est de couleur fauve semée de taches jaunes: il a les yeux noirs & enfoncés. Pour être bon il doit avoir la tête petite, le bec gros & recourbé, le cou long, la poitrine grosse, les serres grosses & longues, la queue longue, les pieds verts. L'Autour est pour la basse volerie, Perdrix, Faifans, Canards, Cannes, Oies sauvages, Lapins & Lièvres: il est rusé de son naturel, & c'est le meilleur oiseau chasseur pour le profit; car avec deux Autours qu'on tient séparément aux deux extrémités de la chasse; on prend facilement une grande quantité de Perdrix.

Pour les bien dresser, on doit les nourrir à la main, & les paître de chair de volaille. Quand ils commencent à se percher, on les accoutume au bruit des chevaux, & à se rendre sur le poing avec un tiroir, (c'est une paire d'ailes de quelque volaille qu'on lui montre.) Tous les matins on doit les jardiner au soleil, c'est-à-dire, les y exposer. Pour qu'un Autour vole bien, il ne faut pas qu'il fasse trop chaud. On doit leur donner le tems de guéter les Perdrix à la remise, & ne chasser qu'à l'abri du vent: on ne doit pas garder long-tems les Autours sans les faire voler: ceux qui

dans cette chasse volent le plus bas, sont les meilleurs. Les Autours sont les vrais oiseaux pour le vol du Canard, parce qu'ils fondent d'un seul trait d'aile. Pour les dresser à cette chasse, on leur montre quelquefois des Canards domestiques: ensuite on les porte sur le bord des étangs ou des marais où il y a des Canards. Dès que les Canards ont vu l'Autour que l'on tient sur le poing, ils prennent la volée, mais l'Autour part aussi-tôt droit à eux, & en saisit toujours quelqu'un. L'Autour est encore fort propre pour le vol du Lapin: il suffit, lorsqu'on commence à l'affaïter, de lui faire voir quelques Lapins vivans; ensuite on va se promener le matin & le soir dans quelque garenne, & l'Autour fond sur ceux qu'il aperçoit.

AUTRUCHE, (1) passe pour le plus grand de tous les oiseaux: elle a le bec long & pointu, le col long, & est extrêmement montée en jambes: elle a de grandes plumes noires & blanches. Ces oiseaux viennent d'Afrique: on dit qu'ils digerent le fer. Les plumes d'Autruche se vendent par paquets de demi cent.

AZEROLIER, arbre qui est une espece de Neflier. Il produit un fruit qu'on nomme Azerole: & il n'est pas si gros que la nefle, & approche assez de la cerise: il a deux noyaux assez gros, conserve toujours un goût aigre; ainsi on le confit. L'Azerolier est un arbre sauvage & épineux, c'est une espece d'épine blanche: celle-ci sert de sujet pour le greffer: on les cultive dans les pays chauds.



## B

**B**AGUENAUDIER, petit arbre ; ses feuilles sont petites, vertes en-dessus, pâles en-dessous, & ameres au goût. Sa fleur est jaune, & produit pour fruit des écosses vertes, & de figure ovale, qui portent une petite semence brune, de la forme d'une petite fève. Ce fruit est fort bon aux brebis, aux chevres & aux volailles ; cet arbre veut un terrain gras & un peu chaud ; on le cultive comme l'If.

**BAIL** (un) en général, est un contrat par lequel l'un donne à l'autre la jouissance ou l'usage d'une chose pendant un certain tems, à la charge de payer au Bailleur une certaine somme tous les ans, ou dans les termes prescrits par le contrat. Toutes les choses qui sont dans le commerce, & que le preneur peut rendre en espece au Bailleur après sa jouissance, peuvent être données à Bail. Telles sont particulièrement les maisons, les fermes, les fonds qui produisent certains revenus, certains animaux, comme les moutons & agneaux, les droits de chasse, de pêche, de péage, & autres semblables.

1°. Le Bailleur est tenu de faire jouir librement le Preneur, Fermier ou Locataire, de lui délivrer la chose en état de servir à l'usage pour lequel elle est louée, & faute de ce, le Preneur peut faire rompre le Bail.

2°. Non-seulement le Bailleur est obligé d'entretenir le Bail, mais aussi son héritier ; car celui-ci représente la personne du défunt.

3°. Le preneur est obligé de payer le prix convenu pour le tems de sa jouissance, d'user de la chose louée en bon pere famille, de ne pas souffrir qu'il y soit rien fait qui puisse la détériorer : il est aussi tenu du fait des personnes, dont il doit répondre comme du sien propre ; ce sont les regles générales des Baux.

**BAIL A LOYER** (le) est un contrat par lequel on donne une maison, ou portion de maison, pour en jouir par le Preneur pendant le tems dont on con-

vient

vient, à la charge de payer au Bailleur une certaine somme tous les ans, ou par six mois, ou par quartiers. Les meubles que le Locataire porte dans la maison louée, sont affectés pour le paiement des loyers. Le Bailleur est tenu d'entretenir le Bail, & de faire jouir le Preneur : il ne le peut expulser, si ce n'est 1°. quand il a besoin de la maison pour y loger lui-même. 2°. Quand il la veut faire rebâtir. 3°. Quand le Locataire ne paie pas le loyer. 4°. S'il la détériore ou la met en péril d'être brûlée, en faisant du feu où il n'en doit point faire. 5°. S'il y fait ou y souffre quelque commerce illicite ; en tous ces cas, le Preneur peut louer la maison à d'autres personnes, s'il n'y a pas de convention contraire. Après le tems du Bail expiré, il est obligé de remettre au bailleur la maison, payer les loyers échus, & faire toutes les réparations locatives, à moins qu'il ne continue de jouir par le consentement du Bailleur : ce qu'on appelle tacite reconduction. *Voyez* Réconduction.

Le Propriétaire d'une maison a un privilège, en vertu duquel il peut contrevenir au Bail à loyer par lui fait de sa maison, & en expulser le Locataire, quoique le bail dure encore, lorsqu'il veut y demeurer lui-même ; mais ce privilège est personnel au seul Propriétaire de la totalité d'une maison. Le Locataire de cette même totalité n'en peut pas jouir : il n'a lieu que pour les maisons des Villes & dans les Baux ordinaires, & non pour ceux des Fermes.

2°. Ce même Propriétaire a encore un autre privilège : c'est d'être préféré à tous autres Créanciers, pour être payé des loyers sur le prix des meubles du Locataire qui sont dans la maison, quand même il ne seroit pas le premier saisissant, mais pourvu qu'il ait formé son opposition avant la vente des meubles : ce privilège a lieu pour tous les loyers qui doivent échoir jusqu'à la fin du Bail, lorsque le Bail a été passé pardevant Notaires ; sans aux autres Créanciers à relouer la maison pendant le reste du Bail s'ils veulent ; mais si le Bail n'a pas été passé pardevant Notaires, le Propriétaire n'a ce privilège que pour les trois derniers quartiers ou termes, & le terme courant. Au reste ce

Tome I.

F

Privilege cesse dès que les meubles sont hors de la maison : il peut néanmoins se pourvoir contre le Locataire pour être payé de ses loyers.

**BAIL A FERME** d'une Terre ou Bien de Campagne, (le) Est celui qui se fait d'un fonds, lequel de sa nature produit des fruits, comme Terre, Vignes, Pâturages, bois, Etang. Le Fermier doit jouir en bon Pere de Famille, & cultiver le fonds ainsi qu'il est porté par le Bail : il ne doit rien innover qui fasse préjudice au Propriétaire; ainsi il ne peut ensemencer les terres labourables, lorsqu'elles doivent demeurer en gueret, ni semer du froment, lorsqu'il ne doit semer que de l'orge ou de l'avoine. S'il arrive une si forte gelée ou un si grand débordement, ou autres cas semblables, que le Fermier ne recueille aucuns fruits, il peut demander que le prix de cette année de fermage lui soit remis, à moins qu'il ne soit chargé par son Bail des cas fortuits.

Avant de passer le Bail, on doit savoir la vraie valeur du bien. 2°. S'informer des facultés du Fermier. 3°. En passant le Bail, le Bailleur doit exprimer sa qualité, c'est-à-dire, s'il est Propriétaire, ou Usufruitier, ou Administrateur. 4°. Expliquer bien clairement toutes les conditions, par exemple, que le Fermier fera pour le Maître tant de journées, corvées, &c. qu'il voiturera les bois nécessaires pour l'amélioration des lieux; qu'il fumera & amandera toutes les terres; qu'il ne les desfolera point, c'est-à-dire, qu'il ne dérangera point le nombre de celles qui sont sujettes à repos; qu'il n'en mettra qu'une certaine quantité en lin, chanvre & orge, qu'il mettra en culture le nombre des terres labourables qui lui sera fixé, & par écrit; qu'il fouira & fumera tous les trois ans les arbres fruitiers. 5°. Stipuler les termes des paiemens, lesquels doivent être proportionnés aux facultés du Fermier, & au débouchement des différens produits de sa Ferme, afin qu'il ait la facilité de les faire. 6°. Exprimer qu'il ne pourra prétendre de diminution sous prétexte des pluies, inondations, sécheresses, comme aussi d'autres cas, qui sans cette clause seroient censés force majeure, comme passage de Gens de guerre, &c.

Tout Propriétaire d'un Bien de campagne peut faire son Bail pour autant de tems qu'il veut, mais celui qui n'en est que l'Administrateur ou l'Usufruitier, ne peut faire un Bail que pour dix ans : bien plus, le Bail qu'il a fait, finit lorsque le tems de l'usufruit est expiré, quoique celui du Bail ne le soit pas; 2°. le Bailleur doit faire jouir le Fermier, sinon l'indemnifier, mais il peut refondre le Bail en deux cas. 1°. Quand le Fermier doit plus de deux ans. 2°. Quand il dégrade les lieux, comme s'il arrachoit les Vignes ou les Bois, &c.

Le Fermier ou Preneur doit, 1°. entretenir le bail & cultiver les Terres jusqu'à la fin; 2°. ne point dégrader les Terres, y faire tous les amandemens & réparations nécessaires; 3°. il est tenu de tous les accidens qui arrivent par sa faute; 4°. payer le prix du Bail aux termes ordinaires; il peut obtenir une modération pour les cas imprévus, tels que grêle, inondation, guerre, mais non sous prétexte d'une année moins abondante, ni lorsque les fruits sont recueillis. Mais si la terre a si peu produit de fruits qu'ils soient au niveau de la valeur des labours & semences, il peut obtenir une diminution s'il n'a pas eu des récoltes fertiles les années précédentes. Au reste, en cas de mort du Bailleur ou du Preneur, les héritiers de l'un ou de l'autre, sont obligés d'achever le Bail commencé, 2°. Le Bail continue sur le même pied & aux mêmes charges, lorsqu'après le tems du Bail expiré, le Preneur ou Fermier continue de jouir sans que le Propriétaire l'en empêche, c'est ce qu'on appelle *Réconduction tacite*; mais tout ce qui regardoit un tiers dans le premier Bail n'a plus lieu dans le nouveau, comme la caution du premier Bail, & l'hypothèque générale qu'il donnoit.

Dans la Coutume de Paris, le Propriétaire de l'héritage baillé à ferme, a un privilege non-seulement pour les fruits & revenus de la terre, lesquels sont affectés pour le prix du Bail, mais il l'a encore sur les meubles du Fermier. Ainsi, pourvu qu'il ait fait son opposition avant la vente, il est préféré au premier saisissant tant sur les meubles, bestiaux & ustensiles, que

sur les fruits de la terre pour tous les fermages qui lui sont dûs.

Observation importante sur les baux à ferme. L'usage de n'affermir que pour un tems court est un des plus grands obstacles aux progrès de l'agriculture. Les plus longues Fermes sont communément de neuf ans. Toute l'industrie du Fermier consiste donc à ne faire d'amélioration que celles dont il peut jouir pendant la durée de son Bail, son successeur ne peut que suivre les mêmes principes : ainsi un Fermier ne porte sur les terres que des fumiers nouveaux, & il ne les engraisse que très-rarement avec des fumiers bien consommés, ce qui est d'un préjudice considérable ; il seroit donc d'un très-grand bien que les Fermes pussent durer plus de neuf ans, & être portées jusqu'à dix-huit par un même Bail, & qu'on pût obtenir une Loi qui permit d'affermir au delà de neuf ans. Cette Loi seroit extrêmement favorable à l'Agriculture : elle ne nuiroit en rien à ceux qui n'ont pas assez de connoissance de cet art, pour sentir l'extrême importance de cette Loi, puisqu'ils conserveroient la liberté de n'affermir que pour neuf ans, pour six & même pour trois ; comme il n'y en a malheureusement que trop d'exemples. Les Seigneurs y gagneroient certainement, parce qu'en cas de mort du Propriétaire ou d'aliénation, les biens auroient une plus grande valeur ; le Propriétaire lui-même y trouveroit de l'avantage, parce que son bien seroit mieux cultivé, & que le Fermier payeroit plus exactement. Le Fermier y gagneroit aussi, en ce que son industrie auroit un champ plus vaste, & qu'il entreprendroit tout ce dont il pourroit jouir dans un long espace de tems, au lieu que la crainte continuelle de ne travailler que pour autrui, le resserre aux améliorations annuelles ; de peur que le produit de ce qu'il entreprendroit, ne passât dans les mains d'un autre.

**BAIL A RENTE** (le) ou bail de rente foncière, est une aliénation que le Propriétaire d'un Héritage fait pour toujours de la propriété utile de ce même Héritage, moyennant une rente ou redevance annuelle, soit en argent, soit en fruit ; mais le fonds demeure

toujours affecté par privilege au paiement de la rente, en sorte que si le Preneur est trois ans sans payer, le Bailleur peut se faire remettre en possession du fonds, tel qu'il est.

On n'obtient jamais de diminution des arrérages des rentes foncières sous prétexte de la totalité ou partie des fruits des héritages qui en sont chargés, à moins de la destruction entière du fonds par force majeure ou accident extraordinaire. Les héritiers ou successeurs de ceux qui ont reconnu la rente du Bail & promis de la payer, y sont tenus personnellement.

On ne doit donner à rente foncière que les terres qu'on ne peut faire valoir par soi-même, à cause de l'éloignement de la demeure du Propriétaire, ou parce qu'elles sont ingrates. En passant le Bail à rente on doit 1°. faire la rente bien moindre que le revenu de l'héritage, toutes charges déduites, afin qu'on soit toujours bien payé. Voilà pourquoi les rentes foncières dont le fonds rapporte beaucoup plus que le courant de la rente, sont les meilleurs biens que l'on puisse acquérir. 2°. On doit stipuler le retour du fonds en toute propriété faute de paiement, & ce malgré les améliorations que le Preneur y peut avoir faites.

**BAIL EMPHYTEOTIQUE.** (le) Est celui par lequel on prend un héritage pour 30, 40 & jusqu'à 99 ans ; à la charge de le cultiver & améliorer, ou si c'est un fonds, à la charge d'y bâtir, & ce moyennant une certaine pension modique ou redevance payable par chacun an, laquelle ne peut être remise pour cause de stérilité, & une somme une fois payée lors du Contrat. Le Preneur ne peut pas détériorer le fonds ni le changer, de maniere que la valeur du fonds, soit diminuée, ni convertir en terre labourable ce qui est en bois, ou au contraire ; mais il peut échanger ou vendre le fonds. A la vérité lorsque le tems du Bail est expiré, le droit du nouvel acquéreur est éteint, de même que l'eut été celui du Vendeur. Et plus, si le Preneur a fait faire des bâtimens sur l'héritage donné à Emphytéose, il ne peut à la fin du Bail répéter aucune dépense, ni rien emporter de ces bâtimens. Il peut même être expulsé pendant sa jouissance faute de paiement

de trois années de redevance : mais comme le Bailleur doit pour cela le pourvoir en Justice, le Juge doit donner la liberté au Preneur de purger sa demeure.

Au reste, les droits Seigneuriaux sont dûs pour le Bail emphytéotique ; car il emporte l'aliénation de la propriété utile en la personne du Preneur, quoiqu'il y ait rétention de la propriété directe de la part du Bailleur.

**BAIL A VIE.** ( le ) Est une espece de vente d'usufruit d'un héritage pour la vie du Preneur. Comme le Bail ne transfere point la propriété de l'héritage, les droits Seigneuriaux n'en sont point dûs. Si ce Bail est non-seulement à vie pour le Preneur, mais aussi pour ses enfans, & petit-enfans, & pour 50. années par-delà, il est alors regardé comme un véritable Bail emphytéotique ; cependant ce Bail est alors restreint aux petits-enfans, & il ne passe point à la troisième génération du Preneur.

**BAIL A CHEPTEL.** ( le ) Est celui par lequel un Particulier donne à un autre un certain nombre de Moutons & de Brebis, ou de Bœufs ou de Vaches, à condition de les nourrir & d'en rendre pareil compte à la fin du Bail & d'en partager le croît & le profit ; soit que ce Bailleur donne ses Bestiaux pour la culture & l'amélioration de son propre héritage, soit qu'il les donne pour celle des héritages du Preneur, mais il en doit faire faire auparavant l'estimation. Les fumiers & les labours servent à la culture & à l'amélioration de l'héritage du Bailleur ou du Preneur selon qu'il a été convenu.

Si le Bétail meurt, s'il se perd, ou s'il diminue par cas fortuit, la perte tombe également sur le bailleur & sur le Preneur, mais si elle arrive par la faute de ce dernier il en est responsable.

**BAIL JUDICIAIRE.** C'est celui qui est fait d'un héritage saisi réellement à la poursuite des Commissaires aux Saïsses réelles par autorité du Juge : il dure deux ou trois ans, après quoi on le renouvelle, autrement les Commissaires demeureroient chargés : c'est à eux à faire leurs diligences ; ils ont six mois, pour les Biens de Paris, & un an pour les Fermes de campagne.

Le Bail judiciaire une fois adjudgé, dépossède la Partie saisie : jusques-là, il peut vendre, changer, réparer le bien saisi ; le Sergent qui saïsit un héritage, doit y établir un Commissaire par le même Exploit.

On porte ensuite cet Exploit au Bureau du Commissaire aux Saïsses réelles, pour y enregister la saïsse réelle. Dès qu'elle l'est : le Commissaire doit faire saïsir entre les mains des Locataires ce qu'ils doivent de loyers, soit des maisons, soit des fermages, & il les fait assigner pour affirmer ce qu'ils doivent. Ensuite le poursuivant dénonce au Commissaire qu'il ait à faire les poursuites pour procéder au Bail judiciaire. En conséquence celui-ci fait assigner les Locataires lorsqu'il s'agit de maisons sises dans une Ville, à moins qu'ils ne veuillent convertir leurs Baux conventionnels en Baux judiciaires, & on procède au Bail judiciaire, après les affiches & les remises ordinaires. Mais si ce sont des maisons ou des fermes de la campagne, le Commissaire ne doit faire procéder au Bail judiciaire, que six semaines après l'enregistrement de la saïsse réelle. Le Bail judiciaire se poursuit dans la Justice où le Décret se poursuit. Le Commissaire fait poser des affiches aux portes des Eglises des lieux, & aux portes des maisons ou fermes saïsses une fois seulement, & il fait signifier jusqu'à trois remises ; le tout avec le Saïssifant & la Partie saïsse. Après les trois remises, on procède au Bail judiciaire, & on fait l'adjudication au plus offrant & dernier enchérisseur : c'est l'Adjudicataire qui paie les frais fait pour parvenir au Bail. Le Procureur doit déclarer dans trois jours le nom, surnom, qualité & domicile de celui pour qui il a enchéri, sans quoi le Commissaire seroit procéder à la folle enchere, & si le Bail étoit adjudgé à plus bas prix le Procureur qui a enchéri payeroit le surplus ; il faut que l'Adjudicataire donne caution du prix du Bail & dresse un Procès verbal de l'état des lieux ayant de s'en mettre en possession : il peut employer en réparations, les frais d'une année quand les Baux ne vont qu'à 200. liv. & moitié quand ils vont à 300. liv. & en faire faire le Bail au rabais. Les quittances des Ouvriers doivent être passées devant Notaire : toutes ces forma-

lités sont expliquées dans l'Arrêt du Règlement du 12. Août 1664.

**BAILLIAGE ET BAILLI.** Un Bailliage est la Jurisdiction qu'a un Bailli dans une certaine étendue de Pays ou Territoire, dans lequel un Bailli a droit de rendre la Justice. Ce terme s'entend aussi du lieu où le Bailli tient son Siege. La Jurisdiction des Baillis & Sénéchaux est ordinaire, ou extraordinaire. La Jurisdiction ordinaire est le droit de connoître en premiere instance 1°. de toutes les causes en matiere Civile, personnelles & possessoires des Nobles vivant noblement, tant en demandant qu'en défendant, où ils sont Parties, ou joints; c'est la disposition de l'Article 5. de l'Edit de Cremieu, 2°. De la dation de Tutele & Curatelle, Bail de gouvernement; confection d'inventaire des biens des Mineurs, & personnes nobles vivant noblement; des partages des successions entre Personnes nobles; de la vérification de toutes Lettres Patentes, contenant création de Foires, & Marchés; 3°. des Matieres Bénéficiales; 4°. du Crime de leze-Majesté divine & humaine, sacrilège, assemblées illicites, port d'armes, émotions populaires; 5°. ils peuvent bailler Lettres ou Commissions en forme. La Jurisdiction extraordinaire est le droit de juger de toutes les appellations des Sentences rendues par les juges inférieurs de leur Ressort.

**BAINS (les)** se prennent pour le plaisir & la propreté du corps, ou pour la santé. C'est de ces derniers dont il est nécessaire de savoir quelque chose sur la maniere de les prendre: on en distingue de trois sortes: & 1°. les

**BAINS DE RIVIERE.** On les prend pour remédier à quelques incommodités, comme la chaleur d'entrailles, les affections nerveuses, les différentes altérations qui surviennent à la peau: on les réitere neuf ou dix jours de suite: il est plus prudent de se purger avant de les prendre, & nécessaire de le faire après: le tems de demeurer dans le Bain est d'une heure ou une heure & demi au plus, selon le temperament. On ne doit se baigner que dans des eaux courantes, pures & non troubles; les femmes ne doivent pas se baigner en toutes sortes de tems.

**BAINS DOMESTIQUES.** Ils conviennent dans les douleurs néphrétiques, les maux de tête opiniâtres, les phrénésies, les vertiges, vapeurs, passions hytériques, jaunisse, pâles couleurs, même dans les maladies de la peau, commegalles, dartres, &c.

Le tems du matin est le meilleur. On peut se baigner jusqu'à deux fois par jour: on doit se donner de l'eau jusqu'au cou, & couvrir légèrement la baignoire d'un drap; on emploie ordinairement quatorze eaux d'eaux pour un bain entier, & on en fait bouillir deux pour le chauffer: sept suffisent pour un demibain. L'eau de riviere est la meilleure; à son défaut on peut se servir de l'eau de fontaine, mais non de puits. On doit se mettre au lit après le Bain, & tâcher de dormir quelque tems.

**BAINS AROMATIQUES.** Ils conviennent dans les foibles des nerfs, l'enflure & douleurs de jambes sans inflammations; on les prépare de cette maniere. On prend des feuilles de thim, de romarin, de laurier, de lavande, de marjolaine, sauge, d'absinthe; fleurs de melilot, de camomille, de bouillon blanc, de chacune une poignée, bien épluché; graine de laurier & semence de cumin concassé, de chacune une once: on fait bouillir le tout dans deux pintes de lie de vin rouge & huit pintes d'eau. Quand les plantes seront cuites, on retranchera le bois: on y ajoutera une poignée de sel commun: & on versera le tout dans un seau: on trempera les jambes, on se couvrira au dessus des genoux pour se tenir chaudement: on demeurera demie-heure, ou une heure dans cette situation; & dans cet intervalle, on se fera froter les jambes de haut en bas, avec les herbes ci-dessus.

**BAIN MINERAL ARTIFICIEL.** On le met en usage lorsqu'on ne peut se transporter à la source des eaux minérales chaudes, dans les maladies qui le demanderoient, telles que les pesanteurs & engourdissemens de membres, douleurs de nerfs, paralysie complete & non complete; on le prépare ainsi.

Prenez deux livres de cendres de sarment, huit onces de soufre en canon légèrement concassé, six onces de limaille de fer, six onces de sel de tartre. Faites

bouillir le tout dans vingt pintes d'eau pour être réduites à quinze ou environ ; retirez le vaisseau , & passez la liqueur ; on s'en sert pour baigner & doucher soir & matin les parties malades , dans un demi-bain & vaisseau convenable. Ensuite on doit frotter devant le feu ces mêmes parties avec de l'huile de muscade échauffée dans le creux de la main , ou avec de la pommade divine ; le même bain peut servir à différentes fois pendant sept ou huit jours.

**Bancs** dans les Eglises. Ils n'appartiennent de droit à personne ; il n'y a que les Patrons & Haut-Justiciers qui aient ce droit ; toute autre personne ne peut prétendre de Bancs sans titre : il en faut obtenir la permission des Marguilliers , laquelle ne se donne qu'à vie , c'est cette permission qui fait le titre : elle ne se donne qu'en faisant quelque reconnaissance à l'Œuvre. Les Marguilliers sont seuls en droit de faire des Réglemens touchant l'emplacement ou déplacement des Bancs ; & quoique le Curé soit ordinairement appellé , il ne l'est que par bienfaisance. Cependant si les Bancs étoient placés de manière qu'ils empêchassent le Service divin : le Curé peut les faire reculer ou placer ailleurs sans autre formalité. La concession d'un Banc , quoique conçue en termes pour en jouir à perpétuité , est néanmoins personnelle , & ne tranfmet à celui à qui elle est faite que l'usage du Banc pendant sa vie ; mais la veuve , ses enfans , sont préférés à tous autres , en faisant un nouveau don à la Fabrique.

**BANNALITE** ( la ) est un droit qu'a le Seigneur d'une Terre ou Fief , de contraindre les Habitans de son territoire d'aller moudre à son Moulin les bleds qu'ils recueillent dans l'étendue de sa Seigneurie ; de faire cuire le pain à son Four , ou porter la vendange à son Pressoir.

Dans la Coutume de Paris , les Seigneurs ne peuvent pas prétendre le droit de Bannalité ou de corvées s'ils n'en ont de titres valables , ou des aveux & dénombremens anciens ; & le titre n'est pas réputé valable , s'il n'est avant vingt-cinq ans : au reste les Habitans sujets à la bannalité , peuvent après avoir attendu 24 heures , aller ailleurs faire moudre leur bled ou cuire leur pain.

**BANQUEROUTE**. On appelle ainsi la déroute des affaires d'un Négociant ou Marchand qui s'est enfi & a emporté ses meilleurs effets en fraude de ses Créanciers : c'est ce qu'on appelle Banqueroute frauduleuse ; mais si la déroute est arrivée par accident & sans fraude , & qu'il n'y ait pas de soustraction frauduleuse des effets on l'appelle *Faillite*.

Ceux qui sont pourvus pour avoir fait Banqueroute ne peuvent plus faire aucunes aliénations , car elles seroient déclarées nulles : cependant les paiemens faits à des Créanciers de bonne foi par le Débiteur qui étoit sur le point de faire banqueroute sont valables ; on condamne les Banqueroutiers au Piloni & aux Galeres.

**BANQUIERS** ( les ) sont des personnes publiques qui ont des correspondances dans les Pays étrangers ou d'une Ville à une autre , auxquels on s'adresse pour faire tenir une somme d'argent en quelque endroit ; ce qui se fait par des Lettres de change qui se tirent de place en place : ils ont pour cela un droit qu'on appelle le *Change* , & qui est un quart , un tiers , ou un demi pour cent par mois suivant le cours de la Place.

**BANS** de mariage. La publication des Bans de mariage doit être faite par le Curé ou Vicaire des Parties contractantes , avec le consentement de leur Pere & Mere , à la grand'Messe par trois jours de Fête : on ne donne gueres de dispenses que de la seconde & troisieme publication & pour cause légitime , & à la requisition des Parens. Les Bans doivent être publiés dans la Paroisse des Promis , & s'ils sont de deux Paroisses différentes , il faut que chacun fasse publier les Bans dans sa Paroisse. On n'est véritablement Paroissien que lorsqu'on demeure dans la Paroisse au moins depuis six mois , à l'égard de ceux qui demeuroient auparavant dans une autre Paroisse de la même Ville ou Diocese ; & depuis un an pour ceux qui demeuroient dans un autre Diocese.

Le domicile des Mineurs de vingt-cinq ans , fils & filles de famille est celui de leur Pere & Mere , il est aussi celui de leurs Tuteurs & Curateurs s'ils en ont ; & s'ils ont un autre domicile de fait , leurs Bans doi-

vent être publiés dans la Paroisse où ils ont ce domicile, ainsi que dans celle de leur Pere & Mere, & dans celle de leurs Tuteurs ou Curateurs.

S'ils sont majeurs & ont un autre domicile que celui de leur Pere & Mere, on les publie dans celle de leur Pere & Mere, & dans celle où est leur domicile. Il est défendu de donner un certificat de la publication des Bans à ceux qui ne donnent pas la preuve qu'ils se font confessés. Quoique l'omission de la publication des Bans ne cause pas la nullité du mariage, il en prouve la clandestinité : mais si le mariage est publié & connu, il produit tous les effets civils. Cependant si le mariage avoit été contracté par des Mineurs ou des Fils de famille, cette omission fourniroit un moyen de nullité, parce que le défaut seroit regardé comme une présomption de subornation. Les Certificats des Bans doivent contenir le tems de leur publication, & avoir été tirés des Registres des Paroisses de la demeure des Contractans.

**BARBADES.** (Eau des) Liqueur des plus estimées & d'une grande force, mais qui coûte beaucoup à faire. On en fait de plusieurs sortes ; ou des fruits à écorce, comme à la bergamotte, au cédrat, au limon, à la bigarrade ; ou de certaines épices, comme le girofle, la cannelle, la muscade.

L'eau des barbades belle & brillante est distillée avec le fruit & rectifiée ensuite. Les différentes recettes pour les différentes eaux des Barbades seroient d'un trop long détail : il nous suffira de rapporter celle qui est faite au cédrat & rectifiée. Mettez dans l'alembic quatre pintes & chopine d'eau-de-vie avec la moitié de la recette, c'est-à-dire, qu'en employant du cédrat, il en faut prendre quatre beaux & une demie-once de canelle ; ainsi mettez d'abord dans l'alembic deux beaux cédras & deux gros de canelle pilée avec la quantité d'eau-de-vie ci-dessus. Lorsque vous aurez tiré les esprits & que vous voudrez les rectifier, alors mettez dans l'alembic les deux autres cédras & le reste de la cannelle : prenez une livre de sucre, & une chopine d'eau pour faire le syrop.

Crème des BARBADES. Autre liqueur fort à la mo-

de. On y emploie le cédrat, l'orange de Portugal, le macis, (c'est la seconde écorce de la noix muscade, qui est rouge quand elle est fraîche, & jaune en vieillissant,) la cannelle & le clou de girofle. Lorsque vous avez choisi vos fruits & vos épices, coupez les zestes avec beaucoup d'attention, ne coupant que la superficie, & n'y laissant de blanc que le moins qu'il est possible : pilez les épices, mettez le tout dans l'alembic avec de l'eau & de l'eau-de-vie ; distillez-les sur un feu ordinaire. Les esprits étant tirés, faites le syrop & versez les esprits dedans ; passez à la chausse pour clarifier le mélange. La recette pour six pintes de Crème de Barbade est, les zestes d'un beau cédrat ; les zestes de trois belles oranges de Portugal, un gros de macis, deux gros de cannelle, huit clous girofle, quatre pintes d'eau-de-vie & une chopine d'eau, & pour le syrop, trois livres & demie de sucre, une demi-livre de cassonade, deux pintes & chopine d'eau.

**BARBEAU** (le) est un poisson d'eau douce qui est de la figure des carpes : il a le museau long, pointu, une espece de barbe à chaque côté des levres, la bouche sans dents, les yeux petits, le dos blanc & jaunâtre. Sa chair est blanche & molle ; il n'est bon que quand il est vieux. Quelques-uns veulent que ce soit le *Mullus* des Anciens.

Pêche des BARBEAUX. On les pêche avec un hameçon dormant attaché au bout d'une corde : on en tend plusieurs à la fois, & ils doivent être chacun longs d'un pouce ; on les jette le soir dans l'eau jusqu'au lendemain matin qu'on y retourne pour les tirer.

On les prend à la main de cette maniere. Prenez huit dragmes de Squilles de seve, c'est une espece d'oignon qui croît dans les lieux marécageux, & en petites entières rôties ; pilez-les ensemble & les incorporez dans le blanc d'un œuf : formez-en de petites boules, & jetez-les à ce poisson.

**BARBEAU** au court bouillon. Il faut qu'il soit gros ; videz-le sans l'écailler : mettez-le dans un plat avec vinaigre & sel bouillant ; puis faites bouillir dans une poëlonniere du vin blanc, verjus, sel, poivre, clous, muscade, laurier, oignon. Quand le tout bouillira

bien fort, mettez-y cuire le Barbeau, & servez-le à sec sur une serviette.

**BARBEAU.** Petite fleur bleue qui croît dans les bleds; on l'appelle aussi bleuet.

**BARBOTTE** poisson (la) a le bec & la queue pointus, avec un barbillon qui pend de la mâchoire basse: elle a des nageoires le long du ventre & du dos: son foie est fort grand relativement à son corps, & est un excellent manger; on l'appelle Barbotte, parcequ'elle se plaît à barbotter dans l'eau trouble.

**BASILIC.** Plante odoriférante, & d'une odeur aromatique. Ses fleurs sont en gueule, blanches ou purpurines: le Basilic aime une terre humide & légère, & veut être arrosé dans les chaleurs. Il se multiplie de graine: les Jardiniers en distinguent de plusieurs espèces. Le grand est haut d'environ un pied & demi, & garni de grandes feuilles vertes, & teintes de pourpre: le moyen qui a toutes les parties plus petites que le précédent, & le petit dont les feuilles ressemblent à celles de la marjolaine: c'est le plus en usage pour mettre dans des pots.

**BASSE-COUR** d'une Maison de campagne. C'est le lieu où l'on tient les bestiaux & la volaille: elle doit être construite selon la qualité des revenus; ainsi pour le vin, il faut des celliers & des pressoirs: pour le bled, il faut des granges, des écuries & des hangars; pour les troupeaux, des étables, des bergeries, des pouilliers, des pigeonniers ou volières, des toits à porc: ces divers bâtimens sont situés autour de la cour principale, en sorte qu'ils la ferment à droite & à gauche, ou d'un seul côté seulement. Une Basse-cour forme ordinairement un quarré long, dont la principale porte est en face du bâtiment principal qui est la demeure du Fermier, composé de deux ou trois pièces par bas, & des greniers au-dessus. Voyez Ecuries & Granges.

**BASSIN.** Piece d'eau qui sert d'ornement dans les Jardins, & sur-tout dans les parterres. Les Bassins sont ordinairement ronds ou octogones: on doit les proportionner par la grandeur à la hauteur du jet d'eau, & on les fait profonds depuis deux jusqu'à quatre & à cinq pieds. La plupart des Bassins se font avec de la

terre glaise, bien paîtrie avec de l'eau & à pieds nuds, jusqu'à ce qu'elle forme une pâte. Lorsqu'on a creusé tout le terrain nécessaire pour le Bassin, on pratique deux murs sur les côtés & tout autour, & à la distance de quelques pieds l'un de l'autre: le premier qui est le plus éloigné du Bassin s'appelle mur de douve: ce mur doit être bâti sur une espèce de plate-forme faite de planches épaisses, & portées sur des chevrons enfoncés dans la terre glaise de trois en trois pieds: on fait déborder ces planches en deçà du mur; on élève sur cette plate-forme le mur de douve: il doit être d'un pied & demi d'épaisseur pour le moins, & construit avec de bons moillons piqués, & des pierres d'espace en espace de la largeur du mur: lorsqu'il est à moitié, on remplit de glaise tout l'intervalle des deux murs, puis on l'acheve & on le remplit de glaise jusqu'à fleur des deux murs. Ensuite on couvre de glaise tout le fond du Bassin à la hauteur d'un pied & demi, qu'on a soin de bien paîtrir: on la lie bien avec celle qu'on a étendue sur la partie débordante du mur de douve: puis on y répand cinq à six pouces de sable, & on le pave. On doit toujours laisser une pente douce au fond du Bassin, afin de pouvoir le nettoyer quand on veut par le moyen d'une soupape du côté le plus bas. On laisse au bas des murs du Bassin un trou à fleur du plafond pour y passer les conduits, & un autre au bas de la pente.

**BATARD.** On appelle ainsi tout enfant né d'une conjonction illicite. S'il est né d'un Pere ou d'une Mere, qui lors de la conception étoient mariés, on l'appelle Bâtard adulterin: il y a encore les Bâtards incestueux qui sont nés de deux personnes à qui il n'étoit pas permis de se marier à cause de leur étroite parenté.

Les Bâtards, quels qu'ils soient, sont incapables de succéder à leur Pere & à leur Mere, & ils ne peuvent succéder ni par testament ni *ab intestat*, mais les uns & les autres sont en droit de demander des alimens jusqu'à ce qu'ils soient en état de gagner leur vie: de plus, ils peuvent succéder *ab intestat* à leurs enfans légitimes, & à leur propre femme, si elle n'a aucun parent.

Le mariage subséquent rend légitimes les Bâtards, pourvu qu'au tems de leur naissance ou de leur conception, le Pere & la Mere aient pu se marier; car s'ils ne l'ont pu, comme ces sortes de Bâtards sont réputés adulterins, le mariage subséquent ne les peut pas légitimer, du moins à l'effet de succéder, tant *ab intestat* que par testament; cependant ils peuvent recevoir une somme modique pour tenir lieu d'alimens. En général toutes sortes de Bâtards peuvent recevoir des libéralités de toutes autres personnes que de leur Pere & Mere.

Les Bâtards ou Bâtardes, qui décèdent sans enfans légitimes, ni femme ou mari, & sans avoir disposé de leurs biens, ou entre-vif ou par dernière volonté, n'ont point d'autre héritier que le Roi, qui prend leur succession par droit de bâtardise. Mais dans l'usage, le Roi veut bien laisser leur succession aux Seigneurs Haut-Justiciers: c'est cependant à quatre conditions; 1°. que le Bâtard soit né dans la Terre du Seigneur; 2°. qu'il y ait eu son domicile pendant sa vie; 3°. qu'il y soit décédé; 4°. que ses biens y soient situés, sans ces quatre conditions le Seigneur est exclus par le Roi.

**BATARDIERE.** On appelle ainsi le lieu où l'on transplante des arbres de la pépinière, trois ans après qu'ils ont été greffés, & qu'on y réserve pour l'occasion: ils y peuvent rester jusqu'à dix ou douze ans: car un arbre replanté plusieurs fois, est beaucoup plus franc que quand on le plante à demeure au sortir de la pépinière.

**BATARDISE.** (droit de) Il appartient ou au Roi ou aux Seigneurs Haut-Justiciers: c'est-à-dire, que les successions des Bâtards décédés sans femme ni enfans, & sans avoir disposé de leurs biens, appartiennent au Seigneur Haut-Justicier; mais le Roi succède aux biens que le Bâtard avoit hors de cette Justice. Voyez Bâtard.

**BATIMENT** d'une Maison de campagne. Quand on veut en faire bâtir une, il faut être instruit de plusieurs choses: 1°. on doit choisir l'emplacement convenable, c'est-à-dire, l'endroit de la terre où le sol est

le plus ferme, les vues les plus belles, hors du danger des crues d'eaux; point trop près des marécages ni des grands bois: l'exposition doit être au Midi ou au Levant dans les climats tempérés; 2°. dresser un devis du bâtiment avec des Architectes, ou des Amis connoisseurs, & en tracer le plan sur le terrain même.

Quand on veut se charger soi-même de l'entreprise du Bâtiment, & le faire faire à la tâche & à la journée par des Ouvriers, à qui on fournit les matériaux, il faut 1°. examiner les secours qu'on peut tirer de son propre bien, & qui diminuent la dépense, comme le bois que l'on a, pierres, chaux, corvées d'hommes, &c. 2°. tenir pour certain que la dépense va toujours à un bon tiers de plus que ce que les Architectes & Maçons en ont dit; 3°. savoir, que la maçonnerie emporte la moitié de la dépense; la charpente presque le quart, les couvertures, menuiserie, ferrurerie, vitres & pavés, l'autre quart; 4°. être instruit du prix de tous les matériaux qui entrent dans la construction d'une maison, tels que la pierre de taille, le moilon, la chaux, le sable, le plâtre, la tuile, le fer, le plomb, &c. 5°. avoir supputé le prix total du Bâtiment pour connoître s'il n'excede pas la dépense qu'on est en état de faire; c'est ce qu'on ne peut savoir si on n'est pas au fait du toisé, parce qu'aux environs de Paris, & dans les endroits un peu notables les Ouvriers ne travaillent qu'à la toise: 6°. avoir les notions générales qui concernent les Bâtimens: ainsi on doit savoir: 1°. Que la meilleure assiette pour les fondemens, c'est le roc où le tuf; au défaut, on doit chercher la terre la plus massive: la noire est de cette qualité; celles qui sont comme de gros graviers liés ensemble sont encore fort bonnes, comme aussi le gros sablon rouge. On peut rendre le sol solide, lorsqu'il y a lieu de douter qu'il ne l'est pas, en remplissant le fond de la tranchée de grosses planches posées par-tout avec beaucoup d'égalité. Si l'on construit dans l'eau on met d'abord des pilotis; ce sont des pieds ronds de bois de chêne dont on ôte l'écorce, & qu'on enfonce jusqu'à leur milieu: on y cloue des poutres & de grosses planches par dessus dont on fait

la plate-forme : on met sur ce plancher de grandes pierres plates qu'on appelle du libage ; ensuite on élève les fondemens jusqu'à rez de chaussée. 2<sup>o</sup>. On doit sçavoir, que les murs des fondemens doivent être épais de trois pieds lorsqu'on veut que les murs qui seront hors de terre en aient deux : ainsi ils doivent avoir trente pouces lorsque ceux hors de terre sont déterminés à vingt.

Que ce même mur doit, depuis les bas, aller insensiblement en diminuant jusqu'au haut ; que la profondeur des fondemens est ordinairement la sixième partie de la hauteur de l'édifice, lorsqu'il n'y a point de cave ; que la diminution qu'on donne au mur à mesure qu'on l'élève, doit être égale de chaque côté, afin que le milieu du mur tombe à plomb sur le milieu du fondement, ce qu'on appelle *Escarper*.

Que pour que le Bâtiment soit construit dans les règles, il faut 1<sup>o</sup>. mettre les pierres alternativement les unes en *parement* (c'est le côté de la pierre qui doit paroître en dehors du mur) & les autres en *bouffisse*, c'est-à-dire, que la plus grande longueur de la pierre doit être dans le corps du mur, & la tête de la pierre faire face ; 2<sup>o</sup>. mettre toujours les pierres sur leur lit, c'est-à-dire, de plat, comme elles croissent dans la carrière, parce qu'autrement elles s'écartent ; 3<sup>o</sup>. mettre toutes les assises de pierre à niveau, afin que la maçonnerie soit bien liée ; ne pas élever une partie du mur jusqu'à toute sa hauteur, & laisser le reste plus bas pour l'achever ensuite, ce qu'on appelle travailler par épaulées ; donner à la muraille autant de talus qu'il en faut suivant sa portée, ce qu'on appelle *donner du fruit*. On doit se régler là-dessus sur la hauteur & épaisseur du mur ; on donne en talus aux grands murs le cinquième ou le sixième de leur hauteur ; aux murs de douze à quinze pieds, un neuvième ; à ceux de quinze à vingt, un huitième ; à ceux de six à sept, un douzième, ainsi des autres ; il est bon autant qu'on peut d'arraser les murs, c'est-à-dire, de mettre toutes les pierres de niveau, & les faire de hauteur égale partout.

Lorsqu'on ne veut pas se charger soi-même de l'en-

treprise, on en charge un Architecte qui l'entreprend à ses frais & risques, moyennant un prix certain, dont on lui avance ordinairement une partie, & qui s'oblige à vous remettre dans le tems convenu les clefs à la main, le tout fait & parfait suivant le devis qu'on a fait dresser : il est vrai qu'on évite par-là bien de l'embaras, mais la dépense en est bien plus haute, & on est quelquefois trompé dans une infinité de choses, bien plus que lorsqu'on fait travailler sous ses yeux.

Au reste on fait encore à la campagne différentes sortes de murs. Les uns sont de pierre de taille, & ne conviennent qu'au corps de logis du Maître, encore faut-il qu'il soit en état d'en faire la dépense : les autres murs se font de moëllons, briques, cailloux : ils conviennent aux Bâtimens simples, & sont fort ordinaires à la campagne.

Les murailles simples se font encore de charpente lattée, qu'on charge de plâtre avec un enduit par dessus : on en fait aussi avec de la terre forte ; c'est celle qui se lie le mieux, qui garde la forme qu'on lui a donnée en la comprimant. On l'emploie un peu humide & avec un peu de gravier ; mais on ne doit élever ces murs que sur des fondemens de maçonnerie qui doivent s'élever jusqu'à un pied ou deux au dessus du terrain : on encaisse cette terre entre des planches de sapin de deux pieds de haut & de douze de long : on presse ces moules avec des massues ; lorsqu'on en a rempli un, on le démonte pour le remonter à côté, & y construire un autre pan de mur : ces murs étant enduits de mortier, peuvent durer plusieurs siècles lorsqu'ils ont un pied & demi d'épaisseur : ils coûtent 2. liv. 5. sols par toise de Roi, sans compter l'enduit de mortier. On fait aussi des murs de bauge ; c'est de la terre franche mêlée avec de la paille hachée, bien paîtrie & corroyée : on l'unit avec la truelle ; on bâtit ainsi les chaumières, étables, granges, sur-tout aux lieux où la pierre & le plâtre sont rares.

BAUME. Plante odoriférante, qui a les feuilles oblongues, étroites & pointues : on le cultive dans les jardins ; il vient de graine & se multiplie de bou-

tures qu'on met dans des plate-bandes. Ses branches prennent racine à l'endroit où elles sont couvertes de terre; on en renouvelle quelques pieds tous les trois ans.

On donne le nom de Baume à certaines liqueurs résineuses & vulnéraires par excellence, tels sont les Baumes du Pérou, de Copaiú, qui découlent de certains arbres des Indes, par des incisions qu'on leur a faites. On donne également ce nom à plusieurs compositions que la Pharmacie a imaginées pour suppléer à ces véritables Baumes. En voici quelques-uns des plus utiles.

**BAUME DU SAMARITAIN.** Mettez huit onces d'huile d'olive avec autant de bon vin rouge dans un pot de terre vernissé; couvrez-le, & le mettez sur un feu médiocre: faites bouillir la liqueur jusqu'à ce que le vin soit consommé; faites-y bouillir deux onces de sucre, il en fera meilleur & plus vulnéraire. Ce Baume est propre à une infinité de plaies, sur-tout de la poitrine, aux ulcères & aux relaxations des fibres de l'estomac; il est bon aussi pour fortifier les nerfs.

**BAUME DE SATURNE.** Faites dissoudre deux onces de sucre de Saturne en poudre avec quatre onces de bonne huile de térébenthine dans un matras au feu de sable. Etant dissout, & la liqueur étant rouge; ajoutez, si vous voulez, demi-once de camphre en poudre & conservez ce Baume dans une bouteille de verre double bien bouchée: il est propre pour guérir toutes plaies, vieux ulcères, lousps des jambes, chancres, gangrenés, dartres vives & farineuses.

**BAUME DE SOUFRE.** Mettez dans un petit matras une once & demie de fleurs de soufre: versez dessus huit onces d'huile de térébenthine; placez votre matras sur le sable; donnez-y un feu de digestion pendant une heure: augmentez-le ensuite un peu, le continuant environ une heure, l'huile prendra une couleur rouge: laissez refroidir le vaisseau; puis séparez le Baume clair d'avec le soufre, qui n'aura pu se dissoudre. Ce Baume est excellent pour les ulcères du poumon & de la poitrine. La dose est depuis une goutte jusqu'à six dans quelque liqueur appropriée.

**BAUME,** Plante. Voyez MENTHE.

**BECASSE.** Epece de gibier-plume. La Becasse est un oiseau de passage, haut monté sur les jambes, qui a le bec très-long & menu, le plumage de la Perdrix, la chair bisé & délicate, mais rassasiante. Elle ne vole pas facilement, mais elle court fort vite. Les Becasses viennent du Nord dans nos climats au mois d'Octobre; on n'en voit qu'en Automne & en Hiver: elles se plaisent dans les petits bois touffus & lieux marécageux: on les chasse au fusil dans les taillis, & on les prend aussi au filet ou avec des collets. Ces collets sont faits de six brins de crins de cheval, longs & cordés avec une boucle coulante à un bout, & à l'autre un gros nœud: on y fait passer avant un bâton par un trou fait au milieu du bâton, lequel doit être gros comme le petit doigt, long d'un pied & pointu par un bout pour le piquer en terre, & on l'arrête par le nœud.

Quand le Chasseur a reconnu qu'il y a des Becasses dans un bois taillis, ce qu'il connoit à leurs sientes qui sont des foirades grisâtres, grandes comme la main, il fait une enceinte de quarante ou cinquante pas en forme de petite haie, haute de demi-pied, & d'une fouche à l'autre, avec des brins de genêt ou autre bois. On y laisse une voie où il n'y a que la passée d'une Becasse: on y pique un lacet ouvert en rond & couché à plate terre: l'oiseau cherchant à manger ouvre la petite voie, la suit jusqu'à la passée & se prend au passage. On les prend encore dans les bois qui sont en longueur avec des pantieres, espece de filet qu'on tend entre des arbres accommodés exprès, & on en prend une bonne quantité.

**MANIERE** de faire rôtir les Becasses & Becassines. Etant plumées, trouffez-les, ne les vuidez point: faites-les refaire; piquez-les de menu lard: mettez-les à la broche avec une rôtie au-dessous; faites-les cuire à propos.

Les Pluviers & les Grives se rôttissent de même.

**MANIERE** de les apprêter, 1°. en ragoût: coupez vos Becasses en quatre, ôtez le dedans: mettez-les dans une casserole avec ris de veau, champignons, truffes coupées par tranches: mouillez le tout de bon jus

de bœuf : affaïsonnez-le de sel, poivre, ciboule, de deux verres de vin; le tout bien cuit; délayez dans la fausse le dedans de la Becasse. Le ragout doit être servi par dessus les Becasses : on y exprime aussi un jus d'orange.

1°. En salmi. Coupez en pieces vos Becasses lorsqu'elles sont à demi-roties; mettez-les dans une caserole avec du vin à proportion : ajoutez y des truffes, des champignons hachés, & quelques capres; faites cuire le tout, & liez la sauce avec un bon coulis : dégraissez vos Becasses, & pressez un jus d'orange dessus.

La Becasse & Becassine sont fort nourrissantes : elles échauffent si on en mange avec excès : elles sont meilleures en hiver ; on doit les choisir jeunes, tendres & grasses.

**BECFIGUE.** Petit oiseau fort vanté pour la délicatesse de sa chair : il est ainsi nommé, parce qu'il ne se nourrit que de raisin & de figues, il est commun en Provence & en Italie; on les prend au filet.

**MANIERE** de les faire rôtir. Étant plumées, coupez leur la tête & les pieds : bardez-les ; mettez-les en une brochette attachée à la broche ; étant cuites panez-les & les tirez.

**BECHE.** Outil de Jardinier fort connu : il est composé d'un fer large de huit à neuf pouces, long d'environ un pied, & d'un manche de trois pieds de long. On s'en sert pour remuer & labourer en foulant la Bêche, & la retournant sans dessus dessous.

Un Agriculteur a trouvé un nouveau moyen pour adoucir le travail de la Bêche. En effet, comme ce travail consiste à lever la Bêche avec la terre qu'elle a coupée, action pour laquelle il est nécessaire que le Jardinier s'appuie sur ses reins qui sont le point d'appui ; & par conséquent qu'il fatigue beaucoup ; cet Agriculteur a imaginé de transporter ce point d'appui dans le manche même de la Bêche : ce qu'il a fait en y ajoutant un support. Ce support est un morceau de bois léger, comme de sapin, saule ou tilleul, long de huit pouces, gros d'un pouce de diamètre. L'extrémité qui porte sur le terrain, est pleine & a trois pou-

ces de large, afin qu'elle n'entre point en terre : l'autre est taillée en mortaise à dents plates, & percée pour y passer une vis qui l'attache au manche, & à un pied en deçà de la Bêche ; le manche doit être plat & carré dans cette extrémité : on peut au moyen de quelques trous faits au manche changer le support de place, & l'éloigner du fer plus ou moins, selon la diversité des Ouvrages, & selon que l'on enfonce plus ou moins la Bêche dans la terre.

**BEIGNETS.** Sorte de petite pâtisserie : on en fait de plusieurs façons ; les plus communs sont, 1°. les Beignets de pommes en pâte ; coupez vos pommes par le milieu sans les rompre pour en ôter les pepins ; pelez-les, coupez-les en tranches de l'épaisseur d'un écu ; faites-les mariner deux heures avec de l'eau-de-vie ; du sucre, citron verd, eau de fleur d'orange ; ensuite trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, un peu d'huile, de sel, & délayée avec vin blanc ; faites-les frire, & mettez du sucre dessus.

**BEINET DE CREME.** Prenez un demi-septier de crème & un demi-septier de lait : mettez-y trois œufs entiers & six jaunes que vous aurez délayés avec une poignée de farine, quatre macarons, de la fleur d'orange grillée, un peu de citron confit : faites cuire le tout jusqu'à ce que la crème épaississe ; mettez la pâte sur un plat fariné & couvrez-la de farine ; étant froide, coupez-la par petits morceaux : arrondissez-les, faites-les frire, & saupoudrez de sucre.

**BELETTE.** Petit animal sauvage qui a le museau étroit, le dos rouge, il est ennemi des pigeons, & fort dommageable à la volaille ; la Fouine est une espece de Belette. La Belette est de son naturel hardie, cruelle & fort rusée, elle vit de rats, fait la guerre aux lievres. On peut les apprivoiser ; on leur fait la chasse avec des pieges qu'on leur tend, ou avec des traquenards.

Le Chat putois ou sauvage est une espece de Belette plus grande que la Fouine ; il en veut beaucoup à la volaille : il est d'une fort mauvaise odeur. On lui fait la guerre de même qu'à la Belette, & on dresse des Bassets à les aller relancer dans les greniers & dans

les granges, & on les tue à coups de fusil.

**BELIER**, (le) c'est le mâle d'un troupeau de Brebis & de Mouton. Un Belier doit avoir le corps long & élevé, la tête grosse, le nez camus, les yeux noirs & hardis, les cornes retortillées, les testicules gros; il doit être fort chargé de laine. On connoît son âge à ses dents, comme à celles des Brebis; on le connoît aussi aux anneaux qui sont à l'extrémité de ses cornes, car autant qu'il y en a, autant il a d'années.

Un Belier peut suffire pour jusqu'à cinquante Brebis, mais il faut qu'il ait au moins trois ans, & qu'il n'en ait pas plus de huit.

On doit lui donner souvent du pain, de l'orge & du chenevis; le tenir toujours séparé des Brebis, hors le tems qu'on veut les faire saillir.

**BERCEAUX**, ou cabinets de verdure, ornemens de Jardin. Un Berceau est un lieu pratiqué avec des perches, ou des branches d'arbre, ou un treillage; on y emploie le chevrefeuille, le jasmin, le charme, le tilleul, ou même des arbres toujours verts qu'on prend dans une pépinière; on les plante sans rien couper; on donne à l'arbre la forme qu'on veut en entrelaçant ses branches avec de l'osier sur des Perches ou des cerceaux. En fait de Berceaux, on ne doit tondre la charmillle des deux côtés qu'à neuf pieds de haut; laisser le reste pour en prendre les branches & former le Berceau en les palissant. Pour former chaque colonne on prend un arbre branchu tout autour; on l'élague pour le faire monter, & on garnit le bas de la charmillle. On est aujourd'hui dans le goût des cabinets découverts par le haut, ou des Berceaux tout ouverts par les côtés, en forme de portiques ou de voûtes appuyés sur de légers colonnes.

**BERGAMOTTE**, & Eau de Bergamotte. Espece de citron qui ressemble à la bigarrade, mais qui a l'écorce unie; l'odeur en est forte & tient très-long-tems. Le grand mérite de ce fruit est dans son écorce; il faut qu'il soit verd prêt à mûrir pour être employé.

L'Eau de Bergamotte se fait de cette sorte. Coupez les zestes de la Bergamotte; mettez-les dans l'alembic avec de l'eau & de l'eau-de-vie; faites-les distiller à

un feu un peu vif; faites un syrop avec du sucre fondu en eau fraîche; versez les esprits distillés dans ce syrop; mêlez le tout, passez-le à la chauffe, & tirez la liqueur au clair fin.

La recette pour cinq pintes d'eau de Bergamotte, est une Bergamotte; trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, une livre & un quart de sucre, deux pintes trois demi-septiers d'eau pour faire le syrop.

**BERGER**. C'est celui qui garde les Brebis & les Moutons. Un bon Berger doit être fidele, robuste, vigilant; il doit compter souvent ses moutons pour voir s'il n'en manque point; séparer du troupeau ceux qui sont malades; tenir la Bergerie en bon état; mettre de bonne litiere, avoir grand soin des Brebis quand elles agnelent, avoir de bons Chiens, & qui obéissent promptement à sa voix; connoître les meilleurs pâturages qui sont dans le pays, pour y mener son troupeau; tantôt d'un côté tantôt d'un autre: être toujours à la tête pour qu'aucune ne s'égaré ou ne fasse du dégât; veiller au loup, jouer de tems en tems de sa mufette & de son flageolet pour les réjouir; parfumer de tems en tems la Bergerie avec du bois de genievre, & autres plantes odoriférantes; faire la guerre à tous les insectes & animaux nuisibles, comme serpens, araignées; employer pour cet effet le *galbanum*. Un bon Berger peut conduire jusqu'à 150. Brebis.

**BERGERIE**. Lieu où l'on met les Moutons, les Brebis, les Agneaux. Le plancher au dessus doit en être fort bas, afin que ces animaux soient plus chaudement; le sol de la Bergerie doit aller un peu en pente pour que l'urine s'écoule. La fenêtre doit en être fort petite; on peut la séparer en plusieurs parties avec des claies, pour mettre d'un côté les Agneaux avec leurs meres, & de l'autre les Brebis; ou bien pour séparer les Chevres & les boucs.

**BESTIAUX**. On entend par ce mot général, les bêtes à cornes, tels que les Bœufs, les Vaches, & les bêtes à laine, comme les brebis, les Agneaux, les Moutons, &c.

Gouvernement des Bestiaux. A l'égard des bêtes à corne, on ne doit pas les tenir dans des étables trop

étroites, car elles ont occasion de se battre & de se bleffer : souvent la plus vorace enleve le fourage de sa voisine qui se trouve à sa portée, & celle-ci maigrit insensiblement. En général il faut les tenir fraîchement en Été, chaudement en Hiver, & en tout tems sèchement, car l'humidité leur déplaît beaucoup ; voilà pourquoi on doit faire les étables en pente douce, & ménager un égout dans un coin. Pour faire perdre aux bêtes à corne l'habitude de se lécher, ce qui leur est fort nuisible, on doit froter de leur bouse les endroits où elles se sont léchées. On ne doit pas sévrer les veaux de trop bonne heure par l'avidité qu'on a de profiter du lait de la Vache ; car ce n'est jamais qu'un foible Bœuf ou Vache dont on ne peut tirer que fort peu de service, au lieu qu'en lui donnant le tems de se fortifier pendant quelques mois de plus, il rend bien plus de service dans la suite.

Pour préserver les jeunes Veaux des insectes auxquels ils sont sujets, & qui les tourmentent & les empêchent de profiter ; on doit faire un onguent avec de la graisse de porc fondue & du mercure : on les paîtrit bien ensemble, on l'étend sur un linge que l'on tortille, & que l'on met autour du cou des Veaux. Une bonne nourriture pour eux, ce sont des vesces trempées jusqu'au gonflement, on ne doit les faire tremper qu'à chaque fois qu'on leur en donne.

Le profit que font les bêtes à laine est de plusieurs sortes : 1°. le nombre des bêtes double tous les ans, parce que les Brebis agnelent une fois l'an ; 2°. on a la laine qu'on leur tond une fois, & quelquefois deux par an, qu'on vend où dont on se sert pour les besoins de la maison ; 3°. les autres choses d'un bon profit sont la chair des Agneaux & des Moutons, les peaux des uns & des autres, la graisse de ces derniers que l'on vend, & dont se fait le meilleur suif, le lait des Brebis, le fumier de ces fortes de bêtes qui engraisse parfaitement la terre.

Outre les profits domestiques, on peut encore dans les pays où il y a beaucoup de pâturages, faire un commerce lucratif des bêtes à laine ; 1°. en donnant un ou plusieurs de ses troupeaux à cheptel : c'est un

marché par lequel celui qui prend le troupeau, s'oblige de rendre à la fin du bail autant de bêtes qu'on lui en a donné, & le Bailleur & le Preneur partagent entr'eux les Agneaux, Brebis & Moutons, & laines qui proviennent pendant la durée du Bail. Dans ce marché les troupeaux se donnent ordinairement à moitié pour trois ou six ans : le Preneur s'oblige de nourrir le Berger & de payer les gages, ou la moitié, selon les conventions des Parties : il est toujours plus sûr que ces sortes de beaux soient passés devant Notaires, & publiés à l'issue de la Messe Paroissiale du domicile du Preneur, & en outre que le Bailleur du troupeau, prenne un billet ou reconnaissance du Propriétaire de la ferme où est mis le troupeau, par laquelle il consent à ce bail.

Quand on veut faire ce commerce, on doit aller au loin acheter des bêtes à laine pour qu'elles coûtent moins. On a évalué que dans ce commerce un troupeau de 200 bêtes, qui aura coûté environ 600 liv. à raison de 3 liv. chaque bête, produit au Propriétaire un profit pour le moins de 200 liv. par an. Bien plus, au bout de trois ans, le Bailleur du troupeau est entièrement remboursé du prix que ce troupeau lui avoit coûté, par le profit qu'ont fait les Agneaux, les Moutons, les laines, &c. & le troupeau reste toujours dans son entier. Ce n'est pas tout, s'il ne vend pas les Agneaux, il a au bout de trois ans un second troupeau.

2°. On peut encore faire ce commerce d'un autre manière, mais dans les endroits fertiles en bled ou en pâturage, en allant acheter dans les mois de Mai & de Juin un certain nombre de bêtes, & les faisant paître dans les terres après la moisson ; car comme cette nourriture les engraisse beaucoup, on peut les vendre au bout de trois mois.

MANIERE d'engraisser les bestiaux ou les bêtes à corne, soit pour les tuer ou les vendre aux Bouchers. 1°. On doit mettre à l'engrais, soit les Bœufs, Vaches ou Taureaux, à dix ans & point plus tard à la fin du mois de Mai. 2°. On doit les mener paître dès le grand matin ; les ramener à l'étable sur les dix heures, & après la grande chaleur, les faire retourner au

pâturage jusqu'à la nuit. Au retour, leur donner des choux coupés par morceaux ou de grosses raves, hachées ou bien les huit premiers jours on leur fait boire dans une auge de l'eau échauffée au soleil ou tiédie, dans laquelle on a bien mêlé deux picotins de farine d'orge, jusqu'à ce que le plus gros soit descendu au fond; & on leur donne cette matière au retour du pâturage. Le soir on leur fait bonne litière, & on jette devant eux une petite botte d'herbe fraîchement cueillie: si on prend tous ces soins pendant quatre mois, on est presque assuré que les bestiaux feront suffisamment engraisés pour s'en défaire.

**MALADIES DES BESTIAUX, & 1<sup>o</sup>. Maladies des Bêtes à Corne.**

**L'AVANT CŒUR:** c'est une tumeur en dehors ou en dedans du poitrail du bœuf, il est alors triste, pesant, il a la bouche pleine de salive, le poil hérissé: piquez la tumeur avec une alene; mettez-y un brin de racine d'Ellebore, frottez le mal avec du beurre frais: faites avaler au bœuf un demi-septier de gros vin, où vous aurez dissous un gros de thériaque.

**BARÈLLONS, (les)** excroissance de chair qui vient sous la langue du bœuf: coupez-la avec des ciseaux, & lavez avec vinaigre & sel.

**BATTEMENT DE FLANCS.** Mal qui vient d'une inflammation d'entrailles causée par un morfondement après un grand travail. Le Rem. est un lavement avec décoction de bourache, chicorée sauvage, dans deux pintes de lait, réduites à trois chopines, & avec un breuvage d'une pinte d'eau tiède, avec suc de poireaux.

**BOITEMENT.** Si le mal vient du froid, lavez le pied malade, faites-y une ouverture avec la lancette, lavez la plaie avec de l'urine, infusez-y de l'huile chaude; s'il vient du sang extravasé, scarifiez l'endroit pour faire sortir le sang: mettez du vieux-oing sur la plaie; si le sang est descendu à l'extrémité de la corne, fendez la corne par le bout & non par le milieu; s'il survient dans le mal une enflure aux genoux, appliquez sur le mal un cataplasme fait avec de la lie de vin rouge, une demi-livre de miel, une poignée de racines d'orties grièches découpées, & de la farine de seigle, le tout bouilli.

**CRIGNON ENFLÉ.** Frottez la partie malade avec de la cire neuve & graisse de porc, fondues ensemble.

**COLIQUE.** On connoît que c'est ce mal, quand le bœuf se lève & se couche souvent, qu'il étend la cuisse, qu'il suc. Remede, fendez-lui la queue à l'extrémité pour la faire saigner; ainsi que le bout des oreilles, & frottez lui le ventre avec un bâton: si le mal continue, on lui fait avaler des oignons cuits trempés dans du gros vin.

**CORNE ROMPUE.** Couvrez la plaie d'un linge imbibé de vinaigre; huile & sel, le tout mêlé: continuez pendant trois jours: le quatrième mettez-y de la poix, de l'huile & du vieux-oing fondus & mêlés, & couverts d'étoupes.

**DÉGOUT.** Prenez l'endroit le plus tendre d'un chou, broyez-le dans un demi-septier d'huile de noix, & le faites avaler au bœuf dégoûté. Ou donnez-lui des feuilles de raves ou des betteraves cuites dans du vinaigre.

**ÉCORCHURE AU COU.** Frottez-la avec de la graisse de porc & cire neuve, fondues ensemble.

**ENCLOUURE.** Tirez le clou ou chicot, & versez sur la plaie de l'huile toute chaude avec des étoupes, & enveloppez le tout d'un linge.

**ENFLURE DE VENTRE.** Remede: un lavement de décoction de mauve, pariétaire, chicorée sauvage, poirées, son, huile de noix: ou faites-lui prendre deux onces d'orviétan dans une chopine de vin.

**ENFLURE AU COU.** Frottez l'écorchure avec de la graisse de porc. L'enflure aux pieds se guérit avec des feuilles de sureau broyées avec du sain-doux.

**ENTORSE.** Frottez le mal pendant trois jours avec sain-doux, miel & vin blanc, le tout bouilli.

**EPAULE DISLOQUÉE.** Saignez-le de la jambe de devant, opposée à la partie disloquée: puis remettez-la lui; frottez-la avec de l'eau-de-vie mêlée dans son sang tout chaud.

**RETENTION D'URINE.** On connoît ce mal lorsque le bœuf fait de fréquens efforts pour uriner sans pouvoir rien faire. Remede: faites bouillir de la pariétaire, du fenécon & des racines d'asperges, appliquez-le sur les bourses du bœuf; & faites-lui avaler pendant

trois jours une chopine de vin blanc, dans lequel on a fait bouillir deux cuillérées de miel & autant d'huile.

**TESTICULES ENFLÉS.** Si l'enflure vient de contusion, frottez les testicules avec de la fiente de bœuf & du sain-doux, & ne faites pas travailler le bœuf de quelque tems. Si c'est d'inflammation, faites-lui baigner dans une rivière les parties enflées : appliquez sur les testicules une emplâtre faite avec de la craie blanche pulvérisée, vinaigre & sel : le tout bien battu.

**Toux.** Remède, une décoction d'hysope que l'on fait boire au bœuf, & un lavement de poireaux pilés avec du froment.

**VENTRE RESSERRÉ, OU CONSTIPATION.** Remède, un lavement fait avec miel, beurre frais, deux onces de fené : le tout dans une décoction de mauve, guimauve qu'on a fait bouillir dans trois pintes d'eau réduites à deux : ne point donner de foin au bœuf, mais du son de seigle trempé dans l'eau.

Préservatif contre les maladies contagieuses qui reignent parmi les bêtes à corne, & les empêcher d'infecter tout le troupeau.

Prenez de l'éthyops minéral une demi-once, de l'antimoine cru réduit en poudre très-fine, une once : de la thériaque de Venise, une demi-once : mêlez-le tout ensemble, & avec une quantité suffisante de fleur de farine & de lait nouveau ; faites-en une boulette que vous donnerez tous les jours à une grande bête formée : continuez à lui en donner pendant douze ou quatorze jours de suite, & au moment que vous jugez qu'elle a l'estomac le plus vuide : il n'y a point de régime particulier à faire observer à l'animal tant qu'il prend ce remède. Comme il est destiné pour prévenir la maladie, il ne faut l'administrer à aucune bête, lorsqu'elle est manifestement attaquée du mal : on doit en cesser l'usage dès que la bête a perdu l'appétit entièrement, & qu'elle a un flux de ventre violent.

**MALADIE DES BESTES A LAINE.**

**ABCE'S.** On le connoît à la tumeur. Ouvrez-le, faites sortir l'ordure, versez dans la plaie de la poix fondue & du sel brûlé & pulvérisé : faites boire à la brebis de la Thériaque délayée dans de l'eau.

**BOTTEMENT.** Provenant d'amollissement des ongles : coupez l'extrémité de l'ongle gâté, faites bouillir dans une cuiller de fer de la vieille huile de noix, & un peu d'alun pulvérisé ; frottez de cet onguent l'ongle malade.

**CLAVEAU OU CLAVELE.** On connoît ce mal à de petits clous dont les brebis sont couvertes. Ce mal est contagieux, & souvent mortel. Les clous où il y a un ver, sont les plus dangereux : on doit d'abord séparer des autres les brebis qui en sont attaquées. 1<sup>o</sup>. Couper tout autour les clous sans toucher au ver, & faire dégoutter dans la plaie du suif de chandelle : on guérit ordinairement cette maladie avec la poix-resine leule, ou avec du soufre & du vinaigre mêlés ensemble.

**ENFLURE,** provenant d'avoir mangé de mauvaises herbes. Saignez-les sous la queue, près des fesses : donnez-leur à boire de la thériaque délayée dans l'eau.

**ÉTOURDISSEMENT & VERTIGE,** autrement dit **AVORTIN**, ou sang tournant. Ce mal provient des coups de soleil & des grandes chaleurs. Coulez-leur dans l'oreille du jus d'orvale ou toutebonne ; ou faites-lui manger du suc de bette, ou poirée sauvage.

**JAMBE ROMPUE.** Remettez-la droite, dès que cet accident est arrivé : frottez-la d'huile & de vin mêlés, enveloppez-la d'une étoffe un peu forte avec des éclisses.

**MORVE.** On la connoît par l'abondance d'humours, visqueuses, blanches ou rouffes, qui coulent par les naseaux : séparez aussi-tôt des autres la brebis attaquée : faites fondre un bon morceau de soufre dans une cuiller de fer. Jetez-le tout bouillant dans un demi-septier d'eau : retirez le soufre & rétirez la même chose, & faites boire de cette eau à la brebis. Si dans trois jours elle ne guérit pas, la morve est formée, & il faut étouffer la bête.

**PESTE.** On ne peut guère que prévenir cette terrible maladie. Pour en préserver, parfumez les étables & les mangeoires, de genievre & d'herbes odoriférantes. Si on a des brebis qui en sont attaquées : mettez-les d'abord à part, & tentez quelques remèdes, comme un peu d'orviétan ou de thériaque délayée dans du vin. Pour garantir les autres, faites-leur boire tous

les matins, avant d'aller au champ, de l'eau où on aura fait infuser de la fauge & du marrube : faites essai des autres remedes indiqués pour le mal contagieux, à l'article des bêtes à corne.

**POURRITURE DES BREBIS.** Elle provient de ce qu'elles ont le foie & le poumon attaqué : ce qui arrive lorsqu'on les a fait paître dans des lieux humides, ou qu'elles ont mangé du fourrage pourri. De-là vient, qu'après une année pluvieuse, il y a des cantons où l'on ne trouveroit pas une seule brebis saine, & que l'on est obligé de renouveler le troupeau.

**Remede.** Prenez une livre d'absinthe & une livre de raifort d'Espagne : pulvérisez-les, & gardez-les dans une boîte pour vous en servir dans le tems.

Alors prenez en deux onces pour cent moutons : mêlez-les avec quatre onces de graine de genievre pilée, & quatre ou cinq litrons de dragée d'avoine : (c'est un mélange d'un tiers d'avoine avec deux tiers de pois & de vesces quel'on a semés en Mars.) Ajoutez à ce mélange une petite poignée, & la moitié du tout d'absinthe pulvérisée. Jetez cette composition dans les auges des moutons, une fois la semaine : surtout une fois dans le mois de Mars, une fois vers la mi-Mai, & une fois vers les derniers jours de Juin.

**POUX.** Frottez les brebis du même onguent que pour la rogne, & lavez-les dans de l'eau nette.

**ROGNE OU GALIE.** Les signes les plus certains, sont lorsque les brebis se frottent contre tout ce qui se présente, les arbres, les murs ; & elle vient quelquefois du grand froid qu'elles éprouvent quand elles sont tondues : coupez d'abord de la laine pour découvrir le mal : faites fondre ensemble du camphre, de la fleur de soufre, de la cire : frottez-en la brebis trois fois ; & lavez-la avec l'eau de lessive.

**TOUX.** Faites-leur manger du pas-d'âne quand c'est au Printemps, où elles en sont ordinairement attequées ; mettez du fenugrec concassé, avec du cumin, quand c'est en Automne : faites-leur avaler un peu d'huile d'amande douce & du vin blanc tiédis.

**Observation** qu'on doit faire au sujet des bestiaux.

Il vaut infiniment mieux élever de jeunes bestiaux pour regarnir les étables, que d'en acheter de çà & de là, de tout élevés, & propres pour l'usage. Il est prouvé par le compte qui en a été fait, que le profit est bien plus considérable. Outre cela, on court risqué dans la méthode opposée, de mettre de mauvais bestiaux dans ses étables : par la raison que ceux qui menent des bestiaux aux Marchés pour les vendre, ne manquent jamais de garder les meilleurs pour eux ; & qu'ils ne vendent que le rebut : ainsi l'acheteur est obligé de se contenter du médiocre : & risqué même d'acheter du bétail qui vient d'une étable infectée de quelque maladie contagieuse. D'ailleurs le changement de pâture & de fourage peut nuire au profit qu'on en peut tirer. Enfin, il n'est pas aisé de conduire & garder dans les champs, des vaches ainsi ramassées de tous les côtés.

**BETOINE.** Plante des bois, âcre, amere, céphalique & hépatique ; son usage est dans les maux de tête : elle entre dans les sternutatoires. On en use comme du thé. Cette infusion est propre à la jaunisse, aux pâles couleurs : on en applique sur les plaies de la tête. Ceux dont les yeux pleurent toujours, doivent mâcher le matin de ces sortes de feuilles.

**BETTERAVE.** Plante potagere & annuelle ; celles qui ont la chair la plus rouge sont les meilleures : on ne les multiplie que de graines : on les sème en plein champ & chairement : elles veulent une terre bien amandée. On doit les éclaircir, si elles levent trop dru : on en recueille la graine au mois d'Août, & elles prennent à la fin de l'Automne.

**BEURRE** ( le ) n'est autre chose que la crème qu'on a levée de dessus le lait, ou le lait même sans l'avoir écrémé, qui à force d'être foulé & battu dans la baratte, s'est épaissi en masse : il faut dix livres de lait pour faire trois livres de beurre. Le lait de vache le plus nouveau trait & le plus gras fait le meilleur beurre. Le beurre demande beaucoup de propreté : comme il est quelquefois long-tems à prendre, & qu'il éprouve la patience de ceux qui le battent ; on n'a qu'à y mettre du lait de vache tout nouvellement trait pour qu'il s'épaississe promptement. Si c'est le grand froid

qui l'empêche, il faut le battre assez près du feu: si c'est la trop grande chaleur, il faut tremper de tems en tems la batte dans une terrine d'eau fraîche. Lorsque le beurre est fait: on le couvre d'un linge blanc, & on le met au frais. On met les beurres fins dans de petits pots: & ceux de provisions dans de longs pots de grès appellés tallevannes: on fait encore le beurre avec du lait de brebis, de chevre.

Le meilleur beurre, & le plus estimé, est celui qui est jaune naturellement: le blanc n'a pas un goût si agréable: les beurres de Mai & de Septembre doivent être préférés à tous les autres. C'est dans ces Saisons qu'on en doit faire sa provision, pour en fondre ou pour le saler, parce qu'il est meilleur & bien moins cher dans ce tems-là, & le réserver pour le tems où il se vend plus cherement, qui est depuis le mois de Novembre jusqu'au mois de Mars.

**MANIERE** de faire fondre le beurre: mettez dans un chaudron, par exemple, trente livres de beurre: sur une pareille quantité, mettez quatre cloux de girofle, deux feuilles de laurier, deux oignons: faites cuire ce beurre à très-petit feu pendant trois heures sans l'écumer, jusqu'à ce qu'il soit clair-fin: retirez-le du feu: laissez-le reposer une heure: écumez-le, & versez-le doucement dans des pots de grès qu'on met à la cave, couverts de papier & d'une ardoise ou toile: passez le fond du beurre au travers d'un tamis.

**MANIERE** de faire le beurre salé. Lavez-le d'abord plusieurs fois pour lui faire sortir son lait: prenez-en deux livres à la fois; étendez-le sur une table avec un rouleau de l'épaisseur d'un doigt: répandez dessus une raisonnable quantité de sel: pliez & repliez le beurre en trois ou quatre différentes façons, jusqu'à ce qu'il soit bien mêlé avec le sel. Mettez-le ensuite dans des pots de grès bien propres, & pressez le beurre avec les mains: étendez une couche de sel fondu sur la superficie des pots.

Le beurre est nourrissant & pectoral, il résout les tumeurs & calme les inflammations, mais l'usage trop fréquent affoiblit l'estomac & échauffe beaucoup, surtout s'il est vieux, car alors il est mal sain. Lorsque le

beurre éprouve trop le feu, il contracte une âcreté mauvaïse à la santé. Le beurre fondu s'emploie ordinairement pour les fritures. Le beurre frais est le plus convenable à la santé. & il est préférable de beaucoup au salé & au fondu.

**BIENS DE CAMPAGNE** ( les ) les plus estimés sont les prairies, & les pacages: parce qu'ils produisent beaucoup avec peu de dépense & de soin, & qu'ils ne sont point sujets à quantité d'accidens & de révolutions qui arrivent aux autres biens. 1°. Les bois qui sont en coupes réglées, & les plants qui sont un revenu annuel: comme cerisaie, noyers, oliviers. 3°. Les Terres à grains ou labourables. 4°. Les vignobles, qui dans certains climats ont terroir, sont alors préférables aux terres à grains. Les meilleurs biens de campagne sont: 1°. Ceux qui ont un peu de tout. 2°. Ceux dont les terres sont les plus rassemblées & le plus près de la maison du maître. *V. Domaine.*

On doit connoître la vraie valeur d'un bien de campagne dont on veut faire l'acquisition; il y a plusieurs moyens pour cela, en s'informant: 1°. De la valeur des différens grains & fruits qu'on y récolte: 2°. Des débouchés & des ressources qui s'y trouvent, & qu'on évalue sur le rapport des Voisins, des Dîmeurs, des anciens Fermiers. 3°. Par l'évaluation de l'année commune qui se prend sur le pied de vingt réduites à une: le tout déduction faite des charges.

**BIENS ROTURIERS**, ( les ) sont ceux qui ne sont point tenus à foi & hommage, mais qui sont chargés de Cens ou d'une Redevance. L'acquisition d'un bien roturier est plus avantageuse pour un pere de famille economique, que celle d'un bien noble, c'est à-dire, d'un bien qui est tenu à foi & hommage d'un Seigneur, (ce qu'on appelle un Fief:) en voici la raison. 1°. Les droits dus aux Seigneurs quand on acquiert un Fief, & appellés le *Quint*, excèdent de plus de moitié ceux qui sont dûs pour acquérir un bien roturier, qu'on appelle *lots & ventes*: car ceux-ci ne vont ordinairement qu'au douzieme du prix de l'acquisition, & les autres font du cinquieme de ce même prix. Il y a même des Coutumes où il est dû encore en sus le requint, c'est-à-

dire, le cinquieme du cinquieme. Il est vrai que dans quelques pays du Droit Ecrit : les droits sont les mêmes pour la vente des biens roturiers, comme pour celle des biens nobles : mais cette égalité ne porte que sur cet article ; il y en a d'autres où cette différence est bien plus importante. 2°. Il est dû pour les Fiefs, la foi & hommage, l'aveu & dénombrement : ce sont encore des frais & des formalités qui n'ont point lieu dans les rotures ; 3°. Il est dû pour les Fiefs, des droits de relief & de rachat dans les mutations par succession, soit en directe, ou collatérale, qui n'ont point lieu dans les rotures.

4°. Les possesseurs des Fiefs sont sujets au Ban & Arriere-ban, ou à la taxe qu'on leur impose, lorsqu'ils ne servent pas en personne. ( C'est la convocation de tous les Nobles, ou gens tenant Fief pour servir le Roi dans ses Armées ), à quoi sont sujets aussi les Douairiers & autres usufructiers : or les possesseurs des rotures n'y sont pas sujets. 5°. Les possesseurs des Fiefs qui sont roturiers, sont tenus de payer le droit de franc-fief, parce qu'en France les roturiers sont incapables de posséder des Fiefs. Ce droit est une année du revenu, sur le pied du bail actuel, ou l'intérêt du prix de l'acquisition au dernier vingt. Ce droit se paie tous les vingt ans : il est même dû à chaque mutation : ce droit est personnel, & celui qui le paie ne s'affranchit que pour lui-même. Ainsi quoiqu'un Pere de famille l'ait payé depuis peu : le fils à qui le bien échoit par la mort du pere, est obligé de le payer. D'où l'on doit conclure que tout Pere de famille judicieux renoncera facilement à la vanité d'avoir un bien noble, qui est assujéti à tant de droits onéreux, & préférera un bien roturier, qui ne doit que des Cens annuels, & qui sont par-tout très-modiques.

BIERRE. ( la ) Elle est composée : 1°. D'orge, ou de froment, ou d'avoine ; 2°. de houblon ; 3°. de levure & d'eau. 1°. L'orge doit être germée, & pour la faire germer, on la fait tremper pendant vingt-quatre heures : puis on la porte au cellier ou germoir, où on l'étend jusqu'à ce que le germe sorte un peu de chaque grain. On le fait ensuite secher dans un en-

droit couvert & sur un plancher, ou espece de claie, sur laquelle on étend une étoffe de crin de cheval : on y met l'orge dessus : on place un fourneau dessous, dont la chaleur la fait sécher : on la porte ensuite au moulin, où elle est broyée grossièrement ; de maniere que la farine se détache du son.

Pour faire la Biere : il faut, 1°. de grandes chaudières de cuivre, environnées de maçonnerie & posées sur un fourneau de brique de la même largeur. 2°. Une cuve de bois faite exprès qui a deux fonds : celui d'en bas qui descend en pente, est percé vers le milieu, & bouché avec un bâton plus haut que la cuve n'est profonde. Celui d'en haut & qu'on peut lever, est à deux pouces au dessus de l'autre ; il est précédé d'une multitude de petits trous, c'est sur ce fond qu'on met le houblon & la farine d'orge. Quand l'eau, qui est dans la chaudiere a le juste degré de chaleur, c'est-à-dire, commence à fremir, on la fait entrer par le moyen d'une pompe & d'un tuyau dans le bas de la cuve entre les deux fonds ; cette eau montant à travers les petits trous, fait submerger le houblon & la farine : alors on introduit l'eau dans la cuve, & on remue à force de pelles & de bras la farine pour que toute sa substance se mêle avec l'eau. Ensuite on laisse la farine en repos l'espace d'une heure ; puis on leve le baton qui boucheoit l'ouverture du fond, ce qui fait que l'eau s'échappe par les petits trous, & va se rendre par cette ouverture dans le fond inférieur où il y a un réservoir pour cet eau. Ensuite on introduit de nouvelle eau dans la cuve : on brasse une seconde & une troisieme fois la farine, & on en exprime toute sa substance, après quoi on tire cette eau du réservoir ; on la met dans une chaudiere où on la fait bouillir un petit moment avec des bouquets de houblon mâlé.

Si on veut faire de la Biere rouge, on fait bouillir le tout 24 heures ; puis on la verse dans des baquets ou cuves plates & larges : lorsqu'elle est tiède, on la verse dans une autre cuve où l'on met un seau de levure de Biere par muid. On la fait bouillir jusqu'à ce qu'elle fermente, ce qui arrive au bout de sept heures : alors on verse la Biere dans les tonneaux que l'on laisse

ouverts pendant quelque tems pour qu'elle écume: on a soin de remplir le tonneau de quatre en quatre heures pendant deux jours. Une petite quantité de coriandre donne un fort bon goût à la Biere; on doit garder la proportion entre les matieres, ainsi pour un muid d'eau on met un sepier d'orge, & sept livres & demie de houblon. Au reste, l'eau qu'on emploie doit être legere, ce que l'on connoît, si elle mousse facilement avec le savon. Lorsque la Biere est simple, on ne met que la moitié des choses qu'on vient de dire.

**BILE.** Liqueur jaunâtre, ou humeur âcre qui est dans le corps animal; le receptacle de la Bile est une petite vessie, située au dessous du foie: la trop grande quantité de Bile peut causer des maladies considérables.

Remede pour la purger. Mettez dans un bouillon deux pincées de fleur de cerisier ou de pêcher, qui auront infusé la nuit dans un peu d'eau, & l'avalez.

Ou bien, faites infuser toute la nuit vingt roses pâles, ou environ, dans un peu d'eau sur les cendres chaudes, & mêlez le matin cette infusion dans un bouillon d'herbes rafraichissantes.

**BILLET**s à ordre ( les ) Sont ceux qui sont payables au Créancier dénommé, ou à son ordre: ils emportent contrainte par corps lorsqu'ils sont souscrits par Marchand, Négociant ou Banquier, quoique faits au profit de personnes qui ne sont pas de cet état. Mais les Billets de valeur reçue comptant, n'emportent contrainte par corps, que quand ils sont faits de Marchant à Marchand, pour raison de marchandise ou négoce dont ils se mêlent: la raison en est qu'un Billet de valeur reçue, n'est pas de sa nature un Billet de commerce, au lieu que le Billet à ordre l'est, dès que l'ordre en est mis au dos: il peut passer en différentes mains, & on ne regarde plus alors la qualité de celui qui l'a souscrit.

**BILLET**s payables au Porteur, ou pour valeur reçue, sont des Billets portant promesse de payer la somme qui y est contenue pour valeur reçue: ils n'emportent la contrainte par corps que quand ils sont faits entre Marchands ou Négocians, ou gens d'affaires.

**BISCUITS.** Sorte de pâtisserie fort délicate; on en fait de diverses sortes.

**BISCUITS DE SAVOIE:** ils sont petits & un peu longs. Maniere de les bien faire. Prenez quatre œufs bien frais ou davantage, suivant la quantité de Biscuits que vous voulez faire: pesez dans une balance par égale, vos œufs d'un côté & du sucre en poudre de l'autre, pour la farine il n'en faut que la pesanteur de deux œufs; ensuite cassez les œufs, mettez les blancs & les jaunes à part: fouettez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient montés en neige: mettez votre sucre dans les jaunes; battez-les avec une spatule, puis versez-les dans les blancs, mêlez-les ensemble: Alors prenez votre farine que vous avez fait dessécher au four, & mettez-la dans un tamis au dessus de la terrine où sont les œufs, & faites tomber doucement avec la main cette farine dans la terrine, mêlez-la avec le tout; ensuite dressez votre pâte dans des moules en long ou en rond: glacez-les avec du sucre, ajoutez-y une pincée de farine cuite au four: faites-les cuire dans un four de cuivre ou de Boulanger, & à feu modéré.

**BISCUITS** du Palais Royal. Mettez dans une balance six œufs frais, & pesez de l'autre côté autant de sucre en poudre du plus beau, bien sec, & passé au tamis: pesez le poids de trois œufs de la plus belle farine de froment & séchée au four: cassez vos œufs dans une terrine, séparez les blancs des jaunes; fouettez les blancs fort long-tems, & faites-les monter en neige: mettez-y alors le sucre en poudre: mêlez-le bien avec les blancs, puis jetez-y vos jaunes, & remuez pour les incorporer. Ensuite jetez-y la farine; mêlez bien le tout, mais doucement: mettez deux pincées de rapure de citron & de conserve de fleur d'orange: remuez deux ou trois tours: dressez votre pâte dans les moules, glacez-les légèrement & mettez-les au four.

**BISCUITS** d'amandes ameres. Prenez environ un quarteron d'amandes ameres, & autant d'amandes douces: échaudez-les dans l'eau bouillante; pelez les sans les mettre à l'eau fraîche; pilez-les au mortier sans mettre de l'eau: ensuite battez avec une cuiller quatre ou cinq blancs d'œufs dans une terrine, & met-

tez dedans votre pâte d'amandes ; délayez-la bien avec la cuiller , après cela mettez-y une livre deux onces de sucre en poudre , & mêlez-le bien avec le tout : puis étendez la pâte sur du papier blanc avec un couteau , & formez le Biscuit avec un autre , & de la grosseur du bout du doigt ; ensuite faites-les cuire au four , & à petit feu au commencement : mais quand il est levé , augmentez le feu : étant cuit , & lorsqu'il a assez de couleur , retirez-le du four , & ne l'ôtez point du papier qu'il ne soit froid.

**BISCOTINS.** Prenez trois blancs d'œufs , quatre cuillerées à bouche de sucre en poudre & une cuillerée de marmelade d'abricots , ou autre que ce soit : prenez de la farine à proportion , & pétrissez le tout ensemble jusqu'à ce que la pâte soit bien maniable ; dressez sur une feuille de papier des Biscotins de différente figure , les uns ronds , les autres longs ou en chiffre , ou en cœur : faites-les cuire à petit feu , & retirez-les lorsqu'ils sont d'un roux coloré ; pour les détacher de la feuille de papier , humectez-la par derrière avec de l'eau.

Autre maniere. Prenez une livre & demie de farine de froment ; faites cuire vingt onces de sucre à la petite plume ; versez-le dans un mortier ; laissez-le refroidir , puis mettez-y la farine , six œufs frais , une cuillerée d'eau de fleur d'orange : battez le tout ensemble un quart-d'heure ; versez cette pâte sur une table , & faites-en de petits pains gros comme une noisette , & faites-les cuire à un four modérément chaud.

**BLANC DE BALEINE.** Matière grasseuse & jaunâtre que l'on trouve dans la tête des grosses Baleines : on la rend blanche en la coulant par un tamis de soie pour séparer certain excrément huileux qui s'y trouve mêlé : on dissout la partie qui a été coulée dans une forte lessive , faite avec des cendres gravelées & de la chaux vive ; & à force de remuer , elle blanchit comme du lait , on a soin d'ôter l'écume qu'elle jette ; on fait dessécher ce Blanc à l'ombre & à l'air , non au soleil. Le Blanc de Baleine nous vient de Bayonne ; le meilleur est en belles écailles , blanc

& luisant , il abonde en sel volatil & en soufre. Le Blanc de Baleine adoucit l'âcreté des humeurs ; on l'emploie dans la coagulation du sang , dans les chûtes , dans la pleurésie , dans les catarrhes suffoquans : la dose est depuis un scrupule jusqu'à un gros pour les adultes , & de trois ou quatre grains pour les enfans.

**BLANC-MANGER.** Prenez une poule , videz-la : lavez-la dans l'eau , faites-la cuire dans l'eau avec deux pieds de veau dont vous aurez ôté les os : le tout étant cuit , & ayant formé une gelée , passez la gelée à travers une serviette : mettez-y du sucre , de la cannelle , de l'écorce de citron ; faites bouillir le tout quelque tems , & dégraissez-le. Ensuite pilez une demi-livre d'amandes douces , & huit ou dix ameres après les avoir pelées à l'eau chaude les arrosant de lait : passez le Blanc-manger avec les amandes deux ou trois fois dans une étamine ; lavez l'étamine & repassez - le encore une fois afin qu'il soit bien blanc , dégraissez-le , glacez-le ; étant bien gelé , servez-le froid.

**BLANCHISSAGE.** Maniere de blanchir des bas de soie ou des grands ; 1°. on doit les bien fanner , & aussi tôt après les mettre sur un linge un peu épais , lequel on étend sur le dos d'une chaise renversée ; 2°. mettre sous cette chaise un réchaud dans lequel on fait brûler de la poudre de soufre ; couvrir les bas d'un autre linge , & lorsque la fumée du soufre a fait son effet , les repasser à l'envers.

Maniere de blanchir les blondes & les dentelles ; il faut 1°. les débâter , les repasser , puis les plier l'une sur l'autre ; 2°. les mettre dans une espece de poche de toile blanche , & les faire tremper dans de l'huile d'olive pendant vingt-quatre heures : 3°. faire une eau de savon plus forte qu'à l'ordinaire , & lorsque l'eau bouit , y jeter le sac où sont les blondes , l'y laisser un quart d'heure : puis rincer le tout , réitérer le savona-ge & le rinsage , tremper dans le sac de l'amidon blanc qu'on a fait seulement fondre : enfin tirer les blondes du sac , & les repasser tout de suite l'une après l'autre. Voyez LINGE.

**BLED.** Plante connue de tout le monde , & qui porte le grain destiné à faire du pain. Il y en a de plusieurs

fortes : le Froment , le Seigle , le Bled méteil , le Bled de Turquie , l'Orge , l'Avoine , ces deux derniers s'appellent des Mars ; le Bled noir , le Bled farrazin , Voyez Semence , & préparation de la terre avant de semer le Bled.

Le germe du Bled qu'on a semé commence pour l'ordinaire vingt-quatre heures après à percer le sac de la graine & à se dégager : il met dehors sa racine & sa tige ; le cinquième ou sixième jour , il commence à pousser une petite pointe de verdure hors de la terre.

On reconnoît la bonté du Bled par le nombre des pains qu'il rend : ainsi les pains qui sont faits d'un Bled bien nourri & venu dans un bon terroir , sont plus gros & plus pesans , parce qu'il faut moins d'eau pour pétrir la farine qu'il n'en faudroit pour des Bleds d'une qualité inférieure. Bien des circonstances contribuent à la qualité du Bled , telles que le climat , le terroir , la disposition des années , le soin du Laboureur à préparer la terre.

Au reste , le boisseau de bon Bled pèse vingt livres. Voyez les autres qualités du bon Bled à l'article FROMENT.

Culture ou soin qu'on doit avoir des Bleds. 1°. Lorsque les bleds sont en herbe , & dans le tems qu'ils lèvent , on doit les éclaircir , si on voit que les productions sont tellement nombreuses qu'elles s'étoufferoient : cela arrive quelquefois dans les bons fonds : ainsi dans le mois de Décembre , on y doit faire paître des vaches ou des brebis : quand les tuyaux montent , on doit encore effaner ceux qui sont trop forts. Il est sévèrement défendu par les Ordonnances de faire aucuns dégâts , soit par chasse , ou passage des bestiaux dans les terres ensemencées : le Propriétaire du champ , ou tout autre personne commise de sa part , peut saisir les bestiaux , & le Maître d'iceux répond du dommage. 2°. Au Printems , & dès le mois d'Avril , on doit les sarcler & les écharbonner : examiner en quel état ils sont , car ce mois décide ordinairement du sort de la moisson. Si les bleds sont bien plantés & forts , on peut bien espérer , à moins de quelque accident qui n'est pas dans le cours ordinaire , comme grêle , ora-

ges. &c. arracher alors les mauvaises herbes , surtout si le Printems est humide , parce qu'elles abondent davantage : continuer ce travail en Juin , s'il fait des pluies chaudes dans ce mois , car elles font naître l'ivraie , la nelle , le jard , & jardereau ; celui-ci croît aussi haut que les épis. 3°. Lorsque les Bleds ont péri par quelque gelée , ce qui arrive lorsqu'une gelée âpre reprend aussi-tôt après un prompt dégel , pendant que la terre est imbibée d'eau , ou bien lorsque certains oiseaux de passage l'ont tout dévoré , on doit , après avoir recassé la terre , y semer du Bled rouge , de l'Orge ou quelque autre Mars. 4°. On doit remédier , autant qu'il est possible , aux maladies des Bleds , & faire la guerre aux insectes ennemis des Bleds que les étés secs occasionnent , & qui font tort à la moisson , tels que les mulots , chenilles. Voyez NIELLE CHARANSON.

Lorsque le Bled , qui a été ferré dans la grange vient à suer , c'est-à-dire , qu'il en sort des exhalaisons chaudes , & que le tas des gerbes est humide , on doit mettre au milieu du tas un fagot d'épines pour que les exhalaisons se dissipent facilement : en général , on ne doit pas garder long-tems le Bled en gerbes , mais on ne doit le battre qu'après qu'il a sué dans le tas. A l'égard de celui qu'on veut garder , on ne doit le battre que trois mois après , mais celui de semence doit l'être quelques jours après la moisson. On bat le bled en hiver : la meilleure manière de le battre est au fléau , pour séparer le grain de l'épi ; on range pour cela les gerbes dans l'aire épis contre épis , & on les fait frapper à grands coups de fléau par plusieurs hommes qu'on appelle Batteurs en grange.

DIVERS moyens de multiplier le Bled. Tout le but de ces divers moyens tend à se procurer par une voie extraordinaire la quantité de Bled que l'on n'auroit par l'agriculture ordinaire qu'en trois ou quatre années : & c'est le développement des germes concentrés & enveloppés dans le grain qui produit cette quantité plus abondante. Or , les préparations & les amandemens qu'on donne à la terre , en lui restituant les sels qu'elle pouvoit avoir perdus , sont cet heureux effet.

Prenez de la fiente de Vache, de Chevre, de Brebis & de Pigeon, & du salpêtre raffiné, & mis en poudre, de chacun une livre : mêlez le salpêtre avec tout le reste dans de l'eau tiède qui n'ait pas bouilli ; laissez tremper le tout jusqu'à ce que ces diverses fientes aient dissous leur sel : coulez ce mélange par un linge au fond duquel resteront les matieres les plus grossieres : mettez tremper votre Bled de semence dans cette eau filtrée pendant sept ou huit heures ; puis retirez-le, & mettez-le dans quelque coin de grenier où vous le remuerez de tems en tems pendant sept ou huit heures. Semez-le ensuite, la production sera de cent pour un selon que l'assure l'Auteur de la Maison Rustique. Au reste, les doses que nous venons de marquer, sont pour semer 260. livres de grain.

Autre. Faites une saumure, c'est-à-dire, mettez vingt livres de chaux dans un tonneau, jetez-y dix seaux d'eau dessus ; puis mettez dans une corbeille 320. livres de Bled, qui est la quantité ordinaire pour ensemencer un arpent : plongez pendant sept ou huit heures la corbeille avec le Bled dans ce tonneau, puis faites sécher le Bled au soleil. Ou bien tournez & retournez le Bled dans un tonneau où vous aurez fait dissoudre dans l'eau trois livres de salpêtre ou du sel commun. On peut aussi mettre le Bled sec avec la chaux brisée, semant l'un & l'autre à la fois.

Autre. Faites dissoudre à loisir dans la saumure les principes provenus des Bergeries, des Poulailleurs, des Colombiers, en y ajoutant sur la fin une quantité raisonnable de son pour lier le tout : cette saumure fortifie les Bleds contre les diverses maladies auxquelles ils sont sujets.

Autre. Prenez du jus du meilleur fumier que vous puissiez avoir, & si vous n'en avez pas assez dans vos fosses, mettez dans un grand cuivier de bon fumier de mouton, de cheval & autres ; jusqu'aux deux tiers de cuivier, & achevez de le remplir avec de l'eau de pluie. Laissez tremper le tout pendant deux jours, puis ôtez-en le fumier lavé, & dont l'eau est toute imprégnée : mettez tremper votre Bled de semence dans cette liqueur pendant vingt-quatre heures : re-

tirez-le & faites-le sécher à l'ombre, & semez-le aussitôt qu'il est sec. Si on met en usage tous les ans cette manœuvre, on pourra avoir dix-huit à vingt fois plus de grain qu'à l'ordinaire.

Autre. Faites un amas de toutes les choses qui semblent devoir être plutôt jetées hors d'une maison, mais qui abondent en sels, comme les os de toutes sortes d'animaux, Blumes, peaux, rognures de cuir, vieux fouliers, cornes, fabots de pied de cheval & d'autres bêtes. Ayez trois tonneaux ou poinçons défoncés par un bout ; mettez dans le premier les choses les plus molles, & qui se dépouillent le plus promptement de leurs principes ; dans le second, celles qui le sont moins, & dans le troisieme les plus dures : remplissez les trois tonneaux d'eau de pluie ; laissez infuser quatre jours ce qui est dans le premier ; six, les matieres du second, & huit celles du troisieme : coulez ensuite cette eau, en la séparant des matieres, gardez-la avec soin & jetez les matieres.

2°. Cueillez une bonne quantité de plantes avec leurs fleurs & leurs graines, & de celles qui contiennent beaucoup de sels, comme le romarin, la lavande, la sauge, la menthe, la bétoine, les écorces de chêne, toutes plantes qu'on trouve le long des bois, sur les collines, dans les vallées. Brûlez-les ; des cendres tirez-en les sels par l'évaporation, & recueillez-les, lorsqu'ils s'amassent par la cristallisation, & faites-les sécher.

3°. Prenez autant de livres de salpêtre ou de nitre que vous avez d'arpens de terre à semer : faites dissoudre chacune de ces livres dans douze pintes d'eau de basse-cour : lorsqu'il est fondu, jetez-y un peu de ces sels de plantes.

4°. Employez ensuite ces matieres de la maniere suivante. Pour un arpent prenez douze pintes de l'eau préparée dans les tonneaux, & mêlez-y l'eau de salpêtre dans la même quantité : jetez doucement votre Bled dans cette liqueur mêlée, & dans un vaisseau assez grand pour contenir le tout, il faut que la liqueur surnage quatre doigts au dessus du grain ; ôtez avec une écumoire le Bled qui surnage sur l'eau : lais-

sez tremper le Bled durant douze heures, le remuant à six différens intervalles; laissez-le jusqu'à ce qu'il enfle: alors retirez-le, & faites-le égouter dans un sac, au-dessous duquel on met un vaisseau pour recevoir l'eau, laquelle est excellente pour toutes sortes de grains & de graines. Ensuite semez ce Bled un peu humide, il en faut un tiers moins par arpent: mêlez-y de la paille hachée pour grossir le volume: on peut outre cela répandre du fumier sur la terre, on en aura une récolte plus abondante.

Autre. Prenez une quantité raisonnable d'eau de pluie, dans laquelle faites dissoudre de la pierre à chaux à raison de deux livres pour quatre pintes: laissez reposer l'infusion pendant trois jours, en la remuant trois fois par jour: transvuidez l'eau dans un autre vase; ajoutez à chaque pinte de l'infusion quatre onces de nitre commun & une livre de fumier de pigeon: mêlez bien le tout: laissez reposer ce mélange pendant quatre jours, en le remuant trois ou quatre fois par jour, & transvuidez la liqueur: ensuite prenez une poignée de froment, mettez-la tremper dans une pinte de cette liqueur pendant dix-huit heures, puis faites-la sécher à l'air pendant un jour: remettez-la tremper une seconde fois pendant douze heures; faites-la sécher comme auparavant, & faites la tremper une troisième fois pendant six heures, & semez votre Bled, de manière que chaque grain soit mis en terre à un doigt de profondeur, & à dix pouces de distance l'un de l'autre. Les personnes qui ont fait usage de cette infusion, certifient que la plupart de ces grains poufferent 60 à 70 tuyaux, tous pourtant des épis fort longs & remplis de gros grains; que presque tous les épis avoient six pouces de long & renfermoient jusqu'à 60. grains, & qu'il n'y en avoit aucun qui en eût moins de 40. *Journ. æconom.*

Les Auteurs qui ont écrit sur l'Agriculture assurent que l'on retire de ces diverses manières de multiplier le bled, des avantages très-considérables: ils prétendent qu'il ne faut presque point de fumier, que la terre peut porter tous les ans du froment, qu'il ne faut tout au plus que le tiers de la semence, qu'un

seul labour suffit; que les bleds sont moins sujets à la nielle, & souffrent moins des brouillards; qu'ils sont mûrs quinze jours plutôt, que les tuyaux sont plus forts, que les tiges dans les bonnes terres pouffent de nouveaux tuyaux pour la seconde année: enfin qu'un biende Campagne peut rapporter le quadruple: qu'une terre, par exemple, qui ne donnoit en bled que mille francs, en donnera quatre à cinq mille.

Nouvelle manière de multiplier le bled, éprouvée par un Agriculteur Allemand, & par la pratique de laquelle, il prétend qu'un Économe peut épargner au moins un tiers de la semence nécessaire. Il veut pour cela, qu'on observe les règles suivantes.

1°. Il faut tirer la semence d'un endroit qui ne soit pas trop éloigné de la terre qu'on veut semer, afin que la nature de la semence ne soit pas sujette à un changement trop marqué de climat. 2°. La choisir bien mûre, & nettoyée de toute mauvaise graine & bien conservée. 3°. La tirer d'un terrain plus froid, plus stérile & plus argilleux que celui où l'on doit la semer. 4°. Porter cette semence en terre, la semer dans le même tems qu'on la sème au canton d'où elle vient, & plutôt ou plus tard qu'on n'a coutume de faire chez soi. 5°. S'informer dans quelle espèce de fumier ou d'engrais, cette semence étrangère est venue pour varier le fumier. Ainsi si on y a préparé la terre avec du fumier de Mouton, la préparer avec du fumier de Vache, sur-tout si le nouveau terrain est plus chaud que celui d'où la semence est venue. 6°. Semer fort clair les grains étrangers. Ces règles doivent être observées, non seulement à l'égard du froment, mais encore pour l'orge & l'avoine.

Le même Agriculteur a observé que le seigle d'Été provenu dans des contrées froides, rendoit un produit considérable & très-avantageux dans les champs sablonneux, sur-tout si on a l'attention de le semer dans le mois de Mars.

En outre, il n'est rien de plus avantageux selon lui, tant pour l'épargne de la semence, que pour l'amélioration & la multiplication, sur-tout de l'orge & de l'avoine, que de porter des grains des cantons bas

& sablonneux dans le terrain des montagnes ; mais il ne faut manquer à aucune regle prescrite ci-dessus, & avoir attention de ne faire travailler le champ que par un tems sec.

Enfin, il a observé que l'ivraie qui croît en quantité dans plusieurs endroits, & principalement dans les champs humides, se change en bled dans le bon terrain montagneux : ce qu'il a éprouvé sur un boisseau de seigle, & dont le bled pur ne faisoit pas la huitième partie : il le fit semer tout entier dans un canton montagneux, & dans un terrain bien préparé & largement fumé mais un peu humide, avec l'attention de faire semer fort clair, & il assure que lors de la récolte on recueilloit deux cens quarante gerbes de bon bled, & qu'il ne se trouva pas au delà de trois ou quatre tiges d'ivraie : toute la différence des autres bleds, fut que les gerbes étant battues, ne rendirent pas tout-à-fait autant de grains que les autres.

**BLED CHARBONNÉ.** La véritable cause du Bled charbonné est dans le vice du germe & non dans les brouillards ni les lunes : c'est le levain vicieux qui est dans la nature du grain qui produit ce mal, & non l'influence de l'air : en effet, on peut remarquer que dans un même champ où il y a des pieces appartenant à différens particuliers, il y en a dont les unes ont peu de bled charbonné, & d'autres en ont beaucoup ; & cependant le champ est sous le même ciel, & a été semé dans le même grain de terre. Ce qui prouve évidemment que la quantité de la semence, & les différentes cultures dont chaque particulier a fait usage, sont la cause du mal.

Un des meilleurs remedes aux Bleds charbonnés, est la chaux vive éteinte dans le Bled même, avant qu'il ait jetté cette sueur dont il se débarrasse peu après qu'il est moissonné : la raison en est, que cette chaux qui renferme en elle un grand feu, accelere la fermentation du grain, absorbe la transpiration dans ses pores poudreux, & délivre en quelque sorte le germe de ce venin, qui circulant dans la seve lui auroit été funeste par son âcreté corrosive : il est vrai que le bled ainsi préparé, est difficile à semer, à cause que

la

la poussiere va dans les yeux. Si le bled qu'on a, est trop attaqué de cette maladie, il faut nécessairement aller chercher un peu au loin des grains plus sains, les semer dans la chaux lorsqu'ils veulent fermenter, & continuer sans interruption ; car souvent le bled des champs voisins peut communiquer le mal par la poudre des fleurs & gâter le bled le plus sain : dans ce cas, la chaux le préservera de la contagion. Le meilleur remede est de labourer bien profondément les terres, afin que les eaux ne les dépourissent pas de leurs sucs nitreux, & de donner de la pente aux fillons, afin qu'elles filtrent entre le labour & le sol de la terre, sans entraîner ni fel ni limon.

**RECETTE** pour garantir les bleds de toute maladie & corruption. Prenez vingt-cinq livres de chaux vive, vingt-cinq livres de fiente de Pigeon : quarante livres de cendres du foyer : vingt-cinq livres de sel marin, ou à son défaut autant de nitre : mettez toutes ces drogues ensemble dans un cuvier assez grand pour contenir encore une demi-barrique d'eau commune. Versez cette eau, remuez bien le tout avec un baton jusqu'à ce que la chaux paroisse tout-à-fait éteinte ; cette lessive se garde tant qu'on veut sans qu'elle se gâte ; ayez soin de la remuer quand vous voudrez y tremper le bled : mettez le bled dans un panier, & plongez-le dans le cuvier jusqu'à ce qu'il en soit entièrement imbibé ; ensuite mettez-le dans un sas pour le laisser égoutter, ou dans un cuvier dont le fond soit percé & bouché : mettez-y autant de grains qu'il en pourra contenir à quatre doigts près du bord ; achevez de le remplir avec cette lessive après l'avoir bien remué ; cela fait, débouchez-le par dessous, & laissez égoutter la lessive dans quelque vase pour ne pas la perdre, & continuez ainsi jusqu'à ce que tout votre bled ait été lessivé de cette façon. On peut le semer au bout de 24 heures, mais il ne faut pas le garder ainsi préparé plus de cinq ou six jours, il courroit risque de se brûler. Au reste, la quantité de lessive prescrite ci-dessus peut servir à préparer plus de douze à treize cens pesant de froment.

**CONSERVATION** du bled. Il y a plusieurs moyens

Tome I.

I

pour cela : 1°. On doit observer, que c'est à l'humidité & au mauvais air qu'il faut rapporter tout le mal qui arrive au bled. Ainsi il faut d'abord que le bled soit bien sec quand on le met au grenier, qu'il le soit assez pour casser sous la dent, & non s'écraser; autrement il ne seroit pas de garde parce qu'il s'échaufferoit. 2°. Avoir un grenier construit dans les règles & bien exposé. Voy. Grenier. 3°. Remuer le bled tous les quinze jours les six premiers mois, en le jetant en l'air avec la pelle, de maniere qu'il s'éparpille, ou le cribler une fois le mois avec un crible à pied, c'est-à-dire, le faire tomber d'une tremie, large par le haut & étroite par le bas, & dans d'autres qui sont posées plus bas, d'où il est relevé à l'aide d'une grue dans l'étage supérieur. 4°. Faire une guerre perpétuelle aux insectes, tels que les charançons, calandres, chatepleufes, fouris, hannetons, fourmis & autres: il y a plusieurs moyens pour s'en préserver, ou les détruire. Par exemple: on peut mettre autour du tas de bled où il y a des insectes, quatre doigts de saumure de porc salé: cet appas les attire & on les tue: ou bien frotter avec de l'huile d'aspic & du mercure la pelle dont on remue le bled, & renouveler cette onction à mesure qu'elle se dissipe. Avec ces précautions prises les deux premières années, il n'y a plus rien à craindre pour l'échauffement: ainsi lorsque le bled a jetté tout son feu, on peut le conserver pendant longues années.

Méthode pour conserver le bled dans les sacs. Ayez un roseau ou bâton creux, d'environ quatre pied de long: introduisez dans son extrémité la plus petite une cheville pointue qui en bouche l'orifice, pour l'introduire plus facilement au fond du sac plein de bled. Faites tout autour du bâton jusqu'à la hauteur de deux pieds dix pouces, environ deux cens petits trous d'une ligne & demie de diametre, & à un pouce & demi les uns des autres: & éloignez-les par degrés, de façon qu'il y ait un pouce de distance vers la partie supérieure: attachez au haut du bâton un tuyau de cuir de la longueur de dix pouces, tenez-le étendu au moyen d'un fil de fer tourné en ligne spirale, & que

vous aurez insinué dedans; attachez au bout de ce tuyau une embouchure de bois, par où vous introduirez le tuyau d'un soufflet ordinaire: or comme un gros soufflet de cuisine porte plus d'une pinte d'air à chaque coup, on peut en trente coups de soufflet introduire dans un sac de la capacité de quatre boisseaux, une quantité suffisante d'air nouveau. Ainsi quand on a mis le bled tout nouveau dans les sacs, si on lui donne de l'air nouveau tous les deux ou trois jours, pendant un quart d'heure seulement, l'humidité qui le seroit fermenter & se gâter, sera desséchée au bout de trois ou quatre semaines au point de pouvoir le conserver long-tems, sans lui donner beaucoup d'air. Si l'on a beaucoup de sac de bled à conserver, il est encore plus court d'avoir de gros soufflets, dont l'embouchure soit large, afin qu'ils travaillent aisément & vite.

Voyez cette même matiere traitée plus amplement, & selon la méthode de M. Duhamel, au mot *Grains*, article de la conservation des grains.

Le bon bled doit être pesant & bien nourri; le grain sec, ayant néanmoins une espece de fraîcheur, & l'écorce nette. Les années trop seches, dessechent le bled & le maigrissent: ainsi il y a moins de bled ces années-là: celles qui sont humides le font grossir: mais il n'est point de garde. Cette sécheresse ou humidité du bled se connoît à la farine, par le plus ou le moins d'eau qu'elle prend en la pétrissant.

Au reste, plus le bled est vieux, plus il fait de profit, parce qu'il est bien sec: il fait une meilleure pâte, & il est plus sain que le nouveau. On doit faire en sorte d'avoir d'année à autre sa provision pour en manger trois ou quatre mois après que le nouveau est recueilli: celui qu'on réserve pour la provision du Maître & de sa famille, doit être mis en réserve, & dans la quantité nécessaire pour aller jusqu'à l'arrière-saison: le grain doit être bien nourri & non ridé.

Le bled est ordinairement plus cher aux mois d'Octobre & de Novembre, parce que c'est le tems des semaines. Le profit, en fait de bled, est de savoir le garder bien sain, d'en avoir de bon, & de le vendre à propos.

Les bleds de France les plus estimés à Paris, sont ceux de Bauce, de France, de Brie, de Picardie & de Champagne.

**BLÉ DE TURQUIE OU MAÏS.** Le Bled de Turquie a la tige haute de six pieds; il ne vient point en épi comme les autres bleds: ses grains sont ronds comme des pois, fort serrés & rangés en ligne droite: il y en a de différentes couleurs, blancs, rouges, noirs; mais la farine est toujours la même, c'est-à-dire, tirant sur le jaune. On le cultive beaucoup en Espagne, en Turquie, en Amérique, en Bourgogne. On le sème différemment des autres grains: on le plante après l'avoir fait tremper tout un jour: on fait des trous en ligne droite sur un sillon, & on jette quatre ou cinq grains dans chaque trou qu'on recouvre de terre en appuyant du pied, ou bien on le sème sur planche dans des rayons tirés au cordeau. Un arpent de bled de Turquie, peut nourrir une famille entière pendant un an.

**MANIERE de le cultiver,** selon la nouvelle méthode de M. Duhamel: 1°. Il réussit mieux dans une terre légère & sablonneuse que dans une terre forte & argilleuse. 2°. On doit dans le mois de Mars donner à la terre deux bons labours: 3°. Y répandre du fumier: 4°. donner un troisième labour vers la fin d'Avril, & écraser les mottes avec des rateaux; car les sillons empêchent qu'on ne se serve de la herse. 5°. Semer ce bled au mois de Mai par un beau tems: ce qui se fait en formant au fond des sillons avec un sarcloir de petites fosses, dans lesquelles on met deux grains de Maïs: notez qu'il faut qu'il y ait un pied & demi de distance d'une fosse à l'autre dans la file des sillons. 6°. Lorsque le maïs est levé, arrachez le pied le plus foible dans tous les trous où les deux grains ont levé, & semez deux nouveaux grains dans ceux où il ne paroît point de pieds. 7°. Vers le 15 Juin, donner avec le sarcloir un léger labour autour de chaque pied. 8°. A la fin de Juillet, en donner un petit qui est le dernier, & rechauffer les pieds du maïs. 9°. Au 15 Août, couper les panicules des fleurs mâles: ce sont des épis vuides de grains qui se lèvent au haut de tous les pieds; ils servent de nourriture aux

bœufs: couper aussi toutes les feuilles des tiges; les épis charbonnés & ceux qui ont coulé. On fait la récolte du maïs vers la fin de Septembre: on cueille les épis, on en fait des tas d'espace en espace, & on les transporte dans une aire pour les égrainer. Les pieds des maïs fournissent du fourage aux bœufs: on a soin de passer la charrue dans le champ. Le maïs étant bien séché au Soleil, se conserve plusieurs années en le remuant de trois mois en trois mois. Les Paysans en mêlent avec leur pain, & ordinairement une huitième partie sur sept parties de froment. Le pain de la farine de maïs est jaune & indigeste. Les grains sont excellens pour engraisser la volaille & les cochons.

**BLÉ NOIR OU BLÉ SARRAZIN.** On appelle ainsi une plante fibreuse dont la tige est haute d'environ deux pieds, & porte plusieurs bouquets de fleurs purpures & une graine triangulaire dont l'écorce est noire & le dedans blanc. Le bled noir sert à nourrir la volaille, sur-tout les Faïsans. Le fourage en est bon pour les vaches. Ce bled vient dans toute sorte de terres: on n'en met ordinairement que dans les plus médiocres: on doit le semer en sillons.

**COMMERCE DU BLÉ.** Ce commerce se fait par quatre sortes de personnes: 1°. Les Laboureurs. 2°. Les Marchands habitans des Villes: 3°. Les Marchands forains, & les Blatiers. Les Laboureurs les doivent toujours vendre de la première main; les Marchands forains & de la ville, ne doivent revendre que de la seconde main, & l'on tolère quelquefois aux Blatiers de les faire passer jusqu'à la troisième. La Police est fort attentive sur cela, de peur que les regrats perpétuels ne fassent monter le bled à un prix excessif. La mauvaise foi des Marchands de grains consiste dans cet unique point, d'en cacher l'abondance, & de les pousser par ce moyen à une cherté extraordinaire. Voilà pourquoi il est défendu d'acheter des grains dans les fermes & ailleurs que dans les Marchés publics, & d'en acheter plus près des dix lieues de Paris, afin que par là, on y achete de la première main, & que l'abondance soit dans les Marchés: 2°. Il est défendu aux Boulangers de Paris, d'acheter des grains dans l'é-

tendue de huit lieues de cette Ville, à l'exception du Marché de Limours, qui n'en est éloignée que de sept lieues & demi, afin que par là tous les grains soient amenés aux Marchés de cette Ville. Mais il est permis aux Boulangers qui se rencontrent dans l'étendue de deux lieues de Paris, depuis 8 jusqu'à 10, d'acheter les grains de la première main. 3°. Les Marchands, après avoir une fois déclaré le prix de leur bled, ne peuvent plus le rencherir, & s'il n'est vendu dans les premiers jours de marché, il est mis au rabais. 4°. Les Marchands sont obligés de le vendre eux-mêmes, ou par gens de leur famille, sans se servir de Facteurs, ou de Commissionnaires. Enfin, on a fixé les heures auxquelles les Bourgeois, les Boulangers & les Marchands peuvent faire leurs achats.

**BLEREAU.** Bête carnacière, il tient du chien & du renard, mais est un peu plus gros que ce dernier; il est de couleur grisâtre, le dos large, & les dents fort pointues: les Bleraux ont leurs terriers au bord des haies & dans les bois, ils n'en sortent qu'après le soleil couché, ils aiment fort les pommes & les raisins. On les chasse avec des bassets auxquels on attache des grelots, & que l'on lâche dans les terriers: il faut auparavant frapper la terre avec des coups de masse: on les prend aussi avec des pièges comme avec un nœud coulant, que l'on tend à l'entrée du terrier.

**BLUTEAU.** Espèce de tamis long & rond, fait de plusieurs cercles qui soutiennent une pièce de toile de soie ou de gaze plus ou moins fine, au travers de laquelle la farine tombe dans le may du moulin: il y a ordinairement des Bluteaux dans les moulins.

**BŒUF** Bête à corne d'une grande utilité, soit pour la culture des terres, soit pour la nourriture des hommes: on l'appelle Veau jusqu'à deux ans, qui est le tems où on le châtre, mais après on l'appelle Bœuf. Un Bœuf considéré, en tant qu'il est destiné à la charrue, doit avoir les cornes de moyenne grandeur, fortes & luisantes, le front large, les yeux gros, noirs & luisans, c'est la marque de son courage & de sa bonne constitution; les dents blanches, longues, égales, le cou gros & charnu, les épaules & la poitrine de même,

le fanon pendant jusques sur les genoux; les côtes étendues, le ventre gros & tombant: les hanches longues, la croupe large & ronde, les jambes grosses, le dos droit & plein; la queue longue, les pieds fermes, l'ongle court & large, ni trop gras ni trop maigre; sa taille médiocre & prompt à l'aiguillon: à l'égard du poil il doit être luisant, épais, mais; uni: ceux de poil roux sont estimés les meilleurs; ceux de poil blanc ne valent rien pour engraisser. Un Bœuf vit quatorze ans, & il rend de bons services depuis trois ans jusqu'à dix. On connoît son âge à ses dents; à dix mois ils jettent les dents de lait de devant, & à seize celles des côtés; il en vient d'autres à la place, mais à trois ans elles sont toutes égales & blanches. Après trois ans on juge de son âge par le nombre des nœuds qui sont sur leurs cornes, car à chaque année, il s'en forme une. Ceux qu'on tire du voisinage sont de meilleur service & moins sujets aux maladies, que ceux qu'on tire des pays éloignés. On doit élever les jeunes Bœufs dans les prairies; & les disposer dès qu'ils ont trois ans, & point plus tard, à porter le joug, à souffrir qu'on les touche, à les faire aller de compagnie avec un autre, à présenter leur tête au joug: pour cela, on doit les flatter, leur donner un peu de sel dans du vin, leur lier souvent les cornes: enfin, les accoupler avec un Bœuf tout dressé qui les retient quand ils s'emporent; ou bien avant de les mettre au trait, on en accouple deux jeunes, & on les mène paître ainsi accouplés pour les accoutumer au joug; pour lors on doit voir s'ils sont d'égale force: on pratique la même chose pour les Vaches qu'on veut mettre à la charrue. A l'égard des défauts de ces animaux, on doit en général les corriger plutôt par caresses que par des coups d'aiguillon. On nourrit les Bœufs pendant l'hiver avec de la paille & du foin, & du fourrage, comme sain-foin, luzerne, bourgeons de vigne, feuilles d'orme, de chêne, de peuplier, écosse de pois & de fèves. Pour la quantité, on doit donner à manger à un Bœuf jusqu'à ce qu'il en reste, car ces animaux ne prennent jamais plus de nourriture qu'il ne leur en faut.

En hiver, on mene les Bœufs à la charrue entre deux soleils, au Printems & en Automne, depuis huit heures du matin jusqu'à sept heures du soir: en Été, depuis la pointe du jour jusqu'à neuf heures du matin, & depuis midi jusqu'au soir: mais il est plus avantageux d'avoir deux paires de Bœuf, dont l'une laboure jusqu'à onze heures, & l'autre depuis midi jusqu'au soir; au surplus, on doit éviter, autant que l'on peut, de les mener au labour dans les grandes chaleurs, les grands froids & les pluies.

Outre les longs services que les Bœufs rendent par les labours & le charroi, le profit qu'on en retire en les vendant aux Bouchers, après qu'on les a engraisés est considérable: c'est en Automne que ce bétail est le plus gras & de meilleur débit.

Si on est à portée de faire commerce de Bœufs & de Vaches, on doit les acheter maigres sur la fin de Mai pour les engraisser dans de bons pâturages, mais il faut se connoître à ce bétail: au reste tous les bestiaux, dont le foie est gâté, sont confisables: les Bœufs & les Vaches sont sujets à garantie comme les Chevaux.

La chair de Bœuf est fort nourrissante; c'est l'aliment le plus solide, il rend le corps sain & vigoureux: la meilleure est celle d'un Bœuf tendre & bien nourri; le fiel de Bœuf guérit les vers des enfans si on leur en frotte le nombril: la moelle de Bœuf guérit les tumeurs dures & baveuses.

APPRET des différentes pieces de Bœuf. L'on connoît que la viande de Bœuf est bonne lorsqu'elle a une couleur foncée d'un rouge cramoisi, qu'elle est grasse & bien couverte.

ALOYAU (P), on donne ce nom aux pieces de Bœuf qui se prennent au dessus des côtes. On le met ordinairement à la broche quand il est tendre, & on le sert dans son jus.

Autre maniere de l'appreter. Coupez le filet par tranches minces, mettez-le dans une casserole, faites-y une sausse avec câpres, anchois, champignons, une pointe d'ail; le tout haché & passé avec un peu de beurre, & mouillé avec un bon coulis; dégraissez la

fausse: assaisonnez-la de bon goût; mettez le filet dedans avec le jus de l'Aloyau, & faites chauffer le tout sans qu'il bouille.

Bœuf à la mode. Ayez une tranche de Bœuf, battez la bien, piquez-la de gros lardons assaisonnés de sel & poivre; mettez-la dans une terrine avec sel, poivre, laurier, citron verd, sur un fourneau avec un peu de feu pour lui faire rendre son jus, & quand il est rendu, augmentez le feu & faites cuire votre Bœuf à feu égal. Lorsqu'il est presque cuit on y met, si on veut, un verre de vin, & on le fait bouillir encore jusqu'à ce que la sausse soit réduite raisonnablement.

Bœuf en miroton. Coupez par tranches fort minces un morceau de bœuf du côté de la poitrine, cuit dans le pot, quand même il seroit de la veille: mettez dans un plat deux cuillerées de coulis, ou au défaut du meilleur bouillon, persil, ciboule, une petite pointe d'ail, le tout haché menu, sel & poivre: mettez par dessus vos tranches de bœuf, & faites le même assaisonnement sur les tranches. Couvrez le plat, faites bouillir doucement sur un fourneau pendant une demi-heure, & que la sausse soit courte.

CERVELLE de Bœuf. On la cuit à la braise avec vin blanc, sel & poivre, bouquet garni: étant cuite, on y fait une sausse appétissante.

CULOTTE de Bœuf. Elle fait de fort bons potages, & se sert volontiers pour piece de milieu sortant du pot: pour la rendre plus ragoûtante, on l'essuie de la graisse & de son bouillon, & on y met dessus une sausse faite avec du coulis, persil, ciboule, câpres, une pointe d'ail, le tout haché & assaisonné de bon goût.

Le GITE à la noix, sert au même usage que la tranche de bœuf: en hiver il faut la laisser mortifier quatre ou cinq jours.

GRAS double. Faites cuire du gras double à l'eau, puis nettoyez-le bien; coupez-le de la grandeur de quatre doigts; faites-le mariner avec sel, poivre, persil, ciboule, pointe d'ail, le tout haché: pannez le gras double de mie de pain pour faire tenir l'assai-

sonnement : mettez-le sur legril, & faites-y une sausse au vinaigre.

**LANGUE** de Bœuf en ragoût. On la fait cuire à la braisè à très-petit feu, avec sel, poivre, un bouquet garni de persil, ciboule, thim, laurier, clous de girofle, oignons, du bouillon la quantité nécessaire : étant cuite, ôtez la peau, piquez-la de petit lard : faites-la cuire après à la broche, servez dessus une sausse, y ajoutant un filet de vinaigre. *V. Langues froides.*

**MOELLE** de Bœuf ( la ) sert à faire des farces, des petits pâtés, des tourtes, &c.

**TRANCHE** de Bœuf ( la ) sert à faire de bons potages, on en fait sur-tout du Bœuf à la mode ou à la royale, & de cette maniere. Lardez la tranche de bœuf avec du gros lard ; hachez du persil, ciboule, champignons, pointe d'ail, ajoutez le sel & le poivre : faites cuire le tout cinq ou six heures à petit feu dans son jus, mettez-y une cuillerée d'eau-de-vie, à moitié de la cuisson. On doit la faire cuire à courte sausse.

**BŒUF SALÉ.** On ne prend pour saler en fait de Bœuf que les vieux bestiaux : tous les morceaux où il y a des os, comme les côtes & l'aloiau ne sont point propres à saler. On coupe par tranches les morceaux qu'on veut saler, & on les pose par lits dans un saloir : on en use de même que pour le porc ; mais il n'y faut pas mettre trop de sel, parce que le bœuf s'en laisse pénétrer tant qu'on lui en donne, au lieu que le porc n'en prend pas plus qu'il ne lui en faut.

**MANIERE** de couper les différentes pieces de Bœuf. 1°. La culotte & le paleron se coupent en travers & dans le milieu ; la viande qui est auprès des os de la queue est la plus fine. 2°. La charbonnée en travers & en morceaux minces. 3°. La poitrine en travers & près du tendron. 4°. L'aloiau en travers ; on commence par le filet mince après avoir ôté la peau nerveuse qui se trouve au dessus : on coupe de même la viande qui est de l'autre côté, mais qui n'est pas si tendre que le filet.

**BOIS.** ( les ) On doit mettre les Bois au rang des biens de campagne les plus lucratifs, parce qu'il s'en fait une grande consommation, que le débit en est

facile, qu'ils demandent moins de dépense, & sont sujets à moins d'accidens que les autres sortes de productions.

1°. Les terres propres à mettre en Bois doivent être d'une qualité médiocre, telles sont celles qui ne sont pas bien fertiles, car on doit réserver les meilleures pour les grains, foins ou autres productions.

2°. Si ce sont des terres humides & dans des fonds, on y doit planter des peupliers, saules, & autres arbres aquatiques : dans les grasses & mitigées ; des ormes & des frênes : dans les fortes, des chênes & des châtaigners : dans les légères, des pins, des sapins, &c. Au reste, il faut trois ou quatre pieds de profondeur de bonne terre pour les gros arbres qui poussent en ligne perpendiculaire leur principale racine, ce qu'on appelle *pivoter*. Les bois réussissent également dans les plaines & sur les côteaux : les plus beaux arbres pour les forêts sont le chêne, le châtaigner : en suite l'orme, le sapin, le frêne, le charme, l'érable.

On connoît qu'un Bois est bon lorsque les arbres sont de belle venue, drus, bien vifs, sans ronces, ni genêt, & qu'il n'y en a pas un trop grand nombre de vieux.

La maniere la plus sûre de faire un Bois est par des plants enracinés, forts & d'une belle venue, car celle du plant de semence est infiniment longue & moins sûre. On doit choisir des plants jeunes qui aient la tige droite & haute d'un pied & demi ; beaucoup de racines & bien nourris sans mouffe ni noeuds, & tout fraîchement arrachés lorsqu'on les plante. On doit les planter en Novembre & Décembre ; dans les fonds pierreux ou légers : en Décembre & Janvier dans ceux qui sont humides, & par un tems qui ne soit ni trop froid ni trop pluvieux : on doit planter de bonne heure ceux qui fleurissent plutôt que les autres, comme sont tous les fruits à noyau.

On plante à la main les plants enracinés dans des rigoles. Cette méthode est plus usitée que celle des fosses : les rigoles doivent être larges de deux pieds & demi, & profondes de deux, faites au cordeau en forme de rayons à planter la vigne. On laisse un pied de

distance entre chaque fosse : on met la terre de dessus à un des côtés de la rigole , & celle du fond de l'autre côté. On doit avoir auparavant bien labouré & fumé la terre , & avoir émondé les plants , c'est-à-dire , coupé toutes les mauvaises racines. Avant de placer les plants , on doit mettre deux doigts de bonne terre au fond des rigoles.

Lorsqu'on veut faire un Bois taillis on doit prendre des plants d'un pied & demi de haut , les étêter & y laisser les chicots : les espacer d'un pied & demi , & mettre deux pieds entre les rangs ; on ne doit les laisser sortir de terre qu'à la hauteur de quatre ou cinq doigts , afin qu'ils s'écartent en buisson , mais aussi on ne doit pas les mettre trop avant.

S'il s'agit d'un Bois de haute futaie , les plants doivent être de six pieds de haut , & gros comme les bras par le bas , on ne les étête point , afin que la tige soit droite , & on ne leur donne guères plus d'un pied de terre , mais on doit les lier à quelque pieu fiché en terre pour les raffermir ; ils doivent être espacés de six pieds.

On doit coucher les belles racines tout de leur long à droite & à gauche , & les charger doucement de terre en les pressant avec la main. En général plus les rigoles ont d'étendue , plus le plant vient vite.

On doit cultiver les Bois nouvellement plantés ; & 1°. les arroser dans le mois de Mars par un tems doux , & leur donner encore cinq ou six arrosemens pendant l'été lorsqu'il est long ; 2°. leur donner deux legers labours par an , l'un au mois d'Avril par un tems humide , & l'autre au mois de Septembre , tant pour détruire les mauvaises herbes , que pour ranimer la substance de la terre , & faire croître le Bois plus vite ; 3°. continuer ces mêmes soins pendant quatre ou cinq ans : au bout de ce tems émonder les plants à haute tige dans le mois de Mars. Un taillis peut donner à dix ans une coupe abondante , après laquelle on doit lui donner un labour.

Tout Bois un peu grand doit être divisé en certaines portions , & on n'en peut couper chaque année qu'une quantité ; c'est ce qu'on appelle mettre en coupe

reglée ou vente. L'Ordonnance défend qu'on coupe les taillis avant neuf ans ; ensuite on peut les couper en vente réglée tous les neuf à dix ans.

Lorsqu'on en veut faire une futaie , on le laisse croître sans le couper pendant trente ans , ou du moins vingt-sept , & jusqu'alors on l'appelle taillis : ce n'est que d'un beau taillis qu'on fait une futaie. Pour savoir si on laissera croître un Bois en futaie , ou si on le coupera en taillis , on doit examiner & connoître la nature du fonds ; le nombre de ce qu'il y aura en futaie , ou en taillis ; l'âge & la nature du Bois , les places vuides , les endroits où les arbres ne viennent pas bien.

On doit éclaircir le plant destiné pour futaie avant qu'il ait trois ans ; ne laisser qu'une seule tige sur un pied , de peur qu'ils ne croissent en touffes , & les élaguer avec soin : l'Usufruitier d'une Terre n'en peut rien couper.

Le Bois de futaie sert pour tout le bois de charpente , de charronage , pour le gros bois à brûler : il fournit la glandée & le pâturage.

Le Bois de taillis sert à faire des fagots , cotrets , & autres menus bois à brûler , des échalas , des espaliers , des lattes , &c.

Différens noms des Bois. Bois en défend , est un Bois de triage ou une portion choisie de bois que l'on veut conserver , & dont il n'est pas permis de faire aucune coupe , ni d'y laisser paître.

Bois marmementaux , sont ceux auxquels on ne touche point & qui servent d'ornement dans un parterre , ou autour d'une maison.

On appelle Buisson , des cantons de Bois qui n'ont pas assez d'étendue pour être appelés Forêts.

Blanc Bois , ce sont ceux qui ont le bois blanc , comme le saule , le bouleau , le peuplier : cette sorte de bois vient fort vite ; ils ne peuvent servir qu'à de petits ouvrages.

Bois blanc , est celui qui a quelque chose de blanchâtre , mais qui n'a pas moins de consistance ; comme le châtaigner , le sapin , le tilleul.

Mort - Bois , c'est tout le Bois qui ne peut servir

qu'à brûler, tels sont le faule, le sureau, l'aune, le genêt, le genevrier, l'épine, la ronce.

Bois mort, est celui qui est séché sur pied, & qui n'a plus de sève.

**COUPE DES BOIS.** Avant que de la faire on doit 1°. fixer la quantité qui sera laissée pour croître en futaie, & pour cela on examine combien de tems elle met à croître; 2°. régler ce qu'on laissera de taillis dans chaque Bois: on se détermine selon que le bois croît plus ou moins vite; on doit donc laisser jusqu'à vingt & vingt-cinq ans les Bois qui sont de résistance, & qui deviennent plus beaux d'année en année, comme les chênes, hêtres, charme, châtaigner, au lieu qu'on doit couper tous les neuf ans les plants qui abondent en bois blanc ou mort-bois; 3°. examiner quels sont les débouchemens les plus prompts que l'on peut avoir pour la consommation des Bois, & s'il est plus expédient de les vendre en gros ou en détail.

On coupe les taillis tous les neuf ans: mais selon la règle ordinaire de l'exploitation des Bois mis en vente réglée, on coupe tous les ans un certain nombre d'arpens tour à tour, en sorte que chaque canton de Bois est exploité à son tour, & que par-là on renouvelle également par-tout. A l'égard des futaies, il est libre au Maître du Bois de les couper quand il lui plaît.

Le tems le plus propre pour la coupe du Bois est depuis l'automne jusqu'à la fin de l'hiver, & jamais quand la sève monte comme au mois d'Avril: on ne doit les couper qu'avec la hache ou la coignée. 2°. On doit couper les taillis à fleur de terre sans les éclater, & les futaies le plus bas qu'il se peut. 3°. On doit couper les Bois tout de suite, & par-tout, tant le bon que le mauvais, afin qu'il soit tout d'une même venue. 4°. Ne point toucher aux arbres de réserve, tels que les baliveaux ou étalons.

Les Baliveaux sont des arbres de la meilleure espèce, du plus beau brin & de la meilleure venue; ils sont destinés à repeupler le Bois par leurs racines & leurs graines.

Les baliveaux de l'âge du taillis qu'on coupe, s'ap-

pellent communément *Étalons*: ceux qui ont été réservés lors de la coupe précédente, *Baliveaux modernes*, & ceux des coupes plus reculées *Baliveaux anciens*. On distingue les baliveaux en *Baliveaux de brin*, (ce sont ceux qui viennent seuls sur un seul pied, ils sont les plus estimés), & en baliveaux de souche: on appelle ainsi le brin principal qu'on réserve entre ceux qui sortent d'une même souche.

On doit, selon que le prescrit l'Ordonnance, laisser seize baliveaux par arpent, dans les taillis, & dix dans les futaies: on est même obligé d'aller au Greffe de la Maîtrise faire la déclaration de ceux qu'on veut couper.

On ne doit pas non plus toucher aux pieds corniers; ce sont ceux qui occupent les coins des Bois, ils sont marqués au pied & au corps: ni à ceux des lièges qui sont sur les extrémités de la forêt, ou qui la séparent des chemins, ni aux parois qui regnent sur chaque ligne de clôture, & sont pareillement marqués au corps, ni aux arbres fruitiers qui se rencontrent parmi ceux qu'on coupe.

Dans le tems de la coupe on doit *débarder* le Bois le plutôt qu'il se peut, c'est-à-dire, l'emporter hors du taillis, de peur que les voitures ne gâtent les nouveaux jets. On doit régler les coupes & les ventes afin que la quantité en soit toujours à peu près égale.

**MOYENS de conserver les Bois.** 1°. En exploitant les Bois on doit repeupler de plants les endroits dégarnis, & ceux qui sont vuides qu'on appelle claires. C'est une attention importante qu'on doit avoir pour la conservation des Bois. Ce repeuplement se fait par le récépage: c'est-à-dire, que l'on doit couper & ravalier jusqu'à la racine, 1°. tous les arbres & fouches de mauvaise venue; 2°. ceux qui sont rabougris, ou qui ont été broutés, endommagés, ou étêtés mal à propos, afin qu'ils repoussent de cépée; mais si le plant manque tout-à-fait, on doit semer pour repeupler tous les endroits dégarnis.

Pour la conservation des taillis & autres bois, on doit empêcher les bestiaux d'y aller paître tant que le bois est en *défend*, comme dit l'Ordonnance, laquelle

fixe ce tems jusqu'à ce que le rejet soit au moins de six ans, car jusqu'alors les Bois ne sont pas en âge de se défendre des bêtes.

Mais lorsque les Bois sont d'âge pour que les bestiaux y aillent paître l'herbe, ou le gland, sans danger ni dégât, on doit les y laisser aller, observant néanmoins de n'y en mettre qu'à proportion de ce qu'ils peuvent y trouver de pâture, de faire paître toutes les bêtes ensemble, & avec des sonnettes au cou, & d'empêcher qu'elles n'y aillent depuis la mi-Mai jusqu'à la mi-Juin, car elles ruineroient le Bois en mangeant le brouet.

On ne doit point laisser emporter d'un Bois, ni gland, ni faines, ni châtaignes, ni souffrir qu'on fasse aucun arrachis, ni qu'on y fasse des charbonnières ou de la chaux, qu'à une grande distance du Bois; qu'on n'y mette le feu à aucunes bruyeres; qu'on n'y ébranche aucun arbre; qu'on n'en pèle ni qu'on n'en écorche aucun tant qu'il est sur pied: & on ne doit point vendre ses Bois par pied d'arbre.

Au reste, la plupart des dégâts qui se font dans les Bois, viennent des Riverains ( ce sont ceux qui ont des terres près des forêts ) & des Usagers, ce sont ceux qui ont des droits d'usage, ou de bois à bâtir ou à brûler, ou des droits de pâture: ainsi on doit veiller à réprimer leurs entreprises.

Enfin, on doit essarter les Bois lorsqu'ils sont ruinés par quelque accident que ce soit, & lorsque le fonds ne peut plus être de bon rapport en Bois, c'est-à-dire, qu'on coupe tout le plant gros ou menu: on arrache les fouches, on les déracine à coups de coignée, on met le terrain à l'uni; on y brûle les ronces, épines & herbes. On y fait deux bons labours, & on sème sur la terre, pendant les trois premières années, ou des fèves, ou de la vesce, ou de l'avoine & ensuite du bled.

EXPLOITATION OU COMMERCE DES BOIS. Ce commerce est un des plus importans que l'on puisse faire à la campagne, & demande de la part de ceux qui veulent le faire des connoissances particulières, & surtout celles des différentes Jurisdictions des Eaux & Forêts

Forêts; la maniere dont les Bois s'adjugent & s'exploitent, & les principaux termes de l'art.

1°. On peut vendre les Bois quand on veut & comme on veut, & de quelque espece qu'ils soient, à l'exception des dix balivaux qu'il faut réserver jusqu'à l'âge de 40. ans pour les taillis, & de 120. dans les futaies. 2°. A l'exception des taillis qu'on ne peut couper que tous les neuf ans.

Il y a sept sortes de ventes. 1°. Les ventes ordinaires qui se font tous les ans dans les taillis ou futaies qu'on a mis en coupes réglées: on vend les taillis par cantons: à l'égard des futaies, le plus sûr & le plus court, est de les vendre par arpent. 2°. Les ventes extraordinaires, comme sont celles des baliveaux, des futaies entieres; & telles qu'il s'en fait dans les Bois des Abbayes. 3°. Celles des chablis, ou Bois de délit que le vend a rompus ou abattus, & qui ne se fait gueres que dans les forêts du Roi. 4°. Celles des baliveaux sur taillis lorsqu'ils ont passé 40. ans. 5°. Celle par éclaircissement qui se fait pour éclaircir les Bois trop garnis. 6°. Celle par pied d'arbres, à l'égard des gros arbres dont on craint le dépérissement. 7°. Celle par récépage, lorsque les Bois ont été gâtés & dégradés par quelque accident. Alors on vend le Bois, & on récepe les arbres pour qu'ils repoussent du pied.

Pour l'achat d'un Bois on doit savoir, 1°. combien il a d'arpens; & si c'est une grande forêt, on la divise par arpent, & demi-arpent. & on fait la supputation du total. 2°. Si le Bois est vif, bien garni, si les plants sont gros & grands, & non sur le retour; 3°. voir à quoi les Bois seront propres: 4°. si le débit en sera lucratif, ce qui dépend 1°. de l'espece de Bois; ainsi le Bois des futaies situées en bons fonds, & qui ont peut de soleil est tendre, & plus propre à la menuiserie qu'à bâtir: au contraire, celui des futaies crûes sur le gravier ou un terrain sablonneux, exposées au Midi, est dur & propre pour la charpente. 2°. des débouchemens qu'on peut avoir; ce qui dépend du plus ou moins de proximité des Villes, des frais des voitures, des droits de péage & d'entrée: 3°. des frais pour l'adjudication, l'exploitation, l'abattage, l'é-

quarrissage, & compter la dépense & le produit.

De plus, on doit connoître ce qu'un Bois peut rendre; & pour cet effet, si on l'achete, parexemple, en grume, c'est-à-dire, sur pied, on doit prendre avec un cordeau les hauteurs & grosseurs des arbres, & juger par-là ce qu'on en pourra tirer de bois de charpente & de bois de corde, 2°. voir combien chaque arbre en grume aura d'équarrissage, c'est-à-dire, quelle largeur auront les quatre faces de l'arbre quand il sera équarri: pour cela, on mesure l'arbre avec un cordeau, ensuite si l'arbre ne passe point deux toises & demi de grosseur, on ôte la neuvieme partie de ce que le cordeau aura de longueur, & le restant sera la largeur qu'aura l'arbre équarri. S'il avoit trois toises ou trois toises & demi, on ôteroit la septieme partie: ainsi du reste à proportion.

Si le Bois taillis n'est pas bon à débiter en charpente, menuiserie ni fente, on doit prendre les hauteurs & grosseurs de cinq ou six pieds d'arbres, pour connoître celles de tous les arbres; on compte les pieds de cinq ou six cantons, & on voit combien chaque brin peut produire de longueur de bois de corde, & combien ce Bois produira de cordes.

On doit spécifier dans le marché, que le Vendeur livrera ou fera livrer passage au marchand pour conduire jusqu'au plus prochain lieu où l'on puisse voiturier librement, & que le Marchand fera couper & vuidier les Bois de la maniere & dans les tems portés par l'Ordonnance, c'est-à-dire, avant le 15. Avril. Enfin, on met les autres conditions dont on convient.

A l'égard de la coupe des Bois dont on a parlé ci-dessus, on doit savoir encore que le Marchand ou Acheteur des Bois doit marquer tous les bois de charpente d'un marteau particulier: qu'il est garant du fait de ses Gardes & Bucherons, & qu'il doit leur donner des mesures conformes aux Ordonnances. Aux environs de Paris les Marchands de Bois ont jusqu'à Noël pour façonner & vuidier leurs coupes de taillis: à l'égard des futaies, il n'y a point de regle fixe, ce n'est que dans l'adjudication que ce tems est réglé.

Pour pouvoir faire le débit du Bois qu'on achete,

on doit savoir les différens usages auxquels il peut être employé. 1°. Les taillis servent à faire du charbon, des cotrets, des perches, des cerceaux, & le menu branchage à faire des bourrées. 2°. Les futaies & arbres de réserve qui sont dans les taillis servent; savoir, les tiges, pour la charpente, le sciage, le charnage, & tous ouvrages de bois de fente, & beaucoup à brûler: le branchage s'emploie, en corde de bois, falourdes, cotrets, fagots, bois de sciage, lorsque les tronçons ont six pieds de long: s'ils n'en ont que deux & demi, en raies de roue & autres sciages de charronage.

On vend & débite le Bois, ou façonné ou en grume, c'est-à-dire, brut & non travaillé, & ce dernier se vend ainsi pour des pilotis, des masses, des jantes, & autres pieces de charronage.

Chaque piece doit avoir la grosseur marquée, ce qu'on appelle être d'échantillon; ceux qu'on vend façonnés ne doivent point être roulés, c'est-à-dire, que les crûes de chaque année ne doivent point être séparées du corps de l'arbre, ni avoir le fil de travers, ce qu'on appelle *Bois tranché*, parce que le fil traverse souvent d'un côté à l'autre; ni avoir d'aubier, parce qu'il est pernicieux; c'est une partie molle & blanche qui fait un cerne entre l'écorce & le vis de l'arbre: un tel bois ne peut servir ni en charpente, ni en sciage, & il pourrit bien vite dans les lieux humides; ni être nouveau, car il ne peut porter de long cinq pieds; ni rouge, parcequ'un tel bois est échauffé, plein de taches de diverses couleurs & de pourriture. Le Marchand de Bois doit avoir de quoi fournir de toute forte de bois.

Le Bois de charpente ou d'équarrissage s'emploie pour bâtir, mais il faut qu'il ait plus de six pouces & qu'il soit tendre à l'équarrissage, car il coûte moins & le débit en est plus prompt: on le choisit sur les plus belles tiges & parmi les arbres de brin; on doit proportionner le nombre & les échantillons des pieces au débit courant: lorsqu'on trouve du bois tortu, on l'emploie à faire des chevrons ceintrés. On ne débite cette sorte de bois qu'à la piece ou au cent: la piece est

de 12. pieds de long sur 6 pouces d'épaisseur & 6 pouces de largeur, de maniere qu'une poutre est quelquefois comptée pour quinze ou vingt pieces de bois : on le taille toujours en longueur, depuis six pieds jusqu'à trente : on mesure par toises, & on ne compte les pieds qui se trouvent au-delà des toises, que lorsqu'il y a un pied trois quarts, s'il s'en trouve depuis deux jusqu'à trois, on les compte par demi-toise.

Le Bois de fente s'emploie pour faire le merrein ; on appelle ainsi le Bois pour tonneaux, cuves, lattes, échelas, feaux, pelles & autres petits ouvrages qu'on travaille dans les forêts : on le débite en pieces qu'on appelle *doelles*, & qui ont environ neuf lignes ou trois quarts de pouce d'épaisseur, & depuis quatre jusqu'à sept pouces de largeur. La longueur est différente selon les pieces que l'on veut faire : le merrein de muid de vin est de trois pieds de long.

Le Bois de fente se distribue encore en panneaux de quatre pieds de long sur un pouce & demi d'épaisseur, dont on fait du parquet & des lambris, & autres ouvrages de menuiserie.

Le Bois de sciage s'emploie pour la menuiserie, & se débite en planches, solives, poteaux, limons, membrures, &c. Les Bois tendres sont les plus propres au Bois de sciage, le Bois quarré même lorsqu'il n'a pas six pouces d'épaisseur, est réputé Bois de sciage. Il doit être bien scié, & n'être pas plus épais d'un côté que d'autre. Les planches ont un pied de large, un pouce d'épaisseur sur trois pieds & demi ou quatre de long. Les solives ont depuis cinq jusqu'à sept pouces de grosseur, & ont depuis quinze pieds jusqu'à trois toises de longueur.

Le Bois de charronage est celui que les Charrons emploient pour faire des charrettes, des roues, des carrosses ; cette sorte de bois se prend sur l'orme, le frêne, le charme : on le débite en grume.

Le Bois de chauffage ou à brûler. Le meilleur est celui de hêtre & de charme, pour la chaleur & le bon charbon qu'ils donnent : celui de chêne est sujet à pétriller dans le feu lorsqu'il est jeune, & à noircir lorsqu'il est vieux, les buches de quartier n'en valent rien

mais le chêne vert fait bon feu. Le plus mauvais bois à brûler est le Bois blanc, tel que le peuplier, le bouleau, le tremble. Le bois à brûler doit avoir trois pieds & demi de long compris la taille : on distingue plusieurs sortes de bois à brûler, 1°. le Bois de compte, les buches doivent avoir la même mesure que ci-dessus pour la longueur, & avoir encore dix-sept à dix-huit pouces de grosseur : la voie est de 50 à 60, selon la grosseur ; 2°. le Bois neuf, c'est-à-dire, qui est venu par charroi & sans tremper dans l'eau ou par bateau ; 3°. le Bois flotté, c'est celui qu'on amène en trains ou radeaux, liés avec des perches ou des harts sur des rivières navigables, il a moins de chaleur & brûle plus vite que le bois neuf ; l'un & l'autre doit avoir trois pieds & demi de long, & se vendent à Paris à la membrure ; c'est une mesure composée de trois pieces de charpente, & qui à quatre pieds en tout sens, ce qui forme la voie de bois. En d'autres endroits on le vend à la corde, qui répond à la valeur de deux voies, 4°. le Bois de grayier, c'est un bois de hêtre à demi flotté qui vient de la Bourgogne & du Nivernois ; on l'appelle ainsi parce qu'il vient dans des endroits pierreux, il est fort estimé ; 5°. le cotret, il doit avoir deux pieds de long ; 6°. la falourde, espèce de fagot fait de huit à dix perches coupées ou de rondins, & liés par les deux bouts.

L'on voiture le Bois quarré, le Bois de sciage & le Bois de corde, ou par charrois, & par bateaux, ou par flot.

Bois de charpente, c'est celui qu'on emploie pour les bâtimens ; 1°. à l'égard du choix les meilleurs bois sont ceux qui croissent du côté de l'Orient ou du Septentrion, parce que le froid en conserve mieux la nourriture : en effet, ils sont plus gros, plus droits, & ont peu d'aubier ; 2°. le chêne est le meilleur & le plus fort : le châtaigner est assez d'usage pourvu qu'il soit à couvert de l'humidité ; le sapin est bon pour les solives & poutres, il ne faut pas que la chaux le touche ; le noyer est bon pour la Menuiserie & les ouvrages délicats.

Le Bois de charpente se débite de deux manieres ; 1°. en Bois d'équarrissage pour les poutres ; & grosses

folives : 2°. en Bois de sciage pour les petites folives, poteaux, chevrons, &c.

Les qualités que doit avoir le Bois de charpente, c'est 1°. d'avoir été coupé long-tems avant que d'être employé; 2°. qu'il ne soit pas trop difficile à mettre en œuvre & à toiser, ce qui vient du mauvais carrelage; 3°. qu'il n'y ait point d'aubier; 4°. qu'il ne soit pas du bois roulé, c'est celui qui en dehors jette des mouffes comme des champignons; 5°. qu'il n'ait point de petites taches blanches, noires ou rouffes, qui marquent qu'il est échauffé ou trop vieux, & qui le font pourrir.

Regles pour le mettre en œuvre. 1°. On doit sur-tout à l'égard du Bois de charpente, laisser de la séparation entre les Bois, afin que l'air y puisse passer; 2°. que le mortier ni le plâtre ne touchent point les poutres ni les folives: voilà pourquoi bien des gens veulent que les deux bouts de la poutre arrasent le mur en dehors: 3°. poser les Bois équarris sur la partie la moins large, ce qu'on appelle mettre de champ; 4°. mettre le bombement dessus quand ils font un peu l'arc, ce qu'on appelle mettre sur le fort.

Pour le tems d'abattre les Bois, on doit prendre les trois derniers mois de l'année, car alors ils ont moins de seve; on doit les laisser trois mois abattus dans la forêt avant que de les mettre en pieces.

MANIERE de connoître l'âge du Bois. Comme chaque seve forme autour de la moëlle un cercle qui indique l'âge de l'arbre, on n'a qu'à compter le nombre des cercles depuis le centre jusqu'à l'écorce.

Qualité du Bois. Quand il est question du Bois de charpente, on doit préférer celui qui est plus jeune & sans aubier, à tout autre. Les jeunes arbres sont plus sujets à se déjetter & à se gerfer en séchant: les vieux arbres ont leur bois plus mur: moins sujet à la vermoulure, mais ils sont moins forts pour supporter de grands fardeaux & ne sont pas de si longue durée. Quand on veut connoître si un Bois est de bonne qualité lorsqu'il est dans le chantier & qu'il est sec, il faut le fonder par-tout avec la pointe d'un couteau, pour voir si indépendamment de l'aubier, il a des parties plus

tendres les unes que les autres. On doit préférer le plus dur, mais il faut bien prendre garde aux roullures: on connoît les roullures à des cicatrices formées par la seve qui indique que l'arbre a reçu pendant sa jeunesse quelques blessures, qui pourroient être préjudiciables, au cas que le bois en fût altéré ou pourri.

Pour ne pas y être trompé, on doit fonder le bois avec une vrille, qui en le perçant, amenera le bois tel qu'il se trouve, il en est de même des noeuds.

Pour connoître à peu près la hauteur d'un arbre, à laquelle on ne peut pas atteindre, on doit mesurer avec un pied ou autre mesure, jusqu'à la hauteur de cinq ou six pieds; y attacher un morceau de papier, puis reculant à trente ou quarante pas, & comparant cette mesure avec le tronc de l'arbre, on voit à l'œil à peu près combien de fois elle y est comprise.

Pour mesurer la grosseur, on prend d'abord la circonférence du tronc dans le milieu, on la divise par trois pour avoir son diamètre, dont on doit toujours retrancher quatre pouces pour les deux écorces. L'aubier & les inégalités. Ce qui reste est le vrai diamètre de la partie dont on veut faire usage: ainsi si l'arbre a dix-sept pouces de diamètre, on pourra lui donner de tous côtés un pied d'équarrissage.

Ce qui décide encore de la bonté du Bois de charpente, c'est le terrain & l'exposition au soleil selon la nature des arbres.

La force du bois dépend de sa plénitude, & celui qui a les pores plus grands & plus nombreux, est le plus foible.

Tems de couper les Bois. Ce tems est le mois d'Octobre, Novembre, Décembre, Janvier, mais il faut faire cette opération par un vent du Nord, parce que c'est le tems où la seve est moins en action, & où le froid a resserré les pores de l'arbre: mais on doit en même tems faire équarrir les arbres tout de suite & les mettre en chantier: 2°. laisser entre les pieces un espace suffisant afin qu'elles sechent peu à peu: les couvrir de bruyere ou de chaume, & les défendre des pluies.

BOISSEAU. Mesure des grains. Le Boisseau de

Paris est de huit pouces deux lignes & demi de haut ; sur dix pouces de large ou de diametre : il contient en bon bled raclé le poids de vingt livres. Le Boisseau à l'avoine est beaucoup plus grand dans la plupart des Provinces que celui à bled, sur-tout dans celles où on le mesure comble.

**BOL.** Médicament de consistance un peu solide, & que l'on avale comme une bouchée. On le compose ordinairement d'électuaires, de pulpes, de conserves & de poudres que l'on incorpore avec un peu de syrop, réduisant le tout en une telle consistance qu'il le puisse avaler sans mâcher. On en donne à ceux qui ont une aversion invincible pour les potions, ou qui ne peuvent les retenir : car il est toujours mieux de se purger avec du liquide : le remede se distribue plus facilement & échauffe moins.

**BORNES** des héritages. ( les ) Sont un des moyens établis pour régler l'étendue des héritages : on les met, en conformité des titres ou de la simple possession; elles suppléent même au défaut des titres, car on les regarde comme les témoins du droit de chaque Propriétaire : on les met ou par autorité de Justice, ou par simple convention entre voisins. La regle est d'avoir ses héritages bornés de Bornes de pierre ou de grès, avec quatre ou cinq pierres plates qu'on appelle garants ou témoins, & posées en présence des voisins. Il y a bien des endroits où au lieu de Bornes de grès, on se sert d'arbres qui se trouvent en un certain endroit pour marquer les limites des héritages. Tout Voisin peut obliger son Voisin à s'entreborner à frais commun.

**BOSQUETS.** Petits bois qui servent d'ornemens dans les grands Jardins; il y en a de deux sortes, 1°. les Bosquets découverts ou parés: ils consistent en des allées d'arbres plantées accompagnées d'une palissade en banquette ou à hauteur d'appui, par-dessus laquelle on découvre des pieces de gazon en compartiment qui regnent le long de la palissade ; 2°. les Bosquets en quinconce, ce sont plusieurs allées de hauts arbres plantées à angles droits, c'est à-dire, qui forment un trait carré de toutes faces. On doit les planter avec

du plant enraciné qu'on plante à six pieds l'un de l'autre pour les futaies, & à trois pieds pour les taillis ; on coupe le haut du plant pour les taillis, afin qu'ils poussent en branches & qu'ils s'écartent en buisson.

**BOUC** ( le ) est le mâle de la Chevre. Un Bouc bien choisi doit être grand, avoir la tête petite, les jambes grosses, le poil noir & épais, la barbe longue & touffue : on fait plus de cas de ceux qui n'ont point de cornes : c'est depuis deux ans jusqu'à cinq qu'il est capable de saillir les Chevres, passé ce tems on doit le châtrer pour l'engraisser. Cet animal est fort lascif, un seul peut suffire à 150. Chevres; on doit avoir soin de le bien nourrir dans ce tems pendant l'espace de deux mois, avec du son & du foin. On châtre les Chevaux mâles à six mois ou un an, & on n'en réserve qu'un ou deux pour multiplier le troupeau. Le suif & la moëlle de Bouc ramolissent & adoucissent & sont propres à fortifier les nerfs. Les peaux de Bouc servent à faire des vaisseaux pour transporter les vins & les huiles : il faut pour cela les tenir toujours pleines & enflées, & qu'elles ne touchent point à terre : les vers s'y mettroient.

**BOUCHE** d'une mauvaise odeur ou haleine forte. Remede, tenez dans la Bouche de la racine d'iris de Florence ou un clou de girofle, ou faites cuire dans une cuiller un peu d'alun, & mettez-en dans la bouche la grosseur d'une feve deux fois par jour.

**BOUCHE DE CHEVAL.** Lorsque la bouche du Cheval est blessée, ce qui arrive lorsque la bride porte trop rudement sur les barres ( partie supérieure des gencives sans aucunes dents & qui sert d'appui au mors ) si la blessure est petite, on frotte cette partie avec du miel rosat plusieurs fois le jour.

S'il y a un ulcere formé ou os rompu, introduisez dans le trou de la barre du coron imbibé avec un peu d'esprit de vitriol, en tenant d'une main la langue du Cheval, & de l'autre sa bouche ouverte ; les jours suivans frottez le mal avec du miel : lorsque l'escarre est tombée, lavez l'endroit avec de l'eau-de-vie.

S'il y a un trou dans la barre avec pourriture, rempissez-le plusieurs fois le jour avec du sucre pilé, chan-

gez de mors au Cheval, & lui mettez un canot simple.

**BOUDIN BLANC**, c'est le plus délicat. Hachez proprement l'estomac d'un dindon & d'un chapon rôtis ; mettez-les dans une casserole avec un morceau fort mince de panne de cochon , deux oignons cuits sous la braïse & pilés , & quelques fines herbes. Assaisonnez le tout de bonnes épiceries : ajoutez-y deux ou trois blancs d'œuf bien battus ; puis délayez une douzaine de jaune d'œuf dans une pinte de lait : faites-les cuire sur un fourneau ; ensuite mêlez le tout & formez-en une farce , mais qui ne soit point trop liquide : entonnez-la dans des boyaux de cochon que vous aurez échaudés , les piquant à mesure qu'ils se remplissent. Liez-en les deux bouts : faites-les blanchir dans un peu d'eau & un peu de lait ; puis vous les laissez refroidir , & pour vous en servir , faites-les griller dans du papier sur un feu médiocre.

**BOUDIN NOIR**. Il se fait avec du sang de cochon , de la panne du même , coupée en petits lardons , du persil , de la ciboule , des fines herbes , un peu de lait , & bouillon gras. On met le tout dans une casserole , assaisonné de bonnes épices , après avoir fait frire les lardons & le persil. On le pose sur un chaudron plein d'eau bouillante : on remue le tout , de peur qu'il ne s'attache , & quand la farce est bien formée , on en emplit des boyaux de cochon , que l'on a échaudés & lavés , & puis on les blanchit à l'eau , & on les met refroidir.

**BOUFFISSURE** universelle, ( la ) provient de la lympe accumulée dans les vaisseaux lymphatiques, Remede : prenez une poignée de feuilles de romarin : faites-les bouillir dans trois demi-septiers de vin rouge à la déduction de deux verres , que le malade prendra tièdes le matin à jeun , à deux heures de distance l'un de l'autre , restant dans le lit & s'y tenant bien couvert. Si la sueur que cette décoction provoquera lui cause une espèce de foiblesse , on lui donnera de tems en tems une cuillerée de vin ou de bouillon. Au reste , si la Bouffissure est accompagnée de fièvre , on ne doit faire usage de ce remede que dans le déclin ou l'intermission de la fièvre.

**BOUILLON** à la viande. Voyez POTAGE.

**BOUILLON DE POISSON**. Coupez une carpe ou deux après l'avoir habillée ; arrangez-en les morceaux dans une casserole , où vous aurez mis du beurre frais avec deux ou trois carottes , panais , oignons , coupés par morceaux , & un peu de persil. Faites suer le tout sur un fourneau ; quand il voudra s'attacher mouillez-le d'un bouillon de racines : assaisonnez-le de champignons , un peu de fines herbes & le laissez cuire : passez le tout au tamis dans une terrine pour vous en servir comme vous jugerez à propos.

**BOUILLON** pour les gens de la campagne en maladie. Prenez trois onces de gruau ou d'orge mondé : jetez dessus quatre pintes d'eau bouillante : laissez infuser le tout sur un petit feu jusqu'à ce que le grain soit bien enflé , faites-le bien bouillir ensuite jusqu'à parfaite coction. Pressez le tout comme on fait les pois pour faire de la purée : faites bouillir dans cette décoction un peu de beurre frais , trois onces de miel blanc & l'écumez ; comme aussi un brin de thim , sarriette , marjolaine , fauge , basilic , un peu d'oignon ; mettez-y un filet de vinaigre & un peu de sel.

Si la fièvre est violente , on ne donnera que le clair de ces bouillons aux malades : mais si elle ne l'est pas , on donnera le bouillon plus épais , en remuant une espèce de bouillie qui va au fond : on peut mettre un peu de pain dans ces Bouillons quand le malade commence à manger.

Autre manière de faire des bouillons d'orge ou d'autres grains , tels que le ris , les lentilles , le petit bled. Prenez deux bonnes poignées de quelqu'un de ces grains , par exemple , d'orge mondé : faites les bouillir sur un feu vif dans autant d'eau qu'il en faut pour être réduite à deux pintes après avoir bouilli deux heures & demie : ces deux pintes peuvent servir pour quatre ou cinq bouillons ; il faut beaucoup moins d'eau pour le gruau d'avoine , parce qu'il est cuit en demi-heure : observez de jeter la première eau , quand on fait de ces bouillons pour les personnes délicates & dégoûtées , & de rallentir le feu depuis le milieu de la coction jusqu'à la fin.

Lorsque le grain est aussi gonflé qu'il le peut être ; on jette sur les deux pintes un filet de vinaigre , & sur la fin un peu de sel , de beurre , ou d'huile , selon les lieux où l'on se trouve , & un brin d'aneth ou d'hyssope : on y peut mettre pour assaisonnement du persil , de la sarriete ou du thim.

Les Bouillons d'orge sont d'un usage plus général.

Ceux de ris , sont propres dans les maladies où l'on a à craindre la corruption des alimens , comme la dysenterie.

Ceux des lentilles , sont propres pour les petites-verolles ou sievres pourprées , où l'on craint le flux de ventre.

Ceux du petit bled ou épeautre , conviennent dans les cas où l'on a besoin de nourrir davantage le malade , comme les sievres lentes , les maladies du poulmon , sur-tout à l'égard de ceux à qui le lait n'est pas propre : au reste , les meilleurs grains sont ceux qui se gonflent davantage en bouillant.

Ces Bouillons ainsi préparés contiennent deux parties ; le bouillon & le grain : le bouillon contient deux substances , le suc qui est comme une espece de gelée claire & coulante , & un sédiment farineux , ce qui fait quatre degrés de nourriture. On doit donner le bouillon clair dans les sievres aiguës qui se terminent au quatrieme jour. Le farineux dans celles qui vont au sept ou au neuf. Le bouillon confus avec le grain , dans celles qui vont à vingt & trente jours , & le grain aux convalescens.

Ces bouillons se corrompent moins que ceux à la viande , & peuvent se garder jusqu'à quatre jours en Hyver , & juiqu'à trois en Eté.

**BOUILLONS RAFRAICHISSANS OU BOUILLONS DE VEAU.** Dans les indispositions qui proviennent de chaleur & de sécheresse , prenez une demi-livre de veau coupée par tranches avec une poignée des quatre ou cinq sortes d'herbes suivantes : de bourrache , de buglose , de laitues , de pourpier , cerfeuil , de pimprenelle , de la chicorée blanche & sauvage , de fumeterre. Nettoyez , lavez & coupez-les menu : faites bouillir le tout dans trois chopines d'eau jusqu'à ré-

duction de la moitié : ensuite passez par une étamine & partagez en deux bouillons , à prendre tous les jours pendant environ trois semaines : on doit se purger au commencement & à la fin , ce qui s'observe ordinairement pour tous les bouillons médicinaux.

**BOUILLON D'ECREVISSES** pour adoucir le sang. Prenez les pattes & les queues de huit écrevisses : lavez-les & concassez-les dans un mortier de marbre : prenez ensuite une demi-livre de rouelle de veau : ajoutez-y de la laitue , du pourpier , du cerfeuil & de la chicorée blanche , de chacune une poignée , bien épluchée , lavée & coupée menu : faites bouillir le tout dans trois chopines d'eau réduites à la moitié : passez le tout chaud avec forte expression ; partagez-le en deux bouillons , & ne le degreaissez point.

**BOUILLON DE VIPERE** pour purifier la masse du sang. Prenez une vipere : coupez-lui d'abord la tête , écorchez le reste du corps en vie , coupez-le par morceaux , ôtez-en la queue & les entrailles , ne réservez que le corps , le cœur & le foie : faites-bouillir le tout dans trois chopines d'eau que vous réduirez à la moitié ; passez le par une étamine , & le partagez en deux bouillons à prendre un tous les matins à jeun & pendant quinze jours.

Au lieu des herbes rafraîchissantes , on se servira d'un demi-gros d'herbes vulnéraires de Suisse assorties. Si on ne peut trouver des vipers en vie , on y substituera un gros de leur poudre.

**BOUILLON** pour les maux de Poitrine. Prenez un poumon de veau des plus frais , coupé par rouelles & bien lavé : joignez y des feuilles de lierre de terre , de pas-d'âne , de pervenche , de choux rouges , de chacun une demi-poignée , deux pommes de reinette : faites bouillir le tout à l'ordinaire , & faites dissoudre dans chaque bouillon un gros de sucre candi : on en continue l'usage pendant un mois ou six semaines.

**BOUILLONS AMERS** pour l'estomac. Prenez de l'absinthe , de la petite centauree , de la scolopendre , du fumeterre , du mille pertuis , du chardon benit , de chacune parties égales ; ajoutez-y écorce d'orange amere : hachez le tout , mêlez-le ensemble , faites-le sé-

cher à l'ombre : faites-en bouillir un demi-gros avec une livre de rouelle de veau dans trois pintes d'eau réduites à moitié ; passez le bouillon par un linge avec legere expression. Prenez - en le matin à jeun deux prises, l'espace de quinze jours environ ; mais on doit se purger au commencement & à la fin.

**BOUILLON** pour rafraîchir & désopiler le foie. Prenez une once de racine de chicorée, de feuilles d'oseille & de bourrache, de chaque une poignée : faites les bouillir un bouillon ou deux dans un bouillon clair ; puis ajoutez-y une dragme de crème de tartre & l'avalez.

**BOUILLON** pour lacher le ventre. Prenez les feuilles de poirée mercuriale & de laitue, de chacune une poignée : cuisez-les dans du bouillon ; puis prenez-le une heure avant le repas.

**BOUILLON** pour nettoyer les reins. Prenez une once de poix chiches, feuilles de mauve, de guimauve & de pariétaire, de chaque une poignée : cuisez-les dans du bouillon gras ; puis le prenez en deux fois, y dissolvant chaque fois une once de térébenthine.

**BOUILLON ANTISCORBUTIQUE.** Prenez un poulet charnu, ou un cœur de veau coupé par tranches bien lavées ; feuilles de cochlearia, de beccabunga, de cresson & de céleri, de chacune une poignée ; écorce d'orange amere seche, concassée, & sel d'absinthe, de chacun un gros, de semence de navets sauvages, concassée deux gros : faites bouillir le tout dans deux pintes d'eau réduites à pinte ; passez le tout, & partagez en quatre bouillons : s'il est trop chargé ajoutez-y un quart d'eau bouillante.

**BOUILLON BLANC.** Plante d'un grand usage pour les maux de poitrine : Elle croît dans les champs ; ses feuilles sont larges & jaunes, elles sont astringentes, vulnéraires & adoucissantes : on les applique avec succès en fomentation sur les hémorroïdes, si on les fait cuire dans de l'eau de forgeron ou du gros vin.

**BOULEAU.** Arbrisseau dont le tronc est fort gros & qui ressemble assez au Peuplier ; chacune de ses branches croît par menus brins qui se terminent en pointes. Sa premiere écorce sert à faire des paniers,

& la seconde des cordes à puits : il vient dans toute sorte de terroirs ; mais il s'accommode mieux de ceux qui sont humides. Le bois de bouleau est fort léger : on en fait des paniers, des balais, des cercles.

**BOULINGRIN** ou **TAPIS DE VERDURE.** ( les ) Sont des pieces plates de verdure faites avec du gazon, & qui sont plus enfoncées que le reste du terrain : il y en a qui sont composés & coupés en compartimens avec des plate-bandes garnies d'arbrisseaux & de fleurs. Le glacié ou talus de gazon, doit avoir une pente douce.

Les **TAPIS** de verdure se mettent dans les Cours des maisons de Campagne. V. **GAZON.**

**BOURRACHE.** Herbe potagere fort connue : ses feuilles sont violettes, longues ; on en garnit les salades : elle se multiplie de graine. Pour la cultiver, il suffit de la sarcler & de la serfouir de tems en tems. Cette plante est cordiale : elle adoucit les âcretés du sang & des autres humeurs : elle remédie aux maux que cause la bile noire, & la maladie hypocondriaque. On donne un verre de son suc dans la pleurésie. Elle est une des trois fleurs cordiales.

**BOURSES ENFLE'ES**, ou **HERNIE** causée par un amas qui s'y fait des eaux ou des vents. Remedes : faites le cataplasme suivant. Prenez trois onces de farines de fèves : deux onces de celle de lupins ; une pincée de fleurs de camomille, autant de roses rouges seches, du miel & de l'eau par parties égales autant qu'il en faut, & trois onces d'huile de laurier. Faites cuire les farines & les fleurs dans l'eau & le miel jusqu'à la consistance de bouillie ; ajoutez ensuite l'huile de laurier, étendez cette matiere sur du linge, & appliquez-la chaudement sur la partie trois ou quatre fois le jour.

**BOURSES ENFLE'ES** d'un coup reçu, ou chute. 1°. Faites saigner le malade ; & appliquez sur le mal un cataplasme composé de farines d'orge & de fèves, de semence de cumin, de fleurs de camomille, de melilot & de roses pulvérisées & cuites dans l'oxicrat, lequel est composé d'une partie de vinaigre & de quatre parties d'eau.

Si la tumeur est accompagnée d'inflammation ; faites un cataplasme d'agrimoine avec les fleurs de sureau.

**BOUTURES.** Terme de jardinage : ce sont des branches les plus vives que l'on prend sur quelque arbre ou plante : on les taille par le bout en pied de biche : on les fait tremper quelques jours dans l'eau après quoi on les plante en terre toute fraîche. La voie des boutures est plus prompte que celle des graines. La marcotte & l'ente font d's especes de bouture.

En fait d'arbres fruitiers. On doit faire choix pour boutures des branches les plus vigoureuses, les plus unies des Coignassiers, & qui n'aient pas plus d'un pouce de grosseur, afin qu'elles reprennent facilement racine : elles doivent avoir au moins dix-huit pouces de long, & il faut les planter aussi-tôt après qu'elles auront été coupées. On choisit pour cela l'endroit le plus frais du terrain après l'avoir labouré, & tracé des rayons de six pouces de profondeur & de la même largeur, pour les mettre en terre à la hauteur qui leur convient, & on y arrangera les boutures à huit ou neuf pouces : il faut recouvrir les rayons, donner de légers labours ôter les mauvaises herbes, & laisser l'arbre en cet état jusqu'à ce qu'il puisse être écussonné.

**BOUTURES** ( les ) pour la vigne, sont des jets sans racine qu'on a taillés en hyver sur des ceps de bonne nature, & qu'on conserve en bottes dans le cellier, jusqu'à ce qu'on les mette en œuvre.

**BOUVIER.** On appelle ainsi celui qui est chargé d'avoir soin des Bœufs, de leur tenir de la nourriture & faire bonne litte, de les frotter avec des bouchons de paille lorsqu'ils arrivent du travail tout en sueur, les faire boire deux fois le jour en Été & une fois en Hyver : leur laver les pieds pour en ôter les ordures & épines qui s'y mettent ; de leur graisser de tems en tems la corne & le dessous du paturon avec du surpoint, de peur qu'il ne gersé & qu'il n'éclate ; enfin, de les tenir un peu éloignés les uns des autres de peur qu'ils ne se battent : il ne doit pas les faire boire lorsqu'ils sont en sueur.

**BREANT.** Oiseau qui chante assez agréablement ;  
les

les meilleurs sont ceux qui sont les plus jaunes & les plus dorés. Cet oiseau est d'un très-bon tempérament ; on le nourrit d'un pâte faite avec du chenevis pilé, de la mie de pain & un peu d'eau.

**BREBIS.** Bête à laine qui produit les Agneaux, lesquels on appelle Moutons lorsqu'ils sont châtrés, & Beliers lorsqu'ils ne le sont pas : une bonne brebis doit être bien garnie de laine, & cette laine doit être longue, luisante & blanche, ce qui est une marque d'un bon tempérament : elle doit avoir le corps grand, les yeux de même, le ventre large, la queue, les jambes & les tétines longues : on doit choisir les moutons de même. Elles sont bonnes à garder à deux ans & non au-delà : on connoît leur âge à leurs dents : or il faut savoir que jusqu'à trois ans elles sont toutes égales : mais après elles sont plus courtes les unes que les autres.

Outre les brebis ordinaires que nous avons en France, il y en a d'especes étrangères qui y réussissent facilement. Par exemple, celles qu'on appelle Flandrines sont d'un profit plus considérable, donnant deux agneaux par an : leur laine est plus abondante & bien plus fine : on peut multiplier cette race en tirant un belier & quelques brebis des Marais de Charante ou du Poitou & autres endroits où il y en a : il suffit même d'avoir un seul belier, car il peut suffire à cinquante brebis, & les agneaux qui en viennent tiennent de lui.

Les Brebis en général sont naturellement délicates, sensibles au chaud & au froid, & sujettes à maladies ; elles ne vivent guere plus de neuf à dix ans : passé six ou sept elles n'agnelet plus.

Leur nourriture à la maison, c'est des herbes, du foin, de la paille, du son, des raves, des navets, de la vesce, du sain-foin, de la luzerne, des coffes de feuillages, de legumes & de choux ; le fourage & le grain d'orge & de l'avoine semés & dépeuillés ensemble sont encore fort bons pour nourrir les moutons en hyver.

En Été toute la nourriture des brebis & des moutons, est celle qu'ils prennent aux champs. Les lieux

secs & élevés qui abondent en plantes odoriférantes ; comme thim, serpolet, &c. produisent la meilleure nourriture pour les moutons ; les lieux aquatiques ne le leur valent rien ; mais les marais salans & les lieux proches de la mer rendent leur chair tendre & agréable : on les y mène dès le matin ; on les ramène à la bergerie sur les dix heures, & on les fait retourner aux champs sur les trois heures jusqu'au soir. On doit sur-tout les garantir des grandes chaleurs : les faire paître à l'ombre, & pour cet effet, le Berger doit les conduire le matin du côté du couchant, & l'après midi au levant ; en sorte qu'elles aient toujours le derrière au soleil & la tête à l'ombre.

Au Printems, en Automne, & en Hyver, on ne les mène paître qu'une fois, & dans le bon du jour ; on ne doit pas mener paître loin les brebis qui ont des agneaux : on doit même leur donner de la nourriture matin & soir outre ce qu'elles paissent aux champs.

On doit traire les brebis avant qu'elles y aillent, & aussi-tôt qu'elles en reviennent.

Tous les ans on doit tirer du troupeau les vieilles bêtes pour s'en défaire, c'est-à-dire, lorsqu'elles ont quatre ou cinq ans, soit brebis ou moutons.

Voyez l'article **P A R C A G E**.

On tond les brebis & les moutons une fois l'an dans le mois de Mai, & les agneaux dans le mois de Juillet : on choisit pour cela un beau jour, sans vent ; & sur les huit heures du matin, on lie chaque bête par les quatre pieds, on l'étend sur une grande nappe, & avec de grands ciseaux on lui coupe toute la laine très-près de la chair : puis on leur frotte le dos de vin & d'huile mêlés. Si on lui a fait quelque coupure ; on y met aussi-tôt du sain-doux ou de la lie d'huile d'olive.

Les moutons donnent plus de laine que les brebis. Voyez **L A I N E**.

Les Brebis portent cinq mois. Quand on est dans le cas de faire un grand profit des agneaux, on fait accoupler les brebis dès le mois d'Août, afin d'avoir des agneaux vers le commencement de Janvier, tems

où ils sont rares : mais si on a plus de profit à multiplier le troupeau qu'à vendre des agneaux, comme en effet, le produit est ordinairement plus grand, on ne le fait accoupler qu'au mois de Novembre ; alors les agneaux venant dans la belle saison croîtront à merveille, & on aura de beaux moutons & de bonnes brebis. Cependant comme on veut avoir des agneaux en Février, l'usage ordinaire est de les faire accoupler au mois de Septembre.

Vers le tems de l'accouplement, on donne tous les jours au belier & à la brebis une demi-livre de pain d'avoine & de graine de chanvre, & on leur fait boire de l'eau salée. Quand la brebis veut agneler, on doit y veiller pour lui prêter secours, en cas que l'agneau ne vienne pas bien. Dès que l'agneau est né on doit le mettre droit sur ses jambes, l'approcher des tettes de la mere, l'enfermer pendant quatre jours avec elle dans un lieu où il soit chaudement ; nourrir la brebis de bon foin, & de son mêlé d'un peu de sel, & lui donner des feuilles d'orme, des cosses de vesces ou de pois, ou des fèves pilées avec leurs cosses. Ensuite la mener aux champs, & tenir son petit enfermé dans la Bergerie ; mais dès qu'il aura pris des forces & qu'il commencera à bondir, le sortir à l'air soir & matin pour tetter sa mere, & dans l'intervalle lui donner ou de l'herbe menue, ou de la vesce moulue, ou des pois ou des fèves un peu cuits, mêlés avec du lait de vache.

On doit vendre aux Bouchers les plus foibles agneaux, tels sont ceux de la premiere portée, & garder les plus forts.

Ce n'est qu'aux beaux jours du mois d'Avril qu'on les mène paître aux champs avec leurs meres ; mais pas trop loin : on les sevre à la fin du même mois ; on doit châtrer ceux qu'on veut élever ; c'est lorsqu'il ont cinq à six mois : on choisit un tems tempéré, on fait une incision sur la bourse, & on en fait tomber les testicules qui se détachent d'eux-mêmes en serrant la bourse, on frotte avec du sain-doux la plaie,

& on donne à l'agneau pendant deux jours du foin haché mêlé avec du son.

Au reste, il n'est pas nécessaire que les Brebis deviennent fort grasses, le trop de graisse seroit un obstacle à leur fécondité. Les agneaux connoissent parfaitement leur mere & la vont têter sans jamais se méprendre malgré le grand nombre de Brebis.

ENGRAIS des Brebis & autres bêtes à laine. Il est de l'intérêt des personnes qui ont beaucoup de pâturages d'acheter vers le mois de Mars beaucoup de moutons maigres qu'on met dans des patis : car ils s'engraissent dans l'espace de trois mois. De cette maniere on peut renouveler trois fois dans un an un troupeau plus ou moins considérable selon la quantité de pâture qu'on a. On doit mettre dans une étable séparée les moutons qu'on veut engraisser : vers le mois de Mai les mener paître dès la pointe du jour, observant que la rosée soit passée & les faire boire les plus souvent qu'on peut ; les ramener à la bergerie avant le fort de la chaleur, & les reconduire aux champs sur les trois heures & jusques au soir. Aussi-tôt qu'ils ont pris graisse, on doit s'en défaire.

Si c'est l'hiver qu'on veut les engraisser, on doit nourrir tant les Brebis que les moutons, avec de l'avoine, du foin, des pelotes de farine d'orge, ou avec des raves, des navets, du sain-foin, & mettre un peu de sel dans leur eau.

Les Brebis aiment les terres maigres & seches, elles y profitent bien mieux que dans les gras pâturages : leur chair s'étant nourrie de thim, de serpolet, en est plus délicate, la laine plus fine, la graisse, le suif, d'une tout autre blancheur. Le profit tout net d'une Brebis va par an à un écu & au-delà : il est fondé principalement sur la tonte de la laine ; on en sépare ce qui est au cœur : c'est le plus fin qu'on nomme *Prime*, ce qui en approche le plus se nomme *Seconde*, on appelle *Tierce* ce qui vient ensuite : tout ce qui est jaune, altéré, déchiré, est mis au rebut, & s'emploie à des laines grossières. Les troupeaux de Brebis sont fort utiles pour donner des amendemens aux terres, en

en les faisant parquer dessus. Voyez Bestiaux.

BREME. ( la ) Poisson qui ressemble assez à la carpe : mais la Brème est plus plate, plus large, & à des écailles plus grandes, la chair est molasse : on en trouve dans les mêmes lieux que la carpe, & on les pêche de même.

BRICOLES. Fillet de petites cordes ou de fil d'archal, de la forme d'une bourse, avec lequel on prend du gibier & autres bêtes.

BRIQUES. Sorte de pâtisserie : maniere d'en faire. Faites une pâte avec de la plus belle fleur de farine de froment (un demi-boisseau plus ou moins selon la quantité qu'on veut) prenez le tiers de la pâte pour en faire votre levain, que vous détrempez avec de la levure de bière & de l'eau chaude. Laissez revenir cette pâte dans une jatte de bois qu'il faut bien couvrir en hiver : il faut six heures en cette saison, & quatre en été. Etant renflée, détrempez avec le levain & de l'eau chaude le reste de la farine : mettez un demi-quarteron de sel bien menu, une livre & demi de bon beurre, une demi-douzaine d'œufs & un fromage mou, ou du lait : mêlez le tout ; pétrissez-le : froissez le long-tems avec la paume de la main, l'étendant & le retournant de tous côtés, puis façonnez votre Brioche sur la pelle à enfourner : laissez-la revenir, piquez-la avec un morceau de bois, dorrez-la & enfournez-la : une demi-heure suffit.

BRIQUE. Terre glaise cuite au four qui se fait à peu près comme la tuile : les Briques sont des especes de carreaux longs d'environ huit pouces, larges de quatre, & épais d'environ 14 lignes. La brique, ou plutôt la demi-Brique sert pour construire des tuyaux de cheminée & paver les âtres. La Brique vaut 10. liv. le milier à Brie-Comte-Robert, & quinze à seize partout ailleurs. Les Briques pour être bonnes & bien cuites doivent n'avoir que huit pouces de long sur quatre de large & deux d'épaisseur : mais comme la terre en se séchant & cuisant se retire, on donne quatre lignes de plus en tous sens aux moules pour les abriquer : on ne doit pas s'attendre que toutes les Bri-

ques d'une fournée soient également bien cuites : celles qui ne le sont pas au point qu'il faut, doivent être employées dans les massifs des murs, les reins des voûtes, & autres endroits où elles ne fatiguent pas.

**BROCHET.** (le) Long & gros poisson d'eau douce, qui a la tête maigre, grande, le museau long & fort ouvert, la bouche garnie de dents aiguës vénimeuses, les yeux d'un jaune d'or, le dos large & carré, la queue courte : sa chair est blanche & ferme, mais peu nourrissante. Ce poisson se plaît dans la bourbe, il est extrêmement vorace, il poursuit sans cesse & mange les autres poissons. On le regarde comme le loup des eaux : on n'en doit mettre que dans les grands étangs, & avec prudence : car les Brochets dévorent tout ce qui est plus foible qu'eux, & il coûte plus qu'il ne vaut.

Pêche du Brochet. Il se prend à l'hameçon, qui a pour appas d'autres petits poissons : 2°. On le prend aux bricoles, qu'on tend dans une eau courante, & une pierre dedans qui les fasse aller au fond. 3°. Avec la ligne volante, qu'on attache au bout d'une perche, & pour appas, on y met du goujon, & autre petit poisson. On jette cette ligne le plus avant qu'on peut ; on fait de tems en tems remuer cette ligne. ce mouvement réveille le poisson, & l'attire. On peut encore dans un beau jour poser au soleil un miroir & en faire aller la réflexion dans l'eau en un lieu où l'on fait qu'il y a des Brochets, & aussi-tôt qu'il en vient à paroître entre deux eaux, on les tire au fusil : si on en tue quelqu'un, il ne manque pas de venir sur l'eau, d'où on le retire avec quelque bâton long.

**BROCHET** à la sausse blanche. On doit le faire cuire avec du vin & de l'eau, sel, poivre, fines herbes, puis on le met à sec. Dans le même tems on met dans une casserole un morceau de bon beurre, une pincée de farine, une ciboule, une tranche de citron, sel, poivre, muscade, quelques câpres, un filet de vinaigre, un peu d'eau : on tourne la sausse sur le fourneau pour la faire lier, & on la jette sur le poisson.

**BROCHET** au court-bouillon ou au bleu. Mettez dans une casserole de l'eau, un quart de vin blanc, un morceau de beurre, sel, poivre, persil, ciboule, ail, thim, laurier, le tout ficelé : mettez le poisson enveloppé d'un linge, cuire avec ces ingrédients, & de manière qu'il trempe beaucoup dans le court-bouillon. Lorsqu'il est cuit, écaillez-le, & faites-y dessus une sausse blanche ; on peut aussi le servir au bleu, en le mettant à sec sur une serviette.

**BROCHET** à la Polonoise, pour entrée. Fendez par la moitié un beau Brochet tout en vie : coupez-le par morceaux de quatre pouces de large ; couvrez de gros sel le côté des écailles : laissez-le un quart-d'heure en cet état ; faites bouillir du vinaigre dans une casserole ; jetez-y par-dessus une pincée de poivre : mettez votre Brochet dedans ; ajoutez du thim, basilic, laurier, oignons par tranches, persil, ciboules hachées : mettez de l'eau suffisamment pour que la sausse surnage le poisson de trois doigts ; & faites-le cuire à grand feu avec tout cet assaisonnement : étant cuit, servez-le avec toutes ses écailles & une simple sausse au beurre, & quelques anchois.

**BROUINE**, maladie des bleds. Espece de rouille commune à tous les grains, & particulièrement au bled ; il y a des moyens pour empêcher cette Brouine. Bradeley en a donné la recette dans ses Observations Physiques sur l'Art de planter. 1°. On doit laver le bled de semence dans trois ou quatre eaux différentes, en le remuant fortement à chaque fois en tous sens avec un grand bâton, & enlever chaque fois avec une écumoire tout le bled qui surnage : cela fait, on trempe le bled dans une liqueur préparée ainsi. Mettez dans une grande tonne garnie d'un robinet une quantité d'eau suffisante : jetez-y ensuite assez de sel pour y pouvoir faire nager un œuf, après l'avoir bien remuée. Ensuite ajoutez-y autant de sel qu'il y en avoit auparavant, & remuez bien le tout ; après quoi vous jeterez par-dessus deux ou trois livres d'alun bien pulvérisé. Faites tremper votre bled dans cette saumure pendant trente ou quarante heures : ensuite tirez-le la nuit avant que de le semer,

& saupoudrez-le d'un peu de chaux qui servira à le faire lécher pour pouvoir être semé: on doit ajouter à cette saumure un peu d'eau tous les huit ou dix jours, à mesure qu'elle sèche: mêlez-y du sel à proportion & environ une livre d'alun.

BRUYERES, (les) sont des terres incultes & ingrates. Moyens de les rendre fertiles. Les Bruyeres dont il est ici question, ne sont point celles où l'on voit des genêts, & autres arbres, des buissons & de l'herbe, qui fournissent aux bestiaux une pâture suffisante, mais celles qui sont absolument ingrates, & qui ne portent qu'une herbe sèche & très-maigre. Ce moyen consiste à l'ensemencement avec de la graine de Turnipes d'Angleterre, lesquelles sont une espece de grosses raves blanches que nous appellons radis: mais il y a des règles à observer dans cette culture. 1°. On doit labourer & herser deux fois le terrain; une fois dans l'hiver & une autre fois dans le printems: lorsqu'on a semé, on doit faire entrer la semence avec la herse: cette herse doit être faite de broussailles liées ensemble, afin que les graines n'entrent pas trop profondément en terre. Dans un terrain léger & maigre, on doit ensemencer les Turnipes depuis le 15. Juin jusqu'au huit Juillet, mais on doit avancer ce tems si la terre est pesante & ferme. Pour un arpent de 120 perches, étant chaque perche de seize pieds quarrés, il faut une livre & demi de graine & même un peu plus. 2°. Lorsque la graine commence à pousser, on doit repasser le champ d'un bout à l'autre avec un instrument semblable à la bêche, dont on se sert dans les plantations de tabac, & ôter avec cet instrument autour de plantes qu'il faudra pour qu'il n'y en ait qu'à neuf ou dix pouces de distance: il faut réitérer cette opération. Les bestiaux de même que les moutons sont fort friands de ces navets qui sont bons dans le mois d'Octobre. Lorsqu'on veut leur en donner, on les tire de la terre & on les leur donne entiers & non coupés, & toujours mêlés avec un peu de foin & de paille: à l'égard des moutons on peut les laisser aller dans le champ, mais dans un certain canton qu'on leur destine: il faut faire venir de la semence

d'Angleterre tous les deux ou trois ans, parce que les Turnipes dégènerent.

BUBONS ou Charbons pestilentiels. (les) Ce sont des tumeurs qui viennent aux aînes, aux aisselles & aux parties voisines des oreilles. Les unes attaquent les glandes, elles ne s'étendent que sur ces parties; elles viennent difficilement à suppuration, & se terminent par l'induration, mais quelquefois aussi par la pourriture & la gangrene: les autres attaquent les chairs, elles sont beaucoup plus grosses que les premières, se terminent le plus souvent par la suppuration, & sont moins sujettes à la pourriture. Les unes & les autres sont accompagnées de douleur, de tension & de pulsation: c'est au Chirurgien à savoir connoître la différence de ces sortes de tumeurs. Si le Bubon est dans les chairs, on doit se servir de cataplasmes faits avec les émoulliens: & y mêler les maturatifs: si il y a apparence de suppuration; mais si il est dans les glandes, ce qui se connoît lorsque la tumeur est dure & la douleur vive, on doit employer des cataplasmes tempérés & émoulliens; cependant lorsque la tumeur voudra s'amollir, on donnera des maturatifs, & on diminuera les émoulliens: que si la dureté & la douleur sont médiocres, on ne doit employer que les maturatifs.

Les cataplasmes émoulliens se font avec des feuilles de mauve, guimauve, racine d'althea, graine de lin, le tout bouilli dans de l'eau & passé dans un tamis de crin: on y ajoute de la mie de pain, quatre jaunes d'œufs, & quand le cataplasme est fait, on y met un gros de safran en poudre, quatre onces d'huile rosat. Pour le rendre maturatif, on y ajoute l'onguent basilicum & le diachilum gommé. Voyez Onguent & Cataplasme.

Si le mal attaque les glandes, on doit, après les cataplasmes ci-dessus, en accélérer l'ouverture par l'application des caustiques, tels que la pierre à cauter: on incise l'escarre, on l'ouvre: on y verse de l'huile de lin pour la faire tomber; pour lors on applique un emplâtre tel que celui de l'onguent de la Mere.

Au lieu de pierre à cauter, on peut, crainte de

quelque accident mortel causé par l'hémorragie, appliquer un caustique fait avec un gros de chaux vive en poudre subtile réduite en pâte, avec suffisante quantité de savon noir, & un peu de thériaque.

BUGLOSE. Plante potagere d'un grand usage dans les bouillons destinés à humecter, & à purifier le sang; elle a les mêmes vertus que la bourrache, elle est une des trois fleurs cordiales.

BUIS. Espece d'arbrisseau d'un grand usage dans les Jardins & les bordures des parterres, & auquel on fait prendre par la tonte les compartimens qu'on souhaite: sa fleur est verte, & son fruit rouge, son bois est jaune & dur; on en fait beaucoup de petits ouvrages, comme des peignes, des toupies, des manches, &c. Le Buis vient dans toutes sortes de terres & d'expositions, mais l'ombre lui est plus favorable: il vient de plusieurs manieres; 1<sup>o</sup>. de plants enracinés dont on fait des pepinieres; 2<sup>o</sup>. de boutures, & on coupe pour cela des brins de vieux pieds, on les tond par le bout, on les met de côté dans des rigoles de terre à l'ombre & labourées, & on les arrose sur le champ; 3<sup>o</sup>. de graine que l'on sème au mois d'Octobre dans une terre labourée, & quand il est assez fort on le transplante.

Pour planter du buis à former un parterre, on doit auparavant tracer le dessein, défoncer d'un pied & demi de fond les quarrés du parterre; planter les piquets de niveau, avec un cordeau bien tiré qui porte sur la tête des deux niveaux, & apllanir le terrain. Ensuite on enfonce le plantoir environ d'un demi-pied, en suivant toujours le dessein, & en le tirant on y enfonce les racines du Buis, dont on a coupé un peu du chevelu jusqu'au collet, & en les maniant on lui fait prendre la forme & le contour qu'il doit avoir. On ne doit tondre le Buis qu'à la deuxième année qu'il est planté, & ensuite tous les ans au mois de Mai: lorsqu'on les Buis sont plantés on sable le parterre de sable jaune ou rouge, comme on veut.

Le Buis se multiplie aussi de racines: il croît par touffes basses; on le taille à la mi-Mai, son bois sert aux Ebenistes, aux Graveurs, &c. parce qu'il est dur & uni.

BUISSON. On appelle ainsi les arbres fruitiers, auxquels on donne la forme de buisson. Pour leur donner cette forme: on ne leur laisse en les plantant que neuf pouces de terre. On leur coupe la tête au mois de Février: l'année d'après on laisse autour de la tête quatre ou cinq branches que l'on coupe à cinq ou six pouces de long: on les taille de maniere qu'ils s'étendent plus en largeur qu'en hauteur, on laisse pour cela ceux des branches en dehors. La troisième année on taille les nouvelles branches à cinq ou six pouces & toujours en rond d'année en année; à mesure que les buissons croissent, on doit les vuider & le dedans & le dessous. Dans les terroirs humides, on ouvre les buissons davantage afin que le soleil les échauffe; il pousse beaucoup en bois, on doit le tailler plus long qu'à l'ordinaire; casser & non couper les petites branches appellées brindilles, pour qu'elles tournent à fruit; s'il est épaulé, c'est-à-dire, qu'il pousse plus d'un côté que de l'autre, il faut tailler du côté fort les grosses branches de cinq à six pouces de long, & laisser les branches à fruit plus longues d'un pouce que celles à bois.

## C

CADAVRE. Quand on trouve un Cadavre sur quelque grand chemin ou ailleurs, il faut appeler les Officiers de Justice afin qu'ils dressent un procès verbal de l'état où ils l'ont trouvé. Ce procès verbal doit faire mention de ses hardes, de ce qui se trouve sur lui, & que l'on dépose au Greffe: contenir la description du corps & des blessures s'il y en a. Cela fait, le Juge lui appose au front le Sceau de la Jurisdiction, pour marquer la Jurisdiction qui a prévenu; après quoi le Juge fait porter le corps en la Geole de la Jurisdiction. Le Juge doit le faire visiter par un Chirurgien pour savoir par quel accident il est mort.

CAFÉ. Petit fruit qui croît en abondance dans l'Arabie heureuse. Le bon Café doit être bien mondé

de son écorce, nouveau, net, bien nourri, de moyen-grosseur, & qu'il ne sente point le mois.

On le fait rôtir dans une terrine, l'agitant sans cesse avec une cuiller de bois, jusqu'à ce qu'il soit presque noir: un vaisseau de terre vernissé est toujours plus sain qu'un vaisseau d'airain, puis on le réduit en poudre avec un moulin.

On en met bouillir une once dans une pinte d'eau commune pendant un quart d'heure: on éloigne un peu la cafetière du feu: on remue l'eau avec une cuiller, tant pour mêler le Café que pour empêcher que la liqueur ne sorte: on remet ensuite la cafetière au feu, on la laisse pendant près d'un quart-d'heure; ensuite on la retire du feu pour laisser éclaircir la liqueur; & on verse la liqueur toute chaude dans des tasses après y avoir mis du sucre. Le plus juste degré de la torréfaction est la couleur du Café tirant sur le violet, & l'expression d'une huile très-agréable à l'odorat: car s'il noircit, le volatil, c'est-à-dire, les esprits les plus fins, en est perdu. Le Café nouvellement broyé a toujours plus de vertu; & jetté dans l'eau bouillante, il perd moins de ses parties volatiles que quand il est mis d'abord dans l'eau froide. Lorsque le bouillonnement souleve la poudre du Café, on la fait rentrer, & on la précipite en la tournant quelques-tems avec la cuiller: ce mouvement empêche qu'il ne répande & en perfectionne la qualité.

Le Café fortifié l'estomac & le cerveau, il hâte la digestion, appaise la douleur de tête, il rabat les vapeurs, donne de la gaieté, empêche l'assoupissement après le repas, excite les urines, & les mois aux femmes, & resserre un peu le ventre. L'usage fréquent en est mauvais pour les personnes qui ont la poitrine délicate, celles d'un tempérament vif & qui dorment peu, parce qu'il amaigrit, & empêche de dormir.

**CAILLE.** (la) Petit oiseau de passage, grivelé: le mâle a le cou, le dos, la queue & les ailes presque noires & le bec noir: la femelle a le dos & les ailes jaunâtres, l'estomac presque blanc: elles viennent au printemps par bandes, & s'en retournent en Septembre, elles ne partent jamais par le vent du Midi.

La Chasse des Cailles se fait depuis le mois d'Avril jusqu'en Septembre le matin & le soir. On se sert d'un filet qui est de couleur verte, & qu'on appelle *sur-herbe*, on l'étend sur le bled verd: pour les attirer, on se sert de trois reclus ou chanterelles, gros, médiocre & petit, selon que les Cailles sont plus ou moins éloignées. Le Chasseur doit attendre qu'elles chantent & alors il leur répond avec le reclin. On peut les chasser aussi pendant le jour avec un filet appelé *tramaille*, composé d'une douzaine de petits bâtons au milieu desquels on en plante un de la hauteur d'une épée. Le Chasseur se tient à quatre pas du filet & à droite du bâton: lorsque la Caille cesse de chanter, il répond avec le petit reclin, ce qui attire les autres au milieu de la tramaille: le Chasseur doit avoir le dos au vent. On les chasse au fusil avec un chien & un reclin.

Manière de les prendre à la tirasse avec un chien couchant: cette chasse se fait dans les chaumes après la récolte, dans les mois d'Août & de Septembre, après le coucher du Soleil: il faut deux personnes. Quand vous êtes arrivé sur le lieu, remarquez le vent afin de faire chasser votre chien le nez dedans; animez-le pour le faire guéter doucement en lui disant *tout beau*: suivez-le, & aussi-tôt qu'il est arrêté, allez avec votre compagnon à quinze pas devant son nez, en faisant un petit circuit: déployez vite votre tirasse; prénez chacun un des bouts de la corde, étendez-la, tenez-la ferme; avancez vers le nez du chien, & couvrez-le presque de votre filet: faites quelque bruit, la Caille veut partir & se trouve prise: empêchez-la, & continuez votre chasse.

La Caille est fort nourrissante & d'un bon suc lorsqu'elle est jeune & grasse: elle excite l'appétit; on en doit user avec modération.

**MANIÈRE** de les apprêter; 1°. à la broche. Etant plumées & vidées, faites-les refaire sur de la braisè; enveloppez-les de feuilles de vigne, bardez de lard & faites-les cuire.

2°. En ricasée. Etant vidées passez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, quelques champignons, truffes, morilles, tranches de jambon; as-

faiſonnez-les de ſel, de poivre, clou, fines herbes. Faites-leur faire deux ou trois tours ſur le fourneau : jettez-y un peu de farine, mouillez-les d'un bon jus : mettez-les mitonner à petit feu, dégraiſez-les, étant preſque cuites, liez-les d'un coulis ou d'une liaiſon faites avec deux jaunes d'œufs délayés avec un peu de verjus.

**CALANDRE.** Eſpece d'alouette ſans crête, elle eſt plus groſſe que les autres, & elle a une grande étendue de voix. Les meilleures ſont celles qu'on a priſes fort jeunes & qui ſont du mois d'Août ; elles contrefont les oiſeaux qu'on met auprès d'elles ; on connoît le mâle à la tête & au bec, qu'il a plus gros que les femelles.

**CAMPBRE.** Gomme réſineuſe, diſtillant d'un arbre qui croît dans l'Iſle de Borneo en Aſie : on l'apporte de Hollande rafiné en pains plats & ronds. Le bon eſt léger, friable, blanc, net, d'une odeur forte & déſagrèable : avant de le triturer on enduit le mortier d'huile d'amande douce : il réſiſte au venin, à la peſte ; il apaiſe les vapeurs, il eſt hiſtérique & réveille les eſprits.

**CANARD** (le) eſt un oiſeau aquatique dont la Canne eſt la femelle. Les Canards ſauvages gardent toujours la même couleur ; mais les privés ſont de pluſieurs façons : les mâles ſont plus gros que les femelles ; ils ont toujours quelque plume au deſſus du croupion qui eſt retrouſſée en rond : la femelle eſt griſe & n'a pas des couleurs ſi vives ni ſi belles que le mâle.

Les Canards ſe nourriffent de racines, de plantes aquatiques & de vers dans les eaux ou près.

Le Canard domeſtique qu'on nourrit près des moulins & qu'on appelle Barbotier, n'eſt pas ſi eſtimé que le Canard ſauvage.

Les Canards ſauvages volent en troupe l'hiver ſur les étangs, & ſentent la poudre de fort loin. La chair des uns & des autres eſt humide & viſqueuſe ; ils ſont meilleurs au goût que les domeſtiques, & il n'y a cependant que l'eſtomac qui en eſt bon, on le coupe en petites tranches longues.

Pour en prendre à plaiſir pendant l'obſcurité de la nuit, on ſe met dans un petit bateau & ſur une riviere qui coule lentement : on a une lanterne, ou bien un pot à feu à trois lumignons qui forment un feu pâle. Tandis que le feu brille, les Canards viennent vers le bateau & paroiffent tout blancs quand on en eſt proche, on a un filet en tramail au bout d'une perche dont on les enveloppe, & on les tire à ſoi par ce moyen.

Autre maniere de les prendre. On choiſit un endroit où il n'y a pas plus d'un pied & demi d'eau : on jette pluſieurs fois du grain dans le lieu où ils vont le plus ſouvent : on y tend beaucoup de lacets de crin de cheval, c'eſt-à-dire, qu'on en met de deux en deux ou de trois en trois, & on les attache à un piquet que l'on plante aſſez avant dans la terre pour que le bout du piquet & les lacets ſoient cachés dans l'eau. On jette du grain ſous ces lacets, & ſoir & matin on va retirer ceux qui ſont pris ; on les tire au fuſil en ſe déguifant en la forme & la couleur d'une vache.

Les Canes ſe plaiſent plus ſur l'eau que ſur terre, & on ne peut en élever, ſi on n'a pas de l'eau auprès de ſon manoir : les plus groſſes ſont les meilleures leurs œufs & leur chair ſont meilleurs que ceux d'oie. On doit les élever comme les autres volailles, leur donner à manger ſoir & matin & aux mêmes lieux : elles ſont carnacieres ; elles ne manquent pas de graiſſe quand elles ſont bien nourries ; elles aiment fort tout ce qui approche du charnage. On donne un Canard à huit ou dix Canes ; c'eſt un profit de faire couvrir beaucoup de Canes : elles pondent de ſuite depuis Mars juſqu'à la fin de Mai. Celles qui viennent des premières couvées ſont les meilleures : une Canne ne couve que ſix œufs ; les Cannelons ſont trente-un jours à éclore : on a pour eux les mêmes ſoins que pour les pouſſins : on leur donne de l'orge, du gland, des herbes hachées menu, de petits poiſſons. La chair du Canard eſt de fort bon goût : la chair de l'eſtomac, les aiguillettes & le foie en ſont les parties les plus délicates.

La vente des Canards eſt d'un bon profit depuis

la fin de Septembre jusqu'au mois de Mars.

La Chair du Canard est fort nourrissante, mais celle du Canard domestique est difficile à digérer : la meilleure est celle de ceux qui sont jeunes, tendres & gras.

MANIERE d'apprêter les Canards, 1°. aux navets. Flambez votre Canard, vuidez-le, trouffez les pattes en dedans, & mettez-le dans une casserole où vous aurez fait roussir du beurre avec de la farine : humectez de bouillon, & avec un bouquet garni, sel & poivre. Faites cuire vos navets coupés bien proprement avec le Canard : dégraissez votre ragoût lorsqu'il sera cuit, & mettez-y un filet de vinaigre que la sausse soit courte, ajoutez par-dessus le Canard le même assaisonnement que par-dessous, & faites-le cuire avec feu dessus & dessous. D'un autre côté, faites roussir vos navets dans un peu de sain-doux, puis mettez-les égoutter faites les mitonner dans une casserole avec bon jus. Le Canard étant cuit, mettez-le égoutter, dressez-le dans un plat, & jetez votre ragoût de navets par-dessus.

On peut aussi le manger farci & apprêté de la même manière : on fait la farce de blancs de chapon ou poulet, & on en farcit le dedans du Canard après en avoir ôté l'estomac.

Maniere de les faire rôtir. Vuidez-les, trouffez-les, mettez-les à la broche sans les piquer. Etant presque cuits, flambez-les : on fait rôtir de même les farcelles, & autres oiseaux de riviere.

PÂTE de Canard froid. Epluchez & vuidez vos Canards, faites les réfaire, piquez-les de gros lard assaisonné de sel, poivre, fines herbes. Faites une pâte commune, & une abaisse de l'épaisseur d'un pouce & de la grandeur du pâté ; frottez de beurre une grande feuille de papier, farinez une petite table, mettez la feuille dessus, étendez-y l'abaisse ; remplissez le corps du Canard d'une farce avec lard haché, persil, ciboule, le tout pilé avec beurre frais : étendez de ce lard pilé sur l'espace de l'abaisse qu'occuperont les Canards, avec sel, poivre, épices, fines herbes : arrangez les Canards sur l'abaisse ; mettez dans les intervalles du lard

lard pilé, couvrez-les de bardes de lard avec une feuille de laurier : recouvrez le pâté d'une autre abaisse : dorez-le d'un œuf, & faites-le cuire au four pendant quatre ou cinq heures. Quand il a pris couleur, percez-le pour lui donner de l'air : étant cuit bouchez le trou, renversez le pâté sans dessus dessous, & laissez-le refroidir ainsi.

2°. A la BRAISE. Lardez de gros lard assaisonné votre Canard après l'avoir vuidé & trouffé : mettez-le dans une petite marmite, que vous aurez garnie auparavant de bardes de lard & de tranches de bœuf, avec oignons, carottes, persil, tranches de citron, fines herbes, poivre, sel, clous.

3°. EN РОСЕРОТ Coupez en quatre le Canard, & faites-le cuire dans une petite marmite avec navets, quart de choux, panais, carottes, avec bouillon, un morceau de lard coupé par tranches, un bouquet garni, un peu de sel ; le tout cuit, servez le Canard dans une terrine, mettez les légumes autour : après avoir dégraissez le bouillon : mettez-y un peu de coulis, & que la sausse soit courte.

CANCER (le) est une tumeur impure & maligne, qui se jette plus volontiers sur les mammelles. Les signes d'un Cancer sont, qu'il est au commencement gros comme un pois, mais il peut devenir en peu de tems gros comme un melon. Cette tumeur est dure, noirâtre, croît en rondeur : fait toujours mal, quelquefois beaucoup, quelquefois moins : plus les veines autour de la tumeur sont noirâtres, plus le Cancer est dangereux.

Il y a deux sortes de Cancers ; 1°. l'occulte, on appelle ainsi celui qui n'est point ulcéré : 2°. le manifeste, ou ouvert, c'est-à-dire, qui est ulcéré.

Les remedes qu'on doit faire, quand le Cancer est occulte sont pour empêcher qu'il ne s'ulcere : Ces remedes sont quelquefois la saignée, mais en petite quantité, des purgatifs doux, comme une infusion de trois dragmes de fené dans une chopine de décoction de pommes de reinette : faire prendre de la thériaque à jeun détrempée dans un peu de vin blanc : on peut mettre encore en usage les remedes suivans.

Prenez demi-once de cloportes lavés dans du vin & séchés au soleil, une dragme de poudre de vipères, une once d'yeux d'écrevilles, demi-dragme de fel d'urine & de fel de tartre : réduisez le tout en poudre très-subtile, & donnez-en une dragme à chaque fois.

On peut employer les remèdes externes : comme des grenouilles vertes & appliquées sur la partie, ou des vers de terre pilés & incorporés avec la crème & l'eau de morelle & un peu de fel de Saturne : le tout dans un mortier de plomb & avec un pilon de plomb.

Il ne faut point toucher avec le fer les Cancers occultes, mais seulement se servir des remèdes qui adoucissent la férocité de l'humeur, comme lavemens, douces purgations, point de saignée, donner la poudre de vipères & de cloportes, le petit lait & le lait de chevre.

Pour les remèdes externes on ne doit point mettre d'emplâtres, ni d'huile ni d'onguent, mais l'eau de plantain & du fromage nouveau dissout & mêlé avec l'eau de morelle, & seulement si le Cancer cause de grandes douleurs. De cette manière on peut soutenir un Cancer occulte pendant 20 ans, en y appliquant une plaque de plomb.

Si le Cancer est manifeste, c'est-à-dire, ouvert ou ulceré, on doit user des remèdes suivans. Prenez des feuilles de marrube blanc qu'on trouve au long de tous les chemins dans la campagne ; faites-les bouillir avec du vin blanc & un peu de fel ; fomentez chaudement & long-tems le Cancer.

Autre Remède, Oignez le Cancer d'huile d'olive dans laquelle on aura fait bouillir, dans un pot bien fermé, un crapaud mis tout vivant, & saupoudrez le Cancer de poudre de crapaud mis viv dans un pot de terre luté & calciné dans le four.

Autre. Prenez de la farine, & formez-en avec de la bière & un peu d'eau une espede de bouillie que vous mettrez dans un petit linge ou petit sac de toile claire, enforte que la crème de cette bouillie puisse facilement sortir au travers : appliquez-en sur le mal un cataplasme ; renouvelez-le deux ou trois fois le jour, mettant à chaque fois un nouveau linge.

On se sert de ce remède, par la raison que dans le Cancer, il y a un ver qui ronge & mange la chair ; & comme cette bouillie est un appas pour ce ver, il s'y engage insensiblement : ainsi en renouvelant souvent l'application de ce remède, on le tire hors de la chair qu'il infectoit & qu'il mangeoit.

Quand on s'apercevra que ce ver ne mangera plus la chair, on se servira de quelque bon onguent pour la faire revenir promptement.

Le baume fait avec l'huile d'olive & le tabac femelle à feuilles rondes, est très-estimé pour les chancres des mamelles & des autres parties.

Si on néglige de mettre en usage les remèdes les plus efficaces, le Cancer peut venir à une telle grosseur, qu'on est forcé d'en venir à l'opération.

CANNELLE. (la) est l'écorce d'un arbre étranger qui croit en l'Isle de Ceylan : son eau fortifie & échauffe l'estomac, chasse les vents, aide à la digestion, réjouit le cœur.

Pour faire de l'eau de Cannelle, prenez demi-livre de bonne Cannelle bien piquante : concassez-la, mettez-la dans une cucurbitte de verre ou de grès : on versera dessus trois chopines de bon vin blanc ; on adaptera un chapiteau à la cucurbitte avec son récipient ; on lutera exactement les jointures ; on laissera la matière en digestion pendant deux jours ; on placera ensuite la cucurbitte au bain-marie, & l'on fera distiller toute l'humidité.

CAPILLAIRE. Plante qui vient dans les lieux secs & pierreux, à l'ombre & sur les murs. Ses feuilles sont rangées le long d'une côte déliée & ferme : elles sont petites, rondes, d'un verd plus ou moins foncé. Celui qui vient sur les rochers est d'un verd terne, c'est le meilleur ; il est pectoral & rafraichissant. Le syrop qu'on en fait est d'un grand usage dans les rhumes : celui dit de Montpellier est le plus renommé. Voici la manière de le faire.

Choisissez du meilleur Capillaire : mettez-le dans une poêle à confiture ; faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il soit tombé de lui-même au fond de l'eau, & sans y avoir touché. Passez cette infusion par un ta-

mis : laissez bien égoutter le Capillaire, puis nettoyez la poêle : mettez-la sur le feu après y avoir mis la quantité de sucre ou cassonade nécessaire & l'eau qui aura servi à l'infusion : remuez le sucre jusqu'à ce qu'il soit fondu. Cassiez des œufs, mettez les blancs dans l'eau fraîche, battez-les bien avec des branches d'osier sans écorce pour les faire mousser. Quand le sucre & l'eau bouilliront, jetez une partie de vos blancs ; & quand l'écume montera & s'attachera aux blancs, écumez le syrop, puis remettez des blancs : le tout jusqu'à ce que le syrop soit clarifié ; laissez-le bouillir jusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir : goûtez-le, & le syrop étant fait, passez-le par le tamis : laissez-le refroidir & mettez-le en bouteille.

Voici la recette : par exemple, pour trois pintes & chopine, il faut deux onces de Capillaire, quatre pintes d'eau, six livres de sucre ou cassonade ; trois œufs si c'est du sucre ; six, si c'est de la cassonade.

CAPRES qu'on emploie dans les ragoûts & dans les salades. Les Capres sont des boutons d'un petit arbruste qu'on élève en ces climats dans des niches faites exprès à des murailles bien exposées : on les remplit de terre pour la nourriture du pied ; & tous les ans au printemps on en taille les branches, & on confit les boutons au vinaigre : on en met dans un pot avec quelques poignées de sel : on y ajoute du poivre concassé, quelques clous de girofle, du vinaigre par-dessus & de l'eau, c'est à-dire, une pinte d'eau sur deux pintes de vinaigre, de façon que les Capres baignent dedans.

CAPRES Capucines, boutons à fleur de la plante de ce nom, que l'on prend avant qu'ils s'épanouissent, & on les confit au vinaigre : elles servent de garniture aux salades d'hiver.

CAPRIER. Arbrisseau qui produit les Capres : c'est plutôt une plante épineuse qui s'étend en rond. Ses feuilles sont rondes : son fruit est comme une olive : il en naît une fleur blanche, qui, étant tombée, laisse un petit gland où sont de petits grains rouges, on cueille ordinairement les boutons de la fleur & on les confit au vinaigre pour les manger en salade, ou s'en servir dans les sausses.

CAPUCINE. Plante dont les fleurs sont jaunes veinées de rouge ; on la sème au printemps sur couche ; on la replante au pied d'un mur exposé au midi. On doit lui donner un appui pour soutenir les montans, l'arroser en été : on en fait des paillasses. Les fleurs servent à garnir les salades : les boutons de ces fleurs s'appellent Cápres : on les fait confire au vinaigre avant qu'ils viennent à s'épanouir.

CARDES POIRE'ES. Voyez POIRE'E. Maniere de les apprêter en ragoût.

1°. Epluchez-les, lavez-les : faites-les cuire dans l'eau & remuez de tems en tems ; étant cuites, mettez-les égoutter ; faites une sausse blanche avec de l'eau, beurre, sel, poivre, filet de vinaigre ; faites-la lier : mettez-y les Cardes, & faites-les bouillir un moment à petit feu ; si le beurre étoit tourné en huile, jetez-y une cuillerée d'eau, & remuez toujours pour faire revenir la sausse.

LES CARDONS d'Espagne s'apprenent de la même maniere, du moins en maigre : mais si c'est en gras, on les fait cuire avec du bouillon ou l'on délaie de la farine, on y met du sel, oignons, bouquet de fines herbes, un filet de verjus, un peu de beurre, puis on les fait bouillir avec une sausse une demi-heure dans du coulis avec un peu de bouillon.

CARDONS d'Espagne. Herbe potagere. Elle se multiplie de graine, laquelle est de la grosseur d'un grain de froment : on la sème, depuis la mi-Avril jusqu'à la mi-Mai, en pleine terre bien meuble, dans de petites fosses de six pouces de profondeur, & large d'un bon pied, dans chacune desquelles on en met ; & quand elles sont levées, on n'y en laisse que deux ou trois. On peut les semer aussi sur couches : en ce cas, les planches doivent être de quatre pieds de large, & de bonne terre bien labourée : lorsqu'on les transplante, on les met dans des trous profonds & larges d'un pied. On doit arroser les Cardons avec soin, les labourer deux ou trois fois l'an, lorsqu'ils sont bien hauts, on les lie avec de la paille, & on les butte d'un pied de terre.

CARENCE. Procès-verbal de Carence : cas auquel on doit en faire dresser un. Quand un homme décède

sans laisser aucuns effets : la veuve qui veut renoncer à la communauté, ou les héritiers qui veulent renoncer à la succession, font faire un procès-verbal de Carence de bien, c'est-à-dire, que le défunt n'a rien laissé. C'est une précaution que doivent prendre ceux qui se trouvent dans la maison, afin de n'être point soupçonnés d'avoir fait aucun recélé.

**CAROTTE**, plante potagere fort en usage dans les cuisines. Il y en a de blanches longues, de blanches rondes, de jaunes longues ou rondes. Les jaunes sont les meilleures; elles ne viennent que de graine. On les sème sur planches au mois d'Avril: quand elles sont levées, on doit les sarcler avec soin, & les éclaircir, si elles sont trop drues. Pour les faire grossir, on en coupe les montans à un demi-pied de terre, vers la mi-Août.

**CARPE**, (la) poisson d'eau douce fort commun, qui a des écailles assez larges & jaunes, le ventre blanchâtre & le dos brun, qui vit d'herbe & de limon, & aime les eaux bourbeuses. En trois ans la Carpe devient grande d'un pied entre œil & fourche. La Carpe laitée est le mâle, & l'œuvée, est la femelle.

La Carpe est dans sa grande bonté dans les mois de Mars, Mai & Juin. Les meilleures sont celles de la Loire.

**Pêche de la Carpe.** Elles se pêche à la ligne. On se fert d'hameçons à l'ordinaire, & des lignes de soie verte fortes & grosses comme une grosse corde à violon, elles doivent être longues de cinq à six toises. On attache ces lignes à de grandes gaules; & celles-ci sont attachées au bout de quelqu'autres bâtons longs & gros comme le doigt, on entortille ces lignes autour du bras, & on n'en laisse de longueur qu'autant qu'on le juge à propos. On y met pour amorce des vers de terre.

On pêche encore les Carpes à la truble, qui est une espece de filet assez commun.

Dans un endroit où il y a de la Carpe, jettez-y de l'appat soir & matin pendant quatre ou cinq jours de suite; on se sert de fèves ou haricots : on les fait tremper d'abord sept ou huit heures dans l'eau, puis on les fait bouillir dans un pot de terre neuf, jusqu'à ce qu'elles soient presque à moitié cuites : on y mêle alors trois ou quatre onces de miel, trois grains de musc; de

l'aloés en poudre, de la grosseur de deux fèves; on acheve de faire cuire à moitié les fèves, & on les retire. on les garde pour s'en servir, & on choisit les plus grosses pour mettre à l'hameçon.

**APPAT** pour faire venir le poisson après la ligne. Prenez deux grains de musc, quatre gouttes d'huile d'aspic, autant de camphre, frottez-en souvent l'hameçon, & l'amorce à l'ordinaire, & tout le poisson des environs y viendra. On peut aussi amorce l'hameçon avec une vieille calotte ou vieux chapeau gras, que l'on coupe par petits morceaux: ce secret est fort bon pour les petits poissons.

**MANIERE d'apprêter les Carpes**, 1°. En étuvée. Ecaillez votre Carpes, ôtez les œüies, coupez-la par tronçons, mettez-la dans une casserole: faites dans un autre vaisseau un petit roux, avec du beurre & une cuillerée de farine; étant de belle couleur, faites-y cuire, à moitié, de petits oignons coupés en quatre, & avec encore un peu de beurre: versez-y du vin rouge & du bouillon maigre, puis jettez cette sauce dans la casserole, & assaisonnez de sel, poivre, bouquet de fines herbes: faites cuire votre Carpe à grand feu pendant demi-heure; mettez quelques croutons de pain dans la sauce.

2°. **AU COURT BOUILLON.** On l'apprête de même que le Brochet. Voyez BROCHET.

3°. **SUR LE GRIL.** Après l'avoir vidée & écaillée, frottez-la de beurre fondu, & de menu sel, faites-la griller sur le gril: faites-y une sausse avec beurre frais, sel, poivre, persil, ciboules hachées menu, & un peu de bouillon de purée; passez le tout à la casserole; mettez-y votre Carpe, & servez-la avec un jus d'orange.

4°. **AU BLEU.** Vidée-la, ôtez les œüies, ne l'écaillez point, mettez-la sur un grand plat, versez-y dessus du vinaigre tout bouillant, & faites-la cuire dans un court-bouillon. Voyez BROCHET.

5°. **FARCIE.** Après l'avoir vidée, séparez la peau d'avec la chair, y laissant la tête & la queue, & faites une farce avec la même chair & chair d'anguille, laitances de Carpe, assaisonnées de fines herbes, sel, poivre, clou, muscade, thim, champignons; le tout haché menu, & beurre frais, farcissez vos peaux, liez-

les ensemble : & faites-les cuire dans une casserole avec beurre roux, vin blanc, purée claire & assaisonnement; étendez par-dessus du beurre bien manié avec farine frite & persil bien menu.

**CARREAU**, espece de brique dont on pave les chambres. Ils sont de terre simple cuite au four, & de la même maniere que les briques. Le grand a sept pouces : on en pave les cuisines, les âtres : le moyen en a six le petit, quatre. Ces derniers sont ordinairement quarrés, & à six pans; les bons Carreaux cuits sont d'un rouge foncé, & rendent un son clair, quand on les frappe en l'air. Le petit Carreau, à tout fournir par l'ouvrier; vaut 3 à 4 liv. la toise. Il y en a qui vaut jusqu'à 6 liv.

**CARRELET**, petit poisson plat, & d'une figure presqu'quarrée, de la même espece que la Plie, si ce n'est que la plie est plus grande.

Les Carrelets sont de fort bon goût : on les pêche dans les petites rivieres & dans les étangs, & par un tems calme, car ce poisson est rusé. On y va à pieds nuds, on imprime fortement les pieds sur le sable, on se retire un moment de l'endroit, on y revient, & on trouve le poisson sous les traces qu'ont faites les pieds.

**CAS FORTUITS**. On appelle ainsi les Cas qu'on ne peut prévoir, & auxquels on ne peut résister. Tels sont les incendies, les débordemens, le tonnerre, le naufrage, les chûtes de maisons, la violence, &c. Personne n'est tenu, par la nature d'aucun contrat, de ces sortes de Cas; ainsi la perte de la chose qui périt, tombe sur celui qui en est le propriétaire; mais si la perte ou dommage peuvent être imputés à celui qui tenoit ou occupoit la chose, il doit alors en répondre, quoiqu'il n'en soit pas le propriétaire; il en est de même si le Cas Fortuit arrive après le retardement de celui qui devoit livrer une chose, ou s'il s'en est servi à un autre usage que celui pour lequel elle devoit servir, comme si on a prêté un cheval à quelqu'un pour aller à un certain lieu, & qu'il ait été ailleurs. Il en est de même encore si celui qui n'est pas propriétaire de la chose, a voulu se rendre responsable de la perte en toute sorte de Cas.

**CASSE**, (la) est la gouffe d'un gros arbre. La meilleure est celle qui vient du Levant. Ses bâtons doivent

être gros, unis, pesans; ne sonnans point quand on les secoue; son écorce mince, sa couleur obscure & luisante, blanche en dedans, & contenant beaucoup de moëlle d'une odeur douce & d'un goût sucré.

Son usage est pour les purgatifs; elle lâche doucement le ventre sans tranchées: elle tire sur l'humide; elle n'est pas propre aux hypocondriaques, ni aux personnes sujettes aux vents, à moins qu'elle ne soit corrigée par des stomachiques: la dose est d'une once & demie pour les adultes, & d'une dragme & demie pour les enfans.

**CASSIS**, espece de Groseiller noir. Il ne differe des autres Groseillers qu'en ce que son écorce est plus noire, & ses feuilles plus larges. Son fruit est fort doux, même un peu fade, & fort noir. On en fait un ratafia qui est en vogue pour ses bons effets contre les indigestions. Voici la maniere de le faire.

Prenez des feuilles de Cassis; ôtez-en les côtes; mettez les infuser dans l'eau-de-vie pendant un mois: mettez dans cette infusion, du macis, du clou de girofle, de la cannelle: ensuite passez cette infusion dans un tamis, en faisant bien égoutter les feuilles; puis mettez-y du sucre, qu'il faudra remuer plusieurs jours; jusqu'à ce qu'il soit bien fondu: observant de tenir bien bouché le vaisseau où sera l'infusion. Cela fait, passez-la à la chauffe; & quand elle sera claire, mettez-la en bouteilles, & bouchez-les bien. Ce ratafia fortifie l'estomac, & aide beaucoup à la digestion.

La recette, pour en faire, par exemple, dix pintes, est quatre poignées de feuilles, dix pintes d'eau-de-vie, deux gros de macis, demi-once de cannelle, demi gros de girofle pulvérisé. & deux livres & demie de sucre.

**CATAPLASME**. Remede externe, ayant une consistence de pâte, composé ordinairement de farine, d'onguens, de gommes, de poudres, de jaunes d'œufs, & qu'on applique sur la partie malade, tantôt pour amollir ou résoudre, tantôt pour appaiser les douleurs, tantôt pour exciter la suppuration.

Le Cataplasme ne differe de la fomentation, qu'en ce que dans celui-ci le marc des herbes s'applique sur la partie malade, soit simplement, soit passé sur le tamis:

on y ajoute quelquefois, des poudres, des farines, des huiles ou de la graisse.

**CALCUL.** Voyez *Pierre, Gravelle.*

**CATARRE** (le) provient d'une grande humidité de cerveau, qui occasionne une distillation d'humeurs dans les narines, dans la gorge, ou sur les yeux.

Remede. Prenez une lame de fer rougie au feu, arrosez-la peu à peu de vinaigre rosat, ou, au défaut, de simple vinaigre: recevez-en la fumée par le nez, ou bien faites tremper des roses & des fèves toute la nuit dans le vinaigre, & mettez le tout sur une pelle à feu rougie; respirez la fumée; réitérez ce remede quelques jours.

Pour le Catarre suffoquant; faites bouillir de la marjolaine dans du vin blanc, & recevez-en la fumée par un entonnoir. Ou bien, mettez infuser du bois de Saffras dans de l'eau de fontaine claire & bouillante: elle deviendra d'un beau rouge: mettez-y un peu de cannelle, & usez de cette teinture.

**CAVE.** Lieu où l'on met le vin, ou en tonneaux, ou en bouteilles: une bonne Cave à la campagne doit être creusée sous le corps du logis du Maître. Les plus profondes sont les meilleures; celles dont les voûtes sont faites en anse de panier, sont préférables à celles qui sont rondes, parce qu'on y range plus facilement les tonneaux: on doit la tenir garnie de bons chantiers de bois de chêne, afin que les tonneaux aient de l'air en dessous, & qu'ils se conservent mieux.

**CAUTION.** Ordinairement ce terme signifie celui qui s'oblige pour un autre: ce qui n'empêche pas que l'obligation du principal débiteur ne subsiste toujours. Souvent un créancier exige de son débiteur une Caution, pour plus grande sûreté de ce qui lui est dû.

**CAUTION JUDICIAIRE.** C'est celui qui s'oblige en Justice, en conséquence d'un Jugement qui l'ordonne, comme quand il est ordonné qu'une chose sera délivrée à l'une des Parties en baillant Caution.

Mais si ce même Jugement dit en donnant bonne & suffisante Caution, la Partie adverse est en droit d'examiner si la Caution est solvable: & elle n'est réputée telle que quand elle possède quelqu'immeuble.

La Caution, qui est contrainte au paiement de la dette, est subrogée tacitement au droit du créancier, quoique la quittance ne porte aucune subrogation.

Les Cautions se forment par un acte qui porte un cautionnement exprès de la part de celui qui se rend Caution.

**CAYEUX & Cœlletons**, termes des Fleuristes. Ce sont des bourgeons ou excroissances vives que les plantes de certaines fleurs poussent de leurs pieds pour se régénérer.

**CEDRA**, espèce de Citron, & qui en a la couleur. Le Cedra est ordinairement de figure ovale, ayant sur son écorce plusieurs petites bosses. Il est distingué par la supériorité de son parfum: il fait la meilleure des confitures: son odeur consiste dans les zestes ou écorce.

La liqueur qu'on en fait sous le nom d'eau de Cedra, ou Cedra blanc, est la meilleure de toutes. Elle se fait ainsi. Coupez les zestes, qui consistent précisément dans la première écorce jaune coupée en petits morceaux: choisissez celle qui a le plus de tuberosités: mettez-les dans l'alembic avec de l'eau & de l'eau-de-vie: distillez-les ensuite sur un feu un peu vif, puis faites un syrop avec du sucre fondu dans l'eau; versez les esprits distillés dans ce syrop; mêlez-les bien; passez ce mélange à la chauffe, & laissez ensuite clarifier la liqueur.

La recette, pour trois pintes de liqueur de Cedra ordinaire, est un gros Cedra, ou deux petits, trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, une livre & un quart de sucre, & deux pintes d'eau.

**CEDRA rouge**, ou *Parfait-Amour*. Liqueur fort connue. Elle se fait avec les mêmes recettes que le Cedra blanc, à l'exception de ce qui suit. Pour faire le syrop, faites chauffer l'eau, pour faire mieux fondre la couleur. Diminuez autant d'eau sur le syrop que vous en aurez mis pour faire la couleur.

Lorsque les esprits distillés seront mêlés avec le syrop, jetez votre couleur: elle doit être faite comme il est dit, à l'article des Liqueurs, & sur la manière de leur donner des couleurs. Passez la liqueur à la chauffe, & lorsqu'elle sera clarifiée, la liqueur sera faite,

**CELERI**, plante potagere d'un grand usage, sur-tout pendant l'hiver. On le multiplie de graine, laquelle est jaunâtre & fort menue: on la sème sur couche à plein champs dès le mois d'Avril. Au mois de Juin, on leve le Celeri, & on le replante en pleine terre sur une planche de quatre pieds de large, & creuse, dont la terre doit être bien amandée & labourée; on laisse entre deux planches pleines, une planche vuide, sur laquelle on met des laitues ou de la chicorée. On doit beaucoup arroser le Celeri pendant l'été: lorsqu'il est assez fort pour le faire blanchir, on le lie de trois liens, de paille par un tems sec; on le butte avec la terre de la planche qu'on a laissé vuide de chaque côté, & on en coupe l'extrémité; mais on ne doit le faire blanchir qu'à mesure qu'on le veut consommé en salade.

Pour le garantir de la gelées, on doit le couvrir de fumier sec, après l'avoir lié de deux ou trois liens: dans les terres humides, on ne creuse point les planches.

Si on veut faire croître promptement du Celeri, il faut faire tremper deux jours dans du vinaigre, & en lieu chaud, de la graine de l'année; puis la faire secher, la semer dans une bonne terre, & mêler dans cette terre des cendres de gousses de fèves; l'arroser d'eau de pluie, & couvrir la terre avec des paillaçons, en peu de jours on verra les tiges monter.

**CELLIER**, lieu de la basse-cour, à la campagne, où l'on serre les provisions pendant l'été, & même le vin, en certains endroits. On le fait un peu plus bas que le raiz de chauffée. La porte doit être tournée, autant qu'ils se peut, au Nord ou au Couchant.

**CENDRES**. Les meilleures sont celles de Charme & de Hêtre: on en fait le bon salpêtre, & elles entrent dans le savon; elles servent beaucoup aux Teinturiers. A la campagne on en fait de toutes sortes de plantes, que l'on met par gros tas: elles produisent des cendres qui ont beaucoup de sels.

Les Cendres sont fort utiles pour la culture des terres; on doit les regarder comme la quintessence du fumier, non-seulement parce qu'elles font fructifier le grain, & le font croître à une hauteur considérable.

mais encore parce qu'elles détruisent les méchantes herbes, & nettoient les pâturages, au lieu que le fumier, sur-tout lorsqu'il est nouveau, les fait multiplier, à cause de sa crudité. On a remarqué que la Cendre, mêlée avec le bled, l'endurcit au point qu'on ne fau-roit le mordre, le garantit de la nielle, quand même il auroit un ou deux ans; mais il faut remuer le grain tous les jours, & le bien monder.

**CENS**, (le) est une redevance Seigneuriale, annuelle & perpétuelle, dont un héritage est chargé envers le Seigneur direct, & qui a été imposée lors de la concession qu'il a faite de son héritage. Le Cens ne peut appartenir qu'à un Seigneur de Fief, parce qu'il est la marque de la Seigneurie directe, de même que la foi & hommage est la marque de la directe sur les Fiefs, mais le Cens ne peut être dû, ainsi que les Censives, que par les héritages roturiers.

Le Cens reçoit différens dénominations, suivant les différens titres des Seigneurs, tantôt il est appellé Cens, tantôt Champart, Terrage, Agrier, & autres termes. Le Cens se paie en argent, grain, volaille, ou autre espece, selon le titre du Seigneur, & dans les tems porté par le bail.

Le Cens appellé *Chief-Cens*, emporte lods & ventes à chaque mutation, lorsqu'il a été imposé par le Seigneur dans la première concession de l'héritage: car s'il avoit été imposé depuis, ce seroit une simple charge fonciere. Il est indivisible, & le Seigneur peut poursuivre celui des co-proprietaires qu'il veut pour être payé du Cens entier: il ne peut être diminué pour cause de stérilité: il est imprescriptible, & ne se purge point par le décret: mais les arrerages sont prescriptibles, & se purgent par le décret: ils ne sont exigibles que depuis vingt-neuf ans avant l'introduction de l'instance, encore faut-il que le Seigneur communique ses Terriers de recette, que lui ou ses Fermiers ont dû tenir, sans quoi on n'adjudge les arrerages que depuis cinq ans.

Le redevable de Cens, ou Censitaire, est obligé de le porter au jour & lieu qu'il est dû, sans quoi il doit l'amende, qui est de cinq sols Parisiens, selon la coutume de Paris; mais cette amende n'a point lieu pour les mai-

sons & héritages situés en la ville, fauxbourg & banlieue de Paris. Le Seigneur peut demander vingt-neuf années d'arrerages de Cens, & faute de paiement, il peut faire saisir les fruits non encore recueillis, & pendans sur les héritages chargés de Cens: il peut même procéder, par simple gagerie, sur les meubles étant dans les maisons, c'est-à-dire, les saisir sans déplacer.

**CENSIVE.** On appelle ainsi l'étendue de la Seigneurie d'un Seigneur censier.

**CENTAURE'E.** (grande) Plante qui croît dans les lieux montagneux & rudes. Sa racine est d'usage dans les remèdes: elle est altringente & vulnéraire. On s'en sert dans les flux de ventre & la dysenterie: elle remédie au crachement de sang; elle est bonne à l'asthme & à la toux.

**CENTAURE'E.** (petite) Plante qui croît dans les terres seches & sabloneuses: elle est amere, détersive & vulnéraire: elle purge doucement les humeurs bilieuses, & les sérosités; elle est utile dans les fievres, dans la suppression des mois, la goutte, le scorbut, les vers: sa décoction est bonne contre les ordures de la tête.

**CERF,** animal sauvage qui est fort léger à la course. Le Cerf a le devant de la tête plat; il porte au dessus un grand bois, qu'il met bas tous les ans vers le mois d'Avril: il a le pied fourchu, le cou long, de petites oreilles, & la queue courte: il est de la taille d'un bide, son poil est brun, fauve ou rougeâtre.

Les Cerfs ont la moitié de leur tête à la mi-Mai, plutôt ou plutôt, selon que le climat est plus ou moins chaud, ou qu'ils sont plus jeunes ou plus vieux. Tous les Cerfs d'un pareil âge se mettent ensemble, & ils se séparent au printems pour faire leur tête.

Le Cerf est d'un tempérament chaud & sec, & d'un naturel violent, & colere lorsqu'il est en rut.

Le Cerf vit plusieurs siècles.

En sa premiere année on l'appelle *Faon*; en la seconde, *Daguet*; en la troisieme, quatrieme & cinquieme on l'appelle Cerf à sa premiere, seconde ou troisieme tête. En la sixieme année, Cerf de dix cors jeune. En la septieme, Cerf de dix cors. A la huitieme, grand Cerf. A la neuvieme, grand vieux Cerf, & après ce tems, sa tête n'augmente plus.

Explication des termes en usage pour la chasse du Cerf.

**MEULE DE CERF.** C'est la bosse qui est sur la tête, d'où sort le fût ou la perche de son bois.

**ANDOUILLERS.** Sont les premieres branches du bois: sur-Andouillers, les secondes branches.

**CHEVILLURE,** ou enfourchure, celles qui sont au dessus.

**PINCE DU CERF:** c'est l'extrémité de l'ongle d'en bas sur le devant.

**TALONS:** est le côté du pied, ou les os.

**FUMÉES DU CERF:** c'est sa fiente.

**MUE DU CERF:** c'est la chute de son bois, pendant laquelle il se tient caché.

**LES PORTEES,** les Allures, les Foulées: on appelle ainsi les marques de la piste du Cerf, & sa maniere de marcher: or le Cerf dresse plus volontiers par les grands chemins.

**RUT:** (tems du) c'est la saison ou le Cerf est en chaleur, & cherche la femelle: il y entre au commencement de Septembre, & cesse d'y être vers la mi-October.

**HARDES DU CERF:** ce sont des Cerfs qui vont en troupe: sur-tout quand il neige.

**LANCER LE CERF:** c'est le faire partir. Celui qu'on a fait partir, s'appelle *Droit*; celui qu'on rencontre s'appelle *Change*.

Le Cerf est au ressui, c'est-à-dire, qu'il est au soleil après les rosées, ou après sa course.

**MUSE DE CERF:** c'est sa triste contenance quand il est en amour.

**LIT,** ou reposée du Cerf: c'est son fort, sa demeure; & c'est ordinairement dans un lieu où les arbres sont fort touffus.

**CERF DE HAUTES ERRES:** c'est celui qui va vite & loin, ou lorsqu'il y a plusieurs heures qu'il a passé.

**CERF** qui va du vieux tems, est celui qui est las & recru.

**GAGNAGES:** on appelle ainsi les grains que les Cerfs ou autres bêtes fauves vont manger la nuit.

**CHASSE DU CERF.** 1<sup>o</sup>. On doit le guetter, c'est-à-

dire, le chercher dans ses gagnages ou viandis. En Octobre & Novembre ils se tiennent dans les bruyeres ; en Décembre, au plus fort des forêts : en Janvier, ils vont de compagnie sur les lifieres des bois, pour être à portée des bleds ; en Février & Mars, sous les saules & les coudriers, ou dans les bois verts : en Avril & Mai, & jusqu'à la fin d'Août, dans les buissons : en Septembre & Octobre, ils n'ont point de viandis certain, parce qu'ils font en rut, & cherchent la femelle : comme ils font alors toujours agités, on en vient à bout plus facilement dans ce tems-là, parce qu'ils ne sont occupés qu'à suivre les voies de la Biche.

1°. On doit savoir quelle est la qualité du Cerf que l'on a à chasser : on la connoît à plusieurs marques, 1°. Par les allures : si le pied est long, c'est une marque que le Cerf est grand : s'il est rond, c'est signe qu'il est plus foible. Outre cela, un vieux Cerf n'avance jamais le pied de derrière plus que celui de devant : le jeune avance le sien de plus de quatre doigts. 2°. Par les fumées ou fiente, qui ont des marques différentes, & que l'on appelle tantôt plateaux, tantôt troches, tantôt nouées. Les plateaux se forment au mois d'Avril & de Mai : ceux qui sont larges & gros indiquent un Cerf de dix cors. Les Troches paroissent dans les mois de Mai & de Juillet ; elles sont toujours molles. Les Nouées quel'on voit en Juillet & Août, sont ointes ou dorées.

2°. On guette le Cerf dans les taillis avec un limier. Le Veneur doit être attentif aux allures du Cerf. Lorsqu'il a vu quel est le Cerf, il jette ses brisées haut & bas ; c'est-à-dire, qu'il rompt des branches d'arbre, & les jette par où a passé la bête, ce qu'on appelle ses voies, & qu'il en rompt d'autres à demi. Dans le tems que son chien est bien animé, il fait ses enceintes deux ou trois fois, tantôt par les grands chemins, tantôt par le couvert. & il s'applique à connoître les ruses du Cerf : il fait ensuite ses enceintes plus grandes & c'est ainsi qu'il le détourne.

3°. Pour lancer le Cerf, c'est-à-dire, le faire partir de la reposée, (c'est le lieu où les bêtes fauves se mettent sur le ventre pour se reposer) on place, en grand silence,

silence, des relais de chiens, accompagnés d'un Piqueur ; on observe ce que fait la bête. Lorsqu'elle est détournée, on s'en va à la brisée, c'est-à-dire, sur ses voies avec le Limier & les Piqueurs de la Meute, pour remarquer les connoissances du Cerf qu'on veut courir. Les chiens étant arrivés, les Piqueurs s'écartent autour du buisson, pour bien remarquer le Cerf au partir. Alors le Veneur se met à la tête des autres, & frappe à route en criant : *Voi-le ci-aller, voi-le ci-avant, va avant, voi-le ci par les portées, rotte, rotte, rotte.*

Le Cerf étant parti de son lit, on doit le lancer avec toute la Meute, & lorsqu'il commence à fuir, on sonne pour chien, & on crie *Thy-à hillaud* ; on crie & on sonne jusqu'à ce que les chiens soient arrivés au Veneur : celui-ci fort du fort, & va toujours au devant à cheval, en côtoyant la Meute, observant d'aller au dessous du vent.

Quand le Cerf a donné le change, on rompt les chiens, & on les recouple, en retournant prendre les dernières erres, ou chercher la reposée.

Si les Piqueurs précèdent la Meute, & qu'ils voient le Cerf, ils sonnent à vue & en mots longs, & crient aux chiens, *Thy-à hillaud*, jusqu'à ce qu'ils soient venus à eux ; étant venus, on les laisse passer, & l'on crie, *passé, passé, har, ha, har.*

Quand le Cerf est dans l'eau, on crie, *har, il bat l'eau, il bat l'eau.* S'il est aux abois, on sonne six ou sept sons fort vite, & courts, le dernier doit être plus long.

Lorsque le Cerf est pris, on sonne par ions longs, & on crie ainsi aux chiens : *à la mort, chiens, à la mort.* La chasse finie, on sonne trois sons fort longs, que l'on redouble.

Le Cerf étant mort, on en fait la dissection, & on en donne la curée aux chiens, c'est-à-dire, aux limiers, le cœur & la tête ; aux chiens courans, le cou ; les curées chaudes sont les meilleures.

La chair des jeunes Cerfs, & qui sont gras, est fort nourrissante. Comme il jette son bois tous les ans au printems, la corne dont est le bois à des propriétés uti-

les à la santé ; étant rapée en poudre, elle arrête les crachemens de sang, le cours de ventre. On fait aussi de la gelée de corne de Cerf avec de la raclure de ces fortes de cornes, que l'on fait bouillir jusqu'à ce qu'elle soit réduite en maniere de gelée ; on la passe avec expression, & on la mêle avec du vin blanc, & un blanc d'œuf battu, & du sucre. La graisse du Cerf est fort bonne pour les rhumatismes, pour fortifier les nerfs & la goutte sciaticque.

**CERFEUIL**, herbe potagere qui sert de nourriture aux salades. On doit le semer sur planche, & en rayons ou bien en bordure. Il se multiplie de graine que l'on fait bien sécher, avant que de la ferrer : on doit en fermer tous les mois pour en avoir toute l'année. Lorsqu'il est grand on coupe les feuilles pour lui en faire pousser de nouvelles.

**CERISES**, fruit rouge. Voyez CERISIER.

**GELÉE DE CERISES**. Prenez la quantité que vous voudrez de Cerises bien mûres ; tirez-en le jus en les passant à travers d'un linge blanc ; faites cuire autant pesant de sucre à cassé, ou un peu moins ; lorsqu'il est à ce point de cuisson, versez-y le jus de vos Cerises, qu'il faut avoir coulé pour les épurer ; faites cuire le tout ; écumez-le ; faites-le revenir entre lissé & perlé. On connoît que la Gelée est cuite, quand on la voit tomber par gros morceaux, lorsqu'on en prend avec la cuiller. Emportez-la, ôtez la petite écume qui s'y fait, & ne couvrez les pots que deux ou trois jours après.

**MARMELADE DE CERISES**. Faites dessécher dans une poëlle huit livres de belles Cerises des plus rouges, dont vous aurez ôté les noyaux, jusqu'à ce qu'elles soient réduites à quatre livres ; ensuite mettez-les dans quatre livres de sucre sur à la plume, & remuez bien le tout ; remettez-les sur le feu cuire, à cuisson liquide : cela fait, mettez votre Marmelade dans des pots, que vous poudrez de sucre, & ne les couvrez que quand la Marmelade est froide.

**CERISES** à l'eau-de-vie. Mettez dans l'eau fraîche de belles Cerises, & assez mûres, après leur avoir coupé la moitié de la queue : puis faites-les égoutter sur des tamis ; mettez-les dans des bouteilles ; versez de bonne

eau-de-vie par dessus ; mettez-y du sucre à proportion ; nouez dans un petit linge un bâton de cannelle, deux ou trois douzaines de grains de Coriandre, deux feuilles de macis, un grain de poivre long ; mettez-le dans la bouteille attaché à un fil ; bouchez-la bien ; & quand la liqueur aura assez de goût, ôtez le paquet.

**VIN DE CERISES**. Prenez cinquante livres de Cerises plus ou moins. Ecrasez-les dans un baquet, ou autre grand vaisseau, avec dix livres de groseilles ; couvrez le tout d'une couverture, pour qu'il s'échauffe : au bout de trois jours, versez une chopine d'esprit de vin dans le marc, afin qu'il acheve de bouillir ; six jours après, tirez-le au clair : sur chaque pinte, il faut un quarteron de sucre ; ensuite mettez ce jus dans un tonneau avec du poivre long, cannelle, coriandre, macis ; le tout à proportion de la quantité de vin qu'on fait.

**CERISIER**, arbre qui porte les Cerises. Il y en a de différentes especes ; les uns portent les vraies Cerises, les Cerises hâtives ou de Montmorenci ; d'autres, les guignes ; d'autres, les griottes ; d'autres les bigarraux.

Tous les Cerisiers demandent une terre légère, meuble, & plus de chaleur que d'humidité. Le Merisier est comme le sauvageon du Cerisier ; on s'en sert pour recevoir les greffes de Cerisiers, & il donne des fruits plus gros & meilleurs ; mais on doit choisir des Merisiers à fruits blancs. Son bois sert pour les ouvrages de Luthiers.

On élève les Cerisiers, de noyaux semés à la fin de Février, après les avoir fait germer dans du sable pendant l'hiver, & on les greffe au mois de Septembre suivant ; ou bien on prend des Merisiers dans les bois, & on y greffe quelque bonne espece de Cerises.

**CERVEAU**. Remedes contre l'humidité du Cerveau, & pour le faire décharger. Prenez deux poignées de marjolaine, dix clous de grosse rompus, le poids de douze grains d'euphorbe pilée ; faites bouillir le tout dans une chopine d'eau de fontaine, dix ou douze bouillons ; passez la liqueur par un linge, & la mettez dans une bouteille de verre, pour s'en servir au besoin, de la maniere suivante. Versez-en dans une cuiller ;

mettez le nez sus cette eau pour l'y faire entrer par aspiration ; ayez en même tems la tête penchée en devant, & tenez entre les dents un petit bâton gros & long comme le petit doigt, & aussi-tôt toutes les fluxions du Cerveau tomberont par la bouche & par le nez, sans douleur & sans violence.

Ce remede préserve d'une infinité d'incommodités, que cause la trop grande abondance de pituite, comme inflammation de la bouche, fluxion sur les dents, épilepsie, maladie des yeux, des oreilles, écrouelles, catarrhes sur la gorge, ou sur l'estomac, migraine, frénésie, apoplexie, rhumatisme, & autres semblables : on en peut user pour préservatif tous les mois, selon le besoin d'un chacun : le meilleur tems est le matin à jeun.

Les poudres de Tabac, de Bétoine ou de Vitriol blanc, attirées par le nez, la poudre des fleurs de Muquet ou de Benjoin, provoquent l'éternement.

CERVELAS. Espece de saucisson gros & court, qui se fait avec de la chair de cochon, assaisonné de sel, poivre, le tout haché & mis dans un boyau, qu'on a soin de ratifier : on les fait cuire dans l'eau avec de fines herbes.

CESSION de biens. ( faire ) On parle ainsi d'un débiteur qui, étant obéré de dettes, abandonne tous ses biens à ses créanciers, pour se mettre à couvert de la prison, ou en sortir : il faut que celui qui veut être admis au bénéfice de la Cession des biens, présente une requête au Juge, & qu'il déclare à l'Audience qu'il fait Cession de biens : on lui fait prêter serment qu'il ne fait pas sa Cession en fraude : après quoi intervient le Jugement qui le reçoit au bénéfice de la Cession des biens, & ce même Jugement ordonne un Curateur au Cessionnaire : ensuite l'on fait assigner tous les créanciers.

Toutes personnes ne sont pas reçues au bénéfice de la Cession des biens, tels sont 1°. les Bouchers, Marchands de poisson & Boulangers, qui achètent sans termes aux Forains, du bétail, du poisson, du bled. 2°. Les Fermiers n'y sont point admis non plus contre les Propriétaires, ni un mari pour la dot de sa femme, ni les Tuteurs pour le reliquat de compte, ni les dépositaires

des biens de Justice, ni ceux qui ont eu le maniemement des derniers royaux ou publics.

CHABOT, petit poisson de riviere à grosse tête, dont le corps va toujours en diminuant : on le trouve dans les eaux rapides : il se retire volontiers sous les pierres, & il se creuse des trous dans le sable pour s'y cacher. Ce poisson se prend à la nasse & dans des filers, dont les mailles doivent être étroites : on les trouve aussi sous des pierres, qu'on ôte doucement, & on frappe aussi-tôt sur eux lorsqu'on les aperçoit. La saison de les pêcher est depuis Novembre jusqu'à Pâque.

CHAMPART. Droit qu'un Seigneur a de prendre sur le champ une certaine partie de bled, ou d'autres fruits d'une terre labourable, avant que le Propriétaire enleve ce qui en doit rester pour lui. Cette portion est plus ou moins forte, selon l'usage des lieux.

Non-seulement celui qui tient la terre en Champart est obligé de laisser la part du Seigneur, mais aussi de le faire appeler avant que d'enlever ce qui doit rester pour lui.

Lorsqu'il tient lieu de Cens, il se leve immédiatement après la dîme, & il est imprescriptible ; mais s'il est simplement Seigneurial, il est regardé comme les autres rentes foncières.

CHAMPIGNONS. Espece de plante qui croît sans feuilles ; sa tige est très-basse & soutient une tête arrondie ou applatie. Les meilleurs & les plus sains sont les Champignons des prés : on les trouve après les premiers brouillards de l'automne. Ceux des bois, & qui viennent sur la rive des forêts, ne sont pas si estimés.

Les Champignons dont on fait le plus d'usage dans les ragoûts, sont ceux qu'on appelle Mousserons : ils viennent dans les bois au commencement de Mai, cachés sous la mousse ; ils sont blancs en dehors, & rouges en dedans. Dans les jardins on en fait venir en toutes les saisons, par le moyen des couches. La couche doit être faite avec du fumier de cheval ou de mulet, & terminée en dos d'âne : on la place dans une terre neuve ; on y creuse une tranchée de trois ou quatre pieds de large, & profonde d'un demi-pied : on y met deux ou trois pieds de fumier, & on mêle bien le cro-

tin avec la paille. Trois mois après, & lorsque le fumier commence à blanchir, il donne des filamens, d'où proviennent les Champignons; au bout de huit jours on met sur la couche du levain de Champignons bien frais, & on le couvre de terreau. Les Champignons dont l'espece est nuisible, ont des feuilletés noirs, & sentent mauvais. Ceux qui croissent au pieds des arbres, comme au sapin & au pin, ne servent que pour certains remedes. Ceux qu'on trouve sur le sureau, & qu'on appelle *Oreilles de Judas*, sont aussi mortels que le poison.

MANIERE de faire venir des Champignons dans une cave, lorsqu'on n'a pas à sa portée un jardin ou des couches. Elevez dans une cave, & à trois ou quatre pieds de distance du mur, une couche de crotin de cheval, de mulet, & de fiente de pigeon, le tout bien mêlé; disposez cette couche en talus; couvrez-la d'un demi-pouce de terreau, & battez-la, comme on fait, avec le dos de la pelle ou de la bêche; arrosez cette couche d'eau tiède, & jetez-y des épiluchures de Champignons; semez-y la graine qui se trouve vers le pied du Champignon, & au troisieme jour elle portera des Champignons; arrosez-la de tems à autre, & elle vous endonnera pendant trois & quatre années consécutives.

CHAMPIGNON venéneux. (le) Est un poison mortel. Les symptômes qui marquent qu'on en a mangé de tels, sont un sentiment de pesanteur à l'estomac. Le malade sent un étouffement, & comme un étranglement; quelquefois les urines sont suspendues; s'il en rend, elles sont troubles: & si on n'y apporte un prompt remede, la respiration devient difficile de plus en plus, les frissons & les sueurs froides annoncent que la mort est inévitable.

Jusqu'ici l'eau tiède, le lait, l'huile, les émulsions, en quelque quantité qu'on les ait fait prendre, n'ont pas eu beaucoup de succès. Un Médecin de Paris, (M. Hatté.) est d'avis, qu'après qu'on a fait vomir le malade avec de l'émétique, on lui fasse avaler du vinaigre étendu dans beaucoup d'eau, parce que cette liqueur, agissant, par sa qualité d'antidote, sur les plus petites parcelles du poison, qui sont nichées dans les replis de

l'estomac; ou qui ont pénétré les membranes des intestins, en détruit l'action, & leur ôte tout pouvoir de nuire; qu'ainsi il est le véritable contre-poison du Champignon venéneux.

REMEDE contre la suffocation, pour avoir mangé de mauvais Champignons.

Mangez du poireau cuit sous les cendres, ou bien de l'ail tout crud; ou avalez du vinaigre, ou du jus de chou. Ces remedes sont fort bons contre le venin des Champignons.

CHAMPIGNONS en ragoût. Coupez-les par tranches, passez-les avec lard ou beurre dans une casserole; assaisonnez-les de sel, poivre, persil; mouillez-les d'un bon coulis maigre.

MANIERE de les confire. Pelez-les, trempez-les dans l'eau fraîche, puis faites-les bouillir un bouillon dans un chaudron, où l'on a mis un bouquet de feuilles de laurier, marjolaine, ciboule; ensuite laissez-les égoutter sur un clayon; étant froids, mettez-les dans un pot, avec clous, poivre, oignons, sel, vinaigre, laurier, & bouchez-le bien; les haricots verts se confisent de même.

Pour les conserver. Lavez-les bien, passez-les dans une casserole avec beurre, & les assaisonnez d'épiceries. Cela fait, mettez-les dans un pot avec un peu de saumure, beaucoup de beurre par dessus, & couvrez-les bien.

Dessalez-les avant de les employer.

CHANCRÉS dans la bouche. Gargarisez-vous avec une décoction de scolopendre, faite en eau: ou, mettez dans un verre d'eau de l'alun de roche, de la grosseur d'une noix, douze ou quinze feuilles de ronce, une cuillerée d'orge & de miel rosat; faites bouillir le tout à diminution de moitié: ce gargarisme est excellent.

CHANDELLES. On fait les Chandelles avec du suif de bœuf en dedans, & du suif de mouton en dehors; ou bien on les fond ensemble. On distingue les Chandelles en plongées ou en moulées: on les fait plus ou moins grosses, selon le plus ou le moins de trempe qu'on leur donne, ou la grosseur des moules, & selon le nombre

de fils qui doivent composer la mèche. Par exemple, aux Chandelles de huit à la livre, la mèche doit être de dix fils; si elles ne sont que de six à la livre, on augmente la mèche de deux fils, parce qu'elles sont plus grossières, & ainsi à proportion. Le coton doit être mollement filé. Pour rendre des Chandelles fort belles, jetez dans votre suif fondu de la chaux vive.

Pour qu'elles durent plus long-tems, mettez une livre d'alun de roche pulvérisé, sur vingt livres de suif; mêlez bien l'un & l'autre.

**CHANTERELLE.** On appelle ainsi l'oiseau, & ordinairement la perdrix femelle, qu'on met en cage pour servir d'appeaux, attirer les mâles dans les filets qu'on a tendus.

**CHANVRE.** Plante qui porte le chenevi, & dont l'écorce sert à faire des cordes, de la filasse, de la toile, des voiles de navire. Il y a le Chanvre mâle; c'est celui qui porte la graine: il a une plus grande quantité de branches, ses feuilles sont larges, & leur racine fort chevelue. Il y a aussi le Chanvre femelle; il n'a presque point de branches; ses tiges sont minces, & la filasse qu'il fournit est très-fine. C'est le plus estimé.

**CULTURE** du Chanvre. Le fonds d'une terre à Chanvre ou Cheneviere, doit être gras & fertile: les meilleurs sont ceux qui sont situés au long de quelque ruisseau ou fossé. Avant de semer le Chanvre, on doit donner trois labours à la terre: l'un, avant l'hiver, l'autre, après; & le troisième, avant la semaille: les labours faits à la bêche sont les meilleurs. 2°. On doit herler par dessus chaque labour. 3°. Mettre la terre du champ par petites buttes: on peut semer environ depuis la fin d'Avril jusqu'à la mi-Juin; mais ce ne doit être ni trop dru ni trop clair.

Le Cheveni, choisi pour la semence, doit être de la dernière recolte, & avoir un grain net & bien nourri; il faut environ deux boisseaux de Chenevi pour chaque arpent: on doit le couvrir avec la herse, & mettre des épouventails pour éloigner les oiseaux, qui sont fort friands de cette graine. 4°. Fumer tous les ans les Chenevieres, & y répandre les fumiers avant le labour d'hiver, pour qu'ils se mêlent plus intimement avec la

terre; & à l'égard des fumiers bien consumés, tels que celui de pigeon, il ne le faut répandre qu'avant le dernier labour.

Le Chanvre a besoin d'eau après qu'on a semé, & s'il ne pleuvoir point, il faudroit l'arroser. On connoît qu'il est mûr, quand les tiges jaunissent à la cime, & Blanchissent par le pied: c'est vers Juillet & Août; alors on doit le cueillir, & commencer par le Chanvre femelle. On doit l'arracher brin à brin; & en faire des poignées, qu'on arrange sur le bord du champ: on arrache le mâle un mois après: on doit le lier par bottes; & la tête en haut, pour qu'il exhale ce qu'il a de plus grossier: on les met au soleil pour les faire sécher. Lorsque le Chanvre femelle est sec, on le bat à la main sur un billot, pour faire tomber la fane & la graine: à l'égard du Chanvre mâle, on le bat dans une aire, sur un grand drap; ensuite on fait de grosses bottes de ce Chanvre, pour le faire rouir, c'est-à-dire, l'exposer à l'eau & à la rosée, pour en pouvoir détacher la filasse. Ce doit être dans une mare exposée au soleil: on y entasse les bottes par tas carrés, sur lesquels on met des pierres: on les y laisse pendant huit jours, ensuite on les fait sécher au soleil par petites bottes.

En plusieurs endroits on se sert de fours pour faire sécher le Chanvre: en d'autres, on le fait hâler le long de quelque mur sur des perches, & on le retourne de tems en tems pour qu'il sèche également.

Il y a des gens qui prétendent qu'à l'égard du Chanvre mâle, il faut attendre au mois de Mai pour le faire rouir, parce qu'il a besoin de plus de chaleur.

L'Auteur du nouveau Traité du Chanvre prétend qu'au lieu d'exposer le Chanvre au soleil avant de le faire rouir, il vaud mieux le mettre rouir à la sortie de la terre, sa gomme étant plus facile à se dissoudre, & qu'alors il ne lui faut pas plus de quatre jours: sur quoi il remarque que les eaux chaudes avancent le rouissage, & que le Chanvre qu'on fait rouir dans les rivières, est toujours le plus blanc, & le mieux conditionné.

Lorsqu'on retire le Chanvre de la mare il faut le laver dans une eau courante, pour entraîner la gomme & la vase qui y reste attachée. On connoît qu'il est

suffisamment roui, quand l'écorce se détache aisément de sa paille, & il seroit dangereux de le laisser trop long-tems rouir.

Lorsque le Chanvre est sec, on le fait peler pendant les veillées de l'hiver : c'est ce qu'on appelle tiller. c'est-à-dire, qu'en rompant le bout du tuyau, on tire d'un bout à l'autre l'écorce qui est autour : cette opération est facile, mais elle est longue.

A l'égard du gros Chanvre, au lieu de le tiller, on le broie sur la maque, qui est une machine faite exprès. Pour cet effet, on prend de la main gauche une poignée de Chanvre, & de l'autre, la mâchoire supérieure de la broie : on engage le Chanvre entre les deux mâchoires, & en élevant & en baissant fortement & à plusieurs reprises, on brise les Chenevottes sous l'écorce qui les environne ; alors, en tirant le Chanvre entre les deux mâchoires, on oblige les Chenevottes à quitter la filasse : la gomme la plus grossière tombe comme une espece de son, & la plus fine se dissipe en l'air : cela fait, on remet sous la broie le bout qu'on tenoit dans la main, & on le broie de même : on étend ensuite sur une table cette filasse brute, & on en fait des paquets. Dans les Provinces où l'on recueille beaucoup de Chanvre, on le broie de la maniere dont nous venons de le dire, & on ne le tillé point.

3°. Lorsque le Chanvre est dépouillé par la broie, de ses tuyaux, ou chenevottes, on le passe à plusieurs reprises par le seran ; c'est un instrument garni de pointes de fer, rangées à peu près comme un peigne : elles font le Chanvre plus fin, selon qu'elles sont plus ou moins serrées.

Plus cette opération est répétée sur les différentes fortes de peignes, gros, fins & plus fins, plus le Chanvre acquiert de douceur, de blancheur & de finesse.

Lorsque le Chanvre a été ainsi bien peigné, & qu'il est propre & clair, on le met en bortes, ou pour le filer & faire des toiles, ou pour le vendre, selon les usages du pays ; le gros sert à faire des voiles ; la bourre ou étoupes servent à faire des toiles d'emballage, ou du gros linge de cuisine.

L'Auteur du Traité du Chanvre fait voir que cette

préparation du Chanvre est d'un travail très-pénible, qu'il y auroit un moyen capable de soulager les ouvriers qui travaillent le Chanvre, en simplifiant ces diverses opérations. C'est d'après plusieurs essais réitérés, qu'il propose sa nouvelle méthode de préparer le Chanvre : en voici le précis.

Il faut 1°. réduire en petites poignées d'un quarteron le Chanvre qu'on veut mettre à l'eau, les plier par le milieu en les tordant, pour les manier dans l'eau sans les mêler.

2°. Mettre dans quelque grand vaisseau les poignées imbibées, remplir d'eau le vaisseau, les y laisser humecter pendant trois ou quatre jours, en maniant de tems à autre dans l'eau chaque poignée.

3°. Lorsque le Chanvre est déchargé de sa gomme la plus grossière, le tirer par poignées, les tordre & les laver à la riviere ; puis les battre un peu sur une planche, ensuite étendre chaque poignée sur un banc de bois fort, & les frapper dans toute leur longueur avec la tranche d'un bâton de blanchisseuse, mais non avec excès.

Ici l'Auteur veut qu'on fasse un second rouissage, il prétend que c'est le moyen le plus propre pour donner au Chanvre toute sa perfection : on doit donc, selon son avis, porter le Chanvre à la riviere, & y relaver à l'eau courante chaque poignée, en la prenant bout pour bout ; & lorsque le Chanvre est purgé de sa crasse, ce qu'on connoît à son œil clair, on le tire de l'eau, on le tord, & on le fait sécher au soleil.

Cependant il propose d'employer à la place de ce second rouissage les lessives ordinaires des cendres, parce que la chaleur de l'eau & l'alkali des cendres operent une dissolution plus prompte que l'eau froide.

On y laisse humecter chaque poignée environ une demi-heure, puis on les tord, & on les manie dans l'eau, comme les blanchisseuses font à l'égard du linge ; ensuite on jette cette eau sale ; on trempe le Chanvre dans une seconde ; enfin on le passe dans une troisième, & on le remanie comme auparavant.

Il ajoute qu'il n'est pas moins nécessaire après cela de battre le Chanvre, & de le laver pour la dernière fois

en eau courante : il convient que ces opérations doivent se faire dans une saison où l'on puisse mettre les mains dans l'eau sans peine.

Lorsque le Chanvre est bien sec, on le plie en le tordant un peu, pour empêcher les fils de se mêler, & il ne reste plus que de lui donner un léger battage, avant de le passer sur le peigne, pour en tirer la filasse : ce battage achevé de diviser les fibres du Chanvre ; c'est ce qui le rend blanc, doux, souple, soyeux. Si, en cet état, on veut le passer sur des peignes fins, il donnera de la filasse comparable au plus beau lin, & de manière qu'il ne restera guère plus d'un tiers en étoupes. Or, les étoupes, en les cardant, produiront une matière fine & blanche, dont on ne connoissoit pas l'usage, qu'on peut employer ou à faire des ouvates, ou dont on peut faire un très-beau fil.

Il est important à ceux qui commercent sur le Chanvre, de savoir de quel terroir il vient. En général, le Chanvre, cultivé dans les provinces méridionales de la France, est d'une meilleure qualité que celui qui croît dans les septentrionales. Ainsi le Chanvre de Guyenne est préférable à celui de Bretagne. Le Chanvre des terres fortes, grisâtres, légères & sablonneuses est ordinairement le meilleur. 2°. Il faut avoir attention à sa couleur ; la blanche est sa couleur naturelle. 3°. A sa force, ce qu'on peut éprouver, en essayant d'en rompre quelques brins avec les mains. 4°. Prendre garde qu'il ne soit mouillé ni humide, parce qu'il s'échaufferoit & pourriroit dans les magasins. 5°. Voir si les paquets ne sont point fraudés par le mélange de quelques mauvaises poignées. Au reste, le Chanvre court a autant de résistance que le long. Quant à l'odeur, il n'y a que celle de pourriture qui doive le faire rebuter : & quand même le Chanvre seroit dur & grossier, & cela seul ne doit pas le faire rejeter.

Le Chanvre se vend à la botte, ou à la poignée : laquelle est plus grosse que celle du Lin.

Le degré de perfection du Chanvre, c'est-à-dire, celui de la finesse qu'il doit avoir pour être employé aux belles toiles, dépend beaucoup de la nature des terres où il est semé, de l'abondance des engrais,

de la multiplicité des labours, de la quantité & de la qualité de la graine, du tems de la semaille, de la récolte, de l'espece de roui.

CHAPON. Jeune Coq qu'on a châtré pour engraisser. L'âge où les Chapons sont les plus estimés pour les manger est entre six & huit mois : la chair du Chapon, sur-tout des jeunes & gras, est fort nourrissante, restaurante & de bon suc. Le bouillon de Chapon est propre à rétablir les forces.

MANIERE de les apprêter, & 1°.

A la BROCHE. Piquez le Chapon de lard menu, ou bardez-le, ou bien mettez dans le corps du Chapon un oignon piqué de clous avec sel & poivre blanc, & faites-le cuire ; puis ôtez la barde & le panz, on le mange aussi avec du cresson.

A la BRAISE. Voyez CANARD.

AUX FINES HERBES. Prenez du lard râtifié gros comme deux œufs : ajoutez-y un champignon, une truffe hachée, du persil, ciboule, basilic, le tout haché, poivre, sel, épices fines, & mettez-le entre la peau & la chair du Chapon que vous détachez avec le doigt, & coupez-le bout ; puis faites refaire votre chapon : mettez-le à la broche, l'ayant bardé de tranches de veau, de jambon & de lard, & de quelques fines herbes, sel & poivre. Etant cuit, servez-le avec tel ragoût que vous voudrez : on accommode de même les entrées de poulardes, poulets gras, pigeons, perdreaux, cailles, faisans, canards.

CHARANSON. Insecte nuisible au bled dans les greniers. Le Charanson mange la plus pure substance du grain ; & il multiplie prodigieusement, sur-tout lorsqu'on a mis le bled en grange avant d'être parfaitement sec. Le moyen le plus efficace de se défaire de cette vermine, est d'arroser les planchers & les murailles du grenier avec une décoction d'ail bien & dûment trempé & macéré, dans une quantité suffisante d'eau salée. L'odeur de cette décoction ne s'est pas plutôt répandue, que le Charanson creve ou déguerpit. Le soufre, la corne de cerf, le lierre, le buis, & généralement toutes choses d'une odeur forte, comme celle du houblon, de la fleur de sureau, l'absinthe,

la rue, l'aurogne, la sarriette, la lavande, &c. produisent le même effet, & chassent les serpens, les couleuvres, les chauvesouris.

**CHARBON.** Le meilleur Charbon est celui qui est fait de bois neuf, c'est-à-dire, abattu depuis moins d'un an, & du bois le plus dur, comme chêne, charme, érable, frêne. On n'en peut faire que dans les Forêts : on choisit pour cela une place ou fosse dans quelque clariere ; on y assemble les morceaux de bois dont on veut faire le Charbon. Ils doivent être longs de deux pieds & gros depuis un pouce & demi jusqu'à six ou sept. On les arrange quarrément les uns sur les autres : on en fait comme quatre murs, en sorte qu'il y ait un vuide dans le milieu d'un pied & demi de large ; on remplit ce quarré de morceaux de bois qu'on pose debout contre la meule, & on en met autant qu'on veut les uns sur les autres jusqu'à ce que le quarré soit comblé & se termine en pyramide. On environne tout le fourneau avec des pierres de gazon d'un pied de large, afin qu'il n'ait point d'air ; on laisse une ouverture pour mettre le feu ; on y veille avec soin pendant treize jours, car il faut cet espace pour que le Charbon se fasse : il est censé fait & suffisamment cuit lorsqu'il ne s'éleve plus de fumée ; alors on bouche exactement avec de la terre tous les trous du fourneau, afin que le Charbon s'éteigne, ce qui arrive au bout de vingt-quatre heures.

Le **CHARBON** de terre s'emploie dans les boutiques de ceux qui travaillent en fer. Son feu est plus âpre que celui du Charbon de bois : le meilleur qu'il y ait en France est celui de Saint-Etienne en Forez.

**CHARBON** ou **BUBON.** On appelle de ce nom une tumeur pestilentielle, qui paroît sous la forme d'une pustule jaunâtre & pâle dans son milieu, ou tirant sur le rouge obscur : elle devient peu à peu noirâtre sur les bords, quelquefois elle est de diverses couleurs. Si le Charbon est dur & livide autour, c'est un signe, qu'il est gangrené ; alors le plus court est de faire des scarifications profondes, tant dans le milieu que sur les bords, & y appliquer un digestif fait avec la thériaque, la térébenthine, le baume d'Arcus &

l'huile de térébenthine : s'il y a beaucoup de pourriture, on ajoute la teinture de myrrhe & d'aloes ; on y applique ensuite un cataplasme maturatif fait avec quatre onces d'emplâtre de *diachylum* gommé, deux onces d'onguent *Basilicum*, une once de semence de moutarde pilée, & autant de siente de pigeon, le tout mêlé ensemble. Si malgré ces remèdes la gangrene fait du progrès, on étuye la partie avec la décoction suivante,

Mettez dans un pot de terre neuf vernissé une poignée de têtes de chardon béni champêtre, séché à l'ombre & coupé par morceaux : faites-le bouillir dans trois demi-septiers d'eau jusqu'à ce que le chardon soit cuit, & passez la décoction avec expression ; puis on couvre la partie avec des plumaceaux trempés dans cette liqueur, & on la baigne quatre fois par jour : on fait boire au malade le matin à jeun deux onces d'esprit de vin rectifié, & au défaut un bon verre de bonne eau-de-vie, trois matins de suite.

Mais si le Charbon est accompagné d'inflammation, ce n'est pas un mauvais signe, & on a lieu d'espérer de le guérir par l'application du cataplasme maturatif ci-dessus. Observez de purger le malade sur la fin des suppurations, & de lui faire garder un régime convenable.

**Autre Remède.** Lorsque le Charbon est formé, on doit y appliquer du vieux levain, ou bien un oignon cuit sous la cendre, & tâcher de procurer la sortie de la matière qui y est renfermée : on doit ouvrir d'un coup de rasoir en croix le Charbon ou Bubon dès qu'il paroît, sans attendre qu'il vienne à suppuration, & on y appliquera un emplâtre d'onguent divin.

Que si on veut le faire percer, il faut prendre un oignon cuit sous la braïse, ou quatre dragmes de baume thériaque & l'appliquer dessus.

Ou bien mettre un crapaud desséché dans un pot luté mis dans un four : ce crapaud deviendra enflé en attirant le venin, appliquez-en un autre & continuez.

**CHARDON BENI.** Plante qui ne vient point dans les jardins si on ne l'y sème : elle est excellente pour les

plaies récentes lorsqu'on la cueille au commencement de Juin. Ses feuilles sont cardiaques & sudorifiques ; elles guérissent les fièvres, tuent les vers, résistent au venin & à la putréfaction.

**CHARDON** à Foulon ou à Bonnetier. Plante qui sert pour carder les étoffes de laine, comme les draps & les couvertures de laine ; &c. On en sème la graine à claire voie sur la fin de Mars dans une terre légère, à laquelle il est bon d'avoir donné un labour avec la houe ; & on la recouvre avec la herse. Après que les Chardons sont levés, on les sarcle, & on en arrache s'ils sont trop drus. La première année & à la fin de Septembre, on arrache les tiges dont les têtes ont fleuri : l'année suivante on cueille les autres. On peut aussi les transplanter en levant de terre les tiges avec les têtes ; & les planter dans une terre meuble à un pied l'un de l'autre, & on les récolte au mois d'Août suivant : on doit les couper à un demi-pied de longueur ; on en fait des paquets composés de dix ou douze ; on les fait sécher à l'ombre sur des perches & séparés les uns des autres ; on fait choix de ceux qui ont les plus grosses têtes pour les vendre aux Bonnetiers & Couverturiers.

**CHARDONNERET**. Petit Oiseau qui chante fort bien. Les meilleurs sont ceux qui naissent dans les épines : les mâles ont le tour du bec & les épaules noires, au lieu que les femelles ont le tour du bec brun ainsi que les épaules. Le Chardonneret fait son nid en Mai, Juin & Août : lorsqu'on les a pris tout petits, on doit les nourrir avec des amandes douces pelées, pilées avec quelques petits biscuits : on liquéfie cette pâte avec de l'eau & on les en nourrit jusqu'à ce qu'ils mangent seuls ; on leur donne à boire au bout d'une plume : ensuite on leur donne du chenevis concassé.

**CHARGES** des Habitans de la campagne, ou de ceux qui y ont des biens. Les Charges auxquelles ils sont obligés de contribuer, sont entr'autres les taxes de la Communauté dont chacun est membre, les tutelles, les curatelles, l'entretien des ponts & chemins, les octrois, les Collectes de la taille & du sel, le Merguillage, les dîmes, le logement du Curé, les réparations

réparations de la nef. Ces sortes de contributions se prennent sur tous les biens fonds de la Paroisse, & sont supportés par les Propriétaires d'iceux, Habitans ou non. A l'égard des gages des Vicaires & du Maître d'École, & les rentes dues par droits d'usages, les seuls Habitans les supportent.

**CHARME**. Arbre de futaie : son bois est fort dur, son écorce blanche & raboteuse. Sa tige qui est fort grosse pousse des branches qui s'étendent en rond : il croit dans tous les bois sous les grands arbres : on l'emploie dans les jardins à former des palissades qu'on appelle charmilles, que l'on plante avec de petits Charmes, dont les plus hauts n'ont que dix à douze pieds.

On multiplie le Charme, ainsi que l'érable, de graines ou de plants enracinés : par la première voie, ils viennent plus vite & sont plus beaux. On met la graine en rigoles ou en planches : on les leve au bout de deux ans, & on les transplante pour les mettre en palissades : il leve lentement, mais il fait beaucoup de branches & d'ombre. Le bois de Charme chauffe mieux qu'aucun autre, & il fait le meilleur charbon : les Charbons l'emploient dans leurs ouvrages.

**CHARRETE**. Sorte de voiture fort connue & fort nécessaire à la Campagne : on en doit avoir de différente grandeur. Celles pour charrier les gerbes, le foin, le chanvre, doivent être grandes & plus étroites par le bas que par le haut : elles doivent avoir de bons essieux ; les roues en doivent être fortes, & les bordages doivent être bien cloués, les jantes bien enclavées, les ridelles de bon bois, & les planches fortes ; car on doit en avoir où il y ait des planches pour porter les grains, le fumier, les terres, les matériaux, &c.

**CHARRUE** (la) est le principal instrument du labourage : elle est composée ordinairement de deux roues & d'un essieu, sur lequel est dressé la sellerie à laquelle est attachée le timon, le soc, le contre, les oreilles & le manche. Le soc doit être placé de manière qu'il n'incommode point celui qui tient la queue de la charrue : le manche doit être proportion-

né au train; l'oreille placée de façon qu'elle renverse la terre commodément : le coutré destiné à fendre la terre doit être de bon gros fer, mais point trop large, afin qu'il ne se charge point trop de terre. On doit avoir plusieurs Charrues de différentes façons pour les divers labours : il y a des Provinces où l'on se sert de Charrues qui n'ont point de roues, mais seulement une perche sur laquelle on monte tout le train de derrière; elles ne peuvent gueres être propres que pour des terres legeres; car elles sont plus difficiles à manier que celles à roues : il y a aussi des Charrues à bras pour labourer les petits jardins.

Toutes les charrues exigent deux conditions essentielles : l'une est, que le soc & le coutré entrent suffisamment dans la terre non labourée pour la verser dans le fillon; c'est ce que les Laboureurs appellent l'enture, voilà pourquoi les bonnes Charrues ont le soc & le coutré un peu obliques à l'âge, (on appelle ainsi la fleche, qui est d'environ 4 pieds 8 pouces de long) du côté de la terre qu'on veut entamer, ce qu'on fait en diminuant l'enture, en inclinant un peu les manches de la Charrue vers la terre ou vers le fillon. L'autre condition est, que la Charrue pique convenablement à la qualité de la terre qu'on travaille : on y parvient aisément avec les Charrues qui ont un avant-train, en avançant ou en reculant l'âge sur la sellette; mais il y a des Charrues qui n'ont point d'avant-train, & entre celles-là, les unes ont derrière un long manche qui fournit au Chartier un puissant levier, avec lequel il fait piquer plus ou moins sa Charrue. Il y a des Provinces où les Charrues sans avant-train, sont établies sur les jougs des bœufs, de façon que le soc ne pique ni trop ni trop peu : elles ont ordinairement un sep fort large & fort long qui leur donne beaucoup d'affiette, & contribue à entretenir le soc dans la position convenable; & les Charrons ont soin de mettre des coins, qui étant plus ou moins frappés, augmente ou diminuent l'angle que le sep fait avec l'âge.

CHARRUE à oreille. Sorte de petite Charrue qu'on appelle ainsi, parce qu'à côté du soc, qui est assez

étroit, il y a une planche contournée de façon qu'elle renverse la terre du côté qu'elle est placée, & comme on peut placer cette planche du côté que l'on veut, le Laboureur est le maître de renverser la terre du côté qu'il veut. Par exemple, après avoir mis l'oreille de sa Charrue du côté de sa main droite, & incliné le coutré du même côté, il renverse la terre du côté gauche. Avant de commencer une autre raie, il attache l'oreille du côté de sa main gauche, & il change la direction du coutré : de cette façon, la terre qu'on laboure se renverse toujours dans le fillon qu'on vient de former, & tout le champ se trouve labouré à plat. Par ce croisement, les mottes sont mieux brisées, & la terre mieux remuée que si on faisoit les labours dans le même sens. Deux chevaux suffisent pour cette sorte de Charrue.

CHARRUE à Versoir. Ce sont de grandes Charrues, dont le soc est une fois aussi large que les socs des Charrues ci-dessus : au lieu de cette partie appelée oreille, elles ont une piece de bois fortement attachée au côté droit de la Charrue, & qu'on nomme le Versoir. Ce Versoir renverse toujours la terre du même côté, qui répond à la main droite du Laboureur. Ces sortes de Charrues ne font pas un labour profond, mais elle enlèvent une grande largeur de terre, qu'elles renversent à côté presque tout d'une piece : il faut quatre forts chevaux pour les tirer. On a plutôt labouré un arpent avec ces Charrues, mais la terre n'est pas si bien remuée qu'elle l'est par une Charrue à oreille.

CHARRUE à billonnet. Cette Charrue n'a point de coutré, mais un choc long & étroit, avec deux grands versoirs évasés du côté du manche de la Charrue, & échancrés en dessous; de sorte que cette Charrue fait par sa pointe un coin qui ouvre la terre : le milieu des versoirs la renverse sur les côtés; & leur extrémité la plus évasée, qui est échancrée, applatit cette terre, ce qui donne au billonnet une forme en dos d'âne très-régulière. (Le billonnet est une éminence formée par la Charrue, & qui est bordée de deux fillons.) On ne se sert de cette Charrue que dans les sables.

M. de Till, Anglois, a imaginé une Charrue qui

porte en avant quatre coutres, au lieu d'un : ces coutres sont placés de façon qu'ils coupent la terre qui doit être ouverte par le soc, en bandes de deux pouces de largeur, ce qui fait que le soc, ouvrant un fillon de sept à huit pouces de largeur, le versoir renverse une terre bien divisée, qui ne forme point de grosses mortes plates, comme sont les Charrues ordinaires. Il arrive de là que quand on vient à donner un second labour, la Charrue ne trouve à remuer que de la terre meuble, au lieu de rencontrer des mortes ou des gazons, souvent difficiles à diviser. Cette Charrue remue la terre jusqu'à dix ou douze, & quatorze pouces de profondeur; & comme elle fait de profonds sillons, & des billons fort élevés, la terre est bien plus en état de profiter des influences de l'air. L'Auteur de cette Charrue veut qu'on mette tous les chevaux les uns devant les autres quand on laboure une terre molle, & que le tems le plus avantageux pour s'en servir, est lorsque la terre est un peu pénétrée d'eau.

2°. Elle ne doit servir que pour les principaux labours, ou pour défricher les terres, ou pour mettre en bonne façon celles qui n'ont point été labourées depuis long-tems.

Cette Charrue a de grands avantages; elle répand exactement la quantité de semence qu'on desire employer : elle la place à la profondeur qu'on juge à propos, & ensuite elle la recouvre de terre.

CHARRUE à coutres. Est une Charrue imaginée par les Auteurs de la nouvelle culture, & dont on peut voir la figure, ainsi que celle des autres Charrues, dans le Traité de la Culture des Terres de M. Duhamel, tom. 2. Elle est composée 1°. d'une fleche (c'est la principale piece, cette fleche fait toute la longueur de la Charrue & elle a quatre pieds huit pouces;) 2°. de deux cornes ou manches, soutenus par la jambette, ou l'extrémité d'où partent les cornes; 3°. il y a dans le milieu de la fleche deux pieces de bois fortement arrêtées par deux boulons à vis; ces deux pieces, aussi-bien que la fleche, sont percées d'autant de mortoises ou ouvertures qu'on veut y placer de coutres : les coutres doivent entrer fort juste dans les mortoises, & être espacés de

maniere que les pointes des coutres soient parallèlement écartées à trois pouces l'un de l'autre, afin de pouvoir trancher les gazons en bandes de cette même largeur : la lame des coutres doit être fort mince, & d'acier bien corroyé : on met ordinairement cinq coutres à cette Charrue; c'est le moyen d'expédier promptement les cultures. Au reste, la fleche doit être percée de deux mortoises, par lesquelles on l'enfile aux traverses de l'avant-train de la Charrue.

Cet avant-train est composé d'une roue de trente ou trente-deux, & jusqu'à trente-quatre pouces de diamètre; on la peut faire légère en la faisant ferrée d'un cercle de fer mince : cette roue est placée entre deux montans, ou limons, distans l'un de l'autre de dix-huit pouces. Ils doivent avoir quatre pieds huit pouces de longueur; le bois de ces montans doit avoir environ deux pouces en carré; ces deux pieces sont assemblées par deux traverses qui ont deux pouces & demi de largeur, & un d'épaisseur, chevillées à demeure à l'un des montans, & à leur autre bout le montant doit pouvoir se démonter, pour enfile aux traverses la fleche de la charrue. Entre les montans, on introduit une espece de roue, dans laquelle est une cheville de fer qui la traverse d'outre en outre, & qui sert d'essieu, & dont le diamètre est d'environ huit lignes : elle ne doit pas excéder en longueur les montans par le dehors. Pour fixer cette cheville, l'un de ses bouts doit être courbé en fer applati, & suivant la forme du bois du montant. Sur la surface supérieure de chaque montant, on pose les crochets qui reçoivent les traits des chevaux. Les montans doivent être percés de quatre ou cinq trous, pour changer la roue de place, la faire avancer ou reculer, & piquer plus ou moins les Charrues dans la terre.

Les coutres doivent être percés de plusieurs trous, pour les pouvoir faire monter ou descendre; ils doivent être d'égale longueur depuis le dessous de la fleche, afin qu'ils entrent d'une égale profondeur dans la terre; ils doivent être arrêtés par le dessous de la fleche avec une cheville de bois, de peur que la pression ne les fasse élever

Cette espece de Charrue est très-propre à défricher & à réduire promptement en bon état de labour de vieilles prairies. On passe les traits, par exemple, d'Orient en Occident, parallèlement les uns aux autres : cette opération réduit d'abord toute la surface du terrain en bandes de gazon d'environ trois pouces de largeur : les coutres entrent dans la terre à la profondeur de cinq à six pouces : deux chevaux tirent facilement cette Charrue, chaque trait qu'elle donne divisé en bandes quinze pouces au moins de largeur de terrain : tel est le service important qu'on retire de cette Charrue.

CHARTRE & Noueure, maladies des enfans. La premiere est une langueur qui les conduit à devenir noués : elle a plusieurs causes, comme le vice du temperament des peres & meres, ou celui du lait que les enfans ont sucé, ou la négligence des nourrices à les bien emmailloter, les tenir proprement, chaudement, les promener & les faire changer de situations, ou pour avoir été nourris d'alimens nuisibles, ou sevrés trop tôt ; de ces diverses causes, vient l'épaississement du sang, les mauvaises humeurs, les obstructions du foie & des autres visceres. Le ventre grossit, s'endurcit, la rate s'allonge (c'est ce qu'on appelle le Carreau) tout le corps maigrit, sur-tout les cuisses, mais peu le visage. L'enfant a une fièvre lente, une toux seche. A quelques-uns il vient des fluxions sur les yeux, des glandes le long du col, des especes de nodosités, ou gonflemens aux poignets, aux chevilles des pieds, aux genoux, qui alors se jettent en dedans : les matieres qu'ils rendent sont claires, & toujours très-puantes. Les uns ont une faim canine ; d'autres, un dégoût général, ou une altération perpétuelle.

Telle est la maladie auquel on a donné le nom de Chartre, & qui conserve ce nom tant qu'elle n'attaque que les visceres du bas ventre & les visceres glanduleux : mais si le vice du sang passe jusqu'aux os, & qu'il leur fasse prendre une figure contre nature, par exemple, si ceux des jambes ou des cuisses se courbent, s'ils se déboitent, pour lors l'enfant est véritablement noué, & on appelle cette maladie *Rachitis*, ou Noueure.

Le remede le plus convenable à ces deux maladies.

pour enlever les obstructions du bas ventre, est la teinture de Vitriol verte & la teinture de Vitriol bleue : cette derniere est la même que l'autre, si ce n'est que sa préparation la rend plus active : à leur défaut, on peut user de teinture de Mars tartarisée.

1°. Dès qu'un enfant est attaqué de cette maladie, on doit lui faire prendre, le matin à jeun, & pendant huit jours, autant de gouttes de la teinture verte, qu'il a d'années, dans une cuillerée de vin & un peu de sucre ; on doublera les gouttes si elles n'excitent point de maux de cœur.

2°. En donner une autre prise trois heures après le dîner. Les huit jours finis, le purger avec une médecine légère. Le lendemain lui faire prendre la teinture bleue de la même maniere, & pendant huit autres jours, & recommencer dans le même ordre jusqu'à la fin du premier mois. Dans le second mois, il en prendra pendant quinze jours, & de même dans le troisieme, s'il n'étoit pas guéri.

S'il a le ventre gros & dur, & qu'il n'ait point de dévoiement, lui donner un petit lavement, fait avec une décoction d'herbes émollientes, comme les feuilles de mauve, guimauve, pariétaire, avec du petit lait clarifié, on y délayera une demi-once de casse mondée, sans le faire bouillir.

Le régime, pendant ces remedes, consiste en bouillons, potage, bouillie, œuf frais, gelée de viande, biscuit trempé dans l'eau rouge, le tout en prudente quantité, & à des heures réglées. Les fruits crus, & toutes sortes de pâtisserie doivent être interdits, sur-tout le pain sec, lequel est la cause de cette sorte de maladie, lorsque les enfans en mangent trop.

Pour redresser les parties nouées, ou mal figurées, on s'y prend de plusieurs manieres : par exemple, à l'égard de ceux qui, après avoir été sevrés ont les genoux tournés en dedans, ou qui inclineront à devenir boiteux, on doit tous les soirs leur bander les genoux & les jambes séparément, avec une compresse en dedans du genouil, & une petite eclisse de fort carton mise en dehors.

2°. Ceux qui sont menacés de devenir bossus, doi-

vent être tenus sur le dos, sur un matelas uni & point mollet, le plus long-tems qu'il est possible.

3°. Pour redresser la tête, les épaules, la poitrine, les hanches & les jambes, on doit faire usage des croix, corcelets & bottines, que des ouvriers font à cet effet. Mais on doit en diriger l'application avec beaucoup de prudence, de peur qu'ils n'appuient trop sur une autre partie, comme la poitrine. Cela est essentiel par rapport aux croix de fer & aux porte-collers: à l'égard des corps & corcelets, ceux qu'on appelle de corde, c'est-à-dire, faits avec un cannevas piqué de chanvre, doivent être préférés à ceux de baleine, parce qu'ils font une compression plus égale. On doit faire examiner de tems en tems par un Chirurgien les progrès qu'opèrent ces fortes d'instrumens. Enfin on doit leur frotter les nerfs des parties foibles & affligées, avec quelque bonne pommade nerveuse.

CHASSE. (la) Exercice où l'on poursuit le gibier, gros & menu, à poil & à plume. Il y en a de plusieurs sortes. La Chasse Royale, est aux chiens courans, avec meute & équipage: on y force le gibier, tel que le cerf, daim, chevreuil, sanglier. On appelle équipage de Chasse tout ce qui sert à la Chasse, comme les chiens, les chevaux, les piqueurs. *Voyez à l'article de chaque bête la maniere de les chasser.*

Voici le gibier que l'on trouve dans chaque saison de l'année. 1°. Au Printems, quoique cette saison paroisse morte pour la Chasse, cependant on peut chasser alors depuis quatre heures du matin jusqu'à neuf. On entend les ramiers chanter sur les branches d'arbres, & la Chasse n'en est pas mauvaise. On peut encore chasser dans une garenne jusqu'à dix heures; on y voit le lapin & le lievre qui viennent pour se retirer dans le fort. Il est bon aussi d'y aller au soleil couchant; on se poste à vingt pas du bois, & on y attend à la sortie le gibier, qui va manger dans quelque pré, ou dans quelques bleds encore verts. C'est aussi la saison de chasser le chevreuil. On le trouve dans les jeunes taillis, mais ce n'est que le matin & le soir.

En Eté, on chasse aux mêmes animaux, & on peut encore, dans la grande chaleur du jour, chasser les

tailles, à l'aide d'un chien couchant, & les tirer au fusil, après les avoir fait parrir.

En Automne, on trouve des oiseaux en abondance, & c'est la plus belle saison pour la Chasse. Sur la fin d'Août, on peut dès lors Chasser les perdreaux avec le chien qui les fait partir devant les Tireurs; car, comme ils sont dans des chaumes où on ne les découvre qu'à peine, il seroit difficile de les tirer à bas. On peut encore les chasser à l'oiseau.

2°. On peut encore, dans cette même saison, chasser dans les grands lieux marécageux, & le long des étangs, mais ce doit être de grand matin: on voit partir de dessus les herbes tous les oiseaux marécageux qui y ont passé la nuit, & qui vont par troupe. On fait le même exercice aux environs de quatre heures après midi, qu'ils repartent tout d'une volée pour aller aux grains.

3°. Les bêtes fauves qui sortent des taillis lorsque le soleil va se coucher. On se met à vingt pas de leur fort, & on a l'opposite du vent, afin que les animaux ne vous sentent point.

En Hiver, on trouve le plus de gibier. Dans la forte gelée, on tue facilement quantité d'oiseaux marécageux, qui vont alors aux grandes rivières & dans les ruisseaux; ils en font de même en tems de nege: on tue facilement dans le même tems les perdrix; car on les y voit de loin: on doit aller vers elles en tournoyant. Dans le dégel, ou le tems doux, on guette les oiseaux marécageux sur le bord des étangs & des marais, car alors les oiseaux abandonnent les rivières. En ce même tems on trouve les pluviers & les farcelles dans les pays où il a plu. La Chasse des ramiers se fait de nuit dans cette saison, à grand bruit, & avec le fusil.

Les personnes qui vont souvent à la Chasse, font prudemment de porter des furtouts de couleur verte ou grise: le gibier en est moins effarouché.

Droit de CHASSE. Il appartient comme droit réel aux Seigneurs de Fief, noble ou non, dans l'étendue de leur Fief: ils peuvent en conséquence établir des Gardes-Chasses, & faire chasser par leurs Gardes ou Domestiques, eux non présens. Ce droit appartient aussi aux Seigneurs Hauts-Justiciers dans l'étendue de

leur haute Justice, & même quoique le Fief appartienne à un autre; mais ce droit est personnel: ainsi ils ne peuvent envoyer chasser leurs Domestiques ou autres personnes de leur part, ni empêcher le Propriétaire du Fief de chasser dans l'étendue de son Fief. Que si le Seigneur Justicier est d'une état ou condition qui ne lui permette pas de chasser lui-même en personne, il peut commettre quelqu'un qui chasse pour lui, à la charge d'en demeurer responsable, & de le nommer au Greffe de la Maîtrise des Eaux & Forêts.

Si la haute Justice est divisée ou démembrée entre plusieurs Enfants ou Particuliers, celui-là seul à qui appartient la principale portion, à droit de chasser dans l'étendue de la Justice, à l'exclusion des autres co-Justiciers qui n'ont point de part au Fief; & si les portions sont égales, celle qui procède du partage de l'aîné, a seule cette prérogative.

Au reste, la liberté qu'ont les Seigneurs de chasser sur leurs terres doit s'entendre, pourvu que ces terres soient éloignées d'une lieue des Capitaineries du Roi, & de ce qu'on appelle les Plaisirs, & de trois pour pouvoir chasser aux Chevreuils & bêtes noires.

Les Gentilshommes qui n'ont ni Justice, ni droit de Chasse, ne peuvent tirer au fusil que dans celles de leurs terres qui sont autour de leur Maison. L'Edit des Eaux & Forêts fait défenses aux Roturiers de quelque état & condition qu'ils soient, non possédant Fief, Seigneurie & haute Justice, de chasser en quelque lieu & manière que ce soit à peine de 100. liv. d'amende pour la première fois, du double pour la seconde, & du carcan & du bannissement pour la troisième. Les Seigneurs qui ont droit de Chasse, peuvent suivre par-tout le gibier qu'ils ont fait lever dans leurs terres, mais les Arrêts les obligent en ce cas, de faire honnêteté au Seigneur de la terre sur laquelle ils entrent.

Le tems de la Chasse a été réglé par les Ordonnances du Roi. Ainsi celle du Cerf est défendue depuis le mois de Mai jusqu'à la mi-Septembre. Celle des Perdrix, Faïsans & Cailles l'est pareillement avant le mois d'Août. La Chasse est aussi défendue dans les

bleds & autres grains depuis qu'ils sont en tuyau & dans les vignes, depuis le premier Mai jusqu'après la vendange. Il est défendu de chasser avec chiens couchans, parce qu'ils détruisent tout le gibier. Tous les engins imaginés pour prendre le gibier, comme collets, Bricoles, tonnelles, tirasse, sont défendus par la même raison; & cette sorte de Chasse n'est permise que pour les bêtes féroces ou nuisibles, comme Loups, Renards, Blereaux, Fouines. *Ordon. de 1669. Tit. des Chasses.*

Les contestations sur la Chasse sont portées devant les Maîtrises Particulieres des Eaux & Forêts, soit Royales, soit Seigneuriales.

CHASSELAS. Est un raisin gros, blanc, excellent à manger: son eau est sucrée: il y a le Chasselas noir, il est plus rare & plus curieux que le blanc, de même que le rouge, dont les grappes sont plus grosses. *Voyez MUSCAT.*

CHATAIGNER. Arbre qui produit les Châtaignes; il est assez commun dans les Provinces Méridionales de la France.

Culture des CHATAIGNERS. On peut regarder le Châtaigner comme un présent dont la Providence a gratifié l'homme dans certaines contrées pour le dédommager de leur infertilité.

La Châtaigne étant cuite fait une bonne nourriture, dont l'eau est tout l'assainissement. Le Châtaigner se plaît dans les terres légères, dans les lieux les plus arides, sables, rochers, pierrailles, mais il faut que l'homme le fasse, & veille à son entretien. On appelle Châtaigneraie un terrain plus ou moins étendu & planté de Châtaigners greffés. Un Agriculteur peut se faire un revenu par le moyen des Châtaigneraies, mais il doit pour cela avoir des pépinières de Châtaigners pour y en élever de semence; les planter relativement à la qualité des terres, & les cultiver avec ordre. Cette pépinière doit être hors de l'insulte des bétiaux. Une terre de médiocre qualité lui suffit quand même elle n'auroit qu'un pied & demi de profondeur sur un fond de roche ou de glaise. Elle doit avoir les quatre aspects de soleil.

19. Avant d'ensemencer, il faut préparer la terre par des labours suffisans, & semer au mois de Mars les Châtaignes qu'on a eu soin de choisir de la plus grosse espèce, & qu'on a conservées dans le sable.

20. Les semer dans un fillon sur un seul rang, à la distance d'un pied l'un de l'autre, & laisser un intervalle d'environ deux pieds entrechaque fillon. Au mois de Mars de l'année suivante on leur donne un léger labour, & au mois de Juin par un tems de pluie, on arrache les herbes qui les étouffent : on continue ainsi les labours les années suivantes, observant de les donner toujours plus profonds.

A la troisième année, & dans le mois de Mars on les taille, c'est-à-dire, qu'on coupe les branches latérales, afin qu'ils soient de belle tige ; & dès qu'ils ont cinq ou six pouces de circonférence à un pied & demi de terre, on doit les transplanter dans les Châtaigneraies ; dans lesquelles on doit fixer le nombre des plants que l'on peut mettre sur le terrain, eu égard à sa qualité. On plante plus épais dans les terres médiocres. Dès le mois d'Octobre on doit avoir fait faire les trous pour recevoir les arbres : ce sont des tranchées qui ont une toise en carré d'ouverture sur un pied de profondeur, & à la distance de cinq à six toises. On plante par alignement les jeunes plants dans les mois de Novembre ou Décembre & par un beau jour ; & on leur conserve les mêmes aspects qu'ils avoient dans la pépinière. Tous les ans au mois de Mars on ébarbe les jets foibles ou inutiles. Dans le mois de Mai on greffe les Châtaigniers en flûte : pour cet effet, on leve sur un jet de Châtaigner, bien sain & bien nourri, un chalumeau de la longueur d'un pouce & demi, chargé d'un ou deux bons yeux ou bourgeons ; puis on dépouille de son écorce & de la longueur de deux pouces, un tronçon d'une branche de sauvageon, & on couvre (autrement on revêt) ce tronçon, du chalumeau ci-dessus, & de manière que le tronçon se trouve de calibre au chalumeau. Il faut encore observer de couper horizontalement & dans une exacte proportion l'écorce du tronçon de la branche, ainsi que le chalumeau, afin que les levres

de l'un & de l'autre se joignent aisément : enfin, il faut faire cette opération par un beau jour, ou du moins dans un vent du Midi. On doit proportionner le nombre des entes ou greffes à la force & à la vigueur du sauvageon sur lequel on veut les placer ; car le produit des Châtaigneraies dépend du choix du fruit dont les sauvageons sont entés : ainsi le plus sûr est d'avoir dans le coin d'un verger des arbres de l'espèce du fruit qui convient au terrain qu'on a.

Lorsque les plants ont été entés, il faut les maintenir en vigueur par de fréquens labours, & les tailler convenablement aux terrains où ils sont plantés. Dans les lieux bas on doit élaguer les branches, afin que l'arbre ait une haute tige : dans les lieux hauts, comme il est en plein air, & que sa tige s'éleve peu, on retranche les branches tortues, & on ne conserve qu'un petit nombre de maîtresses branches ; on doit couper les branches tout contre le tron, & le purger de tems à autre des branches gourmandes, c'est-à-dire, qui affament l'arbre sans apporter du fruit : pour maintenir les Châtaigniers en vigueur, il faut leur donner des labours.

Le bois de Châtaigner est ferme, & le meilleur après le chêne pour bâtir & faire de la charpente ; il sert pour des ponts, des ouvrages de sculpture, pour clore des parcs, pour faire des échalas, des espaliers, des treilles, &c.

CHAUMES. Leur force & leur grosseur les rend capables d'améliorer très-efficacement les terres : c'est un engrais tout porté sur les lieux : les labours les enterrent : étant long-tems à se consumer, ils entretiennent les terres les plus légères, & contribuent beaucoup à augmenter leur production ; du moins selon le système de la nouvelle culture.

CHAUX ( la ) est faite d'une pierre dure, compacte, & qui a été cuite au feu : car plus les pierres sont dures & approchent de la nature des marbres gris & noirs, plus elles sont propres à faire de la Chaux, mais elles demandent aussi un plus grand feu. On doit observer une certaine proportion entre la quantité d'eau, & celle de la Chaux qu'on veut étein-

dre. Le trop d'eau empêche la Chaux de se dissoudre & fait ce qu'on appelle de la Chaux noyée ; si on en met trop peu, on l'appelle de la Chaux brûlée, parce qu'elle a été appauvrie par l'évaporation des sels, au lieu que l'eau étant mise dans une proportion convenable, elle absorbe & concentre une bonne partie des sels & des esprits pétrifiants. La Chaux fait un meilleur effet quand elle est nouvellement éteinte, & encore toute chaude, & qu'on la mêle avec un sable sec ; car on ne peut l'employer seule à cause que ses parties sont défunies, & ne peuvent faire un corps. On ne devoit employer aucune Chaux qui ne fût en pierre avant que de l'éteindre.

La meilleure Chaux est celle qui se fait avec des pierres fort dures : il est bon que les pierres qu'on veut calciner demeurent quelque tems exposées à l'air pour exhaler leur humidité. Quand on cuit la pierre dans le four, il faut donner d'abord un feu modéré, de peur que l'humidité grossière qui s'envole n'enlève avec elle les sels volatils, mais cette humeur étant évaporée, il est bon de faire un grand feu pour rendre les particules des sels plus déliées & plus subtiles. Lorsque la Chaux est cuite, il ne faut pas la laisser à l'air, il faut l'éteindre dans l'instant qu'on la retire du four, la remuer continuellement quand on l'éteint, y verser beaucoup d'eau une seconde fois ; & quand elle est éteinte, la couvrir de terre pour la préserver de l'action de l'air. La meilleure est celle qui a été gardée en cet état.

La Chaux vive est celle qui sort du fourneau, & la Chaux éteinte, est celle qu'on délaie avec de l'eau, & dont on fait du mortier. La meilleure est celle qu'on éteint au sortir du fourneau : celle qui est bien cuite est blanche, grasse, & il en sort une fumée épaisse quand on la mouille ; il faut s'en servir aussi-tôt qu'elle est délayée : on la ramasse en monceaux, & on la couvre d'un peu de sable, jusqu'à ce qu'on en ait besoin : alors on la détrempe avec du sable & de l'eau. Pour blanchir les murailles & les plafonds, la Chaux doit être détrempee fort clairement : par

exemple, sept ou huit livres d'eau chaude sur une livre de Chaux ; la laisser tremper sept ou huit heures, & passer l'eau au tamis. La mesure est la même que celle du Plâtre. Le muid de Chaux rendu à une ou deux lieues, vaut autour de Paris 30 à 33 liv.

CHEMIN. La Police des grands Chemins appartient aux Trésoriers de France : ils doivent veiller à ce qu'ils soient tenus dans le bon état ou ils doivent être pour la commodité du Public, & y faire faire les réparations nécessaires : on ne doit rien faire ou mettre qui incommode le passage. A l'égard des Chemins à l'usage des Particuliers : chacun des Intéressés doit contribuer aux réparations nécessaires selon son droit, & son intérêt & suivant les titres & possessions ; mais les réparations des Chemins pour les servitudes sont dues par celui qui a le droit de servitude ; par exemple, de passer sur une partie du champ d'autrui pour aller au sien. Pour les autres Chemins d'un usage commun entre Particuliers, chacun doit sa part des réparations.

CHEMINÉES qui fument. Ce défaut peut venir de plusieurs causes ; comme des vents, du défaut d'air, de leur situation défavantageuse, de leur construction défectueuse, de la pluie, de la neige, de la pression des rayons du soleil, du mauvais bois, ou du bois mal arrangé, de la manière dont les tuyaux sont dévoyés. Ainsi, 1°. l'Architecte doit observer quels vents soufflent dans le pays, & tourner la Cheminée de tel côté que le vent ne la puisse pas enfler dans la longueur, c'est-à-dire, de haut en bas. 2°. Le défaut d'air vient, ou de la trop grande chaleur de la chambre qui ôte à l'air la force de soutenir la fumée, ou d'une clôture trop exacte, ou d'une porte ouverte dans une chambre plus chaude. 3°. De la situation défavantageuse, comme si la cheminée est commandée par le toit ou par un mur, ou par quelque autre corps capable d'arrêter le vent & de les faire refluer, ou si elle est placée trop près d'une porte ou d'une fenêtre. 4°. De la construction défectueuse, comme s'il se trouve des pierres qui avancent dans les tuyaux, ou que le contre-cœur de la Cheminée ne soit pas assez enfoncé.

5°. La pluie & la nege, lorsque l'ouverture est trop large, car elle y tombe. 6°. Les rayons du soleil, lorsqu'ils donnent dans la Cheminée. 7°. Le bois mal arrangé, car il faut que l'air trouve un passage entre les buches; ou si le bois est verd ou humide. 8°. La maniere dont les tuyaux sont dévoyés, comme il arrive dans ceux qui sont adossés les uns contre les autres; mais on peut rectifier ce défaut, en les faisant dévoyer par des lignes courbes, & non par des lignes droites; car les lignes courbes laisseront à la fumée un peu plus de place pour s'élever. Lorsque l'on construit une Cheminée, il est absolument nécessaire d'observer les vents. Or, on ne peut les connoître que quand on fait s'orienter; & pour s'orienter, il est essentiel de distinguer juste le Midi. Voici pour cela une méthode aussi sûre que facile.

Élevez sur un plan posé horizontalement, & bien à plomb, un style ou longue aiguille perpendiculaire au plan, ou une lame formant un triangle rectangle, que vous poserez sur un de ses côtés. Du centre de l'aiguille, ou du point où l'angle droit du triangle touche le plan, décrivez plusieurs cercles de différens diamètres, mais tous concentriques. Observez avant midi le moment où l'ombre du style se racourcissant, touchera un cercle pour rentrer dans sa circonférence, & le moment où elle y reviendra après midi pour en sortir. De ce deux points, que dans leur tems vous aurez exactement marqués, tirez une ligne droite qui aille de l'un à l'autre, partagez cette ligne en deux également; & par le point de section & celui du centre de vos cercles, tirez une ligne droite, qui vous donnera dans la précision possible la ligne méridienne: car personne n'ignorant que le soleil est également élevé sur l'horizon à huit heures du matin & à quatre du soir, à neuf & à trois; à dix & à deux, on doit être convaincu que l'espace compris entre les heures, étant coupé en deux parties égales, le point de leur division est infailliblement le point de midi.

Lorsque l'on a le midi, les trois autres points cardinaux sont faciles à trouver, & les quatre principaux vents sont connus. Or, c'est sur leur nature, & leurs effets

effets dans le pays, que l'Architecte doit se déterminer pour tourner son Bâtiment, & construire ses Cheminées. S'il est gêné par le terrain, il doit savoir les faire rondes, ou carrées, ou triangulaires, suivant la situation ou la nature du lieu. D'habiles Architectes ont observé que les cuisines tournées au Midi & à l'Occident, furent moins que celles qui sont tournées aux autres vents, & qu'ainsi il en faut percer les portes & les fenêtres de ces côtés. On doit prendre garde encore que les vents dominans dans la contrée n'enfilent la Cheminée dans sa longueur, parce qu'alors ils s'y engouffrent.

Pour obvier aux mauvais effets du vent, à l'égard des Cheminées déjà construites, on a imaginé diverses couvertures de Cheminées. L'effet que doivent produire ces couvertures est de laisser un passage libre à la fumée, & de la fermer au vent: ainsi il y a plusieurs sortes de ces couvertures, ou calottes. Voici la description de quelques-unes.

**CHEMINÉE A CALOTTE.** On élève un tourillon sur le faite de la Cheminée, & l'on y place sur un pivot la girouette & sa calotte: cet ouvrage est de tôle: elle doit être peinte avec de la suie détrempée dans l'huile.

**CHEMINÉE EN MITRE.** La couverture en est plus large, & tombant un peu plus bas que la corniche du tuyau, laisse entre ses appuis des espaces vuides par où la fumée s'échappe.

**CHEMINÉE DE CARDAN.** La couverture de cette Cheminée a dans son sommet une petite ouverture, & il sort de chaque côté du tuyau deux cornets, dont l'un tend en haut, & l'autre en bas. La regle certaine, en fait de Cheminée, est que l'air s'accélère d'autant plus dans un tuyau, que l'entrée en est plus large: mais comme les Cheminées plates ont prévalu, c'est aux Architectes à ménager une hotte, la plus grande qu'il sera possible, & pour cela ils ne doivent pas craindre de prendre un pouce ou deux du terrain de la chambre, & sacrifier quelque petit avantage à celui de ne point avoir de fumée.

**CHESNE,** arbre de futaie, fort connu par sa grandeur, la solidité & la durée de son bois. Mais il est le plus long à venir: il fournit le gland, les noix de

galle & le gui. On compte trois sortes de Chênes ; 1<sup>o</sup>. le vrai Chêne, qui a le gland plus long & plus gros, & qui est plus droit & meilleur que les autres ; 2<sup>o</sup>. le Rouvre qui n'est pas si haut, il a le tronc tortu ainsi que les branches, & le gland plus petit ; 3<sup>o</sup>. l'Yeuse ou le Chêne-vert, parce que ses feuilles sont toujours vertes.

La culture du Chêne mérite une attention particulière à cause de l'étendue & de l'importance de ses usages. Sa propriété pour la construction des vaisseaux le rend précieux aux Nations commerçantes. Toute sorte de terrain lui est propre, mais il profite davantage dans les bonnes terres : il vit plus long-tems qu'aucune autre espèce d'arbre. Dans les terres fortes, il croît lentement, mais son bois est plus solide : dans les sablonneuses & graveleuses il vient plus vite, mais il ne devient pas aussi gros : dans les meilleures terres son diamètre au bout de trente ans n'excede guere un pied, mais parvenu à ce degré de grosseur, il croît très-promptement : ainsi ce seroit mal entendre ses intérêts que d'abattre à cet âge un pareil arbre.

Pour avoir des Chênes de la meilleure espèce, il faut ramasser vers le mois de Novembre les glands les plus gros, & qui par une parfaite maturité, sont tombés de l'arbre : les semer aussi-tôt dans une terre bien ameublie, & qu'on a laissé reposer au moins tout l'été précédent. On doit auparavant la labourer à sillons croisés, & semer ensuite à la main deux boisseaux de gland sur un espace de 160. perches ou d'un acre ; car il y en a beaucoup qui sont mangés par les oiseaux : il faut faire enforte que la poignée se répande sur la plus grande étendue de terrain que l'on peut : après on doit passer la herse pour les ensevelir. Lorsqu'on les plante pour former une avenue, il faut mettre un espace de 40 à 50 pieds.

Lorsqu'on veut élever un bois de Chêne sur un terrain creux & humide, on doit d'abord en partager l'étendue en différentes portions ; le labourer d'abord à sillons croisés : en Avril à sillons hauts ; en Juin herse, & faire une couche de fumier ou de terreau, ou de marne, ou d'autre bon amendement : ensuite

semes les glands comme ci-dessus, puis labourer à sillons croisés : enfin, défendre le champ du dommage que le bétail y pourroit faire. Dans les lieux élevés on doit labourer d'abord la terre à l'uni à la fin d'Octobre & avec la grande charrue : au commencement de Décembre herse, répandre les engrais, comme fiente de cheval, de poule, raclure de corne, chiffons, & labourer à la traverse : au milieu de l'été donner un troisième labour ; retourner la terre à la Saint Michel la herse à la Toussaint, & alors semer les glands, mais en semer quatre boisseaux par acre.

Ceux qui ont des Bois aiment mieux employer des plants enracinés que de semer des glands. Pour cet effet, ils déracinent un jeune plant & avec la motte, autant qu'il est possible, ils le transportent dans une fosse préparée, & ont soin de couper entièrement le pivot : le tout dans le mois d'Octobre, ou au milieu de l'hiver.

Le Chêne est le bois le plus fort & le meilleur à bâtir, tant sur la terre que dans l'eau, parce qu'il ne pourrit pas : c'est le bois le plus estimé pour tous les ouvrages de charpente, de menuiserie & de sculpture. Celui de Dannemarc est le plus propre à faire de belles boiseries.

CHENEVI (le) est la graine qui produit le chanvre, elle vient du chanvre mâle : il est d'un grand usage pour la volaille, oiseaux, pigeons & poules : on en fait de l'huile à brûler ; cette même huile sert pour apprêter les laines : le Chenevi réduit en poudre entre dans la composition du savon noir.

CHENILLES. Remède pour garantir les arbres du ravage qu'y font les Chenilles. Prenez du genêt, coupez-le menu ; faites-le infuser dans de l'eau pendant la nuit ; il en faut une brassée dans un baquet, le lendemain aspergez-en avec un goupillon les arbres & autres plants où vous verrez des Chenilles ; & faites plusieurs fois la même opération.

CHERUI ou CHIROUI. Plante potagere dont les racines sont faites en forme de petits navets longs, & que l'on mange en Carême : on la multiplie de graine qui est noirâtre & piquante à la langue, on la sème

& on la cultive comme la betterave : elle vient aussi de plant.

CHEVAL. Animal fort connu, qui a quatre pieds, qui hennit, & qui rend de grands services à l'homme.

Les parties d'un beau Cheval doivent être formées de la manière suivante.

La tête doit être menue, étroite & sèche, point trop longue, placée haute. Les oreilles petites, droites, placées au plus haut de la tête; les pointes des oreilles portées en avant lorsqu'il galope ou va le pas, ce qu'on appelle l'oreille hardie : le front étroit avec un épi, c'est-à-dire, un retour de poil en forme de frisure naturelle, une étoile au front, mais lorsqu'il n'est ni gris ni blanc : les saillies élevées & point enfoncées : les yeux clairs, vifs, pleins de feu, médiocrement gros & à fleur de tête; le regard fixe & fier : les naseaux bien fendus : les levres menues : la barbe ne doit avoir guère de chair, & n'être ni plate ni relevée : la bouche médiocrement fendue, la langue menue, les barres tranchantes & décharnées ; on appelle ainsi la partie des gencives qui est sans dents, & qui sert à l'appui du mors : elles doivent être telles pour être sensibles, afin que le Cheval ait bonne bouche. Or, il a une bonne bouche lorsqu'il a l'appui égal, ferme & léger, l'arrêt aisé, qu'il a la bouche fraîche & pleine d'écume, & que l'embouchure lui donne du plaisir. L'encolure ne doit pas être chargée de chair ; elle doit monter droit en haut en sortant du garrot, & aller en diminuant, faisant un peu l'arc jusqu'à la tête ; être longue, & près de la crinière être maigre & tranchante. A l'égard des Jumens, c'est une bonne qualité d'avoir l'encolure un peu épaisse & charnue : l'encolure est plus nécessaire pour la beauté du Cheval que la petite tête.

Le crin doit être délié, long, peu épais : le garrot élevé & assez long, point trop charnu ; les épaules médiocres, plates, déchargées de chair : c'est un grand défaut pour un Cheval d'être large d'épaules ; ainsi, il ne faut pas qu'il y ait plus de cinq pouces de distance d'un bras à l'autre. Un beau Cheval doit

encore avoir les reins doubles, c'est-à-dire, un peu plus élevés aux côtes de l'épine du dos qui doit être large & bien fournie ; le dos ferme, point en selle depuis le garrot jusqu'aux hanches. Le tout des côtes amples & rondes, le ventre médiocre aux Chevaux de main, mais grand pour ceux de carrosse, cependant point avallé. Les flancs pleins, & au haut une épi de chaque côté : la croupe large & ronde, jusqu'au haut de la queue, & les os des hanches assez éloignés pour qu'ils ne se puissent voir : la queue ferme, forte, sans mouvement, placée haute & garnie de poil.

A l'égard des jambes ; celles de devant doivent avoir le bras large, nerveux : il doit être long pour les Chevaux destinés au travail, & court pour ceux de manège, afin qu'ils aient un beau pli de jambe, & un beau mouvement en marchant.

La jambe doit être fort large & plate. Elle est telle lorsque le nerf est détaché & éloigné de l'os. Le genouil doit être également large & plat, sans grosseur ni rondeur au dessus : le boulet gros, plat & large, sans enflure ; le paturon court. On appelle long jointés, ceux qui l'ont trop long. Le sabot doit avoir la corne luisante & unie, & former une figure ronde, mais plus large en bas qu'en haut : le talon haut & large : la fourchette bien nourrie, ni trop petite, ni trop grosse. Les cuisses doivent être longues & bien fournies de chair : les jarrets grands, secs, nerveux & souples : la jambe de derrière large & plate, descendant à plomb du jarret au boulet. Au reste, lorsque les pieds de devant sont bons, ceux de derrière le sont aussi. Les uns & les autres ne doivent pas être chargés de poil : les jambes doivent être d'une hauteur convenable : elles sont telles, lorsqu'en mesurant depuis le jarret jusqu'au coude, on trouve la même distance depuis le jarret jusqu'au bas du talon. Elles seront trop longues s'il y en a davantage. On appelle haut montés les Chevaux qui les ont ainsi.

*Observation qu'on doit faire quand on achete un Cheval, pour n'être point trompé.*

On doit examiner d'abord si le Cheval qu'on achete est propre à l'usage auquel on le destine. Par exemple, un Cheval que l'on destine pour aller sur le pavé, doit être large près de terre, & ce qu'on appelle écaché; & celui au contraire que l'on destine à la chasse & à courir, ne doit pas être ainsi, parce qu'il auroit trop d'épaules, & conséquemment peu d'haleine & de vitesse.

Cela posé, on doit examiner, 1<sup>o</sup>. l'âge du Cheval. Or on le connoît à certaines dents. Pour cet effet, il faut savoir que, peu après qu'il est né, il lui vient d'abord les dents de lait: elles sont petites, blanches, & point creuses, faciles à discerner des autres. Jusqu'à deux ans & demi il en a encore douze, six dessus & six dessous: vers cet âge de deux ans & demi, il lui en tombe quatre, deux dessus & deux dessous: à la place de ces quatre dents, il en vient quatre autres, qu'on appelle pinces: elles sont plus grandes & plus fortes: ce sont les dents du milieu. A trois ans & demi il lui vient ce qu'on appelle les crocs ou crochets, d'abord ceux de la gencive de dessous, & ensuite ceux de la gencive de dessus: vers ce même tems de trois ans & demi, il lui en tombe encore quatre autres de lait, deux dessus & deux dessous; & à leur place, il en revient quatre autres aussi grosses que les pinces, on les appelle moyennes. A quatre ans & demi les quatre dernières de lait, qui sont aux quatre coins dessus & dessous tombent, & il vient à leur place quatre autres, qu'on appelle les coins.

De là il suit, 1<sup>o</sup>. que lorsqu'un Cheval n'a encore que huit dents de lait, il n'a guere plus de deux ans & demi, ou tout au plus trois. 2<sup>o</sup>. Que lorsqu'il en a encore quatre, il n'a pas plus de trois & demi, & que lorsqu'il n'a plus de dents de lait, il a tout au moins quatre ans & demi, & il est dans les cinq ans. Il a cinq ans pleins, lorsque la chair qui étoit au dedans des coins est toute retirée. Il a cinq ans & demi lorsqu'elles

demeurent creuses & vuides. Depuis cinq ans & demi jusqu'à six, ce vuide s'emplit, & à six ans la dent se trouve aussi haute par le dedans que par le dehors, il ne reste qu'un creux au milieu. Le Cheval étant à l'âge de six ans, marque, c'est-à-dire, que les coins sont creux & noirs dans le milieu; car à cet âge, on ne regarde plus qu'aux coins. A six ans complets, il a les coins hors de la gencive de l'épaisseur d'un petit doigt; à sept, de l'épaisseur du second doigt, ou doigt annulaire; à huit ans, de l'épaisseur du troisieme doigt. Or cette hauteur de la dent hors de la gencive, est la marque la plus sûre pour discerner l'âge. A cet âge de huit ans, la dent (c'est-à-dire les coins) n'a de creux noir, & elle est toute unie: on appelle cela avoir rasé, parlant du Cheval, & cependant il y en a plusieurs qui à neuf ans n'ont point encore rasé.

Lorsqu'une fois le Cheval a rasé, on ne peut juger de l'âge qu'à la longueur des dents, ou aux crochets ou crocs. Ainsi, si celui de dessus & celui de dessous est usé, & égal au palais; si l'un & l'autre est gros & rond, crasseux, usé & jaune, le Cheval a au moins dix ans; car, par exemple, un Cheval qui n'a que six ans, a le crochet de dessus cannelé en dedans, & comme creux; & il a celui de dessous pointu, tranchant de deux côtés, & sans crasse. Les autres marques qu'un Cheval est vieux, sont lorsque les salieres sont fort creuses, l'os de la ganache pointu, le poil du fouci mêlé de poils blancs, ce qu'on appelle filer; ce qui dénote quatorze ou quinze ans, le palais décharné & sec dans le milieu.

2<sup>o</sup>. Pour connoître s'il a les yeux bons, il faut 1<sup>o</sup>. bien situer le Cheval; considérer long-tems, & avec grande attention, ses yeux, les regarder la nuit avec une petite bougie, parce qu'on verra jusqu'à la moindre tache. Si on est en plein jour & au soleil, comme dans un Marché, chercher l'ombre, & mettre la main par dessus l'œil: la vitre doit être claire & transparente comme du cristal, sans nuage ni tache, ni cercle blanc autour. La prunelle, qui est le fond de l'œil, doit être blanche, sans tache au fond, qu'on appelle un dragon. En général, un Cheval qui est aveugle à la démarche incertaine, quand il est mené en main, il n'ose mettre

les pieds à terre ; étant dans l'écurie , ses oreilles se dressent & tournent de côté & d'autre , quand il entend quelqu'un derrière lui.

3°. Examiner si l'espace entre les deux os de la ganache près du gosier , est raisonnable , s'il n'y a pas dans cet espace aucune dureté , ni glande mouvante ; car si le Cheval est jeune , c'est un signe qu'il n'a pas jeté sa gourme , ou qu'il l'a jetée imparfaitement ; mais si la glande est fixe & douloureuse , & que le Cheval ait passé sept ans , c'est un signe de morve. Cependant il y a des Chevaux qui ont en ces parties des duretés fixes qui ne sont pas morve ; on les appelle fics , & on peut les extirper avec le rasoir & des cautiques.

4°. Les épaules : si elles sont bien ou mal bâties. Il faut qu'un beau Cheval ait les épaules plates , petites , décharnées. Celles qui sont chargées de chair , & peu mouvantes , rendent un Cheval désagréable , & l'empêchent d'être un bon coureur : cependant un Cheval chargé d'épaules est bon pour le tirage , c'est-à-dire , pour le carrosse ou la charrette.

5°. Les jambes. 1°. Pour voir si elles ne sont pas usées & travaillées , & elles seront telles si elles sont droites , c'est-à-dire , le genouil , le canon & la couronne descendront à plomb , & le boulet sera aussi avancé que le reste : on appelle ce défaut être droit sur ses membres : car , pour qu'une jambe soit bien plantée , il faut que le dedans du boulet soit placé deux doigts plus en arrière que la couronne ( celle-ci est l'espace qu'occupe le poil qui tombe sur la corne tout autour du pied. )

2°. Si elles ne sont pas arquées , c'est-à-dire , lorsque la jambe prend la forme d'un arc plus ou moins , défaut qui vient d'un travail excessif. 3°. Si elles sont suffisamment plates & larges , ce sont les meilleures ; & elles sont telles , si le nerf qui est au derrière de la jambe est gros & ferme , & éloigné de l'os. 4°. Si il n'y a point à côté des boulets , entre les nerfs & l'os , une grosseur molle & pleine d'eau , qu'on appelle mollettes ; elles indiquent que le Cheval a beaucoup travaillé. 5°. Si on ne trouve point quelque furos : c'est une espèce de calus attaché à l'os , & dont on s'aperçoit en passant la main le long du canon , qui est l'espace de la jambe

depuis le genouil jusqu'au boulet ; il vient en dedans du canon. S'il en vient un autre en dehors , on lès appelle des furos chevillés , parce qu'ils traversent la jambe : ils font boiter le Cheval à la longue. 6°. S'il n'y a point une crevasse , qu'on appelle malandre , au pli du genouil , car elle tient la jambe roide , sur-tout aux vieux Chevaux. 7°. Si le boulet est tel qu'il faut : s'il n'est pas trop petit , marque de peu de vigueur ; ou ne paroît pas trop gros , ce qui marqueroit une jambe usée ; s'il n'est pas trop roide ou trop pliant , sur-tout derrière , ce qui dénote la foiblesse de cette partie , s'il n'y a pas en quelqu'endroit du boulet une grosseur comme une petite noix , molle au toucher & pleine de glaires , marque de jambe travaillée.

On connoît enfin qu'un Cheval a les jambes usées , si , étant arrêté , il avance tantôt sur une jambe , tantôt sur une autre , pour se soulager ; ou si , étant à l'écurie , il en avance une , & demeure là , ce qu'on appelle montrer le chemin de S. Jacques.

6°. Examiner si le Cheval est bien planté : pour l'être bien , il faut 1°. pour les jambes de devant qu'elles soient plus écartées du côté des épaules que du côté des pieds , en sorte que la distance d'un pied à l'autre doit être moindre. Les genoux ne doivent point être serrés l'un contre l'autre : la jambe doit aller en ligne droite jusqu'au boulet : les pieds étant posés à terre , les pinces doivent être directement en avant. A l'égard des jambes de derrière , elles doivent tomber à plomb du jarret au boulet ; les pieds doivent être posés à plat & non sur la pince : car s'il pose la pince la première , c'est une marque qu'il a tiré la charrette. Enfin , les pieds ne doivent point être situés en dehors , sur-tout lorsqu'il recule.

7°. Examiner s'il marche bien : or il marche bien , 1°. lorsqu'il fait le lever de la jambe avec facilité , qu'il ne croise pas les jambes l'une sur l'autre sans porter le pied : ni en dehors ni en dedans : 2°. lorsqu'il a le soutien bon , c'est-à-dire , lorsqu'il soutient la jambe en l'air le tems qu'il faut , & ne laisse pas tomber proprement son pied à terre : 3°. lorsqu'il a l'appui du pied à terre ferme , & sans appuyer le pied

234 plus d'un côté que d'autre, ni en dedans ni en dehors, mais droit, & lorsque le boulet ne porte point trop bas ou demeure trop roide : 4°. lorsqu'il avance son pas, c'est-à-dire, qu'il est diligent à marcher; qu'il est léger à la main, c'est-à-dire, qu'il n'appuie point trop sur le mors: qu'il mâche continuellement sa bride, tient la tête haute, & qu'il a du mouvement aux épaules pour la commodité du Cavalier; que ses pas ne font point allongés ni dégingandés: qu'il remue souvent les jambes sans battre la poudre, & qu'il fait deux tems dans un espace, où d'autres Chevaux n'en font qu'un, ce qu'ils ne devoient par faire: 5°. lorsqu'il va commodément; & il ira ainsi, si le train de devant & celui de derrière ne font qu'un seul & même mouvement, car par là, il ne cause aucun faux mouvement au Cavalier, & ne l'ébranle point du tout.

8°. Lorsqu'il marche avec sûreté; & pour le faire il doit, 1°. lever la jambe un peu haut, car s'il ne la leve pas assez, c'est une marque qu'il a les jambes ruinées; 2°. avoir l'appui du pied bon & sûr, pour ne pas broncher. Pour avoir toutes ces qualités, il faut qu'un Cheval soit un peu long. Au reste, lorsqu'un Cheval va le trot, il leve les jambes en croix de S. André; ainsi il leve la jambe du montoir devant, & celle hors du montoir derrière, & il les tient en l'air en même tems; ensuite posant ces deux là à terre, il leve les deux autres en l'air, & toujours de la même maniere alternativement. Lorsqu'un Cheval va l'amble, il leve les deux jambes du même côté & les a toutes deux en l'air en même tems. 2°. Il porte à terre le pied de derrière environ vingt pouces plus avant, qu'il n'a posé le pied de devant, car plus il le pose avant, mieux il va l'amble.

8°. Examiner les pieds, & 1°. le labot qui doit être d'une forme presque ronde, & avoir la corne douce, unie, brune & épaisse; voir si elle n'est pas cassante, ce qu'on reconnoitra, si l'on manque beaucoup de morceaux de corne autour du pied, & si elle éclate à l'endroit où les clous sont rivés; 2°. si les cercles qui entourent souvent la corne, sont plus hauts que les restes de la corne, car alors ils font boiter le Cheval;

3°. s'il n'y a pas au pied aucune avalure, c'est-à-dire, lorsque le Cheval avante fait quartier neuf, la corne est raboteuse & difforme: 4°. si la solle est forte, tout le pied creux & éloigné du fer; 5°. si le Cheval n'est pas encastelé, & on l'appelle ainsi, lorsque les talons ne prennent pas leur tour en rond, mais s'étreignent auprès de la fente de la fourchette, en sorte que de chaque côté de cette fente, au lieu de trois ou quatre doigts de largeur au talon, il y a à peine un doigt; c'est un défaut qui fait souvent boiter & marquer une grande sécheresse de pied; 6°. s'ils n'ont pas dans le paturon un des côtés du talon plus haut d'un pouce que l'autre, la mauvaise ferrure peut en être la cause; 7°. si le pied n'est pas comble, on l'appelle ainsi lorsque la solle est plus haute que la corne, & que tout le pied est plein par le dessous & rond, au lieu d'être creux: c'est un défaut qui rend le pied difforme & semblable par le dessus à une écaille d'huître; 8°. s'il n'a pas quelque ulcère ou poireau en dedans des quartiers qui sont fendus depuis le poil jusqu'au fer, ou au dessus de la couronne. Enfin, on doit examiner si le Cheval n'a pas les pieds trop gros ou trop grands, ou s'il ne les a pas trop petits.

9°. Examiner s'il a assez de corps ou de flanc, ce que l'on connoît par l'espace vuide qui est depuis l'os de la hanche jusqu'à la dernière côte, ou si les côtes sont trop serrées en comparant leur hauteur avec les os des hanches; ce défaut peut venir de maigreur, & en ce cas il peut se guérir, mais s'il vient des côtes mal tournées, le défaut est notable; car quoique le Cheval ait de l'ardeur, & qu'il mange bien, il ne prendra jamais de flanc, & deviendra esquiné.

10°. Voir s'il n'est pas altéré de flanc ou s'il a le flanc trop avalé: ce défaut est un achèvement à la pousse, on le connoît lorsque le Cheval tirant son haleine, retire la peau du ventre à soi, & fait au long des côtes comme une corde ou un vuide: c'est signe d'une grande chaleur causée par une fatigue excessive.

11°. Voir s'il n'est pas poussif outré, ou poussif déclaré: ce que l'on connoît lorsque le Cheval tire son haleine à lui, & que le flanc lui bat non seulement

au haut des côtes ; mais aussi jusqu'au près de l'épine du dos , ou jusqu'au plat de la cuisse ; on le connoît encore s'il a le flanc fort avalé , si en le faisant touffer , la toux est sèche & réitérée , s'il pète en touffant : dans tous ces cas , le mal est incurable : on connoît s'il est courbatu aux mêmes indices.

12°. Examiner s'il n'est point souffleur ou siffleur , c'est-à-dire , si en galoppant ou en trottant quelque tems , il souffle extrêmement jusqu'à inquiéter le Cavalier ; mais ce défaut qui déplaît à tout le monde , ne vient pas de la pousse ni d'aucun vice du poumon , comme on le croiroit ; il vient de ce que les conduits de la respiration sont trop étroits : ces sortes de Chevaux , quoiqu'ils ne soient pas pousseurs , & qu'ils soient de service , ne durent pas si long-tems que les autres.

A l'égard des Chevaux de carrosse , il faut les faire tirer avant de les acheter , quoiqu'ils aient belle montre à trotter ; & pour tirer comme il faut , ils doivent baisser les hanches en tirant , lever l'encolure & la tête.

13°. Examiner le train de derrière , & 1°. voir si la croupe n'est point coupée ni avalée ; 2°. si la queue n'est point située trop bas , marque de faiblesse ; 3°. si les cuisses sont suffisamment éloignées l'une de l'autre , si elles sont maigres & décharnées ; 4°. si le Cheval n'est pas crochu , ce qui arrive lorsque les jarrets sont plus près l'un de l'autre que les pieds ; ce défaut vient de faiblesse , & fait que dans les descentes ils se le frottent l'un contre l'autre ; 5°. s'il n'a pas le défaut contraire , c'est-à-dire , s'il porte les jarrets en dehors , ce qui vient de la même cause ; 6°. s'il n'y a pas quelque grosseur ou tumeur , comme une chair molle croissant entre cuir & chair , entre le gros nerf & l'os du jarret au dessus du pli , ce qu'on appelle un vessigon ; ou une tumeur qui vient au dessous qui fait porter la jambe roide au Cheval & le fait boiter ; ou une humeur calleuse dure comme l'os , qui vient au haut du plat de la jambe & en dedans : elle est douloureuse & fait boiter le Cheval , c'est un esparvin : ce défaut fait que le Cheval n'a pas le mouvement du jarret libre & aisé , & on le connoît en ce qu'il hausse , en marchant , la jambe de derrière plus

haut que l'ordinaire par un mouvement violent ; 7°. si le pli du jarret n'est point enflé ; ce défaut est considérable , c'est souvent une source de quantité de mauvaises humeurs. 8°. S'il n'y a point de crevasse , qu'on appelle folandre , par où s'évacue l'humeur. En un mot , on ne feroit trop examiner le jarret , parce que cette partie porte la plus grande charge du corps. 9°. Lorsque les deux jambes de derrière sont plus faibles que les deux de devant , le Cheval ne fera pas un long service. On connoît cette faiblesse lorsque le Cheval n'a que peu ou point de mouvement à la jambe de devant , & que quand on le pousse , la forme des arrêts sur les hanches : si au contraire la faiblesse vient des jambes de derrière , il sera crochu , ou au contraire il portera les jarrets en dehors , ou il aura les défauts dont on a parlé ci-dessus.

13°. Examiner le bas du jarret , & voir s'il n'y a pas le long du nerf de la jambe , 1°. des queues de rat ; ce mal a la figure d'une arrête de poisson : l'endroit où il est , est sans poil. 2°. Des poireaux : ils viennent au boulet , ou ils sont cachés sous le paturon : ils jettent une humeur puante , infectent la jambe , & sont difficiles à guérir. 3°. Des fics , qui viennent à la fourchette , dans le milieu ou à côté , & quelquefois sous la sole : quoiqu'ils ne jettent pas du pus au commencement , ils sont fort longs à guérir : il faut se garder de négliger ce mal. On connoît qu'un Cheval a eu des fics , lorsque le pied qui en a été affligé est plus grand que les autres. 4°. Des crevasses qui entourent le derrière du boulet , à l'endroit du pli ; on les appelle mulle-traversières : elles sont douloureuses , & sechent difficilement. 5°. Ce qu'on appelle de mauvaises eaux : c'est une humeur fort puante , qui , en sortant , rend le cuir blanchâtre : on la découvre sous le poil du paturon : elle vient le plus souvent aux jambes de derrière. On peut arrêter le cours de ces eaux dès le commencement , sinon elles deviennent l'origine des maux qui font périr les Chevaux par les jambes.

Les Chevaux de carrosse sont plus sujets que les autres à tous les maux dont on vient de parler dans cet article , parce qu'ayant été nourris dans des pays maré-

cageux, comme la Hollande, la Frise, &c. ils ont contracté des humeurs qui leur tombent sur les jambes; & leur causent divers maux, tous fort dangereux.

Le plus sûr, lorsqu'on achete un Cheval de carrosse, est de le choisir, autant qu'il se peut, avec peu de poil; qu'il ait les jarrets secs, sans chair, la jambe plate & nerveuse, sans enflure au boulet, ni autres défauts notables.

14°. Examiner si le Cheval ne boite point; & pour le connoître, le faire trotter en main sur le pavé; & pendant qu'il trotte, observer le lever, le soutien & l'appui de la jambe; voir s'il tient les reins droits, sans les baisser & sans se bercer, c'est-à-dire, sans pencher la hanche tantôt d'un côté, puis de l'autre, à tous les tems qu'il fait au trot, ni marquer ces mêmes tems avec la tête, ce qu'il seroit une marque qu'il boite; mais la tenir droite, sans la branler.

15°. S'il a bonne bouche: & pour cet effet, voir s'il a l'encolure relevée, large & épaisse, les reins bons & bien faits, ainsi que les jambes & les pieds. *Voyez ci-dessus l'article de la bouche du Cheval.* 2°. Si, en appuyant le doigt fortement sur la barre, cela lui cause de la douleur; c'est une bonne marque. 3°. Voir si les barres n'ont point été rompues ou blessées, ce qu'on connoît par quelques cicatrices. 4°. S'il n'a point la bouche trop sensible, ce qu'on connoît, lorsqu'en le faisant partir de la main, il bêgaie, c'est-à-dire, il bat à la main, ne pouvant souffrir l'appui; s'il ne s'arrête pas facilement au moindre mouvement de la main. Si au contraire on l'arrête facilement après une course violente, s'il a la bouche pleine d'écume, s'il mâche continuellement son mors; c'est la marque d'une bonne bouche.

16°. Examiner s'il a de la vigueur & de l'agilité, ce que l'on connoît lorsqu'il est sensible à l'éperon, c'est-à-dire, qu'il se tremousse aux moindres approches de l'éperon, ce qu'on appelle pincer un Cheval; s'il tâche de s'échapper de la main avec action du pied. La vigueur est différente de l'ardeur; un Cheval ardent est incommode, & déplaît au Cavalier, parce qu'il va d'une manière turbulente & à contre tems.

2°. Voir s'il résiste & s'attache aux éperons, lorsqu'on lui en donne: c'est-à-dire, qu'il rue, faute & recule, & se fait battre, sans vouloir aller en avant: on appelle *Ramingues* ces sortes de Chevaux, c'est signe de méchanceté: on doit les distinguer des retifs, qui veulent aller où il leur plaît, & refusent d'aller où l'on veut, & se défendent autant qu'ils peuvent, pour ne pas obéir. On doit rebuter ces sortes de Chevaux; car les meilleurs sont ceux qui craignent jusqu'au moindre signe du coup; qui, au seul ferrer de la jambe, sont en allarme; qui, du pas, se mettent en galop, sans se faire solliciter, qui galoppent aisément & long-tems, ont une carrière vive & unie, & l'arrêt léger & juste.

Enfin, pour achever de connoître un Cheval qu'on veut acheter, on doit le monter au sortir de l'écurie, & sans l'animer, ni lui faire peur de l'éperon, ni de la houffine, lachez-lui quatre doigts de la bride, pour le tenir dans l'appui de la main, le laissant aller le pas à sa fantaisie; laissez-le aller dans cette négligence un quart d'heure; s'il doit broncher, il bronchera; s'il est pesant à la main, il ira entièrement sur le mors; s'il est paresseux, il diminuera son allure, & s'arrêtera. Si pour le faire aller en avant, il faut branler le corps, les jambes, & même les bras, vous connoîtrez bientôt les qualités du Cheval. Mais si, malgré votre mollesse à le chasser, il marche la tête levée, mâchant son mors, le pas hardi, & sans broncher, il ne faut pas douter que le Cheval ne soit vigoureux. C'est un défaut notable si un Cheval va l'entre-pas, ou le traquenard, c'est-à-dire, si son allure est mêlée de l'amble & du pas, ou mêlée de l'amble & du galop, qu'on appelle l'*Aubin*, (comme les Chevaux des Messageries qui portent les papiers ou ballots,) c'est une marque de foiblesse de reins, ou de jambes usées. Pour détruire dans un Cheval cette sorte de train rompu, on peut lui mettre des entraves ou cordages, afin de lui faire prendre un train assuré.

Les qualités d'un Cheval, destiné pour aller le pas, sont différentes de celles d'un Cheval destiné à la chasse. Pour bien aller le pas, un Cheval doit appuyer le pied

ferme à terre; de là vient qu'un Cheval qui va bien le pas, ne galoppe pas dans la perfection; au lieu qu'un Cheval de Chasse galoppe facilement & assis sur les hanches, il ne leve pas trop haut les jambes de devant, il porte la tête & l'encolure haute, sans charger la main, ce qui marque qu'il est de grande haleine, & vigoureux.

**FERRURE DES CHEVAUX.** Il est essentiel, pour tout homme qui a des Chevaux, soit pour le voyage, soit pour le service de la campagne, soit pour tirer la chaise ou le carrosse, de savoir la méthode qu'il faut tenir pour les bien ferrer.

Il y a sur cela quatre regles principales. 1°. On ne doit brocher ou mettre les clous qu'à la pince des pieds de devant, & au talon des pieds de derriere, parce qu'il a beaucoup de corne à prendre à l'un & à l'autre. Ainsi, il faut bien se garder de les brocher à la pince de derriere, & au talon de devant, parce qu'il y a peu de corne, & qu'on rencontre d'abord le vis; de sorte que si on broche un peu trop haut, vers ces endroits, on ferre la veine qui entoure le pied, ou l'on rencontre le vis, ce qui fait boîter le Cheval, & l'on dit qu'il est encloué. De là vient le proverbe, pince devant & talon derriere, pour dire qu'on ne doit brocher que sur ces endroits-là.

2°. On ne doit jamais ouvrir les talons aux Chevaux, c'est-à-dire, que lorsque le Maréchal pare le pied, il ne doit jamais couper le talon près de la fourchette, & l'emporter jusqu'au haut à un doigt de la couronne, parce que, par-là, il affame le pied, & fait qu'il se ferre & s'étrecit.

3°. On doit employer les clous les plus déliés de lame, & non les épais, parce que ceux-ci font éclater la corne, & l'emportent avec eux, & que tous les trous coupent en rond le fabor.

4°. Les fers doivent être les plus legers qu'il est possible, selon le pied & la taille du Cheval, parce que les fers épais lassent le Cheval, & que leur pesanteur fait bientôt lâcher les clous, au moindre choppement contre les pierres.

5°. Pour bien parer les pieds des Chevaux, le Maréchal

chal ne doit point creuser dans les quartiers, ni couper les talons, parce qu'il affoiblirait les pieds, & les ferait dessécher. 2°. Il doit laisser les talons des pieds de devant forts, de peur que le Cheval, venant à se déferre, ne se gâte les pieds en chemin. 3°. Ajuster le fer de façon qu'il ne soit pas trop couvert, ni trop découvert. Les éponges ne doivent guere être plus longues que le talon (on appelle ainsi les deux bouts du fer), ni déborder beaucoup en dehors au talon mais le milieu doit être posé sur le talon qui touche la fourchette. 4°. Le fer ne doit point porter sur la folle (qui est comme une semelle de corne au dessous du pied) mais sur le tour & au dessous du fabor, & d'un doigt de largeur, & également sur la corne: car si le fer appuyoit ailleurs, il feroit boîter le cheval. 5°. Mettre les clous, puis laisser aller le pied à terre, pour voir si le fer est bien assis: ensuite les brocher, c'est-à-dire, les enfoncer; les couper avec la tenaille: couper la corne qui passe au delà du fer, & celle que le clou a pu faire éclater au dessous. Enfin, les river bien exactement.

Les personnes qui ont leurs biens situés dans des Provinces où il y a beaucoup de prairies & de fourrages, peuvent faire commerce de Chevaux. Pour cet effet, on doit élever, le plus qu'on peut, de jeunes poulains de ses cavales, & avoir l'attention de les vendre dès qu'on les a dressés au trait, ou à la selle: ou bien on achete des poulains de trois ans, & après qu'on les a bien nourris jusqu'à cinq ou six ans, & qu'on ne les a fait travailler qu'avec ménagement, on les vend à haut prix, & on les remplace par d'autres jeunes, qu'on a à bon marché. On peut aussi acheter des Chevaux maigres de fatigue, mais sans vices, & les revendre, quand on leur a fait bien reprendre corps.

Tous les Médecins sont d'accord que l'exercice du Cheval est fort utile à la santé, & particulièrement dans la cachexie, les langueurs hypocondriaques, les affections mélancoliques, &c. Cet exercice fortifie les digestions, rend la circulation plus libre, favorise les excréations. Les secousses du mouvement du Cheval donnent aux liqueurs la fluidité qui leur est néces-

faire, & aux solides, le ressort pour bien s'acquitter de toutes leurs fonctions : (le changement d'air y contribue aussi.) C'est une fort bonne méthode, pour conserver sa santé, de monter quelquefois à Cheval ; mais ce ne doit pas être quand on a trop mangé, ou qu'on a faim.

La plupart des hommes deviennent gras & robustes, en s'adonnant à cet exercice ; au lieu qu'auparavant ils étoient maigres, foibles & délicats.

CHEVRE (la) est un animal à cornes, & à quatre pieds, qui donne de fort bon lait : on en élève par troupeaux. Une bonne Chevre doit être de grande taille, large du derrière, le poil doux & uni, les mamelles grosses, les pis longs ; les blanches passent pour avoir plus de lait. On fait cas de celles qui n'ont point de cornes. Les Chevres ne vivent gueres plus de huit ans : elles portent jusqu'à près de sept : elles demandent qu'on les tienne proprement : elles se gouvernent comme les brebis : on les mène aux champs, & on les ramène dans le même tems. Si on en a un troupeau, on n'en peut donner que cinquante à conduire au Chevrier, parce que ce bétail n'est pas facile à mener. Ces bêtes trouvent facilement de quoi paître par-tout, & dans les lieux les plus stériles : les landes sont les pâturages qu'elles aiment le mieux. En hiver, on les nourrit, avec des feuilles d'arbres, des choux, des herbes seches, des raves, des navets : l'herbe appelée Quintefeuille, & la pâture pendant la rosée, les rendent abondantes en lait : on doit seulement les faire boire soir & matin, & les tenir chaudement en hiver ; car le froid leur est fort nuisible. Elles donnent du lait pendant quatre ou cinq mois de l'année, & on les traite le matin & le soir. On doit faire accoupler les chevres avec les boucs lorsqu'elles ont deux ans, & dans le mois de Novembre, afin que quand elles chevrotent, elles trouvent de nouvelles herbes, pour avoir plus de lait. Une bonne Chevre donne quelquefois jusqu'à deux Chevreaux d'une portée : les Chevres demandent qu'on les soigne pendant qu'elles chevrotent, car elles souffrent beaucoup : on doit les nourrir de foin quelques jours avant & après. On nourrit le Chevreau de lait,

& de la semence d'orme & de lierre : on les élève pour le reste comme les agneaux : les Chevres allaitent un mois. Quand on a beaucoup de Chevres, on fait mieux d'élever les Chevreaux, pour augmenter le troupeau, que de les vendre petits.

Les maladies des Chevres sont à peu près les mêmes que celles des Brebis, & conséquemment les remèdes le sont aussi.

Les Chevres & les Chevreaux sont d'un bon profit à la campagne, par plusieurs raisons. 1<sup>o</sup>. Elles donnent plus de lait que les Brebis, & leur lait est plus sain : il est même souvent ordonné pour la santé. Quand elles sont bien nourries, elles en donnent jusqu'à quatre pintes par jour : on en fait des fromages en Languedoc & en Provence. On fait du suif de la graisse des Chevres & des Boucs. Le poil de Chevre sert à quantité de choses utiles, comme chapeaux, bouracans, camelots, &c.

2<sup>o</sup>. La chair du Chevreau, quand il n'a pas passé six mois, est tendre & fort délicate.

Le Dauphiné, le Poitou, la Guyenne sont les Provinces où l'on nourrit le plus de Chevres.

Les Chevres sont bonnes pour les terres maigres : elles se plaisent sur les collines les plus escarpées, les rochers les plus stériles, d'où cependant elles reviennent les mamelles pleines, pour nourrir leurs Chevreaux, & elles remplacent en bien des pays le lait des vaches, quand il n'y a point de ces dernières.

CHEVREFEUILLE, (le) arbrisseau. Ses fleurs sont la plupart de couleur de pourpre, rayées de quelques lignes blanches, & jettent une odeur suave : elles deviennent jaunes lorsque la fleur commence à se passer : les Chevreuilles garnissent les espaliers des jardins : on en fait des palissades, des buissons, & on lui donne diverses figures. Il vient de marcottes ; ou bien on couche les branches en terre, & il remplit le vuide des palissades qui en sont formées : il se multiplie aisément.

CHEVREUIL, (le) est une bête fauve & sauvage, qui vit dans les bois, qui ressemble au Cerf, mais qui est plus petit, & de meilleure suite : il exerce fort les Chasseurs

Sa femelle s'appelle Chevrete : on les trouve aux forts des buissons , bruyères & joncs , dans les hautes montagnes & grandes vallées. C'est sur la fin de l'été qu'on va les guetter dans les buissons où ils font leur viandis. On ne doit courir que les mâles : on les connoît par le pied de devant , qu'ils ont plus grand que les femelles , ainsi que les jambes. Leur rut commence au mois d'Octobre , & ne dure que quinze jours.

**CHASSE DU CHEVREUIL.** Les chiens courans , entre deux tailles , & bien rablés , sont les meilleurs contre les Chevreuils.

Le Chevreuil étant parti de la reposée , découpez les chiens , afin qu'ils soient maîtres de la voie , & de tourner aussi-tôt que le Chevreuil tournera , en leur criant , *bellement* , *mes belors* , *bellement* ; *vel ci allé* , *vel ci allé*. Sonnez du gros ton , par mots entre-coupés , jusqu'à ce qu'il soit lancé. Les Piqueurs doivent tenir plus exactement leurs chiens pour le Chevreuil , que pour les autres grandes bêtes , pour leur aider à tourner & à requêter : ils doivent savoir les dernières voies que les chiens ont chassées , en y faisant des brisées , les unes fort hautes , les autres un peu plus basses ; & pour celles qu'ils jetteront à terre , il faut qu'il y en ait de plus grosses les unes que les autres , pour les discerner ; & connoître les dernières voies du Chevreuil , & y mener leurs chiens requêter.

La chair de Chevreuil est la plus délicieuse au goût , entre celle de tous les animaux sauvages.

**CHICORÉE** , planté potageré d'un grand usage , sur-tout en salade : il y en a de plusieurs sortes. La blanche , qu'on appelle la menue , est la meilleure : elle est tendre , frisée , & elle blanchit fort bien. La Scariole est estimée , & fort à la mode. La verte est plus sauvage : on les perpétue toutes par le moyen de la graine. Le tems de les semer est d'ordinaire en Juin & Juillet : c'est le moyen d'en avoir en Septembre pour l'automne.

Si on veut en avoir de bonne pour l'hiver , on la doit semer depuis la mi-Août jusqu'à la mi-Septembre , du moins dans les terres sablonneuses.

On en fait de grandes planches de cinq à six pieds de large , pour les replanter au cordeau ; & au mois de

Septembre , on sème la graine fort claire : on doit avoir soin d'éclaircir le plan quand il leve trop dru : il a besoin d'être souvent arrosé & sarclé. Comme les Chicorées craignent beaucoup le froid , on doit les couvrir avec du grand fumier sec. Pour les faire blanchir , on les lie de deux ou trois liens , & pour les conserver plus long-tems , on les enterre dans du sablon , dans une cave , ou dans une serre , la racine en haut.

Si on veut en avoir dans toutes les saisons , on doit en semer tous les quinze jours , depuis le mois de Mai jusqu'aux premiers jours d'Août. A l'égard de la Chicorée sauvage , on la sème à la fin d'Avril , en terre légère , & à la mi-Mai en terre forte. On la mange en été jeune coupée , après l'avoir fait tremper quelques heures , pour lui ôter son amertume.

**MANIÈRE de faire un ragoût de Chicorée blanche.** Epluchez votre Chicorée ; lavez-la ; faites-la bouillir une demi-heure dans l'eau , puis mettez-la dans de l'eau fraîche ; pressez-la bien ; mettez-la cuire ensuite avec un peu de beurre & de coulis , si c'est en gras ; sinon , avec un petit roux de farine , pour lier la sauce : votre Chicorée étant cuite , assaisonnez-la & dégraissez-la : cette sorte de ragoût est fort bon pour mettre sous un morceau de mouton , soit épaule , soit gigot.

Si c'est en maigre , mettez-y une liaison de jaunes d'œufs & de crème , au lieu du roux , & mettez-y dessous quelques œufs mollets.

**CHICORÉE Sauvage** , (la) croît dans les lieux incultes : on la cultive aussi dans les jardins : on l'emploie beaucoup dans les purgatifs , pour les obstructions du foie , & pour les fièvres : elle est rafraîchissante , apéritive & absterfiv.

**CHIENDENT** , plante qui croît sur-tout dans les lieux arides & sablonneux. Sa racine est d'un grand usage dans les ptisanes : elle doit être grosse , bien nourrie , blanche , récente ; cueillie en Mai ou Septembre : elle est rafraîchissante & apéritive.

**CHIENS de Troupeau.** Ils doivent être de grosse taille , la tête & les oreilles grandes , les yeux noirs , les dents aiguës , le cou gros , les jambes grandes , les ongles durs & courts , la voix grosse : on choisit pour cela de gros

mâtins, ou des dogues : on doit les armer d'un collier garni de pointes de clous : leur donner à manger parmi le troupeau même, les nourrir de gros pain, & leur donner quelquefois des os à ronger pour leur affermir les dents, & hardis à attaquer ; mais ne leur donner jamais de chair de brebis & de mouton ; les dresser à ramener les brebis égarées, & à être dociles à la voix du Berger.

CHIENS de Chasse ; il y en a de plusieurs sortes.

Les CHIENS courans sont les Levriers, Mâtins & Dogues.

Les CHIENS couchans sont les Braques, Epagneuls & Bassets.

Les Levriers, sont des Chiens à hautes jambes ; ils ont la tête déliée & fort longue ; ils chassent de vitesse, & non pas l'odorat. Les petits sont pour courre le lapin & le lievre ; ils viennent d'Angleterre & d'Espagne : les plus grands sont pour courre le loup, le sanglier, & toutes les grosses bêtes ; on les appelle Levriers d'attache : les meilleurs viennent de France, d'Angleterre & de Turquie.

Les Dogues & les Mâtins sont utiles pour affaillir les grosses bêtes, comme le sanglier.

Les Limiers, sont des Chiens muets, qui servent à quêter & à détourner le Cerf.

Les Braques sont excellens par l'odorat.

Les Epagneuls chassent de gueule, & forcent les lapins dans les brossailles, & chassent le nez bas.

Les Bassets ou Chiens de terre entrent dans les tannieres, attaquent tout ce qui s'enterre, comme renards, blereaux, fouines, &c. ils sont noirs à demi-poil, avec la queue en trompe.

Les CHIENS couchans chassent de haut nez, & servent à faire lever les perdrix & les caillies, les meilleurs viennent d'Espagne.

On appelle CHIENS vicieux ceux qui chassent tout ce qu'ils rencontrent, & qui s'écartent toujours de la meute.

Les CHIENS blancs sont excellens pour le cerf, sur-tout lorsqu'ils sont tout blanc, sans aucune marque,

Les CHIENS noirs sont aussi estimés, lorsque les marques qu'ils ont d'ailleurs sont blanches, & non pas rouges.

Les gris pareillement, parce qu'ils sont infatigables à la chasse ; ils n'ont pas à la vérité l'odorat si fin, mais ils ne coupent jamais, & ne se rebutent point de requêter.

Les fauves, c'est-à-dire, dont le poil rouge tire sur le brun, sont d'un naturel étourdi & impatient, & on ne les emploie qu'à courir le loup & les bêtes noires.

En général, un Chien courant est bon lorsqu'il a les oreilles longues, larges, épaisses, le col long & flexible, les épaules éloignées l'une de l'autre, les jambes rondes & droites, le ventre avalé, le poil gros & rude en y passant la main : mais ces marques ne sont sensibles qu'après qu'ils ont trois mois.

Education des Chiens de chasse courans. Lorsqu'ils ont quinze jours on doit leur arracher le bout de la queue pour en tirer le filet & le ver qui les rongent : quand ils ont six semaines, on leur coupe le filet ou ver de la langue, afin qu'ils prennent corps & ne mordent point : on les laisse trois mois sous leur mere, & on les nourrit de lait ; ensuite on les donne à pourrir au village. On ne les laisse point manger de la charogne : on les nourrit de pain de froment & non de seigle. A dix mois on les met aux champs parmi les autres, avec lesquels on les couple petit à petit, & on les accoutume d'aller en chasse ; & une houffine à la main, on les oblige de faire comme les autres.

Pour leur apprendre ce que signifie le son du corps, on doit leur sonner de tems en tems le ton grêle pendant qu'ils sont en bas âge & dans le chenil. On les dresse au forhus, c'est-à-dire, qu'un Valet, après s'être muni de quelque friandise, s'écarte un peu d'eux, sonne du cor en criant, *tya-hillaut*, pour le cerf ; & *va lui aller* pour le lievre, jusqu'à ce que les Chiens soient arrivés à lui : pendant ce tems-là un autre les découple en criant, *écoute à lui, tirez, tirez, tirez*. Alors on leur donne les friandises, mais dans le même tems celui qui les tenoit accouplés sonne du cor & les

appelle comme avoit fait le premier, & celui-ci, après duquel ils font, leur donne des coups de houffine en criant, *écoute à lui, tirez, tirez*, & les Chiens étant retournés d'où ils étoient partis, on leur donne à manger quelque chose comme auparavant : par ce manège, on leur apprend à obéir au son du cor & à la voix, c'est ce qu'on appelle le forhus.

Pour instruire les Chiens à courir le cerf, il faut qu'ils aient seize ou dix-huit mois, alors on les mène dans les bois une fois la semaine. Si c'est pour forcer un cerf, on choisit le tems où il est en plus grande vénaison, comme au mois de Juillet & les suivans; & pendant qu'on chasse le cerf, on observe de le faire passer proche d'eux quand il a été lassé par les Chiens qui sont faits à cette chasse, & comme ils sont en état alors de le poursuivre, ils s'animent à la vue de leur proie, & ils l'atteignent. On tue le cerf, & on leur en donne la curée : on doit les mener souvent à la chasse, mais dans la bonne saison, qui est le Printems & l'Automne.

A l'égard de la chasse du lievre, les Chiennes y font beaucoup plutôt propres que les Chiens, car dès qu'elles ont près d'un an on peut les y mener; & pour cet effet, on doit avoir un lievre, le lâcher devant la petite Chienne, avoir en même tems un bon Chien qu'on lâche sur le lievre, celui-ci étant attrapé par le Chien, on y amène la jeune Chienne, & on la laisse tuer elle-même le lievre. On ne doit dresser les Chiens pour la chasse que lorsqu'ils ont près de deux ans.

Les maladies des Chiens sont de diverses sortes. 1°. La rage chaude & courante qui sont incurables, c'est un poison qui les mine & les consume en peu de tems. 2°. La rage muë; on la connoît en ce qu'elle leur ôte l'appétit, & qu'ils cherchent à se plonger dans l'eau. On les en guérit en leur faisant avaler une décoction faite avec la racine nommée *Spatula putrida*, dite passe-rage, & du jus d'ellobore noir & de rue, passés dans un linge avec du vin blanc, & on les saigne. 3°. La rage appellée tombante, parce que ceux qui en sont attaqués, tombent à tous momens sans pouvoir se soutenir : on les en guérit avec une mix-

tion faite avec de la graine de peane, du jus de racines porc & du jus de croissette, & on les saigne aux erres. 4°. La rage endormie, ainsi dite, parce qu'ils veulent toujours dormir : le remède est une mixtion de jus d'absinthe, de la poudre d'aloës, de la corne de cerf brûlée, & deux dragmes d'agaric dans du vin blanc. 5°. La rhumatique qui vient d'une trop grande abondance de sang & leur fait enfler la tête : le remède est une décoction de fenouil, de gui, de lierre, de poly-pode, qu'on fait bouillir avec du vin blanc.

6°. La galle qui vient d'un sang corrompu & les fait tomber en langueur. Remède : on fait bouillir une livre de sain-doux, trois onces d'huile commune, quatre onces de fleur de soufre, du sel pilé & passé, de la cendre bien menue, deux onces de chaux; ces ingrédients étant incorporés l'un dans l'autre, il s'en fait un onguent, dont on frotte le corps du Chien à l'ardeur du soleil, & on le tient proprement en le lavant avec de la lessive; si le poil lui tombe, on le graissera avec du vieux oing.

7°. Le flux de ventre causé par les fatigues de la chasse. Remède, on les sépare les uns des autres, on leur donne à manger une bouillie de farine de fèves fort épaisse, où l'on mêle de la terre figillée.

8°. Les poux. Remède, on les lave avec une décoction de feuilles de menthe, qu'on fait bouillir avec de la cendre, & deux onces de stafiagre en poudre; on y dissout deux onces de savon ordinaire, une once de safran : ce remède leur est pareillement propre pour les puces & autres vermines.

9°. Les vers sur le corps. Remède, on se sert des noix vertes pilées, infusées quatre heures dans une chopine de vinaigre & qu'on fait ensuite bouillir deux heures : on passe le tout, & on met dans cette décoction de l'aloës hépatique, de la corne de cerf brûlée, de la poix résine, une once de chaque; on remue le tout, & on frotte l'endroit où sont les vers.

10°. Les vers dans le corps. Remède, on pile avec un demi-verre d'huile de noix du jus d'absinthe, de l'aloës, du stafiagre, deux dragmes de chaque, & une dragme de corne de cerf & de soufre : on lui fait avaler cette mixtion.

Remedes contre les morsures des bêtes venimeuses. On prend une poignée d'herbes de la croissette, de rue, de bouillon blanc, de la menthe, le tout en pareille dose & pilé : on le fait bouillir une heure dans du vin blanc, on passe cette décoction, & on y met un gros de thériaque dissoute : on lave morsure.

11°. Les plaies ; on doit les frotter avec de la feuille de choux rouge.

Morsure faite par un Chien enragé. Remede, on lui fait boire trois ou quatre fois d'une décoction de germandrée.

CHIROGRAPHAIRES (Créancier) est celui qui n'a qu'un billet sous feing privé pour reconnaissance de sa dette : or, une telle reconnaissance n'est point authentique, elle n'emporte point hypotheque comme celles qui sont passées pardevant Notaire, & elle n'est point exécutoire.

CHOCOLAT. Pâte sèche, dure, assez pesante, de couleur brune & rougeâtre, & d'un goût agréable. Le cacao en est la base : c'est la graine d'une espece de concombre qui vient sur un petit arbre aux Indes Occidentales.

Les pepins dont est formée cette graine étant dépouillés de leur écorce par le feu, ensuite pelés, & rôtis dans une bassine à feu modéré, on les pile dans un mortier, il s'en forme une pâte qu'on cuit avec du sucre : c'est le Chocolat de santé. Si on veut lui donner de l'odeur, lorsque le cacao & le sucre sont réduits en pâte, on y ajoute une poudre de dix huit gouffes de vanille sur quatre livres de cette pâte, un gros de cannelle & huit clous de girofle : d'autres y ajoutent un grain de musc, ce qui n'est pas du goût de bien des gens : on mêle promptement le tout de peur que le volatil ne s'en évapore, & on en fait des tablettes.

Maniere de préparer le Chocolat. Mettez dans une Chocolatiere une pinte d'eau commune : faites-la bouillir : mettez-y alors quatre onces de bon Chocolat rapé & autant de sucre en poudre ; couvrez le vaisseau : laissez bouillir doucement la liqueur environ un quart d'heure, l'agitant sur le feu avec un moulinet qu'on tourne dans la chocolatiere ; c'est un bâton

qui passe au travers du couvercle percé exprès, & qu'on tourne à droite & à gauche. Eloignez la Chocolatiere du feu, laissez mitonner la liqueur un autre bon quart d'heure : remuez-la ensuite avec le moulinet pour la faire mousser, & versez-la dans des tasses.

Le Chocolat est bon aux estomacs froids, à la poitrine, à la toux, au vertige, & pour fortifier le baume de vie : il nourrit beaucoup ; il est bon dans l'éristie.

CHOPINE (la) mesure, qui relativement à la pinte de Paris & d'Orléans, tient une livre d'eau ou un peu moins de seize onces.

CHOUX. On en distingue cinq especes ; 1°. le Chou cabus blanc qui est la plus hative ; 2°. le Chou pommé de Milan ; 3°. le Chou à grosse côte : & le Chou-fleur qu'on peut regarder comme un genre différent des autres. Le Chou en général demande une terre abondante en suc, & qui ait beaucoup de fond sans être trop humide. Ainsi les terres fortes, labourées & amandées par le fumier leur conviennent assez, sur-tout si elles sont pierreuses : il en est de même des plaines sablonneuses & qui ont du fond, lorsqu'elles ont été améliorées de longue main, comme pour y mettre du chanvre : si on peut y joindre des arrosemens abondans par le secours de quelques sources, on pourra avoir des Choux toute l'année.

Culture des Choux. On sème les Choux blancs au mois d'Août & même plutôt si le terrain est froid : lorsqu'ils sont levés d'un demi-pied, on les transplante en pepiniere, & dans la suite on les replante dans une terre bien fumée à deux pieds l'un de l'autre ; on les arrose & on les sarcle. Les Choux de Milan & Choux frisés, qui se mangent en hiver, se sèment sur couche au mois de Mai dans tous les mois de l'année jusqu'en Octobre, & on les cultive comme les autres.

Les Choux blonds se sèment sur terre vers la fin de Mai. On doit planter jusqu'au collet toute sorte de Choux, leur couper le pivot, & butter le pied de terre, & les bien arroser pendant les chaleurs. Pour en avoir de la graine, il faut attendre au bout de l'année qu'ils ont été plantés : on en met pour cela un certain nombre dans un endroit à l'écart & exposé au soleil,

& depuis les mois de Mai ou Juin, ils montent en graine jusqu'en Juillet : la graine en est ronde & grosse comme des têtes d'épingles.

Si on veut avoir de bonne graine de Choux de Milan & de Choux pommés, on doit choisir entre les Choux ceux qui paroissent les plus beaux & les mieux faits, & après les avoir attachés avec la bêche, les transplanter avant les grandes gelées dans un jardin bien abrité où on les replante de nouveau ; puis avec des paillassons, on les garantit des pluies d'hiver, des neiges & des glaces. On fend un peu en croix la pomme sans toucher jusqu'à l'œil ou à la tige, afin que les feuilles puissent s'ouvrir & qu'elles montent en graine. Il faut avoir attention de ne pas laisser grainer des Choux d'une autre espèce dans le voisinage de ceux-ci, de peur que le mélange des semences n'en abâtardisse l'espèce.

Pour conserver des Choux pendant tout l'hiver, on pratique dans les jardins des trous en forme de puits de quatre pieds de profondeur : on en garnit le fond avec de la paille ; & par un tems sec, on y met les Choux fraîchement cueillis la tête en bas, & à côté les uns des autres : on met une couche de paille sur chaque couche de Choux, & une forte de paille sur le dernier lit de Choux, & on couvre le tout avec deux pieds de terre un peu pilée.

CHOUX en ragoût. Faites bouillir un quart d'heure dans l'eau un Chou bien lavé : mettez-le ensuite dans l'eau fraîche ; étant refroidi, pressez-le, puis ôtez les feuilles l'une après l'autre, & y mettez à chaque un peu de farce, après quoi remettez les feuilles comme elles étoient ; entourez le Chou d'une ficelle, & faites-le cuire dans une braise, laquelle se fait avec sel, poivre, persil, ciboule, thim, laurier, clous, oignon, racines : mouillez avec du bouillon lorsqu'il est cuit, pressez-le légèrement dans un linge blanc pour faire sortir la graisse, coupez-le en deux & servez-le sur un plat avec du coulis par dessus.

CHOUX-FLEURS. Ce sont les Choux les plus délicats, on ne les emploie qu'en ragoûts. La graine n'en vient point en France ; on la tire de l'Isle de Chypre par Marseille, & il faut la renouveler tous les ans. La

bonne est de couleur vive, pleine d'huile & bien ronde : on la sème sur couche dès les mois d'Avril ; & on les cultive comme les autres.

MANIERE d'appréter les Choux-fleurs. Epluchez-les & lavez-les : faites-les cuire un moment dans de l'eau ; retirez-les pour les achever de cuire dans une autre eau blanche, faite avec une cuillerée de farine délayée avec de l'eau, un peu de beurre & de sel. Etant cuits, dressez-les dans un plat : & si c'est en gras, mettez dessus une sausse au coulis, où il y ait un peu de beurre dedans ; si c'est en maigre, faites-y une sausse blanche.

Autre ragoût de Choux-fleurs. On peut le faire 1<sup>o</sup>. au beurre : pour cet effet, faites-les cuire avec de l'eau, sel, beurre, clou de girofle à grand feu : ensuite faites-les bien égoutter ; mettez-les dans un plat ; faites-y une sausse liée avec beurre, vinaigre, sel, mutcade ; pétrissez votre beurre avec un peu de farine pour lier la sausse.

2<sup>o</sup>. Au jus : mettez de l'eau dans une marmite jusqu'à moitié ; jetez-y un morceau de beurre, deux ou trois bardes de lard & du sel. Lorsque l'eau bout, faites-y cuire vos Choux-fleurs un peu plus qu'à demi ; retirez-les ; laissez-les égoutter, arrangez-les dans une casserole, & mettez-y un coulis de veau : puis faites-les mitonner à petit feu sur un fourneau, & étant prêts à servir, mettez autour de la casserole, cinq ou six morceaux de beurre manié avec un peu de farine, & remuez un moment sur le feu : on ajoute une légère pointe de vinaigre.

CHUTES & Contusions. Si la Chûte est considérable, ou que les coups reçus soient violens, il faut d'abord boire un ou deux verres d'eau fraîche, & ne pas manquer de se faire saigner pour faire rentrer dans les vaisseaux le sang qui peut être extravasé. Usez ensuite d'une Potion vulnérable faite de cette forte. Prenez de l'eau distillée de pavot rouge quatre onces ; du vinaigre de vin, six gros ; des yeux d'écrevisses préparés, deux scrupules ; du syrop de roses seches, une once. Mêlez le tout pour deux doses à prendre, une le matin à jeun, & l'autre sur le soir.

**CHUTES** des chevaux, & effort des reins. On connoît que la Chûte est dangereuse, lorsqu'elle a été faite avec violence, & que le cheval jette le sang par la bouche & par les nazeaux, ou qu'il ne peut reculer, particulièrement en montant, ce qui dénote que les reins ont souffert effort.

Si le cheval jette du sang, & qu'il ait peine à marcher, on doit 1°. le saigner en petite quantité, frotter les reins avec de l'eau-de-vie; lui appliquer deux ventouses aux deux côtés des reins; scarifier autour des ventouses, afin de faire sortir le sang extravasé; barrer le cheval, enforte qu'il ne puisse se mouvoir beaucoup; lui frotter les reins avec de l'esprit de vin & de l'huile de thérebenthine, parties égales, & l'un & l'autre bien agité; puis appliquez chaudement de l'emmielure rouge ou commune: à chaque application on peut y ajouter une once de galle en poudre: puis frottez les reins avec un bain de bonnes herbes, tel qu'on fait pour les jambes foulées, comme mauve, guimauve, bouillon blanc, sauge, romarin, thim, lavande, mercuriale, pariétaire, rue, absinthe, armoise, baies de laurier, &c. faites cuire une partie de ces herbes dans un chaudron, avec de la lie de vin rouge pendant trois heures, puis ajoutez-y trois livres de miel; laissez un peu refroidir le tout; prenez une poignée de ces herbes, & frottez-en les reins du cheval, & renouvez la friction; trempez quelque vieux linge dans ce bain, appliquez-le sur les reins, & mettez une couverture dessus: faites avaler au cheval une once de polycrète, une once de grains de genievre, concassés dans une pinte de vin rouge, & ce, pendant huit jours, de deux jours l'un, & pour faire évacuer le sang extravasé.

Si le cheval ne jette point de sang, & qu'il ait fait un simple effort des reins, enforte qu'en trottant, le derrière lui chancelle; appliquez-lui de l'huile de thérebenthine avec de l'eau-de-vie, & ensuite de l'emmielure.

**CIBOULE**, plante bulbeuse. Les Ciboules se multiplient de graine; laquelle est grosse comme de la poudre à canon, un peu plate d'un côté, & demi-ronde de

l'autre. On les sème sur planche pendant toute l'année, hors les grands froids: on les éclaircit quand elles levent trop dru, on les replante: on en met quatre ou cinq ensemble, pour faire une touffe: on les sarcle, & on peut les laisser trois ou quatre ans dans leurs planches.

**CICOGNE**, oiseau sauvage, qui a le bec fort long & rouge, les jambes de même, la queue courte, le corps blanc; la tête & le bout des ailes noirs; cet oiseau fait la guerre aux serpents & aux couleuvres, & elle les mange: elle habite le haut des arbres & des rochers: cet oiseau ressemble assez au héron, mais il n'est pas si grand.

**CIDRE**, boisson d'un grand usage dans les pays où il n'y a point de vin. Le Cidre se fait de pommes les plus communes & les moins agréables au goût; cependant elles ne doivent point être aigres; car il n'y a que les pommes qui sont douces qui fassent le Cidre gracieux, & qui ne porte point à la tête. Après qu'on a cueilli les pommes, on doit les laisser exposées à l'air en différens monceaux; ensuite on les porte au grenier, & on les range, chaque sorte selon son degré de maturité. On brise d'abord les pommes, ou avec des pilons ou dans une grande auge, sous deux meules de bois posées debout, & attachées par un effieu à un arbre tournant, qu'un cheval fait aller: ensuite on les met dans un pressoir semblable à celui qui sert à fouler le raisin; on les y met en quarré, on en fait plusieurs lits, & on étend de la paille entre chaque lit; ou bien on les entoure d'une toile forte pour contenir le mar: lorsqu'il est bien pressuré, on le verse dans des tonneaux, on l'y laisse bouillir quinze jours ou trois semaines, après on le bouche. Pour boire de bon Cidre, il faut attendre qu'il soit fait dans le tonneau; qu'il bouille long-tems sans être bouché, & qu'il flatte le goût: on le colle comme le vin, & on le met en bouteilles. Le bon Cidre doit être clair, d'un goût doux & piquant, & de bonne odeur; il y a du Cidre que l'on garde jusqu'à la quatrième année.

Méthode d'Angleterre pour bien faire le Cidre. Environ quarante heures après que le jus des pommes est

dans la cuve, & que vous verrez une croute s'élever au dessus, ne la remuez point, ne la laissez point rompre, mais tirez par la canule, & de tems à autre, un verre de Cidre, pour voir s'il est bien clair, & alors transférez-le dans un vaisseau bien net : cette opération détache une partie de la lie, & empêche la croute de se mêler avec le Cidre.

2°. Lorsque le Cidre a été mis dans le muid, on le laisse fermenter pendant quatre ou cinq jours, pour lui donner une certaine force, mais pas plus longtemps, autrement il n'auroit plus de douceur : après ce terme, soutirez-le dans un vaisseau où l'on a brûlé une mèche de soufre, & bouchez-le jusqu'au tems de le mettre en bouteille, c'est-à-dire, à la fin de Mai ou d'Août, & ne le soutirez pas trop souvent, de peur de l'affoiblir. *Journ. d'Angleterre.*

L'esprit de Cidre fortifie le cœur, & convient aux affections mélancoliques : il en est de même du Cidre qui a fermenté avec le gros raisin de Damas.

CIGNE, oiseau amphibie, qui se plaît le long des lacs & des étangs. La blancheur de son plumage le rend remarquable, ainsi que la longueur de son cou ; il est haut monté sur jambes, & ressemble un peu à l'oie. Le duvet qu'on tire de son corps en le plumant est fort estimé ; on en fait des coussins, des oreillers & lits de plume ; on se sert de ses grosses plumes pour écrire & pour faire des pinceaux. Le Cigne détruit les grenouilles : il vit d'herbes, de poisson & de grains.

Les plumes de Cigne sont les plus belles pour écrire ; leur duvet est très-fin & très-chaud : on en fait des houppes à poudrer : leur peau est d'une grande blancheur, & à cause de cela, se vend cher.

CIMENT, (le) se fait de morceaux de terre cuite, & communément de tuileaux, que l'on pile & que l'on réduit en poudre. La qualité plus ou moins parfaite du Ciment dépend de celle de la terre dont sont composés ces morceaux de tuileaux. Plus la terre, dont sont faits les tuileaux, a le grain fin, plus elle a été cuite, meilleur est le Ciment : les terres employées à la poterie & à la fayence sont préférables. On pile ordinairement le Ciment à force de bras, avec des massues de bois, ou

de fer : il y a des moulins pour cette opération, mais ils sont rares. Le Ciment a des propriétés particulières, & des qualités supérieures à celles du plâtre, quand on fait le préparer comme il faut. On en peut faire toute sorte d'ouvrages, aussi propres que solides, qui imitent le marbre, & qui peuvent décorer un appartement. On s'en sert particulièrement pour les ouvrages qui se font dans l'eau : celui de tuile est plus estimé que celui de brique. Il entre dans une toise un septier de Ciment & trois boisseaux de chaux. Le prix du Ciment est de 36 sols le septier, porté sur lieu ; si on va le quêrir, il n'est que de 30 sols.

CIRE, (la) est la production du travail des abeilles : la meilleure est jaune, de couleur vive, d'une odeur agréable & bien purifiée.

MANIÈRE de la perfectionner pour les divers usages auxquels elle est propre. Lorsqu'on a tiré le miel de la Cire, on mêle cette Cire avec celle qui n'en étoit pas remplie, on la met dans un chaudron, avec de l'eau à proportion ; on fait un feu clair dessous, & on remue la Cire avec une écumoire : dès qu'elle est bien fondue & bien liquide, on la verse dans un sac de grosse toile, fait en capuchon, qu'on a auparavant trempé dans l'eau chaude. & ensuite tordu ; on le pend au plancher ; on met dessous un baquet à demi-plein d'eau fraîche, dans lequel la Cire tombe ; on presse le sac avec de gros bâtons de bois dur, que l'on glisse le long du sac, & vers le bas : on rejette dans le chaudron ce qui n'a pu passer ; & dès qu'il est bien fondu, on le rejette dans le sac, & on le fait passer par la chauffe à force de la tordre. Ceux qui ont une grande quantité de ruches, ont de petits pressoirs, avec un dessous qu'on appelle forme, qu'ils ont soin de bien mouiller par-tout, avant d'y poser le sac rempli de Cire chaude, afin que la Cire qui sort se détache facilement, & ils n'ont pas tant de peine à au reste, il faut d'abord presser doucement.

Pour mettre la Cire en pain, il faut, après qu'elle a été pressée, la laisser refroidir & se figer ; puis l'amasser & la laver dans de l'eau propre, d'où on la tire avec une écumoire : ensuite on la met dans un chaudron, où il a de l'eau à proportion, avec du feu clair

deffous, & on la fait fondre; dès qu'elle est bien liquide, on la verse dans plusieurs terrines, dont le haut est beaucoup plus large que le fond; on doit y avoir mis auparavant un tiers d'eau bien chaude, & en avoir bien mouillé les bords. La cire s'y fige bientôt, & forme un pain de la figure de la terrine: ce pain se décolle en se refroidissant. On ne doit point toucher de tout le jour à ces terrines: comme les ordures se précipitent au fond du pain, on en ratiffe le deffous, lorsqu'il est entièrement froid.

On fait encore, avec le marc de la cire qui reste dans le sac pendant qu'il est chaud, des pelotes ou petites boules, que l'on vend à ceux qui font des toiles cirées.

Pour faire blanchir la cire, on la fait fondre une troisieme fois, toujours avec de l'eau, & on la verse dans un chaudron fort large, on y met deffous un rechaud, pour l'entretenir liquide; ensuite on trempe dans la cire une planche fort mince, bien unie, au milieu de laquelle on a mis un clou ou bouton, pour la pouvoir plonger, & retirer sans se brûler, mais après l'avoir plongée auparavant dans un baquet plein d'eau fraîche. La cire qu'enlève la planche forme comme des feuilles de cire de l'épaisseur d'un écu, qui se refroidissent bientôt; alors on plonge cette planche couverte de cire dans un cuvier d'eau fraîche, ce qui la fait détacher facilement de la planche, & on continue de tremper la planche dans la cire fondue, jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus: ensuite on étend sur de la toile cirée cette cire réduite en feuilles, on l'expose à la rosée du mois de Mai, & on la couvre exactement d'une autre toile. Si l'ardeur du soleil la fait fondre, on l'arrose avec de grands arrosoirs; le tout jusqu'à ce que la cire ait le degré de blancheur qu'on desire; cela demande beaucoup de soin & d'attention.

CIRE d'Espagne, (la) est composée avec la gomme laque, la poix résine & la craie: on y ajoute du Cinabre, (c'est l'espece de vermillon le plus beau) pour la cire rouge, & du noir de fumée pour la noire.

CITERNE, espece de réservoir qu'on fait construire pour avoir de l'eau, lorsqu'on ne peut pas faire des

puits sans trop de dépense: on la creuse aussi spacieuse que l'on veut; par exemple, trois toises de large sur tout sens dans œuvre, & deux de haut suffisent pour contenir assez d'eau pour les besoins d'une maison: on l'entoure de deux murs, à un pied & demi de distance l'un de l'autre; on remplit l'intervalle de terre glaise bien pétrie. Le fond doit être un massif de moilon de 18 pouces d'épaisseur, sur lequel on met un lit de terre glaise de même épaisseur, avec un petit pavé par dessus, lié avec un sable de riviere, sans chaux ni ciment: le fond doit être un peu en pente.

On laisse un trou au milieu de la voûte pour puiser de l'eau. On doit, pour la construction de ce bâtiment, se servir de ciment fait avec de petites tuiles, & de la chaux fraîchement éteinte: on doit faire au dessus de la voûte, & du côté d'où doit venir l'eau, une espece d'auge, longue de quatre pieds & haute de deux, percée en rond dans le fond, avec une grille & garnie de sable, pour que l'eau tombe dans la Citerne: cette auge est placée sous terre, couverte d'une grosse pierre. Les eaux, dont on remplit la Citerne, se recueillent des gouttieres attachées aux couvertures de la maison; elles doivent avoir leur issue dans un bassin de plomb, & de là, elles sont conduites par un tuyau dans l'auge. On doit tenir la Citerne couverte d'un toit, & mettre un couvercle sur l'ouverture.

CITRON, (le) est le fruit d'un arbre qui croît en Provence, en Italie & en Portugal: il est de figure oblongue, d'un jaune tendre & léger: il est cordial, rafraîchissant, bon contre la bile & le venin des maladies contagieuses, sur-tout étant piqué de girofle: sa semence tue les vers. On fait, avec l'écorce de Citron, une liqueur qu'on appelle eau de Citronnelle, & de cette sorte. Choisissez des Citrons dans leur maturité, d'une couleur vive, pointillée, & dont l'écorce est épaisse, coupez-en les zestes, ou l'écorce jaune: distillez-les avec de l'eau & de l'eau-de-vie, à un feu un peu vif: faites un syrop avec du sucre fondu en eau fraîche: versez vos esprits distillés dans ce syrop: passez le tout à la chauffe, & laissez-le clarifier. La recette pour cinq pintes de Citronnelle, est quatre Citrons

moyens, une livre & un quart de sucre, trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, deux pintes & demi-septier d'eau pour le syrop.

**CITROUILLE**, plante potagere, dont le fruit est fort gros, & dont les branches s'étendent fort loin. Les Citrouilles ne se multiplient que de graine, laquelle est plate, ovale & de couleur blanchâtre : c'est une des quatre semences froides : on la recueille lorsqu'on coupe le fruit pour s'en servir. On les élève ordinairement en pleine terre : avant de les semer, on doit les faire tremper dans l'eau, pour faire avancer le germe. Quand on veut les replanter, on fait des trous fort éloignés les uns des autres ; on les couvre de beaucoup de fumier, & on a soin de les bien arroser. C'est à la fin du mois d'Août qu'on les cueille. La Citrouille sert à faire des potages, des fricassées, du pain, des remedes.

**Potage à la CITROUILLE.** Coupez de la Citrouille par morceaux ; mettez-la dans un pot avec de l'eau, du sel, un ou deux clous de girofle, un quantité suffisante de beurre ; faites-la réduire en bouillie par la cuisson, mais sur la fin faites-la cuire à petit feu, faites en sorte qu'il ne reste que peu de bouillon, observant qu'elle ne s'attache pas au pot : écrasez ce qui peut rester de gros morceaux, puis mettez du lait dans le pot, & lorsqu'il commence à bouillir, retirez le pot hors du feu ; taillez les soupes, & versez dessus deux jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait ; versez le potage sur le pain ; faites-le mitonner un peu sur le feu ; on peut y mettre un peu de sucre, & un peu de canelle, ou bien on y met du poivre & de la muscade.

**MANIERE de fricasser les Citrouilles.** Pelez de la Citrouille, coupez-la par tranches fines ; mettez-la dans une terrine, salez-la avec du menu sel, ajoutez-y un oignon coupé en deux, puis laissez-la en cet état pendant un heure & demie au moins, jeter son eau ; après quoi, jetez l'eau, & fricassez la Citrouille dans une casserole, avec de bon beurre, ou de l'huile, un peu de muscade, clous de girofle, un filet de vinaigre ; faites bouillir le tout raisonnablement.

**CIVET.** Outre le Civet, dont on peut voir l'apprêt à l'article du Lapin, on peut accommoder en Civet

toute sorte de viande, comme la moitié d'un lievre, ou un morceau de veau, ou du porc frais. Il faut d'abord battre un peu la viande, la couper par morceaux assez gros, la mettre dans un pot avec du sel, un morceau de petit lard, le foie d'un lievre, ou ceux de volaille, & du bouillon : au défaut de bouillon, on peut mettre de l'eau : le Civet étant demi-cuit, retirez les foies, s'il y en a ; mettez au pot un bouquet de fines herbes, deux ou trois clous de girofle, quelques oignons frits dans du beurre, détrempez les foies dans les oignons, & achevez de faire cuire le Civet, à petit feu, en sorte que la fausse soit épaisse & bien liée.

**CLAPIER.** On appelle ainsi un endroit placé ordinairement dans quelque coin d'une cour, ou jardin, environné de bonnes murailles, & bien profondes, où l'on nourrit des lapins. Quand on a une garenne, le Clapier sert pour la peupler & la repeupler ; car les lapins de Clapier peuplent beaucoup plus que ceux de garenne : on doit y placer quelques loges de bois ou de pierre, pour que les lapins s'y retirent. Il suffit d'y mettre un mâle sur vingt-cinq femelles ; celles-ci, qu'on appelle hazes, portent tous les mois de l'année. On les y nourrit avec toute sorte de foin & d'herbes, l'été ; & avec du son & du foin le plus menu, pendant l'hiver. Quand les femelles sont prêtes à lapiner, on doit les mettre dans des terriers particuliers, jusqu'à ce que leurs petits puissent fe passer d'elles ; ensuite on met ceux-ci dans la garenne.

**CLOCHES** pour les jardins. Elles sont de verre, & imitent assez la figure d'une Cloche de fonte. Elles doivent avoir environ dix-huit pouces de large par le bas de leur ouverture, & autant de haut, avec un gros bouton au dessus, pour les prendre & les placer. On s'en sert pendant l'hiver & tous les tems froids, pour les mettre sur les plantes qu'on veut faire avancer, par le moyen de fumiers chauds ; tels sont particulièrement les melons, les petites salades, &c. ces Cloches les garantissent du froid & du vent : quel quefois on les élève d'un côté seulement, & on les fait tenir avec une petite fourchette de bois ; ce qu'on appelle donner de l'air à la Cloche.

**CLOPORTES**, petits insectes que l'on trouve en quantité sous les pierres des murs. La poudre des Cloportes est un excellent diurétique.

**PREPARATION** de cette poudre. Prenez une suffisante quantité de Cloportes des bois, mettez-les dans une terrine à sec, que vous couvrirez pour les faire dégorger, les laissant jeûner pendant deux ou trois jours; lavez-les ensuite, à trois différentes fois, dans du vin blanc ordinaire; versez-les sur un tamis, pour en ôter l'humidité; après quoi vous les ferez sécher dans une étuve; puis vous les réduirez en poudre subtile, que vous garderez dans une bouteille de verre. La dose est depuis un scrupule jusqu'à deux, qu'on fait infuser dans quatre onces de vin blanc; on doit continuer l'usage cinq ou six mois de suite, en se faisant saigner & purger, selon le besoin.

Cette poudre convient dans toutes les occasions où les urines ont peine à couler; dans les cancers, les vieux ulcères, les maladies des yeux.

**CLOU**, tumeur, ou petit abcès. Remède. Appliquez dessus de l'oseille fricassée, avec beurre frais, ou cuite sous les cendres chaudes, & enveloppée dans une feuille de poirée; ou du plantain pilé, avec de l'huile de lis; ou du levain & du vieux oing mis ensemble, & en parties égales.

**COCHEMAR**, ou oppression nocturne, provenant de l'estomac. Prenez des raisins passés, ôtez-en les pépins; remplissez-les d'aloès, de la grosseur d'un pois; avalez-en quelques-uns le matin, deux heures avant que de manger, & ce, pendant quelque tems.

Où mangez de la semence d'anis en vous couchant.

**COCHEVIS**, espece d'alouette hupée. On la distingue des alouettes ordinaires par une huppe noire, qui n'est composée que de quatre plumes; c'est un des oiseaux qui a le plus de disposition à apprendre, & il retient plusieurs airs en le siffant. Lorsqu'on les a pris tout petits, & qu'ils ne mangent pas seuls, on doit les abéquer avec du chenevi qu'on a écrasé dans un mortier, & avec lequel on a mêlé de la mie de pain & du persil bien haché, le tout arrosé d'un peu d'eau: il faut renouveler cette pâte tous les jours en été; on ne doit

pas les laisser long-tems dans le nid; mais les mettre dans une cage, où il y ait du sable au fond, & couvrir le haut en dedans, d'une toile, de peur qu'ils ne se cassent la tête en sautant. Ils chantent depuis le mois de Février jusqu'en Septembre.

**COCHON**. On entend par ce terme un Porc châtré; car on appelle Verrat celui qui ne l'est point. Le Cochon est naturellement fort gourmand & fort sale; & il se plaît beaucoup dans la boue: il s'accommode de tout pour sa nourriture; cependant le gland est celle qu'il aime le mieux. Quoique ces animaux soient sales, ils ont besoin d'être tenus proprement; ainsi il faut nettoyer de tems en tems leur petite étable; & leur tenir de la paille fraîche, & une bonne litière. Cette propreté contribue beaucoup à les faire devenir gras & forts. Quand on en a quelques-uns, le garçon qui en est chargé, & qu'on appelle Porcher, doit les mener aux champs dès le matin; il en peut conduire jusqu'à cinquante. Si on est dans le voisinage des bois, on doit y mener paître les Cochons: en automne, rien ne les engraisse mieux que les glands, les faines & les châtaignes; on doit faire provision de ces fruits pour l'hiver: on peut les faire paître encore dans les terres fangeuses & limoneuses, & dans les endroits où il y a des arbres qui portent des fruits sauvages. Dans l'arrière saison, on les nourrit aussi de ceux que les vents ont abattus, de ceux qui sont pourris, de choux, raves, navets, & autres herbes & légumes; des lavures d'écuelles, de son dans un peu d'eau tiède; quand la pâture est rare, on leur donne du grain, ils en sont bien meilleurs. On peut les mener paître toute l'année, excepté dans le mauvais tems; & en été, deux fois le jour. On doit avoir soin de les faire boire, car la soif les amaigrit.

A l'égard de la maniere de les élever; trois semaines après qu'ils sont nés, on les mène aux champs, & on leur donne soir & matin de l'eau blanchie avec du son; au bout de deux mois, qui est le tems où on les sevre, on choisit ceux qu'on veut garder; ce doit être les mâles, parce qu'ils sont meilleurs à nourrir: on conserve seulement une femelle sur quatre, & on vend le reste.

Lorsqu'on les a sevrés, on doit leur donner soir &

matin du petit lait mêlé avec du son, ou des lavures de vaisselle, avec des fruits pourris, ou de grosses raves & navets hachés : dès le mois d'Avril on les envoie aux champs. On doit les châtrer à six mois : le meilleur tems pour cela est le printemps ou l'automne : on le fait par une simple incision, comme aux agneaux ; ensuite on les engraisse, pour les tuer ou les vendre.

La maniere la moins coûteuse de les engraisser, est de les envoyer dans les bois, y paître le gland, quand il tombe par la grande maturité, & que les châtaignes quittent leur enveloppe : leur donner à boire de l'eau tiède, mêlée d'un peu de farine d'ivraie : au bout d'un an, ils sont suffisamment gros & gras. Mais si on n'est pas à portée des bois, on les engraisse en leur donnant des choux bouillies, ou des raves, où l'on a mêlé du petit lait : huit jours après on les enferme dans leur toit, on leur donne soir & matin de l'eau, où l'on a fait bouillir du son un peu épais, ou du petit lait : lorsqu'il est refroidi, on y mêle un picotin d'orge bouilli : huit autres jours après, du son bouilli bien épais.

Les Cochons ainsi nourris deviennent très-gros & très-gras au bout de deux mois. Au reste, ceux qui sont nourris de grain pur, ou de son avec du petit lait, sont d'une meilleure porchaïson que ceux qui sont nourris de gland.

Les Cochons sont sujets à des maladies ; 1°. la ladrerie ou lepre : les signes sont quand il est lourd & pesant ; sa langue & sa gorge sont chargées de petites pustules, la racine de ses foies est sanglante.

Remede. Séparez-le des autres ; tenez-lui de la bonne paille fraîche ; saignez-le sous la queue ; baignez-le souvent en eau claire ; nourrissez-le avec de l'eau & du son, mêlé avec du marc de vin.

Autre Remede. Lorsque les petites pustules noirâtres de ladrerie sont bien formées sur la lange du Cochon, ou que cette maladie se manifeste par l'enrouement de l'animal : pulvérisé de l'antimoine crud ; mêlez-le avec un peu de farine d'orge, & répandez-en sur la lange du Cochon, & plusieurs fois la semaine : on a éprouvé que ce remede est encore fort bon

pour les chancres ou boutons qui viennent aux bêtes à corne.

1°. Le catarre ou enflure des glandes du cou. Remede : Saignez sous la langue ; frottez le mal avec de la farine de froment mêlé de sel ; frottez-le rudement à contrepoil avec de l'eau de lessive, & le baigner en eau claire.

Le Cochon est d'un grand profit, & on en peut faire un bon commerce, puisqu'une truie porte deux fois l'année, & qu'elle donne à chaque fois dix à douze Cochons : ainsi à vendre seulement un écu chaque petit Cochon au bout de trois semaines qu'il est né, c'est vingt-quatre écus qu'une truie peut rapporter par an : si on a seulement quatre truies, leur produit pourroit aller à 300. liv. ainsi à proportion. 2°. La chair du Cochon, & toutes les parties servent à une infinité de choses, dont on a besoin pour la provision d'une maison : on en fait du petit salé, du lard, des jambons, du boudin, des saucisses, du sain-doux, du vieux oing. L'oing est la graisse qui tient au rein : on en doit garder le plus qu'on peut pour en frotter les essieux des roues, vis, & le roulement des presses.

La chair de Cochon est fort nourrissante lorsqu'il n'est ni trop jeune ni trop vieux, mais elle est de difficile digestion, sur-tout pour les personnes délicates, & qui ne font pas d'exercice : celle du Cochon châtré est la meilleure. Sa panne, son fiel, sa fiente, ont leurs usages particuliers. Ses foies servent à faire des broches, de gros pinceaux, &c.

Voyez TRUIE, VERRAT & PORC SALE'.

Evaluation de la dépense & du gain qu'on peut faire à élever des Cochons. Quoique l'éducation des Cochons ne soit pas une des plus avantageuses parties de l'économie champêtre, on ne doit pas la mettre au nombre des mauvaises. En effet, dix bonnes truies peuvent rapporter annuellement en deux portées 160 Cochons, mettant chaque portée à huit petits. Les 80 premiers qui viennent ordinairement aux environs de Noël, n'ont besoin que d'un peu de lait de beurre, ou d'un peu de grain & de farine mêlés, jusqu'à la Saint Michel, qu'ils parcourent les chaumes, & dans

ce tems, on peut les vendre 6 liv. & même 6 liv. 10 s. ce qui monte pour le total depuis 480 liv. jusqu'à 520. livres.

La seconde portée tombe ordinairement en Juin ou Juillet; mais si l'on trouvoit de la difficulté à nourrir les petits Cochons en hiver, on peut vendre cette seconde portée après la Saint Michel au moins trois livres la piece, ce qui fait encore 240 liv. Le rapport de ces deux portées joint, se monte ainsi à 720 liv. ou 760 liv. sur quoi il faut déduire le prix du petit grain pour nourrir les dix truies pendant toute l'année, & les petits Cochons jusqu'au tems de la vente, ce qui peut faire par an quarante boisseaux; cette quantité, il est vrai, ne suffit point pour engraisser les Cochons, mais jointe au fourage, qui consiste en balayures de granges, feuilles de choux, & autres herbes, selon la situation des lieux, elle suffit pour les faire subsister. Le boisseau de ce petit grain compté à quatre livres, ce qui est au plus cher, fait 160 liv. le salaire du Père compté au plus à 40 liv. c'est en tout 200 liv. il reste donc de bénéfice 520. à 560 liv. : d'où il suit que chaque truie rapporte par an 52. à 56 liv.

Le tems de vendre les Cochons gras, est depuis le mois d'Octobre jusqu'au Carême.

On tue les Cochons depuis la Saint Martin jusqu'au mois de Février: on les pele en les lavant dans l'eau chaude, ou bien on les grille dans de la paille dont on les entoure, le tout selon l'usage du pays: & on ratisse le poil avec un couteau; puis on pend le Cochon à un croc par les pieds de derrière pour l'ouvrir & lui ôter les entrailles, lesquelles servent à faire les andouilles, le boudin & les saucisses.

MANIERE d'appreter les diverses parties du Cochon. 1°. Les oreilles & les pieds se cuisent dans une braïse faite avec bouillon, vin rouge, bouquet garni, oignons, racines, sel & poivre: étant cuits, on les panne & on les fait griller; on les sert à sec.

Des boyaux on en fait des boudins, andouilles & saucisses. La fressure s'accommode comme celle de veau. La panne sert à faire du sain-doux & du fard: de la crêpine on fait du lard. La cuisse & l'épaule se

mettent en jambon. Voyez JAMBON.

La poitrine en petit salé. Le carré & l'échinée en côtelettes ou à la broche, avec une sauffe à la moutarde, & de petits oignons. Voyez Jambon, Lard, Petit salé, Sain-doux, Boudin, Langues fourrées.

CODICILLE (un) est un acte moins solennel que le testament, par lequel un homme peut léguer telle partie de ses biens que bon lui semble: il suffit pour la validité d'un Codicille de déclarer sa volonté en présence de cinq témoins: il n'y a que ceux qui peuvent faire un testament qui puissent faire un Codicille: on peut confirmer dans un testament les Codicilles déjà faits. Quand les Codicilles ont rapport au testament, car on en peut faire sans qu'ils y aient rapport, ils suivent le sort du testament, & sont cassés si le testament est cassé.

En pays Coutumier ce qu'on appelle Testamens, ne sont à proprement parler, que des Codicilles. Les formalités pour ces sortes de Codicilles ou Testamens, varient selon les Coutumes, & sont les mêmes que celles des Testamens faits selon le Pays Coutumier. Voyez TESTAMENT. Au reste, si on avoit omis la clause qu'on a soin d'apposer dans les Codicilles ou Testamens de Pays Coutumiers, savoir, que le Testateur révoque les Testamens précédens: le premier Testamens ne seroit pas révoqué par les postérieurs, parce que ces sortes de Testamens sont de véritables Codicilles; mais il le seroit s'il paroïssoit que telle étoit l'intention du Testateur.

CŒUR. (Palpitation de) Faites un breuvage avec deux onces de jus de buglose ou de bourrache clarifié au feu, & deux dragmes de sucre blanc mêlez ensemble, & bûvez-le tiède chaque soir en vous couchant. Flairez fréquemment des clous de girofle. Dans les violentes palpitations, la saignée est le meilleur remède.

Défaillance de cœur ou syncope: si elle vient d'excès de travail, ou faute de nourriture, on doit donner un verre de bon vin à boire dans lequel on détrempera une dragme d'écorce d'orange rapée. ou bien on y mêlera quelques grains de genievre bien mûrs & bien écrasés.

**COIGNASSIER.** Arbre d'une grande utilité, soit pour son fruit dont on fait le cotignac, de la pâte & autres compositions; soit pour la qualité de l'arbre sur lequel on greffe des pommiers & des poiriers, qui rapportent des fruits & meilleurs & plus gros. Il y a différentes especes de Coignassier: la meilleure est celle dont le fruit est le plus long & le plus gros, & dont la feuille est plus longue & plus grande. Cet arbre se plaît dans les lieux humides: la meilleure maniere de les multiplier est par bouture en plantant de bons pieds de Coignassier à quatre pieds les uns des autres, & en les coupant au mois de Mars à un pouce de terre; 2°. on doit buter les nouvelles boutures d'un pied de bonne terre. On peut greffer le Coignassier, mais ce doit être en fente, sur un prunier sauvage & vers la fin de Mars. On en cueille le fruit sur la fin d'Octobre; on attend qu'il soit bien jaune: on ne doit pas mettre du Coing auprès des autres fruits, car il les gâte par son odeur & son aigreur.

**COINGS.** Ce sont les fruits du Coignassier, on ne les mange guere qu'en compote. Compote de COINGS. Coupez vos Coings par quartiers à proportion de leur grosseur: pelez-les: ôtez-en les cœurs: mettez-les en eau fraîche: puis faites-les blanchir dans l'eau bouillante: étant mollets, tirez-les pour les faire égoutter: mettez-les dans un petit sucre clarifié legèrement; & faites-leur prendre sept ou huit bouillons, ôtez-les du feu: écumez-les & versez-les dans un compotier.

**Gelée de COINGS.** Prenez la valeur de six livres de Coings qui ne soient pas bien mûrs, mais qui soient sains: essuyez-les, coupez-les par morceaux: faites-les cuire dans cinq pintes d'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits: versez-les dans un tamis au dessus d'une terrine: pesez six livres de jus; ajoutez-y trois livres de sucre: faites cuire le tout ensemble jusqu'à ce qu'il soit en gelée: le feu doit être modéré, afin que la gelée rougisse: puis mettez-la dans des pots.

**COLERA MORBUS,** ou vomissement bilieux. Donnez dans un bouillon ou dans un verre d'eau de plantain, depuis six jusqu'à dix gouttes d'esprit de nitre: ou faites avaler un verre d'oxicrat, ou un jaune

d'œuf avec du sucre & un peu d'eau-de-vie: ou avalez dans un bouillon une dragme des cendres de noix muscades brûlées dans une cuiller d'argent.

**COLIQUE.** Il y en a de trois sortes. 1°. La pituiteuse, qui consiste en une douleur fixe & arrêtée. On la guérit par les lavemens & les purgatifs: faites un lavement d'une décoction de feuilles de rue, fenouil & absinthe dans une chopine de vin blanc jusqu'à la réduction de la moitié, ajoutez-y quatre onces d'huile de camomille ou de noix.

Faites un purgatif d'une décoction de feuilles de fenouil & de cerfeuil, dans laquelle vous ferez infuser trois dragmes de fené: délayez-y une dragme de poudre d'hermodates.

Ou bûvez le plus chaud que vous pourrez dans un verre quatre doigts de bon vin avec une muscade rapée, & un peu de sucre.

2°. La Colique venteuse; on la connoît en ce qu'elle est plus errante qu'arrêtée, & que la douleur change de place. Remede: Prenez un lavement composé d'huile de noix & autant de bon vin blanc, ou fait avec de l'huile de lin. Mettez au feu une noix muscade, & quand elle commencera à flamber, retirez-la, pilez-la, & l'avalez avec du vin ou du bouillon: baignez le ventre avec de bonne eau-de-vie.

Autre Remede. Prenez des sommités de camomille, de melilot de chacune une poignée, & une pincée d'anis. Faites bouillir le tout dans trois demi-septiers de bouillon de tripes, que vous réduirez à une chopine. coulez le tout pour un lavement. Si la Colique est violente, on le donnera à deux reprises.

3°. La Colique bilieuse est ordinairement accompagnée de vomissemens, de bile, de fièvre, de sueur froides. Remede: Purger le malade avec une infusion de fené & de rhubarbe, dans une décoction de chicorée sauvage. Donnez un lavement préparé avec décoction de racines & de feuilles de mauve, guimauve, semence de lin, têtes de pavots: délayez-y de jaunes d'œufs.

**COLIQUE des intestins,** dite *Miserere*, c'est la plus

dangereuse de toutes. Cette Colique empêche la décharge des excréments causée par la circonvolution des intestins. On la guérit par les fomentations de feuilles de mauve, guimauve, semence de lin, ou liniment, avec l'huile de lis, par le moyen desquelles on réduit l'intestin dans sa situation naturelle : on fait avaler au malade du mercure crud & abondamment. *Voyez* INTESTINS.

Autre Remede. Faites cuire la quantité que vous voudrez du miel en consistance d'extrait solide, & formez-en des pillules que l'on fera prendre au malade dans de l'huile d'olive. *Eph. d'Allem.*

**COLIQUE NÉPHRETIQUE.** On connoît qu'elle est telle par la douleur fixe & arrêtée en la région des reins, par le vomissement qui l'accompagne, par la difficulté d'uriner : elle est causée par un phlegme grossier, par la gravelle ou pierre ; ainsi les remedes dont on doit user pour la pierre des reins, doivent être employés pour la Colique néphretique. Pour appaiser cette Colique la saignée est nécessaire, ainsi que les lavemens anodins. *Voyez* PIERRE.

Autre Remede. Prenez du bouillon de tripes une chopine : ajoutez-y une once de térébenthine dissoute dans un jaune d'œuf, & un gros de cristal minéral pour un lavement : mais on ne le doit donner qu'après avoir fait précéder la saignée, & une ptisanne adoucissante.

**COLLATERAUX** ( les Parens ) sont ceux dont l'un ne descend point de l'autre, mais qui descendent d'une même souche, comme sont les freres, cousins, &c.

**COLLE.** La Colle ordinaire dont se servent les Reieurs, les Vitriers, les Imagers, se fait avec de la farine de bled, détrempee & cuite avec de l'eau.

La COLLE forte, dont se servent sur-tout les Menuisiers, se fait avec des pieds, cuirs & corne de bœuf : on les fait d'abord tremper quelque tems, puis bouillir jusqu'à ce que le tout soit liquide ; puis on le passe à travers un linge, & on jette cette Colle sur une pierre, où elle se congele : on la coupe en

suite par morceaux, & on la fait durcir au soleil.

La COLLE de poisson se fait avec les dépouilles des gros poissons de mer qui sont gluans, comme la baleine, la morue : on en prend toutes les parties musculieuses, comme la peau, les nageoires, les nerfs, les entrailles : on les fait tremper dans l'eau chaude, après les avoir coupés par morceaux, puis on les fait bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'ils soient réduits en colle : alors on la fait sécher, on l'étend comme un parchemin, & on la roule : la meilleure est celle qui est blanche, claire & sans odeur. Cette Colle est d'un grand usage pour éclaircir le vin, elle sert aussi à blanchir les gazes, & à contrefaire les perles fines.

**COLLETS.** Petits filets de corde ou de crin qu'on tend dans les haies, filons, passages étroits, avec un nœud pour y prendre les perdrix, becasses, lapins & autres gibier : on en fait aussi pour les grandes bêtes, comme loups, renards, & autres.

**COLOMBIER.** Petit bâtiment pratiqué pour avoir des pigeons : il y en a de carrés & de ronds : ceux-ci sont plus commodes. Le Colombier doit être éloigné autant qu'on peut du manoir principal, & placé à quelque coin de basse cour : il doit être élevé sur de bons fondemens, blanchis en dehors & en dedans ; avec deux ceintures de plâtre ou de pierre en dehors ; pour que les pigeons s'y reposent. Les couvertures en doivent être tournées au Midi avec une coulisse qui se hausse & se baisse soir & matin. On y met autant de nids qu'on veut ; ces nids sont, ou attachés au mur, ou enclavés dans le mur même. Ils sont ou de terre ou de plâtre, ou d'osier : le premier rang doit être à quatre pieds de terre, & le plus élevé doit être à trois pieds de distance du faite, & couvert d'une planche.

Il y a deux sortes de Colombiers : 1<sup>o</sup>, les Colombiers à pied & à boullins : ils sont ordinairement faits en forme de tours, ils ont des niches ou boullins depuis le rais de chaulée jusqu'au haut ; ce sont des pieces détachées des autres bâtimens, c'est ce qu'on appelle de vrais Colombiers. Dans la plupart des

Coutumes le droit d'avoir de tels Colombiers, est un droit de Fief ou de Justice: les autres qu'on appelle en certains cantons Pigeonniers, ou Fuiés, ou Volières à pigeons, n'ont des boulines que dans le haut, sont élevés sur quatre piliers, ou construits sur les maisons mêmes ou sur les granges.

Au reste, les pigeons sont au Maître du Colombier tant qu'ils conservent l'habitude d'y revenir, mais s'ils cessent d'y revenir au bout d'un espace de tems (les Coutumes varient sur la détermination de cet espace) ils appartiennent au Maître du Colombier qu'ils ont choisi. Les Ordonnances du Roi défendent expressément de tuer ou prendre les pigeons de quelque manière que ce soit, comme au pilet, à la glu, à la trape: le tout sous peine d'amende pour la première fois, & de punition corporelle pour la récidive.

COLSA. (le) Espèce de Chou champêtre assez semblable à la navette, mais dont la graine est plus noire & plus grosse, & que l'on cultive différemment. On la sème à la main dans une bonne terre grasse & humide, bien labourée, & sur laquelle on passe ensuite la herse. On donne le Colsa en verd aux bestiaux depuis Septembre jusqu'en Décembre, & il n'en repousse pas moins.

Le Colsa engraisse les vaches: on le coupe au mois de Juillet, & on en fait le même usage que de la navette, mais son huile sent davantage.

COMBAT DE FIEF. C'est la contestation qui s'est nue entre deux Seigneurs pour la même mouvance, ou dont l'un prétend la Seigneurie, l'autre la Censive. Lorsque deux Seigneurs prétendent la même mouvance, le Vassal doit se faire recevoir par main souveraine, après avoir fait déclarer à tous les deux qu'il est prêt d'obéir à qui par la Justice sera ordonné; & lorsque le Combat de Fief est jugé, il doit faire la foi & hommage à celui qui a obtenu ses fins, dans quarante jours après la signification faite du Jugement.

COMMANDEMENT. On appelle ainsi un Explot fait par un Huissier en conséquence d'un Jugement, ou titre, portant exécution parée, & ce, pour exécuter

exécuter une contrainte. Ce commandement doit précéder d'un jour au moins l'exécution qu'on veut faire sur la personne, ou sur les biens du débiteur, sans quoi l'exécution seroit nulle.

COMMERCE (le) en général, est le négoce qu'on fait de marchandises, pour profiter sur la vente, ou l'échange qu'on en fait. L'utilité du Commerce est très-grande; il procure à chaque état les choses nécessaires à toutes personnes pour la nourriture & le vêtement, & pour les autres besoins & commodités de la vie.

Tous gens de Commerce sont sujets à la contrainte par corps, pour marchandises, trafic & négoce, dont ils se mêlent, & pour billets de Commerce, comme font ceux au porteur, ou à ordre, valeur reçue comptant, ou en marchandises. Nos Rois, pour faciliter le Commerce, ont établi la Jurisdiction des Juges & Consuls des Marchands, pour régler entr'eux les différens sur le fait de leurs marchandises, par une voie plus prompte, & à moindres frais.

COMMISE. (droit de) Il a lieu en matière de Fief. C'est lorsqu'un Vassal étant obligé d'avouer ou défavouer son Seigneur, ce qu'il doit faire lorsqu'il veut avoir main-levée de la saisie que le Seigneur a faite du Fief servant, il arrive qu'après avoir dénié être son Vassal & relever de lui, son déaveu est jugé mal fondé, car alors il perd son Fief qui demeure confisqué au profit du Seigneur, par droit de Commise: il est vrai que pendant le procès, le Seigneur doit prouver la mouvance, c'est-à-dire, communiquer ses titres, qui sont les anciens actes de foi & hommage, les aveux & dénombremens, & autres de cette nature; & le Vassal doit avoir main-levée pendant la contestation.

COMMUNAUTE' de biens. On appelle ainsi une Société qui se contracte entre le mari & la femme, de tous leurs biens meubles, & de tous leurs immeubles, acquis durant le mariage, & que la Coutume de Paris appelle conquêts immeubles; en sorte qu'aveant la dissolution, la Communauté se partage par moitié, quand même l'un des conjoints n'auroit pas apporté ce qu'il auroit promis. Il y a des Coutumes où la Communauté

se contracte de plein droit ; quoiqu'elle ne soit pas stipulée ; telle est celle de Paris , où , quand les Parties se marient sans faire de contrat , la Communauté a lieu , par un consentement tacite. Mais ordinairement elle s'y contracte par une stipulation expresse. Il y a des Coutumes qui ne parlent point de la Communauté , mais où on peut l'y stipuler ; & il y en a d'autres où elle est prohibée , comme en Normandie. Dans les pays de Droit écrit , la Communauté n'a pas lieu.

Parmi les Coutumes qui admettent la Communauté , il y en a ( Paris ) qui veulent qu'elle ait son effet tout entier du jour de la Bénédiction Nuptiale ; d'autres veulent qu'elle ne commence qu'après l'an & jour , ce qui fait une différence considérable ; car dans les premières , si la femme meurt subitement , le mari aura la moitié de tout le mobilier que la femme a apporté dans la Communauté , quand même il n'y auroit rien du sien ; mais il est obligé de rendre toute la dot de la femme , quoiqu'elle soit en argent comptant.

On peut stipuler simplement qu'il n'y aura point de Communauté ; & dans cette stipulation , c'est-à-dire , qui porte une simple exclusion de Communauté , la femme ne peut jamais prétendre aucune part dans les acquisitions faites par le mari durant le mariage ; & celui-ci jouira de tous les fruits & revenus des biens de la femme. Mais si la stipulation porte qu'il n'y aura point de Communauté , & que la femme demeurera séparée de biens , & sera autorisée à cet effet , alors elle aura la libre administration de son bien , elle fera les baux & recevra les revenus indépendamment de son mari ; mais elle ne pourra aliéner les immeubles , sans être autorisée à cet effet.

On peut stipuler qu'il y aura Communauté dans les Coutumes qui n'en parlent point ; comme en pays de Droit écrit : il faut excepter celles où il y en a une prohibition expresse.

Voici les biens qui entrent dans la Communauté.  
1<sup>o</sup>. Tous les effets mobiliers , de quelque nature qu'ils soient ; comme meubles meublans , vaisselle d'argent , argent comptant , promesses , obligations ; toutes les actions mobilières ; soit qu'elles aient appar-

tenü aux conjoints avant ou après la célébration du mariage ; même les effets mobiliers qui leur échéent par succession soit en ligne directe ou collatérale.

2<sup>o</sup>. Les dettes mobilières qui étoient dues par l'un ou l'autre des conjoints , avant le mariage ; de sorte que si la femme devoit beaucoup avant que de se marier , le mari y est personnellement obligé.

3<sup>o</sup>. Les conquêts immeubles , c'est-à-dire , toutes les acquisitions faites , même d'immeubles , tant par le mari que par la femme , & tant celles qui sont faites à titre onéreux , comme de vente ou d'échange ; mais encore celles faites à titre gratuit , comme donation & legs en ligne collatérale.

4<sup>o</sup>. Les fruits des immeubles du mari ou de la femme ; les arrérages du douaire d'une veuve qui se remarie.

Les biens qui n'entrent pas dans la communauté de la femme sont , 1<sup>o</sup>. tous les immeubles propres ou acquis avant le mariage. 2<sup>o</sup>. Tous les immeubles échus par succession , soit en directe ou collatérale , durant ou avant le mariage. 3<sup>o</sup>. Tous les immeubles donnés ou légués par les ascendants à leurs enfans ou petits-enfans. 4<sup>o</sup>. Tout ce qui est donné ou légué , à la charge de demeurer propre , & tout ce qui est stipulé propre par le contrat de mariage.

Le mari est le maître de la Communauté ; il en peut disposer comme bon lui semble , sans le consentement de la femme , pourvu que ce soit par des actes entre-vifs , & sans fraude ; mais il ne peut disposer , par testament , que de la part qu'il a dans la Communauté : il ne peut disposer des effets de la Communauté en fraude , c'est-à-dire , qu'il ne peut pas les appliquer à son profit , ni à celui de ses héritiers présomptifs , au préjudice de la Communauté.

Le pouvoir du mari ne s'étend que sur les effets de la Communauté , il ne peut pas vendre , engager , ni hypothéquer les propres de sa femme , sans son consentement ; ni obliger sa femme , sans son consentement , que jusqu'à concurrence de ce qu'elle , ou ses héritiers profitent de la Communauté.

Lorsque la femme est marchande publique , & fait

un commerce séparé de celui de son mari, elle peut s'obliger, elle, son mari, & la Communauté, lorsqu'elle contracte pour le fait de la marchandise dont elle se mêle, & que le mari n'ignore pas. Il n'en seroit pas de même, si elle ne faisoit que vendre & débiter la marchandise, dont son mari se mêle.

La Communauté finit 1°. par la mort naturelle de l'un des conjoints, mais c'est lorsqu'il n'y a point d'enfants mineurs de leur mariage; encore dure-t-elle, si bon semble à ceux-ci, & jusqu'à ce que le survivant ait fait faire inventaire. 2°. Par la séparation d'habitation qui emporte celle des biens.

Après la dissolution de Communauté, la femme, ou ses héritiers ont la faculté de renoncer à la Communauté, ou de l'accepter: mais cette faculté n'est accordée à la femme, qu'en faisant faire un bon & loyal inventaire; si elle n'en a pas fait, & qu'outre cela, elle ait détourné les effets de la Communauté, elle est privée de cette faculté, & elle est obligée au paiement de la moitié des dettes. Les héritiers du mari peuvent poursuivre la veuve pour raison de recelé, mais seulement par action civile; & elle est privée de la part qu'elle auroit eue dans les choses recelées.

Quand la femme, ou ses héritiers, acceptent la Communauté, on doit faire procéder au partage: on fait vendre à l'encan les meubles meublans, & la vaisselle d'argent, à l'exception de ce qui est destiné au préciput du survivant, & l'on compose une masse de ces deniers, & des autres effets de la Communauté: on prend sur cette masse les deniers dotaux que la femme a apportés, & qu'elle a stipulés propres. On prend ensuite le emploi des propres de la femme qui ont été aliénés durant le mariage; & on préleve le emploi des propres aliénés du mari. Ensuite, si le survivant doit avoir un préciput, par la coutume, ou par son contrat de mariage, & qu'il n'ait pas pris des meubles en nature pour le remplir; ce préciput est encore payé, avant part, sur les effets de la Communauté. Enfin, on partage le surplus: la forme de ce partage est la même que celle des successions, dans la Coutume de Paris.

2°. La Communauté continue de droit entre le sur-

vivant des deux conjoints, & tous les enfans du mariage, lorsque le survivant n'a point fait d'inventaire, & qu'il y a des enfans mineurs du mariage au jour du décès; mais c'est si bon semble aux enfans: cette peine contre le survivant, est pour n'avoir point fait faire d'inventaire pour la conservation des biens des mineurs. *Voyez Inventaire.*

Observez cependant que si le premier mourant n'a point laissé que des enfans d'un premier lit, quand même ils seroient tous mineurs, il n'y auroit point de continuation de Communauté: que si la Communauté continue par le moyen des enfans du second mariage, ceux du premier lit y ont part.

3°. La Communauté continue, lorsque le survivant, qui a des enfans mineurs, se remarie sans avoir fait inventaire; & elle continue en telle sorte, que tous les enfans du survivant ne sont qu'un chef dans cette continuation de Communauté, & qu'ils n'y prennent qu'un tiers, & le mari & la femme chacun un autre tiers. Et si tous les deux ont des enfans d'un autre mariage précédent, la Communauté se continue par quart; & s'il y avoit des enfans d'autres lits, elle se multiplie à la même proportion. Les enfans doivent être nourris aux dépens de la continuation de la Communauté, & si le survivant fait, en les mariant, des donations à quelqu'un d'entr'eux, les donataires sont obligés de rapporter la moitié du don à leurs frères & sœurs, dans le partage de la continuation de la Communauté; & l'autre moitié dans le partage de la succession du survivant.

Il faut que l'inventaire soit fait avec le tuteur des enfans, après avoir prêté serment en Justice. L'inventaire doit être achevé dans trois mois, s'il n'y a point de légitime empêchement, & il doit être clos trois mois après qu'il est achevé; mais les trois mois de cette clôture commencent à courir dès le moment que l'inventaire est achevé; cela est absolument nécessaire, pour empêcher que la Communauté ne continue du jour du décès du premier mourant. Au reste, quand l'inventaire est fait & clos dans le tems réglé par la Coutume, il a un effet rétroactif, c'est-à-dire, que la clôture produit le même effet que si elle avoit été faite au moment du

décès. Mais si l'inventaire n'a pas été fait dans ce tems fatal, il ne produit son effet qu'au moment de la clôture.

À l'égard des choses qui entrent dans la continuation de la Communauté, les Auteurs conviennent que tout ce qui seroit entré dans la Communauté de la part du survivant, entre aussi dans la continuation de la Communauté : ainsi tous les meubles de la Communauté sont confondus dans la continuation : les fruits des immeubles & les fruits des propres du prédécédé y entrent aussi ; mais la propriété des immeubles n'entre point dans cette continuation, & le survivant ne peut disposer que de la part qu'il y avoit ; mais les immeubles acquis par les enfans, ni leurs effets mobiliers, n'y entrent point.

**Partage de la COMMUNAUTÉ.** Il se fait entre le survivant des conjoints & les héritiers du prédécédé ; mais il ne peut avoir lieu que lorsqu'il y a eu Communauté entre les conjoints, ou par le contrat de mariage, ou par la coutume du lieu. 2°. Pour que ce partage ait lieu, il faut que la femme, ou ses héritiers, acceptent la Communauté ; 3°. que la femme ne s'en soit pas rendue indigne pour crime d'adultère. 4°. Qu'il n'y ait point de convention contraire dans le contrat de mariage.

Pour procéder au partage, on fait une masse de tous les meubles & de tous les effets mobiliers existans, de tous les conquêts immeubles, & de tout ce qui a dû entrer en la Communauté, suivant les stipulations portées dans le contrat de mariage. Cela fait, on divise les biens de la Communauté, en sorte que la moitié appartient au survivant des conjoints ; & l'autre, aux héritiers du prédécédé ; & le survivant & les héritiers reprennent leurs propres en nature, sans confusion, ni division.

Lorsque la femme renonce à la Communauté, elle n'est point tenue des dettes de la Communauté : mais, pour que cette renonciation soit valable, elle doit 1°. être faite, ou au Greffe, ou par acte passé devant Notaire. 2°. Que les choses soient encore entières, c'est-à-dire, qu'elle n'ait point fait acte de commune. 3°. Qu'elle ne soit pas convaincue de recelé. 4°. Il

faut qu'elle fasse faire inventaire ; mais la clôture de l'inventaire dans trois mois n'est point requise pour la validité de cette renonciation. Au reste, quoique, par cette renonciation, la veuve ne soit point tenue des dettes de la Communauté, elle peut néanmoins être poursuivie par les Créanciers, pour celles dans lesquelles elle auroit parlé, sauf son recours sur les biens de la Communauté. Il y a même des dettes privilégiées, telles que les alimens fournis, ce qui est dû aux Médecins, Chirurgiens & Apothicaires, dont la renonciation à la Communauté ne libère point la veuve ; & on peut les prendre sur les biens à elle. De plus, cette faculté qu'a la femme de renoncer à la Communauté, est un droit transmissible à ses héritiers ; mais la faculté de reprendre, franchement de toutes dettes, tout ce qu'elle a apporté, est bornée à la personne de la femme, lorsque cette faculté lui est spécialement accordée, & qu'il n'est point fait mention de ses héritiers.

**COMMUNES.** On appelle ainsi les bois & les prairies qui sont laissées à la communauté des habitans d'un lieu, pour son usage. Les Communes appartiennent à tous les habitans, & à chacun d'eux, quand même il n'auroit pas de terres en propriété, ni à ferme. Les Communes sont inaliénables, & il n'est pas permis de les décreter : on fait seulement imposer la dette commune sur les habitans. Lorsque les Seigneurs ont leur tiers à part, ou droit de triage ; ce qui n'a lieu que dans les Communes concédées gratuitement par eux ou leurs auteurs, ils ne peuvent plus, eux, ni leurs Fermiers, user des pâturages, bois communs, & autres usages, réservés en entier aux autres habitans. À l'égard du Roi, depuis 1667 il a fait présent aux Communautés du tiers ou triage qu'il pouvoit leur demander pour son profit, dans les Communes relevant de lui. *V. Pâturages.*

**COMPENSATION,** (la) est la confusion qui se fait d'une dette liquide avec une autre créance, aussi liquide ; en sorte qu'elle équipole à un paiement. Ainsi un débiteur peut l'oppoler à la demande qui lui est faite, lorsque celui qui la lui fait est son créancier d'une part, & son débiteur de l'autre ; parce qu'il n'est pas juste de recevoir une chose qu'on doit être contraint de

restituer sur le champ. Elle est d'ailleurs nécessaire pour éviter le circuit des deux paiemens qu'il faudroit faire. La Compensation est de droit, mais il faut la demander au Juge, en lui notifiant le titre sur lequel elle est fondée; & on peut la demander en tout état de cause. Mais elle ne se peut faire que d'une dette claire & liquide, c'est-à-dire, certaine, non sujette à contestation & exigible, avec une autre de même nature. Ainsi elle n'a point lieu quand l'un doit un corps certain & déterminé; & l'autre, une chose qui consiste en quantité, qui se règle par poids ou mesures, & qui se consume par l'usage. Par exemple, cent écus & trente boisseaux de grains.

**COMPROMIS.** (le) Est un accord fait par écrit entre des Parties, par lequel elles conviennent d'une ou de plusieurs personnes, pour décider de leur différend, & promettent de se tenir à leur décision, sous quelque peine pécuniaire contre le contrevant, laquelle doit être spécifiée dans l'acte. On appelle Arbitres ceux qui sont ainsi choisis par les Parties. Les Arbitres sont tenus, dans leur Jugement, de garder les formalités de Justice, & de juger selon les Loix: ce à quoi les arbitrateurs, ou amiables compositeurs, ne sont pas tenus; mais seulement de suivre l'équité. Au reste, les Parties peuvent appeler de la sentence arbitrale, quand même elles auroient renoncé à l'appel par le Compromis.

**COMPTE,** (un) est le dénombrement de la recette & de la dépense des biens que l'on a eus en manient. Les personnes qui sont obligées de rendre compte sont, 1°. ceux qui ont eu l'administration des biens d'autrui. 2°. Ceux qui ont géré un bien qui leur étoit commun & à d'autres personnes. Celui qui rend le Compte, s'appelle le rendant: celui à qui le Compte est rendu, s'appelle l'oyant.

Un Compte est composé de trois chapitres: savoir, celui de recette, celui de dépense, & celui de reprise. On met d'abord au haut l'intitulé du Compte; ensuite le préambule ou préface du Compte; après quoi viennent les chapitres de la recette, de la dépense & de la reprise. Ce dernier est composé des articles que l'on a pu recevoir, quelque diligence qu'on ait faite, & dont

on s'est pourtant chargé en recette. Ainsi, on doit déduire au rendant Compte tout ce qu'on a dépensé, & tout ce qu'on n'a pu recevoir. Cette déduction se trouve dans la dépense & la reprise; & on trouve le reliquat dans la soustraction. Enfin, on fait un chapitre pour les frais que l'on a faits pour parvenir à la reddition du Compte.

Pour dresser un Compte, on divise chaque partie en différens chapitres, quand il y a différentes especes. La recette des arrerages est une espece différente de celle des loyers: c'est pourquoi on en peut faire deux chapitres séparés, auxquels on fait rapporter deux chapitres de reprise, quand on n'a pas reçu les arrerages ou loyers.

Il en est de même de la dépense: on fait autant de chapitres, qu'il y a de fortes de dépense.

Celui à qui le Compte est rendu, qu'on appelle l'oyant, après avoir examiné le Compte, peut former ses contestations contre les articles de la recette & de la reprise qu'il ne veut point accorder; & contre ceux de la dépense qu'il ne veut point allouer. Les Parties, du moins selon l'usage du Châtelet de Paris, s'assemblent chez le Commissaire, pour mettre à côté des articles leurs consentemens, débats & soutenemens. Sur ces contestations, intervient un appointement à fournir débats & soutenemens: savoir, l'oyant à fournir ses débats; & le rendant, ses soutenemens; ils produisent & contredisent, & il ne reste aux Juges qu'à prononcer.

Les Tuteurs, Procureurs, Curateurs, Fermiers Judiciaires, Sequestres, Gardiens, & autres, qui ont administré le bien d'autrui, sont obligés de rendre Compte; & ils sont toujours réputés Comptables, jusqu'à ce qu'ils aient payé le reliquat, si aucune en est dû, & remis toutes les pieces justificatives. C'est la disposition de l'Ordonnance de 1667, Titre 29.

**COMPTER.** Science de Compter. L'art de savoir compter, qu'on appelle Arithmétique, est nécessaire jusqu'à un certain degré, à un agriculteur, & à tout bon œconome qui régit un bien de campagne un peu considérable: c'est-à-dire, qu'il doit savoir au moins

les quatre regles d'Arithmétique, pour le bon ordre des affaires. Il y a une infinité d'occasions où un Agriculteur a besoin de faire ces fortes d'opérations ; soit pour tenir un état de sa recette, & de dépense ; soit dans les à comptes qu'il paie ou qu'il reçoit ; soit enfin dans les achats & les ventes, où il y a divers articles à détailler.

La regle dont on a besoin le plus ordinairement, c'est l'Addition, Comme on n'en a point parlé dans la lettre où étoit sa place, parce que cette regle est connue de presque tout le monde ; on a fait réflexion depuis, que plusieurs ouvrages, qui traitent de l'Agriculture, ont rapporté l'explication de cette regle ; & qu'ainsi il étoit dans l'ordre de ne pas l'omettre, d'autant plus qu'il est parlé des trois autres dans le cours de cet ouvrage.

L'Addition sert à trouver une somme égale à toutes ses parties.

## PREMIER EXEMPLE.

Pour telle chose . . . . .	3	l.	6	s.
Pour . . . . .	2		5	
Pour . . . . .	4			
Pour . . . . .		15		6 d.
Pour . . . . .	3	10		
Pour . . . . .		15		9
Pour . . . . .		18		
Pour . . . . .	2	15		
Total . . . . .	18	l.	5	s. 3 d.

Pour faire cette Addition, je commence à droite, par les d, & je les compte, en disant 6 & 9 font 15 d. c'est 15 d, c'est un sol 3 d. je pose 3 d. & je dis, 1 s. & 6 font 7, & 5 font 12, & 5 font 17, & 5 font 22, & 8 font 30, & 5 font 35, je pose 5, & je retiens trois dixaines: je passe ensuite aux autres dixaines, disant, 3 que j'ai retenu, & 1 c'est 4, & 1 c'est 5, & 1 c'est 6, & 1 c'est 7, & 1 c'est 8; la moitié de 8 dixaines, est 4 liv. je porte ces 4 l. à la colonne des liv, en disant, 2 que j'ai retenu,

& 3 font 7, & 2 font 9, & 4 font 13, & 3 font 16, & 2 font 18, que je pose immédiatement au dessous des livres, & le tout fait,

18 l. 5 s. 3 d.

## AUTRE EXEMPLE.

Pour . . . . .	84	l.
Pour . . . . .	54	
Pour . . . . .	60	
Pour . . . . .	8	
Pour . . . . .	10	
Pour . . . . .	1	10 s.
Total . . . . .	217	l. 10 s.

Pour faire cette regle, je commence par les sols, & comme je n'en vois que dix, je les pose au dessous: je passe ensuite à la droite des livres, & je dis, 4 & 4 font 8, & 8 font 16, & 1 font 17, je pose 7 sous la seconde colonne des liv. & je retiens 1, (c'est-à-dire une dizaine) je porte cet 1 à la premiere colonne des livres, & je dis, 1 & 8 font 9, & 5 font 14, & 6 font 20, & 1 font 21; je pose 21 à la gauche du 7, que j'avois posé, ce qui fait la somme de

217 l. 10 s.

*Preuve de l'Addition.* Pour s'assurer que l'Addition est bonne, on doit, après qu'on l'a faite de haut en bas, la refaire de bas en haut, & si elle vient comme il faut, & que le produit soit toujours le même, c'est une marque certaine qu'elle est bien faite. M. Barreme conseille de se servir de cette voie, & il assure qu'il ne se sert pas d'autre.

COMPULSOIRE, (Lettres de) font celles qu'on obtient pour contraindre toutes personnes publiques, comme Notaires, Greffiers, Curés, &c. de représenter les titres, contrats, sentences, décès, mariages, baptêmes & autres, qui sont en leur possession, & dont on a besoin dans un procès, pour prouver ou éclaircir

des faits, & en tirer copie & expédition en bonne forme, Partie présente, ou appellée, afin que, par ce moyen, foi y puisse être ajoutée comme aux originaux. En exécution de ces Lettres, on assigne la partie adverse à comparoir au domicile du Notaire, Greffier, ou Curé, pour assister audit Compulsoire. On fait aussi un commandement au Notaire, ou Greffier, de représenter les pièces qu'on veut compulser, avec indication de jour & heure.

**CONCOMBRES**, plante potagere rampante. Ses fleurs sont jaunes, ses fruits sont raboteux, longs d'un demi-pied, & jaunes étant mûrs; sa graine est placée au milieu du fruit: elle est blanche, & pointue par les deux bouts, & contient une petite amande douce: on les sème sur couche, & sur du terreau, en Novembre & Décembre. On place quinze ou vingt grains sous chaque cloche, on les replante trois semaines après sur une couche neuve; & au bout d'un mois, sur une troisième: on les tient couverts jusqu'à la fin de Mai. C'est à peu près la même culture que pour les melons, mais on ne prend pas la même peine pour les tailler.

**MANIERE** d'apprêter les Concombres en maigre. Faites-les tremper pendant deux heures dans une demi-cuillerée de vinaigre & un peu de sel: ensuite passez-les, mettez-les dans une casserole avec du beurre; passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine; mouillez-les avec du bouillon; faites-les cuire sans sauté; étant cuites, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs, & un peu de lait.

Si c'est en gras, on met du bouillon de viande, ou un coulis, au lieu de bouillon maigre.

Ragoût de **CONCOMBRES** pour mettre sous les filets d'aloyau, filets de mouton, fricandeaux de mouton, de veau piqué de menu lard, & mis à la broche, ou cuits dans leur jus sur le fourneau. Pelez vos Concombres, coupez-les par moitié, ôtez-en les pepins; coupez-les par petites tranches, pressez-les dans un linge, passez-les dans un peu de lard fondu; étant roux; mouillez-les d'un bon jus; faites-les cuire doucement, dégraissez-les, liez-les avec un coulis de veau, & jettez-les sur celles des viandes ci-dessus que vous voudrez: il y

en a qui y ajoutent trois oignons coupés par tranches, & marinés.

**CONFISCATION**, (la) est le droit qu'a le Roi ou le Seigneur Justicier de confisquer, à son profit, les biens d'un coupable condamné. Les Seigneurs hauts-Justiciers ont droit de Confiscation des biens meubles & des héritages situés dans l'étendue de leur Justice, si ce n'est pour crimes de leze-Majesté, ou de fausse monnaie, dont la Confiscation appartient au Roi seul, & les crimes de félonie, dans lesquels le Fief confisqué appartient au Seigneur du Fief dominant qui a été offensé, quand même il n'auroit pas la haute Justice.

**CONFITURES**. On appelle ainsi la préparation que l'on fait avec du sucre, ou du miel, ou du vin doux, ou du vinaigre, pour donner un goût agréable, & pour conserver les fruits, les herbes, les racines, & certains suc. On fait des Confitures seches & liquides.

Pour confire au sucre, il faut savoir la maniere de le cuire comme il faut. Voyez SUCRE. Alors on peut entreprendre de confire toute sorte de fruits. Voyez à l'article de chaque fruit la maniere de le confire.

On peut encore confire la plupart des fruits au vin doux, ou moût, & au miel. Toutes ces Confitures sont d'un très-grand secours dans une maison de campagne, au défaut d'autres qui sont plus coûteuses.

**CONSERVES**, (les) different des Confitures en leur consistance: car elles sont préparées en pâte, au lieu que les condits sont des fruits ou des racines cuits entiers, ou coupés par parties dans le sucre. Elles different encore en ce que leur matiere ordinaire sont les fleurs, les feuilles, les racines, & les fruits des végétaux. Le nom de Conserve leur a été donné, parce qu'elles sont faites pour conserver les parties des végétaux dans toute leur bonté. On en fait de deux sortes, une liquide, l'autre, solide.

**CONSERVE** de fleur d'Orange. Hachez grossièrement une livre de fleur d'Orange épluchées; pressez-y un peu de jus de citron; jettez-les dans une livre de sucre royal que vous avez fait fondre à la plume, & pressez à casser; & lorsque le bouillon est rabaisé, mêlez-la bien

avec le sucre ; ensuite travaillez le sucre autour de la poêle, jusqu'à ce qu'il fasse une petite place par dessus. Alors vuidez promptement votre Conserve dans des moules de papier ; vous les en ôterez deux heures après, pour la conserver.

**CONSERVE de Citron.** Prenez un Citron, rapez-le de tous les côtés jusqu'au jus ; pressez la moitié du jus dans la rapure ; jetez votre Citron dans une livre de sucre cuit à la grande plume, & dont vous aurez laissé rabaisser le bouillon en l'ôtant de dessus le feu ; travaillez votre sucre avec la cuiller ; & quand il se formera une petite glasse dessus, versez votre Conserve dans vos moules, mais ne la versez pas trop chaude.

**CONSERVE de Violettes.** Pilez dans un mortier deux onces de la Violette la plus belle : exprimez-y dedans une goutte de jus de citron ; ensuite jetez votre Violette dans une livre de sucre, cuit à la première plume, & que vous aurez laissé un peu refroidir, & remuez avec une cuiller trois ou quatre tours ; remuez-le encore un tour, & dressez-le dans les moules.

**CONSERVE de toute sorte de fruits.** Prenez Poires, Abricots, Pêches, Verjus, Goseille, Framboises, & autres ; faites-les dessécher, & sur une livre de sucre cuit à la plume, mettez-y quatre onces de fruit.

Exemple de la manière de faire des Conerves par celle de Roses. Prenez des boutons de roses rouges, avant qu'ils soient épanouis ; séparez-en la partie blanche, qu'on appelle *onglets* ; pèlez une livre de boutons ainsi mondés ; faites-les bouillir dans environ trois livres d'eau ; coulez la liqueur, exprimant légèrement les roses ; puis pilez les roses, jusqu'à ce qu'elles se délaient entièrement dans la bouche. Dans le même tems, on fera cuire, dans la décoction coulée, deux livres de sucre blanc, jusqu'à consistance d'électuaire ; on y mêlera, hors du feu, avec un bistortier, les roses pilées ; on remettra la bassine sur un petit feu, en agitant continuellement la Conserve ; on en fera consumer doucement l'humidité, jusqu'à ce qu'elle ait acquis une consistance raisonnable, & on la mettra dans un pot, pour la garder. Elle est propre à modérer la toux, le vomissement : elle fortifie l'estomac, & aide à la digestion.

**CONSIGNATION**, est le dépôt qui se fait chez une personne publique, comme un Notaire, d'une somme de deniers, en attendant la décision de quelque difficulté, ou l'événement d'une condition. La Consignation a lieu en différens cas. Par exemple, quand une somme due à quelqu'un est faite entre les mains du débiteur, par les créanciers de celui auquel elle est due, & que le Jugement ordonne que le débiteur la consignera. La Consignation se fait aussi pour arrêter le cours des intérêts, & faire tomber la perte des deniers consignés sur le créancier qui a été constitué en demeure de les recevoir ; car la Consignation tient lieu de paiement ; mais il faut pour cela avoir fait auparavant des offres réelles, & que la Consignation soit ordonnée par Justice, & qu'elle soit réelle & effective. L'usage le plus ordinaire de la Consignation, est celui de l'adjudication par décret ; elle se fait entre les mains du receveur des Consignations.

**CONSOUDE** (grande), plante qui croît dans les lieux humides. Ses fleurs sont purpurines ou blanches : elle est une des principales vulnéraires. Sa racine est consolidante, propre pour la phthisie, les fluxions de poitrine, le crachement de sang, la dysenterie, & pour aglutiner les plaies. On s'en sert aussi extérieurement pour arrêter le sang & l'hémorragie des plaies.

**CONSTIPATION**, ou ventre resserré. Remède. Buvez, pour votre boisson ordinaire, de l'eau, dans laquelle vous aurez fait bouillir du seigle de la même manière qu'on fait l'orge.

Autre. Prenez, d'heure en heure, quatre onces d'huile d'olive, chaque fois en lavement.

Autre. Prenez, deux heures avant votre souper, des pruneaux cuits avec leur décoction, & buvez la moitié d'un demi-verre de vin mêlé avec beaucoup d'eau, avant que de manger les pruneaux, & l'autre moitié, après les avoir mangés. Ou avalez un bouillon de feuilles de mauve, cuites avec du beurre frais, dans lequel on pourra faire dissoudre une demi-once de manne.

**CONSTITUTION** de rente, ou rente constituée ; (la) est un contrat de rente qui emporte aliénation,

par lequel celui qui emprunte de l'argent vend & constitue sur lui une rente au profit de celui qui en donne le prix, au moyen de l'argent qu'il donne au Débiteur de la rente. Les conditions essentielles pour la validité d'un contrat de Constitution sont, 1<sup>o</sup>. que le fort principal soit aliéné pour toujours, c'est-à-dire, qu'il ne peut jamais être repeté par celui qui l'a aliéné. 2<sup>o</sup>. La rente ne peut pas être constituée à un plus haut pied que celui de l'Ordonnance qui est aujourd'hui le denier vingt, c'est-à-dire, cinq pour cent: par exemple, sur vingt mille livres de fort principal, on peut constituer mille livres de rente, & si on prenoit davantage, la rente seroit usuraire. 3<sup>o</sup>. Il faut que le Débiteur de la rente ait la faculté perpétuelle de la racheter en remboursant le fort principal. On doit observer que quand la rente a été constituée sur un certain pied, elle demeure toujours fixe sur ce même pied, quelque changement qui soit arrivé depuis à l'Ordonnance: ainsi les rentes constituées au denier dix-huit avant l'année 1665, sont toujours payées au denier dix-huit. 4<sup>o</sup>. Les rentes constituées sont dues par la personne & non par les héritages affectés & hypothéqués pour la sûreté d'icelles, à la différence des rentes foncières qui sont attachées au fonds. 5<sup>o</sup>. Pour juger si elles sont meubles ou immeubles, on suit à l'égard des rentes sur le Roi, le Clergé, les Provinces, la Coutume du lieu où elles sont assignées: les rentes sur l'Hôtel de Ville de Paris, sont réputées immeubles: celles sur les Etats de Languedoc sont réputées meubles: les rentes dues par des Particuliers se reglent par le domicile du Créancier. 6<sup>o</sup>. On ne peut demander que cinq années d'arrérages des rentes constituées, & si on passe cinq ans sans faire au Débiteur un commandement ou sommation de payer, les arrérages du passé demeurent prescrits.

**CONTRAİNTE.** On appelle ainsi un Jugement ou Ordonnance rendu en vertu d'un titre exécutoire, en conséquence duquel un Huissier contraint quelqu'un par voie de saisie & exécution: on appelle aussi de ce mot les ordres des Fermiers & Receveurs des droits du Roi, qui décernent des Contraintes contre les redevables.

vables. Le Commissaire aux Saisies réelles décerne des Contraintes contre les Fermiers judiciaires qui ne paient point. Pour décerner une Contrainte, il faut avoir serment en Justice & un pouvoir spécial.

**CONTRAİNTE PAR CORPS.** Cas auxquels elle peut avoir lieu. 1<sup>o</sup>. Lorsque quelqu'un s'est emparé par force & violence d'une maison ou héritage, car on peut être contraint par corps d'en délaisser la possession; 2<sup>o</sup>. pour stellionat; 3<sup>o</sup>. pour dépôt nécessaire; 4<sup>o</sup>. pour deniers royaux; 5<sup>o</sup>. pour délivrance de deniers consignés par autorité de Justice; 6<sup>o</sup>. pour la représentation de meubles saisis; 7<sup>o</sup>. pour lettre de change ou pour billets portant promesse de fournir lettres de change ou la valeur; & pour billets de change; 8<sup>o</sup>. pour achat de vin sur les Etapes, de grains dans les marchés, de bestiaux & autres marchandises dans les foires; 9<sup>o</sup>. pour l'exécution des contrats maritimes, ventes & achats de vaisseaux; 10<sup>o</sup>. pour l'exécution des baux des terres & héritages de la campagne; car les Propriétaires la peuvent stipuler contre leurs Fermiers; 11<sup>o</sup>. pour dépens adjugés en vertu de Sentence montant à 200. livres & au-dessus; 12<sup>o</sup>. pour restitution de fruits au-dessus de 200 livres; 13<sup>o</sup>. pour dommage & intérêts au-dessus de 200 livres; 4<sup>o</sup>. pour sommes liquides & certaines résultant de gestion de tutelle ou de curatelle.

Les femmes ne peuvent être obligées par corps, que quand elles sont Marchandes publiques.

**CONTRAT.** Convention faite entre deux ou plusieurs; on donne généralement le nom de Contrat à tous les pactes & conventions qui se font entre les hommes de quelque nature qu'elles soient, & elles produisent une action civile.

**CONTRAT DE MARIAGE.** On entend par-là l'acte ou Contrat qui précède la bénédiction nuptiale, & qui contient les clauses & conventions faites par rapport au mariage. Au reste, il n'est pas nécessaire pour la validité d'un mariage, qu'il y ait un Contrat par écrit, sur-tout entre majeurs, quoiqu'il soit plus avantageux d'en faire un.

Voyez MARIAGE.

Tome I.

T

**CONTRAT DE CONSTITUTION.** La promesse sous feing privé de passer Contrat de constitution à la volonté de celui de qui on a reçu un sort principal, & d'en payer dès lors l'intérêt, ne diffère point du Contrat de constitution passé pardevant Notaire; mais elle n'emporte point d'hypothèque, & elle n'est exécutoire que lorsqu'elle a été reconnue en Justice, ou passée pardevant Notaire.

**CONTRAT D'UNION.** C'est un Contrat qui se fait entre les créanciers d'un homme obéré de dettes; par lequel ils s'unissent pour agir de concert & empêcher que les biens de leur Débiteur ne se consomment en frais par la multiplicité des procédures. Par ce même Contrat ils nomment des Directeurs auxquels ils donnent pouvoir de faire toutes poursuites & diligences nécessaires pour la conservation de leurs droits & pour leur intérêt commun; & consentent que tout ce qui aura été fait par eux vaille comme s'il avoit été fait par tous les créanciers du Débiteur. Enfin, ils conviennent qu'il sera procédé à une vente volontaire des biens de leur Débiteur; mais lorsque le Roi est créancier du Débiteur, on ne peut pas faire ce Contrat d'union, & on est obligé de procéder à une vente forcée & judiciaire.

**CONTRE-ESPALIERS.** ( les ) Sont des arbres plantés en ligne parallèle près de l'espalier. On doit les palisser un an auprès qu'on les a plantés, ce que l'on fait par le moyen d'un échelas planté à chaque côté de l'arbre, & auquel on attache deux perches en travers pour faire prendre le pli à l'arbre: à mesure qu'ils croissent on leur fait prendre la forme d'éventail. On taille les branches à fruit dans le haut plus longues d'un pouce que les branches à bois; on met entre chaque arbre un gros pieu, & on y attache deux rangs de perches d'une égale distance pour que les arbres soient bien palissés: on les arrête à la hauteur qu'on veut, comme à cinq à six pieds, & on coupe le haut tous les ans.

**CONTRE-LETTRE.** Pañion secrète faite contre un contrat, & qui déroge aux clauses qui y sont portées. C'est un détour concerté entre les parties pour

revenir d'une main ce qu'on abandonne de l'autre, ou pour mettre à couvert, ce qu'on appréhende d'engager ou de rendre.

Les Contre-lettres ne font foi que lorsqu'elles sont passées devant Notaires ou reconnues en Justice. Les Contre-lettres sont défendues dans les contrats de mariage, ainsi qu'en l'acquisition des Charges & Pratiques des Procureurs.

**CONTRIBUTION** au sou la livre, ou au marc la livre. C'est le partage qui se fait des deniers provenant de la vente des meubles & effets mobiliers de Débiteur, en cas de confiscure ou d'insolvabilité de sa part, discussion faite des biens. Par exemple, si après la supputation faite des dettes & des deniers provenant des effets mobiliers, chaque Créancier doit perdre un quart de sa dette; c'est-à-dire, cinq sous sur livre, chaque Créancier aura quinze sous pour livre de tout ce qui lui est dû: celui auquel sera dû 100 liv. en aura 75 liv. celui dont la dette sera de 1000 liv. en aura 750 liv. ainsi des autres.

Au reste, pour tirer le sou pour livre, il ne faut que réduire en sous la somme qu'on veut distribuer, ou répartir & diviser sous lesdits sous par la somme capitale: ensuite, lorsqu'on a trouvé par la règle de la division, combien de sous il appartient à chaque livre, il faut multiplier la somme de chaque particulier par lesdits sous, & ce qui viendra de la multiplication, sera la part & portion de chaque Particulier.

La Contribution n'a point lieu à l'égard des immeubles, & les deniers qui proviennent de la vente d'iceux sont distribués entre les Créanciers suivant l'ordre de leur hypothèque & de leur privilège.

**CONTUMACE.** ( purger la ) Cette expression a lieu à l'égard des personnes condamnées pour crime; elle signifie que le condamné vient se mettre en état dans les prisons du Juge qui a instruit la Contumace, à l'effet de se justifier touchant le crime pour lequel il a été condamné. Mais pour pouvoir purger la Contumace, il faut que le condamné se constitue prisonnier dans les cinq ans, à compter du jour de la condamnation; après ce tems il n'y peut plus être reçu, à

moins qu'il n'obtienne des lettres pour *ester à droit*.

Lorsque le condamné s'est constitué prisonnier dans le terme prescrit, la Contumace est purgée de plein droit, & il n'a pas besoin d'interjeter appel de la Sentence de Contumacé : telles sont les dispositions de l'Ordonnance Criminelle de 1670.

**COQ.** Oiseau domestique ; c'est le mâle des poules. Un bon Coq doit être de moyenne taille, mais plus grande que petite, le plumage noir, ou d'un rouge obscur, les pieds gros, garnis d'ongles & d'ergots ; les cui s'es longues, fournies de plumes, la poitrine large, le cou élevé, garni de plumes de diverses couleurs ; le bec court, les yeux noirs & bleus, les ailes & la queue grandes & fortes ; la queue à deux rangs & recoubée, élevée au dessus de la tête, la crête levée, rouge & point longue, qu'il soit ardent à caresser les poules : un Coq peut suffire à douze ou quinze poules.

Lorsqu'étant petits, on les châtre, on les appelle Chapons.

La chair de Coq est difficile à digérer, mais on en fait des bouillons, qui nourrissent, restaurent & fortifient beaucoup.

**COQUELICO.** Voyez PAVOT ROUGE.

**COQUELUCHE.** Espèce de maladie courante en certaines années, dont une infinité de gens sont atteints, sur-tout les enfans. C'est une toux stomacale fort profonde, qui s'annonce par un mal de tête : la voix devient rauque ; on éprouve quelque frisson, un peu de fièvre ; la toux est violente : l'accablement, les lassitudes, & le dégoût accompagnent ce mal.

Le meilleur remède pour se débarrasser l'estomac de la lymphé visqueuse qui l'embarasse, est d'employer les vomitifs : on ne doit pas craindre que les vomitifs violentent la constitution des enfans ; car alors les fibres de leur estomac sont fort lâches par elles-mêmes, & par l'abondance de cette sérosité glaireuse : on doit choisir les plus doux, comme l'ipecaeuana ou le kermès minéral, ou même le tartre stibié, dont il est facile de ménager l'action, & qu'on peut prescrire à juste dose : ces fortes d'émétiques divisent bien mieux les humeurs sur lesquelles ils agissent, que tous les

autres médicamens qu'on a tant de peine à faire prendre aux enfans, au lieu qu'on peut leur donner de ceux-là sans qu'ils s'en aperçoivent.

Autre Remède, tant pour les enfans à la mamelle, qu'à ceux qui sont sevrés. On doit leur faire prendre un mélange composé avec une once d'huile d'amandes douces, un ou deux gros de syrop de diacode, & une once de sucre candi en poudre : leur en donner de tems en tems un quart de cuillerée à café, & leur en faire sucer le long du jour avec un petit bâton de réglisse verte râpée & essilée par le bout, & trempé dans la composition. Ce remède apaise la toux, les fait cracher, & entretient la liberté du ventre.

2°. On doit nourrir les enfans sevrés pendant cette maladie avec des bouillons, des potages, des panades, de bouillies, d'œufs frais, de compotes de pommes : leur donner pour boisson ordinaire, d'une pitane avec une demi-poignée de la racine de scorfonaire, une once de tablettes de guimauve, un demi-gros de cannelle en poudre : on fera bouillir & réduire le tout à la moitié.

3°. Leur frotter soir & matin l'estomac, la poitrine & la plante des pieds, avec de l'huile de muscade & du beurre frais parties égales, fondus ensemble, & chauffés dans une cuiller avec un filet d'eau-de-vie : appliquer sur les parties un papier brouillard mouillé & un linge chaud par-dessus.

4°. S'ils ne reposent pas la nuit, on leur donnera avant de les coucher, depuis un gros jusqu'à deux gros de syrop de coquelico.

5°. Si la toux est encore opiniâtre, les purger avec un demi-gros de follicules de fené, vingt grains de rhubarbe, quinze grains de sel d'absinthe & une once de manne : On fait bouillir le tout à petit feu dans deux tiers de demi-septier d'eau réduits au tiers, & on le passe sans expression : on diminue la dose selon l'âge & les forces.

6°. Si la Coqueluche est accompagnée de fièvre & que l'enfant rejette les alimens, on peut lui donner quelques gouttes d'essence émétique, ou un demi-grain de

kermès minéral : les Coqueluches durent ordinairement près de deux mois lorsqu'elles sont négligées.

Les grandes personnes attaquées de ce mal observeront le même régime, en augmentant seulement la dose des remèdes.

**CORDIAUX** ou **CARDIAQUES**. (les) Sont des remèdes destinés pour rétablir la fermentation en ranimant le sang, & faciliter la sécrétion des matières impures. On met au nombre des Cordiaux, la teinture d'or, les gouttes d'Angleterre, la quintessence de vipère, la poudre de la Comtesse de Kent, la confection d'alkermès & d'hyacinthe, la thériaque, l'opiate de Salomon, les eaux spiritueuses, tant simples que composées, comme l'eau impériale, l'eau de melisse, de sauge, &c.

Comme ces remèdes spiritueux sont remplis de sels volatils, on s'en sert avec succès dans les apoplexies, la léthargie, la paralysie, les fièvres malignes & pestilentiennes, la petite vérole, rougeole, fluxions de poitrine, vapeurs hystériques, évanouissemens, convulsion, consomption, maigreur, maladie de langueur, vertiges, vapeurs, suffocation de mere, &c.

Mais on ne doit pas employer les Cordiaux trop actifs, comme la teinture d'or & les gouttes d'Angleterre, que dans des accidens graves. *Voyez Eau divine, Elixir thériaque, Poudre de la Comtesse de Kent.*

**CORIANDRE**. Plante, dont la semence est en usage en Médecine. La meilleure est grasse, bien sèche, blanchâtre, de bonne odeur : elle est chaude & astringente, & fort propre à la relaxation de l'estomac, car elle le ferme, à la fin des repas : elle arrête les rots & les vapeurs qui montent à la tête, elle aide à la digestion & chasse les vers. On cultive cette plante dans les jardins en terroir gras & bien exposé ; on la sème en Mars sur couche.

**CORMIER**. Arbre qui produit un fruit de la grosseur des neffles & de couleur rousse, qu'on appelle Cormes ou Sorbes. Elle ne mûrissent jamais sur l'arbre ; mais après qu'on les a abattues, on les laisse mûrir sur de la paille, & elles deviennent molles &

agréables au goût ; on en fait une boisson. Le Cormier vient dans les lieux froids & humides. On les élève de semence, mais il faut presquer la vie de l'homme pour en recueillir le fruit : on couvre les racines de fumier ; au printemps on les arrose & on les éclaircit, on les laboure deux ou trois fois, & on les transpose en terre humide dans des trous profonds de trois pieds, & de quatre en carré. Le bois de cet arbre est rougeâtre & extrêmement dur. On se sert de son tronc pour faire des pièces de pressoir : on fait aussi des outils de menuiserie, des chevilles de moulins, &c.

**CORMORAN**. Oiseau de proie aquatique assez semblable au corbeau : il a le bec rougeâtre & long, aussi bien que le cou. Il est avide du poisson, & il en détruit beaucoup : on s'en sert pour la pêche. Il se plonge de fort haut sur le poisson qu'il voit ; l'ayant pris il le jette en l'air & le reçoit dans son bec pour l'avaler aussi-tôt, mais on lui met au bas du cou un anneau de fer, par le moyen duquel on lui ôte le poisson. Ces Oiseaux habitent volontiers le long des étangs ou de la mer, & sont leur nid au haut des arbres. On prétend qu'étant jeunes, ils sont bons à manger ; mais il n'est pas trop facile de les prendre, & il faut user pour cela de stratagème.

**CORNE DE CERF**. Plante potagère : on en mange en salade : elle est astringente, vulnérable, propre pour arrêter le cours de ventre, les hémorroïdes, la colique néphrétique, la rétention d'urine, & pour consolider les plaies.

**CORNEILLE**, Oiseau noir. C'est une espèce de Corbeau, mais plus petit ; il a le bec gros & assez long. Les Corneilles font beaucoup de dégât dans les terres ensemencées : on en prend beaucoup avec un retz faillant ; ou avec des cornets de gros papier, englués en dedans, au fond desquels on met de la viande hachée ; & que l'on fiche dans des tas de fumier ou dans les terres labourées ; car alors l'oiseau voulant manger ce qui est au fond du cornet, s'attache le cornet autour de la tête, & ne fait plus où il est, & on le tue facilement.

**CORNOUILLER**, ou Cormier arbre qui produit un fruit un peu long, & à noyau, rouge, quand il est mûr, & d'un gout aigrelet. Le bois de cet arbre est massif, & fort dur, son écorce pleine de nœuds. Il vient facilement dans toute sorte de terres: on en prend dans les bois, afin qu'il vienne plus vite.

**CORNICHONS**, (les) sont des concombres qui n'ont pu profiter & venir à maturité: on les confit sur la fin d'Août, de cette sorte. Lavez-les dans l'eau fraîche, essuyez-les, piquez les avec un piquoir en plusieurs endroits, rangez-les dans un pot avec du vinaigre assaisonné de sel, poivre concassé, clous de girofle: qu'ils trempent bien, & tenez-les bien couverts.

**CORS DES PIEDS**, tumeur dure qui vient aux pieds, & qui cause beaucoup de douleur en certains tems. (Remède pour les guérir.) Trempez votre pied dans de la lessive chaude, pour amollir le Cors: coupez en la superficie, & appliquez dessus la racine de grande éclairée écrasée, qui tirera le calus en vingt-quatre heures.

Ou, appliquez dessus la gomme ammoniac, dissoute en eau-de-vie.

Ou, mâchez du blanc de poireau, & ainsi imbu de votre salive, appliquez-le sur les Cors, & continuez jusqu'à guérison.

**CORVÉES**. (les) Sont des journées de travail que les Seigneurs peuvent exiger de leurs censitaires, en leur fournissant leur nourriture, sans être obligés de leur payer des salaires. Les Corvées sont différentes, suivant les titres des Seigneurs; car tantôt ceux qui les doivent ne sont obligés que de fournir le travail de leur corps, tantôt ils sont obligés de fournir des charrettes attelées avec des bœufs ou des chevaux. Dans la Coutume de Paris, les Seigneurs ne peuvent pas prétendre le droit de Corvées, s'ils n'en ont des titres valables, & des aveux & dénombremens anciens: car ce droit ne peut être acquis ni prescrit par possession immémoriale. Lorsque, par le titre du Seigneur, les Corvées sont indéfinies, on les réduit à douze par an pour chaque habitant. Ce n'est que pour les besoins du Seigneur per-

sonnellement, que les Corvées peuvent être exigées, & il ne peut ni les céder ni les affermer. Ordinairement les Corvées sont réelles, c'est-à-dire, dues à raison du fond, ainsi aucun tenancier n'en peut être dispensé; mais si elles sont personnelles, les Nobles & les Ecclésiastiques en sont exempts. On ne peut exiger les Corvées des années passées.

**COSTE**. (mal de) Remède. Prenez une poignée de verveine, deux cuillerées de farine de seigle, deux cuillerées de farine de froment, avec quatre blancs d'œufs; pétrissez le tout ensemble, & mettez-le un peu chaud entre deux linges, que vous appliquerez sur le côté.

Ou bien. Prenez trois blancs d'œufs, une poignée de farine de fèves, un peu de sel; ajoutez y le suc ou expression d'une petite botte de verveine qu'on a bien pilée: mêlez le tout ensemble dans le mortier étendez-le sur des étoupes: arrangez-les de manière qu'elles aient la forme d'une assiette: faites bien chauffer ce cataplasme devant le feu, & appliquez-le sur le mal de côté; mettez par dessus deux serviettes bien chaudes, & laissez le tout pendant vingt-quatre heures.

**COSTIERES**. On appelle ainsi, en jardinage, un espace de sept ou huit pieds de distance entre les murailles & la bordure des allées. Il est destiné pour cultiver à l'abri, & sous la réflexion du soleil, différentes sortes de légumes hâtifs, & les préserver du grand froid ou du grand chaud, comme laitues, fraises, pois, &c.

**COTIGNAC**, espece de gelée de Coings. Maniere de le faire. Prenez une douzaine de coings, ou seulement huit s'ils sont gros, qu'ils soient mûrs, jaunes & sains; coupez-les par petits morceaux, faites-les bouillir dans cinq ou six pintes d'eau, & réduisez le tout à deux pintes; passez-le dans un linge blanc qui soit fort: mettez votre décoction dans une poêle à confiture, avec quatre livres de sucre, parce que la livre de fruit en décoction est une chopine de Paris; faites bouillir le tout jusqu'à ce qu'il soit en gelée; otez alors votre poêle de dessus le feu: laissez-la reposer; versez votre Cotignac tout chaud dans des boîtes ou des pots. Il est fort bon contre la dysenterie.

**COUCHES**, (les) sont des carreaux de terre, faits avec du grand fumier de cheval ou de mulet, nouvellement sorti de l'écurie, & avec huit à neuf pouces de terreau, ou fumier sec. Les Carrés doivent être hauts de quatre pieds, & larges d'autant, & exposés au Midi. Quand la Couche est faite, on laisse passer sept ou huit jours, pour laisser évaporer la grande chaleur du fumier. Les Couches ont été imaginées dans les pays tempérés, pour avoir en toute saison des laitues de toute espee, des chicorées, & autres salades. On couvre les graines avec des cloches ou des paillafons, élevés d'un pied, pour les préserver du grand froid. On doit rechauffer les Couches de tems en tems; c'est-à-dire, remuer le fumier qui y ser voit; & si le fumier est entièrement pourri, on fait le rechauffement avec un ou deux pieds de nouveau fumier.

**COULIS**. (le) Sert pour apprêter une infinité de ragoûts. Il se fait avec de la rouelle de veau (dont la quantité est une livre pour un demi-septier) de petits morceaux de lard, & deux ou trois oignons: mettez-le tout dans une casserole couverte, & d'abord sur un petit feu, afin que la viande jette son jus; puis faites bon feu jusqu'au moment que la viande veut s'attacher; modérez alors le feu; laissez la viande s'attacher doucement; retirez-la, avec les légumes, sur une assiette, & mettez dans la casserole un morceau de beurre & de farine, eu égard à la quantité du Coulis. Tournez votre jus jusqu'à ce que le roux soit bien fait; mouillez-le avec du bouillon chaud; remettez la viande dans la casserole, & faites la cuire encore deux heures à petit feu; ayez soin de dégraisser le Coulis lorsqu'il est fait, passez-le dans un tamis. Un Coulis bien fait, doit être de belle couleur cannelle, ni trop clair, ni trop épais, & ne point sentir l'attaché.

Autre maniere de faire du Coulis. Prenez, par exemple, deux ou trois livres de veau, une demi-livre de jambon maigre, coupé par tranches, & dont vous garnissez le fond d'une casserole; ajoutez-y un oignon coupé par tranches, carottes & panais; mettez la casserole sur le feu, & lorsque le tout est de belle couleur, & qu'il est attaché, mettez-y un peu de lard

fondue & de farine; remuez-le, mouillez-le de bon bouillon ou jus; assaisonnez-le de truffes, champignons, ciboule, persil, clous, croutes: faites-les mijonner pendant trois ou quatre heures: étant cuit, retirez les tranches de veau; passez le Coulis par l'étamine. Le Coulis clair sert pour toute sorte d'entrées & d'entremets.

**COULULE**. On appelle ainsi le fâcheux accident qui arrive aux bleds lorsqu'ils coulent; alors les épis ne contiennent que de petits grains, dans lesquels il n'y a point de farine, ce qui arrive lorsqu'il tombe beaucoup de pluies froides dans le tems de la fleur. Il y a des gens qui prétendent que les éclairs par leur vivacité font couler les grains.

**COUP** de pied violent donné à un cheval, & avec enflure, & en quelque endroit que ce soit.

Remede. Faites saigner le cheval du cou: basinez-le avec de l'eau-de-vie ou esprit de vin cinq ou six fois le jour; frottez tous les jours le mal avec un bon onguent.

Ou bien prenez de la terre glaise dont on fait les pots de terre; détrempez-la avec du vinaigre en pâte claire: faites-la cuire en remuant jusqu'à ce qu'elle s'épaississe: mêlez-la avec de l'eau-de-vie pour la détremper, comme elle étoit auparavant, appliquez-la sur le mal en forme de cataplasme, l'ayant auparavant frotté avec de l'eau-de-vie.

**COURBATURE**. Maladie des chevaux. C'est une éhaleur contre nature qui affecte le poumon: elle a les mêmes signes que la pousse, avec plus de violence: elle est causée par excès de travail ou de course, ou par un reste de maladie, ou pour avoir eu une mauvaise nourriture dans la jeunesse, ou par quelque obstruction dans les conduits du poumon qui empêche la respiration.

Remede. Si le cheval est jeune & sans fièvre, mettez-le au verd dans les premieres herbes; laissez-le à la rosée du mois d'Avril & de Mai. Si on n'est pas en saison commode, ôtez-lui le foin & l'avoine; donnez-lui de la gerbée de froment & du son, saignez-le; donnez-lui un lavement d'une décoction faite avec

les racines apéritives concassées, chiendent, garance, câpres, arrête-bœuf, & les herbes émollientes, mauve, guimauve, violette, pariétaire, demi-livre de miel mercurial, dans deux pintes & demi d'eau : on le réitere cinq ou six jours. 2°. Donnez-lui tous les jours depuis une once jusqu'à deux, dans du son mouillé, du foie d'antimoine en poudre.

Si le cheval a la fièvre ; prenez chardon béni & hyssope, de chacun une poignée, suc de reglisse, deux onces ; racines de gentiane concassées, une once ; faites bouillir le tout dans trois demi-septiers d'eau, l'espace d'une demi-heure ; puis versez dessus la décoction un demi-septier de vin blanc ; passez le tout, délayez une pincée de safran & le donnez au cheval en une fois ou en deux : le lendemain il faut le saigner des flancs ; le nourrir avec des orges mondés, ou de pain cuit ou de son, & le tenir souvent au maittagadour, & souvent le lui ôter.

**COURONNE IMPERIALE.** Plante bulbeuse dont les fleurs sont à six feuilles, disposées en forme de couronne, surmontées d'un bouquet de feuilles : elles sont jaunes ou pâles, ou de couleur purpurine. Cette plante aime mieux le soleil que l'ombre : on fait un trou en terre d'un pied & demi ; on le remplit de diverses sortes de terres, & au fond on met du fumier de vache, quatre doigts de terre commune, quatre doigts de terre noire, & par dessus du fumier corrompu : on met l'oignon sur le tout, & on le couvre de quatre doigts de terre, mais on l'en retire si-tôt que la tige commence à se flétrir.

**COURGE.** Plante potagere approchant de l'espece de la citrouille : il y en a de plates, de longues & de rondes qu'on appelle calebasses. On les cultive comme les citrouilles.

**COUTUME (la)** est un usage ou un droit établi dans une Province, ou certaine étendue de pays, par le tacite consentement des Peuples. La Coutume imite la Loi & même l'interprète : elle a force de Loi dans la Province pour laquelle elle a été faite. Les Coutumes reglent les droits des Particuliers. On doit suivre la Coutume du domicile dans ce qui concerne l'état des

personnes, leur capacité, leur condition. A l'égard de ce qui concerne les immeubles & les droits immobiliers, ils doivent se régler par la Coutume où les héritages sont situés : à l'égard de la validité des Contrats, des Testaments & autres Actes ; ils doivent être faits selon les formalités requises par les Coutumes des lieux où ils sont passés. D'où il suit, 1°. que quand on a l'âge de pouvoir faire testament, il faut se régler par la Coutume du domicile du Testateur. Quand aux biens, dont il peut disposer par testament, par les Coutumes de lieux où ils sont situés, & pour les formalités du testament par la Coutume du lieu où le testament est passé.

**CRAMPE.** Espece de goutte qui engourdit les nerfs & qui cause quelquefois de violentes douleurs.

Remedes. Prenez une bonne poignée de pervenche & autant de sommités de romarin : faites-les chauffer sur un réchaud dans un plar : appliquez les le plus chaudement qu'il est possible sur la partie affligée, & renouvelez ce remede le matin & le soir.

**CREANCIER (un)** est celui à qui il est dû quelque chose, & pour raison de laquelle il est en droit de faire une demande en Justice. Il y a plusieurs sortes de Créanciers.

**LES CREANCIERS hypothécaires ordinaires**, ce sont ceux qui ont hypothéqué sur les biens de leurs débiteurs. On les colloque suivant l'ordre des tems de leurs créances, & on préfere celui qui est antérieur au postérieur.

Un **CREANCIER hypothécaire** est en droit d'exercer sa poursuite contre le possesseur de la chose qui lui est hypothéquée, quoiqu'elle ne soit plus en la possession du Débiteur qui a constitué l'hypothèque, & qu'elle ait passé en la possession d'un nouvel acquéreur : c'est ce qu'on appelle droit de suite par hypothèque. En vertu de ce droit, il peut poursuivre pour différens droits ou rentes, le nouvel Acquéreur de l'héritage, & l'obliger à continuer la rente ou à déguerpir l'héritage. Ce droit de suite n'a lieu que pour les immeubles, & non pour les meubles quand

ils sont hors de la possession du Débiteur ; car s'ils y étoient, il pourroit les saisir, & par cette exécution en faire un gage de Justice. Or dans ce cas, il peut suivre le meuble contre quiconque s'en trouveroit ensuite possesseur.

Les CREANCIERS privilégiés hypothéquaires : tels sont les Bailleurs de fonds, à qui le prix des héritages vendus est dû, les Maçons qui ont bâti la maison : ceux-là sont colloqués les premiers en vertu de leurs privilèges, & sans avoir égard au tems.

Les CREANCIERS chirographaires ordinaires : ce sont ceux qui n'ont que des billets ou des reconnoissances sous feing privé, lesquelles n'emportent ni hypothèque ni privilège : ils sont payés sur le prix de la vente des meubles, & en cas de déconfiture, par contribution au sou la livre : & même lorsqu'il n'y a que des effets mobiliers, les Créanciers hypothéquaires ne sont considérés que comme des Créanciers chirographaires, parce que les meubles n'ont point de suite par hypothèque, & ils viennent comme les autres par contribution.

Les CREANCIERS chirographaires privilégiés sont ceux qui sont payés par préférence avant la contribution, tels sont les frais funéraires, ceux de la maladie, les loyers de la maison, les gages des domestiques, & celui qui a vendu un meuble dont il n'a pas été payé.

CREME, C'est la partie du lait la plus grasse : elle fait le meilleur beurre ; on en fait d'excellens fromages, des tourtes, & autres sortés de mets délicats, que l'on sert aux entremets sous le nom de Crème. Voici les plus connues.

CREME pour les tourtes, Délayez dans une pinte de lait huit jaunes d'œufs, trois pincées de farine : un peu de sel, avec six onces de sucre, & un morceau d'écorce de citron haché menu : faites bouillir le tout ensemble sur un fourneau point trop ardent ; remuez continuellement avec la spatule ; jusqu'à ce qu'elle soit épaisse : laissez-le refroidir. Faites-en une pâte fine & formez-en la tourte que vous avez dressée sur une

tourtière, & que vous frottez de beurre auparavant. CREME brûlée. Délayez dans une casserole deux cuillerées de farine avec quatre œufs, les blancs & les jaunes ; mettez-y ensuite une demi-cuillerée d'eau de fleur d'orange, & une pincée de citron verd haché très-fin. Versez dessus un demi-septier de Crème & un demi-septier de lait ; deux onces de sucre, un grain de sel comme un pois : faites cuire le tout à petit feu pendant deux heures, & remuez toujours ; ensuite mettez dans le plat que vous devez servir un morceau de sucre avec un demi-verre d'eau ; faites-le bouillir sur un bon fourneau jusqu'à ce qu'il soit de couleur cannelle, & y versez promptement la Crème : remuez avec un couteau sur la Crème le sucre qui est sur les bords du plat.

CREME blanche. Faites bouillir & réduire à un tiers une pinte de lait & une chopine de Crème ; puis mettez-les un peu refroidir. Alors délayez avec de l'eau un peu de présure, dans une cuiller ; mêlez-la dans la Crème, & passez le tout dans un tamis ; versez votre Crème dans le plat que vous devez servir : mettez-le sur la cendre chaude, avec un couvercle ; mettez de la cendre chaude sur le couvercle ; le tout jusqu'à ce que la Crème soit prise, puis mettez-la au frais pour la servir froide.

CREME de chocolat. Délayez dans une chopine de lait & un demi-septier de Crème, deux jaunes d'œufs, & trois onces de sucre. Faites bouillir le tout & consommez d'un quart en le tournant & retournant avec une spatule ; ensuite mettez-y du chocolat rapé autant qu'il faut pour qu'elle en ait le goût & la couleur ; puis donnez-lui cinq ou six bouillons : passez-la par un tamis & servez-la froide.

CREME en fromage, ou fromage de Crème. Faites chauffer modérément chopine de Crème, autant de bon lait : délayez dans deux cuillerées de lait gros comme une feve de présure, & mêlez avec le lait : passez le tout au travers d'une serviette ou tamis de crin dans une terrine, couvrez-le d'un plat ; laissez-le prendre forme. Mettez-le alors avec une cuiller dans de petits painiers d'osier ou moules de fer blanc faits

expres : laissez-les égoutter ; versez par dessus de la Crème douce , dans laquelle vous avez fait fondre du sucre en poudre .

CREME fouettée. Mettez dans une terrine une chopine de Crème bien douce plus ou moins ; mettez-y du sucre en poudre à discrétion ; une pincée de gomme adragant pulvérisée , un peu d'eau de fleur d'orange ; fouettez bien la Crème avec une poignée de petits oifers blancs. Quand elle sera bien levée ; laissez-la reposer un peu : enlevez-la avec une écumoire dressez-la sur un plat , & mettez autour des lardons de citron verd confit .

CREME cuite , appellée à l'Italienne. Mettez dans une terrine environ chopine de Crème , le blanc & le jaune de deux œufs frais , trois cuillerées de sucre en poudre , & un peu d'eau de fleurs d'orange : fouettez bien le tout ensemble ; dressez-la sur une casserole creusée garnie autour d'un bord de sucre en poudre pour l'empêcher de s'étendre : faites-la cuire sur de la cendre chaude : mettez dessus un couvercle de tourtiere avec de la braïse , renouvelez pour la faire bien cuire : laissez-la refroidir ; & servez-la .

CRESSON. Plante , il y en a de deux sortes , l'alenois & l'aquatique. L'alenois a les feuilles oblongues d'un goût âcre : on le cultive dans les jardins ; il ne se multiplie que de graine , laquelle est fort menue , ovale & d'une couleur jaunâtre ; on emploie cette sorte de Cresson pour purifier le sang. Sa graine provoque l'urine , réveille les esprits , & est bonne contre les maladies du foie & de la rate .

Le CRESSON aquatique ressemble assez au précédent , mais il a les feuilles plus petites : il croît près des fontaines & des ruisseaux. Sa décoction est bonne contre les enflures du ventre & la difficulté d'uriner , la paralysie de la langue : on emploie l'un & l'autre en salade .

CRIBLE. Instrument destiné à nettoyer le bled de toutes les ordures , en le passant à travers. Il y en a de deux sortes , 1°. Le Crible à main , qui est composé d'un cercle de bois large de quatre doigts , & dont le fond est une forte peau percée de trous serrés & de différentes

différentes grandeurs . 2°. Le Crible à pied destiné pour cribler une grande quantité de bled : on s'en sert dans les grands greniers pour passer le bled , afin de le nettoyer & lui donner de l'air : ils ont une tremie élevée dans laquelle on verse le grain qui coule à travers plusieurs rangs de fil d'archal posés obliquement. Le grain coule par son poids tout le long & tombe dans un vaifseau qui est au bas , & les ordures comme l'ivraie & la nielle passent au travers des fils d'archal , & tombent dans une longue poche qui est au dessous .

CRIE'S. Ce sont des proclamations ou cris publics qui sont la suite de la saisie réelle , & qu'il faut faire pour parvenir au décret d'adjudication : elles se font par un Huissier ou Sergent , qui déclare pendant quatre Dimanches à l'issue de la Messe Paroissiale de quinzaine en quinzaine , que faute de paiement fait par un tel Débiteur à un tel son Créancier , il saisit tel héritage situé dans la Paroisse où il fait les Criées , pour être vendu par décret & adjugé au plus offrant & dernier enchérisseur , suivant la Coutume du lieu. Celle de Paris veut encore qu'on mette des affiches & panonneaux contre la principale porte de l'Eglise & contre la maison du Débiteur saisi .

CRISES ( les ) en fait de maladie , sont les changements subits qui arrivent dans les maladies mortelles , & sur-tout dans celles qui sont aiguës. Les Crises sont parfaites ou imparfaites. La Crise parfaite est celle où les évacuations sont assez abondantes pour emporter la cause du mal , & où le malade soutient sans succomber l'effort extraordinaire que fait la nature : on a droit alors de présumer que la maladie tire à sa fin. Les jours ordinairement où la Crise parfaite arrive , & qui par cette raison sont nommés critiques , sont le cinquième , le septième , le neuvième , le onzième , le quatorzième , le vingt-unième , & quelquefois le quarante-unième. La Crise imparfaite est celle qui arrive à des jours extraordinaires , tels que le quatrième , le sixième , le huitième , le dixième & autres suivans : comme les évacuations ne se font que de matieres non suffisamment préparées , elles n'apportent aucune di-

minution dans la maladie ; elles la rendent au contraire plus dangereuse.

Les Crises arrivent par différentes voies, tantôt par les sueurs & par les urines, tantôt par les vomissemens, tantôt par les dévoiemens, & quelquefois par des crachemens & par les hémorragies.

La moleſſe & la langueur du pouls dans les Crises ne ſont pas toujours des ſignes funeſtes ; de même que ſa juſteſſe & ſon égalité ne ſont pas toujours d'un heureux préſage ; car ſi le pouls devient intermittent, c'eſt un ſigne ſouvent d'une mort prochaine, ſur-tout ſ'il ſ'y joint un hoquet, une ſueur froide, & ſi le ventre eſt tendu.

Dans le tems des Crises, ceux qui ſont auprès des malades doivent redoubler leur attention : ils doivent aider la nature par des cordiaux, ou du moins par des juleps & des apoſèmes, pour donner aux liqueurs une plus grande fluidité. *Helvet.*

**CROSSETES.** ( les ) Sont des branches de vigne qu'on a taillées, & de telle ſorte qu'il reſte un peu de vieux bois de l'année précédente : les Croſſettes étant miſes en terre ſont aſſément des racines. Les Bourguignons les appellent Chapons.

**CRUE.** On appelle ainſi l'augmentation du prix de chaque choſe eſtimée dans l'inventaire des biens d'un défunt. Dans la Coutume de Paris, elle eſt le quart de ce que la choſe a été priſée : or, on doit ſavoir que le ſurvivant des conjoints, peut prendre des meubles de la communauté pour ſon préciput, juſqu'à la ſomme portée & convenue par le contrat de mariage, ſuivant la priſée & eſtimation qui aura été faite par l'Huiſſier Priſeur des meubles de ladite communauté & ſans Crue ; mais lorſque ce même ſurvivant après avoir fait inventaire ne fait point vendre les meubles, il doit tenir compte aux enfans dont il eſt tuteur des meubles qui ne ſe trouvent plus en nature & avec la Crue, parce que cette eſtimation ſe fait à bien moins que les choſes ne valent.

**CUIVRE.** Métal dont on fait divers inſtrumens de ménage, comme des chandeliers, mouchettes, &c.

Moyen de tenir le cuivre toujours luifant. Faites bouillir du tartre dans un chaudron avec de l'eau jetez-y tel inſtrument de cuivre que vous voudrez pendant un quart d'heure ; enſuite jetez-le en eau froide, eſſuyez-le bien, & il ſera toujours beau.

**CULTIVATEUR.** Sorte de charrue imaginée par les Auteurs de la nouvelle Culture. Elle eſt compoſée, 1°. d'une ſeche longue de trois à quatre pieds & de trois pouces de diametre, taillée un peu en rond, avec des mortaiſes pour la pouvoir enſiler par les traverses & l'aſſujettir par des chevilles. 2°. Des cornes dont le milieu doit être poſé vis-à-vis de la ſeche, & aſſemblée avec cette même ſeche par un tenon en mortaiſe. 3°. D'un ſoc ou patte, dont l'extrémité & les petites aîles ſont applanies, le manche recourbé & angulaire, un peu tranchant par devant pour tenir lieu de coûtre ; ce ſoc eſt placé ſous la ſeche dans une entaille, & arrêté par une virole.

Ce Cultivateur eſt très-aifé à conduire. Le Laboureur doit le tenir droit ou le faire pencher à ſa droite ou à ſa gauche, ſelon que l'exige la culture qu'il veut donner. Lorſqu'on veut donner une culture profonde, le ſoc & ſon manche entrent entièrement dans la terre, & la queue de la ſeche touche la terre : il remue la terre d'un bon pied de largeur, ſa pointe doit être d'acier & un peu inclinée contreterre.

**CULTIVATEUR à verſoir.** Il ne diffère du Cultivateur ſimple que par l'addition qu'on y a faite de deux verſoirs, un de chaque côté. Pour l'exécuter il faut avoir un ſoc ſemblable à celui du Cultivateur ſimple. Les verſoirs ſont faits de plaque de tôle, de fonte ou de ſer battu, de l'épaiſſeur d'une ligne, ce qui ſuffit pour réſiſter à la preſſion de la terre.

Si elles étoient plus épaifſes, on appésantiroit trop le ſoc. Ce Cultivateur ouvre le grand fillon au milieu de la plate-bande, en renverſant en même tems la terre des deux côtés, & l'on fait autant d'ouvrage d'un ſeul trait que l'on en peut faire avec deux & même trois de la charrue ordinaire ; & ſans qu'il ſoit néceſſaire d'employer un plus grand nombre de bœufs ou de chevaux. On peut voir la deſcription avec figures de

ce Cultivateur dans le Traité de la Nouvelle Culture des Terres, Tome 2 page 471.

**CURATEUR** (un) est celui qui est commis pour régir & administrer les biens d'autrui. On donne des Curateurs 1°. aux mineurs quand ils se font fait émanciper : ordinairement c'est le tuteur qui prend cette fonction ; elle consiste dans ce cas à donner seulement son consentement dans les aliénations nécessaires qui se font des biens du mineur. 2°. On donne un Curateur aux personnes tombées en démence, mais par Justice & en connoissance de cause, & il a alors l'administration des biens. 3°. Au ventre, c'est-à-dire, à l'enfant qui doit naître d'une femme enceinte au tems de la mort de son mari pour défendre ses intérêts, & si-tôt qu'il est né, la charge de Curateur finit, & on crée un tuteur à l'enfant. 4°. Au cadavre, quand l'homme mort est accusé de s'être défait lui-même. 5°. Aux biens confisqués. 6°. Aux biens vacans, c'est-à-dire, au défunt qui n'a laissé aucuns héritiers apparens. 7°. Aux biens délaissés par le possesseur pour les hypothèques créées par ceux qui l'ont précédé, & desquelles il n'avoit point connoissance lors de son acquisition. 8°. Aux biens saisis réellement, pour les régir & en avoir l'administration : cette commission appartient au Commissaire des Saïsses réelles dans les lieux où il y en a de créées : dans ceux où il n'y en a pas, l'Huissier qui fait la saïsse réelle, donne cette commission à quelqu'un qui en est capable.

**CYPRE'S**. Arbre des plus grands : il ne vient que dans les pays chauds & sur les montagnes. Cet arbre est toujours verd : il est touffu depuis le haut jusqu'en bas. Il porte un fruit qu'on appelle pomme de Cyprès, en forme de noix & d'un goût fort amer : son bois est dur & jaunâtre, & presque incorruptible. Les Ebénistes l'emploient dans leurs ouvrages. La graine de cet arbre est extrêmement petite : on la sème en bonne terre & on l'arrose. Quand le Cyprès a un pied de haut, on le plante en pépinière, on le transplante en des fosses bien profondes, & alors il ne demande plus aucun soin.

## D

**DAIM** (le) est une espèce de cerf, mais dont le poil est plus blanc & le corsage plus petit. Sa tête a plus de cors & la queue est plus longue.

Le Daim se tient volontiers dans les hauts pays, où il y a des vallées & de petites montagnes.

On le chasse sans suite ni limier : on le juge par le pied, & par les fumées ; on le trouve dans les buissons, sur-tout depuis le mois de Mai jusqu'à la fin d'Août.

On peut le chasser facilement avec cinq ou six chiens. Cet animal est fort timide, & il se laisse prendre le long des eaux.

Sa chair est nourrissante, sur-tout celle des jeunes Daims.

**DARTRES**. Remède pour les Dartres. Trempez du papier brouillard dans du vinaigre : laissez-le sécher ; réitérez ainsi trois fois. Brûlez ensuite ce papier sur une assiette, il en sortira comme un nuage & une liqueur jaune, dont il faut oindre la Darte avec le bout du doigt.

Lavez de la thérébenthine en plusieurs eaux, & y incorporez ensuite en forme d'onguent, une suffisante quantité de poudre de soufre.

Où mettez un œuf frais tout entier dans du fort vinaigre mis dans un verre ; & quand la coque sera dissoute, il y aura sur le vinaigre une espèce de mousse dont vous frotterez la Darte.

Mâchez des jaunes d'œufs frais étant à jeun, & en mettez sur les Dartres.

**DARTRES VIVES**. Remède ; prenez de vieilles noix, sel commun & vinaigre, de chacun une once ; le tout étant pilé ensemble, appliquez-en sur les Dartres invétérées.

Où prenez deux dragmes de sel de Saturne ; mêlez-les avec une once d'onguent rosat & appliquez-en.

**DARTRES CORROSIVES**. faites fondre une once de

cire neuve, avec trois onces d'huile d'amandes ameres, & étant bien fondus, incorporez une dragme de sel de Saturne, en remuant toujours hors du feu jusqu'à ce que le tout soit froid, & appliquez de ce cérat.

Les feuilles de tuffilage ou de pas-d'âne pilées, sont aussi fort bonnes.

Pour les Dartres farineuses, usez de l'huile de papier & de cartes, ou de linges brûlés sur une affiette, ou d'un morceau de beurre frais, & autant de poix noire, fondus & incorporés.

DATTES. Fruit du Palmier, arbre qui croît dans la Judée, l'Egypte & les autres Pays chauds. Elles doivent être grosses, charnues, fermes au toucher; on les emploie dans les pituites pectorales, mondées de leurs noyaux. On en fait des cataplasmes astringens: elles sont difficiles à digérer, & elles engendrent un sang grossier.

DAUBE. Ragoût qui se mange froid ou chaud; on le fait ordinairement de gigot de mouton, de veau, de dindon, de poulet, de canard.

DAUBE de gigot de mouton. Faites-le blanchir, après avoir ôté la peau, piquez-le de menu lard: faites-le tremper dans du vin blanc, verjus, sel, poivre, laurier, bouquet de fines herbes: faites-le cuire à la broche, l'arrosant de vin & de bouillon. Etant cuit, faites une sausse avec le jus qu'il a rendu, un peu de farine, tranche de citron, anchois, & laissez-y mijonner quelque tems votre gigot.

Le gigot de veau à la Daube s'accorde de même.

DAUBE des dindons, chapons, perdrix. Lardez votre volaille de gros lard: faites-la cuire dans une marmite avec bouillon & vin blanc, après l'avoir assaisonnée de sel, poivre, clous, muscade, laurier, & enveloppée dans l'assaisonnement: lorsque la volaille est cuite; passez le bouillon au tamis: faites-la réduire en gelée; laissez-la refroidir, & étendez-la sur le dindon.

DEBETS. On appelle ainsi les sommes qui sont restées entre les mains des Comptables.

DEBITEUR. Est celui qui est obligé à faire ou à donner quelque chose à quelqu'un: il n'y a que celui

qui peut être contraint en Justice à faire ou à payer ce qu'il doit, qui soit véritablement Débiteur.

DECEMBRE. Travaux à faire dans ce mois. On doit fumer & marnier les terres, battre le bled à la grange, couvrir de fumier le pied des arbres: c'est le tems de dresser des pieges aux bêtes, tuer & faler les cochons.

Pour les jardins, il faut ferrer ou couvrir ce qui n'a pu l'être dans le mois de Novembre; semer les premiers pois sous quelque abri pour en avoir au mois de Mai: mettre en terre les amandes pour germer: tailler les arbres pendant qu'il ne gele pas encore, dépalisser les espaliers avant de les tailler.

C'est dans ce mois qu'il y a le plus de profit à faire par la vente des dindes, oisons, canards, poules, chapons, veaux: les œufs, le beurre, les fromages, sont plus rares en ce tems & sont bons à vendre.

DECHARGE. C'est un acte par lequel on déclare que celui qui étoit chargé de quelques contrats, titres, papiers, ou autres choses appartenant à un tiers, les a rendus; c'est encore un acte par lequel on se désiste des prétentions qu'on peut avoir contre quelqu'un.

DECLINATOIRE. C'est une exception par laquelle le Défendeur, avant que d'avoir contesté au fond, déclina la Jurisdiction du Juge pardevant lequel il est assigné, & demande son renvoi pardevant son Juge naturel, ou devant le Juge à qui la connoissance de la chose appartient, ou pardevant le Juge de son privilège.

DECOCTION ( la ) est plus simple ou moins chargée que l'apozème.

DÉCRET d'adjudication. C'est le Jugement qui autorise la vente d'un héritage qui se fait en Justice, au plus offrant & dernier enchérisseur: il y en a de deux sortes.

Le DÉCRET volontaire. C'est celui qui se fait du consentement des parties sur le vendeur, afin de purger les hypothèques & mettre l'acquéreur en sûreté. C'est ainsi, par exemple, que dans les contrats de vente, l'acquéreur, après avoir fait saisir réellement sur lui l'héritage qu'il a acheté, & cela à la requête d'un

créancier simulé, fait faire les criées & les mêmes procédures qui se font lors d'un Décret forcé jusqu'à l'adjudication, & le Vendeur ne touche le prix de l'héritage qu'après qu'il a été adjugé à l'Acquéreur en vertu du Décret.

Le DÉCRET forcé est celui qui se fait involontairement à la poursuite d'un Créancier qui a fait saisir réellement un héritage ou autre immeuble appartenant au Débiteur; & en conséquence de la saisie réelle & des procédures qui se font dans la poursuite des criées, l'on parvient à l'adjudication, & le jugement qui adjuge l'immeuble s'appelle *Décret*.

DEFAUT ( un ) est un acte qui se donne en Justice au Demandeur, de la contumace du Défendeur défaillant sur l'assignation qui lui a été donnée. Le même acte est appelé congé lorsqu'il se donne au Défendeur pour la contumace du Demandeur. Il y a trois sortes de Défauts: le Défaut faute de comparoir; on le donne au Demandeur contre celui qui est assigné & qui ne se présente pas dans les délais de l'Ordonnance. Ce défaut se prend au Greffe, & on le fait juger après un autre délai de huitaine, pour ceux qui sont ajournés à huitaine; & il est de la moitié du tems porté par l'assignation, outre le délai de l'assignation, & de huitaine pour se défendre, pour ceux qui sont ajournés à plus longs jours.

Le Délai faute de défendre, c'est-à-dire, faire par le Défendeur qui s'est présenté sur l'assignation de donner des défenses. Ce défaut se donne à l'Audience sans autre acte ni délai, & pour le profit on adjuge au Demandeur ses conclusions.

Le Défaut faute de venir plaider, c'est-à-dire, faute par le Défendeur de comparoir à l'Audience: il en est de même que du précédent: on ne peut se pourvoir contre ces Jugemens que par opposition dans la huitaine.

DEFENSES. Terme de Pratique; ce sont les raisons que le Défendeur oppose à la demande qui lui est faite: par exemple; qu'il ne doit point ce qui est demandé; que la dette est acquittée; qu'il y a prescription; que le titre est nul, & autres. Toutes défenses sont des

exceptions, mais toutes exceptions ne sont pas des Défenses: ainsi celui qui décline la Jurisdiction du Siege ne fournit point de Défenses.

DEGOUT. Voyez *appétit perdu*. Le dégoût est encore une maladie des Chevaux. Quelquefois le mal vient des cirons qu'un cheval a au dedans des levres dessus & dessous. En ce cas, coupez avec un bon couteau, la première peau à l'endroit où sont les cirons, & frottez les incisions avec sel & vinaigre. Si la cause du Dégoût est inconnue; faites-le saigner au milieu du palais, puis pour arrêter le sang, donnez-lui du son mouillé, ou lui levez quelque tems la tête avec une corne, ou appliquez une coque de noix vuide sur l'ouverture. Si le Dégoût continue, donnez-lui quelques lavemens; ensuite frottez-lui les gencives, les levres & la langue avec une composition faite avec sept ou huit gouffes d'ail concassées, deux onces de sel menu & une demi-livre de miel; ou bien enveloppez dans un linge une once d'*assa fetida*; attachez-le au mastigadour pour le laisser une couple d'heures ronger. Le même nouet servira plusieurs fois: on peut leur donner encore & à plusieurs fois une once de foie d'antimoine bien pulvérisé parmi du son mouillé, mais on doit en même tems ne pas les laisser trop manger.

Pendant le tems de ce Dégoût, on doit leur donner de l'orge mondée bien cuite, passée & tiède, ou de la farine d'orge tamisée, dont on fait de la bouillie avec deux pintes d'eau: on y mêle un quarteron de sucre, & on la donne avec la corne, & cette nourriture leur suffit pendant vingt-quatre heures.

DELEGATION. Est une espèce de cession par laquelle un Débiteur substitue son Débiteur en sa place, au moyen de quoi le Débiteur délégué promet payer la dette au Créancier: l'usage de ces Délégations est fréquent dans les contrats de vente. Le Vendeur délègue ses Créanciers à l'Acquéreur de la chose vendue; & l'Acquéreur se trouve par ce moyen chargé de le satisfaire & d'en acquitter le Vendeur: mais la Délégation du Débiteur ne se peut faire sans son consentement. Au reste, tout le péril de la dette tombe sur

le Créancier au profit de qui la Délégation est faite : & si elle est portée par un contrat de vente, elle équivaut à une opposition faite au décret.

DELIRE. (Rem. contre le ) Pilez de la bétouine & de la joubarbe, avec de l'onguent *Populeum*. Appliquez le tout en forme de cataplasme sur la tête rasée du malade.

DEMANGEAISONS qui viennent en différentes parties du corps.

Remède. Prenez du jus d'ortie & d'onguent *Populeum*, ou bien de la suie que vous pulvériserez bien : mêlez-la avec du vinaigre fort ; oignez-en la place après en avoir bien frotté l'endroit qui cause de la Démangeaison. Voyez GRATELLE.

DEMI-SEPTIER ( le ) est la quatrième partie de la pinte de Paris, il contient environ une demi-livre d'eau.

DENTS. ( mal de ) Si la douleur vient d'une cause chaude, ce que l'on connoît quand elle est aiguë & semblable aux piquures d'une aiguille, gargarisez-vous avec une décoction de feuilles de jusquiame, faite en eau ; ou avec du suc de plantin ou de laitue, y ajoutant un peu de vinaigre : mettez entre les Dents des racines de millefeuille & d'agrimoine. Si la douleur est opiniâtre, il faut se faire saigner, & prendre des lavemens avec du petit lait & de la casse.

Si la douleur vient d'une cause froide, ce que l'on connoît si on a une grande pesanteur de tête, & si on jette beaucoup de salive ; faites cuire sous les cendres une gouffe d'ail, mettez-la sur la Dent le plus chaudement que vous pourrez, mettez-en aussi dedans l'oreille.

Ou un clou de girofle, ou un petit morceau de tabac. Fumez de la sauge ou du tabac avec une pipe. Tenez dans la bouche du vin bouilli dans une écorce de grenade.

Ou ratifiez la racine de grande consoude, & mettez cette matière gluante sur de la toile pour l'appliquer sur la tempe du côté de la douleur. Cela est capable d'arrêter la fluxion.

Autres remèdes contre le mal des Dents, Prenez des feuilles de persil : broyez-les entre les mains,

jusqu'à ce qu'elles soient toutes en pâte, ou en suc : ajoutez-y du gros sel bien broyé : remplissez l'oreille de cette pâte du côté du mal, & la douleur s'apaisera.

Ou faites chauffer un peu de vinaigre, mettez-en dans le creux de la main, & respirez-le par le nez.

Pour faire tomber une dent cariée. Mettez dans la Dent cariée de la poudre de corail rouge ou du suc de jusquiame, dans lequel on aura trempé du sel ammoniac.

Ou faites infuser dans du vinaigre de la pomme de coloquinte sauvage : faites-la cuire ensuite jusqu'à consistance de miel : scarifiez la gencive tout autour de la Dent : touchez-la de ce liniment ; fermez la bouche pendant un peu de tems : ensuite vous pourrez tirer la Dent avec les doigts sans souffrir de douleurs.

DENTS branlantes. Remède pour les raffermir. Lavez souvent la bouche d'une dissolution d'une dragme d'alun dans trois demi-septiers d'eau.

Ou bien détrempez un peu de myrrhe avec du vin & de l'huile ; ensuite lavez-vous-en la bouche.

Autres Remèdes pour apaiser la douleur des Dents. Mâchez des feuilles de romarin ou de sauge : baissez la tête & laissez couler les eaux qui en tomberont en crachant, la fluxion & le mal s'apaiseront.

Ou bien prenez de la racine de pyrethre, appliquez-la sur la Dent : ou pour qu'elle fasse plus promptement son effet, mettez-la dans un demi-verre de vin : faites-lui faire un bouillon sur le feu dans une écuelle, & rincez-vous la bouche avec ce vin.

Autre. Prenez de la mie de pain & du lait, & faites-en un cataplasme sur la joue.

Autre. Prenez de l'essence de clous de girofle ou de celle de thim, mettez-en une goutte sur la Dent douloureuse.

Autre. Prenez du cresson, faites-le bouillir avec du fort vinaigre ; & quand il sera comme en marmelade à force de cuire, prenez le cresson, faites-en comme de petites boulettes que vous mettez sur la Dent, changez-en souvent : ce remède fera jeter beaucoup d'eaux.

Pour faire tomber une Dent sans faire de mal. Prenez deux onces de roses rouges : faites-les bouillir en fort vinaigre l'espace de vingt-quatre heures , puis faites-les sécher , réduisez-les en poudre , & mettez-en sur la Dent.

Ou prenez de la racine de chelidoine , frottez-en la Dent , & elle tombera bientôt après.

Eau pour ôter la noirceur des Dents. Prenez huit grains de sel commun , & autant d'alun de roche calciné : mettez le tout dans une écuelle de terre avec un jus de citron : exposez - le sur le feu pour le faire bouillir un moment ; l'ayant retiré du feu , passez-le par un linge : lorsque vous voudrez vous en servir , trempez-y une racine de guimauve , de laquelle vous frotterez les Dents qui sont noires.

Autre Eau pour nettoyer les Dents & fortifier les gencives. Prenez la moitié d'un demi-septier ou bon demi-verre de verjus , une vingtaine de grains de verjus , une petite poignée d'orge , de l'alun de roche gros comme une noisette : mettez le tout bouillir ensemble jusqu'à ce que le verjus en grains soit cuit : passez cette composition par un linge : ajoutez-y deux cuillérées de miel violet ; servez-vous de cette eau pour nettoyer les Dents & les gencives.

DÉPENS. On appelle ainsi les frais qui ont été faits dans les procédures de la poursuite d'un procès , qui entrent en taxe : ils doivent être payés à celui qui a obtenu gain de cause en toutes instances : on peut être contraint par corps au paiement des dépens dont la taxe monte à 200 liv. & au delà.

DEPLANTOIR. Outil de Jardinage avec lequel on enlève les plantes qui étoient en place pour les transporter ailleurs. Il est ordinairement de fer blanc en forme de tuyau ; on le fait entrer dans la terre à force de bras , jusqu'au dessous de la racine de la plante qu'on veut enlever ; ensuite on ôte le fil de fer qui tient l'outil dans sa rondeur , afin que les côtés du tuyau se retirent un peu : par ce moyen la motte de la plante ou de l'arbre sort en son entier , & se place commodément dans le lieu qui lui est destiné.

DEPOT. Il y en a de deux fortes ; 1<sup>o</sup>. le volontaire , c'est celui qui se fait de pleine volonté , sans qu'il y ait aucune nécessité qui oblige le Déposant de donner la chose à garder à un autre ; 2<sup>o</sup>. le nécessaire se fait par une espece de nécessité qui oblige le Déposant de donner la chose à garder à quelqu'un.

DESCENTE de l'intestin. Remède pour le faire rentrer. Prenez de l'eau moulée qui se trouve dans les auges des Couteliers & des Taillandiers , & du sain-doux , la dose à discrétion : fricassez-les ensemble comme on fait des pois verts ; puis appliquez-les entre deux linges bien chauds sur la Descente , le malade étant couché la tête plus basse que les pieds , pour faciliter la réduction , laquelle étant faite , il faut lui mettre un bandage. Ce cataplasme fait rentrer la Descente si grosse qu'elle soit.

DESCENTE ou rupture de l'intestin. Remède ; mêlez le suc de l'hermiolle ou turquette pilée avec du vin blanc , & prenez ce breuvage pendant neuf jours , ou broyez cette herbe & l'appliquez sur la partie malade ; ou bien appliquez-y un cataplasme de racines de grande consoude & de *Sigillum Salomonis* pilées ensemble , & incorporées avec un blanc d'œuf , mettant un bandage par-dessus.

Autre Remède. Prenez un œuf de poule tout chaud dans le nid : faites-le avaler au malade ainsi chaud & crud , qu'il remplisse la coquille de cet œuf de son urine toute chaude ; qu'on suspende cette coquille dans la cheminée , & à mesure que l'urine se dessèche , la Descente diminuera. *Ephem. de Leipsick.*

DESCENTE de la matrice. Prenez une poignée d'armoise , un morceau de beurre frais , & un demi-septier de fort vin : faites bouillir le tout , & appliquez le marc dessus le nombril le plus chaudement qu'il se pourra. Voyez HERNIE.

DESCENTE des boyaux des petits enfants. 1<sup>o</sup>. Prenez de la racine de glayeur la plus haute partie : faites-la tremper dans de l'eau ; donnez-la à boire à l'enfant.

2<sup>o</sup>. Prenez de la fougere mâle , faites-la distiller dans un alembic de verre : donnez-lui à boire à jeun tous les matins trois doigts de cette eau ; & faites-le asséoir ensuite une demi-heure.

3°. Prenez de la cire venant de la ruche, & que le miel y soit : amolissez-la entre vos mains avec un peu de térébenthine de Venise & l'appliquez sur le mal, sans employer de brayet. Laissez-l'y trois ou quatre jours : mettez-y ensuite un cataplasme fait avec une poignée de camomille, de petite confoude, une demi-poignée de roses seches, demi-once d'huile de camomille : faites cuire toutes ces drogues dans un poëlon avec un peu de gros vin ; avant de mettre le cataplasme il faut ôter l'emplâtre, & changer le premier un ou deux fois le jour.

**DESHERENCE.** (droit de) Il appartient au Seigneur haut-Justicier, c'est-à-dire, que les biens vacans ou immeubles qui ne sont reclamés d'aucun Propriétaire, en un mot, les successions auxquelles il n'y a point d'héritier, & situées dans l'étendue de la haute-Justice d'un Seigneur, lui appartiennent ; mais s'il se présente des parens en quelque degré qu'ils soient, & même le mari ou la femme, ils excluent le Seigneur : au reste le Seigneur est obligé d'acquitter les charges à proportion de ce qu'il retire de la succession.

**DESHERITIER** ou exhériter. C'est exclure de la succession ou de portion d'icelle, celui à qui elle est due & appartient par la Loi, ou par la Coutume ; ainsi il n'y a proprement que les enfans qui puissent être exhérités. Or ils le peuvent être pour juste cause ; & même quoique sans cause, ils peuvent être réduits à leur légitime, du moins dans les pays de Droit écrit, mais on ne peut les priver de leur légitime sans les exhériter.

**DESSOLER.** C'est arracher la sole à un cheval. La sole est comme une femelle de corne au dessous du pied, & sur laquelle le fer ne doit point porter. On dessole un cheval pour certains maux, comme pour l'enclouure, l'encastellure, le javar encorné, les clous de rue, &c. il faut pour cette opération un Maréchal qui sache son métier.

**DETTES.** On comprend sous ce mot tout ce qui nous est dû. Il y a deux sortes de Dettes ; 1°. les Dettes mobilières, ce sont celles dont la demande tend à avoir une chose mobilière, telle est une

somme de deniers, parce qu'elle est un meuble.

2°. Les dettes immobilières sont celles dont la demande tend à avoir un immeuble, comme une maison, une terre, une rente constituée, car cette dernière est aussi réputée immeuble, parce que le fort principal ne peut être exigé. Les Dettes actives sont celles qu'on nous doit. Les passives sont celles que nous devons.

**DEVIS** de maçonnerie. C'est un marché par écrit contenant toutes les clauses & conditions, auxquelles un Entrepreneur & le Propriétaire se sont accordés & fournis réciproquement, pour la construction ou le rétablissement d'un bâtiment ; le marché contenant en détail l'ordre & la disposition de l'ouvrage, la qualité des matériaux, leur prix, leur quantité & les frais pour les mettre en œuvre.

**DEVOIEMENT** ou Diarrhée. Le Dévoiement a pour cause un dérangement dans le levain de l'estomac, devenu trop grossier pour pénétrer les alimens & en faire une digestion parfaite, ce qui cause la fluidité vicieuse des matieres.

En général le cours de ventre où les matieres ne sont point teintées de sang n'est point dangereux lorsqu'il ne dure que vingt-quatre heures : en ce cas, il est même salutaire ; mais s'il dure long-tems, & qu'on n'y remédie pas promptement, il peut traîner des mois & des années, épuiser le malade, & le faire tomber dans l'hydropisie.

Remede pour modérer les trop grandes évacuations. Prenez une once de la raclure de corne de cerf, deux onces de mie de pain blanc émietté dans les mains, une demi-once de la racine de grande confoude : faites bouillir le tout dans trois pintes d'eau que vous réduirez à la moitié. Passez la liqueur sans expression, & ajoutez à la colature une once & demi de syrop de coing ; donnez cette décoction pour boisson ordinaire un peu dégourdie.

Si les tranchées sont violentes, on fera usage de lavemens anodins.

On ne doit arrêter le dévoiement ou cours de ventre, que lorsqu'après avoir continué quelque tems, le

malade en est affoibli : alors faites infuser dans du gros vin rouge , ou dans un œuf frais une dragme de graine de plantain ou de patience sauvage bien pilée , & donnez-le au malade. Ou faites-lui prendre une infusion de deux gros de la racine de rhubarbe domestique , ou au défaut de la patience sauvage , faite dans un verre de décoction de plantain ; & si le cours de ventre n'arrête pas , faites sécher la rhubarbe ou patience ; mettez-la en poudre dans un peu de vin , ou de décoction de plantain.

Il est bon de prendre au commencement du cours de ventre , un lavement détersif , fait d'une décoction d'orge , de son & de fleurs de camomille , y délayant deux onces de miel écumé.

Lorsque le cours de ventre continue long-tems , on peut prendre un lavement astringent , fait d'une décoction de feuilles de plantain , de bouillon blanc , & de fleurs de roses rouges avec eau ferrée , y délayant le miel écumé avec deux jaunes d'œufs.

**DIARRHÉE.** Lorsque la Diarrhée est séreuse , blanchâtre , mousseuse : si elle est de peu de durée , il suffit pour la faire cesser de garder une diette exacte ; de se réduire à des bouillons , panades , potages , œufs frais , rôtie au vin , user d'une ptisanne faite avec la chicorée sauvage , chiendent , &c. prendre soir & matin un demi-gros de thériaque ou de confection d'hyacinthe , & se purger à la fin de la maladie avec le catholicon double , & la manne ; mais si le flux de ventre est continu , de quelque cause qu'il provienne , on doit user des remèdes suivans ; 1<sup>o</sup>. le malade doit se purger avec le syrop magistral , qui est fait avec les eaux de plantain , de rose , de cannelle orgée , de six gros de rhubarbe , de roses de Provins & de sumac , de graine de kermès. La dose est une once ou once & demie ; il en doit prendre tous les trois ou quatre jours , jusqu'à ce que le flux soit modéré. Dans les intervalles , user d'un opiat astringent qui est fait avec un gros d'extrait d'écorcé de grenade , vingt grains de la poudre de corail anodine , mêlée exactement & partagé en six prises. De quatre en quatre heures en prendre une prise & cela nuit & jour : boire par-

dessus

dessus un verre de vin sumac , qui est fait avec six grapes de sumac , bien épluchées : écorce de grenade & cannelle , de chacune deux gros , deux muscades râpées , quatre onces de sucre & trois chopines de bon vin rouge : on fait bouillir le tout jusqu'à la réduction d'une pinte , & on le passe avec legere expression. Lorsque le malade se trouvera soulagé , il ne prendra dans les vingt-quatre heures que deux ou trois prises de l'opiate & du vin de sumac , & toujours en diminuant à mesure que la guérison avance. Pour nourrir il n'usera que de bouillons , potages , panades , & de ris au bouillon ; on délayera un jaune d'œuf alternativement de deux bouillons l'un. Il ne boira que le moins qu'il lui sera possible , & lorsqu'il boira , ce doit être d'une ptisanne astringente.

**DINDONS** ou Poules d'Inde. ( les ) On appelle ainsi cette espece de volaille , parcequ'elle nous est venue des Indes : leur chair est nourrissante , de bon suc & facile à digérer. Les Dindons sont voraces & difficiles à nourrir tant qu'ils sont jeunes : il y a plus de profit à en élever un assez bon nombre , parce qu'on les fait paître aux champs où ils se nourrissent d'herbes , de vers , d'orties & de fruits , au lieu que si on n'en a que peu , & qu'on les nourrisse dans la basse cour , ils consomment beaucoup de grain & font beaucoup de dégât. Si on pouvoit avoir un verger qu'on laissât en herbe , où on les mettroit , ce seroit un plus grand menage.

On donne ordinairement un coq à six Poules. Les Poules d'Inde couvent les œufs de toute sorte de volaille , & elles couvent à la fois vingt à vingt-cinq œufs : elles font deux pontes tous les ans , l'une en Février , l'autre au mois d'Août. Chaque ponte est de quinze œufs ; on remarque l'endroit où elles les déposent , & on va les y prendre de jour à autre.

Quand la Poule d'Inde a achevé sa ponte & qu'elle demeure dans son nid , on lui donne quinze œufs de Poule d'Inde à la couvée de Février , & jusqu'à vingt à celle du mois d'Août. Pendant la couvée on doit avoir soin de les faire manger & boire , & les ôter pour cela doucement de dessus leurs œufs. Lorsque les

Tom 1.

X

Dindons sont prêts à éclore, on pratique à leur égard la même chose que pour les poules. Si on a mis plusieurs Poules d'inde à couvrir, on prend les Dindonaux de trois meres, & on les donne à conduire à une seule: on met avec le coq les autres, afin qu'elles pondent & couvent de nouveau.

Les Dindons ou Poulets d'inde sont plus difficiles à élever que les autres volailles, parce qu'ils sont foibles & délicats dans leur bas âge.

Dans le choix des Poules d'inde il faut préférer les noires & les plus grosses, & celles qui ont l'air vif & éveillé. On ne doit pas les prendre trop jeunes: on doit avoir un coq sur six poules, & le renouveler tous les ans. Pour exciter les poules à souffrir le coq & à pondre, on leur donne quelque nourriture qui les échauffe, soit de l'avoine, soit du chenevis. Comme elles ont de l'inclination à faire leurs nids dans les champs, & dans des broussailles, on doit les épier, & quand on les a découvertes les enlever avec leurs œufs: il n'est pas nécessaire de mettre des œufs dans leur nid comme on fait aux poules pour les exciter à pondre. En ramassant leurs œufs, on a soin de mettre sur chacun le tems de la ponte, & de distinguer séparément les œufs de chaque poule; & cela, afin qu'on puisse faire couvrir à chacune les œufs qu'elle a pondus; car ils réussissent beaucoup mieux. On doit leur construire des nids dans des endroits bas & frais, loin du bruit, & mettre au fond du nid de la bruyere & par-dessus un peu de paille: ne leur donner que quinze ou seize œufs à couvrir; on peut aller jusqu'à vingt, mais c'est le plus sûr d'en mettre moins.

Pour les exciter à couvrir, on leur sacrifie quelques mauvais œufs de poule, & lorsqu'on voit qu'elles s'y attachent, on leur confie les leurs propres. Il faut même faire un choix de ces derniers; on les met dans l'eau tiède, ceux qui vont au fond du vase sont les meilleurs: on fait toujours couvrir les plus nouveaux.

On peut faire couvrir à des poules communes les œufs des Poules d'inde, mais il faut leur donner un nid de paille fait exprès, le garnir de foin, y mêler un peu de laine pour lui communiquer de la chaleur,

& l'avoir fait passer par un four assez chaud pour détruire les poux à poule: donner pour nourriture aux poules, lorsqu'elles couvent, des feverolles, ou du bled de Turquie ou de chenevis. Il faut quelquefois les chasser une ou deux fois le jour de dessus le nid pour les obliger à manger & à se vuider. Lorsque les Poulets d'inde sont éclos, ce qui arrive au bout de vingt ou vingt-deux jours; visiter souvent la Poule, & l'accoutumer à souffrir qu'on l'ôte de dessus ses œufs pour les retourner, & ne pas y toucher dès que le Poulet commence à faire son trou; mais si on l'entend piauler, on lui aide à percer sa coque avec une épingle, mais petit à petit, & on casse légèrement avec la pointe d'un couteau, ceux qui sont long-tems à éclore si on y entend piauler le Poulet; mais on ne l'ouvre que bien peu.

Lorsque les Poulets sont éclos, il faut que le poulailler où on les tient renfermés dans ces premiers tems, soit obscur & chaud, & pour cela en couvrir le sol d'un demi-pied de fumier de cheval, mais bien sec & menu: il faut qu'il soit à l'abri des vents du Nord.

On doit d'abord, & pendant les deux ou trois premiers jours, leur insinuer dans le bec un peu de vin & d'eau, & leur présenter à tous du pain émié également dans du vin & de l'eau, & les mettre promener sur le fumier. Le quatrième jour, on fait bien bouillir dans l'eau des feuilles d'orties hachées bien menues, dont on aura ôté les côtes: on y mêle un peu de fenouil haché de même, mais qu'on ne fait pas bouillir; les mauvais œufs que l'on aura trouvés gâtés, tant des Dindes que des Poules communes, après les avoir fait durcir, & sans en ôter la coque; un tiers de farine de bled de Turquie: on fait du tout une pâte, dont on donne à manger aux petits Poulets d'Inde, & qu'on leur présente à la main, en les appellant. Cela les rend familiers.

Quinze jours après, & lorsqu'ils ont acquis un peu de force, on mêle dans leur mangeaille de la graine d'ortie, elle leur fait grand bien, & on y mêle de la poirée hachée, si cette graine les échauffoit trop; ce

qu'on reconnoîtroit à la sécheresse de leur siente.

On doit sur-tout, tant qu'ils sont petits, les défendre du vent froid, de la pluie, de la boue; & s'ils avoient été surpris de quelqu'un de ces accidens, on doit les réchauffer avec soin dans des linges chauds, & leur donner quelques gouttes de vin: ainsi on ne doit les exposer à l'air que par un beau tems, & enfermer la merefous une mue d'osier un peu soulevée, afin que les petits puissent aller & venir dessous, & mettre leur mangeaille dans des petits plats de terre à côté de la mue, afin qu'ils ne s'éloignent pas beaucoup.

Lorsqu'ils ont un mois, on peut les confier au petit garçon qui les mene promener dans les champs, où ils se nourrissent de petits vermineux, & d'autres insectes: le tout trois ou quatre heures dans le plus beau du jour: on leur donne alors pour nourriture du son de froment, auquel on mêle un peu de bled de Turquie: on y mêle aussi d'une herbe appellée Mouron, & que les Médécins appellent camomille puante, parce qu'elle l'est en effet. Sa fleur est jaune, & ressemble à des marguerites sauvages: elle est excellente pour les petits Poulets d'Inde; ainsi que l'herbe aux teigneux: c'est une espece de chardon qui s'attache aux habits des passans: on la trouve le long des villages & des maisons. Au reste, il faut les accoutumer peu à peu à manger de tout.

Lorsque les Poulets d'Inde sont dans leur force, c'est-à-dire, gros comme un moyen chapon, on les nourrit avec des herbes communes, telles que des laitues, de la poirée, des feuilles de choux, & toute sorte de fruits; il suffit de les hacher bien menu, sans les faire cuire, & y mêler du son avec de l'eau. Les mûres qui viennent sur les ronces, & celles des mùriers blancs, leur plaisent beaucoup; mais on doit avoir attention de ne les laisser jamais manquer d'eau, sur-tout dans les chaleurs, sans quoi ils seroient malades de la pepie, qui les fait tomber en langueur, & leur ôte l'appétit. Si le cas arrive, on leur ouvre le bec, on prend la langue entre les doigts, & avec une épingle on arrache une pellicule blanche qui est au bout de la langue, & qui cause leur mal.

On doit aussi mener souvent les Dindons dans les bois; ils s'y plaisent beaucoup, parce qu'ils y trouvent une infinité de vermineux & d'insectes, qu'ils mangent avec plaisir, & leur chair acquiert une qualité d'un goût bien meilleur que ceux qu'on n'y mene point; mais il faut que celui qui les garde ait l'œil sur eux, de peur qu'en s'écartant ils ne deviennent la proie de quelque loup ou renard, & autres animaux carnassiers, qui en sont fort friands: il est bon d'avoir quelque chien qui fasse la garde autour d'eux. Ceux qui ont des parcs fermés de murailles, ont une grande facilité d'élever des Dindons, du moins pour la provision du Maître & celle de la maison: la liberté qu'ils ont d'aller & venir à leur gré, de hucher par-tout où il leur plaît, & de coucher au grand air, semble les remettre dans leur climat originaire; mais on ne peut pas les y laisser couvrir & élever dès leur première jeunesse, il faut attendre qu'ils soient un peu forts.

Il y a des provinces où on chaponne les Coqs d'Inde pour les engraisser. On les engraisse en les mettant sous des mues, & en leur donnant trois fois le jour d'une pâte faite avec des orties, du son & des œufs durs, & mise en divers morceaux, gros comme de petites noix.

On fait un bon profit des Dindonneaux, en les portant vendre aux Marchés voisins, aux mois d'Avril & de Juin, parce qu'ils sont encore chers.

Le Coq d'Inde a la chair plus ferme que le chapon; mais c'est un aliment plus solide: au reste, il est à peu près de même nature.

MANIERE de faire rôtir les Dindons. Etant plumés, laissez-les mortifier; lorsqu'ils le sont, videz-les, trouffez-les proprement, faites-les blanchir sur la braise; épluchez & ficelez-les; piquez-les de menu lard; mettez-les à la broche; pliez-les de papier; faites-les cuire à propos; étant presque cuits, ôtez-le papier, pour leur faire prendre une belle couleur. On fait rôtir de la même maniere les Dindes & les Dindonneaux, les Poules de Coq & les Campines.

DINDON FARCIS. Retrouffez votre Dindon, & ne le faites point blanchir: détachez la peau de dessus

l'estomac ; farcissez-le entre la peau & la chair , & un peu dans le corps. La farce doit être faite avec du lard rapé cru , du persil , ciboule , fines herbes , le tout haché , écrasé , & bien assaisonné : ensuite brochez-le & faites-le rôtir : étant cuit , servez-le avec un ragoût par dessus. On peut aussi le mettre à la braïse , après l'avoir farci comme ci-dessus , le faisant égoutter & dégraisser lorsqu'il est cuit , & le servir avec un ragoût de truffes & ris de veau.

**DINDON aux marrons & saucisses.** Vuidez un Dindon , hachez le foie avec persil , ciboule , beurre , sel , poivre , fines herbes ; mêlez dans cette farce des marrons cuits sous la braïse & bien pelés , & mettez-les dans le corps du Dindon ; faites-le refaire dans une casserole avec du beurre , & mettez-le à la broche , enveloppé d'abord de lard ; en même tems faites cuire avec du bouillon dans une casserole des marrons , que vous avez fait à demi-cuire dans une tourtiere , & dont vous avez ôté la petite peau : étant cuits , mettez-y un peu de jus & coulis ; débroschez le Dindon , dressez-le dans un plat , & mettez la saussée aux marrons par dessus , avec un jus de citron.

**DIRECTE.** C'est la Seigneurie de laquelle relève immédiatement un Fief , ou un héritage , possédé roturièrement , & en reconnaissance de laquelle il est dû des droits de quint , ou des lods & ventes à celui qui a la Directe , lorsqu'il héritage qui en relève est vendu : on l'appelle Directe , parce que les héritages qui en relevent ont été autrefois démembrés d'elle ; à la charge d'en dépendre , comme Fiefs , ou comme Censives.

**DIRECTION** , est une assemblée de créanciers , lesquels en conséquence de l'abandonnement des biens qui leur a été fait par leur débiteur , font un contrat , par lequel ils nomment pour Syndics & Directeurs trois ou quatre personnes qualifiées & entendues pour régir les biens , & empêcher qu'ils ne soient consommés en frais de Justice : ce contrat , après avoir été signé de tous les créanciers , doit être homologué en la Cour , ou Siege du lieu , où se doivent faire les poursuites. Comme les Directeurs ont la régie des biens dont le débiteur a fait l'abandon , ils peuvent faire procéder à la vente des

effets mobiliers , & à celles des immeubles ; faire des baux à loyer , &c. Ils choisissent une personne pour recevoir les revenus : ils travaillent au recouvrement des dettes actives du débiteur ; ils font faire plusieurs publications des biens à vendre aux lieux de leur assemblée , le débiteur toujours appelé : on y fait des adjudications sauf quinzaine , & lorsque les biens ont été portés à leur juste valeur , & qu'il y a eu des remises suffisantes , on les adjuge purement & simplement. Enfin , les Directeurs , après la vente , font l'ordre & distribution du prix des choses vendues , suivant les privilèges & hypothèques des créanciers , après quoi ils font homologuer le tout , pour lui donner plus de force : mais cette vente ne purge pas les hypothèques , à moins que l'adjudicataire ne fasse un décret sur lui-même.

**DISPENSE de parenté pour mariage.** Elle s'accorde par le Pape , à l'effet de pouvoir épouser une personne qui nous est jointe par le lieu de parenté , ou d'alliance dans un degré prohibé. Le Pape ne dispense jamais en ligne directe ni en collatérale entre frere & soeur ; il ne dispense même que par de grandes considérations entre l'oncle & la niece , le neveu & la tante. Mais il dispense à l'égard des cousins germains , ainsi que pour ceux qui ne sont qu'au troisième degré : à l'égard du quatrième , les Evêques ont le droit de Dispense.

**DISTILLATION** , (1) est une raréfaction & une exaltation des parties humides , & les plus essentielles des mixtes , réduites par le feu en vapeurs , lesquelles étant montées au chapeau de la cucurbite , & y trouvant du rafraîchissement , se condensent en gouttes qui descendent dans le récipient.

Pour donner ici une légère idée de la Distillation , on doit savoir qu'il y a quatre sortes de matieres dans la composition des corps , savoir , le sel , le soufre , ou l'huile , l'eau ou le phlegme , & la terre. Ils s'élevent tous par la force du feu , excepté la terre , qui seule reste au fond du vaisseau.

2°. Il y a quatre degrés de chaleur pour la Distillation. Le premier , est tiède : le second , un peu plus

chaud, comme la chaleur de la cendre. Le troisieme est encore plus chaud, & peut offenser la main. Le quatrieme est si véhément, qu'on ne peut seulement l'approcher. Le premier degre est convenable pour distiller les fleurs & les simples, mais au tems de leur maturité. Le second, pour les choses odorantes, comme le poivre, la cannelle. Le troisieme, pour les matieres épaisses & pleines de suc, comme sont plusieurs racines; mais il faut les faire macérer & tremper quelque tems avant de les distiller. Le quatrieme, pour distiller les métaux, les minéraux, comme l'alun, l'arsenic, &c.

On fait les Distillations, afin de séparer les substances les plus pures des mixtes, & les conserver sans qu'elles se corrompent.

On divise les eaux distillées en simples & en composées: les simples sont celles qu'on tire de la plante sans addition, comme l'eau de rose, l'eau d'oseille. Les composées sont celles où il entre plusieurs especes d'ingrédiens, comme l'eau de Melisse, l'eau Vulnéraire & autres.

On doit, autant qu'on peut, employer les vaisseaux de verre ou de terre pour la distillation des eaux; mais quand les vaisseaux ne sont pas assez grands pour beaucoup de matiere qu'on veut distiller à la fois, il faut se servir de vaisseau de cuivre étamé en dedans.

Il y a deux sortes de Distillations; une qui se fait *per ascensum*, & l'autre *per descensum*. La premiere, & la plus ordinaire, est quand on échauffe la matiere par dessous. La seconde, est quand on met le feu sur la matiere qu'on veut échauffer; alors la vapeur qui en sort ne pouvant s'élever, elle se précipite au fond du vaisseau. Comme les mixtes dont on tire les eaux sont de différentes substances, les unes volatiles, & les autres fixes; les unes aqueuses, les autres seches & salines; il faut se servir de différens moyens pour enlever, par la Distillation, autant qu'il se peut de leurs parties essentielles.

Les eaux distillées peuvent être gardées plusieurs années sans qu'elles se corrompent, mais on doit les renouveler toutes les années, à cause que la vertu

qu'elles ont apportée de la plante se détruit beaucoup dans l'hiver.

Si on fait la Distillation dans des vaisseaux de verre, ils doivent être bien cuits, sans bulles, sans nœuds, & déjà éprouvés. 2°. Le feu ne doit pas être violent au commencement, de peur que les vaisseaux ne se cassent en recevant une chaleur trop subite: mais on doit l'augmenter peu à peu, & jusqu'au troisieme degre, s'il en est besoin. 3°. Il faut que les charbons soient entièrement allumés, & à demi-brûlés, avant de mettre les matieres dans l'alembic, afin que le charbon n'infecte pas l'eau de fumée. 4°. On ne doit pas mettre dans l'alembic une trop grande quantité de matiere, de peur qu'elle ne regorge, mais on en met souvent. 5°. Lorsqu'on distille des matieres qui ont une malignité vemeuse, on doit se tenir éloigné pendant la Distillation, parce que cette fumée peut nuire beaucoup, & causer même la mort.

Quand on veut distiller trois ou quatre fois une eau, il faut à chaque Distillation diminuer la chaleur d'un demi-degré, & après cela d'un autre, jusqu'à ce qu'on soit revenu au premier degre qui a été donné.

On doit observer que dans toutes les Distillations d'eau, il faut mettre à part l'humeur la plus épaisse, qui sort ordinairement la premiere.

Pour juger que la Distillation se fait bien, il faut que dans l'intervalle qui se passe entre les gouttes tombantes, on puisse compter une dizaine de nombres.

Comme l'alembic au refrigerent est celui dont on fait le plus d'usage, & que le matras & le chapiteau s'unissent ensemble, il est très-important d'empêcher la plus légère transpiration. Pour cet effet, on colle sur la jointure une bande de papier fort, dont les deux bouts se joignent l'un sur l'autre.

On ferme encore toutes les jointures par lesquelles les esprits pourroient transpirer, ce qu'on appelle luter. Ce lut doit être fait de terre glaise, ou de colle faite avec de la farine ou de l'empois.

La chaudiere à l'eau-de-vie se lutte de la même matiere qu'il faut étendre avec beaucoup de soin autour des jointures, car il est bien difficile qu'on puisse

porter remede au feu, lorsqu'il se met à un grand tirage. Ainsi on doit humecter de tems en tems cette terre, à mesure qu'elle seche, & en ajouter de nouvelle, toutes les fois qu'il en est besoin.

Voici les diverses sortes de Distillations ordinaires. La premiere est celle à l'alembic à feu nu.

Pour distiller de cette sorte, on doit 1°. bien rincer la poire, qui est la partie inférieure de l'alembic, pour ôter toute odeur ou goût qu'elle auroit pu contracter par les matieres précédentes.

2°. Garnir la cucurbite, qui est une des parties de la poire, de la recette ou matiere qu'on veut distiller, laquelle ne doit pas excéder la hauteur de la cucurbite même, afin qu'elle ait assez de jeu dans le bouillonnement, & qu'elle n'engorge pas le soubirail de l'alembic.

3°. Essuyer avec soin le chapiteau, qui est la partie supérieure de l'alembic.

4°. Lutter exactement les deux parties de l'alembic avec de bon papier gris, que l'on colle fortement, & aussi tôt après mettre l'alembic sur le feu.

5°. Faire attention au degré de feu, car chaque recette demande une conduite différente.

6°. Changer de tems en tems l'eau du réfrigérent qui s'échauffe, afin que la fraîcheur donne de la qualité aux esprits.

C'est une nécessité de mettre de l'eau dans l'alembic en plusieurs Distillations, pour le rafraîchir, afin de prévenir l'altération de la matiere; car, par exemple, si on distille de l'esprit de vin sans mettre de l'eau dans l'alembic, il est certain que le feu en consumera une partie, qui sera en pure perte pour le Distillateur, & ne rendra pas par conséquent la quantité d'esprit de vin qu'elle eût rendu; mais il faut avoir l'attention de délutter l'alembic, dès qu'on s'aperçoit que le phlegme monte. On doit encore lutter le récipient avec beaucoup de précaution lorsque le tirage est fait, de peur de rien répandre sur le fourneau, & l'éloigner du feu, de peur que les vapeurs ne s'enflamment. Cette précaution préserve des accidens, car pour peu que le feu soit pressé, les recettes peuvent se brûler, & les esprits s'enflamment.

Elle a aussi un avantage pour les esprits distillés, car comme ils n'ont qu'une chaleur modérée, & que par conséquent il y a beaucoup moins de transpiration, ils ont plus de goût, d'odeur & de parfum, qu'ils n'en auroient.

La seconde espece de Distillation est au bain marie: on se sert pour cela d'un allembic de verre, qu'on place dans une cuvette de cuivre: celle-ci doit être au moins de la hauteur de la moitié de la poire. Au fond de cette cuvette, on met un trepié, sur lequel l'alembic porte; car il ne doit point toucher au fond de la cuvette, parce que le fond demeurant sec, exposerait les matieres à brûler. Cet alembic doit avoir un réfrigérent: on rafraîchit ces sortes d'alembic avec un linge mouillé. Cette espece de Distillation est absolument nécessaire pour distiller des eaux d'odeur, des fleurs, des fruits à écorce, des plantes aromatiques, lorsqu'on ne veut point y mettre ni eau ni eau-de-vie; car dans toute autre Distillation à feu nu, les matieres brûleraient; elle est encore excellente pour les choses dont on veut distiller beaucoup, avec peu d'eau-de-vie.

La troisieme sorte de Distillation est au sable. Elle se fait de deux manieres. 1°. En couvrant le feu avec des cendres, dans les recettes qui demandent cette précaution, de peur qu'elles ne brûlent au fond de l'alembic: or le sable modere l'action du feu. 2°. En prenant du sable de fontaine très-fin & bien lavé, & en le mettant au fond de l'alembic de la hauteur d'environ trois doigts. Ensuite on garnit la cucurbite des matieres qu'on veut distiller. Cette maniere est fort bonne pour distiller des eaux d'odeur ou fleurs; car elle dispense d'y mettre de l'eau, & le sable qui en tient lieu les empêche de brûler.

La quatrieme est au bain de vapeurs: elle est à peu près la même que celle au bain marie, mais elle fait l'opération plus prompte. Quand on distille des eaux d'odeur ou fleurs, on doit mettre du sable au fond, pour empêcher que la liqueur ne contracte le goût du cuivre.

Les choses que l'on distille sont les fleurs, les

fruits, les aromates, les épices & les grains.

Et 1°. Des fleurs, on extrait les couleurs, l'odeur, les eaux simples, les essences.

2°. Des fruits, on extrait, du moins de quelques-uns, la couleur, le goût, &c.

3°. Des aromates, on extrait des esprits purs, des essences, des eaux simples, des odeurs.

4°. Des épices, on extrait les essences, l'odeur, le parfum, les esprits purs.

5°. Des grains, on extrait des esprits purs, peu d'eaux simples; & de quelques-uns, comme de l'anis, du fenouil, du genievre, on extrait des huiles.

On extrait toutes ces diverses choses, ou par infusion dans l'eau simple mise sur le feu, ou par digestion à l'eau-de-vie & à l'esprit-de-vin, ou par distillation; c'est-à-dire, que la couleur s'extrait par infusion ou par digestion; mais l'odeur, par la distillation.

Quand on veut extraire des essences, il faut auparavant mettre les matieres en digestion; c'est-à-dire, les faire tremper dans un dissolvant capable de les amollir, & de procurer aux esprits une issue plus facile.

Les digestions qui se font à froid sont les meilleures; car celles qui se font sur le feu sont toujours perdre aux matieres quelque chose de leur qualité, par les esprits qu'elles enlèvent.

On donne divers noms à ce qui coule ou distille de l'alambic, tels que, Esprits, Essences, Eaux simples, Phlegmes. Les Esprits sont les parties les plus déliées & les plus légères de la chose que l'on distille. Les Essences en sont les parties huileuses, & forment une substance douce & onctueuse, particulièrement dans les aromates. Les Eaux simples sont les gouttes mêmes, ou l'eau toute simple qu'on extrait du corps. Les Phlegmes sont les parties aqueuses qui font partie de la composition des corps, avant même qu'on les distille.

Au reste, les fleurs doivent se distiller chacune dans le fort de leur saison, & être cueillies avant le lever du soleil. L'odeur & la couleur ne doivent s'en extraire que lorsque la fleur est dans sa force: on doit avoir la même attention pour les fruits. Mais les grains & les épices se distillent en tout tems.

On filtre les liqueurs, c'est-à-dire, qu'on les fait passer par quelque chose de poreux, pour les dépouiller des parties qui obscurcissent leur brillant. Il y a trois manières de faire cette opération. 1°. Par le sable, ce qu'on fait par le moyen d'une fontaine sablée, & à cet usage. On se sert de cette voie lorsqu'on a à filtrer une partie considérable de liqueur de la même espece.

2°. Par le papier gris. On se sert pour cela d'un entonnoir, qu'on couvre d'un cannevas ou gaze, sur lequel on met une feuille de papier non collée: cette méthode est la plus commode & la plus ordinaire.

3°. Par le passage à la chauffe, qui est la voie la plus sûre pour la parfaite clarification des liqueurs, surtout pour les ratafiats & les liqueurs communes. Cette chauffe doit être d'un gros drap, taillé en forme d'entonnoir, & cousu exactement. On la suspend avec des cordons, & on y passe la liqueur deux fois, & jusqu'à trois, pour la clarifier parfaitement.

Un moyen d'abrégé cette opération, c'est de coller la chauffe; c'est-à-dire, qu'après avoir fait fondre de la colle de poisson, coupée par petits morceaux, dans de l'eau un peu chaude, & l'y avoir laissée vingt-quatre heures, on la met dans la liqueur que l'on veut clarifier: on la mêle bien, & on verse le mélange dans la chauffe: alors la colle s'attachant à toutes les parties de la chauffe, empêche la liqueur de passer trop promptement, de sorte qu'elle est aussi nette qu'elle pourroit l'être après plusieurs filtrations. Une demi-once de colle de poisson suffit pour une grande chauffe, & environ deux gros pour les petites.

Quand on veut clarifier des liqueurs blanches, on choisit pour la chauffe le drap le plus fin & le plus serré qu'on peut trouver.

C'est par la distillation qu'on fait fermenter, d'une fermentation spiritueuse & vineuse, les matieres qui y sont propres. Telles sont toutes les substances végétales sucrées, les semences & graines de toute espece; mais delayées dans suffisante quantité d'eau.

1°. A l'égard des fleurs: on a recours à la Distillation, ou pour en exprimer la teinture, comme la violette, le coquelicot, le safran, la giroflée; ou pour

en distiller le parfum, comme la rose, le jasmin, l'œillet, la violette, &c.

2°. Les fruits. Ils sont de plusieurs sortes. 1°. Ceux à écorce, comme l'orange de Portugal, le cedra, le citron, la bergamotte, sont pour les liqueurs de goût. 2°. Ceux à pépin, comme pomme, poire, coing, &c. ceux à noyaux, comme cerises, prunes, abricots, sont pour le ratafia, ainsi que ceux à coque, comme la noix. Au reste, tous les fruits peuvent se confire à l'eau-de-vie, excepté la pomme & la figue.

Les plantes aromatiques, le plus d'usage pour la Distillation, sont la melisse, le romarin, la lavande, la marjolaine, la sauge. On en tire des odeurs pour fortifier le cœur & le cerveau. On le distille ou à l'eau, pour en tirer des eaux simples; ou à l'esprit de vin, pour en faire des eaux d'odeur. On a soin de les employer toutes dans leur force.

Les grains sont l'anis, le fenouil, l'angélique, la coriandre, le genievre, le céleri, le persil. On en extrait l'esprit à l'eau-de-vie pour les liqueurs de goût.

Or dans cette fermentation, qui se fait dans la Distillation, les parties terrestres & grossières se détachent de la matière par la raréfaction que produit l'ébullition. Bien plus, les esprits subtilisent alors les principes; ils les divisent, en sorte qu'ils rendent la matière d'une autre nature qu'elle n'étoit auparavant.

Lorsque cette fermentation n'excede pas son véritable degré, c'est-à-dire, lorsque la liqueur a fait ses premiers efforts, on scelle le vaisseau, de peur qu'elle ne passe à un second degré, qui produiroit l'acide, si elle travailloit plus long-tems. Les parties grossières se précipitent au fond, & la liqueur, qui auparavant n'étoit que douce, acquiert une saveur agréable & piquante. De cette première liqueur, on en tire également par la distillation une seconde, qui est vraiment spiritueuse, inflammable, légère, pénétrante, d'un blanc jaune, agréable à la vue & au goût; & c'est ce qu'on appelle l'eau-de-vie.

Si on distille encore cette liqueur pour la dépouiller de ses parties aqueuses & phlegmatiques, on l'appelle Esprit-de-vin; & si on distille une troisième fois, on

l'appelle Esprit rectifié. Mais toutes les substances ne sont pas susceptibles des trois degrés de fermentation; quelques-unes n'éprouvent que le second; d'autres que le troisième.

De ces principes, il suit que les substances végétales, comme les fruits, le raisin, les pommes, les poires, le bled, &c. les autres semences farineuses, sont les plus propres à donner de l'eau-de-vie. Mais il est vrai de dire que le raisin est de tous les fruits celui qui en donne en plus grande quantité, & en meilleure qualité.

Quand on n'a pas la commodité, ou le loisir de distiller par un alembic, & que l'on veut distiller quelque suc ou liqueur, on doit faire bouillir le suc en quelque vaisseau; & sur ce vaisseau, mettre un verre. La fumée se tournera en vapeurs, qui après se résoudront en eau.

DIVISION (la) est la quatrième règle de l'arithmétique, c'est la plus difficile. Elle est cependant nécessaire à savoir, particulièrement pour partager une somme à plusieurs personnes, & leur donner à chacune une pareille part ou portion qui leur est dû.

La Division n'est autre chose que de chercher combien de fois un moindre nombre est contenu dans un plus grand nombre, & d'ôter le diviseur autant de fois que faire se peut du nombre à diviser: cette opération se fait par des soustractions répétées: elle se commence de gauche à droite quant au nombre à diviser. On doit observer 1°. que toutes les fois que l'on descend un nombre de la grandeur à diviser, il faut mettre un caractère au quotient. 2°. Que si après avoir descendu un caractère le diviseur est plus grand que le nombre à diviser, on met un zero au quotient au lieu d'un caractère.

## PREMIER EXEMPLE.

On veut diviser	637 liv à 7 personnes	
Nombre à diviser	637	7 diviseur
à ôter	63	
	<hr/>	
	007	91 quotient <i>ou</i>
on ôtera	7	quantité
il restera	0	

Première manière de faire cette opération.

Pour faire cette division, je dis : dans 63 qui est le nombre à diviser : combien y a-t-il de fois 7 qui est le diviseur, il y est 9 fois : je pose 9 au quotient & je multiplie ce nombre 9 par le diviseur 7 en disant : 9 fois 7 font 63 ; je pose 63 à la gauche du nombre à diviser & immédiatement sous 63 ; & cela pour ôter ce nombre 63 des premiers chiffres en commençant de gauche à droite, & je dis : ôtez 63 de 63 il ne reste rien : ensuite je descends le 7 qui reste de la somme à diviser, & je dis : dans 7, nombre à diviser, combien y a-t-il de fois le diviseur 7, il y est une fois ; je pose cette unité au quotient à la droite du 9 ce qui forme 91, & je dis 1 étant multiplié par le diviseur 7 fait 7 : je soustrais 7 du nombre à diviser 7 & comme il ne reste rien, la réponse ou quantité est donc 91 liv.

Seconde manière de faire cette opération. Commencez de gauche à droite en disant : le septième de 63 est 9, car 9 fois 7 font 63, qui étant ôté de 63 reste zero ; & je dis le septième de 7 restant à diviser est 1. que je pose au quotient à la droite du 9 ce qui fait 91. liv.

Autre exemple dans lequel l'opération est plus facile, & où l'on n'est pas obligé de trancher les figures, & de poser plusieurs fois le diviseur : on appelle cette manière à l'Italienne.

Un homme achète un terrain de 245 arpens qui lui lui revient en total à 52920 liv. il veut savoir ce que coûte chaque arpent.

Pour faire l'opération de cette règle, il faut 1<sup>o</sup>.  
écrire

Écrire 52920 pour nombre à diviser, au bout duquel il faut faire un trait perpendiculaire : ensuite écrire 245 pour diviseur & faire une petite barre dessous pour séparer le quotient ; le tout dans cet ordre.

Nombre à diviser	52920	245 diviseur.	
			<hr/>
			quotient

Cela posé, il faut considérer que le diviseur est composé de trois figures : c'est pourquoi il faut faire un point sous la troisième figure du nombre à diviser, en allant de droit à gauche, & qui est 9 ; ensuite il faut commencer par la première figure à main gauche qui est 5, & dire : en 5 combien de fois 2, première figure du diviseur ; il y est 2 fois qu'il faut écrire sous la barre du diviseur, & le multiplier par les trois figures d'icelui en commençant par la dernière & dire, 2 fois 5 font 10 ; ôtez 10. de 9, ne se peut : il faut emprunter 1 qui vaut 10, & 9 font 19 ; qu'il de 19 ôte 10 reste 9, qu'il faut poser sous la troisième figure du nombre à diviser, laquelle est 9, & retenir 1, il faut dire ensuite 2 fois 4 font 8, & un que j'ai emprunté font 9 ; ôtez 9 de 2, ne se peut : j'emprunte 1 qui vaut 10, & 2 font 12 ; qui de 12 ôte 9 reste 3, que je pose dessous la seconde figure du nombre à diviser laquelle est 2 ; je dis ensuite, 2 fois 2 font 4 & 1 font 5, ôtez 5 de 5 reste rien. Cela fait il faut abaisser la figure 2 du nombre à diviser vis-à-vis des deux figures 3 & 9 restées, & dire en 3 combien de fois 2 une fois, il faut poser 1 ensuite du 2 qui est déjà posé au quotient, & dire, une fois 5 est 5 : ôtez 5 de 2 ne se peut, il faut emprunter une dizaine & dire, de 12 reste 7 qu'il faut poser dessous & retenir 1, & dire une fois 4 est 4, & 1 que je retiens font 5 : ôtez 5 de 9 reste 4. que je pose sous le 9 ; & une fois 2 est 2 que j'ôte de 3 reste 1 que j'écris dessous. Il faut ensuite abaisser la figure 0 du nombre à diviser vis-à-vis des trois figures 1, 4 & 7 restées, & dire en 12 combien de fois 2, il y est 6 fois que je pose au quotient, & dire, 6 fois 5 font 30, que j'ôte de 0 ne se peut j'emprunte trois dizaines qui valent 30, & j'ôte

30 reste 0 que je pose deffous, & je dis ensuite 6 fois 4 font 24, & 3 que j'ai emprunté font 27, que j'ôte de 27 reste 0: enfin 6 fois 2 font 12, & 2 que j'ai emprunté font 14, ôtez 14 de 14 reste 0.

Figure de l'opération toute faite.

Nombre à diviser 52920	245 diviseur.
0392	216 liv. quotient.
1470	
000	

Ainsi on voit par l'opération que chaque arpent coûtera 216 liv.

Comme la preuve de la Division se fait par la multiplication, il faut multiplier par le quotient. Voyez *Multiplication*.

AUTRE EXEMPLE. On veut diviser 1620 liv. par 30 personnes.

Nombre à diviser 1620	30 diviseur.
ôter 150	
reste 0120	54 liv. quotient.
120	
000	

Pour faire cette opération, dites, dans 162 combien y a-t-il de fois 30 qui est le diviseur, il y est 6 fois: car 5 fois 30 font 150; ôtez ces 150 de 162 il reste 12; descendez le zero à la droite de 12 & vous aurez 120, & dites: dans 120 combien y a-t-il de fois le diviseur 30 il est 4 fois: posez donc 120 sous 120, puis ôtez 120 de 120 il ne reste rien, & la réponse ou quotient sera 54 liv.

Ou bien retranchez le zero de 1620; & prenez le tiers de 162, & vous aurez pareillement 54 liv.

DIURETIQUES. (Remede) On comprend sous ce nom tous les remedes qui tendent à procurer un écoulement plus abondant des urines; ce qui n'est autre chose que la sérosité superflue du sang.

On met au nombre des Diurétiques les eaux minérales, les esprits de nitre, de vitriol, de sel de soufre, de suc de limon: l'huile de tartre par défaillance, le sel de tartre, le sel ammoniac, les cloportes & leur sel; le baume de Copahu, l'esprit de térébenthine, l'ail, le suc d'oignon, de parietaire, de cerfeuil, la racine de *pareira brava*, qui est regardée comme le meilleur Diurétique. Voyez *Pareira brava* & *Baume Diurétique*.

DIXME (la) est un droit qu'ont les Curés ou autres Ecclésiastiques Décimateurs, de recevoir une certaine quantité sur certains fruits de la terre. Cette quantité & cette nature de fruits se règle selon la possession & l'usage des lieux.

Les Dixmes doivent être perçues sur tous les fonds ensemencés, à la réserve des parcs & des jardins, & qui ne sont point de plus grande étendue qu'il n'est permis par la Coutume des lieux.

La Dixme est levée la première sur les fruits des héritages avant tous les cens & droits Seigneuriaux, sans aucunes déductions des labours & semences. Elle est établie pour donner la subsistance à ceux dont on reçoit la nourriture spirituelle.

Les Curés de la campagne jouissent de la plupart des Dixmes. On distingue les grosses & les menues Dixmes: les premières sont celles du bled & autres grains, du foin, vin & de tous les gros fruits. Les secondes, sont celles des légumes & herbage, lorsque ces productions sont les gros fruits du lieu, ou qu'elles viennent sur des terres précédemment sujettes à la Dixme. Il y a aussi des Dixmes de charnage, comme vœux, agneaux, &c.

La Dixme n'est pas toujours la dixième partie des fruits: en la plupart des lieux elle est moindre. Par exemple, une gerbe sur douze, treize ou quinze: en quelques lieux on ne donne que la vingtième ou la trentième partie. Les Dixmes doivent se payer en espèce & non en une somme qu'on auroit abonnée.

Les Dixme se lèvent en espèce sur le champ, & l'on est obligé d'avertir du jour que l'on dépoille ses héritages.

On ne doit point lever les grains après la moisson qu'après avoir fait appeller par trois cris différens ; ceux qui ont droit de lever les Dixmes pour venir les lever ; & en cas qu'une heure après ils ne se présentent pas , on peut les enlever , mais après avoir laissé leur Dixme sur le champ.

La Déclaration du Roi du mois de Février 1657, leve toutes les difficultés sur cette matiere. Le Roi veut que tous les Possesseurs des terres nobles ou roturieres soient contraints de payer les Dixmes des fruits ; & à l'égard de la cotte ou quotité des Dixmes, il veut que le paiement en soit fait suivant la teneur des titres, c'est-à-dire, des Sentences ou Transfactions qui l'ont réglée. En outre, il veut que le changement de la surface de la terrefait par les Propriétaires, & convertie en prairies ou herbages, ne puisse préjudicier aux Dixmes ; & veut que la Dixme en soit payée à raison des anciens fruits. A l'égard des terres appellées no- vales, c'est-à-dire, nouvellement défrichées, la Dix- me en appartient de droit aux Curés des Paroisses à l'exclusion des autres Ecclésiastiques ou Laïques qui possèdent les anciennes Dixmes. Néanmoins dans les Paroisses où les Evêques jouissent d'une portion de la grosse Dixme, il veut qu'ils soient maintenus en la jouissance d'une portion égale à la Dixme des no- vales aux lieux où ils jouissent de toute la grosse Dix- me.

Les Dixmes se reglent sur l'usage actuel de la Pa- roisse, & pour la qualité & pour la quotité.

DOMAINE. On entend par ce mot, un héritage, un fonds, une habitation, un bien de campagne ; on l'entend encore d'une généralité de biens qu'on posse- de en propre, soit héritages, soit rentes, ou droits : mais ce tems est devenu particulier & propre au pa- trimoine des Rois. Cependant il se dit encore pour exprimer un bien de campagne considérable. On com- pte l'étendue d'un Domaine par le nombre de charrues qu'il faut pour le faire valoir : or, ce qu'une charrue attelée de quatre chevaux peut labourer par an, va jusqu'à 90 & même cent arpens communs : ainsi un Domaine de huit à dix charrues, comprend environ 800. & jusqu'à mille arpens.

Lorsqu'un Domaine est considérable, & qu'il ren- ferme quantité de terres, comme de huit à dix char- rues de labour : l'intérêt du Maître ou du Seigneur est d'avoir plusieurs Fermiers, & de ne pas donner à un seul un si grand nombre de terres ; car lorsque le bien est coupé en plusieurs Censés ou Métairies, il approche davantage de sa vraie valeur ; or tout le monde fait que le bien n'est pas ordinairement loué tout ce qu'il vaut ; d'ailleurs, on trouve plus aisément des Fermiers. Mais dans le cas où l'on partage une grande Ferme en deux, il faut partager le total de telle sorte, que chaque Ferme ait les terres qui sont le plus à sa portée, qu'elle ait sa part des bonnes & des mauvaises terres, & qu'elle ait un peu de tout, comme prairies, plants, bois, &c.

Le Maître d'un Domaine doit faire enforte que sa terre ne manque de rien. Or pour lavoit de quelle na- ture de terre a besoin un Domaine, il faut considérer quelles sont ses principales productions, son voisinage ou son éloignement des grandes villes, & plusieurs autres circonstances.

Ainsi, 1°. Un Domaine éloigné des villes & des lieux de commerce, où il y a beaucoup de prairies, de pacages, a besoin des terres à grain. & où il y ait du fou- rage, parce qu'il faut beaucoup de gens & de bestiaux pour les faire valoir. Mais le même Domaine n'a pas tant besoin de terres à grain lorsqu'il est situé fort près des grandes villes, & que les pacages sont chargés de bestiaux par les Boucheries de la ville.

2°. Celui qui consiste principalement en terres la- bourables, n'a pas besoin de terres à grain, mais il a besoin de près, de bois, de plants fruitiers.

3°. Celui qui consiste en cencives, bois & étangs, n'a pas grand besoin de terres à grain, parce qu'il se dé- bite presque de lui-même ; ainsi des autres.

Il y a trois manieres de faire valoir un Domaine ou un bien de campagne.

La premiere, par soi-même. C'est la plus avantageu- se pour le bien même, & la plus lucrative pour le Maître ; mais la plus pénible.

La deuxieme, en le faisant valoir par un Fermier, ce qu'on appelle donner à loyer ou à ferme : en ce cas,

on doit 1°. connoître la vraie valeur de sa terre, afin de ne la louer que ce qu'elle vaut : car il faut que le Fermier y puisse vivre, & que d'un autre côté il ne puisse pas vous tromper. 2°. Faire choix d'un Fermier de bonne réputation, bien entendu & laborieux, & avoir soin de passer un bail, avec toutes les clauses & conditions nécessaires, bien clairement expliquées, pour prévenir toute contestation. 3°. Aller visiter de tems en tems sa terre pour voir si le Fermier fait son devoir, & si tout est bien conduit & bien entretenu. 4°. Arrêter de compte au moins tous les trois ans avec lui, & ne lui point laisser accumuler trop d'arrérages.

La troisième maniere, est de faire valoir son bien par un Économe ou Métayer, autrement un maître Valet, qu'on appelle en Languedoc un *Payre*, lequel fait valoir la terre sous les yeux du Maître, prend & nourrit les gens nécessaires, & rend tout le produit de la terre au Maître, moyennant une certaine somme par an; mais on lui fournit tout ce qui est nécessaire à l'agriculture, comme semences, bestiaux, outils, &c. Voyez *Fermage*, *Bien de Campagne*, *Bail*.

**DOMMAGES & INTERETS.** On appelle ainsi le gain que l'on a manqué à faire, & la perte qu'on a soufferte par le fait d'autrui. On les adjuge en Justice en toute matiere; par exemple, quand il s'agit de l'exécution d'une promesse de mariage, d'un contrat de vente, louage & autre.

**DON MUTUEL,** (le) est une convention faite entre mari & femme, par laquelle ils conviennent que le survivant jouira par usufruit sa vie durant de la moitié des biens de la communauté, appartenant aux héritiers du prédécédé. Mais le Don mutuel ne peut être fait que des acquêts & autres biens qui tombent en communauté, & il ne peut être stipulé en propriété: ce qui au contraire se peut faire dans la donation mutuelle, qui est une chose différente. 2°. Il faut, pour la validité du Don mutuel, que les deux conjoints soient en santé lorsqu'ils passent ce Don, & qu'il y ait communauté de biens entr'eux. 3°. Qu'il soit fait par un même acte pardevant Notaire, & qu'il y en ait minute. 3°. Qu'il soit fait de part & d'autre de tous les effets

qui entrent dans la communauté. 4°. Que le Don soit fait à la charge de donner par le survivant bonne & suffisante caution. 5°. Que les conjoints, lors du décès du premier mourant, n'aient point d'enfans, ni de leur mariage ni d'autre précédent. 6°. Que le Don mutuel soit insinué dans les quatre mois, à compter du jour qu'il est fait; mais les quatre mois ne courent contre la femme que du jour de la mort de son mari. Quoique la femme renonce à la communauté, elle doit avoir la délivrance de son Don mutuel; mais elle n'a en cela que la jouissance de la moitié des biens de la communauté. Le Donataire mutuel est tenu des frais funéraires, & des dettes de la communauté, mais il ne doit payer que jusqu'à concurrence du Don. Le Don mutuel peut être révoqué par un évocation mutuelle.

**DONATION MUTUELLE,** (la) est celle qui se fait entre futurs conjoints par contrat de mariage. Elle peut être faite des acquêts & des propres; le tout jusqu'à concurrence de ce que la Coutume où les biens sont situés permet de donner entre-vifs. Elle peut être stipulée sans retour & en propriété pour le Donataire. Depuis le contrat de mariage jusqu'à la célébration, ils ne peuvent se rien donner hors la présence des parens qui ont assisté au contrat; & après la célébration, ils ne peuvent plus se faire aucun avantage, directement ni indirectement. Il faut que cette Donation soit insinuée; mais il faut observer que si la Donation est faite au mari, elle doit être insinuée durant la vie de la femme, à peine de nullité; & si la Donation est faite à la femme, il suffit qu'elle soit insinuée dans les quatre mois, à compter du jour du décès du mari.

**DONATION.** Il y en a de deux sortes; la Donation entre-vifs, & la Donation à cause de mort. La Donation entre-vifs; est celle qui se fait sans aucune mention de mort, & par un pur motif d'exercer sa libéralité envers quelqu'un, & de se dépouiller de son vivant de la propriété de la chose donnée, & de s'ôter la liberté de pouvoir révoquer la Donation. Les Donations entre-vifs saisissent, & sont irrévocables. Quand elles sont pures & simples, elles sont parfaites, par le seul con-

sentement du Donateur & l'acceptation du Donataire; au lieu que les conditionnelles dépendent de l'événement de la condition. 1°. Pour pouvoir faire une Donation entre-vifs, il faut être jouissant de ses droits, être sain d'esprit & de corps, & être majeur de vingt-cinq ans. On peut donner tous les biens dont la Loi & la Coutume ne défendent pas de disposer. L'acceptation du Donataire est essentielle pour la subsistance de l'acte de la Donation entre-vifs. Ainsi, il faut qu'il soit présent au contrat, & qu'il dise qu'il l'accepte; & s'il est absent, il faut qu'il y ait une personne qui l'accepte pour lui, en vertu d'une procuration spéciale. 2°. La Donation doit être accompagnée d'une tradition réelle ou civile, & que le Donateur puisse être contraint de livrer la chose donnée. Par la tradition civile, le Donateur se dessaisit de tout droit de propriété en la chose donnée, & s'en réserve la jouissance, à titre d'usufruit, sa vie durant. 3°. Elle doit être insinuée dans les quatre mois, du jour qu'elle a été acceptée, & cela à peine de nullité, selon la disposition de l'Ordonnance du mois de Février 1731.

La DONATION à cause de mort, est celle qui se fait en vue de la mort, pour n'avoir d'effet qu'après le décès du Donateur. Ainsi il ne peut point être contraint de son vivant à la délivrance des choses données, comme l'est le Donateur entre-vifs. Dans la coutume de Paris, les Donations à cause de mort ne diffèrent point des dispositions testamentaires.

À l'égard de la capacité du Donateur, de celle du Donataire, & de l'acceptation, ces conditions sont nécessaires, de la même manière que pour la Donation entre-vifs.

DORURE, ou moyens de redonner la couleur d'or, comme à une chaîne d'or. Prenez de l'urine, faites-y dissoudre du sel ammoniac, & faites bouillir dans cette composition la chaîne d'or; elle reprendra une couleur vive & brillante.

Pour lustrer & polir tout ouvrage doré. Prenez deux onces de tartre, deux onces de soufre, & quatre onces de sel, faites-les bouillir dans moitié eau & urine; trempez-y votre ouvrage doré: cette eau lui donnera un beau lustre.

Pour donner aux vieux galons leur première couleur & leur brillant; prenez de la poudre d'albâtre; desséchez-la sur le feu, & laissez-la dans cet état aussi long-tems qu'il est possible, puis l'ayant ôtée & laissée refroidir, étendez le galon sur une étoffe, prenez de cette poudre avec une brosse à peigne, & frottez-en le galon des deux côtés jusqu'à ce qu'il soit aussi brillant que vous voudrez, ensuite polissez le avec une pierre unie.

DOT (la) est ce que la femme ou un autre pour elle donne au mari pour soutenir les charges du mariage. La Dot des Pays de Droit Ecrit est différente en plusieurs choses de celle des Pays Coutumiers.

Dans les Pays de Droit Ecrit, tous les biens de la femme qui se marie ne sont pas dotaux: il n'y a que ceux qui sont constitués en Dots, les autres biens sont appelés paraphernaux ou adventifs. La Dot consiste en meubles ou en immeubles, ou en argent comptant. Lorsqu'elle ne consiste qu'en meubles meublans, le mari ou ses héritiers, après la dissolution du mariage, ne sont tenus que de les rendre en même espèce qu'ils les ont reçus.

Si les meubles sont usés, la perte tombe sur la femme, à moins que la Dot n'ait été estimée à un certain prix, auquel cas le mari ne doit rendre que l'estimation.

C'est au père à doter sa fille, soit qu'elle soit encore en sa puissance, ou qu'elle soit émancipée. Le mari est le maître de la Dot de sa femme tant que dure le mariage, mais il lui est défendu d'aliéner la Dot. Cependant la Dot peut être aliénée en certains cas; 1°. quand les revenus de la Dot ne sont pas suffisans pour la subsistance de la famille; mais il faut en ce cas un avis de parens suivi de la permission du Juge; 2°. pour mettre en liberté le père de la femme lorsqu'il est prisonnier, il en est de même du mari; 3°. quand la femme commet des recelés & qu'elle vole son mari.

Après la dissolution du mariage (& lorsqu'il n'y a point d'enfans) le mari ou ses héritiers sont obligés de remettre la Dot au père de la femme, quand c'est

lui qui a donné la Dot, à moins qu'il n'y ait stipulation que le mari gagnera la Dot ou en partie. Lorsque la Dot consiste en immeubles, elle doit être rendue après la dissolution du mariage, mais on partage les fruits de la dernière année. Si elle consiste en argent, elle doit être payée au bout de l'an appelé l'an de viduité. Au reste, le mari ne peut être contraint à la restitution de la Dot, si ce n'est autant qu'il le peut, sans tomber dans une extrême misère, & les héritiers de la femme sont obligés de lui laisser de quoi vivre. Par le Droit Romain la femme a une hypothèque tacite sur les biens de son mari pour la répétition de sa Dot; & cette même hypothèque emporte une préférence aux Créanciers hypothécaires qui ont contracté avec le mari même avant son mariage: mais ce privilège n'est que pour la femme & ses enfans, & ne passe point à ses héritiers. 2°. il n'a lieu que lorsque la quittance porte numération de deniers, & elles ne peut pas s'en servir lorsque les Créanciers antérieurs ont fait signifier leurs Créances à la femme avant le mariage. C'est la Jurisprudence du Parlement de Toulouse, mais dans les autres, on ne donne hypothèque sur les immeubles du mari que du jour du contrat de mariage.

La Dot en Pays Coutumier, consiste dans tous les biens de la Femme, lesquels sont regardés comme biens dotaux: le mari en a la jouissance, soit qu'il y ait communauté ou non, pourvu qu'il n'y ait point de clause de séparation de biens. La femme a hypothèque pour sa Dot sur les immeubles du mari du jour du mariage.

Dès la dissolution du mariage, le mari est obligé de rendre la dot & d'en payer les intérêts de ce jour-là. La femme autorisée de son mari peut vendre, hypothéquer ses biens dotaux, sauf son action pour le remploi ou pour l'indemnité contre le mari, ou ses héritiers en cas de vente.

Ce n'est point au pere seul à doter sa fille, la mere qui a sa part dans la communauté y doit contribuer. Quand la Dot d'une femme consiste pour le tout ou pour la plus grande partie en effets mobiliers, qui

de leur propre nature entrent dans la communauté, on a imaginé des stipulations pour les en exclure, & pour leur faire produire le même effet qu'à de véritables immeubles, afin de conserver en quelque sorte l'égalité entre les conjoints, & ne pas laisser tout l'avantage du côté du mari: c'est ce qu'on appelle les stipulations des propres. Comme chacun y ajoute ce qui convient à son intérêt, elles sont souvent fort différentes dans les termes qu'elles sont conçues & dans les effets qu'elles produisent. On peut les réduire à trois sortes de clauses.

La premiere sorte de clause est, que de la somme qui est apportée en mariage, il n'y en aura qu'une certaine portion qui entrera dans la communauté, & que le surplus tiendra lieu & nature de propre à la future épouse. Cette clause ne change rien dans l'ordre des successions, parce que ces sortes de fictions ne peuvent jamais s'étendre d'un cas à l'autre, & ne peuvent pas faire qu'une action qui est immobilière de la nature; comme une somme d'argent, soit un propre réel: elles lui en attribuent l'effet en certains cas, qui sont désignés par les termes dont les Parties se sont servies. Ainsi, lorsqu'il est stipulé qu'une somme sera propre à la femme, sans ajouter autre chose, cette fiction qui a empêché que la somme n'entrât dans la communauté, n'empêche pas que l'action que les enfans ont contre leur pere pour lui demander cette somme, ne soit une action mobilière en la personne des enfans, puisqu'ils ne sont pas compris dans la stipulation.

La seconde est quand il est stipulé que le surplus tiendra lieu & nature de propre à la future épouse, & aux siens: cette clause empêche non-seulement que la somme n'entre dans la communauté, mais elle donne aux enfans & descendans de la femme une action contre leur pere pour la répétition de cette somme, en sorte qu'il n'y peut jamais rien prétendre tant qu'il en reste un seul.

Au reste, le mot de siens ne comprend que les enfans & descendans de la femme, & non ses héritiers collatéraux. Que si on ajoute à cette clause que la somme sera employée en achat d'héritage pour tenir

lieu de propres à la future épouse & aux siens ; & que l'emploi ait été fait ; ces propres seront de leur nature propres maternels en la personne des enfans.

La troisième clause est , que le surplus tiendra lieu & nature de propre à la future épouse & aux siens *de son côté & ligne*. Cette clause produit une action contre le mari en faveur des héritiers collatéraux de la femme ; en sorte que si elle a laissé des enfans qui décèdent tous sans enfans avant leur père , les héritiers collatéraux des enfans du côté & ligne de leur mère , répéteront ce surplus à l'exclusion du père & des parens paternels. Mais comme ces sortes de stipulations sont de simples fictions , elles cessent dès qu'elles ont eu une seule fois leur effet : ainsi ce propre dès qu'il a passé à un héritier collatéral , cesse d'avoir sa qualité de propre ; ses plus proches y succèdent comme à un véritable meuble.

Dans la plupart des contrats de mariage des Pays Coutumiers , on stipule non-seulement ces trois clauses dont on vient de parler , mais on ajoute encore que tout ce qui écherra à la femme , par succession , legs ou autrement , lui tiendra pareillement nature de propre. Cette clause empêche que les donations & legs en collatérale , ne tombent dans la communauté , & elle a tous les effets des clauses ci-dessus expliquées.

On peut aussi stipuler que ce qui est un véritable immeuble entrera dans la communauté , c'est ce qu'on appelle ameublement : on le fait ordinairement lorsque la femme n'a pas assez d'effets mobiliers , & cela afin qu'elle apporte plus de mobilier que le mari , pour pouvoir faire une compensation raisonnable.

Augment de Dot ( P ) n'a lieu que dans le Pays de Droit Ecrit. C'est une portion des biens du mari qui est accordée à la femme survivante pour lui aider à s'entretenir suivant sa qualité. Cette portion est ordinairement réglée par le contrat , & dépend absolument de la volonté des Parties , & quand elle ne l'est pas , l'usage reçu par-tout , est de la fixer à la moitié de la Dot de la femme.

Mais si le mari qui a des enfans du premier lit se marie en secondes nocces , alors on restreint cette portion ; c'est à-dire , que l'augment & les autres avantages que le mari fait à sa seconde femme , ne peuvent jamais excéder la part de celui des enfans qui a le moins dans la succession du père. Le père & la mère sont tenus de conserver aux enfans la propriété de cet augment ainsi que des autres gains nuptiaux ; à la réserve d'une portion qu'on appelle virile , & qui est égale à celle de chacun des enfans. L'augment & le douaire des Pays Coutumiers ont beaucoup de rapport , quoiqu'ils aient des principes bien différens.

DOUAIRE ( le ) est un avantage ou une donation que le mari fait à la femme pour en jouir en cas qu'il vienne à mourir le premier. Le Douaire est préfix ou Coutumier : le Douaire préfix est celui qui provient de la convention des Parties ; il se prend sur la part qui doit appartenir au mari dans les biens de la Communauté , & si la part du mari ne suffisoit pas , il se prendroit sur ses propres. Le Douaire Coutumier est celui qui est établi par la Coutume sans aucune convention de la part des Parties : il consiste en une espèce de pension alimentaire pour la femme ; & en un droit de légitime pour les enfans.

Dans la Coutume de Paris le Douaire est de la moitié des héritages que le mari possède au jour de la bénédiction nuptiale , & de ceux qui lui sont échus pendant le mariage en ligne directe. La femme n'a que l'usufruit sa vie durant du Douaire préfix ou Coutumier , à commencer du jour du décès du mari , & la propriété en appartient aux enfans , ou aux héritiers du mari si les enfans viennent à mourir. Ce Douaire Coutumier est toujours un propre dans la succession des enfans : il est propre ancien si l'héritage qui leur vient à titre de Douaire étoit propre en la personne du père , & il est propre naissant si c'étoit un acquêt.

On peut stipuler le Douaire sans retour , c'est à-dire , la propriété du Douaire en faveur de la femme en cas qu'elle survive son mari , mais par une stipulation expresse comme d'une telle terre ou d'une telle somme ,

Cette clause devient inutile ; 1°. si la femme meurt avant son mari ; 2°. si les enfans renoncent à la succession de leur pere & qu'ils s'en tiennent au Douaire, car alors la femme qui a survécu à son mari n'en peut avoir que l'usufruit, malgré la clause sans retour, & la propriété du Douaire appartiendra aux enfans. Au reste, le Douaire n'appartient jamais aux enfans que la Coutume n'en ait fait une disposition expresse en leur faveur.

La femme est saisie de plein droit de son Douaire du jour du décès de son mari, du moins dans la Coutume de Paris. Le Douaire Coutumier se règle par la Coutume où les héritages sujets au Douaire situés : dans les unes il est de moitié, dans les autres du tiers.

DOUCHE. Voyez Eaux minérales, à l'article Eaux de Vichi.

DRAGEONS ( les ) sont la même chose que les boutures en fait d'arbres, & d'œilletons en fait de fleurs : ce sont de petits sauvageons qui naissent autour du pied.

DRAGME. Mesure à l'égard des remèdes, c'est le même poids qu'un gros, c'est-à-dire, la huitième partie de l'once.

DROGUE. Terme dont l'usage s'applique aux médicamens : il signifie aussi toute sorte d'épicerie. On tire les Drogues ou des animaux, ou des végétaux, qui sont les arbres, les plantes, les racines, les fleurs, les fruits, les graines, les gommes, les baumes ; ou des minéraux.

DROITS HONORIFIQUES ( les ) sont les honneurs & prééminences qui appartiennent aux Seigneurs Justiciers & aux Patrons, c'est-à-dire, aux Fondateurs ou Dotateurs des Eglises. Tels sont la préséance dans l'Eglise, aux Processions, à l'Eau bénite, à l'Offrande, l'encensement, le baisement de la Paix, la recommandation aux Prières publiques, le Droit de banc & de Sépulture au Chœur, le Droit de litre ou Ceinture funèbre autour de l'Eglise. Quand il y a concurrence, les Droits honorifiques sont dûs aux Patrons

préféablement au Seigneur haut-Justicier : il a le premier rang ; il est nommé le premier aux Prières ; son banc & sa Sépulture son au lieu le plus honorable dans le Chœur. La litre ou ceinture avec les armes du Patron, sont mises au dessus de celles du haut-Justicier. Quelquefois même le Patron met sa litre au dedans de l'Eglise, & le Seigneur au dehors.

Le Patron & le haut-Justicier peuvent empêcher toutes autres personnes d'avoir banc & sépulture dans le Chœur.

Les Officiers du Seigneur le représentent en son absence, & lorsqu'ils sont gradués, ils précèdent tous les Gentilshommes de la Paroisse ; mais comme dans les Justices de Village ils ne le sont pas ordinairement, l'usage est qu'ils ne jouissent pas de cette prérogative. 2°. Les moyens & bas Justiciers & le Seigneur du Fief sur lequel l'Eglise est bâtie, ont la préséance sur les autres Gentilshommes : à l'égard des Gentilshommes entr'eux, ceux qui sont en possession d'avoir la préséance au dessus des autres y sont ordinairement maintenus. Au défaut de la possession, les circonstances doivent servir de règle : ainsi on a plus d'égard aux Gentilshommes qui ont un Fief, qu'à ceux qui n'en ont point : à ceux qui ont des dignités Militaires qu'à ceux qui n'en ont point : aux Nobles de race, qu'aux ennoblis : & si toutes choses sont égales, on donne les honneurs au plus âgé.

DROITS SEIGNEURIAUX ( les ) sont ceux qui appartiennent aux Seigneurs Féodaux ou Justiciers à cause de leurs Fiefs, ou de leurs Justices. Les Droits féodaux sont, le quint ou requint, la foi & hommage, le relief, la commise, le cens, les lods & ventes, &c. Les Droits des Seigneurs Justiciers sont ceux de deshérence, de confiscation, & des épaves, du trésor trouvé, &c. Les Seigneurs sont préférés à tous autres Créanciers sur la chose sujette à leurs droits ; 2°. ceux qui sont payables, comme le cens, ne sont point sujets à la prescription, & ne sont pas même purgés par le décret, mais les arrérages échus sont prescriptibles & sont purgés par le décret. Au reste, on ne les ad-

judge que depuis cinq ans avant l'introduction de l'Influence : néanmoins on admet le Seigneur à la preuve que les années précédentes lui sont dues.

DUC, Oiseau de nuit. Espece de hibou qui a sur la tête deux petites cornes faites de plumes : il y en a plusieurs especes. Le grand Duc, autrement hibou, est le plus grand de tous les oiseaux nocturnes. On se sert de cet oiseau de proie pour attirer des oiseaux : on le pose sur une perche près de quelque arbre seul voisin d'une fenêtre, & on tire facilement sur les oiseaux qui viennent en foule pour voir le Duc.

DYSSENTERIE (la) est un flux de ventre où le malade ne rend que des glaires ensanglantés : elle est causée par un dérangement des sucs de l'estomac, & par l'épaississement des liqueurs ; de-là viennent des obstructions & le gonflement des vaisseaux sanguins. Le malade éprouve de vives douleurs, des ardeurs d'urine & la fièvre même : il se forme quelquefois des ulcères dans les intestins qui sont suivis d'accidens funestes, comme la gangrene, ou qui en se desséchant retrecissent l'intestin *rectum*, & rendent pénible la déjection des matieres.

Remede. Si le gonflement de ventre est douloureux l'évacuation du sang mêlé avec les matieres, assez considérable ; il faut 1°. faire prendre au malade deux ou trois fois par jour, des lavemens anodins fait avec les fleurs de mélilot, & de camomille, de pervenche, de plantain, de roses rouges, une grosse tête de pavot blanc, une once de cérat de Galien ; 2°. le saigner du bras ; 3°. le lendemain lui donner de la poudre d'ipeacuanha un demi-gros dans du bouillon, on en retranche la moitié pour les personnes délicates, & un bouillon trois heures après ; 4°. le jour suivant & les autres, si les douleurs aiguës, & les évacuations sanglantes subsistent, réitérer l'ipeacuanha.

5°. Pour procurer le sommeil, lui donner une dose convenable d'un narcotique, comme un demi-gros de *diascordium*.

6°. Si les ulcères formés au *rectum* deviennent considérable, ce qu'on connoît par l'évacuation abon-

dante

dante du pus ; donner deux prises par jour de la poudre d'ipeacuanha, laisser huit heures d'intervalle de l'une à l'autre, & faire entrer dans les lavemens un demi-gros de cette poudre, avec quinze grains de poudre de corail.

7°. Si on apperçoit encore du pus, faire prendre du baume de Copahu ; une infusion des herbes vulnéraires, & les eaux de Forges, ou autres ferrugineuses. Au reste, la poudre d'ipeacuanha ne doit pas être donnée à des personnes qui sont pulmoniques, ou fort maigres, ou qui ont des schirres.

8°. Pour le regime le malade doit prendre des bouillons de quatre en quatre heures ; dîner avec un potage ; souper avec une panade & un œuf frais, & s'il y a de la fièvre, s'en tenir aux bouillons.

On peut faire cette panade avec deux onces de mie de pain rassis émietée : on la met dans un pot de terre avec une pinte d'eau ou de lait ; s'il n'y a pas beaucoup de fièvre on y ajoute une pincée de sel & un peu de cannelle. On fait bouillir le tout à petit feu jusqu'à ce qu'il soit réduit en consistance de panade : on le passe avec forte expression, on y ajoute une cuillerée de sucre & deux jaunes d'œufs ; on fait frémir le tout un moment pour que les jaunes d'œufs cuisent. Lorsque les douleurs sont vives, on peut y ajouter deux cuillerées d'huile d'olive, la boisson doit être une prisane faite avec la racine de chicorée sauvage, du chiendent, la raclure de corne de cerf & la réglisse.

On ne doit arrêter la Dysenterie qu'après cinq ou six jours au moins ; autrement on augmenteroit la douleur & l'inflammation. Il faut donner des lavemens faits avec la joubarbe, & la plante de la morelle chargée de ses baies ou fruits : faire un bouillon avec eau, beurre & pimprenelle, & que le malade en prenne un pendant trois jours : mettre une grosse pincée de feuilles de sureau cueillies en bonne saison, sechées à l'ombre & infusées pendant douze heures dans demi-septier de vin blanc.

Autre remede. Prenez de l'eau distillée de lis, qua-

Tome I,

Z

tre onces; de corail rouge préparé, des yeux d'écrevisses préparés, de chacun un scrupule; du laudanum liquide de Sydenham douze gouttes; du sirop de guimauve une demi-once. Mettez le tout pour un julep à prendre à l'heure du sommeil. Ce remède calme l'inflammation de toutes les parties; on doit l'accompagner de lavemens anodins.

Autre remède. Prenez un coing; coupez-le en deux parties inégales suivant sa largeur, & creusez la plus grosse partie, remplissez-la de cire blanche ou jaune. Faites cuire le coing sous la cendre chaude jusqu'à ce que la cire soit fondue & incorporée dans le fruit: alors donnez-le à manger au malade. *Eph. d'Allem.*



## E

**E**AU. L'Eau est aussi nécessaire à la vie que l'air qu'on respire: c'est un de ces Elémens qui environnent l'homme, qui entrent dans sa composition, & qui modèrent ce feu inné qui le consumerait bien vite, si on le laissoit jouir de toute sa liberté.

L'Eau pour être bonne doit n'avoir ni odeur, ni goût, ni couleur, s'échauffer & se refroidir aisément, ne laisser aucun sédiment sensible, lorsqu'elle est évaporée sur le feu; cuire aisément les légumes. La plus légère est la meilleure; celle de rivière est meilleure que celle de fontaine, & cette dernière que celle de puits. L'Eau prise en une quantité raisonnable, rafraîchit & humecte, est par elle-même un grand dissolvant, mais son excès affoiblit beaucoup l'estomac, & peut causer l'hydropisie. Au reste, elle convient en plus grande quantité aux bilieux & aux mélancoliques.

L'Eau est la première boisson que la nature ait destinée pour l'homme, & il est démontré qu'il en retire de grands avantages. En effet, l'Eau a des propriétés admirables: elle rend le chile plus fluide, plus doux, moins chaud, moins irritant: elle donne plus de fluidité au sang & aux autres humeurs: elle tempère l'acrimonie des urines, & en facilite l'écoulement, délaie les liqueurs trop épaisses; entretient la souplesse des fibres & prévient leurs violentes contractions: elle donne au ventre plus de liberté, & modère l'effervescence de la bile.

Il est constant qu'elle est un fort bon sudorifique, & un excellent fébrifuge. En effet, il n'y a presque point de maladie où l'on ne prescrive une ample boisson de tisane & de fréquens lavemens.

L'Eau de la Seine, par exemple, a une vertu purgative, elle tient le ventre libre: une ou deux pintes d'eau prises le matin à jeun font un bon purgatif pour bien des personnes. Cette Eau a souvent guéri ces fièvres d'été dont les symptômes sont une grande

ardeur dans les entrailles: on la regarde encore comme capable de lever les obstructions; il y a des gens qui ont prétendu qu'elle contenoit un vrai sel de glauber tout formé.

L'Eau est un des principaux instrumens de la digestion: elle est le plus puissant dissolvant qui soit dans la nature. Elle dissout généralement tous les sels; elle donne du ressort aux fibres; prise chaude elle fond les glaires, provoque les sueurs: elle remédie à la foiblesse des premières voies, laquelle cause les amertumes de la bouche, les aigreurs & les ardeurs de l'estomac, les indigestions: elle adoucit les liqueurs âcres ou salées qui servent à la digestion: elle détourne promptement les nausées & les vomissemens, & elle est le fluide le plus utile dans les indigestions, sur-tout si on y fait infuser quelques feuilles de thé. Elle est d'une grande efficacité dans les coliques.

L'Eau est un des plus doux purgatifs & dont on ne doit craindre aucun accident. Dans les maladies aiguës elle tient le ventre libre: dans les chroniques, elle délaie la bile & toutes les humeurs grossières, & quand elle est sagement administrée, elle est capable de guérir efficacement les vertiges, maux de tête, insomnies, coliques habituelles, vents impétueux, mélancolie, vapeurs. Comme l'Eau tiède provoque le vomissement, elle est un excellent remède pour les maladies d'estomac: elle en fait sortir cette matière grasse & gluante qui est la cause de toutes les maladies. On convient néanmoins que quoique l'eau ait de si grandes vertus, il y a des cas où elle doit être animée de certains principes, afin de ne point trop relâcher les fibres: c'est à un Médecin à distinguer ce cas; & les effets salutaires dont on vient de parler, n'empêchent pas qu'on ne doive employer des remèdes plus efficaces, lorsque la nature du mal le demande.

SOURCE D'EAU, moyens d'en trouver. Les signes qui marquent les sources d'Eau cachées dans la terre sont: 1°. Les joncs, les roseaux, le saule, l'aune, le lierre, & autres plants aquatiques. 2°. Les vapeurs humides qui s'élevent par ondes dans un endroit avant le Soleil levé, ou les vapeurs subtiles qui forment

une espece de colonne dans l'air. C'est dans le mois d'Août qu'on doit faire cette recherche, parce que les pores de la terre sont plus ouverts, & sur les côtes des collines & des montagnes exposées aux vents humides & pluvieux. D'ailleurs, l'eau de ces endroits-là est plus abondante & plus saine que celle qui sort des vallées: celle des terres sablonneuses & semblables au sable de riviere est fort bonne, mais moins abondante: en général on trouve plus facilement des sources à la pente des montagnes & du côté septentrional. L'eau des puits lorsqu'on est près d'une riviere est ordinairement la même que celle de la riviere; hors ce cas l'eau de puits est de même que celle des fontaines une Eau de source, mais avec cette différence, que la source de l'Eau de puits est plus basse que celle des fontaines. Les lits les plus sûrs pour trouver de l'Eau sont le gravier & un gros sable brun: on n'en trouve point sous les lits de craie, sur-tout quand celle-ci est ferme & dure: lorsque la terre est noire & molle, ce qui marque un sol marécageux, l'Eau qui en sort est mauvaise & puante.

A l'égard du moyen qu'on emploie par la Baguette divinatoire, il est constant qu'on la voit manquer dans les mains de la plupart des hommes, & souvent dans celles qui y sont le plus exercées; d'où l'on doit conclure, qu'elle est un don particulier que la nature n'accorde pas à tout le monde, & qui suppose par conséquent une certaine disposition ou propriété du corps de l'opérateur, comme seroit une transpiration de corpuscules plus subtils & plus délicats: au reste, rien n'empêche qu'on n'en puisse faire l'essai en cas de besoin.

La source d'Eau étant trouvée, on doit chercher avec le niveau & le plus justement qu'il se pourra, si elle peut être conduite jusqu'au lieu où on la destine; savoir combien de pente il pourroit y avoir depuis la source jusqu'au réservoir, & s'il n'y a point de haut ou de bas afin de mettre les tuyaux de niveau pour ne pas perdre la pente d'eau.

2°. On doit creuser des puisards ou regards de distance en distance; ils servent à faire connoître la

profondeur de l'eau : on pratique des conduits sous terre qui communiquent l'Eau dans tous les puisards, & on choisit un endroit pour servir de réservoir, pour de là la conduire où l'on en a besoin : si on craint la dépense, on peut rassembler & conduire les Eaux plates par de simples tranchées qu'on remplit de cailloux, ou par des pierrées faites dans un bon fond.

Pour élever les Eaux de rivières ou des étangs, on se sert de pompes foulantes ou aspirantes que l'on fait aller avec des roues par le moyen d'un cheval ou de moulin à eau & à vent, ou de roues à godets.

Dans les conduites il faut éviter, autant qu'on peut, les coudes & les équerres, ou du moins prendre les coudes d'un peu loin : on ne doit les faire passer que dans les allées, & jamais sous les arbres. Lorsqu'elles sont longues, on y met des soupapes pour laisser aux vents une sortie.

Pour conduire les Eaux forcées, c'est-à-dire, qu'on a fait monter par des pompes, il faut des tuyaux de bois, ou de fer, ou de plomb. Le premier tuyau doit avoir l'ouverture plus large que les autres : on empêche l'engorgement des conduits en y pratiquant des ventroules ; on met à l'entrée des tuyaux une grille de fer pour arrêter les grosses ordures ; on y fait passer par un regard une ficelle, auquel est attachée une poignée d'épines ou un paquet de branches de houx.

Voyez RESERVOIR, JETS D'EAU, BASSINS.

Les regards ou puisards sont de petits puits qu'on fait jusqu'au dessus des tuyaux : on y met au fond une petite auge de pierre avec une entaille à chaque bout pour poser deux tuyaux, l'un pour décharger l'eau dans l'auge, l'autre pour la reprendre & la couler jusqu'au bassin.

E A U - D E - V I E. Liqueur spiritueuse & inflammable, qu'on tire du vin par la distillation. Manière de la faire.

1°. Il faut choisir avec beaucoup d'attention le vin le plus convenable. Il y a des vins très-propres à faire de l'Eau-de-vie, d'autres le font beaucoup moins. Les vins de Languedoc & de Provence rendent beaucoup d'Eau-de-vie au tirage quand on les brûle dans leur force. Les vins d'Orléans & de Blois en rendent encore davantage ; les meilleurs vins pour

l'Eau-de-vie sont ceux des terroirs de Cognac & d'Andaye, quoiqu'ils ne soient point estimés pour la boisson : au contraire, ceux de Bourgogne & de Champagne, quoique d'un goût si fin & si estimé rendent très-peu au tirage. Les vins de Liqueur en rendent encore moins, ou plutôt très-peu : tels sont les vins d'Espagne, de Canarie, d'Alicante, de Chypre, les vins muscats, de Grave, d'Hongrie & autres de ce genre.

2°. On doit bien laver & essuyer la chaudière, la remplir de vin jusqu'au tiers environ, pour laisser du jeu à l'ébullition. 3°. Couvrir la chaudière de son chapiteau, le luter exactement, disposer le réfrigérant, de façon que le bec passe au travers. 4°. Faire provision d'eau & de linge mouillé pour rafraîchir le chapiteau. 5°. Faire un grand feu sous la chaudière pour la faire bouillir, & quand elle sera en train le diminuer peu-à-peu pour prévenir les accidens. 6°. Après le premier tirage ; examiner ce que le vin brûlé aura produit d'Eau-de-vie, & ensuite mettre pour le second tirage un récipient qui puisse contenir à peu près la même quantité. Par exemple, si le vin rend un sixième, & que le tirage soit de six pièces, le récipient doit contenir un muid : s'il rend un peu plus, on garde le reste pour le repasser dans un second tirage.

La bonne Eau-de-vie doit être nette & brillante, ni trop blanche ni trop nébuleuse, pétiller, & mousser étant versée dans un verre, se dessécher promptement sur la main lorsqu'on l'en a frottée.

On peut tirer parti de la lie & du marc du vin & la distiller. A l'égard de la lie, on doit mettre d'abord un peu d'eau & de sable, au fond de la chaudière pour empêcher l'Eau-de-vie de prendre un mauvais goût. 2°. Ne pas pousser le feu aussi vivement qu'on le pousse lorsqu'on fait brûler du vin : le reste se fait de la même manière.

Pour le marc du vin, quand on veut le distiller, on doit avoir une plaque de cuivre de la même circonférence que la chaudière ; elle doit être soutenue par un trépied d'environ un demi-pied de haut, & être

percé comme une écumoire : ensuite mettre un demi-pied d'eau dans la chaudière, en sorte que l'eau passe la plaque d'un travers de doigt, puis mettre le marc de vin sur la plaque & pousser le tirage à grand feu. L'eau-de-vie qu'on en tirera sera bonne & forte si le marc n'a pas été extrêmement pressé. Les Vinaigriers tirent parti de l'un & de l'autre pour faire du vinaigre. Tous les fruits, excepté la pomme & la figue, peuvent se confire à l'Eau-de-vie.

Les vins les plus forts ne sont pas ceux qui rendent le plus d'Eau-de-vie : ceux qui commencent à se passer en rendent davantage, parce que l'esprit de ceux-ci est plus disposé à être enlevé que celui des vins excellens.

L'Eau-de-vie est chaude, pénétrante : elle résiste à la corruption, fait revenir les apoplectiques & les léthargiques, auxquels on en donne une cuillerée : on leur en frotte aussi les poignets, la poitrine & le visage. Elle résout les tumeurs froides, empêche la coagulation du sang, résout le sang caillé ; est bonne contre l'érysipèle & les contusions, guérit les plaies.

L'Eau-de-vie bien distillée plusieurs fois donne l'esprit de vin.

Eau de la Reine d'Hongrie : manière de la faire. Prenez des fleurs de romarin nouvellement cueillies en leur vigueur : remplissez-en la moitié d'une cucurbitre de verre ; versez dessus de l'esprit de vin, jusqu'à ce qu'il surpasse de deux doigts les fleurs. Couvrez la cucurbitre de son chapiteau : laissez-la matière en digestion pendant trois jours ; ensuite y ayant adapté un récipient & luté exactement les jointures, on fera la distillation au feu de sable, mais il ne faut pas pousser le feu trop fort : on gardera l'Eau distillée dans une bouteille bien bouchée. Cette Eau est bonne pour la paralysie, l'apoplexie, la léthargie, maux de cœur & d'estomac. La dose est depuis une dragme jusqu'à trois.

Quelques-uns mêlent avec les fleurs, des feuilles de romarin, pilées & écrasées pour rendre l'Eau plus forte.

Eau divine. Pour faire cette Eau, prenez de l'eau

de fleurs d'orange, de la coriandre & de la muscade pilées ensemble. Mettez le tout dans l'alembic avec de l'eau & de l'eau-de-vie : posez-le sur un feu ordinaire, & faites distiller votre recette. Lorsque les esprits sont tirés, faites fondre du sucre dans la quantité d'eau requise. Versez sur ce syrop vos esprits distillés : mêlez bien le tout, & passez à la chauffe pour le clarifier.

La recette pour l'eau divine en liqueur simple ou commune est ; 1°. soixante gouttes de néroli de fleur d'orange. Le néroli est une espèce d'huile qui surnage sur l'eau de fleur d'orange. Quand on la distille, il en est la quintessence ; & c'est pour avoir de ce néroli que l'on fait distiller la fleur d'orange, car la force du feu fait monter la quintessence plus facilement : c'est au bain de vapeur que se fait le meilleur néroli. 2°. Prenez une once de coriandre & une petite muscade : distillez ces matières avec trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, trois pintes & demi-septier d'eau, & une livre & un quart de sucre pour faire le syrop.

Eau de Mille-fleurs. On appelle ainsi l'urine de vache nouvellement sortie de l'animal, & que l'on a fait paître dans les prairies où croissent les meilleures herbes pendant le mois de Mai, & lorsque les plantes sont en fleur & les herbes dans toute leur force.

Cette urine est purgative : convient dans l'asthme, l'hydropisie, rhumatisme, goutte sciaticque, vapeurs. Il y a des personnes qui y ont recours lorsqu'elles n'ont point la commodité de prendre les eaux minérales qui leur ont été ordonnées. On passe cette urine aussi-tôt qu'on l'a reçue dans un vase, & le malade la boit toute chaude à la valeur d'un demi-septier : il se promène ensuite une heure ou deux, ayant une serviette chaude sur l'estomac, il peut continuer cet usage pendant dix ou douze jours, à moins qu'il ne se sentit trop affoibli par les évacuations.

Eau de Noyau. Pour faire de cette Eau il n'est pas besoin de distillation. Le meilleur & le plus sûr est de la faire avec des amandes amères, au lieu de celles de pêche, d'abricot, &c. qui sont sujettes à bien

des inconvéniens, tantôt n'étant pas assez ameres, tantôt étant trop seches, ou ne l'étant pas assez. Prenez des amandes de l'année fraîchement cassées : ôtez celles qui pourroient être gâtées : pilez-les à sec ; faites un syrop avec du sucre & de l'eau fraîche : mettez dans ce syrop l'eau-de-vie ; remuez ce mélange, puis mettez-y dedans vos amandes pilées : passez le tout à la grande chauffe.

La recette, par exemple, pour vingt pintes d'Eau de noyau, est dix pintes d'eau-de-vie, quatre livres de sucre, dix pintes d'eau, & une livre d'amandes ameres.

**Eau rose.** (maniere de la faire) Prenez des roses nouvellement épanouies, pâles ou blanches, des plus odorantes, cueillies après le lever du soleil. Mondrez-les de leurs pédicules : écrasez-les bien dans un mortier de marbre : mettez-les dans la cucurbitte, versez dessus du suc d'autres roses semblables, tiré nouvellement par expression pour les humecter. Placez le vaisseau au bain marie, couvrez-le de son chapiteau, garni d'un réfrigérent : adaptez-y un récipient : lutez exactement les jointures ; laissez la matiere en digestion pendant deux jours, puis faites la distillation par un bon feu, ayant soin de changer l'eau du réfrigérent, à mesure qu'elle s'échauffera. Quand vous aurez distillé environ les deux tiers de la liqueur, faites cesser le feu ; & ayant séparé les vaisseaux, mettez la matiere restante à la presse pour en tirer le suc, lequel vous remettrez distiller comme devant, & vous aurez une belle Eau de rose : on l'exposera quelques jours au soleil dans des bouteilles débouchées, afin d'exciter son odeur ; puis on les bouchera. Cette eau fortifie la poitrine, le cœur & l'estomac ; la dose est depuis une once jusqu'à six.

Si à la place des roses pâles ou blanches, on employoit les roses rouges pourprés, l'Eau qu'on en tiroit seroit astringente, & propre pour arrêter le cours de ventre, le crachement de sang & la colique.

**Eau Sans pareille.** Liqueur composée des quatre quintessences : savoir, de cédra, de bergamotte, d'orange de Portugal, de limon : on distille les matieres sur un feu ordinaire sans phlegme, & on rectifie les esprits.

**Recette pour quatre pintes d'Eau au fruit.** Mettez dans l'alembic les zestes de douze citrons, cinq pintes d'eau-de-vie & chopine d'eau : tirez vos esprits dans un récipient de quatre pintes : filtrez au coton les phlegmes qu'il y aura, & l'eau d'odeur sera très-claire. Pour en faire quatre pintes en quintessence des quatre fruits, mettez dans l'alembic deux gros de quintessence de cédra, deux gros de celle de bergamotte, deux gros de celle d'orange de Portugal, & deux gros de celle de limette, avec cinq pintes & chopine d'eau-de-vie sans eau, & dont vous tirerez les esprits.

**Eau Vulnéraire,** dite autrement d'Arquebusade. Prenez grande confoude feuilles & racines, feuilles de petite sauge, d'armoise & de bugle, de chaque une poignée : bétoine, fanicle, grande & petite marguerite, grande scrophulaire, plantain, aigremoine, verveine, absinthe, & fenouil, de chaque deux poignées ; millepertuis, aristoloche longue, orpin, véronique mâle rampante, petite centaurée, millefeuille, tabac verd, piloselle, menthe ou baume de jardin & hyssope, de chaque une poignée : hachez le tout, cueilli le plus en vigueur qu'il se pourra, & l'écrasez bien dans un mortier de marbre : mettez-le dans un grand vaisseau de terre, versez dessus six pintes de vin blanc : brouillez la matiere avec un bâton ; bouchez le vaisseau & le placez en digestion dans le fumier de cheval ou dans un lieu chaud pendant trois jours. Ensuite faites-la distiller par le bain marie ou de vapeurs & quand vous aurez tiré environ la moitié de l'humidité, laissez refroidir les vaisseaux, séparez-les : mettez à la presse ce qui sera demeuré dans la cucurbitte ; remettez distiller le suc exprimé comme devant, & ayant mêlé la première & la seconde Eau ensemble, gardez-la dans une bouteille bien bouchée. Cette Eau est bonne pour les plaies venant de coups de fusil, pour les contusions, les dislocations, pour nettoyer les ulcères, pour résister à la gangrène : elle fait venir les chairs & les fortifie.

**Eau de Poulet.** Remplissez un poulet plumé & vuide de ses entrailles, & d'une once & demi des quatre

semences froides mondées & écrasées : mettez-le dans un pot de terre vernissé ; versez dessus trois pintes d'eau de riviere : faites-le bouillir à petit feu jusqu'à la réduction de deux pintes ; passez le tout avec une legere expression ; laissez reposer cette Eau & la repassez. On en donne aux fébricitans, entre les bouillons, pour tempérer l'ardeur de la fièvre, principalement dans les fièvres continues, les inflammations de poumon, les ardeurs d'urine, & aux malades d'une complexion délicate.

**Eau de ris.** Prenez une once de ris, deux onces de seigle & les écrasez-y ; joignez-y une douzaine d'amandes ameres pilées & concassées ; faites bouillir le tout à petit feu dans trois pintes d'eau jusqu'à réduction de deux pintes, & le passez par une étamine avec legere expression ; elle est propre pour humecter la poitrine, & convient à toutes les personnes maigres & fèches.

**Eau de gruau.** Prenez deux onces de gruau bien lavé ; faites-le bouillir dans un coquemard de terre avec deux pintes d'eau réduites à trois chopines ; laissez-le refroidir ; passez-le, ajoutez-y une once de syrop de capillaire, pour ceux qui prennent le lait d'ânesse.

**Eaux minérales,** il y en a de plusieurs fortes, les unes froides & les autres chaudes. Les plus célèbres sont celles de Forges, de Vichi, de Bourbon l'Archambaut, de Vals, de Sainte-Reine, de Bourbonne, de Plombieres, de Bagnères, de Spa, d'Aix-la-Chapelle, de Balaruc, de Passy près de Paris. Toutes ces Eaux ont un grand rapport entr'elles, tant pour leur propriété que pour leur usage.

Voici celles dont on use le plus ordinairement.

Les Eaux de Forges sont efficaces dans les maladies qui dépendent d'obstructions récentes & invétérées : elles conviennent dans les vomissemens, les coliques d'estomac tant bilieuses que venteuses, les cours de ventre lienteriques, les pertes de sang habituelles, les affections mélancoliques, les vapeurs ; vertiges, passions hystériques, &c. Elles font un effet incomparablement meilleur lorsqu'on va les prendre sur les lieux : il y a un régime à observer lorsqu'on prend

les eaux de quelque nature qu'elles soient ; il consiste dans une saignée préliminaire, des purgations au commencement au milieu & à la fin, & des lavemens. On ne doit manger que du rôti & du bouilli ; s'abstenir de tout fruit & de tout ce qui est crud, ne point faire maigre, boire de bon vin, mais bien trempé.

La dose est quatre verres d'un demi-septier chacun le premier jour, laissant un quart d'heure de distance entre chaque verre. Le second jour, on en prendra cinq ou six : ensuite on augmentera d'un verre chaque jour jusqu'à ce qu'on soit parvenu au nombre de huit ou dix verres qu'on continuera de boire dix ou douze jours au plus ; le tout à moins qu'on ne sente des gonflemens d'estomac, ou des embarras dans la tête, car alors on s'en tiendra au nombre de verres que l'on pourra supporter sans en souffrir.

Si les Eaux ne purgeoient point & ne passioient que par les urines : prendre le soir un lavement purgatif, & lendemain mêler dans les trois premiers verres un gros de sel polycrète. Ces Eaux ne sont point bonnes dans les maladies de poitrine, ni à ceux qui l'ont étroite & foible. Les dix jours de boisson expirés, il faut diminuer d'un verre chaque jour, jusqu'à ce qu'on soit revenu au premier nombre de quatre verres, & que l'on continue quelques jours si on s'en trouve bien.

**Eaux de Vichi.** Elles conviennent dans toutes les maladies où il s'agit de fondre les humeurs & de déboucher les premières voies, telles que les pâles couleurs, les jaunisses, les fièvres quartes opiniâtres, les dispositions schirreuses, l'asthme, les embarras de la tête, les assoupissemens continuels, engourdissemens de membres, paralysie, & dans toutes les maladies qui affligent les nerfs.

Le régime est à peu près le même que dans l'usage des Eaux de Forges. La dose est de commencer par huit verres, ensuite douze & quatorze ; & cela pendant huit ou dix jours, au bout desquels on diminue le nombre jusqu'à ce que le douzième ou quatorzième jour soit expiré.

Ceux qui ont des maladies où les parties extérieures

& les nerfs sont attaqués comme dans la paralysie, rhumatisme, &c. ne peuvent se dispenser d'aller sur les lieux pour se faire donner la douche: on appelle ainsi l'effusion forte & réitérée pendant près d'une demi-heure qu'on fait de ces Eaux, & notamment celles du puits carré, sur les parties affligées; on la fait ordinairement sur l'épine du dos dans toute son étendue, les bras, les cuisses, les jambes, la paume de la main, mais jamais sur la tête, la poitrine & le bas ventre: ces douches se donnent pendant six jours & le matin à jeun, observant de boire un verre d'eau minérale en entrant, & un autre en sortant du lieu où l'on se fait donner la douche; ensuite on se met dans un lit bien chaud, & on se garde de s'exposer à l'air froid pendant les six jours qu'on reçoit la douche.

**Eaux de Bourbon.** Ces Eaux dont les unes sont chaudes, les autres froides doivent être prises sur les lieux, & ne se transportent point ailleurs.

Les chaudes conviennent dans toutes les obstructions & embarras des visceres, les vomissemens habituels, l'appétit excessif & déréglé, & dans les maladies qui ont pour cause la foiblesse, la dépravation du ferment de l'estomac; dans les paralysies, les sciaticques, les rhumatismes, les engourdissemens des membres, la foiblesse & le relâchement des parties nerveuses, surdités & dureté d'ouïe.

Les froides s'emploient dans les pâles couleurs, les vertiges, les vapeurs même les plus fortes, les épilepsies, les maladies de la peau comme galles, darts, &c. mais elles ne conviennent point dans les dispositions inflammatoires.

Le régime à observer avant de les prendre, est à peu près le même que celui des autres.

La dose est cinq ou six verres le premier jour: on augmente de deux verres chaque jour; le tout jusqu'au nombre de douze ou quatorze verres au plus pendant quinze jours, à compter du jour qu'on commence de les prendre, même plus long-tems si la maladie est invétérée, ou si on ne peut boire qu'une petite quantité de verres.

**Eaux de Passy (les)** conviennent dans le même

genre de maladie que les précédentes; savoir les vices de l'estomac, & demandent à peu près le même régime. Ces Eaux sont impregnées d'une matiere ferrugineuse, qui renferme un acide d'un esprit vitriolique très-leger, très-volatile & en petite quantité. De sorte que pour les prendre utilement, il est à propos de les prendre; 1°. sur le lieu & dans une saison qui ne soit pas trop chaude, de peur que leur esprit vitriolique ne fût dissipé; 2°. dans un tems qui ne soit ni trop froid ni trop pluvieux, car l'action de l'esprit vitriolique pourroit être arrêtée par le froid, ou émuellée par une trop grande quantité d'eau.

En général, toutes ces différentes Eaux contiennent des parties métalliques, du sel commun, du nitre, du vitriol, du soufre, du bitume, de l'alun, du fer, &c. telles Eaux ne contiennent qu'une de ces substances, d'autres Eaux en contiennent plusieurs; de-là, les différentes qualités des Eaux minérales. Or, le mélange & l'action des sels, des parties pierreuses ou métalliques, dissipe les obstructions, guérit en facilitant la circulation du sang, les rhumatismes, les paralysies, les langueurs: on a d'ailleurs l'agrément de trouver aux Eaux de Passy, de Forges & de Bourbon, quantité d'honnêtes gens qui forment une compagnie agréable & amusante malgré les maux divers qui les réunissent.

**Eau minérale artificielle.** Les personnes qui se trouvent dans l'impossibilité de prendre des Eaux minérales, peuvent user de l'Eau minérale artificielle qui se fait de la maniere suivante.

Prenez du Tarte martial soluble & du sel de glauber, de chacun une once; de l'eau de riviere ou de fontaine, dix livres: faites bouillir le tout ensemble jusqu'à diminution du cinquieme de la liqueur: retirez ensuite le vaisseau du feu, & laissez rasseoir cette eau pendant trois heures. Passez ensuite la liqueur par un linge plié en trois, & mettez-la en bouteilles que vous garderez dans un lieu frais. Les maladies auxquelles cette Eau convient sont la bouffissure, les pâles couleurs, la suppression des regles & toute autre où le sang est épais & visqueux: on prend trois

verres tièdes le matin à jeun, à un demi-quart-d'heure d'intervalle de chacun, & on se promene dans la chambre ou à l'air; ce remède ne convient point aux personnes qui ont la poitrine délicate. *Voyez PALES COULEURS.*

**Eau minérale, martiale, apéritive.** Prenez une once de limaille d'aiguilles d'acier ou de fer, extrêmement fine : lavez-la plusieurs fois dans l'eau chaude pour la dégraisser & la nettoyer. Laissez-la sécher, & la mettez dans une bouteille de verre avec un gros de clous de girofle & autant de cannelle en poudre subtile, puis versez par-dessus une pinte de bon vin blanc : bouchéz bien la bouteille, & la laissez infuser à froid pendant six jours : pendant ce tems remuez la bouteille trois ou quatre fois par jour; le septième versez cette teinture avec le marc dans une terrine de grès, ajoutez-y six pintes d'eau de fontaine. Quand le tout aura bien été remué pendant un grand quart-d'heure avec une cuiller, laissez-le reposer & versez-le ensuite par une étamine fine à clair dans sept bouteilles que vous boucherez exactement. La dose est un demi-septier tous les matins en deux verres à une demi-heure de distance, & autant trois ou quatre heures après le dîner. On continue cet usage pendant trois semaines ou un mois : on se purge au commencement, au milieu & à la fin avec des purgatifs convenables. Cette Eau est fort bonne pour les obstructions : c'est un excellent apéritif. *Voyez APERITIFS.*

Si les obstructions sont invétérées, on prend de cette Eau pendant deux mois en se purgeant tous les dix jours. *Voyez OPIATE.*

**Eaux et Forêts.** On appelle ainsi la Jurisdiction dont les Officiers sont préposés pour avoir la police sur la pêche, la chasse & les bois; connoître des différends qui surviennent à ce sujet, & empêcher les malversations qui s'y commettent. Ces Officiers sont; 1°. les Gruyers qui sont des Juges de campagne qui connoissent en première instance des moindres délits commis; 2°. les Maîtres particuliers qui siègent dans les Villes & connoissent en première instance de tout ce qui concerne les Eaux & Forêts, & des appellations des

des Sentences rendues par les Gruyers; 3°. les Maîtres des Eaux & Forêts qui sont les Juges supérieurs de ces mêmes matières : ils connoissent en première instance, à la charge de l'appel des actions que l'on intente devant eux, lorsqu'ils procedent aux visites, vente des Forêts & adjudications des bois du Roi. Ils peuvent faire toute sorte de réformations & procéder contre les Officiers qu'ils trouvent en fraude, & faire l'appel au Siege de la Table de Marbre, qui est une Jurisdiction dont le Siege est à Paris : les Officiers qui la composent, jugent à l'ordinaire & à l'extraordinaire; quand ils jugent à l'ordinaire l'appel de leurs Sentences se relève au Parlement, & quand ils jugent à l'extraordinaire, leurs Jugemens sont en dernier ressort.

**EBOURGEONNER.** Terme de la taille des arbres fruitiers; c'est ôter avec la serpette les branches inutiles, & toutes celles qui sont de la confusion, afin que les bonnes se fortifient.

**ECART** ou effort d'épaule, mal des chevaux. C'est une extension violente des ligamens qui attachent l'épaule du cheval à son corps, & qui le fait boiter plus ou moins, selon la violence de l'effort qu'il a fait. S'il saute en marchant, c'est-à-dire, s'il porte la jambe en tournant, faisant un demi-cercle avec le pied, au lieu de le porter droit en avant : c'est une marque assurée qu'il a fait un Ecart, c'est-à-dire, effort à l'épaule, ou qu'il est entr'ouvert, c'est-à-dire, que l'épaule est entr'ouverte. On connoit encore s'il boite de l'épaule, & non du pied, lorsqu'il boite moins quand il est échauffé à marcher : on peut encore le faire trotter en rond, & remarquer la manière dont il pose le pied. Quoiqu'il en soit, dès que le cheval boite, on le fait déferrier, on examine le pied, on manie le paturon, pour voir s'il n'y a point quelque javar : on passe la main autour du boulet, pour voir s'il n'a point d'entorse, puis le long du nerf, & on lui tâte l'épaule assez rudement pour juger de l'endroit du mal par la douleur qu'il témoignera. S'il boite de l'épaule, mais peu, faites-le saigner du cou : faites-le

nager soir & matin un demi-quart d'heure, & frottez-lui l'épaule avec de l'eau-de-vie. S'il ne guérit pas, après l'avoir fait saigner, mêlez son sang que vous aurez soin de remuer, avec un demi-septier d'eau-de-vie, & frottez-lui l'épaule : le lendemain mettez-lui un patin au pied contraire s'il ne s'appuie pas sur le pied malade : entraisez les pieds de devant s'il montre le chemin de saint Jacques ; frottez l'épaule avec une livre de savon noir. Prenez du véritable onguent rosat, du populeum, de l'althea & du miel, de chacun une livre : mêlez le tout à froid, & frottez-lui l'épaule tous les jours avec cet onguent appelé de Montpellier.

Lorsqu'il ne boite plus, laissez-le quelque tems dans l'écurie sans le faire marcher ni promener.

ECHALAS ( les ) sont un objet de la dépense de la culture des vignes. Dans les environs de Paris & en bien d'autres endroits, on pique en terre les Echalas après le premier labour : il faut pour un arpent de vigne, dont les seps sont plantés à un pied & demi les uns des autres, vingt bottes d'Echallas, qui sont un mille : après les vendanges on doit d'échalasser les vignes, & mettre les Echallas en monceaux : l'Echallas dure plus long-tems lorsqu'il est piqué en terre, que mis en chevalet, parce que de cette dernière manière il pourrit davantage.

Les bons Echallas sont ceux de quartier : on les fait de bois de fente de chêne, depuis trois pieds jusqu'à quinze. Aux environs de Paris & de la Loire on les fait de quatre pieds & demi de long sur un pouce de carré. Il y a quarante Echallas à la botte pour Paris : & cinquante pour la Province ; ceux depuis six jusqu'à quinze pieds de long, sont pour le treillage : on vend le cent d'Echallas depuis quarante jusqu'à soixante livres.

ECHALOTTE. Plante bulbeuse aussi forte que la ciboule, on la cultive de même que l'ail : on plante les Echalottes autour des planches d'oignons, & elles se cultivent facilement dès que le terrain leur convient. Sur la fin de l'été on les arrache de terre, & elles se conservent tout l'hiver.

ECHAUDE'S. On les fait avec de la farine, du sel, des œufs & du beurre, le tout à proportion de la quantité qu'on veut faire. Par exemple, sur un boisseau de farine il faut cent œufs plus ou moins, selon que la farine en peut boire pour s'imbiber, une demi-livre de sel & cinq livres de beurre : remuez le tout ensemble plusieurs tours ; détrempez votre pâte le soir ; formez le lendemain vos échaudés en petits pains : jetez-les dans un chaudron : remuez-les avec une écumoire : laissez-les jusqu'à ce qu'ils reviennent dessus : jetez-les dans de l'eau froide ; mettez les égoutter sur un clayon, puis mettez-les dans un four dont la chaleur soit modérée.

ECHENILLOIR. Instrument de jardinage pour ôter les chenilles des arbres ; ce sont d'espèces de ciseaux, dont une des branches est montée sur un manche de bois d'environ quatre pieds, & l'autre branche a le fer plus épais & plus large par le haut, afin que son poids entraînant ce côté-là, les ciseaux soient toujours ouverts naturellement : il y a aussi le long du branchon qui tient au manche une languette de fer qui empêche que les ciseaux ne se ferment d'eux-mêmes, & en levant ces ciseaux en l'air quand on est vis-à-vis de la branche où le toupet des chenilles est attaché on ferme les ciseaux, & on coupe cette branche en tirant à soi une petite corde qui roule sur une poulie attachée au haut du manche.

ECLANCHE ou Gigot. C'est la cuisse d'un mouton. Manière de l'accommoder, 1°. à la Royale : ôtez la graisse, la peau & la chair qui est autour du manche d'une Eclanche bien mortifiée. Battez-la, piquez-la de gros lard bien assaisonné, & de jambon ; ensuite farinez-la, & faites-lui prendre couleur dans du saindoux chaud ; puis emportez-la avec toute sorte de fines herbes, quelque oignon piqué de girofle, du bon bouillon ou de l'eau : couvrez-la bien & faites-la cuire long-tems. Etant cuite dressez-la dans un plat & versez par dessus un ragoût de champignons, culs d'artichaux, truffes, ris de veau, le tout bien passé.

ECLANCHE de mouton à la chicorée ou aux concombres : faites rôtir une Eclanche, & prenez garde

qu'elle ne soit pas trop cuite. Faites un bon ragoût avec de la chicorée un peu blanchie & coupée par tranches. Faites un petit roux avec du lard, un peu de farine, & de bon jus; le tout assaisonné avec un bouquet de fines herbes dedans & un filet de vinaigre: servez le ragoût sous votre Eclanche; on en fait de même pour les concombres, mais il faut qu'ils soient marinés & coupés par tranches.

**ECREVISSES.** Sorte de petit poisson fort connu: il y en a de deux sortes, les Ecrevisses de mer, qu'on appelle hommars, & qui sont fort grosses: & les Ecrevisses de riviere: les unes & les autres ont des pattes fort longues & fourchues, disposées à peu près comme des tenailles noires. On reconnoît les mâles à un cordon qui est attaché à la queue avec de petites jambes courtes & blanchâtres.

Les endroits les plus abondans en Ecrevisses sont les ruisseaux d'eau vive. Pendant le jour elles sont retirées dans des trous souterrains ou sous de grosses pierres, c'est là qu'il leur faut tendre l'appas.

**Pêche des Ecrevisses.** On prend une petite perche, au bout de laquelle on met pour appas une grenouille, ou quelques tripailles d'animaux, puis on tend cet appas aux trous où l'on croit qu'il y a des Ecrevisses, on glisse dessous une petite truble, ou un panier; puis on le leve doucement. On pêche encore les Ecrevisses à la main, & pour cela, on se met dans l'eau, on fait entrer son bras dans les trous où l'on juge qu'il y a des Ecrevisses, & on les prend à la main.

**Autre maniere de prendre des Ecrevisses.**

Ayez un vieux lievre mort que vous laissez pourrir dans le fumier pendant huit jours: mettez-le dans un bon fagot d'épines, ou de bois tortu, liez le tout avec une corde, & attachez le bout de la corde à une pierre; mettez ce fagot dans l'eau, & laissez-le ainsi jusqu'au lendemain, retirez-le & vous trouverez le lievre chargé d'Ecrevisses.

On mange les Ecrevisses en différentes sortes de ragoûts: elles entrent principalement dans les bisques.

**Coulis d'Ecrevisses.** Faites cuire dans l'eau des

Ecrevisses: étant cuites épluchez-les; mettez les coquilles à part, & pilez-les avec des amandes douces, passez dans la casserole un oignon coupé par tranches avec un peu de carottes, panais & de beurre: étant à demi-roux, mettez-y du bouillon de poisson: assaisonnez de sel, poivre, girofle, champignons, persil, ciboule, croutes de pain: faites mitonner le tout, délayez-y les coquilles pilées, & les délayez avec le coulis; faites leur prendre un bouillon, & passez le coulis dans une étamine.

**ECRITURE PRIVE'E.** Les Ecritures privées, dès qu'elles sont reconnues pardevant Notaires ou en Justice, commencent à être exécutoires, & emportent hypothèque sur tous les biens du Débiteur, du jour de la reconnaissance.

**ECRITURES.** (vérification d') On ordonne en Justice la vérification d'Ecritures, lorsqu'il s'agit de quelque acte sur lequel une partie se fonde, & que l'autre Partie soutient faux ou falsifié. Elle peut se faire de trois manieres; 1°. par Témoins, quoiqu'ils ne soient qu'au nombre de deux, qui déposent avoir été présens lorsque la chose a été faite, écrite ou signée en leur présence par celui du fait de qui il s'agit: cette preuve est suffisante; 2°. par la déposition des Témoins qui affirment que c'est son Ecriture, & qu'ils lui en ont vu écrire de semblable; 3°. par comparaison d'Ecritures qui se fait par des Experts ordinairement Maîtres Ecrivains, ou des Greffiers. Cette vérification doit se faire pardevant le Juge, où le procès principal est pendant, & sur des pieces de comparaison dont les Parties conviennent, & qui doivent être examinées par les Experts.

**ECROUELLES.** Tumeurs causées par une limphe maligne, qui étant trop abondante, endurecit les glandes ordinairement autour du cou: ces tumeurs deviennent à la fin chancreuses & semblables à des plaies.

On connoît que ces plaies sont des Ecrouelles, lorsqu'en y appliquant un ver de terre dont on coupe les deux extrémités, & l'y retenant avec une bande pendant une nuit, ce ver se trouve changé en boue ou en terre.

Pour guérir les Ecrouelles, il faut avant tout purger le malade deux fois dans quatre jours ; savoir, le premier & le quatrième, avec trois dragmes de séné en infusion, sans autre chose. Le lendemain de la seconde purgation, lui donner trois doigts de jus de fouci pour les grandes personnes, & deux pour les jeunes avec un verre de vin blanc, & continuer tous les matins à jeun jusqu'à guérison, ne le laisser manger que deux heures après, & le faire abstenir de fruit & de tout ce qui est épicé ou trop salé.

On peut user de l'emplâtre suivante. Prenez deux onces d'huile d'olive, quatre onces de céruse, deux onces de litharge d'or, deux onces de myrrhe & deux dragmes de camphre ; mettez l'huile sur un feu doux dans une terrine bien vernissée : quand elle commencera à fremir, versez-y la céruse peu à peu, remuant avec une spatule de bois : lorsque la céruse est bien dissoute, mêlez aussi la litharge d'or en poudre, délayez peu à peu remuant toujours jusqu'à ce qu'il s'épaississe, & qu'il devienne d'une couleur jaune noirâtre : ôtez alors la terrine de dessus le feu, & un peu après versez-y la myrrhe, remuant sans cesse pendant un quart d'heure ; puis mêlez le camphre peu à peu, remuant pour le bien incorporer. Couvrez la terrine avec une serviette pour conserver l'odeur & la force de ces drogues, & le tout étant froid, faites-en des rouleaux. Cette emplâtre est pareillement bonne pour les cancers, les fistules, les loupes, les blessures de fer ou de feu, les douleurs de gouttes, & fait percer les abcès.

Autre Remède pour les Ecrouelles ulcérées. Prenez un gros crapaud vivant, mettez-le dans un pot tout neuf, laissez-l'y pendant huit jours, afin qu'il jette toute sa bave & ses humidités : au bout de ce tems, mettez-le dans un autre pot de terre neuf avec douze onces d'huile d'olive, & le faites bouillir dedans, jusqu'à ce qu'il soit entièrement sec : ajoutez-y quatre onces de cire, & les incorporez bien ensemble jusqu'à ce que le cérat soit froid.

Après que le malade aura été bien purgé, étendez de ce cérat sur un morceau de grosse toile neuve, & ap-

pliquez-le sur l'ulcère. Il faut se servir du même morceau pendant tout le tems de la guérison, & se contenter de ratifier le viel onguent pour y en mettre de nouveau ; après la guérison, on doit continuer deux mois l'application de cette emplâtre.

ECURIES ( les ) à la campagne sont placées dans la basse-cour : elles ne doivent être ni trop chaudes ni trop froides ni humides : ainsi on doit les élever un peu au dessus du raiz de chauffée de la cour, & la place des chevaux encore plus haute & un peu en pente. Les rateliers doivent régner sur la longueur de l'Ecurie ; la mangeoire doit avoir environ quinze pouces de large & douze de profondeur ; les fenêtres doivent être placées au Midi, il en faut une aussi au Nord pour l'ouvrir pendant les chaleurs. Elle doit être garnie de tous les ustensiles nécessaires, comme étrilles, peignes, éponges, fourches de fer, &c. Le grenier pour le foin, la paille & l'avoine, doivent être au dessus.

ECUSSON. Terme de Jardinage que l'on emploie en parlant de la greffe des arbres : il y a deux fortes de manieres de greffer à Ecusson : l'une à œil pouffant, l'autre à œil dormant. La première se pratique dans le mois d'Avril, la seconde en Juillet. Voyez GREFFER.

EGLANTIER ( l' ) ou rosier sauvage : il croît dans les buissons : il produit des roses simples de très-peu de durée, & auxquelles succède un bouton qu'on appelle *grattecu*, qui mûrit en automne & devient rouge : on l'emploie dans les prisanes apéritives, on en fait aussi une conserve appelée de Cynorrhodon, bonne pour faire uriner & pour l'estomac.

ELIXIR. Liqueur spirituelle destinée à des usages internes : il contient la plus pure substance des mixtes choisis qui lui a été communiquée par infusion ou macération. Il y en a de plusieurs sortes : voici les plus célèbres.

ELIXIR de propriété. Pulvérisez deux onces de myrrhe & autant d'aloès succotin dans un matras. Versez dessus de l'esprit de vin rectifié, à la hauteur d'un doigt ; bouchez exactement le vaisseau ; placez

le dans un lieu un peu chaud ; laissez deux jours la matiere en digestion ; ensuite débouchez-le , ajoutez-y de l'esprit accide de soufre jusqu'à la hauteur de quatre doigts ; rebouchez le vaisseau , placez le en digestion au soleil ou au bain-marie ; laissez-le là pendant quatre jours , après lesquels on filtrera la liqueur & on la gardera. Elle est excellente pour fortifier le cœur , l'estomac , aider à la digestion , abattre les vapeurs hystrériques. La dose est depuis quinze jusqu'à vingt-cinq & trente gouttes , mêlées dans trois ou quatre cuillerées de vin blanc.

**ELIXIR thériacal.** ( composition de l' ) Prenez trois livres de la teinture de tartre , ( elle est composée de sel de tartre & de corne de cerf réduits en poudre subtile , calcinée & distillée avec l'esprit de vin ) , du sel volatil huileux de Sylvius huit onces ; de la thériacque & confection d'hyacinte , de chacune une demi-livre , des racines de *Enula campana* & d'angélique , de chacune deux onces ; de noix muscade & de cannelle , de chacune une once ; de sucre candi , six onces. Réduisez en poudre ce qui doit l'être ; mettez le tout dans un matras bien bouché , que vous exposerez au soleil pendant trois mois , ayant soin de le bien remuer chaque jour : filtrez l'Elixir par le papier & le gardez dans des bouteilles bien bouchées. La dose est de quinze gouttes ; on en donne dans les maladies qu'on soupçonne être malignes , dans les épidémiques , petite vérole , rougeole.

**ELLEBORE**, plante. Il y en a de deux sortes : l'une qui a les fleurs de couleur blanche , & l'autre d'une couleur rouge noire ; elles croissent dans les pays montagneux & chauds ; on ne se sert en Médecine que des racines de l'Ellebore à fleurs rouges : elles doivent être grosses , bien nourries , & de couleur noirâtre. Elles purgent l'humeur mélancolique , mais si violemment qu'on n'en doit donner qu'à des sujets robustes , elles sont moins dangereuses en décoction. Elles conviennent au mal hypocondriaque , à la folie , au vertige , à l'épilepsie , à l'apoplexie , à la galle ; la dose en infusion est d'une drame à demi-once.

**EMANCIPATION** ( l' ) est un acte qui met les

enfants hors de la puissance de leur pere : elle n'a lieu que dans les Pays de Droit écrit , où le pere peut émanciper ses enfants à toute sorte d'âge ; elle doit se faire en Jugement par une déclaration que fait le pere qu'il met son fils hors de sa puissance. Cette Emancipation ôte au pere l'usufruit qu'il avoit sur les biens adventifs de ce fils , & celui-ci peut s'obliger pour prêt , il y a quelques Coutumes où cette Emancipation a lieu.

**EMANCIPATION de mineur.** Elle n'a lieu qu'en Pays Coutumier : elle se fait par Lettres du Prince qu'on appelle Lettres de bénéfice d'âge , ou les entérine sur un avis de Parens. Pour cet effet , on doit faire signifier ces Lettres à chacun des Parens les plus proches au nombre de sept , & les assigner pour voir dire qu'elles seront entérinées. Le Mineur qui les a obtenues devient jouissant de ses droits , il a la disposition de ses meubles , & l'administration de ses immeubles , sans toutefois les pouvoir engager ni aliéner : il peut recevoir ses revenus par lui-même sans être assisté d'un Curateur , à moins qu'il n'ait à foutenir des procès : elles s'obtiennent ordinairement après le décès du pere & de la mere du Mineur.

**EMERILLON**, Oiseau de proie. C'est le plus petit de tous : il n'est guere plus gros qu'un pigeon , & il est de la même couleur que le faucon : il a beaucoup de hardiesse & de courage pour attaquer la perdrix & la caille.

**EMETIQUE.** ( tartre ) C'est le plus usité de tous les Emetiques , on le prépare ainsi. Prenez du nitre purifié & de l'antimoine crud , de chacun une livre : faites rougir un creuset entre les charbons ardens , & quand il sera rouge , jetez-y cette poudre par petites cuillerées & la faites détonner : laissez la matiere en fonte pendant une demi-heure ; puis laissez éteindre le feu & refroidir le creuset , que vous cafferez ensuite pour réduire la matiere en poudre : ajoutez-y le double de son poids de crème de tartre passée aussi en poudre sur le porphire , & après avoir mêlé le tout ensemble , passez-le par un tamis de soie : jetez cette poudre peu à peu dans une suffisante quantité d'eau déjà

bouillante, que vous laisserez bouillir pendant une demi-heure, pour faire la dissolution du sel qu'elle contient: filtrez cette eau par le papier gris, puis faites-la cristalliser: faites évaporer encore cette eau jusqu'à siccité. La dose de cet Emétique est jusqu'à six & même huit grains; on doit boire de l'eau tiède pour faciliter les évacuations.

L'Emétique est le plus grand des purgatifs. Il évacue les impuretés contenues dans l'estomac & dans les intestins: il exprime par les secousses du vomissement qu'il procure, les liqueurs qui séjournent dans les cavités des glandes & rétablit la circulation: il est fort utile dans le commencement de toutes les maladies aiguës: lorsqu'il s'agit d'évacuer abondamment les humeurs, comme dans les apoplexies séreuses, dans celles qui surviennent après avoir beaucoup mangé; dans les léthargies, l'épilepsie, les étourdissemens qui viennent de mauvaises digestions, dans les fièvres malignes, intermittentes, les quartes, la petite verole avant l'éruption, les coliques obstinées, les violens accès de l'asthme, dans les fluxions de poitrine: en un mot, dans tous les cas, où l'estomac est farci de mauvais levains.

Mais l'Emétique doit être employé à propos, & ne doit pas être donné à des personnes d'une constitution si délicate qu'elles ne puissent supporter le vomissement, ni aux pulmoniques, ni à ceux qui sont menacés de le devenir, ou sujets au crachement ou au vomissement de sang, ni aux personnes qui ont des descentes, ni aux femmes qui ont leurs règles, ou qui sont enceintes, ou nouvelles accouchées, à moins d'une grande nécessité. Il n'est pas bon non plus dans les fièvres continues, accompagnées d'inflammation à l'estomac ou au foie.

EMMIELURE. Remède ou onguent fort usité pour les chevaux. La plus simple & la moins coûteuse se fait ainsi. Prenez trois pintes de lie de vin de la plus épaisse, une livre de vieux oing: faites bouillir le tout dans un pot jusqu'à ce que la composition se lie: ajoutez-y alors une livre de poix noire & une livre de poix de Bourgogne, concassée, une livre de téré-

benthine commune, & une livre de miel commun: mêlez le tout sur le feu, & remuez bien jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé; puis ajoutez-y huit onces de bol fin en poudre; ôtez du feu, & remuez un quart d'heure après: si elle est trop épaisse, ajoutez-y un peu de lie de vin. Ce remède est fort bon pour les foulures des chevaux, les efforts de reins & d'épaule, les jambes usées, enflées, nerfs ferus, pour résoudre une tumeur, & l'amener à suppuration.

EMPIEME, opération de l'empieime. On la fait pour la guérison d'un abcès qui se forme quelquefois à la poitrine après les pleurésies.

Les signes qu'il y a un abcès à la poitrine, sont lorsqu'après le quatorzième jour ou suivant de la pleurésie, la difficulté de respirer continue avec une fièvre lente, qui tantôt redouble, tantôt diminue; lorsque le malade ne se couche que difficilement d'un côté ou d'autre; qu'il est tourmenté d'une toux sèche, & qu'il se forme, quelquefois même à l'extérieur, une tumeur éréspillanteuse: en ce cas on doit avoir recours à l'opération de l'Empieime, & le Chirurgien doit faire l'ouverture entre la dernière & la troisième des fausses côtes, en comptant du bas en haut à quatre travers de doigt de distance des vertèbres. Mais s'il y a adhérence du poumon à la pleure, ce qui se connoît lorsque le malade sent tout à coup une douleur fixe entre les côtes, & qu'on aperçoit une petite tumeur qui se gonfle dans les fortes inspirations ou dans la toux, l'ouverture doit être faite dans le lieu où la tumeur se manifeste. Après l'opération on doit, 1°. faire des injections dans la poitrine, mais lentement & sans effort: elles doivent être composées d'une décoction d'orge & de miel rosat, avec de l'eau d'arquebusade distillée. S'il y a beaucoup de pourriture, on mêle dans les injections la teinture de myrrhe & d'aloès, mais en petite quantité, & on n'en met point du tout, si c'est un abcès occasionné par un coup de fer & de feu. 2°. On fait usage de la poudre pectorale en guise de thé, & d'une infusion des herbes vulnénaires de Suisse; le malade en prend un demi-gros le matin à jeun, & trois heures après le dîner: on

ajoute à chaque prise dix ou douze gouttes du baume de la Mecque ou du Perou noir liquide, 3°. Le malade doit prendre, un mois après qu'il a été traité, le lait de chevre ou d'ânesse, & les bouillons de tortue trois heures après : on les fait avec une demi-livre de chair de tortue, & au défaut, on peut faire le bouillon avec deux ris de veau & une once de ris.

Prisanne pour la guérison de ces sortes d'abcès, qui donnent lieu à l'opération de l'Empieme. Faites prendre au malade en maniere de thé, ou en syrop, du lierre de terre, ou de la véronique mâle.

Ou bien un scrupule de poudre de semence d'ortie, mêlée avec du syrop violat, ou autre syrop pectoral.

EMPLATRE. Composition la plus solide de toutes celles qu'on applique extérieurement. Ce qui leur donne cette consistance, c'est la cire, la résine, la poix, les gommes, les graisses, la litharge, dont elles sont composées en partie.

Voici quelles sont les plus connues par leurs grandes propriétés, avec la maniere de les faire.

EMPLATRE de *Basilicum*. Prenez cire blanche, résine de pin, suif de vache, poix noire, poix de Bourgogne, térébenthine, encens, mirrhe, de chaque une once : huile d'olive ce qu'il en faudra : pulvérisez la myrrhe : mettez fondre ensemble toutes les autres drogues avec environ une once d'huile d'olive : coulez la matiere fondue, melez-y la myrrhe : le tout fait un Emplâtre qui aide à la suppuration, qui réunit les plaies & les guérit.

EMPLATRE de charpie. Prenez six onces de charpie hachée menu, une livre & demi d'huile d'olive, douze onces de céruse en poudre, six onces de cire jaune en petit morceaux, & quatre onces d'oliban en poudre. Mettez l'huile & la charpie dans une grande bassine de cuivre sous une cheminée, & les faites bouillir ensemble, en remuant avec une spatule de fer, jusqu'à ce que tout la charpie soit consommée ; puis ajoutez la céruse avec un peu d'eau afin qu'elle cuise plutôt, puis la cire : ensuite retirez la bassine du feu, & la matiere étant à demi-refroidie, ajoutez-y peu à peu l'oliban en remuant avec la spatule, & le tout

étant bien incorporé, faites-en des rouleaux ou magdaleons. Cette Emplâtre est bonne aux plaies, aux ulcères, aux cancers & aux maux de mamelles des femmes.

EMPLATRE de Savon. Prenez une livre de *minium* en poudre, demi-livre de céruse aussi en poudre, huile de chenevis ou d'olive, deux livres & quatre onces : dix onces de savons de Genes, ou du blanc en quartier, & quatre onces de térébenthine : mettez le *minium* & la céruse avec l'huile dans une bassine sur le feu : remuez toujours les matieres jusqu'à ce qu'elles soient bien incorporées ; puis mettez dedans piece à piece le savon coupé en petits morceaux : remuez & laissez cuire à feu médiocre jusqu'à ce que la matiere soit grisâtre & que le tout soit bien cuit ; retirez-le du feu, jetez-y doucement les quatre onces de térébenthine, en remuant toujours jusqu'à ce que le tout soit froid : faites-en des rouleaux, & pour vous en servir étendez-en sur du linge.

Cette Emplâtre est fort bonne pour les maux de mamelle, pour les loupes, & à l'égard de celles-ci on ne change point d'emplâtre qu'elle ne se détache d'elle-même ; pour les abcès, depuis le commencement jusqu'à ce qu'ils soient ouverts ; pour les douleurs de côté & de l'estomac, & on ne change point d'emplâtre ; pour le mal de mere, & on la met au dessus du nombril. Enfin, elle est bonne pour toute sorte de blessures, tant vieilles que nouvelles, pour les ulcères, galle, brûlure, sciatique, genoux enflés, &c.

EMULSION (l') est une boisson laiteuse, composée d'expression de certains fruits & des graines pilés ensemble dans un mortier de marbre, en versant dessus quelque eau ou liqueur, & en ajoutant quelque syrop convenable.

EMULSION pectorale. Prenez seize grosses amandes douces : jetez-les un moment dans de l'eau chaude, ôtez la peau ; mettez-les dans un petit mortier de marbre avec six dragmes des quatre semences froides mondées, & une dragme de semence de pavot blanc. Pilez le tout, & étant en pâte versez-y

une cuillerée d'une décoction faite avec de l'orge & de capillaires : battez la pâte & faites-la dissoudre avec de la décoction dont on emploiera jusqu'à une livre & demi. Passez ce lait à travers une étamine blanche avec forte expression : mêlez y une once de syrop de guimauve, & vous aurez une émulsion pour trois prises ; elle adoucit les âcretés de la poitrine, calme la toux, excite le crachat & le sommeil.

**ENCASTELE**. Terme qui se dit des pieds des chevaux lorsqu'ils ont les talons si ferrés, que le cheval en boite ; cet accident vient de ce que la fourchette étant étroite, le pied ne prend pas le rond qu'il doit prendre au talon près du fer ; ce qui fait que la chair qui est autour de l'os du petit pied étant trop pressée, fait boiter le cheval : il y en a plusieurs causes comme la sécheresse du pied, la corne altérée, parce que les talons ont été trop ouverts en creusant trop autour des quartiers. Voyez. **FERRURE**.

**ENCHERE**. On appelle ainsi l'augmentation de prix qu'on fait tant sur les meubles que sur les immeubles qui se vendent en Justice. En fait des biens saisis réellement, on est toujours reçu à enchérir jusqu'à ce que le Juge en procédant à l'adjudication prononce le mot *adjudgé*. 2°. Tous Enchérisseurs sont tenus de nommer leur Procureur en faisant leur Enchere, élire leur domicile en la maison dudit Procureur, & de faire signifier leur Enchere au dernier Enchérisseur : un Procureur ne peut enchérir au dessus de la somme contenue dans la procuration, autrement la chose seroit revenue à sa folle Enchere.

**ENCHERE de quarantaine**. C'est un acte qui se fait par le Procureur du poursuivant criées après le congé d'adjuger & les oppositions jugées, pour indiquer que l'on procédera à la vente & adjudication des biens saisis réellement, moyennant la somme de tant, pour être procédé à la vente desdits biens au quarantième jour, au plus offrant & dernier enchérisseur. L'enchere doit contenir tout au long les choses saisies, sur qui & à la requête de qui, & les charges, & frais, le prix des biens saisis, c'est-à-dire, le quart de sa valeur. L'enchere doit être lue & publiée l'Audience

tenant, & affichée aux portes de la Jurisdiction, & de la Paroisse ou les biens sont situés & à celles des Parties saisies ; & avec pennonceaux royaux. Cette Enchere doit être signifiée au Procureur du saisi & au Procureur des opposans.

Après la quarantaine finie, à compter du jour de la dernière publication ; on procède à l'adjudication qu'on appelle *sauf quinzaine*, pendant laquelle toutes Encheres sont encore reçues : cette adjudication *sauf quinzaine*, se publie au Jugement l'Audience tenant, on l'affiche comme l'Enchere, & on la signifie au Procureur du saisi & des opposans ; après ce délai de quinzaine suivant les remises.

Enfin l'adjudication pure & simple. Voyez **DECRET**.

La folle Enchere est la publication qui se fait de nouveaux aux risques, périls & fortunes de celui qui a le dernier enchéri, & à qui on a adjugé, soit un meuble, soit un bail, soit l'exploitation d'un bois ou d'un fonds, faute d'avoir rempli les conditions de l'adjudication : ainsi s'il ne se présente point d'Enchérisseur qui porte la chose au prix que l'adjudication a été faite, & qu'au contraire elle soit faite à un moindre prix, le premier Adjudicataire demeure obligé de parfaire ce qui en manquera, jusqu'à concurrence de son Enchere, à quoi il est contraint par saisie & vente de tous ses biens & même par corps. L'Adjudicataire est même obligé d'en consigner le prix dans huitaine ou quinzaine, & faute de ce, on revend l'immeuble à sa folle Enchere.

**ENCLOUURE**, mal qui arrive aux chevaux. Lorsqu'un cheval a été nouvellement ferré & qu'il boite, on a lieu de présumer qu'il est encloué, c'est-à-dire, ou que le clou presse la veine, ou qu'il a touché le vif. On doit déferer le pied, remarquer les clous que l'on tire, avec les triquoises presser tout autour pour savoir de quel clou il est blessé. S'il s'y est formé de la matière, on doit la faire sortir, jeter de l'eau vulnéraire toute froide dans l'endroit & du coton par dessus, ou de l'onguent de Pompholix qu'on trouve chez les Apoticaire ; réitérer ce remède au bout de 24 heures, & dans peu de tems le cheval sera guéri.

**ENCRE** à écrire. (maniere de la faire) Prenez deux livres & demi d'eau de pluie, noix de galle concassées & vitriol romain, de chaque quatre onces, gomme arabique une once. Mettez infuser sur les cendres chaudes pendant vingt-quatre heures les noix de galles avec le vitriol dans l'eau; puis faites bouillir le tout doucement pendant un quart d'heure, le remuant avec un bâton: ensuite versez l'Encre dans une cruche en la coulant doucement par inclination, ou par un gros linge clair, & mettez dans cette cruche la gomme pilée: remettez le tout sur les cendres chaudes pendant un quart d'heure, remuant toujours avec un bâton pour faire fondre la gomme. L'Encre apaise la douleur des brûlures, empêche qu'il ne s'y forme des vessies: elle apaise aussi celles des hémorrhoides & leur flux excessif.

**ENCRE** de la Chine. Nouvelle maniere de faire de l'Encre de la Chine, c'est-à-dire, de la même matiere & de la même façon dont les Chinois la préparent. Prenez des noyaux d'abricots, ôtez-en les amandes: enveloppez bien exactement les coques dans deux feuilles de choux, l'une sur l'autre, liez le paquet en plusieurs sens; mettez-le dans un four chauffé au point de faire cuire du pain, & avant que le pain soit enfourné; si on n'a pas cette commodité, on le met dans l'âtre de la cheminée lorsqu'il est déjà échauffé, on le couvre de cendres & on refait du feu par-dessus: il faut que les coques d'abricots se réduisent en charbon bien consumé, sans brûler ni jeter de flamme. Lorsque ce charbon est fait laissez-le refroidir dans ses enveloppes: puis ôtez-les, & pilez le charbon dans un mortier couvert d'une peau à travers de laquelle vous faites passer le pilon; & réduisez-le en poudre de la plus grande finesse. Dans le même tems faites fondre dans de l'eau de la gomme arabique en assez grande quantité pour que l'eau soit un peu épaisse; ensuite mettez de cette poudre sur un marbre poli: versez-y dessus quelques pouttes d'eau gommée, & faites de l'une & de l'autre une pâte de la même maniere que l'on broie les couleurs: mettez cette pâte dans de petits moules faits de carte & frottés de cire blanche

blanche de peur qu'elle ne s'y attache, & la laissez sécher: dès qu'elle est sèche, vous pouvez vous en servir.

**ENDUITS** ou crepis dont on couvre les murs. Ils se font avec de la chaux & du sable, ou du ciment, ou du stuc. Le stuc est du marbre blanc, bien broyé & de la chaux: pour que l'enduit soit bon, il ne faut pas employer le sable aussi-tôt qu'il est sorti de la terre: on blanchit aussi les murs avec du lait de chaux faite de plâtre.

**ENFANS.** Maniere de les traiter dans leurs maladies.

Quand on donne des lavemens aux enfans à la mammelle, on ne doit se servir que de lait ou d'eau d'orge avec demi-once de miel rosat; mais si on ne peut pas leur donner facilement des lavemens, surtout s'il leur en faut donner fréquemment, on a recours à un petit suppositoire qui oblige l'intestin à se débarrasser des excréments.

**CONVULSIONS** des Enfans. Prenez de l'eau de cérisés noires, de fleurs de tilleul, de chacune une once, de la poudre de guttete & de valeriane sauvage, de chacune quinze grains: mêlez-le tout pour une potion à prendre par cuillerée de deux en deux heures; on se sert aussi de cette potion contre les maladies du cerveau qui attaquent le genre nerveux.

**PURGATIF** pour les Enfans qui ont des tranchées, & selon les divers âges.

A quatre mois, demi-once de syrop de chicorée composée de rhubarbe, étendu dans deux cuillerées de lait.

A huit mois, une once du même syrop & une once d'huile d'amandes douces: mêlez le tout & donnez-en une cuillerée d'heure en heure.

A dix-huit mois, de la poudre de jalap & de la crème de tartre, de chacune un grain & demi incorporée dans trois gros du syrop ci-dessus.

A trois ans, de la même poudre & crème, de chacune trois grains, & une demi-once de syrop de fleurs de pêcher: mêlez le tout dans deux cuillerées de lait & de sucre.

A six ans, lorsqu'on leur soupçonne des vers, donnez de la poudre de jalap & crème de tartre, de chacune neuf grains, de la coralline ou poudre contre les vers douze grains, du syrop de fleurs de pêcher six gros.

On peut encore user du remede suivant contre les vers. Prenez du mercure crud éteint dans la térébenthine, une once; de l'aloës hépatique, une demi-once; du fené mondé, de la rhubarbe, de chacun deux gros; de la coralline, du *semen contra*, de chacun un gros: pulvérisez ce qui doit être mis en poudre; mêlez le tout avec le syrop de chicorée pour former des pilules, dont la dose est de douze à dix-huit grains pour les Enfans, & d'un demi-gros pour les adultes à prendre dans du pain à chanter, en se couchant. *Voyez Poudre à Vers.*

A huit à dix ans, même poudre & crème, de chacune quinze grains, du même syrop, une once; délayez le tout dans un peu d'eau pour une dose.

Lorsque les Enfans de trois ans & au dessus ont une répugnance invincible pour ces purgatifs, on peut leur faire prendre un biscuit qui a le même effet, il doit être ainsi. Prenez du sucre blanc, pulvérisé, & des œufs frais, la coque comprise, de chacun neuf onces, de la fleur de farine de froment quatre onces, de la poudre très-fine de jalap une once, six gros de l'anis pulvérisé, un gros & demi: faites-en un biscuit selon l'art. La dose est un gros par année jusqu'à quatre ans: de quatre à six, cinq gros; de six à dix, six à sept gros; de dix à quinze, l'once entière, en augmentant suivant l'âge & la force.

ENFLURE du ventre des Enfans appelée le *carreau*. Remede: faites leur prendre une cuillerée d'huile de lin le matin à jeun, & continuez quelque tems. *Eph. d'All.*

MAIGREUR, dite atrophie. Faites prendre pendant neuf jours le matin à jeun dans le décours de la lune de la poudre de feuilles de lierre grimant séchées à l'ombre: la dose est, ce qui peut en tenir deux ou trois fois sur la pointe d'un couteau: on la fait prendre ou infusée en guise de thé, ou dans un petit bouillon, & ce pendant neuf jours; & on recommence

si le mal ne diminue point. *Eph. d'Allem.*

MAL de dents des Enfans quand elles veulent percer. Moyen de les faire percer sans douleur: coupez un peu de la crête d'un coq, & frottez une fois ou deux au plus les gencives de l'Enfant, avec le sang qui en sortira.

FOIBLESSE de jambes, & qui les empêche de marcher. Prenez feuilles d'yble, de marjolaine & de sauge, de chacune une poignée: pilez bien ces herbes ensemble; tirez-en du jus ce qu'il en faut pour remplir une bouteille; bouchez-la avec de la paille: mettez-la dans un four aussi long-tems qu'il faut pour cuire un gros pain, puis tirez-la: faites-la refroidir; rompez la pâte, cassez la bouteille, tirez la matiere qui sera dedans en forme d'onguent: conservez-la pour vous en servir de cette maniere. Prenez de cet onguent & de la moëlle de jarret de bœuf autant d'un que d'autre. Faites fondre le tout ensemble, & frottez-en chaudement & souvent le derriere des cuisses & des jambes de l'Enfant.

NOUEURE des Enfans. Remede: prenez de la moëlle de bœuf, de l'urine d'une personne saine & du vin rouge, de chacun deux onces.

Faites cuire le tout à un feu très-lent, jusqu'à l'évaporation de presque toute l'humidité. Ajoutez à ce mélange chaud de l'huile de vers de terre, une demi-once; du blanc de baleine, deux gros; de l'huile de noix muscade, un gros; mêlez le tout ensemble pour un liniment dont on frottera l'épine du dos dans toute sa longueur. *Voyez CHARTRE.*

ENFLURE du ventre & des jambes après maladie. Remede: bûvez pendant trois jours consécutifs la décoction d'une once d'écorce de racine de frêne, faite dans une pinte d'eau réduite à trois demi-septiers.

ENFLURE & inflammation aux jambes. Remede: faites fondre un peu de cire blanche coupée en petits morceaux dans un pot avec un peu d'huile de noix: remuez-les; & étant bien incorporés, retirez le pot du feu; remuez & jetez-y quelques gouttes d'eau froide qui feront condenser le cérat. Oignez-en une feuille de papier gris du plus mince: appliquez-la sur le mal;

renouvellez l'onction du papier soir & matin, & continuez jusqu'à guérison.

**ENFLURE** des jambes dans l'hydropisie. Appliquez dessus des feuilles ou racines de la plante appelée *bon Henri*. On fait aussi sécher cette plante, & on en incorpore avec une pommade contre la galle. *Eph. d'All.*

**ENFLURE** des pieds pour avoir trop marché ou autres défluxions. Remède: faites un peu bouillir de la lie de vin & de la fleur de froment, faites-en un cataplasme; ou pliez du plantain avec du vinaigre & l'appliquez.

**ENFLURE** & inflammation des pieds, causée par des fouliers. Remède: appliquez sur l'écorchure de l'huile de linge brûlé sur le dessous d'une assiette d'étain; ou appliquez-y la cendre de cuir de vieux fouliers.

**ENGAGISTES**. Ce sont ceux à qui le Roi a donné quelque chose de son Domaine, à la charge de rachat perpétuel; car le Domaine du Roi ne se transfère que par Engagement & non par vente: ainsi le rachat n'est jamais prescriptible. les Engagistes ne peuvent recevoir la foi de leurs Vassaux, elle se doit faire à la Chambre des Comptes.

**ENGELURES** ulcérées ou mules aux talons. Remède, fomentez le mal avec l'esprit de vin tout seul, ou avec une décoction de rave, ou de naveau rond; ou appliquez dessus des navets cuits en eau & pilés, ou lavez le mal de votre urine chaude, ou mêlez de la graisse de poule avec du suc d'oignon en consistance d'onguent & l'appliquez. Le jus d'oignon, l'encre à écrire, & tous les remèdes dont on se sert dans les brûlures sont bons.

Autre Remède. Faites brûler un Rat jusqu'à ce qu'il soit réduit en cendres, & répandez cette cendre sur les ulcères: réitérez cela deux fois le jour; la guérison sera prompte. *Eph. d'All.*

**ENGOURDISSEMENT** de certains membres. Remède. Prenez une bonne quantité de limaces rouges; mettez-les dans une serviette; couvrez-les de beaucoup de sel médiocrement pulvérisé: que deux personnes tiennent chacun deux bouts de la serviette, en

remuant pendant une heure les limaces & le sel dans cette serviette. Pendez-la ensuite & mettez au dessous une écuelle ou autre vase convenable pour recevoir la liqueur qui en découlera, & avec cette liqueur frottez chaudement soir & matin les parties engourdis, comme aussi l'épine du dos. Ce remède est fort bon pour les verrues en les oignant deux ou trois fois le jour.

**ENGRAIS**. On entend par ce terme les divers moyens dont on fait usage pour améliorer les terres; les uns brûlent tout ce qui est sur la surface du champ; d'autres y répandent de la marné, de la chaux vive, les cendres de buis, celles de tourbe, de la vase des étangs, des excréments de tous les animaux, des boues des villes. On améliore encore les terres en y semant du farrasin, des pois gris ou d'autres plantes succulentes que l'on enterre par un bon labour lorsqu'elles sont encore vertes.

La suie de charbon de terre quand on peut en avoir est un Engrais excellent: on en doit répandre au mois de Janvier, vingt ou vingt-cinq boisseaux pour chaque arpent de terre ensemencé ou de prairie: elle fait pousser l'herbe, la préserve contre les gelées, tue les vers, les mulots, & détruit la mousse qui est la peste des prairies, hâte la croissance de la récolte & la rend très-abondante. Les cendres de charbon de terre produisent à peu près le même effet que la suie, mais il en faut répandre davantage, c'est-à-dire, environ quatre-vingt-boisseaux sur chaque acre de terre qui est de cent soixante perches.

Cet engrais est excellent sur-tout pour les terres argilleuses, où la mousse & les joncs empêchent le soin de croître. Le mois de Février est le tems le plus favorable pour répandre la suie sur le blé, car alors on n'a pas à craindre que les neiges séjournent long-tems sur la terre.

L'Engrais rend à la terre la fertilité qu'elle avoit perdue, il est toujours nécessaire dans les terres foibles, & il l'est quelquefois aux meilleures. L'Engrais est de deux sortes; le premier se fait avec la matière dont on fume les terres, il est composé principale-

ment du fumier que l'on tire des écuries, des éta-  
bles, des bergeries, ou des ordures des colombiers &  
des poulailliers, lesquelles fournissent des amandemens  
plus ou moins chauds étant corrigés l'un par l'autre ;  
ou des restes des herbages des jardins : à ce mélange  
on joint toute sorte de pailles, d'écorces, les boues  
des grandes Villes, les crottes de brebis dans les terres  
que l'on veut engraisser, & où on les fait parquer, les  
cendres des fayonneries, enfin celles de toute sorte  
d'herbes & de broussaillies. Cette premiere sorte d'En-  
grais donne aux terres une fertilité, mais souvent pas-  
sagere. La seconde sorte d'Engrais produit un change-  
ment durable & rend les terres fécondes pour plus de  
vingt & vingt-cinq ans : cet Engrais se fait avec la  
marne.

C'est une espece d'argile blanche, grasse & friable,  
qu'on trouve par lits à différens degrés de profondeur,  
& qui étant répandue dans un champ y porte la fécon-  
dité. Sa vraie destination est pour les terres maigres,  
seches, infructueuses qu'elle remplit de sels ; mais  
comme cette matiere n'est pas fort commune, bien  
des Naturalistes croient que les lits de terre glaise peu-  
vent produire le même effet : ils assurent même en  
avoir fait l'épreuve. On en fait usage communément  
en Angleterre. A l'égard des terres fortes, humides,  
difficiles à desserrer ; les sables, les terres graveleuses  
leur font autant de bien que la marne en fait aux terres  
maigres : Il en est de même des pierres propres à être  
calcinées, les coquillages qu'on trouve quelquefois  
par tas sous terre, les écailles d'huîtres & de moules,  
la mousse ou herbes qui croissent sur les bords de la  
mer, & dont on couvre les paniers d'huîtres ; enfin,  
toutes les matieres, dont on peut tirer beaucoup de sel  
font bonnes pour ces fortes de terres.

ENQUÊTE, est une preuve par Témoins des faits  
qui sont mis en avant par une Partie : elle est ou ver-  
bale ou par écrit. L'Enquête verbale est celle qui se  
fait à l'Audience dans les matieres sommaires & de-  
vant les Juges des Seigneurs, les Juges Consuls &  
Juges Royaux ordinaires ; mais elles se font au Greffe  
dans les Prédiaux & dans les causes supérieures. L'En-

quête par écrit est celle qui se fait en vertu d'un ap-  
pointement à informer, lequel doit contenir les faits  
dans lesquels les Parties sont contraires, & ordonner  
qu'elles en informeront respectivement.

ENROUEMENT. (Remede contre l') Prenez trois  
jours de suite en vous couchant un gros d'yeux d'é-  
crevisses préparés. *Eph. d'All.*

L'eau-de-vie brûlée après y avoir fait infuser des  
figes seches, est un remede éprouvé.

Faites une décoction de navets en eau avec un peu  
de sucre, & prenez-en le soir en vous couchant, & le  
matin à jeun deux heures avant de manger.

ENSEMENCEMENT des terres. Pour que les terres  
soient bien ensemencées il faut ; 1°. qu'elles aient été  
bien préparées ; 2°. il vaut mieux semer de bonne  
heure que trop tard, afin que les plantes résistent  
mieux aux rigueurs de l'hiver, le tout pourvu que la  
saison n'y soit pas contraire, il faut encore avoir  
égard à la situation des climats, car les uns exigent  
qu'on seme plutôt, les autres plus tard ; 3°. choisir le  
meilleur bled qu'il est possible, & pour cet effet, ne  
se servir pour semer que de celui qui aura acquis une  
entiere maturité : préférer le bled qu'on aura recolté  
dans une année chaude & seche, à celui qui aura été  
cueilli dans une année froide & humide, & celui qui  
a cru sur des hauteurs, à celui des bas fonds ; celui  
qu'on a égrainé des épis, à celui qui est pris au tas  
dans le grenier. Ainsi le plus court est de ne faire  
battre les bleds qu'on destine pour les semences,  
que deux ou trois jours avant de semer. On fera bien  
encore de ne les point battre avec des fléaux, mais de  
frapper les gerbes sur des solives placées dans le gren-  
ier à deux pieds & demi de hauteur.

Cette dernière attention est capable, selon les Con-  
noisseurs, de préserver les bleds de la nielle ou du  
charbon, par la raison que cette semence n'aura pas  
été mêlée avec du bled qui pourroit être char-  
bonné.

4°. Observer le tems propre pour semer, ainsi si la  
terre est fort seche à cause des chaleurs, il faut at-

tendre qu'il ait tombé de la pluie, il en est de même si la terre étoit trop humide.

En suivant le système de la nouvelle culture, il suffit de semer à cinq rangées, ce qu'on peut exécuter d'un seul trait de semoir, en le garnissant de cinq focs; mais cela ne doit être pratiqué que dans les bonnes terres, car à l'égard des terres médiocres, trois rangées tout au plus suffisent, & après qu'elles auront été bien ameublées.

2°. Comme la distance entre toutes les plantes doit être égale dans la longueur des rangées, on a éprouvé que cette distance n'étoit pas trop grande en les mettant à six pouces les unes des autres: à l'égard de la quantité suffisante de semence, le plus juste milieu qu'on puisse tenir entre le trop & le trop peu, c'est de mettre à la fois dans la longueur des rangées six grains de bled, de six pouces en six pouces: c'est la voie la plus sûre pour que tout le terrain soit garni d'un nombre convenable de plantes. On peut néanmoins s'écarter de cette règle étroite lorsque les terres sont bien fertiles, bien préparées, & non sujettes aux insectes, & sous un climat où les hivers ne sont point rigoureux.

Il faut bien prendre garde de ne pas mettre les grains trop profondément dans la terre. Les bleds, par exemple, dans les terres fortes réussissent moins bien si on les couvre d'une trop grande quantité de terre, il suffit qu'ils le soient d'environ deux pouces.

ENTE ou greffe, c'est la même chose. *Voyez GREFFE.*

On entend aussi par le mot d'Ente la composition qui sert à couvrir la fente des arbres qui reste entre les deux greffes; la meilleure est celle qui se fait avec une demi-livre de cire neuve, autant de poix de Bourgogne, deux onces de térébenthine commune: on fait fondre le tout dans un pot de terre vernissé; ensuite on le laisse refroidir douze heures: on y trempe des morceaux de toile de la grandeur de la plaie des arbres.

ENTORSES & foulures de nerfs. Remède: prenez

de l'huile de lin, trois onces; de la cire jaune, une once; du sang de dragon, un gros & demi: du camphre, de l'alun, de la pierre hematite, de chacun deux gros; du laudanum solide, trente grains. Faites fondre la cire dans l'huile de lin sur un petit feu, & faites une poudre du sang de dragon, de l'alun & de la pierre hematite, que vous incorporerez dans la cire & l'huile à demi refroidies: ajoutez-y ensuite le laudanum & le camphre, dissous auparavant dans un peu d'esprit de vin.

Ce liniment est excellent: il faut en oindre la partie blessée, & mettre par dessus une compresse trempée dans l'eau froide, & réitérer jusqu'à guérison.

Lorsque l'Entorse est nouvelle, mettez aussi-tôt le pied dans un seau d'eau froide, cela empêchera les suites fâcheuses; ensuite faites cuire un oignon coupé par rouelles dans de l'huile d'olive, jusqu'à ce qu'il soit réduit en onguent, & l'appliquez.

ENTORSES des chevaux. Un cheval se donne une Entorse, lorsqu'en marchant dans un terrain raboteux, le boulet se tourne à côté avec violence, & que les ligamens qui le tiennent avec le paturon s'allongent: cet accident fait d'abord boiter le cheval. Si l'Entorse n'est pas rude, le repos seul peut la guérir; si elle est considérable, on doit y remédier aussi-tôt. Les Entorses aux jambes de derrière sont plus dangereuses.

Remède. Frottez le boulet avec égale partie d'huile de térébenthine & d'eau-de-vie battus ensemble: imbibez-en un linge mis en quatre doubles, & l'appliquez autour du boulet; liez-le avec enveloppe, réitérez de six en six heures.

Si l'os du boulet étoit démis, & que la douleur l'empêche de se situer; il faut le repousser en sa place. Couper le poil autour du boulet, y mettre sur du cuir une emplâtre pour les dislocations & de la flasse par dessus l'emplâtre, & poser autour du boulet à égale distance six éclisses minces, longues de quatre ou cinq pouces, & entortillées de flasse & liées avec un ruban de fil fort large: on laisse cet appareil neuf jours, mais on frotte tous les jours la jambe & l'é-

paule comme ci-dessus : on recommence au bout de ce tems la même opération : on suspend le cheval pour qu'il soulage sa jambe.

**EPAVES.** On entend par ce mot les bêtes égarées, ainsi que toutes les choses mobilières qui ne sont réclamées de personne : elles appartiennent au Seigneur Haut-Justicier : c'est un de ses droits. Celui qui a trouvé une Epave est obligé d'en faire la dénonciation aux Officiers du Seigneur, à peine d'amende arbitraire. 2°. Le Seigneur est obligé de faire publier aux lieux accoutumés pendant trois Dimanches consécutifs & aux Prônes de la Paroisse lesdits Epaves : & si dans quarante jours après la première publication, celui auquel elles appartiennent vient les demander, elles lui doivent être rendues en payant la nourriture & frais de Justice, & ledit tems passé, elles sont acquises au Seigneur.

**EPEAUTRE.** (l') Espece de grain qui tient le milieu entre le froment & l'orge. Sa plante ressemble assez à celle du froment ; son grain est petit & noirâtre : on en fait du pain agréable au goût, mais difficile à digérer.

**EPERLAN.** Petit poisson de mer, de couleur perlée, long comme le doigt, gros comme le pouce ; il remonte dans les rivieres, c'est un poisson de fort bon goût : on le prend à la nasse dans les rivieres & aux grands filets. Comme il y a des ruisseaux où ils abondent, on y pratique des bâtardeaux pour détourner l'eau, & on les prend facilement : la saison de les prendre est depuis le mois de Novembre jusqu'à Pâques ; on ne les prend point à l'hameçon.

**EPERVIER.** Oiseau de proie : il a le bec courbe en dessous, les yeux fort luisans, les pieds armés d'ongles longs & forts, & les plumes de différente couleur ; il se nourrit d'oiseaux, de lapins, de rats, de grenouilles : il fait son nid sur les rochers & les arbres les plus élevés.

**EPERVIER.** On appelle ainsi un filet à prendre du poisson : on le fait de mailles de fil retors. Les mailles ont douze pouces de large, & on travaille le filet en rond ; il imite assez la figure d'un éventail ren-

versé : on le garnit de balles de plomb jusqu'au poids de vingt-cinq livres, selon l'étendue du filet : elles doivent être grosses comme des balles de fusil, & percées dans le milieu pour y enfiler une ficelle que l'on noue tout contre la balle.

**EPICES.** On appelle ainsi toute sorte de fruit d'arbre ou de plante aromatique, & qui a des qualités chaudes & piquantes, comme le poivre, la muscade, la cannelle, le clou de girofle, le gingembre ; on appelle aussi de ce nom tout ce qui est pour l'assaisonnement des sausses & des ragouts.

**EPILEPSIE** ou mal caduc, (l') est une convulsion de tout le corps, par laquelle le malade tombe subitement, privé de toutes les fonctions des sens, en jettant de l'écume par la bouche. Cette maladie n'est pas continuelle, mais elle revient de tems en tems.

**Remede.** Prenez une bonne poignée de feuilles de *ruta capraria* ou *galega* ; broyez-les dans un mortier, puis faites-les infuser pendant douze heures dans un grand verre de vin blanc, passez le tout par un linge & faites avaler la liqueur à jeun au malade pendant six jours ; savoir, les trois derniers de la lune, & les trois premiers de la nouvelle, & continuez ce remede pendant un an de trois en trois mois.

Ou prenez du véritable guy de chêne avec les feuilles & graines, & toutes les petites branches tendres : mettez-les dans un pot, & faites-les sécher doucement dans un four ; mettez le tout en poudre & donnez-en au malade dans quelque véhicule convenable autant qu'il en peut tenir sur une piece de vingt-quatre sous, & pour les enfans un peu moins, à proportion des forces & de l'âge. Il faut le donner le matin & le soir, trois jours avant & trois jours après la pleine lune, & continuer ce remede pendant quelque mois.

Ou faites boire au malade du vin où l'on ait fait infuser de la sauge.

Les remedes qui provoquent l'éternement sont bons pour cette maladie.

**Autres Remedes.** Prenez des gouffes d'ail, pilez-les bien, bûvez le suc qui en proviendra : ou bien mangez-en de tems en tems ; la rhue prise en breuvage est aussi fort bonne.

Prenez une noisette, vuidez-la par un petit trou : emplissez-la de vis-argent ; bouchez le trou avec de la cire d'Espagne : enveloppez-la dans un petit morceau d'écarlate, & l'ayant bien cousu, pendez-la au cou du malade, en forte qu'elle vienne toucher au creux de l'estomac : ou bien un morceau de gui de chêne toujours frais, & qui n'ait point été mis au four.

Faites-lui prendre un gros de lierre terrestre dans un verre d'eau pendant sept jours.

Ou un gros de sel volatil de sang humain.

Tirez de terre la racine de la grande valeriane sauvage dans le mois de Mars : faites-la sécher, réduisez-la en poudre ; faites-en prendre au malade environ un gros & demi dans un verre de vin blanc le matin ; réitérez ce remède selon le besoin, après avoir disposé le malade par la saignée & quelques purgations.

Faites prendre au malade pendant trois jours & à jeun, une dragme de la poudre du crâne d'un pendu, avec trois grains de pivoine dans une cuillerée d'eau de lavande ; le crâne doit avoir été grillé pour être mis en poudre.

Prenez quatre onces de pivoine mâle ; faites-les bouillir dans quatre pintes d'eau jusqu'à la consommation de la moitié, & faites-en prendre huit ou neuf jours consécutifs au malade, un verre chaque jour le matin à jeun, y ajoutant six gouttes d'esprit de vitriol.

Nouveau Remède pour l'Epilepsie donné par un Médecin d'Allemagne.

Faites distiller une huile, de telle partie qu'il vous plaira d'un animal, dans une retorte jusqu'à ce qu'elle ne laisse aucun sédiment, ce qui arrive à la quinzième distillation : donnez trente gouttes de cette huile au malade à jeun, avant le retour du paroxysme ; elle lui procure un sommeil de plusieurs heures, au bout desquelles il se trouve parfaitement guéri. Ce remède apaise les mouvemens convulsifs : on en a fait l'expérience avec du sang de daim qu'on avoit fait sécher peu à peu. On doit néanmoins examiner si l'Epilepsie est idiopathique ou symptomatique ; car dans cette seconde, elle produit moins d'effet que dans la

première ; 2°. il faut détruire la cause matérielle de la maladie, & examiner l'opération de ce remède : 3°. examiner la cause qui peut en empêcher l'effet, & s'efforcer de la détruire. Au reste, cette huile ne fait dormir ni éternuer ceux qui se portent bien, & n'a aucune fâcheuse suite.

EPINARS. Plante dont la racine est menue & la tige haute d'un pied, chargée de feuilles vertes. Ils se multiplient de graine semée à la mi-Août sur une planche bien labourée dans des rayons profonds de deux doigts, éloignés d'un pied l'un de l'autre & couverts de terre. Ces rayons sont une espèce de petite rigole qu'on tire au cordeau sur des planches pour y semer des graines : on les sarcle, on les arrose ; les premiers semés peuvent être coupés à la mi-October, les seconds en Carême, & les derniers aux Rogations.

MANIERE de faire cuire les Epinars dans leur jus. Epluchez-en la quantité que vous voudrez : lavez-les ; mettez-les en entier sans les couper dans une casserole avec deux oignons piqués d'un clou, bouquet de fines herbes, du sel, du poivre, du beurre convenablement, couvrez la casserole ; mettez-la sur un petit feu : faites-les cuire lentement, & remuez-les de tems en tems. Etant cuits, mettez-y un petit morceau de beurre manié avec de la farine, & gros comme une noix de sucre : observez qu'ils ne soient point trop gras.

EPINE entrée dans la chair, ainsi qu'autres corps étrangers. Remède : mettez dessus une emplâtre de poix noire, & dans peu la tumeur sortira.

Ou, mettez dessus une éponge ou plumaceau imbu du suc de grande valeriane : liez ensuite dessus l'herbe pilée, elle attirera l'épine, fer ou écharde dehors, & guérira la plaie.

Ou, appliquez de la gomme ammoniac, & de l'aronne pilée avec vinaigre, ou des limaçons pilés avec leurs coquilles.

EPINE-VINETTE ou Aube-épine. Arbrisseau qui a des épines longues, menues & blanchâtres ; son écorce est blanche & polie, son bois jaune & gluant : ses feuilles sont longues & déliées ; la fleur qu'elle jette au mois de Mai est jaune & odorante ; son fruit

est semblable aux pepins de grenade. Cet arbrisseau a beaucoup de racines, & pousse du pied plusieurs surgeons: le plant de ces petits arbres est fort utile à la campagne, parce qu'ils servent de sujets pour greffer les arbres fruitiers. L'Épine-vinette est fort commune, elle vient dans les haies & au bord des bois; elle se plaît dans les lieux frais.

**EQUARRISSAGE.** Voyez ESQUARRISSAGE.

**ERABLE.** Arbre de futaie dont le bois est blanc, tortueux & fort dur: ses feuilles sont fort larges & un peu pointues; il jette beaucoup de branches, mais peu de verdure.

Il croît dans les bois & dans les lieux ombrageux, au pied des grands arbres; il aime les terres grasses & humides. On emploie l'Érable pour faire des ouvrages de marquetterie: il est d'un grand usage pour les Armuriers, pour les affûts de toute sorte d'armes; on en fait des jougs; on le débite ordinairement en grume & de plusieurs échantillons ou grosseurs & longueurs, depuis dix jusqu'à dix-huit pieds de long: il fait d'excellent charbon.

**ERESIPELE** (l') est une inflammation de quelque partie de la chair & qui paroît sur la peau: elle est causée par l'âcreté du sang; on doit aussi-tôt saigner le malade, & lui donner des alimens rafraichissans.

**Remede.** Prenez esprit de vin rectifié quatre onces, camphre demi-once: faites dissoudre le camphre dans l'esprit de vin; trempez des linges dans cette liqueur, appliquez-en sur la partie malade, & renouvelez à mesure que les linges sécheront.

**Autre Remede.** Pilez du cerfeuil & appliquez-le; ou bien trempez des linges dans de l'eau de savon & les appliquez.

**Autre Remede.** Prenez des fleurs de sureau deux poignées: faites-les infuser dans une pinte d'eau bouillante, & fomentez-en la partie affligée, plusieurs fois le jour. Cette fomentation est adoucissante & tonique, & un des plus sûrs remedes que l'on puisse employer extérieurement. Les médicamens onctueux, ni les repercussifs, ni les astringens froids, tels que l'oxirat, ne valent rien en pareil cas, & sont même dangereux.

**ESCOMPTE.** C'est le droit qui est dû à un Banquier ou à tout autre, lorsqu'il paie un biller ou lettre de change avant l'échéance, ou quand la dette est difficile à exiger.

**ESCUBAC,** Liqueur. La base en est le safran, l'eau-de-vie & le sucre. Le safran de France est le meilleur, sa bonne couleur est un jaune rouge: car la couleur brune est signe qu'il est vieux. Voici la recette du véritable Escubac.

Mettez dans l'alebic quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau, trois gros de safran, dix gouttes de chaque quintessence des fruits à écorce, de cédra, bergamotte, orange de Portugal & limon; un demi-gros de vanille pilée, un gros de macis pilé, huit clous de girofle pilés, un gros de graine d'angélique, un demi-gros de coriandre, le tout pilé & distillé sur un feu tempéré. Observez de ne pas tirer de phlegme. Pour le syrop, mettez quatre livres de sucre & deux pintes d'eau, & pour la teinture une demi-once de safran avec une chopine d'eau bouillante; on doit remuer le safran dans une partie de cette eau, & le presser avec une cuiller, afin que la couleur se décharge: couvrez la liqueur; mettez encore plusieurs fois de cette eau en remuant toujours, & en pressant le safran jusqu'à ce qu'il ne reste plus de couleur au safran, & que la teinture ait un coup d'œil foncé. Voyez HUILE DE VENUS.

**ESPALIERS.** On appelle ainsi les arbres fruitiers plantés le long des murailles d'un jardin, & dont les branches sont attachées depuis le pied jusqu'en haut, à un treillage qu'on applique aux murailles. Les Espaliers sont destinés pour les fruits difficiles à mûrir, & qui ne peuvent réussir que de cette manière, tels que les pêches & les poires de la première qualité, comme le beurré, la cressane, le saint-germain, la virgouleuse, les cerises précoces, les prunes hâtives, les perdrigons violets.

Les Espaliers les mieux exposés sont ceux qui le sont au Midi: ceux au Levant viennent après. On doit réserver les Espaliers du Midi pour les bons chrétiens d'hiver, pour les muscats, & tout ce qui mûrit diffi-

cilement : & ceux du Levant pour les pêchers. L'aspect du Couchant n'est pas mauvais : celui du Nord est le moins favorable.

Les Curieux de beaux Espaliers usent quelquefois d'industrie à cet égard : au lieu de présenter les quatre murs aux quatre points du monde, ils y font tourner les quatre coins qui réunissent les murs ; d'où il arrive que le soleil en se levant échauffe les Espaliers qui se joignent au point du Couchant : quand il est parvenu à midi, il échauffe les deux murailles qui se réunissent vis-à-vis du côté du Nord. Enfin, lorsqu'il baisse, il porte à la fois les rayons sur les deux murailles qui s'avancent vers le Levant.

Le bois ou treillage qui soutient les Espaliers doit être de châtaigner ou de cœur de chêne, défendu contre la pourriture par une couche de jaune : ensuite par une de verd de montagne en huile : un pareil treillage peut durer plus de quarante ans ; si on le trouve trop court, on peut se contenter d'un treillage de gros fil d'archal, & y passer une huile pour empêcher la rouille, il dure encore plus long-tems.

À l'égard de la manière de planter les Espaliers & les buissons, on doit se régler pour la distance entr'eux sur les murailles. Si, par exemple, la muraille n'a que sept ou neuf pieds, on doit éloigner davantage les arbres l'un de l'autre, afin qu'ils puissent s'étendre sans confusion, & regagner par les côtés la liberté qu'on leur ôte vers le haut. Mais si la muraille est haute de douze ou quinze pieds, on les serre davantage, en observant de placer un arbre nain entre deux arbres de demi-tige, pour mettre à profit tout le mur. Au reste, c'est la bonté du fond qui doit fixer cette distance ; car s'il est bon, les poiriers & les pêchers doivent être mis à la distance de neuf pieds l'un de l'autre, & les abricotiers & les pruniers, à la distance de douze, parcequ'ils jettent plus de bois, & que par conséquent il faut les étendre ; mais si le fond est médiocre, les premiers ne doivent être espacés que de six pieds, & les seconds que de neuf, parce que les arbres s'étendent ; que si le fond est bon, on met six pieds de distance entre les hautes & les basses tiges, s'il

s'il est médiocre, on n'en met que quatre.

Quant à la manière de les planter, on doit d'abord faire le long de la muraille une tranchée large de six pieds sur trois de profondeur. À l'égard des buissons qui ne sont pas en Espaliers, on la doit faire de huit pieds de large sur trois ou quatre de profondeur pour entretenir les racines en tout sens. 1°. On doit remplacer la terre tirée de la tranchée par une meilleure, ou du moins y en mêler une autre d'une qualité propre. 3°. Quand on veut planter un arbre sur-le-champ, il ne faut point lui tailler sa motte, ni mettre les racines à l'air ; tout cela l'affoiblit : il faut au contraire lui conserver tout ce qui s'y trouve de racines saines, c'est-à-dire, sans écorchure, sans meurtrissure, & même le chevelu quand il est frais, parce qu'un tel arbre réussit beaucoup mieux que celui qui a été planté avec des racines taillées de court. 4°. L'arbre étant posé dans son trou, il ne faut point garnir de fumier le fond de la fosse, parce qu'il empêche la terre de se lier autour des racines, & qu'il forme des vuides en se dissipant, mais on en doit mettre au pied des arbres, vers la surface, parce qu'alors les sels en descendent utilement vers la racine ; on convré ce fumier d'un peu de terre pour la propreté : d'ailleurs, cette couverture les préserve du trop grand froid ou du trop grande chaleur. 5°. Le tems de planter ces arbres est depuis le commencement de Novembre jusqu'à la mi-Mars pour les terres maigres, & en Février & en Mars dans les terres fortes, parce que l'humidité dont elles sont pleines pourroit altérer les jeunes plants pendant l'hiver. Lorsqu'on veut transplanter des arbres, on doit choisir l'une ou l'autre de ces deux saisons ; & il faut dans ce cas faire en sorte que la terre soit bien liée & rapprochée avec la main autour des racines dans toute leur longueur : si c'est au Printems on doit verser de l'eau par dessus.

Manière de tailler les Espaliers. Un espalier doit avoir une demi-tige, lorsqu'on veut qu'il remplisse le haut de la muraille, mais il n'en doit presque point avoir lorsqu'il doit occuper le bas ; il faut qu'il ait de côté & d'autre, bon nombre de fortes branches à peu

près également distantes, pour former exactement l'éventail sans qu'il laisse aucun vuide, sans croiser l'un sur l'autre. Enfin, il doit être arrêté à sa juste place, c'est-à-dire, ni trop haut ni trop bas. Pour que l'arbre prenne cette forme, on doit tâcher de ménager le cours de sa sève, de manière qu'elle travaille également des deux côtés; retrancher ce qu'elle pousse de mauvais sens, comme sur le devant de l'arbre ou vers le bas; on doit plutôt laisser croître une branche sur l'autre que de laisser du vuide dans l'étendue de l'arbre. *Voyez ARBRES, Article de la Taille.*

**ESPRIT** de vin simple (l') est une partie d'eau-de-vie qu'on a distillée, & de laquelle on a tiré la partie phlegmatique qui étoit restée après la première distillation; mais la quantité d'esprit de vin qu'on en tire est relative à la force de l'eau-de-vie qu'on distille: lorsque l'eau-de-vie est bonne, sur dix pintes d'eau-de-vie on doit tirer cinq pintes d'esprit, ou au moins quatre pintes & demi.

L'Esprit de vin est la base de toutes les opérations de la distillation des liqueurs.

L'Esprit de vin rectifié est ce même Esprit de vin qu'on repasse une ou deux fois à l'alembic pour le débarrasser autant qu'il est possible, de toute la partie phlegmatique ou aqueuse.

L'Esprit ardent est celui dans lequel après plusieurs rectifications, il ne reste plus aucune partie phlegmatique.

La meilleure méthode pour faire de l'Esprit de vin rectifié: c'est 1°. de repasser l'Esprit de vin simple à l'alembic; 2°. quand on a tiré l'Esprit de vin; on ôte de l'alembic ce qui y reste, & qui est ordinairement la moitié de l'eau-de-vie, & l'on remet dans la cucurbite la partie distillée, à laquelle on fait même chose que ci dessus, on en retire encore la moitié: on en fait brûler un peu dans une cuiller pour l'essayer, & quand le feu est éteint, on juge par l'eau qui reste à quel point l'Esprit de vin est rectifié.

La voie la plus ordinaire pour rectifier l'Esprit de vin est à feu nu, mais elle est dangereuse; celle au bain marie ou au bain de vapeur l'est beaucoup moins, mais elle est la plus longue.

Une preuve que l'Esprit de vin est bien rectifié, c'est lorsqu'après s'en être frotté les mains, elles demeurent très-sèches, ou lorsqu'après avoir trempé du papier dans l'Esprit de vin & l'avoir approché d'une chaudière, le papier prend feu.

**ESQUARRISSAGE.** Terme de Commerce de bois qui signifie rendre quarré, & selon les proportions dont doivent être coupées les poutres, solives & autres pièces de charpente; c'est sur l'Equarrissage que se mesurent l'épaisseur & la largeur du bois. Pour équarrir une poutre ou solive, c'est-à-dire, la réduire à une forme quarrée, il faut retrancher la moitié de l'arbre.

**ESQUINANCIE,** ou mal de gorge. Remède, prenez des feuilles d'aigremoine, deux poignées; de celles de ronce, de plantain, de chacune une poignée; & une grenade. Mêlez le tout dans un pot de terre avec trois chopines d'eau que vous réduirez à une chopine: passez la liqueur par un linge, & ajoutez-y assez de sucre pour faire un syrop plus épais que le syrop ordinaire. Donnez-en au malade une cuillerée de quart-d'heure en quart-d'heure, le laissant fondre dans la bouche.

Autre Remède. Prenez huit navets de moyenne grosseur, autant de carottes: lavez & ratissez-les, faites les bouillir dans trois pointes d'eau que vous réduirez à moitié; passez par un linge, ajoutez-y une once de sel végétal; que le malade se gargarise souvent avec cette décoction tiède, & qu'on lui en applique le marc entre deux linges le plus chaudement qu'on pourra.

Appliquez par dehors autour de la gorge, un linge trempé en jus de jubarbe, & le renouvelez quand il sera sec. Tous ces remèdes auront encore plus de vertus, s'ils sont précédés de la saignée. *Voyez GOSTEN.*

**ESSAIM** d'Abeilles. *Voyez ABELLES.*

**ESSENCE.** On appelle ainsi la partie la plus subtile que l'on tire des substances dont on fait des extraits par la distillation. Les Essences sont tirées des fleurs, des fruits ou des aromates.

**ESTOMAC.** C'est la partie du corps qui reçoit les

alimens : c'est là où ils se cuivent , & où ils se convertissent en suc blanc , qu'on appelle chile , lequel allant au cœur par les veines lactées , se convertit en sang en se mêlant & circulant avec lui. L'Estomac est sujet à bien de maux , & tout le corps se ressent de son dérangement.

Foiblesse d'estomac. Remede , pour le fortifier : rompez une noix muscade en quatre ou cinq morceaux mettez-les infuser pendant dix ou douze jours dans une pinte d'eau , & au bout de ce tems bûvez-la à diverses reprises ; ou avalez le matin à jeun vingt ou vingt-cinq baies de genievre , & continuez selon le besoin. Le vin chaud pris dans les repas corrige aussi cette foiblesse.

ESTOMAC malade & ruiné. Remede , mettez infuser à froid dans une forte bouteille une once d'yeux de cancre broyés fort menu , l'espace de vingt-quatre heures dans trois pintes de vin : remuez le tout plusieurs fois le jour ; bûvez de ce vin à tous vos repas , en y mêlant de l'eau à l'ordinaire. Quand le premier vin est bu , on verse dans la même bouteille sur la même poudre , autant de vin que la première fois , & on le fait infuser vingt-quatre heures.

Pesanteurs , douleurs & plénitudes d'Estomac , provenant de l'abondance des crudités. Le remede le plus prompt est d'avalier trois ou quatre grains entiers de poivre noir comme on avale des pillules : mais on ne doit rien prendre de trois ou quatre heures après.

ESTOMAC refroidi. Remede ; faites infuser de la petite sauge un jour entier : bûvez-en un verre à jeun & un autre en vous couchant ; ou bien avalez à la fin du repas cinq ou six grains de poivre blanc.

Ardeur ou inflammation d'Estomac. Remede ; prenez une once de vieux sucre rosat , & demi-once d'yeux de cancre : mêlez-les en poudre déliée ; ajoutez-y un peu de bol d'Arménie ; broyez le tout , & donnez-en au malade.

Le pourpier mangé avec du vinaigre , éteint l'inflammation de l'Estomac.

Douleur d'Estomac , dite cardialgie : c'est une douleur vive qu'on sent vers l'orifice supérieur de l'esto-

mac , accompagnée de défaillance & d'envie de vomir. Remede ; appliquez dessus l'Estomac cinq ou six feuilles de papier gris jusqu'à guérison. Prenez du vin d'absinthe , ou du vin dans lequel on a fait cuire de la muscade. Voyez VOMISSEMENT.

ESTOMAC qui digere mal à cause des glaires & des sérosités. Remede pour le rétablir dans ses fonctions & le fortifier : Prenez des racines de chicorée sauvage , de patience sauvage , d'aunée , de polypode de chêne ratissées & concassées , de chacune une demi-once : faites-les bouillir avec demi-livre de collet de mouton dans trois chopines d'eau , que vous réduirez à deux bouillons : ajoutez-y la dernière demi-heure des feuilles d'aigremoine , de chicorée sauvage , de bourrache , de chacune une demi-poignée : coulez le tout avec legere expression : partagez en deux doses , à prendre une le matin à jeun , & l'autre sur le soir : faites fondre dans chacune un gros de sel de glober , & ajoutez à celle du soir vingt grains de tartre martial soluble. Prenez de ces bouillons pendant quinze jours , & purgez-vous après les avoir commencés , & en les finissant.

Ils conviennent aux personnes phlegmatiques , caochymes , pituiteuses , & à celles qui sont attaquées de vertiges , d'engourdissemens , d'enflures naissantes , & autres maladies qui viennent du vice des digestions.

ESTOMAC froid & paresseux , foible & débilité par le défaut d'activité de ses levains. On connoît qu'il est tel aux urines ; lorsqu'elles sont claires , aqueules , sans couleur , un peu troubles , avec un sédiment blanc , & lorsqu'avec cela le malade n'a ni fièvre , ni soif , ni chaleur. Remede pour le fortifier. Prenez une poignée de feuilles d'absinthe mondées , & séchées à l'ombre. Versez dessus une pinte de bon vin blanc , les laissant macérer à froid pendant vingt-quatre heures dans un vaisseau bien fermé : passez ensuite le vin & gardez-le pour l'usage. La dose est d'une verre le matin à jeun pendant quinze jours ; mais on doit supposer qu'avant de faire usage de ce vin l'Estomac a été nettoyé par des purgations suffisantes , & qu'il

ne s'agit que de le fortifier. Ce remede ne convient qu'aux tempéramens relâchés & pituiteux, & il est contraire à ceux qui sont secs, bilieux & échauffés.

Remede pour fortifier l'Estomac lorsqu'on a été purgé convenablement. Prenez de la conserve d'absinthe une demi-once, de l'opiate de Salomon & de l'extrait de genievre, de chacun deux gros : mêlez le tout & réduisez-le en bol de la grosseur d'une aveline, pour prendre à diner & à souper.

Voyez *Maladies chroniques*. Voyez *Obstructions*.

Autre remede contre l'ardeur d'Estomac. Prenez du sel de prunelle un demi-gros, de l'eau de sureau une chopine : mêlez le tout, & partagez-le en deux doses à prendre dans la journée pendant plusieurs jours. *Eph. d'Allem.*

**ESTRAGON.** Plante d'un goût un peu fort & dont on fait usage dans les salades : on le multiplie de graine & de plants enracinés : on le plante au mois de Mars, & on l'espace de quelques pouces.

**ESTURGEON.** Gros poisson de mer qui monte les rivières. Il a le museau pointu, le ventre plat & le dos bleu : on fait la colle de poisson du ventre de l'Esturgeon ; la chair du ventre est la partie la plus délicate de ce poisson.

On l'apprête de diverses manieres : on peut le faire cuire au court bouillon comme le brochet ; & étant cuit le servir à sec. On en fait aussi un haricot avec deux navets, le coupant par petits morceaux : pour cet effet, on le fait cuire à l'eau & au sel, poivre, thim, oignons, clous ; on le passe au roux avec du lard ; on le met égoutter & on le jette dans un coulis préparé avec les navets.

**ETABLES.** Lieu où l'on met les vaches & les ânes, & les autres animaux de cette sorte : on les construit dans la basse-cour, & sans beaucoup de recherche, leur meilleure exposition est au midi ; on y fait un plancher au dessus pour les fourrages de ces animaux, & ceux-ci en font plus chaudement : le terrain doit en être plus bas que celui des autres pieces.

**ETANG.** Réservoir d'eau douce situé dans un lieu bas & fermé par une chaussée ou digue, pour y

mettre du poisson qui s'y nourrit & y multiplie. Il est permis à un chacun de faire des Etangs sur les héritages ; mais en quelques Coutumes, il n'y a que les Seigneurs hauts-Justiciers qui aient ce droit.

Maniere de faire un Etang. 1°. L'endroit que l'on destine à un Etang, doit être au bas d'un couteau élevé des deux côtés : il doit avoir une pente, afin que les eaux puissent s'écouler facilement par un côté : il est essentiel qu'il reçoive les eaux de quelque ruisseau ou fontaine, & qu'il ait quelque étendue, & environ huit ou dix pieds de profondeur dans le milieu.

2°. La chaussée qu'on y fait, & qui sert à soutenir l'eau de l'Etang par le côté où est la pente, doit être construite de la terre la plus forte, telle que la glaise & des meilleurs matériaux : la hauteur & la largeur en doivent être proportionnées à la quantité d'eau que peut contenir l'Etang : on doit la dresser en talus, de maniere que le côté le plus escarpé soit en dedans de l'Etang, & y laisser une ouverture pour faire écouler les eaux : on y plante dessus des arbres, comme des ormes, des chênes, des charmes, & autres, qui par leurs racines donnent encore plus de solidité à la chaussée.

3°. L'endroit qui joint la chaussée, & qu'on appelle le Poële, doit être plus bas d'un pied & demi que le reste de l'Etang, afin que l'eau s'y retire lorsqu'on met à sec l'Etang, & que l'on y prenne facilement le poisson.

4°. On doit placer une bonde au bas de l'Etang : c'est une piece de bois qui en bouche l'ouverture, & qu'on leve avec des leviers & une vis ; elle doit être construite avec beaucoup d'attention ; & placée par des gens entendus à ces sortes d'ouvrages.

5°. Il faut pratiquer une décharge à côté de l'Etang pour remédier aux inconvénients de la trop grande quantité d'eau.

Quant à l'empoisonnement, on ne doit mettre dans un Etang que les poissons qui y peuvent vivre & multiplier. Ainsi on doit avoir égard à la nature du terrain de l'Etang : par exemple, la carpe, la tanche, l'anguille, la barbotte & autres poissons visqueux, le

plaisent dans la bourbe & les eaux dormantes. La truite, la perche, la loche, & le goujon, dans l'eau vive & les pierrailles: le brochet & le barbeau, & même la carpe se plaisent dans les Etangs sablonneux: le poisson de ces derniers est estimé le meilleur.

On empoisonne les Etangs en y jettant quantité de menu poisson de l'espece dont on vient de parler. Quand une fois le poisson a multiplié, un Etang, par exemple, de trente arpens, doit contenir au moins huit milliers d'alvin, & à proportion selon que l'alvin est fort ou foible. Dans un Etang de huit arpens, qui est l'étendue qu'on donne à une carpiere, on met environ cent carpes mâles & femelles, ni trop grandes ni trop petites, comme de dix à douze pouces, chacune desquelles peut jeter plus d'un millier; mais pour que le poisson multiplie, il faut que l'Etang ne manque point d'eau.

Il faut que les carpes puissent s'égarer sur l'herbe & sur le bord de l'étang: car c'est là où elles fraient & où elles jettent leurs œufs, lesquels étant échauffés par le soleil, produisent les petits poissons: on doit prendre garde sur-tout qu'aucun brochet n'entre dans la carpiere. On appelle alvin, ce petit poisson dont on a parlé ci-dessus, lorsqu'il a cinq pouces, en le mesurant (comme c'est la regle) depuis le dessous de l'œil jusqu'à la fourchette de la queue; & il n'est tel ordinairement qu'après trois étés. Lorsqu'il a six à sept pouces, il est fort, tel qu'il doit être pour peupler l'Etang: c'est la disposition des Ordonnances des Eaux & Forêts: car elle veut que pour le repoissonnement des Etangs, le carpeau ait six pouces au moins, la tanche cinq, la perche quatre, le brocheton comme on voudra, & qu'on ne pourra le jeter qu'un an après l'empoisonnement: au reste, l'alvin d'un pays bas & marécageux, sent la boue, il est noir & n'est pas bon pour alviner. Quoique le poisson se nourrisse dans les Etangs, d'herbes, de vermisseaux autres insectes, bien des gens leur jettent diverses choses, comme des tripailles de poisson qu'on a mangé, des morceaux de pain bis, des fruits hachés, & afin qu'il soit en meilleur état quand on le veut vendre.

La pêche des Etangs se fait à la fin de l'hiver & en automne, & de trois en trois ans après qu'on les a alvinés: il n'est pas nécessaire que les trois ans soient complets, il suffit que le poisson ait passé trois étés dans l'Etang: on peut même les pêcher plutôt lorsque l'alvin est déjà d'une grandeur raisonnable. Pour pêcher le poisson, on le prend partie à la main, partie avec des trubles. Pour cet effet, on leve la bonde de l'Etang, quand l'eau est écoulée, des hommes y entrent dedans en botines, & prennent à la main tout le gros poisson, le jettent dans des paniers qu'on décharge dans des vaisseaux pleins d'eau qui sont autour de la chaussée. A l'égard du menu poisson, on le met à part dans quelque réservoir, & on le rejette dans l'Etang lorsqu'il est de nouveau rempli. La saison la plus avantageuse pour la pêche de l'Etang à l'égard des personnes qui veulent vendre leurs poissons est l'automne, parce qu'on n'a pas à craindre les accidens de l'hiver: on ne doit jamais pêcher du poisson dans un Etang hors du tems de la pêche générale, parce qu'on étourdit le poisson, & que c'est diminuer le profit du Maître.

Il est défendu de vider les Etangs par autre endroit que par la bonde, de peur que l'eau n'endommage l'héritage d'autrui: on doit même attendre pour vider l'eau dans les prairies que l'herbe ait été fauchée; & quand il y a un Etang au dessus du vôtre, il faut attendre que la pêche en ait été faite avant de faire celle du vôtre.

Les Etangs font d'un bon revenu, lorsqu'on fait les gouverner. La carpe & le brochet se vendent à l'échantillon, & la mesure se prend au pouce entre l'œil & la fourchette.

On peut laisser un Etang à sec pour plusieurs accidens qui y peuvent arriver, & même sans accidens, une fois en dix ou douze ans: en ce cas on en fauche l'herbe, on y donne un labour, & on y sème quelques menus grains, & l'Etang n'en sera que meilleur, par la nouvelle qualité que la terre aura acquise.

Les Etangs sont exposés à de facheux accidens.

1<sup>o</sup>. A la gelée, sur-tout lorsque l'Etang a peu d'eau, cependant il n'y a rien à craindre pour le poisson si l'Etang a quatre pieds d'eau, mais le faux dégel est le plus dangereux, parce que le poisson s'étant rapproché de la surface où l'eau de la pluie est tombée, se trouve pris entre deux glaces & il y périt. Le seul moyen pour prévenir ce mal, est de lever la bonde de l'Etang dès le moment qu'on voit que l'eau peut surmonter la glace, & de la laisser ainsi jusqu'à ce que la glace soit fondue.

2<sup>o</sup>. Aux ravages que certains animaux peuvent y faire, tels que la loutre qui est un quadrupède amphibie gros comme un chat, & qui devore quantité de poisson : il habite le long des lacs & des Etangs ; il faut lui dresser des pièges avec des traquenards ou des hausse-pieds, ou bien on le tue à l'affut pendant la nuit.

3<sup>o</sup>. Tous les oiseaux qui fréquentent les Etangs, sur-tout les hérons, poules d'eau, sont pareillement pernicious : on doit leur faire la chasse à bons coups de fusil.

Il vaut mieux affermer les Etangs, parce que la manutention de cette sorte de bien est trop embarrassante pour s'y livrer ; mais on doit obliger les Fermiers d'entretenir les chaussées, & il faut veiller à cet entretien.

ETANGS salés. Ce sont ceux où la mer communique : on dresse sur le bord de la mer des espaces environnés de roseaux & de cannes sur des canaux qui communiquent de la mer aux Etangs, & dans le passage desquels on prend le poisson. On appelle Bordigues ces sortes d'espaces : on les tient fermés depuis le premier Mars jusqu'au premier Juillet, parce que c'est le tems du frai.

ETAPE. On appelle ainsi la place ou lieu destiné pour y transporter & y exposer certaines marchandises en vente. Ces lieux sont considérés comme privilégiés : & comme les marchandises doivent y être vendues à deniers comptans, ceux qui les achètent sont contraignables par corps.

ETERNUEMENT excessif. S'il vient de chaleur, il faut attirer par le nez de l'eau rosée avec un peu de vinaigre : s'il vient de froidure, il faut flairer du laurier, de l'anis ou de l'absinthe.

ETOURDISSEMENS. Remède, 1<sup>o</sup>. se faire saigner, après quoi prenez un pot de terre neuf vernissé qui tienne un peu plus de deux pintes : emplissez-le jusqu'au trois quarts d'absinthe jeune & bien mûre : achevez de le remplir de feuilles de petite sauge & de graine de genievre bien mûre : versez dessus sans presser les herbes deux pintes de bonne eau-de-vie ; luttez le pot exactement avec de la pâte ; laissez-le insufer à l'ombre pendant six semaines ou deux mois : passez ensuite la liqueur par un linge avec un peu d'expression, & gardez-la pour l'usage dans une bouteille bien bouchée. Quand vous voudrez vous en servir, mettez une cuillerée à café de cette liqueur dans le fond d'un verre : remplissez le verre d'eau commune, & de haut pour que le tout se mêle bien. Prenez ce remède pendant quinze jours le matin à jeun ; après quoi vous en discontinuerez l'usage pendant quelque tems, pour le reprendre de la même manière.

ETOURNEAU ou Sanfonnet. Oiseau dont le plumage est marqueté de taches blanches & noires : il est gros comme un merle, & on le nourrit de même : on l'apprivoise facilement, & on lui apprend à répéter quelques mots, les mâles ont un filet noir sous la langue. Les Etourneaux habitent volentiers dans les lieux aquatiques ; ils volent toujours par bandes & avec impétuosité, ils sont comme un cercle en volant ; on les tire facilement : la chasse en est bonne vers le tems des vendanges, parce qu'ils sont gras, & qu'alors ils sont bons à manger ; mais il faut aussi-tôt leur couper la tête : on en prend aussi aux filets le long d'une mare d'eau.

ETUVEE, manière de faire une Etuvée. Prenez une poitrine de veau ou de bœuf, ou même des poulets : coupez la viande par morceaux ; mettez-la dans une casserole ou dans un pot avec du bouillon, & au défaut avec de l'eau, & de manière qu'elle surnage de

trois doigts afin de faire bien cuire la viande : mettez-y un demi-quarteron de beurre, du sel à proportion, trois ou quatre clous de girofle, un peu de poivre, de thim, une ciboule, un oignon, un quarteron de menu lard ; faites cuire le tout retournant la viande de tems en tems. Lorsqu'elle sera à demi-cuite, ajoutez-y deux ou trois culs d'artichaux, pelés & coupés par quartiers, ou même des champignons ; remettez du bouillon ou de l'eau chaudes'il le faut. Faites cuire le tout jusqu'à ce que la sausse soit plutôt courte que longue : ôtez l'oignon avant de fervir la viande. On peut aussi farcir une poitrine de veau, & la faire cuire entre deux plats dans une terrine avec du bouillon, quelques tranches de lard & l'assaisonnement ci-dessus : sur la fin ajoutez-y une sausse blanche. & renez quelque tems la terrine sur la cendre chaude, sans faire bouillir la sausse pour empêcher qu'elle ne tourne.

**EXECUTEUR TESTAMENTAIRE.** C'est celui que le défunt a chargé de tenir la main à l'exécution de son testament. Toute personne, homme ou femme, qui a la libre disposition de son bien, peut être Exécuteur testamentaire : au reste, il est libre de refuser cette charge. Mais quand une fois l'Exécuteur testamentaire l'a acceptée, il est saisi, dès le moment de la mort du défunt pendant l'an & jour, de tous ses biens, meubles, dettes & actions mobilières. En conséquence, il doit faire inventaire des biens laissés par le défunt, payer les frais funéraires, les dettes mobilières de la succession, & faire la délivrance des legs. 1°. Pour suivre le paiement des dettes mobilières dues à la succession, & faire la vente des meubles. 3°. Après l'an & jour il doit rendre compte de son exécution, & payer le reliquat aux Parties intéressées.

**EXECUTION parée.** Acte ou titre portant Exécution parée. C'est un acte qu'on peut mettre à exécution après un simple commandement préalablement fait au Débiteur : tels sont les jugemens & obligations en forme, mais il faut qu'ils soient en parchemin : on

peut en vertu de ces actes procéder par saisie & exécution de meubles sans l'Ordonnance du Juge, c'est-à-dire, faire enlever les meubles du débiteur s'il ne satisfait à l'obligation (ou s'il ne donne gardien de ses meubles saisis) pour être vendus à la huitaine. En vertu de ses mêmes actes, on peut après un commandement procéder à la saisie réelle des immeubles du Débiteur, & sans Ordonnance du Juge.

**EXOINE.** On appelle ainsi une personne envoyée par celui qui est obligé de comparoir en personne devant un Juge, & qui n'y peut pas venir pour cause de maladie : il faut qu'elle se présente avec un certificat de Médecins : cette personne est ordinairement un Procureur que l'on constitue *ad hoc*.

**EXPERTS.** Ce sont les gens versés dans l'art qui concerne le fait dont il est question entre les Parties qui plaident : tels sont les Jurés des Arts & Métiers, Arpenteurs, Mesureurs de terres, Experts Charpentiers & Maçons : on ne peut nommer pour Experts d'autres que ceux qui ont été créés en titre d'office.

Les Experts de Paris peuvent être nommés tant dans la prévôté de Paris, que dans les autres Villes & lieux du Royaume.

La fonction des Experts est de faire, à l'exclusion de toutes autres personnes, toutes les visites, rapports des ouvrages, tant à l'amiable que par Justice, pour raison de partages, licitations, servitudes, alignemens, périls imminens, moulins à vent & à eau, terrasses, toiles, prises, estimation de tous ouvrages de maçonnerie, charpenterie, menuiserie, couverture, ferrurerie, pavé, sculpture, peinture, &c.

La retribution des Experts de Paris est réglée à six livres pour chaque vacation dans la Ville & Faubourg de Paris, & sept livres dix sols dans la Banlieue : celle des autres Experts-Jurés à trois livres, dans les Villes de leur établissement, & à cinq livres quand ils se transportent hors des Villes.

Visite d'Experts. On les ordonne en Justice dans une question de fait, quand il s'agit d'examiner quelque ouvrage de maçonnerie, charpenterie, &c. ou d'estimer

un dommage souffert : les Parties doivent convenir des Experts qu'elles veulent prendre ; en cas d'absence de l'une des Parties , le Juge peut nommer d'office un Expert pour le défaillant. Les Experts doivent prêter serment devant le Juge ; en procédant à la visite ils doivent faire rédiger & signer leur rapport sur le lieu , & donner leur rapport en minute.

**EXTRAIT** baptistaire, & **Extrait** de Mariage & de Sépulture. Ces sortes d'Extrait doivent être tirés des Régistres où les Curés font mettre tout les baptêmes qui sont administrés, de ceux où sont mis les mariages qui sont célébrés, & de ceux où l'ont met les sépultures. Ces Extraits étant délivrés en bonne forme sont foi en Justice, mais ceux dont on veut se servir dans une autre Jurisdiction que celle d'où les Extraits se délivre doivent être légalisés par le Juge Royal, ou par l'Officier du Siege qui fait ses fonctions en son absence.

**EXTRAIT** de Genievre. Voyez GENIEVRE.



**F**AILLITE. Espece de banqueroute, causée par incendie, guerre, perte de vaisseaux, ou autre accident imprévu, qui rend insolvable sans qu'il y ait de la faute : ainsi on distingue toujours la Faillite de la véritable banqueroute, dans laquelle il y a soustraction frauduleuse des effets.

**FAIM** excessive ou canine. Remede : bûvez du vin pur à jeun : mangez du ris préparé avec beaucoup de lait ; ou de la bouillie faite avec de farine de froment. Ou mangez du pain trempé dans la lie d'huile, & bûvez du vin doux épais après avoir mangé ce pain. Si cette Faim cause une défaillance de cœur, prenez un verre de bon vin & du plus fort.

**FAISAN**. Espece de gibier - plume, fort estimé par la délicatesse de sa chair. Le Faisan mâle ressemble à un coq ordinaire, mais il a le plumage de couleur de feu bleu, le cou verd, le dessus de la tête d'un cendré luisant : le bec & les ergots de couleur de corne un peu gros & courbés à l'extrémité. La femelle n'est pas si belle, elle ressemble presque à une poule grise domestique. Ces oiseaux habitent ordinairement les lieux marécageux & éloignés du bruit : dans les tems pluvieux, ils se retirent dans les bois & dans les endroits remplis de broussailles : ils vivent de grains & aiment fort l'avoine ; ils sont d'un naturel sauvage & fort peu rusé.

On peut, en jettant du grain ou semant du sarrazin dans des terres médiocres, les y retenir & les y accoutumer.

On nourrit les gros Faisans avec du froment, de l'orge & du millet mêlés ensemble, ou du bled sarrazin qu'ils aiment fort. On les engraisse dans des épinettes comme les chapons, & on les y nourrit d'une pâte de farine d'orge ou de fève ; au bout de trois semaines ils sont engraisés.

On vend les Faisans depuis le mois d'Août jusqu'au

Carême, & les Faisandeaux pendant le mois d'Avril & de Mai.

On chasse les Faisans au fusil pendant toute l'année, excepté le mois de Mars, qui est le tems de leur ponte.

On les prend aussi aux collets quand ils rentrent dans les bois après avoir mangé. Pour cet effet, celui qui les veut prendre doit aller dès la pointe du jour, écouter de quel côté il entend chanter les Faisans, afin de voir en quel endroit ils sortiront du bois. En ayant vu quelqu'un, il met à cet endroit deux ou trois collets ou lacets de crin de cheval, l'un à terre, & les autres à la hauteur du jabot, puis il va bien loin dans les champs où il se doute que le Faisan mange: il fait du bruit avec les mains ou autre chose, approchant toujours vers le lieu où sont tendus les collets, l'oiseau fuit & se prend.

Les Faisans demandent beaucoup de soin quand on en veut élever & les engager à pondre.

On doit en ce cas avoir une Faisanderie qui est un lieu séparé des autres volailles, & dont l'enceinte doit être de quatre ou tout au plus de six toises en tous sens, & environné de murs de sept à huit pieds de haut. Les plus simples & les moins coûteux, suffisent dès qu'il n'y a aucune ouverture. On pratique au bas de ces murs deux rangs de petites loges, l'un au dessus de l'autre d'un pied & demi en tous sens séparés les uns des autres par une planche & fermées par un treillis de barreaux ou de fil d'archal, & à l'abri des injures de l'air. On y met deux petites auge, l'une pour la mangeaille, l'autre pour l'eau; & on garnit les nids de paille ou du foin: dans le milieu de l'enceinte on met une volière en façon de mue.

On doit prendre de jeunes Faisans pour peupler la Faisanderie, ils s'appriivoisent bien mieux: il faut un mâle pour deux femelles; elles ne font qu'une ponte par an, c'est au mois de Mars, chaque Faisande pond jusqu'à vingt œufs. Quand elles veulent pondre on les enferme dans leurs loges, & la ponte étant faite, on donne leurs œufs à couvrir à des poules ordinaires que

l'on

l'on met dans les loges, & qu'on laisse sortir quelque peu de tems deux fois le jour pour prendre l'air & fierter. Lorsque les Faisandeaux sont éclos, ce qui arrive au bout de trente jours, on leur donne pour nourriture de la mie d'un pain qu'on fait cuire exprès, & composé de farine d'orge & de froment: on leur donne aussi des œufs de fourmis, des jaunes d'œufs mêlés avec du chenevis pilé ou de la farine d'orge trempée dans l'eau, ou des fèves mouluës, du millet, de la navette; le tout pendant six semaines au moins, après lesquelles on les laisse sortir de leurs cages, & on leurs arrache deux ou trois grosses plumes.

Il y a encore une autre manière d'avoir des Faisans: on enferme six ou sept jeunes poules qui n'ont point été cochées, avec un Faisan dans l'endroit de la ponte, & l'espece qui en viendra sera plus grosse, plus belle, plus délicate que le Faisan ordinaire: mais cette méthode n'est bonne que pour une première couvée, parce qu'on a remarqué qu'autrement l'espece dégénere.

La chair de Faisan est exquise, fort nourrissante, & de très-bon suc; elle est de facile digestion & convient à toute sorte de personnes, aux convalescens & aux épileptiques.

La graisse de Faisan fortifie les nerfs & adoucit les douleurs des rhumatismes.

MANIERE de manger les Faisans: on les mange ordinairement cuits à la broche, étant vidés, ficelez-les, faites-les refaire: épluchez-les bien: piquez-les de menu lard, pliez-les d'une feuille de papier: embrochez-les; faites-les cuire à petit feu; étant presque cuits, ôtez le papier pour qu'ils prennent une belle couleur.

On les accommode aussi à la sausse à la carpe, & de cette sorte: 1<sup>o</sup>. après les avoir fait rôtir, bardez d'une barde de lard, on met dans une casserole des tranches de veau, de jambon, d'oignons, persil, fines herbes. 2<sup>o</sup>. On vuide une carpe sans l'écailler, on la coupe par morceaux, on l'arrange dans la casserole, on la met sur le fourneau, on la mouille de jus de veau & d'une pinte de vin blanc: si on y met du Champagne c'est encore mieux, une gouffe d'ail, champignons,

Tomé I.

D d

truffés, quelques crôutes de pain; on fait cuire le tout, point trop salé, on le passe par l'étamine avec très-forte expression; la sausse doit être liée: on met les Faifans ficelés dans cette sausse, on les tient chaudement. Lorsqu'on veut servir, on les met dans un plat & la sausse par dessus.

**FAON.** Les Faons sont les petits des biches, des daims & des chevres.

**FAITS & Articles.** (terme de Pratique) Ce sont certains Faits sur lesquels une Partie fait interroger la Partie adverse: ce qu'a lieu, quand de la connoissance de ces Faits, dépend le jugement de la contestation.

**FARCE.** On appelle ainsi en fait d'apprêt toute sorte de viandés hachées menu & assaisonnées. On donne aussi ce nom à des herbes potageres, hachées & assaisonnées.

**FARCIN,** maladie des chevaux. C'est un sang corrompu & échauffé qui produit cette maladie: elle se déclare par des tumeurs assez semblables aux clous qui viennent aux hommes, ou par des boutons ou grosses duretés en forme de cordes, qui viennent entre cuir & chair, & qui attachent la peau à la chair. Tantôt ces boutons jettent de la matiere au-dehors & percent, tantôt ils n'en jettent point, mais les bords de l'ulcere sont teints d'un noir rouge; cette dernière espece de Farcin est la plus difficile à guérir. La cause de cette maladie vient de ce qu'un cheval a trop mangé d'avoine nouvelle ou de foin nouveau, ou d'avoir fait des courses trop violentes dans les chaleurs de l'été, quelquefois aussi par le trop de nourriture & par le défaut d'exercice. Le Farcin est plus ou moins dangereux, selon qu'il est plus ou moins attaché à la chair & ulcéré.

Remede. Faites d'abord saigner le cheval, ôtez-lui l'avoine & donnez-lui du foin mouillé, puis donnez-lui tous les matins trois chopines de vin émétique: on le leur donne avec la corne s'ils refusent de le boire: (il n'en coûte pas beaucoup pour rendre le vin émétique.) Quand les boutons sont crevés; remplissez-les avec un caustic, comme du sublimé en poudre ou de la racine d'elébore.

**Autre Remede.** Après avoir saigné le cheval des deux côtés du cou, le lendemain faites-lui prendre trois chopines de vin blanc, où vous aurez mêlé deux onces d'aloès très-fin, & deux onces de thériaque, tenez-le bridé six heures avant la prise & autant après: ensuite on peut lui donner tous les jours deux onces de foie d'antimoine, jusqu'à ce qu'il en ait mangé la valeur de deux ou trois livres; & lorsque les boutons sont ouverts, frottez-le avec l'onguent de Portugal, & s'ils ont trop de chair baveuse, avec celui de Naples.

**FARINE.** Le nom de Farine vient de ce que les Romains appelloient Far le meilleur froment, & Farine ce qui en sortoit; c'est sans contredit la partie la plus excellente & la plus nourrissante du bled, & dont on puisse faire le meilleur pain.

Pour avoir de la Farine de garde, on choisit le bled le plus sec & le plus mûr du grenier: on met la farine dans quelque vaisseau & lieu sec comme le cellier, observant de bien boucher le vaisseau: on doit la remuer quelquefois. Avec ces précautions, on peut la garder sept ou huit mois dans les saisons tempérées.

Pour en garder pendant deux ou trois ans, il faut 1°. qu'on l'ait faite au mois d'Avril; 2°. on doit avoir des poinçons ou quartauts, tel que ceux dans lesquels on met le vin: le bois doit en être bien sec & le vaisseau bien joint: on y met la farine après qu'elle est bien blutée; on l'y entasse en la foulant, en sorte qu'elle ne fasse qu'une masse dure: on met ces poinçons en un lieu sec, & on conserve ainsi la farine plusieurs années.

La Farine de froment est la meilleure de toutes; la Farine de bled méteil vient après, & fait un fort bon pain; celle d'orge mêlée avec d'autre, fait du pain qu'on peut manger meilleur que celui de seigle. La Farine de seigle fait un pain gras & pâteux qui est néanmoins nourrissant & rafraîchissant: quand on y mêle un peu de Farine de froment, le pain se conserve beaucoup plus: on se sert de cette farine pour faire le pain pour les chiens & les cochons.

La Farine de bled de Turquie ou maïs fait du pain

plus blanc & plus substantiel que celui de froment, mais il est fort lourd sur l'estomac.

On appelle recoupe la Farine que l'on tire du son remis au moulin, les pauvres gens en font du pain.

Un septier de Farine de bled pèse avec le son 240 livres; il fait ordinairement 170 & même 180 livres de pain; un boisseau de Farine bien moulue doit faire seize livres de pain.

Il faut observer que la farine du bled nouvellement battu, ne rend pas tant que celle du grain qui a mûri dans le grenier. En général, pour faire du bon pain, il doit être composé de deux parties de farine, & d'une partie d'eau.

Quand on a acheté de la farine toute blutée, pour en connoître la qualité, on doit en délayer un peu avec de l'eau dans le creux de la main; & on connoît à la couleur & à l'odeur de cette pâte si la Farine est bonne. Quand on est dans cet usage on s'y trompe moins qu'en achetant du grain.

Moyens de conserver la Farine pendant plusieurs années, & la voiturer commodément par mer & par terre sans qu'elle se gâte.

Faites 1°. moule le bled vers le commencement de l'hiver, & après l'avoir garanti de la fermentation: on en tire alors un profit plus grand, les eaux étant alors abondantes: si on pouvoit faire bluter la Farine en même-tems cela abrégeroit l'ouvrage. 2°. Mettez la Farine bien blutée dans des tonneaux qui peuvent en contenir cinq cens livres pesant; & ce, par lits ou couches de six pouces d'épaisseur: on forme ces tas avec un pilon de fer avec lequel on foule la Farine, & d'une manière égale; ensuite on pose le couvercle de façon qu'il presse exactement sur la Farine. On serre à force les écroux qui sont tenir le couvercle: on verte par dessus le couvercle & sur les vis du goudron tout chaud: cela fait, faites descendre les tonneaux dans une bonne cave sans craindre que l'humidité la gâte jamais. Quand on en veut faire usage on porte les tonneaux dans un lieu sec: on tire la Farine avec un racle, on l'écrase avec la main, on la passe d'abord avec un tamis un peu gros & on la passe ensuite par un second.

A l'égard du son on le laisse dans des sacs pendant deux ou trois mois; puis on le fait repasser dans un gros tamis pour en tirer toute la farine & le gruau qui peut y être resté: on fait repasser cette Farine ou gruau par le blutoir; il en vient une Farine très-fine, d'un blanc tirant sur le roux, & cette recoupe donnera un pain qui aura bien plus de goût que celui qu'on fait avec la fleur de farine, & dont les Boulangers de Paris se servent pour faire les petits pains mollets.

FAUCON. Oiseau de proie qu'on dresse pour la chasse du vol. Il a la tête noirâtre, le dos cendré, les jambes & les pieds jaunes, la tête ronde, le bec court & gros, le col long, les épaules larges, les jambes courtes, les serres larges: le Faucon vole fort haut.

FAUCONNERIE. Chasse fort noble qui se fait avec un oiseau qu'on appelle Faucon, d'où cet exercice a pris son nom. On y dresse les faucons & autres oiseaux de proie: on appelle oiseaux de leurre ceux qui sont ainsi dressés, parce qu'ils reviennent sur le point attirés par le leurre qu'on jette en l'air: cette sorte de chasse forme comme une science à part, qui a ses règles, ses termes, & des instructions d'un grand détail.

On compte six espèces de Faucons: savoir, le Faucon tout court, le Gerfaut, le Sacre, le Lanier, l'Emerrillon & le Hobereau. En général, les meilleurs oiseaux de proie sont ceux qui semblent avoir la tête entre les épaules, les serres longues & fermes, & qui pèsent sur le poing.

Tous ces oiseaux qu'on vient de nommer s'élevaient fort haut, & on en fait différens vols ou équipages.

Il y a sept sortes de vols dans la Fauconnerie; 1°. le vol pour le milan: ce sont les gerfauts qui sont propres à ce vol, & quelquefois les sacres. Pour les dresser on doit les poivrer, leur mettre un chaperon large, les dresser au leurre de la manière ci-dessus, leur faire tuer une poule, du plumage du milan; leur présenter un milan à terre attaché à la filière, & dès qu'ils sont attachés à leur proie, leur présenter une poule pour

qu'ils s'en paissent au lieu de la chair du milan qui ne vaut rien.

2°. Le vol pour le héron, on y dresse les gersauts de la même maniere, mais il faut les faire jeûner la veille & les laisser manger la chair du héron.

3°. Le vol pour la corneille, on y met deux Faucons avec un tiercelet (c'est le mâle d'un oiseau de proie) on y ajoute un duc pour attirer la corneille.

4°. Le vol pour champ : les oiseaux doivent auparavant être bien instruits, & mis hors de filiere ; il faut leur faire tuer un poulet d'un plumage approchant de la perdrix, & leur en laisser prendre de bonnes gorgées. Quand on est au lieu de la chasse, on attache une perdrix à une filiere & on la fait partir pour les dresser à connoître leur proie : on donne aux Faucons des gorgées d'une perdrix en vie, & on les jette du poing après une compagnie de perdrix.

5°. Vol pour riviere ; on affaite des Faucons pour ce vol : ensuite on va à un étang ou petite riviere, on laisse les oiseaux d'un côté & on passe à l'autre bord, tandis qu'un Chasseur bat l'eau, tenant en main un oiseau de riviere : on leur fait faire trois ou quatre tour en leur parlant, & on leur jette l'oiseau de riviere pour leur faire reconnoître leur gibier.

6°. Le vol pour pie ; les tiercelets de Faucon sont les plus propres : on les dresse de même, & on leur jette une pie qu'on tient à la main après leur avoir laissé faire deux ou trois tours : on leur donne de la chair de pigeon par dessous l'aile de cette pie : on leur en donne deux gorgées, & lorsqu'on est dans un endroit propre à la chasse, on jette le tiercelet.

7°. Le vol pour lievre : on doit instruire à ce vol un oiseau déjà affaité : les gersauts & les autours sont les plus propres à cette chasse : on remplit de paille une peau de lievre, on l'attache à une corde à la fangle d'un cheval : on met sur le dos de la peau un peu de chair ; on fait courir le cheval, & le Faucon prenant cette peau pour un lievre qui fuit, fond dessus ; aussi-tôt on lui donne plusieurs gorgées d'une poule qu'on lui aura fait tuer.

Tous ces oiseaux sont sujets à diverses maladies,

pour la guérison desquelles on trouve des remedes dans les livres qui ont traité de cette matiere.

Comme la plus grande partie de ces sortes de vols sont de grande dépense & ne conviennent qu'à des Rois ou à des Princes, & qu'ils sont, pour ainsi dire, étrangers aux personnes pour lesquelles cet Ouvrage est fait, nous n'en dirons pas davantage, & nous nous contenterons de donner une idée de la maniere dont on dresse l'autour : d'autant plus que la plupart des Seigneurs & des Gentilshommes dans leurs terres, se contentent de cette sorte de vol, parce que l'autour, qui est fort rusé de son naturel, fait fort bien la guerre aux perdrix, faisans, canes, lapins & lievres.

L'autour pour être bon doit avoir la tête petite, les yeux grands, le bec long & noir, le cou long, la poitrine grosse, les ferres grosses & longues, les pieds verts. Il y en a de cinq especes, l'autour femelle, le tiercelet qui est le mâle, l'épervier & le sabcch. Voici la maniere dont on les dresse. 1°. Les autours farouches, tels que sont ceux qui ont joui de la liberté avant que d'être pris, qu'on appelle hagards, on les affame pour les rendre moins difficiles à affaïter, c'est-à-dire, à apprivoiser : on les empêche de dormir pendant trois ou quatre jours & autant de nuits sans cesser, on est toujours avec eux : c'est le moyen de les rendre gracieux, & comme on dit en termes de Fauconnerie, de *bonne affaire*. Le principal soin du Fauconnier est de les accoutumer à se tenir sur le point, à partir quand il les jette, à connoître sa voix, ou tel autre signal qu'il lui donne, & à revenir à son ordre sur le poing.

On les attache d'abord à une filiere ou ficelle qu'on allonge jusqu'à neuf & dix toises pour les empêcher de fuir lorsqu'on les *reclame*, c'est-à-dire, qu'on les rappelle jusqu'à ce qu'ils soient *assurés* & dressés, & qu'ils ne manquent plus de revenir au rappel. Pour amener l'oiseau à ce point, il le faut leurrer : pour cet effet, on a un petit paquet de chiffons dont on fait comme une boule couvert d'une étoffe rouge, garni de bec, de pattes & d'ailes. On y attache de quoi paître l'oiseau ; on jette le leurre quand on veut le reclamer, & la vue

du pâtou nourriture qu'il aime, le ramene bien vite : on appelle tiroirs les différens plumages dont on équipe ce leurre, & selon la bête qu'on veut chasser. Pour affriander l'oiseau à son objet, on attache sur le leurre de la chair de poulet ou autre, mais cachée sous les plumes ou poil du gibier qu'on a en vue, on y ajoute du sucre & de la cannelle pour échauffer l'oiseau, afin qu'il se jette avec ardeur sur une proie véritable. Après un mois d'exercice dans une cour ou jardin, on essaie l'oiseau en pleine campagne, on lui attache des sonnettes ou grelots aux pieds pour que l'on soit instruit de ses mouvemens : on le tient toujours chaperonné, c'est-à-dire, la tête couverte d'un cuir qui lui descend sur les yeux, afin qu'il ne voie que ce qu'on veut lui montrer ; & si-tôt que les chiens arrêtent ou font lever le gibier, le Fauconnier déchaperonne l'oiseau, & le jette en l'air après sa proie ; alors l'oiseau s'élève par degrés & à reprises, il monte, il vole en pointe, il plane, il observe les mouvemens de sa proie, puis il fond dessus comme un trait & revient sur le poing de son maître qui le reclame : celui-ci ne doit pas manquer, sur-tout dans les commencemens, de lui donner gorge chaude, c'est-à-dire, le gésier & les entrailles de la proie qu'il a rapportée.

On accoutume l'autour à la chasse du lievre comme au vol du faisan ou de la perdrix ; & on s'y prend de la manière qu'on a expliquée ci-dessus.

**FAUVES.** ( bêtes ) On appelle ainsi les cerfs, les daims, les chevreuils, &c.

**FAUVETTE.** Petit oiseau qui a un chant fort agréable. Celle qui a la tête noire est celle qu'on peut élever : elle est plus estimée que la grise à cause de son chant. Pour en élever, on ne doit pas prendre les petits dont on a découvert le nid que cinq ou six jours après qu'ils sont éclos. Les mâles ont la tête toute noire, & les femelles l'ont grise ; on doit lâcher celles-ci ; on doit nourrir les petits avec du chenevi qu'on a écrasé dans un mortier, & avec lequel on mêle de la mie de pain & du persil bien haché, le tout arrosé d'un peu d'eau. Il faut renouveler cette pâte tous les jours : on doit

mettre les Fauvettes dans une cage où il n'y ait de l'air que par la porte, & les tenir chauvement pendant l'hiver.

On les prend au filer : celles qui sont à tête noire & à tête rouffe sont fort bonnes à manger.

**FAUX.** (Crime de) On le commet contre le Roi ou contre le Public, ou contre les Particuliers. Contre le Roi, par la fabrication & altération des monnoies, la falsification des actes émanés du Prince, comme Lettres patentes ; & contre le Public, par les faux poids & fausses mesures ; contre les Particuliers par les faux témoignages, les fausses écritures & signatures, faux contrats ou billets, ou par l'altération qu'on fait aux véritables ; par de faux sermens en Justice ; ce genre de faux est ordinairement puni ou de bannissement ou de confiscation des biens, & quelquefois de mort, comme s'il est commis par un Officier dans l'exercice de sa Charge. Le faux qui se commet par faits comme en vendant à faux poids & à fausse mesure, se punit par la saisie des faux poids, par des amendes, & en cas de récidive par le bannissement ou l'interdiction du commerce, selon les circonstances : 2°. en faisant de fausses clefs, ce qui fait encourir la peine de mort en la personne du Serrurier. On se pourvoit contre le Faux par une dénonciation ou plainte, & la procédure s'instruit comme une procédure criminelle.

**FAUX TÉMOINS.** Ce sont ceux qui ont porté faux témoignage en un fait sur lequel ils ont été interrogés en Justice. Ceux qui ont déposé fausement dans une affaire criminelle où il y va de la vie de l'accusé, sont condamnés à mort. Si l'affaire est civile, ils sont punis de moindre peine, comme à faire amende honorable.

**FAUX BOIS.** Ce terme a lieu dans la taille des arbres : c'est une branché d'arbre venue dans un endroit où elle ne devoit pas venir ; elle a des yeux plats & fort éloignés les uns des autres.

**FAYANCE,** moyen de raccommoier les Fayances cassées. Prenez un blanc d'œuf crud ; mettez-y de la chaux vive écrasée bien menu, & gros comme une

noix : battez le tout ensemble, frottez-en les morceaux dans les endroits cassés : joignez-les ; serrez-les, s'il est possible, avec une ficelle pour les tenir collés : laissez-les sécher pendant vingt-quatre heures, & vous pourrez vous en servir.

Maniere de rendre la Fayance moins fragile. La Fayance est sujette à trois défauts : celui de s'éclater au premier feu qu'elle endure, celui de perdre par la chaleur la beauté de son émail, & celui de se casser facilement. Pour la préserver autant qu'il est possible, de ces trois défauts, il faut avant de s'en servir la mettre dans un chaudron avec de l'eau qui la furnage, & poser chaque piece sur le côté avec un petit morceau de bois entre chacune, afin que l'eau les baigne de tous côtés ; ensuite jeter dans l'eau beaucoup de cendres non de charbon, mais de bois neuf ou flotté, & de ces dernières une plus grande quantité, parce que le bois flotté a beaucoup moins de sels que le bois neuf : les cendres étant mises, placez la chaudiere sur le feu : & faites bouillir l'eau pendant deux heures ; ensuite retirez la chaudiere, & laissez refroidir le tout ensemble. Il est aisé de comprendre que les sels des cendres dissous dans l'eau, s'incrassent par l'action du feu dans les pores de la Fayance, lui donnent une solidité qu'elle n'avoit pas, fortifient l'émail, & l'empêchent de se fêler si-tôt.

FEBRIFUGES. C'est le nom qu'on donne aux remèdes capables d'emporter la fièvre, & de guérir les personnes qui en sont attaquées. Voyez FIEVRE.

Quoiqu'il y ait quantité de remèdes qu'on enseigne pour guérir la fièvre, il est constant que les saignées, les purgations & le quinquina sont les remèdes les plus sûrs, le tout, eu égard au tempéramment des personnes.

FEINE, fruit du hêtre : c'est un petit gland triangulaire qui a le goût de la noisette, il sert à engraisser les cochons, les pigeons : il tombe en automne.

FELONIE. Est une action violente & injurieuse commise par le Vassal contre son Seigneur : comme s'il met la main sur lui, s'il l'outrage de paroles, s'il machine sa mort ou son deshonneur : ce crime em-

porte la confiscation du fief, & en outre selon le cas, l'amende, le bannissement, la mort naturelle.

FEMME. Il y a plusieurs choses à favoir touchant l'état des femmes. 1°. Une femme mariée en Pays Coutumier ne peut s'obliger valablement, sans être autorisée de son mari, autrement le contrat seroit nul. 2°. Elle ne peut ester en jugement, sans son consentement, ou sans être autorisée par Justice, à moins que la séparation faite par Justice ne soit exécutée ; mais elle peut s'obliger lorsqu'elle est séparée de biens, pourvu que l'obligation n'emporte point l'aliénation des immeubles, & lorsqu'elle est marchande publique ; & alors elle s'oblige non-seulement elle-même, mais aussi son mari, & même par corps. 3°. Quand le mari est en prison, & qu'elle s'oblige pour l'en retirer. 4°. La femme séparée d'habitation & de biens à l'administration de ses biens, c'est-à-dire, peut disposer de ses meubles & du revenu de ses immeubles, faire des baux, donner quittance, s'obliger pour sa nourriture, & même jusqu'à la concurrence de ses meubles, & du revenu de ses immeubles ; mais elle ne peut pour autre cause s'obliger, ni aliéner ses immeubles, sans être autorisée de son mari dans le contrat d'aliénation.

FEMME VEUVE. Lorsqu'une Femme est devenue veuve, elle a trois mois de délai pour faire inventaire, & quarante jours pour délibérer si elle acceptera la Communauté, ou si elle y renoncera. Une Veuve a cet avantage, qu'on ne peut procéder extraordinairement contre elle pour raison de recélé. 2°. Les héritiers du mari ne peuvent pas intenter l'accusation d'adultere contre la Veuve : car le mari ayant négligé de former cette accusation, est censé lui avoir pardonné. Il en est autrement si le mari avoit commencé cette accusation : ils sont même reçus à prouver que la Femme a vécu dans le désordre pendant l'an de son deuil, & lui faire perdre son douaire, & ses conventions matrimoniales.

Autres droits de la femme veuve. Ils consistent principalement à pouvoir exercer ses reprises sur les biens de la Communauté, ou sur les biens de son mari. Ces reprises sont 1°. les deniers dotaux qu'elle

s'est stipulés propres. 2°. Ce qui peut lui être venu pendant le mariage par succession. 3°. Ce qu'elle a à reprendre suivant ce qui est porté par les conventions matrimoniales. 4°. En cas qu'elle renonce à la Communauté, elle a droit de reprendre franchement & quittement tout ce qu'elle a mis dans ladite Communauté : lorsque cette clause de reprise a été stipulée dans le contrat de mariage, on y ajoute ordinairement la faculté de reprendre tout ce qui écherra à la femme pendant le mariage par succession, donation, legs ; ou autrement ; & en outre le préciput, & les avantages faits par le mari. Au reste, lorsque cette stipulation n'est faite que pour la femme, sans faire mention de ses enfans, ou de ses héritiers collatéraux, ils ne s'en peuvent point servir, parce qu'elle n'a été faite que pour la femme en cas de furvie : ainsi, si elle meurt avant son mari, tout ce qu'elle a mis dans la Communauté, y demeure.

**FENDOIR.** Petit outil de Jardinage pour greffer en fente : il est de fer, long d'un pied, le manche compris, épais de trois lignes : il a par dessus un taillant de sept à huit pouces de long & de trois de large, & au bout par dessus une espee de coin élevé d'un demi-pouce de large en bas, & d'un pouce & demi de haut pour tenir la fente ouverte, afin d'y insérer la greffe.

**FENOUIL.** Plante dont la tige est droite & cannelée & haute de quelques pieds : il vient de graine, laquelle est menue, ovale & verdâtre, d'un goût âcre. Elle vient en toutes sortes de terres : on la sème en planches, on la recueille au mois d'Août : elle repousse après qu'on l'a coupée. On cultive cette Plante dans les lieux chauds.

La semence de Fenouil chasse les vents, & aide à la digestion.

C'est avec de la semence de Fenouil & de l'eau-de-vie que l'on fait l'Eau de Fenouillette : elle est fort estimée.

**FENU GREC.** Plante domestique, dont les tiges & les branches sont fort menues : on fait usage de la semence ou graine dans plusieurs remèdes : elle est

chaude & émolliente : elle mûrit & résout. On s'en sert dans les cataplasmes, & dans les clystères émolliens.

**FER.** Considéré relativement aux bâtimens. Le Fer employé dans la construction des bâtimens, qui est gris & noirâtre, & tirant sur le blanc dans l'endroit où il est rompu, est le meilleur pour les gros ouvrages. Pour empêcher le Fer de se rouiller, (car alors il s'enfle, & fait casser les pierres des murailles), il faut le bien étamer, ou le peindre de plusieurs couches.

La livre de Fer mis en œuvre vaut deux sols, le cent vaut dix livres dix sols ; mais les grilles, au moins quinze livres le cent, selon qu'il y a plus ou moins de façon.

On se sert du Fer préparé dans plusieurs maladies, telles que les obstructions rebelles du foie & de la rate, qui causent divers maux.

**FERMAGES.** On appelle ainsi les différentes manières d'affermir ou de bailler à rente un Domaine ou Bien de campagne. Les Fermages en argent sont à la charge d'en payer par an une telle somme. Les Fermages à fruits, ce qu'on appelle amodier son bien, sont à la charge de livrer une telle quantité de grains, vins, bestiaux, gibiers, &c. Par exemple, le maître & le Fermier conviennent qu'ils partageront ensemble tout ce que la terre produira, ou que l'un prendra la moitié, l'autre, le tiers, selon la fécondité des terres : & dans cette sorte de Fermage ils courent l'un & l'autre les mêmes risques ; soit de sécheresse, soit d'inondation, &c. On doit savoir que les redevances, en fruits, quoique plus embarrassantes que celles en argent, sont plus avantageuses à ceux qui conformément ce qu'ils tirent en nature, ou qui ont des débouchemens certains & prompts, ou qui peuvent attendre qu'il en vienne de lucratives, ou par le courant de leur Province, ou par la révolution des saisons, (quid'ordinaire sur sept années en donnent une de cherté de grains.) Il y a à la vérité plus de risque à affermer ses terres à fruits qu'à argent : cependant il y a des gens qui pensent qu'il y a plus d'économie & plus de ressource dans le Fermage à fruits.

On doit observer que le Fermier à fruits, ou Mé-tayer est obligé de voiturer chez le Maître la portion qui lui revient.

En général l'expérience a appris qu'il vaut mieux affermer toutes ses terres en gros à un seul Censier, que de les louer en détail à plusieurs, quoique par cette dernière maniere on les loue plus cher; mais aussi plusieurs Locataires, ou Fermiers épuisent bien vite les terres en les dessolant: ou bien il s'en trouve qui sont insolvables: ainsi on ne doit donner en détail que les terres trop éloignées, ou bien on peut les donner à rente foncière.

FERME, ou Métairie. On appelle ainsi un Domaine qu'on fait régir, ou qu'on loue à mi-portion des fruits.

Observations sur ce sujet. Lorsqu'un Domaine est trop étendu, un Fermier ne peut labourer & fumer que les terres qui sont sous sa main: celles qui sont éloignées, quoique bonnes lui deviennent trop coûteuses pour l'exploitation. Qu'arrive-t-il de là? Il les laisse pour faire des pâturages, il les paie comme mauvaises terres, au lieu qu'un particulier plus voisin du même fonds les ensenceroit, & en donneroit le double du loyer. Il est donc de l'intérêt du Propriétaire de ne donner à un Fermier que ce qu'il peut exploiter sous sa main, & retirer les terres trop éloignées du corps de la Ferme, pour en faire un bail particulier à un cultivateur qui en est voisin.

2°. On doit obliger le Fermier d'occuper les bâtimens de sa Ferme: ils se conservent mieux, & les engrais s'y trouvent employés suivant leur destination; au lieu que s'il a deux exploitations appartenantes à différens Propriétaires, il détourne pour l'ordinaire, lorsqu'on le change, une partie des fumiers de la Ferme qu'il quitte, pour les porter sur les terres de la Ferme dans laquelle il reste.

3°. Lorsqu'on a plusieurs petites Fermes voisines, il faut tâcher de les réunir en une, afin de diminuer les réparations: une Ferme de quinze cens livres de revenu coûte moins d'entretien, & exige moins de bâtimens, à proportion que trois fermes de deux cents cinquante livres chacune.

4°. Dans un Domaine où il y a beaucoup de terres maigres, le Propriétaire doit séquestre les plus mauvaises pour les mettre en bois, si le pays est avantageux pour le débit, ou les marnes, ou les mettre en luzerne, ou y semer beaucoup de vesces & de foin, qui mettent en état de nourrir beaucoup de bétail & procurent une abondance de fumier avec lesquels on améliore un terrain maigre, & il ne doit laisser au Fermier que celles qui sont avantageuses à la culture.

Il faut encore remarquer, qu'il y a une si grande différence d'un bon fonds à un mauvais, qu'un Fermier qui tiendra une exploitation de cent cinquante arpens de bonne terre, pourra en payer 3000 liv. de fermages, au lieu que celui qui exploitera trois cens arpens de terre absolument médiocres, ne pourra pas en donner 1000 livres par an. La raison en est sensible; tous les événemens de stérilité sont bien plus contre celui qui exploite des terres médiocres que contre le Fermier d'un bon fonds. Le premier, quand même il exploiteroit trois cens arpens de terres, n'en recoltera que quatre cens septiers de froment, tandis que le second, quoiqu'il n'ait que cent cinquante arpens, mais de bonnes terres, recoltera la même quantité année commune: ajoutez à cela qu'il faut au premier cent septiers pour refemer, c'est-à-dire, le double de ce qu'il faut à l'autre.

5°. Lorsqu'un Fermier demande une diminution du prix de son bail, sous le prétexte que sa Ferme est trop chère, il vaut mieux résilier le bail que de l'obliger à tenir, pourvu qu'il n'ait pas effuyé des pertes extraordinaires, parce que sa demande prouve qu'il manque d'intelligence.

En général, on doit procurer à un Fermier tous les moyens d'être à son aise: on accrédite sa Ferme & l'on en profite par la suite, au lieu que le Fermier misérable dessole les terres, & son insolvabilité le met à l'abri du recours.

Comme la plus grande partie des terres s'afferment à prix d'argent, il est essentiel que le Propriétaire connoisse la valeur de chaque terrain, afin d'en retirer un prix raisonnable. Cette connoissance dépend du

local , c'est-à-dire , du prix commun du grain dans le lieu où le domaine est situé , & de la facilité du débit , de la proportion des tailles , & du plus ou moins d'égalité de récoltes. Il y a des pays où elles sont tellement égales , que dans dix années la différence de la moindre à la meilleure n'est pas du tiers : il est facile d'apprécier la valeur d'un domaine dans ces sortes de terres , parce qu'on fait le prix commun des grains , & qu'on se règle sur cela pour la location ; après avoir examiné ce que le Fermier con somme annuellement pour ses semences & sa nourriture.

Il s'en suit de là que si un Fermier récolte six cens septiers de froment dans les meilleures années , & quatre cens dans les moindres ; & si sa consommation annuelle est de cent cinquante septiers , il vend dans les bonnes années quatre cens cinquante septiers , lesquels supposés à 10 liv. lui produisent 4500 liv. & que dans les mauvaises années il en vend 250 lesquels évalués à 25 liv. lui produisent 6250 liv. ainsi les mauvaises années l'enrichissent , puisqu'il profite de sa récolte & des grains qu'il a gardés.

Mais dans les terres où les récoltes diffèrent de tout au tout , le Fermier est quelquefois chargé de grains , & dans d'autres à peine récolte-t-il pour sa consommation : ainsi , il n'est pas facile d'apprécier la valeur de ces sortes de domaines. *Essai sur l'admin. des Terres.*

FERMIER. Un Fermier est un homme ordinairement de la campagne , qui prend à loyer , moyennant un certain prix , dont on convient dans le bail à ferme , les terres de quel qu'un ; qui se charge de les régir & de les faire valoir en bon économe & en bon pere de famille. On doit choisir pour Fermier un homme entendu dans l'agriculture , & qui ait de l'expérience sur cette matiere : il faut qu'il ait de la probité , qu'il soit zélé , laborieux , actif. Un Fermier doit connoître dans le dernier détail la valeur & le revenu des terres qu'il prend à ferme ; il en doit connoître tous les droits Seigneuriaux lorsqu'il y en a , mcubler sa ferme de chevaux , bœufs , moutons , volailles : son principal soin doit être de faire bien labourer

labourer les terres , de les ensemencer à propos de toutes sortes de grains , de faire en sorte qu'elles ne demeurent point en friche , & de fumer tous les ans la quantité portée par le bail. Il doit veiller à ce que les étangs , bois & prés soient bien entretenus , faire exploiter les bois en coupe dans les saisons convenables , empêcher qu'il ne s'y fasse aucune dégradation. avoir de bons Laboureurs , Bergers & Valets , qui fassent exactement leur service , afin qu'il puisse trouver son compte , c'est-à-dire , payer exactement le prix de la ferme aux termes convenus ; & avoir pour ses peines un profit assez honnête pour qu'il vive à son aise. *Voyez Bail à ferme* , où sont expliqués en détail les obligations du Fermier ou du Preneur de bail.

Lorsque le Fermier ne paie point le prix convenu , ou qu'il endommage les terres , le Maître peut demander la résolution du bail , le faire condamner aux dommages & intérêts , & à payer ce qu'il est échü ; mais ce n'est que lorsque la malversation est évidente , & qu'elle procede du dol de la fraude & d'une extrême négligence. C'est pour cela qu'on ne peut l'expulser qu'en connoissance de cause , & en conséquence d'un Jugement qui l'ordonne. encore faut-il que la détérioration regarde le fonds de l'héritage : car comme il est vrai possesseur & maître des fruits , il en peut disposer comme bon lui semble , & une simple sommation ne suffit pas pour être en droit d'user contre lui des voies de fait , & l'expulser de la ferme.

2°. Si le Propriétaire vend sa terre , il est tenu de dommages & intérêts envers son Fermier , attendu qu'il n'a dû vendre sa terre qu'à la charge du bail : car sans cette clause , l'acheteur n'est point obligé de l'entretenir & de conserver le Fermier.

3°. Lorsque depuis le bail expiré , le Fermier est demeuré dans la terre sans aucune nouvelle convention , le bail est censé continué pour un an avec même clauses & conditions , & c'est ce qu'on appelle tacite reconduction.

4°. Supposé que le Fermier satisfasse à toutes les clauses du bail , le Propriétaire n'est pas recevable à

demander, qu'il lui soit permis d'occuper en personne les maisons dépendantes de la Ferme, non plus que de faire valoir la terre par ses mains, quoique ce privilège soit accordé à ceux qui ont des maisons dans les Villes, & cela est fondé sur ce que le revenu des terres est incertain, & que les bâtimens donnés au Fermier sont destinés à conserver les fruits.

Il est essentiel d'obliger un Fermier à se procurer des fumiers, & il ne parviendra à en avoir qu'autant que ses pâturages lui fourniront de quoi nourrir beaucoup de bétail; que si une ferme manque de pâturages, il faut faire épierre le terrain, le labourer, acheter des graines, mettre de la luzerne & du trefle; aider même le Fermier par une avance d'argent, car ce ne sont que les Engrais qui améliorent une ferme.

Un Fermier n'est point recevable à alléguer les gelées par rapport aux vignes, parce qu'en affermant, il s'est attendu qu'il pouvoit en essuyer, & qu'il a fait son marché relativement aux risques qu'il avoit à courir. Il n'est pas plus recevable à alléguer les sécheresses ou les pluies; il est tenu des accidens qui arrivent par le feu, parce qu'il doit répondre de ses Domestiques & veiller sur eux, mais on ne peut pas lui refuser une indemnité lorsque les accidens qui arrivent par force majeure, tels que les grêles, les grandes inondations, les ouragans, le feu du ciel, sont si considérables que le Fermier ne jouit d'aucune récolte. Dans tous ces cas, on doit au Fermier des indemnités proportionnées au dommage qu'il a souffert, car on ne peut pas forcer un Fermier de payer la location d'un fonds dont il ne tire aucun fruit.

Mais lorsque ces sortes de malheurs ne tombent pas sur la totalité de l'exploitation, mais seulement sur une partie assez considérable, pour que le Fermier ne puisse pas payer, on suspend l'indemnité jusqu'à la fin du bail, afin de faire compensation des bonnes années avec les mauvaises; il ne seroit pas juste qu'un Fermier qui auroit été grêlé en entier une fois, & qui auroit eu six bonnes années, se prétendit exempt de payer la mauvaise; comme aussi il seroit de la dernière injustice de le faire payer sans miséricorde

s'il avoit essuyé plusieurs mauvaises années. Un Seigneur, ou tout autre Propriétaire, doit se mettre pour un moment à la place de son Fermier, & le traiter comme il voudroit qu'on le traitât lui-même.

Enfin, les Propriétaires des terres doivent veiller sur les Fermiers, pour qu'ils amendent autant les dernières années de leur bail que les premières; autant les terres éloignées que les plus proches; qu'ils ne vendent & ne détournent point les fourrages; sur-tout la dernière année.

Le Fermier, quand il quitte, est obligé de laisser la valeur de huit charretées de fumier pour chaque cent de gerbes de bled qu'il a dépouillé, & quatre pour chaque cent d'avoine.

Fermier judiciaire. C'est celui à qui le bail judiciaire d'une terre ou maison saisie réellement a été adjugé, par autorité de Justice. Les Procureurs, leurs Clercs, les Commis du Commissaire aux saisies, le Pourfuisant Criées, les Mineurs, les Septuagénaires, ne peuvent être Fermiers judiciaires. Le Fermier judiciaire est obligé de donner bonne & suffisante caution avant que d'entrer en jouissance, il a droit de percevoir tous les droits utiles d'une terre, mais les droits honorifiques ne lui appartiennent point; il ne peut chasser ni faire chasser, &c.

FEU volage. Remède contre le Feu volage. Prenez de la décoction de mauve, de patience, d'oselle, de fenugrec avec de bon vinaigre. Voyez ERISIDÈLE.

FEUILLES (les) sont une des productions des plantes: il y a des feuilles d'arbres fort utiles; telles sont celles du mûrier qui servent à nourrir les vers à soie; les Feuilles vertes de vigne & d'orme servent de nourriture à toutes les bêtes à corne. Toutes les Feuilles d'arbres sont fort bonnes pour faire du fumier, lorsqu'on les a laissées pourrir, après les avoir mises en monceau.

FEVES. Sorte de légume fort connu; on les compte parmi les Mars, ainsi que les haricots, pois, lentilles, lupins, choux, navets, panais, & autres grosses racines, parce qu'on les sème en plein champ, & que c'est presque la même culture.

La Feve vient sur une plante qui a des tiges de deux ou trois pieds de haut, d'où sortent de grosses feuilles & des fleurs, ou blanches ou rougeâtres, ou noirâtres, au bout desquelles sont de grosses gouffes qui renferment quatre à cinq Feves.

Il y en a de deux espèces, l'une qu'on appelle la Feve de marais : elle est grosse, longue, plate & de couleur blanche, c'est la meilleure espèce ; on la cultive ordinairement dans les jardins.

Les petites, presque rondes & de couleur rougeâtre s'appellent Féveroles ou Haricots : ce sont celles dont on entend parler à Paris sous le nom général de Feves.

On cultive les unes & les autres de la même manière : elles ont besoin d'un terroir gras, bien fumé & bien labouré ; on ne les sème point, mais on les plante au mois de Février dans des trous faits avec un piquet sur une ligne droite, & on les recouvre avec la herse : on doit les sarcler quand elles levent : lorsqu'elles fleurissent, ce qui arrive en Juillet, on pince le bout des tiges, c'est-à-dire, qu'on en rogne l'extrémité.

Au reste, elles produisent beaucoup, si avant de les semer on les trempe dans de la lie d'olives. Les Feves sont un aliment fort usité, elles nourrissent, mais elles pesent sur l'estomac : on en donne aux bestiaux, & les tiges & les gouffes leur servent de fourage.

FÉVRIER, travaux à faire pendant ce mois. On doit fumer les prés, les jardins & les couches, achever d'élaguer les arbres. Semer l'avoine, les lentilles, pois-chiches, chanvre, lin ; nettoyer le colombier, poulailler, les ruches ; acheter des mouches à miel, repeupler la garenne, &c. Dans le jardin potager, semer l'oignon, le poireau, les ciboules, les pois hâtifs, la chicorée sauvage ; replanter les laitues à coquille semées dès l'automne à quelque bon abri pour les faire pommer. Semer à la nouvelle lune de ce mois des raves ou radis, & des asperges ; faire des couches pour semer des melons, semer les premiers choux pommes, & toute sorte de légumes. Dans le fruitier, tailler les arbres, couper les greffes le 27 de la lune, les

garder jusqu'au 10 ou 12 de la lune de Mars, semer des violiers & des ceillets.

FIEF. On entend par ce mot tout héritage que l'on tient à foi & hommage : on entend aussi la terre d'un Seigneur, ou l'étendue du Fief dont relevent d'autres Fiefs & Censives. Il est appelé Fief à fide, car dans la première institution la foi ou la fidélité étoit la seule condition de l'investiture & la seule obligation que le Seigneur imposoit à son Vassal. Originaiement les Fiefs n'étoient que des concessions à vie ; depuis qu'ils sont devenu héréditaires, les Coutumes pour indemnifier les Seigneurs, ont établi en leur faveur des droits utiles, outre les droits honorables. Les droits honorables des Seigneurs de Fief, sont la foi & hommage, l'aveu & le dénombrement. Les droits utiles sont le relief & le droit de retrait féodal, le droit de quint & requint, le droit de commise, le droit d'empêcher le démembrement de Fief, d'empêcher la prescription de la féodalité ; le droit d'indemnité sur les gens de main-morte, le privilège sur le Fief du Vassal pour les profits échus, le droit d'avoir colombier à pied & à boulines.

Ouverture de Fief. L'ouverture du Fief a lieu ; 1°. quand il y a mutation de Vassal, & que le nouveau possesseur n'a pas encore été investi par le Seigneur ; 2°. lorsque le Vassal n'a pas été reçu en foi par le nouveau Seigneur ; 3°. quand le Seigneur de Fief n'a point d'homme, c'est-à-dire, quand l'Acquéreur d'un Fief, à quelque titre que ce soit, ne fait point la foi & hommage, à compter du jour de son acquisition ; en ce cas le Fief est ouvert, & le Seigneur peut saisir le Fief & faire les fruits siens.

Démembrement & division du Fief : il a lieu quand le Vassal vend des dépendances de son Fief sans retenir aucun droit Seigneurial, ni aucune supériorité sur la chose aliénée, ou lorsqu'il remet à ses Vassaux qui possèdent les arriere-Fiefs, ou à ceux qui possèdent des Censives dans sa mouvance, le droit qu'il a sur eux, ou qu'il leur permet de les posséder en franc-aleu : or, c'est un des droits du Seigneur dominant d'empêcher un Vassal de faire un tel démembrement du

Fief, parce qu'il n'auroit plus d'homme qui lui pût faire la foi des choses ainsi démembrées. Le Seigneur peut pareillement empêcher le Vassal de diviser son Fief, en sorte que d'un il en fasse plusieurs, à moins qu'il ne conserve la foi entière, & quelque droit Seigneurial sur ce qu'il aliène.

FIEL. On appelle ainsi la liqueur contenue dans la vésicule du Fiel des animaux; on s'en sert en Médecine pour divers remèdes à cause de ses propriétés. En général, le Fiel est chaud & âcre; le Fiel de bœuf fait le même effet qu'un lavement.

FIEVRE (la) est un mouvement déréglé du sang, provenant d'un amas de matieres impures qui se mêlent avec les parties du sang.

Il y a plusieurs sortes de Fievres. Voici celles qui sont les plus ordinaires, avec l'indication des remèdes convenables. 1°. La Fievre intermittente est celle dont le mouvement cesse & tantôt revient: on l'appelle Tierce lorsqu'elle revient de deux jours l'un: elle est Quarte lorsqu'elle revient le troisieme jour après l'accès; elle est Double-tierce, s'il y a deux accès en un même jour, ou tousles jours un accès, mais à différentes heures; elle est Double-quarte, s'il arrive deux accès en un même jour, & que les deux jours suivans soient li res.

La Fievre éphémere est celle qui commence & finit dans l'espace de vingt-quatre heures; on l'appelle aussi de ce nom quand même elle iroit jusqu'au septieme jour si les accidens sont legers.

Les remèdes en général contre les Fievres intermittentes sont d'abord la diette: 1°. un lavement donné sur la fin du premier accès: il doit être composé d'une décoction faite avec les feuilles de mauve, de guimauve, pariétaire & de seneçon; on y délayera trois onces de miel mercurial. Voyez LAVEMENT.

Si la Fievre est accompagnée de dévoïement ou de douleur dans les entrailles, on le fera d'une décoction de chicorée blanche, de son & de graine de lin, dans laquelle on délayera trois onces de miel violat. Que si le malade a des soulèvemens de cœur, & autre si-

mes qui marquent une plénitude d'estomac, on a recours, après le troisieme accès & un jour libre à quelque vomitif: si le malade ne pouvoit le soutenir, on peut purger avec la médecine suivante.

Prenez du quinquina quatre scrupules: des fleurs de sel ammoniac; un demi-gros; du diagrede sulfuré, seize grains; réduisez le tout en poudre, & partagez-le en deux doses à prendre, l'une douze heures & l'autre deux avant l'accès, & faites avaler par dessus quelques tassés de thé entre la premiere & la seconde prise.

2°. On doit saigner du bras le malade une heure après qu'il aura rendu le lavement.

3°. Lui donner à boire d'une pîsanne faite avec la racine de népuphar, la chicorée sauvage, le chiendent & la reglisse.

Si la Fievre n'a aucune malignité, elle cesse par ce régime, ou après les trois premiers accès, ou du moins après le sixieme & septieme, alors on doit purger le malade.

Autres remèdes qu'on peut employer dans les Fievres intermittentes.

Faites bouillir dans trois chopines d'eau, six pommes de reinettes mises en morceaux sans ôter la peau: réduisez les trois chopines d'eau à une pinte par l'ébullition, & lorsqu'elle est froide, faites-y infuser pendant toute la nuit, une once de fené, autant de réglisse nouvelle mise en morceaux, une dragme de cristal minéral, une poignée de pimprenelle, avec un citron mis en tranches: faites quatre prises de la colature dont vous donnerez deux le matin, l'une à six heures, & l'autre à sept, & les deux autres le lendemain, à moins que le malade n'eut été beaucoup purgé, en ce cas ce seroit le sur-lendemain. Voyez QUINQUINA.

Rem. pour la fievre tierce. Après une ou deux saignées convenables & autant de lavemens, prenez demi-dragme de la graine de thalitron: mettez-la dans un œuf cuit mollet au lieu de sel, & faites-le avaler au malade deux heures avant le frisson; il ne faut pas qu'il ait mangé deux heures auparavant, ni qu'il mange de

deux ou trois heures après. Cette graine est bonne aussi pour arrêter le flux de sang, & pour fortifier l'estomac.

Autre Remede. Prenez du jus de bourrache dès le commencement de cette sorte de Fievre, ou coupez fort menu avec des ciseaux des feuilles vertes de chardon étoilé ou chauffe-trappe qui sont fort ameres, environ le poids de demi-dragme; mettez-les infuser pendant quelques heures dans demi-verre de vin blanc; mêlez-y autant d'eau qu'il y a de vin; & avalez ce breuvage: on diminue la dose à proportion de l'âge.

Remede pour la FIEVRE quarte. 1°. On doit faire une petite saignée; ensuite prendre pour purgation, un verre de décoction de fleurs de petite centauree, dans laquelle vous ferez infuser trois gros de sené, y delayant une once de syrop de fleurs de pêcher. Donnez cette purgation au jour de l'intermission de la Fievre; & si l'accès vient après, donnez à son commencement un gros de poudre de quinquina qui aura infusé toute la nuit dans un verre de vin blanc, en remuant la poudre avant que de l'avalier avec le vin; prenez encore ce même remede deux fois au jour qu'elle doit revenir, quand même elle ne reviendrait pas.

Autre Remede. Avalez une dragme de myrthe ou un jaune d'œuf frais dans un verre de vin blanc au commencement du frisson de cette sorte de Fievre.

Lorsque la Fievre est avec frisson, faites bouillir demi-poignée de bourrache dans demi-septier de vin blanc, à la diminution de la moitié: passez avec expression, & faites avaler la liqueur un peu avant le frisson.

2°. La FIEVRE continue, simple est celle qui dure fort long-tems & sans discontinuer. Les remedes sont les lavemens, les saignées faites à propos, les purgatifs, de deux jours l'un, des sudorifiques & si les redoublemens continuent la ptisane de quinquina.

3°. La FIEVRE continue violente, est une espèce de Fievre ardente avec redoublement, mais dont les symptômes sont plus violens, car elle est accompagnée d'une inflammation au cerveau ou dans les autres visceres, ou d'une tension douloureuse au foie; ou du

moins elle peut occasionner ces accidens. Les remedes sont les mêmes, mais si la Fievre annonce ces sortes d'accidens, il faut saigner du pied, une & même deux fois selon les forces du malade: on peut donner un purgatif de cette maniere.

Prenez une demi-poignée de feuilles de bourrache, de buglose, de poirée, de chicorée blanche, lavées & coupées: faites-les bouillir dans trois chopines d'eau commune que vous réduirez à une pinte: passez la liqueur avec legere expression; mettez dans la colature une once de syrop de violette ou de nénuphar; donnez en au malade un verre tiede de trois en trois heures. Cet apozème tempérera la Fievre: on en fait aussi usage dans la pleurésie & la peripneumonie, le tout accompagné de lavemens émolliens, & de la ptisane ordinaire.

4°. La FIEVRE maligne & putride a pour symptômes une chaleur dévorante au dedans & au dehors, une soif ardente, la langue seche & noire, des sueurs abondantes, le délire, des nausées, des vomissemens, un flux de ventre opiniâtre, & autres accidens funestes.

La cause qui produit la Fievre maligne est toujours compoëe & souvent inconnue: les symptômes qui accompagnent cette maladie sont innombrables. Il n'y a point de regles parfaitement certaines dans le traitement qu'elle demande, c'est au Médecin habile à se déterminer selon les indications qui se présentent. Il doit combattre l'embarras des visceres qui vise à l'inflammation par les saignées & les delayans; mais il doit prendre garde de jeter dans l'affaïssement, par le trop de saignées, les fibres dont le ressort est considérablement affoibli, ce qui se connoit par l'abattement & la perte totale des forces du malade; car alors il doit s'abstenir des saignées, & avoir recours aux cordiaux, pour réparer la foiblesse occasionnée par les saignées, & aux purgatifs pour chasser les mauvais levains. Il y a même des Médecins qui soutiennent que lorsqu'il paroît des bubons critiques qui ferment la matiere morbifique il faut les ouvrir, & débarrasser par l'incision ces glandes engorgées, de peur

que les-humeurs ne rentrent dans la masse du sang; mais il faut pour cela un Chirurgien habile & adroit pour percer ces abcès, & favoir les panser.

Les Remedes ordinaires sont d'abord ceux des Fievres précédentes: on y ajoute la saignée du pied; on fait usage des cordiaux entremêlés de l'élixir théria-cal: on en mêle le poids d'un gros dans six onces d'eau de scorsonnaire: ce remede procure une transpiration douce.

5°. La Fievre pourpreuse & pestilentielle; elle provient de l'impression d'un air contagieux: outre les symptômes de la Fievre maligne, elle en a de particuliers, tels que la difficulté de respirer dans les commencemens de la Fievre, le pourpre, les charbons, les bubons. Les Remedes sont les mêmes que ceux des Fievres malignes, mais au lieu des cordiaux tempérés, on emploie les plus spiritueux pour pousser le venin au dehors, tels que le *lilium*, l'essence de vipere, l'or potable, la poudre vomitique, & ensuite des purgatifs tous les deux jours, mais ceux-ci jamais dans la force du redoublement, ni aux jours critiques. Après on donnera des potions cordiales de quatre en quatre heures. Si la Fievre est opiniâtre, on a encore recours à la saignée, soit du pied, soit à la gorge, & on double la dose de la potion cordiale: s'il y a tension dans le bas ventre, on reviendra à la poudre vomitive, c'est-à-dire, qu'on en mêlera vingt grains dans une pinte de prisane de escorsonnaire, & on en donnera un bon verre de trois en trois heures, & dans les intervalles une prise de la potion cordiale.

Si la Fievre maligne, ou la putride, ou la pourpreuse est rebelle à tous ces remedes, & se fait sentir au-delà du treizieme & quatorzieme jour, on met en usage la prisane de quinquina, & elle sert de boisson ordinaire au malade. On la fait avec une once de bon quinquina en poudre, un gros de cristal minéral, & deux gros de réglisse, le tout dans trois chopines d'eau réduites à pinte, & passées: si cette prisane ne suffit pas, on emploie des lavemens de quinquina, si le ventre du malade n'est pas tendu. Les accidens les plus dangereux dans ces sortes de Fie-

vres, sont les transports au cerveau & les convulsions: on emploie encore contre les accidens violens de ces sortes de Fievres des emplâtres vésicatoires.

On doit observer à l'égard de la saignée du pied dans les Fievres malignes, que cette saignée est quelque-fois nécessaire; mais elle demande d'être faite avec prudence, sur-tout si on croyoit devoir la réitérer; car cette sorte de saignée peut causer une atonie totale dans les visceres: elle peut rendre inutiles les émétiques qu'on donne au malade, pour le tirer de l'assoupissement, & même les vésicatoires.

Il faut du sentiment pour rendre ces secours fructueux: loin de rendre la vie aux fibres ils la supposent: point de sentiment, point de vie. La raison en est que les fibres sont tellement distendues & assaïffées par les saignées du pied, que leur ressort est absolument détruit & perdu irrévocablement. En un mot, les fréquentes saignées du pied font passer tout-à-coup les fibres des vaisseaux de la plus grande tension dans une atonie totale & irréparable, & elles sont capables de faire tomber le sang en dissolution, c'est-à-dire, le faire dégénérer en sérosité. La purgation par les remedes & les potions, est ce qu'il y a de meilleur pour la guérison des Fievres malignes, selon le sentiment d'habiles Médecins, mais on a besoin de les ré-itérer.

Remedes contre la Fievre avec redoublemens ou accès. Prenez des feuilles de bourrache, de buglose, de chicorée sauvage, lavées & coupées, de chacune une poignée; une once de quinquina grossièrement pulvérisé, trois gros de follicules de sené, deux gros de sel de glauber: faites bouillir le tout dans trois chopines d'eau que vous réduirez à une pinte. Passez la liqueur avec expression; ajoutez-y une once & demie de syrop de fleurs de pêcher ou de celui de chicorée. Donnez-en un verre tiède de quatre en quatre heures dans l'intermission des accès.

On peut aussi user de l'opiate fébrifuge, & qui se fait de cette sorte.

Prenez du bon quinquina, six gros, du sené mondé, quatre scrupules; du sel de glauber, du sel d'absinthe,

des yeux d'écrevisses préparés, de chacun un gros; pulvérisé le tout, & incorporez-le avec une suffisante quantité de syrop de fleurs de pêcher. La dose est d'un gros & demi pour un adulte, & à prendre de quatre en quatre heures, trois ou quatre fois le jour dans du pain à chanten, & d'un scrupule jusqu'à un demi-gros pour les enfans.

Les personnes qui ont la poitrine délicate, pourront user de l'opiate suivante.

Prenez de bon quinquina pulvérisé six gros; du miel de Narbonne, du syrop de capillaire, de chacun une once: mêlez le tout exactement; partagez-le en quatre doses; à prendre dans un petit verre de vin; la première à l'entrée du frisson, & les autres de vingt-quatre en vingt-quatre heures, mais il faut faire précéder la purgation. Au reste le quinquina est contraire aux personnes qui ont craché le sang, qui ont une fièvre lente, & par-tout où il y a de la sécheresse à la peau, & des ardeurs dans les entrailles.

**FIEVRE des chevaux.** La cause de la Fièvre dans les chevaux est tout ce qui peut troubler l'économie de leurs corps, comme tout ce qui échauffe, soit exercice violent, soit l'exposition à un air froid après que le cheval est échauffé, soit une trop grande réplétion. Les signes sont une respiration fréquente & difficile, de grands battemens de flanc, la chaleur à la langue, les oreilles pendantes, les yeux tristes & luisans, le dégoût pour la nourriture; il marche avec peine, il ne se couche que rarement, ou il se relève sur-le-champ, il ne regarde point ceux qui approchent de lui, il demeure immobile & paroît hébété.

Remède: 1°. On doit le nourrir fort peu, le saigner du côté droit à la veine du col; le même jour lui donner un lavement avec deux onces de ponicrète, deux poignées d'orge entier; le tout dans trois pintes d'eau qu'on fait bouillir un bouillon; on y ajoute de la mercuriale & feuilles de pariétaire, de chacune trois poignées: on fait bouillir le tout un demi-quart d'heure, puis refroidir, & on y ajoute un quart de livre d'huile rosat.

1°. On lui fait mâcher une pilule gourmande: le lendemain on lui fait froter tout le corps avec des bouchons, afin d'ouvrir les pores: pour boisson, de l'eau bouillie, où on a fait fondre quatre onces de cristall minéral & mêlé un peu de farine: pour le manger, des feuilles de vigne, de la chicorée, des laitues, de chiendent, peu ou point de foin ni d'avoine. Si l'appétit ne revient point, on lui fait prendre avec la corne, de l'orge mondé cuit à feu lent avec de l'eau & passé, ou bien de la farine d'orge tamisée, dont on fait une bouillie avec deux pintes d'eau, & une livre de farine & deux onces de sucre: on fait avaler le tout.

**FIGUES:** Il y en a de quatre sortes qui mûrissent fort bien dans ce climat; 1°. la blanche ronde, fort estimée; 2°. la blanche longue très-sucrées; 3°. l'angélique en automne qui étant bien mûre, est excellente; 4°. la violette.

Voici les marques de la parfaite maturité d'une Figue; elle doit avoir une larme de syrop à l'œil, la peau ridée, la tête panchée, le corps ratatiné, moëlleux au toucher, & quittant l'arbre sans peine.

La Figue blanche ronde est la meilleure, elle vient au mois d'Août. La blanche longue, quoique bonne est moins estimée, parce qu'elle a moins d'eau: ces deux especes sont les seules qui réussissent dans ce climat, du moins aux environs de Paris.

**FIGUIER,** Arbre fort connu. Son bois est tendre & blanc & un peu tortu; ses feuilles sont grandes & rudes. Il réussit facilement dans les pays chauds: la meilleure exposition est entre le Levant & le Midi: il est sujet à périr dans les gelées, il porte deux fois l'année, au printems & en automne. On le multiplie des brins enracinés qu'on a pris sur des Figuiers éprouvés, & avec des boutures, des provins, des marcottes. Les boutures doivent être prises sur l'arbre en pleine terre: on les replante au printems ou en automne; à l'égard des provins on les courbe en terre sans les détacher de l'arbre & ils prennent racine, mais ensuite il faut les couper du côté de l'arbre, ce qu'on appelle sévrer. Pour les marcottes, on passe une belle branche, & de médiocre grosseur, d'un vieux Figuier au travers

d'une caisse, après avoir levé de cette branche un doigt d'écorce tout autour entre deux nœuds: on en arrête l'endroit dépouillé à quatre ou cinq doigts au dessus du fond de la caisse par où elle passe. Cette branche couverte de terre poussée des racines du bouquet supérieur de la plaie; ensuite on sèvre cette branche en la coupant sous la caisse, c'est le moyen d'avoir des Figuiers qui se mettent à fruits dès l'année suivante.

Lorsque tous ces divers Figuiers, tant boutures que provins, marcottes, ont un beau feuillage, on les tire du mannequin sur la fin de l'automne, & on les encaisse. Dans la suite on renouvelle la terre & on les rencaisse plus au large: le Figuier en caisse est plus hârit, mais le Figuier en pleine terre donne plus de fruits & moins de peine.

A l'égard de la manière de le tailler, on doit 1°. couper les branches de faux bois: elles ont les yeux plats & fort écartés, au lieu que les bonnes les ont gros & proche les uns des autres. 2°. On doit couper les branches foibles & conserver les grosses, ce qui est le contraire des autres arbres. 3°. On doit tenir les grosses branches un peu courtes pour avoir de meilleur fruit. Au printems on coupe tous les rejettons qui naissent du pied: on coupe le bois mort, on raccourcit les branches nouvelles sur la fin de Mai; on rompt le bout des nouveaux jets afin qu'ils fourchent de côté, & donnent du bois qui porte du fruit. En automne on rompt l'œil qui termine la branche, où l'on voit les premières tumeurs des figues du printems prochain, & ce pour fortifier les fruits qui doivent venir l'année suivante. Il faut arroser largement les Figuiers une fois par semaine durant le printems, & tous les jours dans les chaleurs.

**FILET.** On appelle ainsi un mal qui est près de la racine de la langue; c'est une tumeur causée par quelque humeur âcre; il faut la faire percer & y appliquer un peu de poudre de mastic ou des coquilles d'œuf calcinées, de peur qu'elle ne s'endurcisse au point de devenir incurable.

**FILETS** pour prendre le gibier, oiseaux, &c. Voyez Hallier, Tonnelle, Tirasse, Traineau, Nappes, &c.

**FILETS** pour prendre les poissons. Voyez Saine, Trainail, Nasse, &c.

**FILS** de Famille ( les ) dans les pays de Droit Ecrit, ce sont les enfans qui sont sous la puissance paternelle, c'est-à-dire, sous celle du pere ou de l'aïeul. Dans les Pays Coutumiers où la puissance paternelle n'a pas lieu; on entend par Fils & Filles de famille, les enfans qui ne sont pas mariés, & qui vivent sous la dépendance de leur pere ou mere, lesquels ont une espee d'autorité sur eux lorsqu'ils ne sont pas établis, en sorte qu'ils sont en droit de les reprendre & d'implorer le pouvoir de la Justice pour les faire enfermer lorsqu'ils manquent au respect qui leur est dû, ou qu'ils donnent dans la débauche: c'est en conséquence de cette autorité que les Fils de famille ne peuvent se marier sans le consentement de leur pere & mere, à moins qu'ils n'aient trente ans accomplis & les filles vingt-cinq, encore faut-il qu'ils leur fassent des sommations respectueuses pour se mettre à l'abri d'être deshérités.

**FISC.** On appelle Fisc l'argent qui appartient au Roi. Le Fisc a un grand privilege, il consiste dans une hypothèque tacite qu'il a sur les biens de ceux qui ont contracté avec le Roi; & dans une préférence qui lui est accordée sur les autres Créanciers du Débiteur, quoiqu'ils aient une hypothèque plus ancienne, & cela, du jour qu'ils se sont immiscés dans les affaires du Roi: parce que c'est le cas d'une cause onéreuse; mais dans les causes lucratives, telles que sont les confiscations & les amendes, il ne vient qu'après tous les Créanciers de celui qui en est tenu.

**FISTULE.** Ulcere profond, qui d'une entrée étroite se termine en un fond large, & qui rend une matière âcre & virulente. Les Fistules attaquent ordinairement l'anus ou le fondement, la poitrine & le trou lacrimonial de l'œil.

La cause de la Fistule est un ulcere torrienx formé par un sang âcre & salé. La cure de la Fistule consiste à consumer le calus & à consolider l'ulcere avec des modificatifs convenables.

Remede pour la guérison de la Fistule au fondement.

Mettez un crapaud viv dans un pot de terre à l'épreuve du feu : couvrez-le enforte que le crapaud ne puisse sortir ; environnez-le d'un feu de roue : faites réduire le crapaud en cendre, sans que le feu le touche ; mettez cette poudre sur la Fistule que vous aurez lavée auparavant avec du vin chaud, ou de l'urine d'un enfant malade.

L'eau de Scordium est fort bonne pour les Fistules, ainsi que le suc de plantain, & celui de lierre de terre.

**FISTULE** lacrimale naissante : elle est une suite de la petite vérole. (collyre pour la) Lorsque l'os n'est point altéré & qu'il n'y a point d'obstruction au conduit du nez.

Prenez vingt-quatre grains de la pierre bleue de vitriol, autant de racine d'iris de Florence, & trente-six grains de sucre candi : jetez le tout ; réduit en poudre subtile dans un demi-septier d'eau de fontaine, ou d'eau de riviere, mêlés d'une cuillerée d'eau-de-vie : laissez-le infuser à froid l'espace de vingt-quatre heures dans une bouteille que vous remuez de tems en tems pendant douze heures ; ensuite passez le collyre par un linge fin sans expression.

S'il cause une cuisson trop vive, n'employez que dix-huit grains de la pierre bleue.

Ce remede adoucit le mal, quand même l'os seroit altéré, si on a attention de presser de tems en tems le coin de l'œil de peur d'y laisser séjourner le pus.

**FLECHES** (les) des voitures doivent être de bois d'orme sans nœud & bien cambrées, & avoir douze pieds jusqu'à quinze; celles de carrosse depuis dix jusqu'à douze.

**FLEUR** (une) considérée en elle-même est la production d'une plante, qui plaît naturellement à la vue par la vivacité ou la diversité de ses couleurs, & par son odeur. Elle est composée de trois parties : la premiere, est l'enveloppe appellée *calice* par les Naturalistes ; elle soutient les Fleurs & les conserve dans cet arrangement qui est propre à chacune. La seconde, est le feuillage appellé *petales* ; il est composé de feuilles de toute sorte de couleurs : ces feuilles sont destinées à couvrir le cœur de la Fleur, & la mettre à l'abri des injures du tems, mais à l'aspect

du

du soleil, elles s'épanouissent. La troisieme est le cœur ; c'est la partie la plus précieuse, il est composé des *étamines*, du *pistile* & des sommets. Les étamines sont de petits filets au haut desquels est un petit grain appellé *sommet*, comme on peut voir facilement dans les tulipes ; ces grains renferment une poussiere très-fine. Le *pistile* est à l'extrémité ou au centre des filets ou étamines, c'est là où est la graine.

**ORIGINE** des Fleurs. Les Fleurs proviennent ou de plantes ou d'oignons. Tous les oignons, & la plupart des plantes tirent leur origine des graines ; mais il seroit trop long de faire venir toutes les Fleurs par le moyen de leurs graines.

**MULTIPLICATION** des fleurs. Elles se multiplient par différentes voies. 1°. par les rejettons ou surgeons qui sortent du pied d'une plante, mais avec des racines : ils reprennent aisément, & ce sont autant de nouvelles plantes ; 2°. par les provins : ce sont des branches qu'on couche en terre sans les séparer de leur mere-branch ; 3°. par marcottes, ce sont de jeunes branches belles & fortes : on en choisit une sur la plante qu'on veut marcotter ; on y fait une incision par le milieu, jusqu'auprès d'un nœud, & on tient l'incision ouverte par quelque brin de paille, puis on la couvre de quelque peu de terre, & on l'y arrête de peur qu'elle ne se relève : quand la marcotte a pris racine, on la coupe pour la séparer de la mere plante, & elle devient une plante annuelle ; 4°. par les boutures : ce sont des boutons qu'on prend sur quelque plante ou arbruste, & qu'on fiche en terre sans autre façon : on doit choisir les plus vives, les tailler par le bout en pied de biche, les laisser tremper quelques jours dans l'eau & les planter toutes fraîches, car alors elles font des racines plus vite ; 5°. par les tales : c'est une maniere de multiplier propre seulement aux Fleurs, & qui se pratique en éclatant leurs plantes en racines ; 6°. par les cayeux & œilletons, qui sont certains bourgeons que quelques plantes poussent de leurs pieds pour se régénérer.

**CULTURE** des Fleurs. On élève les Fleurs sur des couches, sur des planches, dans les pots & dans les

Tome I.

F f

plate-bandes des parterres. 1°. Si on veut semer des graines pour en avoir, il faut laisser à la plante une fleur ou deux tout au plus de celles qui ont été des premières à fleurir : la graine étant mûre, on la recueille & on la garde pour la planter en automne ; il faut excepter de cette règle les graines de giroflées & des anémones, qu'il faut semer aussi-tôt qu'on les a cueillies. La meilleure saison de semer est dans les mois de Mars & Septembre à la fin de la lune. Pour bien connoître les graines, il faut les mettre dans l'eau, celles qui vont au fond sont les meilleures : on doit toujours semer par rayons espacés de quatre doigts, pour que chaque sorte de Fleur ait le sien. Si on sème en terre meuble, on recouvre la graine d'un doigt de la même terre, mais après l'avoir un peu battue : si on sème sur couche, elle doit être faite huit à dix jours auparavant, & on recouvre la graine de deux doigts de terreau ; on sème sur la fin d'Avril ce qu'on veut replanter avant l'hiver. Il faut coucher un doigt de paille longue sur les graines, les arroser tous les jours avec de l'eau échauffée au soleil, & quand elles sont levées, les découvrir, les garantir des gelées par des paillassons en dos-d'âne, & ne les replanter que quand elles sont assez fortes.

2°. Si on plante des oignons de Fleurs, il faut creuser la terre à la profondeur d'un pied, la jeter dans le sentier à côté, remuer doucement avec une petite bêche ce qui demeure au fond ; ensuite cribler de la terre au dessus de la planche jusqu'à ce qu'elle soit revenue à sa hauteur, & l'ayant bien unie avec le râteau, y placer les oignons dans une distance proportionnée. Pour les bien arranger, il faut auparavant marquer la terre avec une règle, & tirer des rigoles avec un piquet en long & en travers en forme de grille & dans les croisées : mettre les oignons quatre doigts sous terre, les éloigner les uns des autres selon leur grosseur ou petitesse, les recouvrir de la même terre en les faisant affaisser, remplir la profondeur qui reste avec de la terre criblée, mais maigre & légère. Autour des bordures on peut mettre des anémones ou des tulipes, non des renoncules, lesquelles

veulent être seules, tant en pleine terre que dans des pots.

On doit nettoyer autour des bordures les sentiers & chemins avec un balai de jonc, arracher des sentiers les herbes & plantes inutiles, & dans un tems point trop sec pour mieux arracher les racines.

3°. Visiter les Fleurs tous les matins vers le tems où la rosée tombe ; ôter les toiles d'araignées qui gênent les couleurs, faire la guerre aux insectes qui les rongent, comme les limaçons & les perce-oreilles.

4°. On transplante les Fleurs au printemps dans le mois de Mars, & en automne au mois de Septembre vers la nouvelle lune, depuis le dix jusqu'au quatorze, & cela en pleine terre ou dans des pots ; mais on ne transplante qu'après la seconde année les oignons qui viennent des graines : on les met alors en bonne terre neuve & légère, & on en a des Fleurs à la troisième année.

5°. Pendant l'hiver on doit avoir soin de garantir les Fleurs du froid, en les mettant à couvert dans une serre ou quelque endroit qui soit aéré, & ne les arroser que médiocrement & tout à l'entour seulement, après le lever du soleil, & jamais le soir. Dans l'été on doit les défendre du trop grand soleil autant que cela se peut ; on les arrose après le soleil couché & jamais le matin : quand les plantes ne font que de naître, elles demandent moins d'eau.

COULEURS qu'on peut donner aux Fleurs. On doit pour cela pulvériser de la terre grasse cuite au soleil, l'arroser l'espace de quinze ou vingt jours d'une eau rouge, jaune ou autre ; ensuite on doit semer la graine de quelque Fleur, mais il faut que cette Fleur soit d'une couleur contraire à celle de cette teinture artificielle. On peut encore enfermer dans une petite canne bien déliée, trois ou quatre graines d'une autre Fleur, & la recouvrir de terre & de bon fumier : car ces semences se mettant toutes en une ne font qu'une racine, & peuvent produire une agréable variété de couleurs.

A l'égard des plantes qui ont la tige & les branches fortes, on les perce jusqu'à la moëlle : on insinue dans cette ouverture les couleurs que l'on veut donner

aux Fleurs ; on couvre le tout avec du fumier de vache ou avec de l'argile , & les Fleurs ont autant de couleurs différentes que l'on en aura mis dans cette ouverture ; mais cette impression de couleurs étrangères ne s'étend pas au-delà d'une année.

ODEURS qu'on peut donner aux Fleurs qui n'en ont point , ou qui n'en ont que de désagréables , comme les tulipes & autres. On doit pour cela , lorsqu'on en sème la graine , détremper du fumier de mouton dans du vinaigre : on y met un peu de musc , de civette ou d'ambre en poudre : il faut faire macérer les graines ou les oignons pendant quelques jours dans cette liqueur , en arroser les plantes naissantes ; & les Fleurs qui viennent ensuite , répandent une odeur très-douce & très-agréable ; c'est ce qui est confirmé par l'expérience. Pour les plantes qui viennent de racines , de boutures , ou de marcottes , l'opération se fait au pied comme pour les couleurs.

FLEURS des quatre saisons. Celles du printemps sont les tulipes hâtives , les anémones , les renoncules de Tripoli , les jonquilles simples & doubles , les jacinthes , les narcisses , la couronne impériale , l'oreille d'ours , les giroflées , les violettes de Mars , &c.

Celles d'été sont les tulipes tardives , les lis blancs , les lis orangés , les flammes , tubereuses , les hémérocales , les martagons qui ressemblent aux lis ; les œillets de diverses espèces , les giroflées jaunes , l'immortelle , les basilics.

Celles d'automne sont la tubereuse , les soucis doubles , les amarantes , les passévouls , les œillets d'inde , les roses d'inde , &c.

Celles d'hiver , les anémones simples , les jacinthes d'hiver , le cyclamen d'hiver , les narcisses simples , le crocus printannier , les hépatiques , &c.

Manière de conserver les Fleurs pendant long-tems dans leurs formes & avec leurs couleurs naturelles. Ayez du beau sable pur de riviere : nettoyez-le autant qu'il est possible en le purifiant de toutes les immondices qu'il peut contenir ; puis faites-le sécher au soleil ou sur une poêle : passez-le par un tamis & ne vous servez que du plus fin. Faites faire une caisse de

bois ou de fer blanc étamé & de la grandeur qu'on veut : couvrez le fond de la caisse de trois ou quatre doigts de ce sable , & enfoncez-y le bout de la queue des Fleurs , de manière qu'elles se tiennent droites les uns à côté des autres , mais sans se toucher aucunement , & remplissez tout le vase autour des queues avec ce sable : quand elles sont bien enterrées répandez-en autour des Fleurs : répandez-en encore en dedans & par dessus , & couvrez le tout d'une couche de deux ou trois doigts de ce même sable : mettez cette caisse dans un endroit exposé au soleil , ou ce qui vaut mieux dans un lieu échauffé par une poêle , & l'y laissez pendant un mois ou cinq semaines. A l'égard des tulipes , il faut en couper adroitement le pitille qui s'éleve au milieu & renferme la graine , & remplir le vuide de sable , on ne doit pas mettre trop de Fleurs dans une même caisse , ni faire la caisse trop large.

THÉÂTRE des Fleurs. On appelle ainsi un lieu particulier du jardin que les Fleuristes & les Amateurs des Fleurs pratiquent pour cultiver plus librement certaines Fleurs favorites , comme les oreilles d'ours , les œillets , les tulipes , &c. C'est un assemblage de planches ou de degrés qui vont toujours en s'élevant les uns derrière les autres , & sur lequel on pose les vases qui contiennent les Fleurs : on n'appuie pas le théâtre contre le mur , afin que l'air circule librement autour , & que les Fleurs soient plus à l'abri des insectes : on élève au dessus de ce théâtre un petit toit de planches ou de toile cirée.

MOYEN d'avoir en hiver des Fleurs naturelles , & de les faire éclore le jour que l'on veut ; 1°. on doit dans le tems que les dernières Fleurs que l'on veut conserver paroissent , choisir sur la tige les boutons les mieux formés & prêts à s'ouvrir ; 2°. les couper avec des ciseaux , mais leur laisser une longue queue au moins de trois pouces ; 3°. boucher l'endroit coupé avec de la cire d'Espagne ; 4°. laisser faner les boutons , & ensuite les envelopper chacun à part dans un morceau de papier blanc & bien sec ; enfin les ferrer dans une boîte ou tiroir. Lorsqu'on veut les faire éclore en

quelque tems de l'hiver que ce soit, on doit la veille couper le bout au dessus de la cire d'Espagne, & les mettre tremper dans l'eau dans une carafes ou cloche: il sera fort bon de mettre dans l'eau un peu de nitre: le lendemain on verra les boutons s'ouvrir, s'épanouir, briller de leurs vives couleurs, & reprendre leur odeur naturelle.

**FLEURS blanches.** Maladie qui survient aux Femmes & aux Filles. Les remèdes à cette maladie sont les mêmes que ceux qu'on doit pratiquer dans les pâles couleurs. Voy. Pâles couleurs. Mais on doit les continuer plus long-tems, & y joindre les eaux minérales froides, des prisanes, de bains, &c.

**FLEURS blanches & hémorragies de la matrice.** Remède: Prenez une chopine de lait de vache nouvellement trait, une poignée des sommités fleuries d'Ortie blanche, un scrupule de Cannelle concassée: faites bouillir le tout légèrement à consommation d'un bouillon: coulez pour une dose à prendre le matin à jeun pendant neuf jours. On doit joindre à ce remède un régime de vivre exact, ne mangeant rien qui puisse faire de mauvaises digestions.

**FLUX hépatique.** Il est ordinairement la suite d'une dysenterie opiniâtre; & causé, ou par le sang qui coule des vaisseaux capillaires, froissés & rompus par la longueur de la maladie, ou même quelquefois par la gangrene formée dans les intestins. Ce qui dénote la nature de ce Flux, est 1<sup>o</sup>. la couleur rougeâtre des déjections, & leur odeur cadavéreuse. 2<sup>o</sup>. La respiration difficile, le hoquet fréquent, des sueurs froides, le visage livide, le pouls petit. La guérison de cette maladie est très-difficile. Cependant on peut employer les remèdes suivans: le Malade prendra de trois heures en trois heures un gros d'une Opiate astringente. Elle doit être composée de Conserve liquide de roses rouges, de semence de petite Oseille sauvage, de chacune une once, de Pierre hématique & de Pierre Calaminaire, de chacune une demi once: le tout en poudre subtile: du Baume du Commandeur de Perne trente gouttes; du Baume de Copahu quinze gouttes. Le tout incorporé avec suffisante quantité de syrop. Il doit boire la-def-

fus une infusion faite avec les herbes vulnéraires de Suisse, à laquelle on ajoute une demi-cuillerée d'Eau d'Arquebuse. Ces deux remèdes doivent être continués nuit & jour, jusqu'à ce que le Flux soit modéré. Il se purgera avec le Syrop Magistral. V. *Dyarrhées*. Mais on ne doit jamais employer l'Ipecacuanha dans cette maladie, ainsi que les Narcotiques. Les bouillons doivent être sans viande, mais faits avec deux onces de gruau, ou d'Orge mondé, & quatre onces de raclure de corne de Cerf; & de trois en trois heures lui donner chaque jour plusieurs jaunes d'œufs frais délayés dans les bouillons: & pour la boisson, d'une prifanne faite avec de la racine de Tormentille, de grande Confoude, Pervenche, Plantain, Pissenlit.

**FLUX Cœliaque, ou chileux.** C'est un cours de ventre qui a pour cause, ou la grossièreté du chile, ou l'obstruction des veines lactées.

On reconnoît qu'il est tel aux parties chileuses mêlées dans les matieres qu'on évacue: il est accompagné de dégoût, de rapports aigres, d'une soif ardente, d'une toux fréquente & de tranchées douloureuses: le pouls est languissant, & le Malade fort foible. Les remèdes sont les mêmes que ceux indiqués pour la Lienterie.

Dans cette maladie les lavemens conviennent rarement: si cependant le Malade étoit fort amaigri, il faudroit lui en donner un ou deux par jour, avec un fort bouillon à la viande, mais sans sel. Le lait de chevre est excellent pour achever la guérison.

**FLUX Lientérique, V. Lienterie.**

**FLUX de ventre, V. Diarrhée.**

**FLUX de vendre des Chevaux.** Ce mal peut venir de ce que le Cheval mange trop: & ce mal se guérit en lui retranchant la nourriture; ou de ce qu'il a mangé du foin moisi & corrompu, ou de l'avoine germée, ou de ce qu'il a trop fatigué, ou bu trop frais.

Lorsque le cours de ventre dure au-delà de trois jours, ôtez l'avoine au Cheval, donnez-lui du son mouillé avec du vin rouge: puis un lavement avec du son de froment & de l'orge entier, de chacun deux poignées, une poignée de roses rouges, demi-

dragme d'opium : le tout bouilli un quart d'heure. On y ajoute des feuilles de Chicorée sauvage, de Poirée, de Mercuriale, dont on fait une décoction dans du petit-lait : sur deux pintes on dissout six jaunes d'œufs, & quatre onces de miel rosat. Ensuite on lui fait prendre deux onces de foie d'antimoine dans du son mouillé. Si le flux n'est pas encore modéré, prenez huit noix muscades, piquez-les au bout d'un couteau, faites-les brûler à la chandelle, jusqu'à ce qu'elles soient en charbon, puis jetez-les dans une pinte de vin rouge, écrasez les dedans : laissez-les infuser toute la nuit, coulez & donnez ce breuvage au Cheval.

Si le Cours de ventre vient de cause chaude, comme d'humeurs échauffées; faites dissoudre & rassembler toute la nuit dans cinq chopines de rivière quatre dragmes de vitriol romain pilé, versez par inclination: jetez le limon jaune qui sera au fond, & donnez-en une chopine au Cheval, avec la corne, de six en six heures.

Si le cours de ventre provient de cause froide, prenez trois chopines de gros vin rouge, dans lequel vous éteindrez trois ou quatre fois des billes d'acier bien rouges : mêlez-y six jaunes d'œufs & une once & demie de vieille thériaque.

Flux d'urine & de sang, ou Dysurie. Maladie des Chevaux. Le Flux d'urine vient d'un sang échauffé, & d'une inflammation dans les reins. La cause est un travail excessif, sur-tout pour les jeunes Chevaux: ou d'avoir mangé de l'avoine marinée, c'est-à-dire, venue par mer. Remede: ôtez-leur l'avoine, mettez-les au son: usez de rafraîchissemens, de lavemens, & d'une saignée: délayez du bol de Levant, environ trois livres en poudre dans trois pintes d'eau, que vous faites bouillir: jetez le tout dans un seau d'eau avec une poignée de ce même bol pilé, & donnez-leur tiède pour boisson.

Flux, ou Pissement de sang. Cette maladie vient de trop grandes courses qu'on fait faire à un Cheval dans les chaleurs de l'Été. Remede. 1°. Faites saigner le Cheval, donnez-lui tous les matins pendant cinq

ou six jours trois chopines de vin émetique, lequel se fait avec du vin blanc dans une infusion de crocus metallorum, ou foie d'antimoine, sans être lavé. Si l'y a battement de flanc, donnez-lui des lavemens rafraîchissans, & ajoutez une once de thériaque ordinaire.

FLUXION sur la joue. Mettez dans la bouche une figure ouverte & renversée, après l'avoir fait chauffer. Renouvelez la souvent pour faire mûrir la tumeur: ou faites fondre deux onces de beurre frais dans une écuelle: ajoutez-y une ou deux cuillerées d'eau rose: mêlez le tout, graissez-en la partie enflée, & réitérez.

FLUXION froide aux bras & aux jambes. Remede. Faites bouillir une poignée de thim, de marjolaine, de sauge, de camomille dans du vin rouge couvert, à la consommation de la moitié de vin: frottez le membre, & appliquez dessus les herbes un peu chaudes, & réitérez.

FLUXIONS de poitrine, ou Péripleurésie. Regles de prudence qu'on doit suivre par rapport à la saignée dans les Fluxions de poitrine. Il est constant qu'on doit saigner le Malade, & même plusieurs fois, si la Fluxion de poitrine est occasionnée dans les Femmes par la suppression des regles, des hemorrhoides, de quelques évacuations nécessaires à la matrice: si dans les Hommes, tout comme dans les Femmes, le foie fait regorger le sang vers la poitrine, ou sur le poumon: si les crachats sont sanglans: si l'y a plethore, autrement plénitude; si toutes choses indiquent que le sang n'a pas encore dégénéré en bile, ou en mélancolie: mais si ces signes n'y sont point, il faut s'abstenir de la saignée. Car il ne suffit pas d'avoir de la fièvre, de la toux, un point de côté pour se faire ouvrir la veine. M. Houlier, V. Péripleurésie.

FOIN. On appelle ainsi l'herbe des prés, quand elle est mûre. Récolte des Foins. On fauche les prés en Juin, quand l'herbe commence à jaunir, & qu'elle est en graine, & par un beau tems, 2°. Lorsqu'il est fauché, on doit le laisser faner sur le pré, & le remuer de tems en tems avec des fourches: 3°. trois jours après, on le

met par rangées, ou fillons en petits tas : 4°. on fait des meules de ces tas : on doit les faire très-hautes & rondes, & le laisser quelque tems en cet état, pour qu'en suant tout le mauvais du Foin s'exhale : 5°. le mettre en bottes sur le pré, & le charrier à mesure pour le ferrer au grenier, ou au fenil. S'il y en avoit de mouillé par quelque pluie, il faudroit auparavant le faire sécher : 5°. étant au grenier on doit le couvrir de paille bien sèche pour le garantir de toute humidité ou de mauvaise odeur. Le Foin bien sec & ferré sans pluie, peut se garder deux ans.

Il y a bien des Pays où l'on charrie le Foin sans le botteler, & on se contente de l'entasser dans le fenil comme des gerbes de blé. D'autres, qui sont des Pays secs, où on le laisse dans les prés mêmes par grosses meules, au milieu desquelles on a planté une perche fort haute qui le soutient.

Les Foins sont de bonne débite pour toutes les grosses Villes & les Pays où il y a guerre; celui qui vient par terre est meilleur que celui de riviere, mais les bottes en sont plus legeres. La botte de Foin doit peser à Paris depuis douze jusqu'à quatorze livres en verd, depuis la fin de Juin jusqu'à la Saint Remi, & dix à douze livres depuis la Saint Remi jusqu'à Pâques, & de Pâques à la récolte huit à neuf.

**FOLIE & Manie** ( la ) est une maladie qui fait perdre l'usage de la raison, & la mémoire. Remede, saignez le malade & lui faites prendre les bains; nourrissez-le avec des bouillons de poulets, ou de veau & de mouton; faites-lui manger des viandes rôties, comme mouton, pigeons, chapons, avec de la moutarde & du creffon; & ne le contrariez point. Autre Remede.

Faites bouillir du lierre de terre dans du vin blanc; jusqu'à ce que l'herbe soit en bouillie: tirez l'herbe; passez-la bien, gardez le marc en pelotte: mettez avec la colature autant d'huile d'olive. Faites-les bouillir un demi-quart d'heure: oignez-en les tempes & le front du malade, y appliquant le marc trempé dans la liqueur; changez cette application de quatre en quatre heures, & continuez trois ou quatre jours: il faut avant lui faire raser la tête. On peut purger le ma-

lade avec une dragme de pilules d'aloès, & mêler de la sauge & de la cannelle dans ce qu'on lui donnera à boire.

Autre Remede, prenez du linge blanc trempé dans du sang d'ânon & séché ensuite, telle quantité que vous voudrez: coupez un petit morceau de ce linge de la longueur d'un doigt & de la largeur de trois. Mettez-le infuser avec une demi-poignée de mouron à fleurs rouges dans quatre ou cinq onces d'eau bouillante: coulez ensuite par un linge & donnez cette potion trois fois le jour pendant quelque tems. *Eph. d'All.*

**FOMENTATION** ( la ) est un remede liquide qui s'applique en diverses parties suivant les différens cas: elle se compose de décoctions de racines & d'herbes propres aux parties malades; on en fait aussi avec le vin, l'oxicrat, le lait, &c.

**FONDEMENT**, ( chûte du ) ou de l'intestin *rectum*. Remede: purgez-vous de tems en tems, & appliquez la fleur de fèves sur le Fondement quand il sortira; & quand il sera rentré, tenez-vous un quart d'heure assis à nud sur une planche de noyer bien chaude; ou oignez autour du boyau du jus d'yeble, usez de l'herbe d'agrimoine pilée & appliquée, marc & jus.

**INFLAMMATION** du Fondement ou de l'anus, Rem. Bassinez l'anus avec une décoction d'agrimoine & de coq, faite dans de l'eau & du vinaigre.

**ABCE's** du Fondement. Usez du baume de soufre pour le guérir promptement, de peur qu'il ne dégénere en fistule.

**TUMEURS** dures du Fondement. Amollissez-les avec décoction de fleurs de camomille, feuilles de mauve, de violier, dans de l'eau & vin blanc; puis dessechez-les en appliquant dessus des feuilles de marrube blanc brûlé.

Faites cuire des feuilles de ronce dans du vin à la consommation du tiers, & servez-vous de cette décoction pour en fomentez les tumeurs.

**DOULEURS** du Fondement. Oignez-le de l'huile de lin, ou d'un jaune d'œuf battu & mêlé avec de l'huile rosat: ou faites bouillir des pommes dans de l'eau rose, & étant réduites en pâte, pétrifiez-les avec du beurre frais & les appliquez.

**ULCERE** au Fondement. Appliquez-y avec de la charpie de l'encens pilé & incorporé avec du lait, ou fomentez le siege avec de la décoction de jusquiame faite en lait.

**FONDEMENT** qui sort à un cheval. Cet accident arrive ou par une suite de flux de ventre, des hémorroïdes, ou de l'amputation de la queue, celui-ci est le plus dangereux. Remede, frottez le Fondement avec de l'huile rosat : tâchez ensuite de le remettre, & si le Fondement ne rentre pas ; prenez deux onces de la poudre d'écaïlle d'huîtres bien brûlée, quatre onces de l'écorce du milieu du bois de frêne toute fraîche, un quarteron de bon miel, une demi-livre de pâte de seigle levée : pilez bien l'écorce, mêlez la poudre, l'écorce & le miel : faites un cataplasme du tout, appliquez-le à froid : liez-le sur le Fondement, & réitérez toutes les douze heures.

**FONDS** de terre, ou bien Fonds. Les Fonds de terre ou les biens Fonds sont les seuls biens solides, toutes les autres especes de propriétés ne sont que fictives : tout l'argent qu'on met dans le commerce est pour acheter des fruits de la terre, ou les transporter d'un pays dans un autre, ou les vendre à ses Concitoyens. Bien plus, quelque précaution qu'un pere de famille prenne pour bien placer son argent, s'il ne l'emploie pas en acquisition de biens Fonds, cet argent sera perdu pour ses héritiers à la quatrième génération au plus tard & souvent plutôt ; car comment se flatter d'être à l'abri des révolutions qui arrivent dans cet espace de tems ?

Quand on supposeroit qu'une rente pourroit être inaltérable, il en résulteroit toujours un inconvénient pour les rentiers : c'est l'augmentation des denrées : elle peut venir de deux causes directement opposées, ou des besoins de l'Etat, ou de l'abondance de l'argent dans ce même Etat. Cependant le Rentier voit augmenter sa dépense, & son revenu n'augmente point : ceux au contraire qui ont acheté des Fonds n'ont point ces sortes de revers à essuyer ; ils n'ont peut-être eu que quatre pour cent de leur argent, mais leur revenu a augmenté à proportion du

prix des denrées. Ces sortes de biens coûtent, il est vrai, beaucoup de soins & sont sujets aux manques de récoltes, mais ces accidens ne sont que passagers ; & un Cultivateur entendu qui fait garder le résidu des années abondantes, bien loin de souffrir du manque de récolte, y gagne souvent par l'augmentation du prix des denrées qu'il a accumulées dans sa cave & son grenier. *Essai sur l'Admin. des Terres.*

**FONTAINE.** Voyez SOURCE D'EAU.

**FORTIFIANT.** Voyez REMEDE FORTIFIANT.

**FOSSE'S** (les) à eau qui sont autour d'une maison de campagne, ou d'un château, ou d'un jardin, doivent être curés tous les dix ans : ces sortes de fossés, quand on a soin de les entretenir, & qu'on y peut faire entrer des sources qui les rafraîchissent, peuvent servir de vivier où l'on peut tenir du poisson pour le courant de la maison.

**FOUGERE.** Plante célèbre qui contient beaucoup de sel, & des cendres de laquelle on fait du verre & du charbon. Elle croît dans les montagnes & dans les bois : il y a la Fougere mâle & la femelle ; la première a des feuilles grandes & fort découpées & de même que celles de la Fougere femelle, mais elle n'a ni branches, ni tiges, ni fleurs, au lieu que la Fougere femelle en a. On fait usage de cette plante en Médecine.

**FOUINE.** Petit animal sauvage en forme de marte, qui a le poil fauve & noirâtre, fort dommageable aux pigeons, aux poules & aux œufs : on les prend avec des traquenards, où l'on met pour appas un morceau de poulet crud, ou du fruit crud.

**FOULURE**, ou membre foulé. Remede, détrempez de la poix de Bourgogne dans de l'eau-de-vie, & faites-en une emplâtre sur du cuir : appliquez sur le mal ; ou faites une décoction d'armoise ; bassinez-en le mal & appliquez l'herbe dessus bien chaudement.

**FOUR.** Pour savoir si le Four est suffisamment chaud pour enfourner le pain, il n'y a qu'à frotter un bâton contre l'âtre, & s'il fait de petites étincelles, c'est une marque que le Four est assez chaud. A l'égard du bois convenable pour chauffer le Four, il faut observer que les éclats de bois sec, sont meilleurs que les fagots, &

ceux-ci sont préférables à d'autres matieres quelle qu'elle soit. Voyez PAIN.

**FOURBURE**, maladie des chevaux. C'est une fluxion approchant du rhumatisme, causée par la suppression d'une grande sueur, enforte que le cheval fourbu ne peut marcher qu'avec peine & douleur: or ce mal peut arriver lorsqu'après un travail excessif, on laisse refroidir un cheval, ou qu'on le mene à l'eau. Les chevaux qu'on laisse trop long-tems dans l'écurie & qui mangent trop d'avoine, peuvent devenir fourbus; car la Fourbure est fort souvent accompagnée de gras fondure: la Fourbure la plus dangereuse est celle qui est accompagnée de fièvre.

Les chevaux Fourbus seulement du train de devant, peuvent se guérir facilement, mais il n'en est pas de même s'ils le sont des quatre jambes, car alors ils ne peuvent avancer ni reculer, & ne veulent point manger.

Dans cette maladie on doit d'abord empêcher que les humeurs répandues dans les nerfs des jambes ne tombent sur les pieds.

Remede. Dès que la Fourbure se fait connoître, saignez le cheval du col, mêlez dans son sang une chopine d'eau-de-vie: de ce mélange frottez-lui les jambes au dessous du genouil; fondez-lui dans les pieds & autour de la couronne, de l'huile de laurier bien chaude, faites tenir le tout avec de la filasse & des écluses: une demi-heure après, faites-lui avaler deux onces de bonne thériaque, quatre onces de sel de tartre en poudre, dans une pinte de vin: on doit le laisser bridé deux heures, puis lui donner un lavement avec deux onces de polichre: lui donner à manger du son & de la paille, & réitérer ces remedes. Si le mal étoit tombé dans les pieds, le meilleur remede est de barrer les veines dans les paturons, mais avant que les croissans soient formés sous la selle, c'est-à-dire, qu'il faut faire des incisions de haut en bas sur toute la couronne, & percher le cuir pour faire évacuer l'humour.

**FOURMIS**. Petits insectes qui multiplient beaucoup: il y en a de rouges, d'autres noirs: on les vante pour leur économie. On en trouve une prodigieuse quantité dans tous les trous des vieux chênes,

Ces animaux font beaucoup de tort aux arbres & aux fruits, & on doit travailler à les détruire le plus qu'il est possible, dans tous les endroits où ils pourroient faire un dégât considérable.

Entre les moyens que les Livres d'agriculture ont enseignés pour prévenir les dommages que causent les Fourmis aux arbres & aux plantes, & pour empêcher leur grande multiplication; il y en a de nuisibles aux plantes, & d'autres que l'on met en usage inutilement. Le meilleur de tous est de remuer le plus souvent qu'on peut la terre où elles sont, en y jettant de l'eau chaude, en ôtant les pierres sous lesquelles elles se nichent: on les fait encore plus aisément périr en découvrant leurs retraites l'hiver; car elles sont alors engourdies ou endormies, ou foibles, & on hâte leur mort en jettant sur elles de l'eau qui les gèle: on fait encore la même chose lorsqu'il pleut fortement: on doit pratiquer la même chose à l'égard des grosses Fourmis qui font tant de tort aux bois, & sur-tout aux chênes. Ainsi dès qu'on a découvert leurs cabanes, il faut les renverser jusqu'au fondement: & si leur nid n'est pas au pied d'un arbre, on peut les faire périr en jettant dessus une chaudronnée d'eau bouillante.

**FOURAGE** ou pourriture des bestiaux pendant l'hiver & à peu de frais. Ce sont 1°. les grosses raves & les gros navets: on doit semer les uns & les autres au mois de Juillet dans un tems un peu humide; les raves dans des terres legeres, & les navets dans des terres pesantes: deux livres & demi de graines de raves ou de navets suffisent pour ensemer un arpent: on mêle avec cette graine autant de boisseaux de sable de terre qu'il faudroit de boisseaux de bled pour ensemer le terrain, & on sème l'un & l'autre sur terre à pleine main comme le bled: aussi-tôt après on herse la terre avec une petite herse renversée. Vers le mois d'Octobre on roule sur ce terrain une barrique pleine d'eau pour abattre les feuilles & pour faire grossir les racines: les raves deviennent grosses comme le bras, & les navets aussi gros que des choux, & peient jusqu'à vingt livres. On les tire de terre quand la feuille commence à jaunir, ce qui marque qu'elles

font mûres ; c'est ordinairement à la fin de Novembre : on arrache les feuilles & on serre ces racines en quelque endroit à couvert de la pluie, on peut pratiquer une loge de claies où elles se conservent fraîches plus de six mois.

Ces racines & les navets engraisissent beaucoup le bétail : les vaches, brebis ou chevres en ont plus de lait. On hache ces racines par morceaux avec une petite machine à pilon suspendu qu'un homme fait battre sous ses pieds ; on leur en donne une fois le jour, & aux femelles le soir, la valeur de deux fois plein un chapeau.

2°. Le jonc marin qu'on appelle Lande en bien des endroits : il vient dans les landes & les terres les plus stériles ; c'est une espèce de fain-foin d'hiver. On en trouve la graine dans les landes, lorsque cette herbe est dans sa maturité : trois pintes suffisent pour ensemercer un arpent de terre : on la mêle avec du sable, on la sème au printems, on la herse lorsqu'il est semé, &c. Lorsque le jonc est semé dans une bonne terre & humide, il est bien plus nourissant : un arpent en vaut deux de pré à foin. Il porte une fleur jaune, & commence à fleurir à la fin de l'hiver : on le coupe à l'entrée de l'hiver, dès lors on peut en donner aux bestiaux & presque toute l'année : on les leur donne haché ou pilé : on en donne aussi aux chevaux.

3°. Les pois & les fèves. 4°. Les grosses pailles : elles servent à la nourriture & à la litière des chevaux, bœufs, vaches ; on la leur donne par gerbes, sur-tout aux chevaux la nuit & le jour outre leur ordinaire d'avoine, & quand ils l'ont tirée au ratelier, le reste leur sert en litière. Dans les années abondantes en fourage, on fait bien d'acheter des bestiaux maigres pour en faire des nourritures & des fumiers.

On peut vendre même ces sortes de gerbées lorsqu'on ne peut pas consommé en engrais tout le fourage qu'on dépouille : ce qui arrive plus communément aux Curés & aux Fermiers des dîmes qu'à tous autres : on peut au contraire en acheter, ou même louer des dîmes afin d'avoir plus de fourages.

On appelle aussi Fourages toutes les pailles des bleds,

bleds, les cosses des vesces, pois, fèves, lentilles, lupins, les foins, fainfoins, luzerne, & autres herbes dont on se sert pour la nourriture des bestiaux, & qu'on leur donne, soit en verd, soit fanées : il n'est pas dû de dîme de ces sortes de productions quand elles se consomment en verd : mais la quantité des terres qu'on peut mettre pour produire ces diverses sortes de Fourages, est fixée à deux arpens pour chaque charrue.

FOI & hommage (la) est le principal droit honorable que doit rendre le Vassal au Seigneur du Fief. Voici la forme de rendre la Foi & hommage. Le Vassal étant allé au lieu du fief doit demander si le Seigneur y est, ou s'il y a autre personne pour lui, ayant charge de recevoir la Foi & hommage & offres : & s'il trouve le Seigneur ou ses Officiers, il doit mettre un genou en terre, nue tête, sans épée & éperons. & dire qu'il lui porte la Foi & hommage qu'il est tenu de lui faire à cause de tel fief mouvant de lui, & déclarer à quel titre le fief lui est venu ; le requérant qu'il lui plaise le recevoir : & si le Seigneur ou ses Officiers ne sont pas sur les lieux, il doit faire la Foi & hommage à la principale porte du Manoir s'il y en a, sinon au lieu Seigneurial d'où dépend le fief, après avoir appelé le Seigneur par trois fois ; & il faut de plus notifier les offres au prochain voisin du lieu Seigneurial & lui en laisser copie.

Le Vassal doit la Foi & hommage à toutes mutations, soit de sa propre part, soit de la part du Seigneur : la mutation arrive de la part du Vassal, toutes les fois qu'un homme acquiert un fief servant : soit à titre de succession, donation, vente, &c. & s'il acquiert un fief dominant, c'est mutation de la part du Seigneur ; dans ce dernier cas, c'est au Seigneur à faire publier que ses Vassaux aient à venir lui faire Foi & hommage.

FOIE. (chaleur & obstruction du.) Remede. Remplissez un vaisseau de terre de six pintes d'eau de fontaine ou de riviere : mettez-y demi-once de vitriol romain du plus verd & clair sans le piler ; puis vous le bouchez : mettez-le sur une table, & laissez-le ainsi

infuser pendant deux fois vingt-quatre heures ; après quoi tirez doucement le tiers, ou au plus la moitié de cette eau avec une tasse ou cuiller crainte de mêler le fond : ensuite laissez rasseoir la même eau durant autres vingt-quatre heures, après vous tirerez le second tiers, & vous laisserez le troisieme tiers qui est au fond & qui ne se boit point, mais qui est réservé pour un autre usage. Mettez avec un entonnoir les deux premiers tiers de cette eau dans des bouteilles de verre afin qu'elle ne s'évapore point. Prenez chaque matin deux ou trois verres de cette eau pendant quinze jours ou trois semaines, après avoir été préalablement purgé : vous pouvez en continuer l'usage jusqu'à deux ou trois mois pour les maladies longues & habituelles ; mais il faut s'abstenir de fruits crus, pâtisseries, & autres choses semblables. A l'égard du dernier tiers qui est le fond de cette eau ; elle est propre pour les plaies, ulcères, érisièles, gales, en la mettant chauffer dans une écuelle, & y faisant tremper des compresses pour les appliquer sur ces sortes de maux.

**FOIE gâté** : remede. Faites infuser en vin blanc pendant une nuit de la chicorée sauvage & de la fumeterre en parties égales, & bûvez deux verres de cette infusion chaque jour, un le matin, l'autre le soir & continuez. Voyez JAUNISSE.

**SCHIRRE interne du Foie** : remede. Usez de la conserve de marrube blanche pendant quelque tems, & bûvez à votre ordinaire du vin blanc, dans lequel vous aurez fait infuser de la limaille d'acier.

Autre remede. Prenez tous les jours matin & soir un demi-bouillon à la viande dans lequel vous mettez pareille quantité de vin & l'avalez chaud.

Faites le cataplasme suivant. Prenez la mie d'un pain mouler du poids d'une demi-livre, réduisez-la en miettes : mettez-la dans un poëlon avec environ chopine de vin ; réduisez le tout en bouillie : mettez deux jaunes d'œufs dans cette bouillie, faites-les y bouillir : jettez sur le tout une once d'onguent rosat : faites-le bouillir un simple bouillon pour l'incorporer avec le reste ; couvrez amplement la partie malade avec ce cataplasme ; réitérez-le jusqu'à guérison.

**FOIE de veau**. Maniere de l'appréter : on le met ordinairement cuire à la broche piqué de petit lard.

Pour l'appréter en étuvée, on le doit couper par tranches de l'épaisseur d'un doigt après en avoir ôté les nerfs, faire fondre du beurre dans une poëlle, & y faire cuire dedans les morceaux de foie, assaisonnés de sel & poivre, les retourner quand ils sont cuits d'un côté, ensuite les retirer, & les mettre cuire avec beurre, persil, ciboule, pointe d'ail, le tout haché & passé un peu à la poëlle, avec une pincée de farine, y mettre un demi-septier de vin blanc, & faire bouillir un instant la sausse.

**FOIE gras**. On appelle ainsi ceux des poulardes, chapons, dindons & gros poulets ; 1°. on peut les faire cuire à la broche enveloppés de bardes de lard & pannés de mie de pain ; 2°. en caisse, c'est-à-dire, dans du papier graissé d'huile, & on les fait cuire dans leur jus avec persil, ciboule, champignon, hachés, barde de lard dessus & dessous, un peu d'huile & jus de citron ; 3°. en ragoût & de cette sorte : faites les blanchir, après en avoir ôté l'amer, & jetez les dans l'eau froide ; ensuite mettez dans une casserole un peu de lard fondu, des petits champignons, des mousserons, quelques tranches de truffes, fines herbes, sel & poivre. Remuez le tout sur le fourneau : mouillez-le de jus, étant à demi-cuit, mettez-y les Foies : achevez de faire cuire, dégraissez bien le ragoût, faites qu'il ait de la pointe : mettez vos Foies dans un plat, & jetez la garniture dessus.

**FOIE d'antimoine**. On appelle ainsi une composition faite avec une livre d'antimoine, une livre de salpêtre, que l'on pulvérise & que l'on fait bouillir ; ensuite on y met de l'eau, on lave le tout, il reste au fond une matiere semblable à un verre épais & obscur, c'est le Foie d'antimoine ; on le trouve chez les Epiciers : il est excellent pour les maladies des bêtes à laine.

**FRAISE de veau**, maniere de l'accommoder. Prenez une ou deux Fraises de veau des plus blanches : faites les blanchir : coupez-les en deux ; mettez-les dans un pot avec sel, poivre, beaucoup de fines her-

bes, oignon piqué, un bon morceau de beurre frais ; mouillez-les de bon bouillon pour les faire cuire ; cela fait, mettez deux ou trois rôties de pain dans un plat : ôtez le bouquet & l'oignon ; mettez votre Fraîse à sec sur vos rôties, poudrez-la d'un peu de poivre concassé ; d'autres y ajoutent du parmesan rapé ; mettez un moment votre Fraîse dans un four pour la glacer de belle couleur, prenant garde qu'elle ne brûle. On la sert pour entrée ou hors d'œuvre.

FRAISES & Fraisières (les) viennent d'un arbruste ou plante dont les queues rampent presque par terre. Les Fraises sont de plusieurs sortes : la rouge qui donne le plus, & la blanche : la Fraîse de bois est la meilleure & la plus naturelle ; ainsi, quand on veut en transplanter, on doit préférer le plant tiré des bois à celui des jardins. Les Fraisières se multiplient de plant enraciné, c'est-à-dire, qu'on doit prendre les traînasses qui se forment en sortant du corps du Fraisière, & qui rampent sur terre, ou bien on les enlève en motte des bois : elles prennent aisément racine, & au bout de deux ou trois mois on les transplante. On doit en placer trois ou quatre dans chaque trou, qu'on fait avec le plantoir ; on en met quatre rangs sur chaque planche, & cela au mois d'Octobre pour avoir des Fraises dans l'année ; on en met aussi beaucoup en bordure. Il ne faut ni trop ni trop peu les arroser ; & on doit les labourer & sarcler de tems à autre : on ne doit laisser à chaque pied que quatre montans des plus torts, & trois ou quatre fleurs de celles qui sont le plus près du pied, & on pince les autres : il faut, quand il n'y a plus de fruit, couper les vieux montans : si on veut avoir beaucoup de Fraîse, on doit renouveler le plant tous les deux ou trois ans, & ne conserver que les traînasses qui sont nécessaires au plant. Les Fraisières aiment une terre légère.

Pour avoir des Fraises hâtives, arrachez dans les bois, & en automne de jeunes Fraisières, & plantez-les sur terre fort serrés ; transplantez-les dans des pots l'automne suivante, & pendant l'hiver enfoncez-les dans une couche chaude. Lorsque la couche devient brûlante, il faut les en tirer ; les mettre ensuite sous

des cloches, & le soleil d'Avril achevera de les mûrir.

Pour en avoir d'hâtives en pleine terre, transplantez les Fraisières en automne, placez-les au pied d'un mur bien exposé : au Printems retranchez les fleurs qui paroissent les dernières ; par-là les premières se forment, s'élargissent & donnent des fruits plus beaux. Lorsqu'il n'y aura plus de fruits à vos Fraisières, coupez-en le verd tout près de terre pour donner plus de vigueur aux racines. Un plant de Fraisières, rend service trois ans, après quoi tous les ans on en détruit un tiers, & on le renouvelle de jeunes Fraisières tirés des bois : l'année suivante, on renouvelle l'autre tiers & toujours de même.

FRAIS. On entend par Frais la dépense & le coût d'un procès : il y a des Frais qui entrent en taxe & d'autres qui n'y entrent pas. Ceux qui entrent en taxe sont appelés dépens, dont on se fait rembourser par celui qui a succombé & a été condamné aux dépens : ceux qui n'entrent point en taxe s'appellent faux frais.

FRAMBOISES. Fruit qui vient du Framboisier, arbre épineux, dont les tiges sont garnies de petites épines : on multiplie les Framboisiers des rejettons qui sortent du pied au printems, & on les replante au printems suivant en rayons tirés au cordeau, dans des planches ou dans des bordures à deux pieds l'un de l'autre ; il faut avoir soin de raccourcir les nouveaux rejettons qui sont autour des vieux pieds, arracher les vieux bois qui est mort, & les labourer trois ou quatre fois l'an : les Framboises rouges sont meilleures que les blanches.

FRANC-ALLEU. C'est un héritage exempt de tous droits Seigneuriaux, qui ne relève & ne dépend d'aucun Seigneur, en sorte que le propriétaire n'est point tenu de faire la foi à aucun Seigneur ; ni payer aucuns droits ni rentes annuelles : mais le Franc-alleu n'exempte pas de la Justice du Seigneur dans l'étendue de la Jurisdiction duquel il est situé.

Le Franc-alleu noble est une terre à laquelle il y a Justice ou Censive, ou quelque Fief qui en relève. Le

Franc-alleu roturier est un héritage où il n'y a ni Justice, ni Fief, ni Censives qui en dépendent, & pour lequel il n'est dû ni cens, ni droits.

**FRANC FIEF.** (droit de) Il est dû par les Roturiers qui possèdent des Fiefs, mais il n'est dû qu'au Roi, quand même les Fiefs ne seroient pas immédiatement mouvans de la Couronne. La raison pour laquelle le Roi exige ce droit des Roturiers vient de ce que par les loix du Royaume, ils sont incapables de posséder des Fiefs, parce que les fiefs dans leur première institution, n'étoient donnés qu'à la charge & condition de service militaire. Ce droit est regardé comme une charge des fruits & de la possession; ainsi, si un Roturier jouit d'un Fief, dont la propriété appartient à une personne noble, ou s'il a joui & qu'il ne jouisse plus, parce qu'il avoit acquis sous la faculté de rachat, le droit sera toujours dû à proportion du tems qu'aura duré la jouissance. Par la Déclaration du Roi du 7 Avril 1672, le Roi accorde aux Roturiers la faculté de jouir des Fiefs nobles; & les affranchit des droits de Franc-Fiefs, en payant une année de la juste valeur du revenu des biens nobles.

**FRANCOLIN.** Gibier-plume, excellent à manger. C'est l'*Artagen* des Anciens: il a la tête & le croupion tirant sur le rouge, l'estomac blanc & noir, le bec & la queue noire, il ne se tient que dans les lieux élevés: on en voit en Auvergne & dans les Pyrénées; il y a des gens qui en font autant de cas que du faisan.

**FRELONS.** Espece de mouches mauvaises qui se biffent, dans des creux d'arbres, des ruches assez semblables à celles des abeilles, mais où il n'y a ni miel ni cire; ce ne sont que des pellicules de légumes; pendant l'été ils vont guetter les Abeilles & piler leurs ruches.

**FRENE**, arbre de futaie. Sa tige est haute & droite, sa feuille est pâle & dentelée, son fruit vient en gouffe; il est petit & semblable au noyau d'amande: son bois est blanc, tendre & flexible, il sert aux Charrons & Carrossiers: cet arbre se plaît dans les lieux frais & humides; on l'éleve de plant qu'on prend dans les bois; il ne demande pas beaucoup de

culture, & il forme une belle & haute tige. Cet arbre produit la manne purgative: on dit que le suc de ses feuilles est un remède contre tout poison & contre la morsure du serpent. On lui attribue encore bien d'autres vertus, comme d'être bon aux hydropiques, d'éclaircir la vue & de la fortifier, &c.

Le bois de Frêne s'emploie pour le charronage & les ouvrages d'artillerie: on en fait des timons de carrosse: on le débite en grume de plusieurs grosseurs & longueurs, depuis dix jusqu'à dix-huit pieds de long.

**FRICANDEAUX** de veau. Piquez avec du petit lard le dessus d'une tranche de ruelle de veau, épaisse de deux doigts: faites-la blanchir dans l'eau bouillante, & faites-la cuire avec du bouillon & un bouquet garni. Etant cuite retirez-la de la casserole, dégraissez la sausse: passez cette sausse dans une autre casserole avec un tamis, faites-la réduire sur le feu, & mettez-y votre Fricandeau pour le faire glacer du côté du lard: servez sous le Fricandeau le reste de la sausse qui est dans la casserole, & que vous détachez avec un peu de coulis.

**FRICANDEAUX** farcis. On doit les faire avec de la noix de veau bien mortifiée; couper les Fricandeaux épais d'un pouce, les fendre d'un bout à l'autre avec un couteau, mais ne les ouvrir que par un bout; farcir chaque ouverture d'une farce faite avec du blanc de volaille, un peu de jambon cuit, & de lard, sel, poivre, jaune d'œufs crus, mie de pain trempée dans la crème, le tout haché & pilé; ensuite fermer les fentes du Fricandeau avec une brochette, le piquer de menu lard dessus & dessous, le mettre dans une casserole avec bouillon clair & ciboules, & le faire mitonner à petit feu pendant une heure ou deux: les finir comme un jus de veau, & ôtez la brochette qui ferme.

**FRICANDEAUX** de dindon. Videz un dindon bien gras, ôtez la peau, levez les deux cuisses, & les deux ailes; piquez-les de menu lard; mettez-les dans une casserole le lard en dessous, avec deux cuillerées de bouillon: assaisonnez-les bien: faites-les mitonner

à petit feu pendant deux heures : remuez-les souvent de peur qu'ils ne s'attachent ; tirez-les dans un plat, mouillez d'un peu de jus ce qui reste dans la casserole ; passez-le par un tamis & jetez-le sur vos Fricandeaux.

**FRITURE** ( la ) est une maniere de faire cuire du poisson ou autre mets, comme des beignets dans une poêle avec du beurre fondu ou avec de l'huile, il faut que le beurre ou l'huile soient bien chauds lorsqu'on y met le poisson.

**FROMAGE** ( le ) se fait de la partie du lait la plus grossiere ; c'est le caillé du lait séparé du petit lait qu'on appelle *Serum*. Le Fromage le plus ordinaire se fait avec le lait de vache : on en fait aussi de lait de brebis & de chevres qui est fort délicat. Le Fromage fait avec le lait non écrémé est meilleur & plus agréable : celui dont on a ôté la crème, est le fromage commun. Quantité de Pays ont leurs Fromages particuliers & une maniere de les faire : en général, un Fromage pour être bon doit être gras, pesant, de couleur jaunâtre, la pâte bien liée, d'une tranche nette & unie, sans mittes ni vers, ni trop vieux, ni trop nouveau. Pour faire les Fromages on doit, 1<sup>o</sup>. faire cailler le lait ; 2<sup>o</sup>. les saler avec du sel bien égrugé : le lendemain les retourner & les saler de l'autre côté, & ainsi alternativement : le cinquieme jour on met du sel menu par-dessus, & on les retourne tous les jours jusqu'à ce qu'ils s'affermissent, alors on les met sur de la paille fraîche, ou dans des cages d'osier ou sur des planches propres en des endroits tempérés, ils se conservent ainsi pendant un an & plus, mais il ne faut point les faire sécher précipitamment. Pour les manger, on doit les affiner, ils en sont plus gras & plus piquans : on les affine en les mettant à la cave sur des planches frottées d'huile ou de vinaigre, & on les trempe dans de l'eau salée, & on les enveloppe de feuilles d'orme.

Le Fromage est un aliment solide, & difficile à digérer, quand on en mange trop ; mais en petite quantité, il aide à la digestion : il ne doit être ni trop vieux ni trop nouveau.

**FROMAGE Bourgeois.** Prenez trois chopines de lait frais tiré de la vache, un demi septier de bonne crème : délayez-y deux jaunes d'œufs frais : mettez-y cinq onces de sucre en poudre, & un peu d'eau de fleur d'orange : mêlez le tout ensemble, & le faites tiédir dans une terrine sur de la cendre chaude. Mettez-y un peu de présure que vous aurez délayée & l'y mêlez : faites cailler votre lait à petit feu : puis laissez-le refroidir : mettez un morceau d'étamine de soie sur un moule à fromage ; faites-y dégoutter votre caillé dans l'espace de deux heures : mettez une assiette ou porcelaine sur le Fromage & renversez-le dedans.

**FROMAGE glacé.** Prenez trois chopines de lait & chopine de crème : mettez-la dans une poêle sur le feu avec du sucre suffisamment, deux zestes de citron coupés en rouelles : laissez bouillir la crème, & tournez-la jusqu'à ce qu'elle commence à s'épaissir. Versez-la dans un plat d'argent : lorsqu'elle commence à se refroidir, versez-la dans un moule de fer blanc ; mettez le moule dans un baquet plein de glace : couvrez le moule dessus & dessous de glace : le Fromage étant glacé, faites chauffer de l'eau dans une poêle : mettez-y le moule un moment pour détacher le Fromage ; dressez-le sur une assiette.

**FROMAGE à l'Italienne.** Prenez une chopine de bonne crème : mettez-y deux pincées de gomme adragant en poudre, deux zestes de citron : fouettez le tout ensemble dans une terrine, que le tout soit lié & épais : mettez-le dans un panier d'osier garni d'un linge blanc, laissez-le égoutter une heure ; & dressez-le sur une assiette avec du sucre en poudre dessus.

**FROMENT.** En France, on donne le nom général de Froment aux grains qui naissent dans un épi, comme le bled & le seigle, & celui de legume à ceux qui sont renfermés dans une écosse, ou toute autre espèce d'étui. Cependant il y a des endroits où l'on ne met pas l'orge & l'avoine au nombre des Fromens ; on les appelle ordinairement les Mars, parce que ce mois est la saison où l'on commence à les semer. Mais le bled à qui on donne par excellence le nom de Froment, est une semence presque cylindrique, moussue par les

deux bouts, lisse, polie, convexe d'un côté & marquée d'un sillon de l'autre. Le meilleur Froment est celui qui est pesant, compact, bien mûr, bien doré, ni trop ancien, ni trop nouveau : il doit être sec, conservant néanmoins une sorte de fraîcheur, que les Marchands appellent avoir de la main ou de l'amitié.

Les Cultivateurs entendus exigent encore que le grain soit uni à la superficie, c'est-à-dire, qu'il ne soit point échanté, que sa couleur soit d'un jaune clair & brillant : car s'il est d'un blanc mat, ils jugent que le grain a été mouillé ; si elle est d'un jaune foncé, ils disent qu'il est glacé ; mais ce dernier défaut n'est pas si considérable : car les grains glacés germent fort bien, ils fournissent de bonne farine, font de bon pain. M. du Hamel croit néanmoins que la farine de ces grains ne boit pas autant d'eau lorsqu'on la met en pâte, que celle des grains parfaits. Le Froment à épis blancs est le plus estimé, c'est celui qu'on cultive communément en France dans les bonnes terres : il fait d'excellent pain ; celui qui n'est point barbu rend plus de farine que celui qui l'est.

Les années trop sèches ou trop humides sont contraires au Froment : les années sèches le rendent maigre ou rôci ; les autres le font grossir & lui donnent du poids ; mais l'eau qui s'y est introduite en ôte toute la force, & souvent le fait germer. Ainsi l'année trop sèche diminue la quantité, mais fait peu de tort à la qualité, & l'année trop humide est préjudiciable à la qualité & non à la quantité : cette différence des bleds qui ont été nourris de sécheresse ou d'humidité, se reconnoît à la farine par le plus ou le moins d'eau qu'elle prend en la pétrissant : on reconnoît encore la bonté du bled par le nombre des pains qu'il rend ; ainsi les pains qui sont faits d'un bled bien nourri & venu dans un bon terroir, sont plus gros & plus pesans, parce qu'il faut moins d'eau pour pétrir la farine, qu'il n'en faudroit pour les bleds d'une qualité inférieure.

Il n'y a point de contrées plus fertiles en toute espece de Froment que la France, & dans la France que toutes les Provinces qui environnent Paris. Entre autres

l'Isle de France ; la Brie, le Hurepoix, la Beauce & le Vexin.

Il est défendu aux Laboureurs, par les Réglemens de l'Etat sur ce sujet de vendre leur bled en verd, c'est-à-dire, avant la récolte. Les Acheteurs sont condamnés à l'amende & les grains confisqués : il est encore défendu à toutes personnes de garder plus de deux ans leurs bleds dans leurs gréniers ou autres lieux, si ce n'est pour la provision de leur maison, sous peine d'amende ou de confiscation des grains, & les Officiers de Police peuvent faire en cas de besoin, ouvrir les greniers en tous tems.

Le Froment réussit bien dans les terres où l'on a élevé des navets, parce qu'on sème ceux-ci dans une terre bien labourée, & qu'on les laboure encore pendant qu'ils croissent ; d'ailleurs les navets épuisent peu la terre quand on ne les laisse pas monter en graine : mais il ne réussit point dans une terre où il y a eu du sainfoin, parce que cette terre n'a point été labourée depuis neuf à dix ans ; & qu'elle ne seroit pas assez remuée par un ou deux labours qu'on lui donneroit ; aussi y sème-t-on ordinairement de l'avoine.

Au reste, il est possible de se procurer tous les ans une bonne récolte de Froment dans une même terre, mais il faut pour cela multiplier les labours, & arracher les mauvaises herbes.

CULTURE DU FROMENT suivant la méthode ordinaire. C'est après la moisson de l'avoine que commence l'année de repos ou de jachere, pendant laquelle on prépare la terre (où étoit l'avoine) pour recevoir le Froment l'année suivante.

Le premier labour consiste à retourner le chaume d'avoine, & on forme un gueret de cette piece de terre. Les Fermiers appellent ce labour *guereter* : il se fait après les semailles ordinaires des bleds, & avant les gelées de l'hiver : on doit piquer bien avant dans la terre.

Le second labour se fait à la Saint Jean ; on l'appelle biner ; ce doit être dans un tems où la terre n'est ni trop sèche ni trop humide.

Le troisieme & dernier labour se fait aussi tôt après la moisson ; & après on sème.

Dans les terres legeres on ne labouré pas profondément, mais on donne jusqu'à cinq labours; le premier, avant les semailles; le 2e. vers Noël; le 3e. au printemps; le 4e. à la moisson.

Dans les terres fortes on ne fait que trois labours. Les Fermiers qui sont à leur aise donnent quelquefois un labour de plus à leurs terres dans les années où l'herbe poussé avec vigueur. *Voyez FUMIER.*

Culture du Froment suivant la nouvelle méthode de M. du Hamel, sur laquelle il y a un nombre infini d'expériences. *Voyez d'abord SEMAILLES.*

Pour préparer la terre il faut la labourer par planches, & les sillons qui séparent les planches, doivent être à cinq pieds les uns des autres, & à des distances égales, observant de relever le milieu des planches à proportion que la terre a plus de fond; de cette manière il reste pour la largeur des plate-bandes quatre pieds & quelques pouces.

2°. Quand on labouré une terre qui a été en Froment, dans l'intention d'y en remettre une seconde année, il faut bien relever les planches sans toucher aux rangées qui ont porté du Froment: car si on méloit le chaume avec la terre, on ne pourroit semer avec le nouveau semoir, ni labourer près des rangées de bled, sans courir risque d'en arracher beaucoup de pieds. Ainsi, il faut mettre les nouvelles rangées de Froment aux endroits où étoient les sillons entre les planches, ou au milieu des plate-bandes, & avoir soin d'approfondir le sillon par un trait très-profond, afin qu'il se trouve plus de gueret sous le Froment: ensuite on remplit ce sillon, & on forme au dessus la partie la plus élevée de la planche, en épargnant les endroits où il y a du chaume qu'on ne détruit qu'au premier labour qu'on donne aux plate-bandes. Suivant cette méthode il reste deux petits sillons dans chaque intervalle, entre le chaume & le Froment qu'on vient de semer, mais les sillons doivent être à une certaine distance des rangées de Froment, pour que la terre des planches n'éroule pas dans les sillons.

3°. On doit éviter de labourer lorsque la terre est trop humide: le tems le plus sec est le meilleur,

pendant les labours ne laissent pas d'être bons lorsque la terre ne forme point de mortier.

La terre étant bien préparée, on fait passer la herse deux fois par le même endroit, observant de faire marcher les chevaux dans les sillons.

Les terres legeres peuvent être semées d'avoine après la moisson, mais les terres fortes doivent l'être à la fin d'Octobre, car il est avantageux de les semer de bonne heure, parce que suivant cette nouvelle méthode ils mûrissent plus tard.

En général on doit mettre un peu plus de semence dans les terres legeres & l'y enterrer davantage (c'est-à-dire, à trois pouces de profondeur) que dans les fortes, auxquelles un demi-pouce de terre suffit.

On peut semer trois rangées de Froment sur chaque planche, & même quatre dans les bonnes terres qui ne sont point sujettes à produire de mauvaises herbes, à sept ou huit pouces de distance les unes des autres, avec le plus d'égalité qu'il est possible.

Si on fait usage du nouveau semoir, on épargnera près des trois quarts de la semence; car il ne faut que deux boisseaux de Paris pour ensemençer un acre de terre, qui, communément contient 160 perches carrées, c'est-à-dire, 60 perches de plus que l'arpent, au lieu qu'on seme en Brie six à huit boisseaux par arpent.

Quand on seme le Froment, il faut que la terre soit un peu humide,

On donne le premier labour aux plate-bandes lorsque le Froment a poussé quatre ou cinq feuilles, c'est-à-dire, qu'on remplit les grands sillons, & on en forme de petits pour servir à égoutter les eaux; mais ils ne doivent pas être trop près des rangées: ce labour d'hiver donne de la vigueur aux jeunes plantes. On donne le second labour après que les grands froids sont passés: on le fait en remplissant les petits sillons, & renversant la terre du côté des rangées, & par ce labour on forme un nouveau grand sillon au milieu des plate-bandes: on doit mettre les fumiers auprès de la superficie de la terre.

Depuis le printemps jusqu'à la récolte on donne plu-

heurs labours selon les circonstances, comme quand la terre est maigre, ou qu'elle produit beaucoup d'herbes, ou que celle des plate-bandes est endurcie : on doit labourer fort profondément auprès des plantes, quand elles sont petites ; mais on doit s'abstenir de labourer lorsque les terres sont fort humides, sur-tout celles qui sont fortes.

En été, deux labours sont suffisans ; l'un, quand le bled monte en tuyau, (il fait que chaque tuyau porte un épi) ; l'autre, quand le grain se forme : on le fait en renversant la terre du côté des rangées de Froment, & en augmentant le fillon du milieu ; ce labour rend les épis longs & bien chargés.

Par le moyen de cette nouvelle culture, on voit souvent un seul grain produire trente & quarante tuyaux, au lieu qu'en suivant la culture ordinaire, il n'en auroit produit que deux ou trois. En un mot, l'Auteur de cette nouvelle méthode dit expressément, qu'on peut compter que si un grain, suivant la culture ordinaire en produit dix, un grain suivant sa culture en produira cent, & que la récolte d'une même étendue de terrain, sera double par le nombre de gros tuyaux, par la longueur des épis, par la grosseur & la quantité des grains ; enfin, que sa méthode produit tous ces avantages sans augmenter la dépense, puisqu'à chaque labour on ne remue que les deux tiers de la terre, & qu'on emploie moins de fumier que selon la culture ordinaire.

Exemple de la nouvelle culture sur une étendue d'un arpent à cent perches pour arpent, & vingt-deux pieds pour perche. 1<sup>o</sup>. Lorsqu'on sème, on doit laisser au bord de la piece deux pieds de terre sans la semer, ensuite semer trois rangées de Froment qui occupent deux pieds de largeur ; puis on laisse quatre pieds de terre sans y mettre de semence ; ensuite on doit semer encore trois rangées de Froment dans le milieu, & on continue ainsi dans toute l'étendue de l'arpent. On ne sème les grains dans les rangées qu'à quatre, cinq ou six pouces les uns des autres ; sur quoi il faut remarquer que deux boisseaux ou quarante-deux livres de Froment chotté, c'est-à-dire, passé dans

l'eau de chaux, sont suffisans pour ensemer un arpent, & que par-là on épargne dix boisseaux que l'on mettroit en terre, en semant à l'ordinaire un arpent. 2<sup>o</sup>. On visite les rangées au printemps, & l'on fait arracher les pieds de Froment qui sont plus près les uns des autres que de quatre, cinq à six pouces : on donne aux plate-bandes le premier labour. Le Froment devient d'un verd très-foncé, il pousse de grandes feuilles, il talle beaucoup, en sorte que vers la mi-Mai il arrive souvent qu'on ne voit plus la terre entre les rangées, & que quand le Froment des rangées commence à monter en tuyau, il a presque une fois plus de hauteur que celui qui est semé selon la méthode ordinaire. On voit enfin que dans les rangées chaque grain a produit depuis douze jusqu'à vingt tuyaux, capables de produire de gros épis. 3<sup>o</sup>. Lorsque le Froment des rangées est en épis, on lui donne le troisième labour : il continue de s'élever beaucoup en épiant, il fleurit & défleurit fort bien, & s'il survient des chaleurs vives, il jaunit & mûrit subitement.

On a éprouvé par diverses expériences, qu'un arpent ainsi cultivé, a produit 70 boisseaux de gros Froment. Il est vrai qu'un pareil arpent cultivé, selon la méthode ordinaire, peut en produire 38 comme on en a fait l'expérience, ce qui est 28 boisseaux de plus que les rangées : mais il faut remarquer qu'on n'a employé que deux boisseaux de Froment pour ensemer les rangées : ainsi il faut d'abord diminuer dix boisseaux sur le produit du champ cultivé à l'ordinaire. 2<sup>o</sup>. Il en faut encore diminuer vingt pour compenser le prix de huit charretées de fumier, qui coûtent au moins 2 liv. 10 sols la charretée ; car cette dépense du fumier revient année commune à vingt boisseaux de Froment. 3<sup>o</sup>. L'arpent cultivé, selon la nouvelle méthode, fournit en trois années trois récoltes de Froment : or, en les supposant pareilles à celles de la première année, ces trois récoltes produiront 210 boisseaux, tandis que l'arpent cultivé à l'ordinaire, ne peut produire en trois années qu'une récolte & un tiers de froment, la récolte d'avoine n'étant estimée que le tiers de celle du Froment ; & dès lors le produit

de trois années ne fera que de 130 boisseaux 2 tiers. Ainsi, celui qui a cultivé un tel arpent, selon la nouvelle méthode, a plus d'un tiers de récolte que celui qui en a cultivé un semblable selon la méthode ordinaire. Il fait aussi distraire l'avoine qu'on auroit consommée pour semer un arpent & qui équivaloit à quatre boisseaux de Froment : il faut observer encore qu'on a éprouvé que le champ cultivé selon la nouvelle méthode, est moins exposé à être versé que l'autre, parce que selon cette méthode, la paille est grosse & ferme, & soutient son épi ; les pieds de Froment ayant reçu pendant tout leur accroissement beaucoup de nourriture, au lieu que ceux venus par la culture ordinaire sont menus, serrés les uns contre les autres, & ainsi ne jouissant pas du soleil, sont tendres & fragiles.

On voit par là qu'une terre semée suivant la nouvelle culture, produit beaucoup plus de grain que ne produit un champ de même étendue & cultivé à l'ordinaire ; on doit encore comprendre dans la récolte ce qu'on économise sur la semence, mais il faut que les plate-bandes soient labourées avec la charrue, dont l'Auteur de la Culture des terres, donne la description au Tome 2.

En voilà suffisamment pour faire sentir les grands avantages de cette nouvelle méthode.

**FRUIT.** C'est le nom qu'on donne à la production de l'arbre ou de la plante : ainsi le Fruit du poirier est la poire ; le Fruit du pêcher est la pêche ; le Fruit du fraisier est la fraise, ainsi des autres. Entre les Fruits on distingue 1°. Les Fruits à noyau, comme sont les prunes, cerises, pêches, abricots. 2°. Les Fruits à pépin, comme les fraises, framboises, groseilles, pommes, poires. 3°. Les Fruits d'hiver, & les Fruits d'été, à cause qu'on mange les uns en hiver, les autres en été.

Les Fruits les plus estimés sont les pêches, les abricots, les poires, les pommes. Pour avoir de beaux Fruits il faut qu'ils soient greffés chacun selon son espèce. Voyez la Culture de chaque Fruit en particulier.

FRUITS

**FRUITS rouges.** On appelle ainsi les Fruits qui donnent dans les mois de Juin & Juillet, tels sont, les fraises, framboises, groseilles ; cerises ; bigarreaux. La marque de la maturité, & du point auquel on doit manger ces Fruits, sont lorsque leur queue ne tient pas beaucoup.

**MANIÈRE de glacer les Fruits rouges crus.** Battez quelques blancs d'œufs dans une écuelle avec un peu d'eau de fleur d'orange ou autres : choisissez de belles grappes de groseilles ou de belles cerises, auxquelles vous couperez la moitié de la queue : trempez-les dans les blancs d'œufs battus ; marinez-les un peu dans vos mains pour qu'il n'y reste pas tant de blanc d'œuf ; jetez-les dans du sucre en poudre fine, que vous aurez fait chauffer sur la cendre chaude dans un plat d'argent : retournez bien le Fruit dedans & dressez-le dans des porcelaines.

**CUILLETTE des Fruits :** on ne doit les cueillir qu'au point de leur maturité. Les fruits d'été se cueillent plutôt que ceux d'automne, & ceux d'automne plutôt que ceux d'hiver. On connoît la maturité des Fruits rouges à la couleur ; & celle des pêches & des abricots, lorsqu'en les tâtant doucement auprès de la queue, ils obéissent sous le pouce, alors il faut les détacher de l'arbre, mais fort doucement. A l'égard du brugnon, de la pêche violette & du Pavie, on ne les doit cueillir que lorsqu'ils se détachent d'eux-mêmes ; on cueille les Fruits d'automne & d'hiver vers le milieu de Septembre lorsque l'année a été chaude & sèche ; les poires d'hiver & les pommes, à mi-Ôctobre, mais le bon-chrétien d'hiver plus tard.

Si Septembre & Ôctobre sont froids & humides, il faut cueillir les poires plus tard : en quelque saison qu'on les cueille ; il faut pour cela choisir de beaux jours, & faire en sorte que toutes les poires aient leur queue. Lorsque les Fruits sont cueillis, on les porte à la Fruiterie : les poires d'automne, comme beurré sucré verd & autres, y acquièrent une parfaite maturité ; on connoît qu'elles sont mûres lorsqu'elles obéissent un peu en les tâtant.

A l'égard des Fruits qu'on veut garder secs ; si ce

Tome I.

H h

font des cerises, on doit faire choix des plus grosses, les ranger à côté l'une de l'autre sur des claies, & les mettre dans un four dont on vient de tirer le pain; on les y laisse tant qu'il conserve sa chaleur, puis on les retire pour les retourner, & on les remet encore une fois au four, après quoi on les serre en lieu propre & sec: on fait de même pour les prunes, abricots & pêches, après en avoir fait sortir doucement le noyau par le côté de la queue: on peut faire ainsi des pruneaux de presque toutes les prunes. A l'égard des poires, il faut, avant de les mettre au four, les peler & les faire amollir dans l'eau bouillante. Pour les pommes, on ne les pele point; on en ôte seulement le trognon: quant aux figues on ne doit cueillir que celles qui sont au point de leur maturité, & qui ont à l'œil une larme de syrop: on les met sur le côté dans une corbeille garnie de feuilles: on peut aussi les faire sécher au four: en ce cas, il ne faut pas les cueillir ni trop vertes, ni trop mûres.

**MOYEN** de recueillir tous les ans d'excellens fruits, Otez de vos plus beaux arbres à fruit toute la terre qu'ils avoient autour d'eux & sur leurs racines, à la profondeur d'un pied en certains endroits, & de neuf à dix pouces seulement dans d'autres, selon que leurs racines sont plus ou moins enfoncées. Faites cette opération à la distance de douze pieds de l'arbre de tous côtés: à la place de la terre enlevée, mettez-en d'autre de bonne qualité, & qui n'ait rien produit de plus d'un an: pratiquez cette méthode tous les ans au mois d'Octobre, & vous aurez toujours d'excellent Fruit & en abondance. Un Cultivateur qui a fait part de cette méthode, assure en avoir fait une heureuse expérience depuis plusieurs années.

Cette découverte intéressante doit faire conclure; 1°. qu'on ne devroit jamais cultiver ni laisser croître aucunes plantes au pied des arbres à fruits, parce qu'elles ne font qu'appauvrir le terrain: 2°. qu'on doit avoir à sa portée une bonne terre à pouvoir substituer au lieu de celle qu'on ôtera au pied des arbres. L'Auteur de cette méthode prétend, qu'en faisant ce changement seulement tous les trois ans, les arbres donne-

ront toujours de bonnes récoltes: mais il conseille d'élever les arbres en buisson ou en forme de vases, parce que c'est la meilleure de toutes les méthodes pour donner de l'air aux Fruits: il veut avec cela un terrain un peu pierreux, & d'une certaine profondeur, & qu'on l'arrose de tems en tems.

**MOYEN** de conserver long-tems les beaux Fruits à queue. 1°. On doit choisir sur l'arbre les plus parfaits, les cueillir sur les deux heures après midi par un beau tems, & ne pas y toucher des doigts: pour cet effet, on passe entre le Fruit & l'œil où tient la queue, un fil que l'on noue à double nœud, & avec des ciseaux on coupe la queue au dessus du nœud. 2°. Le Fruit étant détaché & posé dans un cornet de papier la queue en haut, on doit faire tomber une goutte de cire d'Espagne sur le bout coupé de la queue, & faire passer le fil par l'ouverture de la pointe du papier, en sorte que le Fruit demeure suspendu dans le cornet: on ferme la pointe du cornet avec de la cire molle; on doit en faire autant pour la tête ou grande ouverture, & de manière que l'air ne puisse y entrer: on suspend ensuite le fil au moyen d'une boucle, à un clou attaché à des solives, & dans un lieu sec & temperé: le Fruit ainsi suspendu & ne touchant à rien, se conserve sain & entier jusqu'à deux ou trois ans. Voyez RAISIN.

Les Fruits dès qu'ils sont séparés du fond sont mobiliers, au lieu que tant qu'ils sont pendus par les racines, ils sont réputés immeubles; mais le bois coupé, le bled, foin ou grain fauché, supposé qu'il soit encore sur le champ & non transmis, est réputé meuble.

**FRUITERIE**, lieu où l'on serre les Fruits. Ce doit être un lieu sec ni trop froid ni trop humide, où les fenêtres soient tournées au midi & fermées exactement avec doubles portes & de bons rideaux: l'usage le plus ordinaire est de mettre les Fruits sur des tablettes sans qu'ils se touchent, la queue en haut: on met les poires sur le côté. La mousse du pied des arbres séchée au soleil & battue, est ce qu'il y a de mieux pour y poser le Fruit dessus, & l'empêcher de contracter au-

un mauvais goût : c'est une bonne méthode que d'envelopper les belles poires dans une feuille de gros papier, qu'on tord & qu'on replie sur la queue du fruit, & de les ranger ensuite sur des claies. On doit visiter souvent la Fruiterie, & de tems en tems lui donner de l'air.

**FUMAGE**, tems & maniere de fumer les terres. On doit fumer les terres depuis le commencement de Novembre jusqu'à la fin de Mars, qui sont les mois de l'année les plus humides. On prend ordinairement pour charrier le fumier sur les terres labourables le tems de l'hiver après les semailles, & l'été avant la récolte : on doit le disperser d'abord par petites parties, & lorsqu'on est prêt à donner le dernier labour & à semer, on le répand sur la terre, & on l'y enterre de façon qu'il n'en paroît presque rien au dehors, ce qu'on fait par un bon labour. A l'égard de la quantité, les Connoisseurs sont d'avis qu'il faut dix-huit tombereaux pour un arpent de terre quand il est en pleine campagne, & vingt-quatre quand il est sur une colline ; ce qu'il y a de certain, c'est qu'il n'en faut ni trop ni trop peu, & qu'il faut plus de fumier aux terres humides qu'aux autres.

**FUME'E**. Moyens de l'empêcher. Voyez **CHEMINÉES**.

**FUMETERRE**. Plante un peu amere, dont les tiges sont quarrées, dont les feuilles sont molles & de couleur tirant sur le gris. Cette plante est fort commune : elle est fort bonne pour faire sortir la rougeole, la petite vérole ; on l'emploie aussi contre le scorbut, les affections hypocondriaques. On en fait des préparations excellentes : la poudre de Fumeterre ouvre le ventre & débouche les visceres.

**FUMIER** (le) est connu pour être l'amandement ordinaire des terres. Il y en a de différentes sortes ; les uns conviennent à une certaine terre, & les autres à une autre.

Le Fumier de vache est gras & rafraîchissant : il convient aux terres sèches, maigres & sablonneuses : on doit le mêler avec ces sortes de terres, & on choisit pour cela un tems sombre ; on doit l'enterrer avant

l'hiver afin qu'il conserve sa chaleur.

Celui de mouton est fort chaud & a beaucoup de fels, il est bon pour les terres froides & maigres.

Celui de cheval a les mêmes qualités, mais il n'est pas gras comme les précédens : il est propre pour les terres labourables, principalement celles qui sont fortes & humides, & pour les potagers, mais non pour les arbres : on doit l'employer de bonne heure.

Ceux de mulet & d'âne sont à peu près de la même nature.

Celui de pigeon est le plus chaud de tous : il est propre aux terres humides & aux vieux arbres, mais on doit le mêler avec d'autres, ou le laisser jeter son feu : car il brûleroit les semences.

Celui de cochon est froid & le moins estimé de tous, mais mêlé avec d'autres, on l'emploie pour les terres brûlantes, & aux arbres qui ont jauni par trop de sécheresse.

Les boues des rues & des grands chemins, après qu'on les a fait sécher par tas, sont un grand bien au pied des arbres, ainsi qu'aux fonds de terre usés ; il en est de même des cendres, sur-tout pour les figuiers. 2°. Les gazons brûlés avec toutes sortes de mauvaises herbes. 3°. Les terres neuves, & particulièrement celles qui touchent à la surface, sont excellentes pour amander celles qui sont usées.

Au reste, les Fumiers qui ne valent rien pour les jardins, sont les curures de colombier & de poulailler ; le Fumier de porc, les excréments des animaux aquatiques, ceux des lapins, & ceux de l'homme. En général, les Fumiers les plus pourris, comme de la troisième année sont les meilleurs ; mais on ne doit pas les mettre pourrir dans un endroit où il y a de la pente, de peur que l'eau qui y tombe n'emporte tout le sel du Fumier & le meilleur de la substance, & il ne faut pas l'enterrer trop dans la terre.

Lorsqu'on veut fumer amplement pour corriger le défaut d'un fond, on ne doit pas mettre le Fumier au fond des tranchées, mais il faut le répandre au haut du talus qui se fait par les terres que l'on jette à mé-

sure que l'on fait les tranchées, & par là, le Fumier se trouve mêlé dans la terre. C'est ainsi qu'on doit fumer tant les quarrés pour les potagers, que les tranchées pour les espaliers.

On doit mettre le Fumier qu'on tire de dessous les bestiaux à côté des écuries & des étables, dans un trou creusé sur une terre ferme qui ne boive point l'humidité ni les eaux, sans quoi il germeroit des graines : on doit sur-tout l'éloigner des puits & des mares, autant qu'il se peut,

On ne doit point employer de Fumier qu'il ne soit bien fait, c'est-à-dire, que les pailles ne soient entièrement corrompues par la fiente & l'urine des bestiaux, on ne doit pas non plus l'employer dans les terres tout chaud sortant de l'écurie.

Toutes les terres n'ont pas également besoin de Fumier : celles qui sont froides & humides en demandent davantage que les chaudes. En général, l'excès du Fumier est dangereux, mais à l'égard des grosses légumes, il l'est rarement ; ainsi, on doit mettre une hottée de fumier sur la longueur du talus qui est d'une roîse ; le meilleur tems pour fumer, est l'automne ou même le printems, mais jamais l'été.

Moyens d'améliorer les Fumiers. 1°. Comme le Fumier des chevaux est fort sec & chaud, & qu'il se brûle plutôt que de se pourrir ; après l'avoir mis en tas, on n'a qu'à l'arroser le plus souvent que l'on peut ; avec de l'eau de savon que les femmes jettent ordinairement, & on en pourra fumer sans beaucoup de frais les montagnes chaudes, car ce Fumier change de nature & devient gras.

2°. A l'égard de la fiente des parcs des brebis, pour la rendre plus durable, il faut, lorsqu'on transporte les claies d'un endroit à l'autre, faire répandre sur la terre de la paille coupée de six ou huit pouces de longueur, & y faire coucher le bétail. La graisse de ce Fumier s'incorporant dans la paille vuide fera durer le Fumier jusqu'à trois ans de tems.

3°. Il est bon de répandre le Fumier de brebis dans les étables de bœufs & de vaches ; car ce Fumier per-

çant ainsi sa chaleur surabondante, il en résulte un excellent mélange pour toutes les terres humides ou seches.

4°. On ne doit jamais faire les fosses de Fumiers trop profondes dans les basse-cours, à moins qu'on n'y puisse pratiquer quelques saignées pour écouler les eaux amassées par les pluies, parce que les eaux venant à croupir formeroient un Fumier aigre, où l'on verroit croître de mauvaises herbes capables d'étouffer le grain. On doit sur-tout observer que les terres aiment le changement de Fumier d'année en année ; & que par cette méthode de faire succéder un engrais à l'autre, les fruits de la terre en général viennent beaucoup mieux.

Dernière observation sur l'usage des Fumiers. On ne doit jamais employer les Fumiers d'étable qu'ils n'aient le tems de fermenter & de pourrir ; car ils empêchent la végétation plutôt que de la faciliter, sur-tout lorsqu'ils sont enfouis dans la terre au sortir des étables, & immédiatement avant que l'on sème le bled ou autres grains ; leur chaleur est capable de brûler les racines du bled ; ou du moins la graine des mauvaises herbes, dont le Fumier non pourri est plein, végete & peut remplir le bled de saletés. Cependant si on est sûr que ce Fumier soit exempt de mauvaises herbes, on peut le répandre sur le bled ou sur le seigle dans le mois de Janvier ; alors il peut être utile & faciliter la pousse du bled dans un tems sec. Il y a des personnes qui font mettre tout le Fumier de leurs écuries sous des hangards, & qui y font porter toutes les urines de la maison, & toutes les eaux de savonnage ; ensuite ils font porter ce Fumier en Janvier sur le bled vert, & le répandent également.

FURET. Petit animal de couleur tirant entre le blanc & le jaune ; il a le ventre blanc, les yeux rouges & est assez semblable à une bellette ; il fait la guerre aux autres animaux, sur-tout aux lapins, qu'il atraque avec hardiesse. On les apprivoise facilement : on les nourrit avec du lait de vache dans de petits coffres où ils passent la plupart du tems à dormir. Voyez LAPINS, Chasse aux Lapins.

**FUSAIN**, sorte d'arbrisseau de la figure du grenadier. Il vient dans les haies & dans les bois : son bois est pâle & léger ; il pousse en Avril des fleurs semblables aux violettes blanches, & qui ont une odeur désagréable ; son fruit est rouge & partagé en quatre : on l'appelle bonnet de Prêtre. On prétend qu'il est purgatif, & que mis en poudre il fait mourir les poux : on fait de son bois de grosses lardoires & des fuseaux.

**FUSIL**. Le Fusil pour la chasse doit avoir trois pieds & demi de longueur si l'on chasse à cheval, si c'est à pied, il en doit avoir quatre : la poudre doit être faite en été, & conservée dans des vaisseaux de cuivre ou des barils de bois.

On doit proportionner la charge de poudre au Fusil qu'on porte, & se servir du plomb convenable au gibier qu'on veut chasser.

Pour tirer aux oies & aux grues, les Fusils doivent être faits exprès & beaucoup plus longs que les autres ; on met une once de balle, & de la poudre une charge convenable au canon.

Pour les lievres, lapins & renards, on use de la dragée qui entre trois à trois de calibre dans un canon de Fusil : pour les canards, de celle qui entre quatre à quatre.

Pour les farcelles, les pluviers, les ramiers, & aux autres oiseaux de menue taille, on use de la plus menue dragée avec de la larme.

Si le gibier est en monceau, il faut charger à un lit ; s'il est posé en une longue file, on charge à deux lits : cette charge en abat un bien plus grand nombre.

Afin de n'y point être trompé, on a une mesure de fer blanc qui tient juste la charge convenable.

Pour les bêtes fauves, on a coutume de charger de deux balles égales jointes avec un fil d'archal, ce qu'on appelle balle ramée ; elle fait une grande ouverture.

Quand on a tiré, il faut avoir soin de recharger aussi-tôt, parce que si on est long-tems, le canon devient humide, & empêche la poudre de couler au fond du Fusil, d'où vient qu'elle ne fait que siffler & prend feu lentement.

Un Tireur doit toujours gagner le vent, n'aller pas droit à la chasse, mais passer à côté & à une grande distance, & quand il est vis-à-vis son gibier il doit passer outre : ensuite on commence à s'en approcher en tournant, jusqu'à ce qu'on soit à portée de le tirer : cette manœuvre lui ôte la méfiance. *Voyez* **AFEUT**, ET **POUDRE A TIRER**.

**FUTAIE**. On donne ce nom aux arbres que l'on a laissés croître au delà de quarante ans, & qui n'ont jamais été coupés en vente comme les taillis.

**FUIE**. On appelle ainsi des colombiers qui n'ont des boulines ou niches que dans le haut, & élevés sur quatre pilliers, ou construits sur les maisons : ceux qui n'ont pas droit de colombiers, peuvent avoir des Fuies.



## G

**GABELLE.** On entend par ce terme l'imposition qui est sur le sel : on distingue les Gabelles en grandes & petites ; les grandes Gabelles sont les Provinces où le sel se distribue au plus haut prix , comme les Généralités de Paris, Orléans, &c. Les petites sont les Provinces où le sel est plus de la moitié moins cher , comme le Lyonois , le Languedoc, la Provence , &c. Il y a des Provinces où la vente du sel est libre , & dans d'autres elle est forcée. Voyez SEL.

**GAGE,** ou nantissement. C'est le meuble qui est donné au créancier pour sûreté de sa dette jusqu'à parfait paiement. Ce terme s'entend des choses mobilières , de même que l'hypothèque s'entend des immeubles : le Gage doit être énoncé dans l'obligation , & l'acte du prêt passé devant Notaire avec minute.

Il n'est pas permis à un créancier, faute de paiement de vendre le Gage, de son autorité privée : il faut qu'il fasse assigner son Débiteur , pour voir dire que faute de paiement, il sera procédé à la vente de la chose donnée en Gage.

**GAGNAGES.** On appelle ainsi les endroits où les cerfs vont viander, c'est-à-dire, manger. V. CERF.

**GALLE,** infection de la peau qui cause une grande démangeaison. Elle vient d'une bile échauffée : il est à propos de saigner & purger le malade avant de faire usage des remèdes. Ensuite prenez deux onces de fleurs de soufre en poudre, quatre onces de beurre frais, & demi-dragme de gingembre en poudre, faites un liniment du tout.

Pilez la racine de couleuvrée, faites la cuire avec du sain-doux de porc ; frottez-en la Galle & la rogne. Lavez les membres galleux avec l'eau de l'auge des Maréchaux, dans laquelle ils éteignent leur fer.

Pommade pour la Galle. Prenez quatre onces de graisse de porc lavée plusieurs fois & demi-once de Mercure blanc précipité, mêlez-les ensemble en forme de pommade.

**Autre Rem.** Prenez quatre onces d'onguent *basilicum*, quatre onces d'huile rosat, trois jaunes d'œufs & un peu de cire : faites-en un onguent dont vous frotterez les parties galleuses ; il est très-convenable pour la guérison de la grosse galle des jambes.

Où faites bouillir du lierre de terre en eau , & vous laverez les jambes de cette décoction.

Mêlez deux jaunes d'œufs durcis émiés avec du beurre frais, qu'on aura fait fondre en forme de pommade, dont on oindra la Galle en mettant un linge par dessus.

**GALLE des chevaux.** Cette maladie épaissit & enduret le cuir, le sèche & le ride : elle fait tomber le poil, elle est causée par une humeur âcre, produite ou par les mauvaises nourritures, ou les grandes fatigues, ou la simple fréquentation des chevaux galleux. Les signes sont quand le cheval se frotte en un endroit plus qu'à un autre, comme aux jambes, à la queue, & lorsque l'endroit qui le demange est plus épais qu'à l'ordinaire. La Galle qui se manifeste par des croûtes, qui, détachées, laissent de petites plaies est plus aisée à guérir que celle appellée vive, qui ne pousse rien au-dehors qu'une espèce de crasse, & fait tomber le poil.

Remède, 1°. Saigner le cheval, le purger avec la même médecine que pour le farcin, avec trois ou quatre pillules de sinabre, deux à chaque fois, pour lui purifier le sang ; ensuite on lui donne deux onces de foie d'antimoine par jour, s'il a de la peine à avaler les pillules.

Si c'est au printemps on peut le mettre à l'herbe & l'y laisser nuit & jour : en été, lui faire manger de son mouillé & quelques herbes hachées comme la scabieuse, la fumeterre, la chicorée sauvage, & demi-once de soufre, le tout mêlé avec le son ; en automne & en hiver, se servir des racines des mêmes herbes. On peut le purger encore de la même manière que pour la fièvre. Après la saignée & les purgations, prenez de la racine de brionne ou couleuvrée ; ratifiez-en une bonne quantité, faites-la bien bouillir un quart-d'heure dans du vinaigre, & étant tiède, frottez-en

les endroits galleux deux ou trois jours de suite, on peut encore user de la pommade suivante. Prenez une livre de graisse bien nette, un quarteron de sinibre en poudre; mêlez le tout, & frottez-en les endroits galleux.

**GALLES** (Noix de) excroissance qui naît sur un chêne du Levant. Les bonnes viennent de Tripoli: elles doivent être pesantes, non percées, on s'en sert pour faire de l'encre & teindre en noir; elles sont astringentes, & données en poudre, elles arrêtent le flux de ventre: elles entrent dans plusieurs onguens & fomentations.

**GALETTE.** Sorte de pâtisserie fort simple que l'on fait en étendant de la pâte dans une forme plate & approchant de celle du gâteau. On peut rendre les Galettes d'un bien meilleur goût si on y met du beurre à discrétion avec du sel, & en repliant plusieurs fois la pâte; il ne faut lui donner qu'un bon pouce d'épaisseur, & la laisser près d'une heure dans le four.

**GALIPOT,** espece d'encens blanc. C'est une gomme résineuse qu'on tire du pin par des incisions.

**GANGRENE** (la) est la suffocation entiere d'une plaie ou de quelque partie du corps, causée par l'abondance des humeurs. Les signes sont la couleur de la partie, livide & noire, une odeur puante, peu ou point de sentiment: on doit y appliquer promptement les remèdes convenables, mais si on tarde, il n'est plus tems. On doit faire prendre au malade des cordiaux, comme la thériaque, le mitridate, d'eau de fleur d'orange avec du sucre & de la cannelle, ou du rossolis.

On peut appliquer un cataplasme pour séparer la chair pourrie de la vive. Pour cet effet, prenez une livre de miel, une once de verd de gris, demi-once d'alun deux dragmes de vinaigre: faites cuire le tout ensemble jusqu'à ce qu'il soit assez épais, & l'appliquez.

Ou pilez des feuilles de scrophulaires aquatiques, appliquez le marc & le jus dessus.

L'huile de térébenthine est fort bonne contre la Gangrene.

L'eau-de-vie dans laquelle on aura infusé du tabac l'est pareillement.

**GARANÇE.** Plante dont la racine sert pour la teinture en rouge, la meilleure vient auprès de Lille. Cette racine n'est pas plus grosse que le doigt: son écorce est d'un rouge tirant sur le jaune; ses tiges sont longues, rudes & quarrées: ses feuilles sont autour, nœud par nœud en maniere d'étoiles; sa graine est ronde, & noire quand elle est mûre. On doit la semer au mois de Mars, & dans une terre grasse humectée, & à laquelle on a donné trois ou quatre labours: il faut deux boisseaux de cette graine par arpent. On herse la terre après la semaille: on sarcle à la main quand la plante est levée; on cueille la graine au mois de Septembre suivant; on couvre ensuite chaque pied d'un peu de terre pour faire grossir les racines. Un an après on recueille encore la graine, & on coupe toute l'herbe. Vers la saint Martin, c'est-à-dire, dix-huit mois après qu'on l'a semée, on arrache les plus grosses racines, & au bout d'un an, ou de deux, les autres. On doit donner chaque année un labour avant l'hiver: on ratiffé ces racines; on les fait sécher, puis moudre, & on enferme cette poudre dans des sacs bien clos: plus les racines restent en terre, plus on retire de Garance, & elle en est meilleure. Un demi-arpent de Garance peut donner, dit-on, 300 liv. de revenu au bout de six ans; y compris la graine.

**GARANTIE.** Ce mot vient de Garant, qui signifie celui qui est responsable de l'éviction d'une chose, dont il est obligé de faire jouir l'acquéreur, ou qui est obligé d'acquitter quelqu'un d'une dette, en tout ou en partie. Dans la Garantie formelle, on dénonce au vendeur la demande en déclaration d'hypothèque faite au demandeur, à la requête d'un tel, par Exploit d'un tel jour, à ce qu'il ait à la faire cesser, sinon condamné d'en acquitter, garantir & indemniser le demandeur en principal intérêt, frais & dépens. La Garantie simple est celle où le garant est obligé d'acquitter le garanti de la dette en tout ou en partie, car le garant simple, quoique tenu d'acquitter un autre, n'est pas obligé de prendre le fait & cause de celui par qui il est appelé en garantie, comme le garant formel y est obligé, mais il peut seulement se joindre

à lui & intervenir en la cause, & il est obligé d'acquitter la dette : tels sont plusieurs particuliers obligés solidairement, au paiement de quelque dette.

**GARDE** (la) est la faculté accordée par la Coutume aux Peres & aux Meres de jouir des biens ou d'une partie appartenant à leurs enfans mineurs pendant un certain tems, aux charges prescrites par la Coutume : ce droit n'a lieu qu'en Pays Coutumier. Ceux à qui il est déferé peuvent l'accepter ou y renoncer, mais l'acceptation s'en doit faire par le gardien en personne & en jugement.

Il y a deux sortes de Gardes ; 1°. la Garde noble, c'est celle qui est déferée aux Peres & Meres nobles des Mineurs, & à leur défaut, à leurs aïeux & aïeules sans donner caution ; 2°. la Garde bourgeoise, c'est celle qui est déferée aux Peres & aux Meres non nobles en donnant caution. Le Gardien noble ou bourgeois, est tenu de faire faire inventaire de tous les titres, meubles, & immeubles des Mineurs : l'émolument de la Garde consiste en la jouissance des meubles & dans l'usufruit des immeubles. Les charges de la Garde sont, de nourrir, entretenir, faire instruire les Mineurs selon leurs biens & qualité, de payer les dettes du prédécédé, d'acquitter les charges, faire faire les réparations viagères, non les grosses. La Garde noble finit à vingt ans pour les mâles, & à quinze pour les filles. La Garde bourgeoise finit à quatorze pour les mâles, & à douze pour les filles. L'une & l'autre Garde finit par le second mariage du gardien ( en ce cas les meubles lui restent ), ou par celui du mineur. La Garde est personnelle ; le changement de domicile n'y change rien, le mari n'en peut priver la femme par son testament & réciproquement. Le Gardien ne peut vendre ni aliéner le bien de ses Mineurs, ni poursuivre ou défendre leurs droits en Justice : il faut que ce soit le Tuteur ou Curateur qui agisse, car le Gardien n'exclut pas le Tuteur.

**GARDES CHASSES** (les) sont établis dans les terres des Seigneurs pour plusieurs raisons ; 1°. pour empêcher de chasser tous ceux qui n'en ont pas la permission, & de pêcher dans les étangs ; 2°. pour veiller

à ce qu'il ne soit fait aucun dégât dans les bois, & si on y en fait quelqu'un, il doit en faire son rapport ; 3°. pour tuer de tems à autre du gibier & l'envoyer au Maître de la terre ; 4°. pour purger les garennes de toutes les bêtes carnassières, &c.

**GARDE manger** (le) est destiné pour ferrer les viandes ; il doit être tout près de la cuisine, & être exposé au Nord autant qu'il se peut, pour pouvoir conserver ce qu'on y met, ou du moins au Couchant, mais jamais au Midi.

**GARDIEN**. On appelle ainsi celui qui s'est chargé de la garde des biens meubles saisis sur un débiteur à la charge de les représenter, à quoi il s'oblige, & même par corps. On ne doit établir pour Gardiens, ni les parens de l'Huissier, ni le saisi, la femme, les enfans, mais on peut établir pour Gardien les freres, les oncles, les neveux, pourvu qu'ils y aient expressément consenti par le procès-verbal de saisie & exécution, & qu'ils l'aient signé.

Lorsqu'il survient des oppositions, par rapport à la vente, le Gardien est déchargé de plein droit deux mois après qu'elles ont été jugées : il l'est même après un an du jour de son établissement, quoiqu'elles ne soient point jugées, 2°. S'il fait enlever les meubles saisis, il ne doit point s'en servir ni les louer à personne, autrement il en est responsable. Il est défendu de troubler l'établissement du Gardien, sous peine du double de la valeur des meubles saisis, & de 100. liv. d'amende.

**GARDON**. Poisson d'eau douce : il a le corps large, le dos bleu, la tête verdâtre, le ventre blanc, les yeux grands, la chair molle, peu nourrissante ; on l'appelle Gardon, parce qu'il se garde plus long-tems que les autres poissons dans un vase plein d'eau ; il est peu estimé, quoiqu'il peuple beaucoup.

**GARENNE**. Terrain à la campagne destiné aux lapins : il en a qui sont environnées de murs, d'autres ouvertes. Les Seigneurs de fief ont le droit d'avoir des Garennes ouvertes : quiconque en a, doit avoir titre pour cela ou possession immémoriale ; on n'en peut même établir de nouvelles sans le consen-

tement des voisins & du Seigneur, & sans Lettres patentes du Roi, enrégistrées à la Chambre des Comptes. De-là il suit, que les lapins qui habitent les Garennes appartiennent aux Maîtres de la terre, & que quiconque en tue, ou en prend est coupable de larcin: il y a plusieurs Coutumes, qui par un principe d'équité, veulent que la Garenne soit éloignée des terres des voisins de 160 pas qui font 800 pieds.

La meilleure exposition d'une Garenne est au Levant ou au Midi, & sur un terrain sec & un peu léger, afin que les lapins y puissent faire des terriers. On choisit pour cela quelque côteau de bruyeres; on y doit planter des romarins, des genêts, des pruniers, & sur-tout des genevriers; parce que les lapins aiment la graine de ces arbrisseaux; y semer du thim, du serpolet, des choux, des laitues, des navets, des pois pour leur servir de nourriture: il est bon d'entourer la Garenne d'une haie vive pour défendre l'entrée aux bêtes ennemies, ou bien on y fait un mur grossier. Pour peupler la Garenne on y met des hazes pleines que l'on achette, & on laisse multiplier la race pendant deux ans, ensuite on fait la chasse aux mâles, dont le trop grand nombre détruiroit la Garenne, car un seul mâle suffit à plus de cinquante femelles, & on tue presque tous les mâles, ou on les vend. Le plus court & le moins coûteux, est d'avoir un clapier pour peupler la Garenne. Voyez CLAPIER.

Les lapins de Garenne ont à la vérité la chair plus délicate que ceux de clapier, parce qu'ils vivent en liberté, & ils sont plus estimés, quoiqu'ils ne soient pas si gros, ni si gras.

**GARGARISME**, remede qu'on emploie dans les maux de gorge. En voici un excellent: faites bouillir à petit feu dans trois demi-septier d'eau une cuillerée d'orge, une petite poignée d'aigremoine, une once de fleurs de fumac: faites réduire le tout à la moitié; passez-le par l'étamine, & faites dissoudre dans la colature une once de sirop de mures.

**GATEAU** feuilleté. Faites une pâte un peu molle avec trois livres de fleur de farine, de l'eau, quelques jaunes d'œufs & un peu de sel: laissez-la reposer

une

une demi-heure, puis étendez-la de l'épaisseur d'un doigt: poudrez-la dessus & dessous de farine; mettez-y dessus deux livres & demi de bon beurre-plez l'abaisse en deux, étendez-la & repliez-la jusqu'à cinq fois en la poudrant à chaque fois de farine: donnez-lui à la dernière fois l'épaisseur que vous voulez qu'elle ait: dorez-la avec un jaune d'œuf, & faites-la cuire au four sur un papier graissé de beurre.

**GATEAU** de Savoie. Formez une crème fouettée d'une douzaine de blancs d'œufs à force de les fouetter: mêlez-y peu à peu les jaunes, & autant pesant de sucre en poudre, que les douze œufs. Coupez en long de pistaches pélées, la valeur d'un quarteron, & autant d'amandes douces: passez-les sur le feu dans une casserole, comme pour griller; ajoutez-y du citron verd rapé: jetez tout cela dans la pâte, & mêlez bien le tout; versez dans une casserole, & mettez-le cuire au four. Etant cuit, faites une glace blanche avec du blanc d'œuf, du sucre en poudre & du jus de citron, battez bien le tout & couvrez-en le Gâteau: faites sécher la glace avec de l'écorce de citron confit & coupé; ensuite retirez votre Gâteau de la casserole, & dressez-le dans un plat pour entre-mets.

**GATEAU** de fleurs d'orange. Jetez une livre de fleurs d'orange épluchées, dans deux livres de sucre cuit à la grande plume. Lorsque les fleurs ont jeté leur eau, & que le sucre est revenu à la grande plume, remuez-les promptement avec la spatule, en frottant autour de la poêle & au milieu; & lorsque la composition vient à monter, & qu'elle est légère sous la main, ayez des moules de papier un peu élevés: jetez votre composition dedans à moitié vos moules: vous le coupez de la figure qu'il vous plaît, ou même vous pouvez le servir entier.

**GATEAU** de pistaches. Prenez une livre de sucre en poudre, demi-livre de pistaches mondées, pour deux sous de gomme adragant fondue dans de l'eau, quelques gouttes d'eau odoriférante: pilez le tout; mettez la pâte sur une table; dressez vos Gâteaux de la figure que vous voudrez sur une feuille de papier, & faites-les cuire au four.

Tom. I.

Ii

**GAUDE**, ou herbe à jaunir. C'est une plante annuelle, ses feuilles sont longues, d'un verd gai, courbées en rond : sa tige est haute de trois à quatre pieds ; ses fleurs ont la forme d'un grand œillet, & sont d'un jaune verdâtre. Son fruit est de la même couleur, & un peu rond : on ne cultive cette plante que pour ses feuilles ; elles sont nécessaires aux Teinturiers pour teindre en jaune. On doit semer la Gaude au mois de Mars & Septembre, dans une terre légère & bien labourée ; on doit la sarcler quand elle leve, & la cueillir dès qu'elle est mûre, c'est-à-dire, aux mois de Juin ou Juillet : on la coupe ras de terre sans l'arracher : ensuite on la fait sécher : la Gaude avec le pastel fait le verd.

**GAUFFRES**. Sorte de pâtisserie croquante. Manière de les faire. Délayez de la farine avec de la bonne crème ; ensuite délayez dans ce mélange un peu plus de sucre en poudre que de farine : remettez de la crème : ajoutez-y un peu de fleur d'orange ; remuez bien le tout : faites chauffer le fer ; graissez - le des deux côtés avec du beurre, coulez la Gauffre sur le fer avec une cuillier. Pour chaque Gauffre il ne faut qu'une cuillerée & demie ; pressez un peu le fer pour qu'elles soient plus délicates, puis mettez-le sur le fourneau pour faire cuire la Gauffre : étant cuite d'un côté retournez le fer de l'autre : lorsqu'elle est bien en couleur, c'est une marque qu'elle est cuite ; alors retirez la du fer avec un couteau, & roulez-la toute chaude sur un morceau de bois fait exprès, pour lui faire prendre sa forme : mettez les dans un lieu chaud pour qu'elles se conservent sèches.

**GAZON**. Le beau Gazon vient des graines de bas pré : celle qui vient d'Angleterre est la plus estimée ; le petit trefle de Hollande ; l'herbe à chat & autres petites herbes fines, sont aussi fort propres à former un beau Gazon. Le trefle, le sain-foin, la luzerne servent aussi à avoir du Gazon ordinaire. Avant de semer les graines à Gazon, on doit ôter toutes les mortes & pierres, labourer le terrain avec un fer de bêche : passer la terre au rateau fin, & répandre uniment sur la surface un ou deux pouces de bonne terre ; ensuite

on sème la graine fort dru en automne & par un tems couvert, & on la recouvre avec le rateau ; on doit faucher le Gazon quatre fois l'année, & même plus, & le tondre de près, afin que l'herbe soit toujours épaisse & rafe. On y doit semer tous les ans de bonnes graines pour le renouveler. On doit former les pièces en talus & glacis avec du Gazon plaqué, parce que la graine a peine à y venir du moins dans le haut & dans le bas : cette manière de gazonner est plus belle, mais plus coûteuse ; on choisit pour cela dans un certain endroit de la campagne, comme sont les bords des chemins & les pâturages, le Gazon le plus fin & le plus ras, on le leve à la bêche en le coupant par quartiers de deux pouces d'épaisseur, d'un pied & demi de longueur sur un pied de largeur, & on enlève la même épaisseur de terre sur le terrain où on veut les mettre : on arrange au cordeau ces quarrés, en les ferrant l'un contre l'autre ; on bat le tout avec des battes, & on l'arrose.

**GEAI**. Oiseau gros comme la Pie, il a le plumage de différentes couleurs ; on l'appivoise, & on lui apprend à parler à peu près comme à la Pie.

**GELE'E**, grand froid. La Gelée est nécessaire pour que les bleds viennent à bien, & se fortifient, & pour faire mourir tous les insectes qui nuisent aux plantes : elle n'est à craindre que lorsqu'elle prend vivement pendant que la terre est encore toute imbibée d'eau, comme quand elle reprend sur un prompt dégel.

**GELÉE**. Sorte de confiture ainsi nommée, parce qu'elle est transparente comme la glace. Elle est faite de fucs tirés par expression ou par décoction de diverses sortes de fruits ; on dépure ces fucs par la clarification & on les adoucit avec du sucre : on les doit cuire jusqu'à une telle consistance qu'ils ne soient plus fluides. Voyez *Pommes, Coings, Groseilles, &c.*

**GELINOTE**. Poule sauvage assez semblable à la perdrix : elle a le bec court, rond & noir, le dos gris, la queue de la perdrix, les jambes courtes & couvertes de plumes. Sa chair est très-estimée par sa délicatesse, on la préfère à la perdrix : on les chasse

comme les faisans, & on les engraisse de même.

**GENCIVES.** Les gencives sont sujettes à plusieurs maladies, une des principales est le scorbut.

**GENCIVES** pourries, remède. Faites tremper des feuilles de l'herbe de cochlearia : servez-vous de cette infusion en gargarismes.

Ou bien d'une décoction de cresson faite en eau.

Ou détrempez avec du miel du jus de feuilles de vigne : oignez-en les gencives & la langue.

**GENET.** Arbrisseau qui est piquant, on l'appelle le genêt blanc, l'autre est le genêt d'Espagne. Il s'élève fort haut & pousse quantité de petits brins pointus : sa fleur qui paroît au mois de Juin, ressemble à celle du violier jaune : sa graine ressemble aux lentilles ; l'un & l'autre ont une vertu purgative. Cet arbrisseau vient volontiers dans les jeunes taillis ; on en peut faire manger les gousses aux bestiaux, après les avoir mises en botte & fait sécher. On se sert du genêt pour chauffer le four, couvrir des pailles, faire des nattes & des fascs.

**GENET** d'Espagne. Arbrisseau qu'on cultive dans les jardins : il s'élève jusqu'à trois ou quatre pieds. Ses fleurs sont jaunes, il se multiplie de graine : on le sème dans un pot, & au bout d'un an ou deux on le replante dans un autre : devenu grand, on le transpose en pleine terre ; il fait un bel effet sur des plate-bandes d'un parrterre.

**GENEVRIER.** Arbrisseaux épineux, toujours verd ; ses feuilles sont petites & piquantes ; il porte des baies rondes, d'abord vertes & puis noires, & odoriférantes, propres à chasser le mauvais air quand on les brûle. Elles sont saines, & on en fait une boisson qui est stomacale ; cet arbre se plaît dans les lieux pierreux & exposés au vent.

**GENIEVRE,** graine du genévrier. Arbrisseau fort commun, & qui pousse beaucoup de branches, ses feuilles sont toujours vertes & garnies d'épines. Ses baies qui sont rondes, renferment la graine, laquelle a beaucoup de propriétés : son principal usage est de pousser l'urine, la sueur, & les mois des femmes ; elle remédie aux maladies de la tête, des nerfs, de

la poitrine, aux maux causés par les vents, à l'obstruction de la rate : contre la paralysie, les tremblements des nerfs, contre le mauvais air, la peste, les fièvres. On doit cueillir les baies de Genievre vers le mois d'Août, les choisir bien sèches, bien nourries, d'une odeur aromatique. La décoction des baies de genievre est bonne aussi contre la sciatique.

**EXTRAIT** de genievre (manière de le faire.) Cueillez des baies de genievre bien mûres au mois de Septembre environ un boisseau : broyez-les dans un mortier ; mettez-les dans un chaudron : faites-les bouillir en suffisante quantité d'eau, jusqu'à ce qu'elles aient quitté toute leur force & vertu : retirez le chaudron ; passez le tout par des linges forts, & les serrez entre deux presses. Coulez après deux ou trois fois cette expression, afin que les parties grossières demeurent dans les couloirs : & ainsi purifiée, faites-la cuire à petit feu dans une terrine vernissée jusqu'à ce qu'elle ait une consistance de miel, & que la couleur soit pourprée. Il en faut donner une petite cuillerée soir & matin une ou deux fois la semaine : on n'en doit pas user en été. Il fortifie l'estomac & le cerveau ; il est souverain pour prévenir & guérir de grandes maladies, sur-tout la gravelle, la crudité d'estomac, les défaillances de cœur, les vertiges, l'épilepsie, &c.

**GENISSE.** C'est le nom qu'on donne à une jeune vache, depuis sa naissance jusqu'à deux ou trois ans, & même jusqu'à ce qu'elle est livrée au taureau.

**GENOUX.** (maux de) Ces sortes de maux causent des faiblesses avec de grandes lassitudes : ils viennent de quelques humeurs acres qui se jettent sur ces parties, & qui proviennent de l'intempérie du foie & de la rate. Lorsqu'elles sont accompagnées d'un frois extrême, elles peuvent être causées pour avoir habité dans des lieux bas & humides, & s'être tenu trop longtemps à genoux sur la terre, ou avoir mangé des fruits crus. On peut s'en guérir par de fréquentes purgations, & en appliquant sur les genoux un cataplasme fait avec du vieux fromage battu & de la graisse de porc salé, par égale quantité. Lorsque ces maux ou faiblesses viennent de chaleur, on y remédie par une

ou deux saignées, & en se purgeant avec le petit lait & de la casse, ou avec le catholicon double dissout dans une décoction de chicorée sauvage. L'usage des eaux minérales, le demi-bain, le lait de vache; tous ces remèdes sont fort salutaires. On doit s'abstenir de tout ce qui est trop salé ou épicé: on peut appliquer un cataplasme composé de farine, de fèves ou d'orge, du son bien menu, deux onces de crottes de chevre, faire cuire le tout avec du gros vin, & le réduire en bouillie.

GENTILSHOMMES (les) ne peuvent faire valoir que quatre charrues en un seul domaine dans une seule Paroisse: autrement ils dérogeroient de la noblesse, *Voyez* Tailles, Droits honorifiques, & Point d'honneur.

GERBE de bled. Il faut ordinairement sept à huit javelles ou poignées pour faire une Gerbe.

GERFAUT. Espece de faucon qu'on dresse pour le vol, c'est celui qui a le plus de force: il a le plumage jaune, le bec & les jambes bleues; les griffes ouvertes, les doigts longs: il a plus de force qu'aucun autre faucon. Il est fier & hardi: il est propre au vol du héron & du milan: il est excellent pour le gros gibier. Son duvet est très-estimé pour faire des couvre-pieds, ou couvertures, parce qu'il est fort chaud & en même-tems fort léger: on l'appelle *édredon* ou *aigledon*.

GERMANDRE'E. Plante qui croît dans les lieux incultes & pierreux: elle est haute d'un pied; ses feuilles sont petites & semblables aux feuilles de chênes. Cette plante est amère, apéritive, sudorifique: sa décoction est fort bonne dans les fièvres, dans le scorbut, au commencement de l'hydropisie, & même dans la goutte.

GERME. On appelle de ce nom l'humeur huileuse qui est dans la graine de la plante: c'est cette humeur qui nourrit la graine les premiers jours qu'elle est fécondée, & jusqu'à ce qu'elle soit nourrie par la terre même. *Voyez* VEGETATION & SEVE.

GIROFLE. Fruit ou fleur endurcie d'un arbre des Indes: il a la figure d'un clou avec quatre petites dents étendues en étoiles. Le meilleur Girofle est

celui qui est gros, bien nourri, d'une couleur obscure, d'un goût piquant & aromatique. Il est cordial, stomachique, céphalique, il échauffe & dessèche: il convient aux défaillances de cœur, aux crudités d'estomac, aux vertiges, aux maladies malignes.

Les clous de Girofle en poudre à la dose de huit à dix grains, sont propres dans la léthargie, apoplexie, paralysie, indigestion, défaillance: on peut les prendre aussi en infusion jusqu'à demi-gros.

GIBIER. On appelle de ce nom tous les animaux, soit à quatre pieds, soit volatiles, qui sont le principal objet de la chasse & dont on fait cas pour le manger. Le gros Gibier sont les bêtes fauves ou noires, comme les cerfs, les chevreuils, les sangliers.

Le menu Gibier se distingue en Gibier poil, & Gibier plume. Le Gibier poil sont les lievres, les lapins: le Gibier plume sont les perdrix, faisans, poules d'eau, rale de gèner, caille, bécasses, bécassines, pluviers, farcelles, &c. *Voyez* CHASSE.

Moyen de conserver frais le Gibier depuis le commencement du Carême jusqu'à Pâque. Ouvrez votre Gibier, soit plume ou poil, & vuidez-le: ôtez aux oiseaux leur jabot; laissez-les dans leur plume, & les autres dans leur poil: remplissez-les de froment & enterrez-les dans un grenier dans un tas de ce même bled; toutes ces pieces se conserveront parfaitement jusqu'à Pâque. Cette méthode pratiquée par un Gentilhomme des environs de Fontenai-le-Comte en Poitou, a été communiquée par un de ses amis, qui assure que ce Gibier conservoit toute sa finesse. *Journ. wcon.*

D'autres personnes prétendent que pour conserver le Gibier un mois entier, il faut d'abord le vuider, ensuite le pendre dans un tonneau qu'on a vuidé, mais où il y a de la lie au fond, & de maniere qu'une piece ne touche pas à l'autre, ni qu'elles touchent à la lie, & reboucher le tonneau défoncé.

Si les Seigneurs d'une Terre entendoient leurs véritables intérêts, ils ne conserveroient pas une trop grande quantité de Gibier sur leurs terres: ce qui est même abuser de leur droit de chasse: ils ne devroient pas ignorer que le cerf & la biche gâtent les bois

détruisent tout: qu'il est impossible d'avoir beaucoup de lievres dans une plaine, sans qu'ils fassent un tort considérable aux terres enfemencées: mille lievres dans une plaine mangent autant que cent vaches. Le lapin fait un dégât encore plus sensible: il ravage tout aux environs des garennes, lorsqu'il ne trouve plus de pâturages; il se jette sur les taillis dont il est le destructeur; en sorte qu'il est vrai de dire qu'un Seigneur ne mange point de lapin de sa terre qui ne lui ait fait pour plus d'un écu de dégât. *Essai sur l'admin. des terres.*

Moyen de garantir des ravages du gibier les choux, raves, navets, & autres plantes qu'on cultive en pleine campagne. Prenez pour un arpent de terre deux onces d'*assa fœtida*, qu'on vend chez les Apoticaire: mettez-les dans un petit pot rempli de jus de fumier. Faites bouillir le tout jusqu'à ce que l'*assa fœtida* se soit entièrement dissoute: transvivez cette matière dans un baquet, ajoutez-y une pinte ou deux de jus de fumier; remuez bien le tout & portez-le dans le champ où vous voulez planter. Prenez dans les deux mains autant de plantes de celles que vous voulez mettre en terre, qu'on en peut empoigner, & trempez-les dans cette composition; en sorte que chaque plante soit mouillée par-tout; ensuite mettez-les à terre par tas: répandez un peu de terre légère sur les racines, & aussitôt après plantez-les dans les trous préparés: aucun gibier ne touchera à ces plantes. On ne doit point craindre qu'elles contractent aucune mauvaise odeur, l'air & le soleil les purifient avec le tems.

GIGOT. C'est la cuisse d'un mouton, *Voyez* Eclanche ou mouton.

GIMBELETTES. Sorte de petite pâtisserie grosse comme le petit doigt, & à laquelle on donne la forme d'un anneau: on les fait avec de la farine, du sucre, quelques jaunes d'œufs, un blanc d'œuf, un peu d'eau de fleur d'orange, on pétrit le tout, & on en fait une pâte assez ferme: on en forme de petits ronds, qu'on fait revenir dans l'eau bouillante, puis on les met au four.

GINGEMBRE. Plante ou racine qu'on met au

nombre des épicerie, & qu'on nous apporte des Isles Antilles: elle est d'un goût âcre & piquant, de couleur grise & rougeâtre en dehors, blanche en dedans. Elle peut tenir lieu de poivre; elle est extrêmement chaude & incisive; elle réveille l'appétit, elle résiste à la corruption & à la malignité des humeurs. La pâte sèche de gingembre qu'on fait aux Indes est un bon estomachique; on prétend qu'elle est excellente contre le scorbut.

GIROFLE'E, fleurs. Il y en a de doubles & de simples; de blanches, de marbrées, de violettes & de jaunes. Les doubles sont les plus recherchées: on connoît qu'elles sont telles lorsqu'elles fleurissent, & que leur bouton est gros & applati; elles viennent de graine, excepté la jaune. On les sème sur couche au mois de Mars & à claire voie: on couvre les plants pendant les froids; elles commencent à marquer à la fin de Septembre; on met celles qu'on a remarqué être doubles dans des pots ou des caisses, moitié terreau, moitié terre à potager, pour les garantir du froid pendant l'hiver; ensuite on peut les transplanter dans des plate-bandes d'un parterre: on peut aussi les semer en pleine terre. Les giroflées doubles & simples se multiplient par marcottes: on choisit les plus beaux brins qu'on couche en terre: on les arrose pour faciliter la reprise, & on les plante en plate-bandes.

GITE. C'est le lieu où se retire le lievre.

GIVRE, ou frimat. Est une espèce de gélée blanche, ou de vapeur condensée qui s'attache aux herbes, aux plantes: on l'aperçoit sur la surface de la terre, les toits des maisons, & ailleurs. Le givre qui paroît sur les plantes doit son origine à la sueur qui transpire de leurs parties organiques pendant la nuit: celui qu'on voit sur la surface de la terre, est le résultat des vapeurs, qui s'étant élevés de son sein, sont ensuite surpris par le froid lorsqu'elles viennent à descendre de l'air. Les brouillards bas & épais qui semblent se reposer sur la surface de notre globe dans le tems froid, sont ordinairement changés en frimats, ce qui fait paroître les corps comme revêtus d'une croûte blanche. Le givre paroît sur les maisons & sur les

arbres, lorsque l'air se trouve rempli de vapeurs humides : ces vapeurs étant plus chaudes que les arbres sont portées vers ces corps par la substance du feu qui cherche à se répandre sur ces corps : de-là suit la congélation des vapeurs qui ne peuvent les pénétrer, & restent sur leur surface en forme de Givre.

**GLACIERE.** Lieu où l'on serre de la glace pendant l'hiver, pour boire frais en été : on choisit un endroit écarté, point trop loin de la maison dans un terrain sec, fort peu exposé au soleil. On y creuse une fosse ronde de deux toises de diamètre par le haut, profonde de trois, & finissant en bas en pain de sucre renversé : on fait autour un petit mur de moëlon, d'autres revêtent la fosse d'une cloison de charpente au fond ; on fait un petit puits de quatre pieds de profondeur, & large de deux avec une grille dessus pour recevoir l'eau : le haut doit se terminer en pyramide en forme de dôme que l'on fait ou de charpente ou de pierre. On pratique une petite allée étroite pour y entrer avec une porte aux deux bouts : car la Glaciere doit être bien bouchée : on la remplit de glace par un tems froid & sec : on couvre le fond d'un lit de paille. Ce fond doit être couvert de plusieurs piéces de charpentes qui se croisent, on met par lits la glace par dessus la paille, en sorte que la glace fait un seul corps jusqu'au haut : on met aussi de la paille tout au tour, en sorte que la glace ne touche qu'à la paille. Pour la bien entasser, on la casse avec des maillets : lorsque la Glaciere est pleine, on couvre la glace avec de la longue paille ; la neige se conserve aussi bien que la glace dans les Glacieres, mais on la ramasse & on l'entasse par grosses pélotes que l'on bat : on y jette un peu d'eau par dessus pour remplir les intervalles, ainsi qu'on fait pour la glace. Cette eau se gèle bientôt, le tout fait un corps de neige.

**GLAISE.** (Terre) c'est une terre grasse fort serrée & compacte, que l'on trouve en quelques endroits au dessous de la bonne terre ; on s'en sert principalement dans la construction des bassins de jardin, & autres piéces d'eau.

**GLANAGE** (le) est l'action de glaner ou recueillir les grains de bled qui restent sur le champ après que toutes les gerbes en ont été enlevées. Il est permis aux pauvres, mais à ceux qui ne peuvent pas travailler, & on n'a pas droit de les empêcher : on doit laisser ordinairement deux ou trois jours pour le Glanage, avant de mettre les bestiaux dans le champ.

**GLAND** (le) est le fruit du chêne, du hêtre, de l'yeuse, du liege, &c. Le Gland sert à nourrir les cochons, l'hiver : étant broyé & mis en poudre, il sert pour la mangeaille des poules. Voyez CHENE.

**GLAYEUL.** Plante de marais à fleurs jaunes ; sa racine est employée pour remédier à diverses maladies, particulièrement dans les affections du genre nerveux : ses feuilles appliquées chaudes sur les parties affligées de rhumatisme ou de goutte, font transpirer l'humeur & apaisent les douleurs.

**GLU.** Espece de gomme fort tenace dont on se sert pour prendre des oiseaux à la pipée. La meilleure est celle qui est faite de l'écorce de houx dans le tems de sa feve : on jette la première écorce ou particule brune, & on prend le reste de l'écorce jusqu'au bois. Lorsqu'on veut s'en servir, on incorpore de l'huile d'olive. On fait encore de la Glu avec l'écorce de gui : on met dans un lieu humide cette écorce renfermée dans un pot pendant huit ou dix jours : quand elle est pourrie, on la pile jusqu'à la réduire en bouillie ; ensuite on la met dans une terrine, on y jette de tems à autre de l'eau de fontaine bien fraîche : on remue avec un bâton en forme de spatule, jusqu'à ce que la Glu se prenne au bâton, plus elle est nette, plus elle est tenace ; on l'étend souvent dans l'eau pour la bien nettoyer.

Autre maniere de faire de la Glu. Prenez de l'écorce de gui qui vient sur les chênes lorsqu'ils sont en feve : formez-en un gros péloton tout entrelacé ; mettez-le pourrir dans un tas de fumier, où il y aura de l'eau ; laissez-l'y pendant cinq ou six jours : pilez ensuite cette masse d'écorce dans l'eau ; réduisez-la en pâte ; lavez-la dans une eau courante ; elle devient alors une masse gluante qu'on met en boule dans un

pot en lieu frais, & on met dessus de l'eau claire qu'on renouvelle de tems en tems.

**GLUAUX.** Petits osiers bien unis, minces & droits, longs de quinze à dix neuf pouces, & que l'on enduit de glu excepté par le gros bout, pour y faire prendre les oiseaux à la pipée. Les meilleurs sont ceux que l'on cueille au mois de Septembre, & lorsque leurs pointes ne se cassent point. Dès qu'on les a cueillis, on doit les laisser au soleil quelques heures, puis ôter les feuilles, en commençant par les cimes, prenant garde d'en casser la pointe, leur tailler le gros bout en forme de coin pour qu'ils entrent dans les entailles faites aux branches de l'arbre. & qu'ils y tiennent, mais légèrement; les rassembler par paquets en les égalisant par le haut, puis on prend de la glu avec la cime des gluaux, & on les frotte les unes contre les autres pour les engluer.

**GODIVEAU.** (farce de) Elle se fait avec un morceau de ruelle de veau & deux fois autant de graisse de bœuf hachés ensemble : on y mêle du persil, ciboule, champignons, le tout haché, deux œufs, sel & poivre, un demi-septier de crème, le tout bien mêlé ensemble. On met de cette farce dans les canards, volaille, tourtes & autres ragôts.

**PÂTE** de Godiveau. Hachez un morceau de rouelle de veau avec graisse de bœuf & un peu de lard, puis mettez-y le blanc d'un œuf crud : mêlez bien le tout; assaisonnez-le de sel, poivre, clous, muscade, fines herbes, ciboule : dressez votre pâté en forme ronde ou ovale de trois ou quatre doigts de hauteur; garnissez-le de champignons, truffes, ris de veau, culs d'artichaux, morilles, à l'ouverture du milieu; couvrez-le de la même pâte, en laissant cette ouverture; dorez-le & faites-le cuire deux heures : étant cuit, mettez-y un coulis de veau & de jambon, & servez-le chaudement.

**GOMME.** Suc visqueux qui découle de différens arbres, & dont on se sert dans les remèdes. Les plus célèbres sont :

La gomme adragant : elle vient du tronc d'un petit arbrisseau en Syrie. Elle est blanche, legere, faite

par petits morceaux longs : on la fait infuser dans l'eau, où elle devient comme une gélée luisante. Son usage est contre la toux invétérée, l'extinction de la voix, &c. on en fait un looch avec du miel qu'on laisse fondre sous la langue.

**GOMME ammoniac.** Elle distille en larmes de la racine incisée d'une espece de férule qui croît dans les sables de la Lybie : la bonne doit être en belles larmes, sèches, blanches, cassantes. Son usage est dans les douleurs de la goutte, pour résoudre ce qu'il y a de visqueux dans les poumons : la prise est d'un scrupule à une dragme.

**GOMME animée.** Elle vient d'Amérique : elle doit être blanche, sèche, friable : son usage externe est dans les affections froides & douloureuses de la tête & des nerfs, catharres, paralysie, contusion, &c.

**GOMME élemi.** Elle vient d'une espece d'olivier sauvage d'Ethiopie : elle doit être sèche en dehors, molle en dedans, nette, blanche tirant sur le verd : elle est très-propre pour les affections de la tête & des nerfs, aux plaies faites de pointe.

**GOMME arabe.** On la tire par incision d'un petit arbre épineux qui croît en Egypte. La véritable est sèche, blanche, claire, polie, de substance massive : sa vertu est d'épaissir & d'adoucir : elle est propre au rhume, dans les cours de ventre, les hémorragies, & la pleuresie même, étant mise dans une pomme cuite que l'on fait manger au malade.

**GOMME laque.** C'est une espece de résine dure qui vient des Indes orientales ; elle doit être colorée, nette, claire, & faire un beau rouge étant bouillie. Son usage est dans les obstructions de la rate, du foie, des poumons, parce qu'elle est incisive, & atténuative, dans l'hydropisie, les maladies malignes, la peste, & sur-tout le scorbut de la bouche.

**GORGE** ou **GOZIER.** (inflammation, sécheresse & ulcération de la) Prenez de l'eau de plantain, quatre onces; du syrop de roses sèches, une demi-once : du sel ammoniac en poudre, un scrupule : mêlez le tout pour un gargarisme ; & usez-en plusieurs fois dans la journée. *Eph. d'Al.*

**GOSIER** (inflammation du) & des amigdales. On doit commencer par la saignée & y revenir s'il le faut. 2°. Prenez une once de jus de feuilles de prunier & autant de miel : mêlez-les ensemble ; faites-les bouillir un moment sur le feu : laissez-les refroidir, & servez-vous-en en gargarisme.

Ou prenez un demi-litron de farine de seigle : faites-la bouillir dans un demi-septier de lait pendant un demi-quart-d'heure : jetez-y deux oignons de lis, & les y faites bouillir ; & du tout faites un cataplasme, appliquez-le tiède sur la gorge.

Pour les corps arrêtés dans le gosier, si c'est une chose de médiocre grosseur & dure, il faut faire ferrer les épaules au malade, & le frapper fortement au derrière du cou.

Si c'est un os ou une arrête, il faut faire ouvrir la bouche, & si la chose se voit, la tirer avec des pincettes courbes, & si on ne la peut tirer, faire avaler un gros morceau de pain mollet : on tâche de faire vomir le malade, ou de lui faire prendre de l'huile d'amande douce.

Que si le corps étranger est descendu dans l'estomac, & que ce soit du fer, comme une épingle, ou autre chose de cette sorte, le malade doit avaler du jus de mauve ou de semence de lin pour adoucir l'apprêt des intestins : prendre des bouillons gras ou beaucoup de beurre, ou manger de la bouillie épaisse, afin que le corps aigu s'embarasse dans les matières, & soit poussé sans nuire, par les intestins.

**GOUDRON.** Composition faite avec de la poix-résine, de la graisse & du suif. Son grand usage est pour calfater les vaisseaux & les bateaux : on l'emploie aussi dans les feux d'artifice.

**GOUJON.** (le) Petit poisson de riviere, blanc & semblable à un éperlan : il se plaît toujours au fond de l'eau ; la saison de les pêcher est depuis le mois de Novembre jusqu'à Pâque. On le prend à la nage dans les rivières & aux filets, mais dont les mailles ne doivent point être trop larges.

**GOURME,** maladie des chevaux, (la) est une décharge des humeurs superflues contractées dans la jeu-

neffe, & qui se fait souvent par une glande ou tumeur sous la gorge entre les deux os de la ganache, partie de la mâchoire qui touche le gosier. Quelquefois les chevaux la jettent simplement ou par transpiration, d'autres fois par diverses parties, comme par le jarret, par le pied, ou par l'endroit le plus foible du corps. La plus heureuse maniere de la jeter, & par les tumeurs sous la gorge.

L'essentiel pour les chevaux est qu'ils ne jettent pas leur Gourme imparfaitement, car alors il arrive qu'ils viennent à en jeter à l'âge de six & de dix ans, qui dégénere en morve.

Remede pour bien faire jeter la Gourme. Enveloppez la gorge du cheval d'une peau d'agneau ou de mouton, la laine contre le poil : tenez-le chaudement & bien couvert, & frottez tous les jours la glande avec un onguent qui doit être fait avec de l'huile de laurier, du beurre frais par égale quantité, de l'onguent d'altea, le double de l'un des deux, le tout mêlé à froid dans un pot. Si la matiere ne peut percer à travers les glandes, appliquez à chaque un bouton de feu qui doit être courbé de peur d'offenser le gosier, puis appliquez à l'ouverture faite une tente frottée avec l'onguent basilicum.

Si le cheval a les conduits du nez bouchés, seringuez-lui dans les nazeaux de l'eau-de-vie & de l'huile d'olive battues : s'il ne jette que peu, donnez-lui pour l'échauffer, une demi-once de thériaque avec une chopine de bon vin, ou de l'opiate de kermès.

Si le cheval jette fort bien par les nazeaux, ne lui faites aucun remede, tenez-le chaudement & promenez-le soir & matin.

**GOUTTE.** (la) Maladie qui survient aux articulations des pieds & des mains, avec tumeur & difficulté de remuer la partie affligée, & qui cause des douleurs très-vives. Elle provient d'une humeur vicieuse & épaisse, laquelle ne peut passer qu'avec peine dans les canaux ordinaires, & tireille les extrémités des nerfs dont ils sont semés ; c'est la sérosité dont cette humeur est pleine qui produit l'enflure. On voit par là que la Goutte est occasionnée par une sur-

abondance de lympe & par des matieres mucilagineuses & gluantes ; lesquelles se trouvent, ou dans les alimens, dont les gouteux font usage, tels que les mets succulens accommodés ou avec des coulis qui font les extraits des viandes, ou avec des jus, ou même dans ceux qui sont difficiles à digérer, ou dans l'usage immodéré des boissons, telles que le vin, la biere, les liqueurs, enfin par la débauche. Le vrai remede à la goutte pour ceux qui ont bonne envie d'être guéris, est de s'astreindre à ne vivre que d'alimens peu nourrifans, boire très-peu de vin, de se retrancher le souper, & de faire usage des médicamens favoronneux, comme l'infusion du petit chêne ou germandrée, d'ivette & de plantes légèrement ameres. Cinq à six onces de savon blanc fondu dans sept à huit pintes d'eau, & dont on baigne la partie affligée, est un remede des plus actifs dans toutes les especes de gouttes. On peut aussi réduire le savon en pâte, & l'appliquer sur les pieds & sur les mains le plus long-tems qu'il sera possible.

Remedes qu'on doit faire dans le tems de l'accès de la goutte. 1°. S'il y a fièvre & oppression de poitrine, le malade doit prendre des lavemens. 2°. Se faire saigner plusieurs fois s'il le faut. 3°. Prendre dans les premieres vingt-quatre heures trois ou quatre prises de quinquina en substance, & le soir si les douleurs sont violentes prendre un narcotique, comme syrop de pavot blanc, ou même du *diacordium* pour les adoucir. 4°. Ne prendre que des bouillons pour toute nourriture, tant que la fièvre & les douleurs vives subsistent. 5°. Boire d'une ptisane faite avec le polypode de chêne, hermodate, squine, falfepareille, de chacune quatre onces, & de bois degayac six onces, le tout mis par morceaux dans neuf pintes d'eau & trois pintes de vin blanc bouilli & réduit au quart & passé. Se faire frotter les parties douloureuses avec des onguens composés pour ce mal; ou même doucher les parties avec de l'eau de genievre distillée au vin.

Remede simple & facile contre la douleur de la goutte. Prenez deux poignées de son, une poignée de sel avec de l'urine ; faites bouillir le tout ensemble :

faites-en

faites-en un cataplasme : appliquez-le sur le mal, & l'y laissez vingt-quatre heures.

Remede contre la Goutte en général. Faites bouillir quelques momens une poignée de tresse d'eau, & faites prendre au malade de cette décoction en guise de ptisane. *Eph. d'Allem.*

Un autre remede dont la connoissance est toute nouvelle, est l'application de la plante appelée grande Armoise ou Valentine, lorsqu'elle est fanée. Les Japonois en font usage & l'appellent *Moxa* en cet état. Ils cueillent la plante au commencement de Juin dès le matin avec les feuilles : la suspendent au grand air, la font sécher des années entieres, puis ils la broient : ce triage fait, il ne reste que le duvet ou étoupe mollette de couleur cendrée, facile à s'enflammer, laquelle fournit un feu doux, modéré, absolument supportable, & contient une vertu admirable pour guérir la Goutte.

Pour cet effet, dès que la douleur commence à se faire sentir dans l'articulation, & avant que la tumeur se forme ; on roule le moxa en forme de petite corde de la grosseur d'une plume qu'on tourne en spirale à la hauteur d'un pouce : on applique cette petite pyramide sur l'endroit où le mal se fait sentir, en évitant l'endroit des nerfs, & des vaisseaux considérables. On l'allume par le haut : le feu gagne le pied de la pyramide ; la partie échauffée s'enfle alors legerement : on renouvelle, s'il le faut, la pyramide par une autre, & on cesse l'opération dès que l'on sent une odeur infecte qui sort de la partie où l'on tient le *moxa* appliqué, ce qui dénote l'entiere évaporation de la matiere gouteuse.

Remede contre la Goutte remontée. Prenez de la racine de raifort sauvage, de l'ail, des sommités de rhue, & de la fiente de pigeon, de chacune une once : pilez le tout dans un mortier, en l'arrofant de vinaigre ; ajoutez-y sur la fin trois onces de moutarde, ou au défaut, du vieux levain : faites du tout un cataplasme pour appliquer sous la plante des pieds, & le renouvelez lorsqu'il sera sec.

Remede pour guérir les nodosités qui sont souvent

Tom. I.

K k

les suites de la Goutte. Ces sortes de nodosités sont de deux sortes : les unes ne sont que des gonflemens des extrémités des os qui demeurent dans leur état ; mais qui quelquefois aussi sont desséchés les tendons & rendent les doigts courbes : les autres sont produites par l'humeur même de la Goutte, qui se change en matiere plâtreuse ou glaireuse, & dégénèrent quelquefois en ulcères. En ce cas, on doit faire des pansemens légers sans rien comprimer ; ne point user surtout de la lancette ni de topique, mais de la douche fréquente avec eau tiède, & l'emplâtre de *manus-dei*, sans verd de gris ; ou si les emplâtres irritoient le mal, user d'un cataplasme fait avec de la farine de seigle & l'huile rosat : appliquer sur les chairs ulcérées, des plumaceaux trempés dans le suc de joubarbe tiède, & réitérer cinq ou six fois le jour. Si la jointure se découvre, faire quelque injection d'eau vulnéraire, distillée avec le vin blanc : si les matieres plâtreuses peuvent se détacher on les tire avec la curette, ou quelque instrument semblable.

Après la pratique de tous les remedes ci-dessus, si les accès de Goutte reviennent également, le malade doit se mettre au lait de vache pour toute nourriture pour adoucir la masse du sang, mais si l'humeur ne peut être pénétrée par les remedes internes & externes, on doit recourir aux eaux minérales chaudes, & aux bains de ces mêmes eaux dans les saisons convenables.

Comme les plus habiles Médecins conviennent, que si on pouvoit trouver un topique propre à résoudre la matiere morbifique de la Goutte, laquelle consiste en des matieres gypseuses ou plâtreuses, qui affectent les jointures des membres & y causent une distention continuelle, il ne faudroit pas hésiter de s'en servir : or, comme rien n'est plus capable de dissoudre ces sortes de matieres que l'esprit de sel tiré par l'intermede de l'huile de vitriol : il est constant qu'une mixture de l'esprit de sel, mais bien déseigné avec de l'huile de thérbenthine, pour lui servir de véhicule, perceroit jusqu'au siege de la maladie ; dissoudroit & dissiperoit ces matieres terreuses.

Régime pour prévenir les accès de Goutte.

On doit 1°. Détremper les humeurs en prenant quelques bouillons faits avec du veau ou poulet, des feuilles de bourrache, de buglose, de poirée, de pimprenelle & chicorée blanche, y ajouter un gros de sel de glauber, se purger avec une médecine ordinaire : on peut y mettre quelques grains d'agaric réduit en poudre, pour mieux purger s'il le faut. 2°. Le lendemain de la médecine commencer l'usage d'un bol stomachique & absorbant : il se fait avec vingt gouttes de baume de Copahu, vingt grains de vers de terre desséchés, clous de girofle & gingembre, de chacun cinq grains, le tout en poudre & incorporé ; on y ajoute quelques gouttes de syrop pour former le bol, qu'on doit prendre pendant quinze jours. 3°. Prendre d'abord après ce bol un bouillon fait avec un cœur de veau, racines de squine, sallépareille, feuilles de cresson, celleri ; le tout lavé & coupé menu, une once de limaille d'acier bien lavée, & enfermée dans un linge fin qu'on suspend dans le pot. On réduit le tout à la moitié, & on le passe avec expression ; il faut se purger après les quinze jours, & recommencer les mêmes remedes pendant quatre mois, & les huit derniers ne prendre que les bouillons. Le malade ne doit point faire maigre, & ne manger rien de crud ni d'indigeste.

GOUTTE, rhumatisme, gravelle, & autres maux provenant des sérosités bilieuses.

Purgatif propre pour les guérir. Faites bouillir dans une chopine d'eau de fontaine deux gros de reglisse verte, ratissée, battue & essilée, avec douze gros grains de raisins secs, coupés & mondés de leurs pepins. Quand le tout aura fait dix ou douze bouillons, ajoutez-y le poids de trente grains d'agaric trochisque réduit en poudre subtile, & deux gros de feuilles de fené mondé ; laissez-les infuser sur les cendres chaudes pendant douze heures ; le lendemain ajoutez-y deux onces de manne de Calabre ; faites bouillir le tout jusqu'à ce que la manne soit fondue ; passez la médecine par une étamine, & clarifiez-la avec un blanc d'œuf.

GOUTTE. Maladie de certains oiseaux, comme la

favuette, le roffignol, la mēfange : cette maladie vient du froid qu'ils ont enduré ; on la connoit à leurs jambes & à leurs pieds, qu'ils ont fort rudes ; le remede est de les tenir chaudement.

**GOUTTE.** Sorte de mesure souvent prescrite dans la préparation des remedes, & pour en fixer la dose : c'est la moindre quantité de la liqueur ordonnée qui se sépare en versant doucement.

**GRAIN.** Le Grain est le plus petit poids dont on se sert pour peser l'or ou l'argent, ou certaines drogues de Médecine. Le Grain est selon la commune opinion le poids d'un grain d'orge, gros, bien nourri ; les 24 Grains font un denier : les 8 deniers un gros ; les 8 gros une once, & les 16 onces une livre de Paris. En Médecine les 20 Grains valent un scrupule, & les 60 Grains un gros ou dragme.

**GRAINE** ( la ) est la semence que les plantes produisent. Chaque Graine contient en soi la plante qui en doit naître, mais enveloppée & imperceptible ; il n'y a point de plante qui ne vienne de graine, du moins dans son origine : elle renferme aussi une matiere farineuse & une humeur huileuse, qui nourrissent la plante, c'est le germe. La graine est d'une fécondité prodigieuse & inépuisable : il y a des plantes qui en portent des milliers à l'infini, comme le millet, le chanvre, &c. Dans les jardins on n'emploie que des Graines d'un ou deux ans au plus, cependant celles des pois, des fèves, melons, durent jusqu'à huit & dix ans ; cela dépend de la maniere dont on les conserve : car on doit les préserver de l'excès d'humidité, de sécheresse & de froid : ainsi on doit les tenir en lieu sec & les remuer de tems en tems.

Au reste, il n'y a point de proportion entre la graine & la plante qui en provient, puisque les plus grands arbres portent souvent les plus petites Graines. On doit recueillir exactement toutes les Graines pour favoriser l'âge & la qualité de ce qu'on sème ; pour cet effet, on laisse monter un peu de toutes les plantes, & on les sème dans les saisons propres à chacune.

Pour hâter la germination des Graines, on doit mettre tremper la graine de la plante pendant huit

jours dans du marc ou de l'huile d'olive, puis la mettre dans de la mie de pain chaud ; elle germera bien vite.

**GRAINES DES FLEURS.** Elles veulent être cueillies & conservées au sec. Lorsque les tiges qui les portent commencent à jaunir, & que vous jugez que les graines sont mûres, coupez le haut des tiges & laissez les Graines dans les enveloppes naturelles qui les renferment : exposez-les quelque tems au soleil, afin que l'écorce en soit plus dure. On sème les Graines sur couche lorsque le fumier a perdu sa grande chaleur, ou en pleine terre, dans des rayons espacés de quatre ou cinq doigts, ou dans des caisses portatives, dont le fond est percé de plusieurs trous, & couvert d'un pouce de charbon de terre. On doit semer les Graines à fleur de caisse en les couvrant d'un demi-doigt de terre qu'on y laisse tomber à travers d'une crible : étendre un peu de paille par dessus pour empêcher que l'eau des arrosemens n'emporte les Graines.

On fait bien de mettre dans le même lieu & dans des sacs suspendus au plancher, les différens paquets des graines qu'on emploie le reste du printems & de l'été, le tout bien étiqueté.

**GRAINS.** On entend par ce terme tout ce qui sort des épis de quelque espece qu'ils soient. On les distingue en gros & en menus : les gros grains sont le bled & le seigle : les menus grains sont l'orge, l'avoine, les pois, le millet, les vesces, le maïs. On sème les gros grains en automne, & les menus au mois de Mars. Voyez **BLED**.

**CONSERVATION des Grains.** Il y a deux causes de la destruction des Grains, savoir ; 1°. la corruption occasionnée par la fermentation ; 2°. celle qui est produite par les insectes, sans compter les rats, les souris, dont on ne peut se préserver qu'avec de grandes précautions. Parmi les insectes les plus communs sont les charançons qu'on appelle en certains pays la *Cadelle*, & les teignes ou vers qui se changent en petits papillons, après s'être nourris de farine.

Les greniers où l'air s'échauffe beaucoup, sont plus infectés de charançons que ceux qui s'entretiennent frais. La méthode ordinaire pour se préserver de ces

infectes, est de remuer & de cribler fréquemment les Grains, mais cette opération occasionne un déchet & des frais considérables. Il y a des personnes qui emploient des parfums & des herbes aromatiques : d'autres prétendent qu'il est plus avantageux de rafraîchir les Grains par l'air des soufflets, & mais qu'on doit commencer par étuver les Grains : d'autres que l'étuve seule suffit, mais il est plus sûr de réunir les deux pratiques pour parvenir à une conservation plus sûre. A l'égard du degré de chaleur les sentimens varient: il sembleroit néanmoins qu'une chaleur modérée & continuelle, est plus propre à dessécher parfaitement quelque corps que ce soit, qu'une chaleur trop vive & de courte durée, qui brûle plutôt que de dessécher.

MOYENS de conserver les Grains selon la méthode de M. du Hamel. La conservation des Grains est un objet de la dernière importance ; car en conservant le froment de surcroît que fournissent les récoltes abondantes, il est très possible de prévenir les grandes disettes, puisqu'on a de quoi subvenir au défaut des récoltes médiocres, au lieu qu'en négligeant cette précaution, on est exposé aux calamités de la famine: ce qui arrive toutes les fois que les récoltes n'égalent pas une bonne demi-année. Ainsi lorsque le froment est quelquefois si abondant qu'il tombe à un prix trop modique, pour que les Fermiers puissent retirer de leur vente les avances qu'ils ont faites, on doit profiter de ce tems pour faire des magasins, qui en s'ouvrant à propos, seroient un moyen sûr pour prévenir les disettes ; mais ce moyen n'est praticable qu'autant qu'on peut conserver les Grains sans frais & sans déchet. Rien ne seroit donc plus avantageux au bien Public que de mettre les Particuliers en état de faire leurs provisions dans des années d'abondance, puisque c'est autant de Citoyens qui ne se ressentent point des disettes, & qui dans les tems durs & calamiteux, ne tirent point leurs subsistances des marchés ; car l'économie des Particuliers tourne au soulagement d'un Royaume. Jusqu'à ces dernières années, on n'avoit point d'autres moyens de conserver le bled que par des greniers spacieux, pour pouvoir contenir une

quantité de Grains, même point trop considérable : on fait que dans les greniers le bled y est exposé à se corrompre si on ne le remue, si on ne le crible : il l'est encore à la rapine d'une infinité d'animaux & d'insectes qui se multiplient quelquefois à un tel point qu'on est obligé de vendre le bled à bas prix ; or, M. du Hamel, si connu par la fertilité de son genie & ses laborieuses recherches, a imaginé pour la conservation des Grains une sorte de machine, qui par son mécanisme forme ce qu'il appelle un grenier de conservation, & qui mérite par son utilité la plus sérieuse attention & les plus grands éloges.

Cette machine a l'avantage 1°. de pouvoir renfermer une grande quantité de froment dans un petit emplacement ; 2°. de faire en sorte qu'il n'y fermentent pas, qu'il ne s'y échauffe pas, qu'il n'y contracte pas un mauvais goût ; 3°. de le garantir de la rapine des rats, des souris, des oiseaux, sans l'exposer à être endommagé par les chats ; 4°. de le préserver des mittes, des teignes, des charançons, & de toute espèce d'insecte ; 5°. de le conserver ainsi si long-tems qu'on voudra, & cela sans frais & sans embarras.

Mais le même M. du Hamel exige, qu'avant de mettre le bled dans le grenier de conservation, on le fasse passer par deux préparations, dont la première est celle du nettoïement du Grain, & la seconde, celle de le faire passer par une étuve dont il donne la description dans son Traité de la Conservation des Grains, Paris 1754.

Voici l'analyse de ces sortes de préparations, & de la description du grenier de conservation ; 1°. Pour bien nettoier le froment on doit, après qu'il est battu, le passer sur l'aire même dans des cribles de mégisserie, ou en le vanant, ou par d'autres pratiques qui varient selon les lieux ; mais comme en répétant ces opérations, on emporte de la poussière des Grains charbonnés, s'il y en a, & même une partie du fon ; on ne peut parvenir à ce parfait nettoïement qu'en lavant le Grain, & en le mettant pour cela dans des corbeilles qu'on plonge dans une eau courante. A l'égard des petits magasins, tels que ceux des Parti-

culiers, & non ceux des Villes & Communautés, on peut se contenter de nettoyer très-soigneusement les Grains avec les instrumens qui sont en usage dans chaque pays.

M. du Hamel prétend que le crible en plan incliné, qu'il met à la tête des trois sortes de cribles dont il donne la description, suffit pour des Particuliers qui ne sont pas des magasins considérables. Ce crible est fort simple, coûte peu, & il est fort expéditif: il est composé d'une trémie dans laquelle on verse le grain qui en sort peu à peu, pour se répandre en nape sur un plan incliné: ce plan est formé pas des fils d'archal, rangés parallèlement les uns aux autres, & se joignant d'assez près pour que les grains ne puissent pas passer au travers. Le bon froment roulant sur ce plan, qui est incliné à l'horizon d'environ 45 degrés, se répand au bas du crible, mais les petits grains, une partie des grains charbonnés, & les grains plus menues, de même que la plupart des charançons traversent le crible, & tombent sur un cuir tendu à trois pouces de distance sous le fil d'archal: toutes ces immondices coulent sur le cuir, & se rendent dans une chaudière de cuivre placée derrière le fil d'archal.

Par cette première opération on fait perdre au bled une partie de son humidité, & au bout d'un an ou quinze mois, on doit le mettre dans les greniers de conservation; car alors les Grains auront acquis un degré de sécheresse qui les rendra aisés à conserver. Cette seule préparation peut être suffisante pour les Fermiers & les Seigneurs qui n'ont à conserver que le grain de leur récolte & des revenus de leur Seigneurie, tels que les dîmes, rentes en grain, &c. ainsi que pour tous ceux qui ne peuvent pas faire de grands magasins de froment, parce que toutes ces personnes ont des greniers suffisans pour la récolte d'une année. Mais si plusieurs années de grande récolte se succédoient, comme alors ils ne sauroient que faire de leurs grains, c'est dans ce cas que le grenier de conservation leur est nécessaire, & ils peuvent le faire assez grand pour conserver du grain de cinq à six années.

Ceux qui sont dans le cas de faire de plus grands magasins, doivent pour rendre le grain bien sec, & avant de l'enfermer dans des greniers de conservation, le passer dans une étuve. M. du Hamel en a fait la description: mais comme des Fermiers ordinaires ou des Particuliers pourroient la trouver trop dispendieuse, il leur propose de faire de petites étuves capables de contenir cent minots de bled ou du moins cinquante; & il a donné pareillement la description d'une de ces sortes d'étuves: nous avons cru faire plaisir au Lecteur d'en tracer l'esquisse.

Ce bâtiment est un petit cabinet qui a hors d'œuvre douze pieds en carré & neuf dans œuvre. Le haut est formé par une voûte de brique, qui prend sa naissance à douze pieds du raiz de chauffée, & l'élevation sous la clef est de quinze pieds: au devant de l'étuve est une petite porte fermée par doubles volets, pour empêcher la chaleur de l'étuve de se dissiper: par derrière il y a une petite arcade de pierres de taille pour placer un poêle. Il n'est pas possible de donner ici la description du poêle imaginé par M. du Hamel pour les grandes étuves, mais il est bon de remarquer, qu'à l'égard des petites, il dit, qu'on peut se contenter de les chauffer avec un poêle de fonte ordinaire, dans lequel on met le bois en dehors de l'étuve: on y ajuste un tuyau pour la décharge de la fumée.

Au dessus de la voûte de l'étuve il y a trois ouvertures, une au milieu pour connoître, au moyen d'un thermomètre, la chaleur de l'étuve, & les deux autres servent de passage ou de tuyaux pour remplir les tablettes qu'on a pratiquées dans l'étuve en plan incliné, & sur lesquelles le bled se répand à droite & à gauche; il y a des banquettes de maçonnerie pour supporter les tablettes, & au milieu de ces banquettes, il y a une conduite en plan incliné, par laquelle le froment s'écoule quand on vuide l'étuve. On peut voir & la construction & l'arrangement de ces tablettes avec les figures qui les représentent: dans le Traité de M. du Hamel. L'étuve étant préparée on verse le froment dans la trémie qui est au dessus de l'ouverture de la voûte qui répond aux tablettes, le froment

tombe perpendiculairement dans le tuyau du milieu : ce tuyau étant plein, le froment le verse sur les côtés, & s'arrange de lui-même à l'épaisseur de trois ou quatre pouces sur les tablettes : quand on veut vider l'étuve, on ouvre la trape, & le grain coule dans les sacs ; il est alors en état d'être porté dans les greniers de conservation.

De la maniere dont sont construits ces sortes d'étuves ; on fait tenir beaucoup de Grain dans un très-petit espace, puisque dans un bâtiment qui n'a que neuf pieds en quarré sur quinze pieds sous clef, on peut faire tenir 228 pieds cubes de froment. On doit remarquer touchant cette étuve, & selon les expériences que M. du Hamel a faites : 1°. que pour procurer au froment un parfait dessèchement, il n'est pas tant question d'augmenter la violence du feu que de le laisser long-tems dans l'étuve ; 2°. que le froment qui a passé une année dans les greniers ordinaires, a perdu beaucoup de l'humidité qu'il avoit après la moisson ; 3°. que le froment perd plus ou moins de son volume, suivant qu'il est plus ou moins chargé d'humidité ; 4°. que ce déchet est évalué par rapport à un froment de bonne qualité à un trente-deuxieme de son volume. Ce n'est pas cependant une perte réelle pour le Vendeur, puisque la partie farineuse reste, & que la farine d'un froment bien sec fournit plus de pain que celle du même froment non desséché. En effet, les Boulangers achètent ces fromens desséchés un peu plus cher que les autres ; 5°. que la chaleur de l'étuve n'est pas à la vérité assez forte pour faire périr tous les charançons, mais elle l'est toujours assez pour exterminer les teignes ; 6°. que la faculté de germer est détruite dans le plus grand nombre de fromens & affoiblie dans presque tous.

M. du Hamel a éprouvé qu'il n'a consommé en cinq heures de tems pour donner la chaleur suffisante au poêle que pour vingt à trente fous de bois, ce qui a suffi pour étuver 200 pieds cubes de froment ; il ajoute qu'on doit avoir la précaution de mettre au dessus du tuyau qui décharge l'air chaud, une plaque de tole pour détourner le courant d'air, & empêcher

qu'il ne se porte tout de suite sur le thermometre : sans cette précaution, on jugeroit mal de la chaleur de l'étuve ; 2°. qu'il faut descendre le thermometre jusqu'au milieu de la hauteur de l'étuve, parce que la chaleur est toujours plus grande au haut qu'au bas ; 5°. que lorsque le thermometre est monté à 50 ou 60 degrés, on peut cesser de mettre du bois dans le poêle ; & sitôt que celui qu'on y a mis est réduit en braïse, on doit fermer exactement les portes du poêle, & le registre qui sert à boucher le haut de la cheminée ; 4°. que le froment acquert ordinairement le degré de sécheresse suffisant, après qu'on l'a tenu trente-six ou 48 heures dans l'étuve : cela dépend du plus ou du moins d'humidité qu'il renfermoit, mais on connoît qu'il est suffisamment sec ; lorsqu'étant froid, & en le cassant sous la dent il rompt comme un grain de ris, sans que la dent y fasse d'impression.

Si on a allumé le feu à six heures du matin on peut ordinairement fermer les portes du poêle à midi : on laisse tout fermé jusqu'au lendemain six heures du matin ; alors on ouvre les trois trapes de la voûte. & l'ouverture qui est au dessous de la porte du poêle, pour laisser sortir les vapeurs humides. On peut ensuite vider le poêle pour le remplir sur le champ de nouveau froment, & profiter de la chaleur qui reste dans l'étuve : on doit laisser refroidir le froment qui sort de l'étuve, & aussitôt après le passer par le crible à vent pour en ôter la poussière ; enfin, le mettre dans les greniers de conservation.

Selon M. du Hamel, du froment bien nettoyé & bien desséché, peut se passer d'être éventé après être sorti de l'étuve, mais lorsque le froment a contracté une mauvaise odeur, il faut joindre l'action du crible à vent au dessèchement.

M. du Hamel convient qu'il n'est pas nécessaire qu'on étuve les fromens quand ils sont secs & de bonne qualité, mais que, s'ils sont humides, il y a un profit considérable à les faire passer par l'étuve. Il observe encore qu'un Fermier qui n'auroit à conserver que 1000 ou 1200 pieds cubes de froment, peut se dispenser de construire une étuve telle que celle dont

on vient de donner une idée, & qu'il peut à peu de frais en faire une petite avec des claies : que quand même elle n'auroit que cinq à six pieds en carré, elle suffiroit pour dessécher ses fromens, & qu'à la place du poêle un grand fourneau de tole suffiroit pour échauffer avec du charbon cette petite étuve.

Au reste, ce desséchement artificiel est très-important dans les pays septentrionaux, mais il l'est moins dans les pays chauds, quoiqu'il y ait des Provinces en Italie où l'on étuve les bleds.

Le même Auteur soutient que cette opération n'est point embarrassante, puisqu'il ne s'agit que de jeter à la pelle le froment dans les trémies pour charger l'étuve, laquelle se vuide d'elle-même dans les sacs ; qu'elle n'est point coûteuse comme on l'a vu ci-dessus, & qu'elle rend en fort peu de tems le froment plus sec, que si on l'avoit conservé un an dans un grenier ordinaire.

Venons aux greniers de conservation ; 1°. Ces greniers doivent être construits selon la quantité de froment qu'on se propose de tenir en réserve. M. du Hamel a donné des descriptions des greniers de toute sorte de grandeur, & depuis celui qui suffit pour la subsistance d'une famille jusqu'à celui qu'il faudroit pour l'approvisionnement d'une Ville entiere. Voici l'idée qu'il donne d'un grenier de moyenne grandeur, pour un Fermier ou le Seigneur d'une terre de quelque étendue, & à pouvoir contenir mille pieds cubes de froment ; il est bon d'observer que pour conserver suivant l'usage ordinaire ces milles pieds cubes, il faudroit un grenier de cinquante-neuf pieds de long sur dix-neuf de large.

Le grenier dont il s'agit ici, doit être fait à peu près comme une grande caisse, à laquelle on donne treize pieds de côté sur six de haut : cette caisse est formée par des planches de deux pouces & demi d'épaisseur, placées les unes à côté des autres à plat joint, mais retenues & forcées les unes contre les autres, par quatre moises à chaque côté de la caisse ; ce sont des pieces de bois qui ont quatre pouces d'équarrissage, & assemblées à leur extrémité par de fort tenons & de

grandes mortaises, dans lesquelles entrent des coins qui étant frappés, serrent fortement les planches de long les unes contre les autres : on donne à chaque côté un bombement d'un pouce, pour que les planches au lieu de rentrer en dedans s'appliquent contre les moises. Les planches qui forment le fond d'en bas sont reçues par leur extrémité dans une grande rainure ou jable, & soutenues par des chantiers ou pieces de bois carrées qui doivent soutenir ces planches, & être posées immédiatement sous elles, pour pouvoir porter la charge du froment. Le fond supérieur qui est composé pareillement de planches est reçu dans une feuillure, & il est soutenu en dessous par des traverses. On y pratique à différens endroits cinq ou six ouvertures en rond de quatre à cinq pouces de diametre, lesquelles servent à laisser échapper l'air quand on fait jouer les soufflets, mais le reste du tems on les ferme exactement, de peur qu'aucun animal ne puisse entrer dans le grenier : au-dessus, c'est-à-dire, à quatre ou cinq pouces du fond inférieur de la caisse, on en fait un autre de deux rangs de tringles ou lambourdes, lesquelles se croisent à angles droits & forment une espèce de grillage. Sur les tringles qui recouvrent les autres, on lie avec de l'osier des lattes jointives comme si on vouloit faire un plafond, & on étend sur ces lattes une toile de crin dans toute l'étendue de la cuve. Cette toile doit être semblable à celle que les Brasseurs emploient pour sécher leur grain : il faut remarquer que les deux épaisseurs des tringles & des lattes, font qu'il y a environ quatre pouces & demi de distance du fond de la caisse jusqu'au froment qu'on verse sur la toile de crin : c'est dans cet espace que l'air donné par les soufflets se distribue par-tout. On place à une petite distance du grenier un grand soufflet ou deux moyens, dont les diaphragmes sont mus par une machine qu'un cheval, ou même un âne fait tourner. & qui servent à rafraîchir le froment en renouvelant l'air. Cette machine est une grosse piece de bois arrondie, ou un arbre tournant posé verticalement, contre laquelle est attachée un levrier de neuf à dix pieds de long, depuis le centre de l'arbre tournant

juqu'au milieu de la piece de bois qui sert à supporter le palonnier auquel l'âne est attelé. L'arbre tournant emporte avec lui une petite roue placée horizontalement, & autour de laquelle il y a quarante-huit dents qui engrainent dans la lanterne; cette lanterne fait mouvoir une manivelle, laquelle à son tour fait mouvoir les tringles qui répondent aux diaphragmes des soufflets; on ajoute aux soufflets un porte-vent qui aboutit à une ouverture qu'on pratique au fond de la cuve: toutes ces pieces sont retenues par un bâtis de charpente en long & en travers qui assujettissent les soufflets, car il faut qu'ils le soient fermement. Or, les soufflets en prenant l'air du dehors, le portent entre les deux planchers inférieurs du petit grenier. Quand on veut éventer le froment, on ouvre les soupiraux, & le vent traverse si puissamment le froment, qu'il fait sortir de la poussière par les soupiraux, & qu'il élève des grains de froment jusqu'à un pied de hauteur, du moins avec le soufflet de l'invention de M. Hales, & dont M. du Hamel a donné la description. Au reste, pour s'assurer si l'air des soufflets parcourt toute l'étendue de la caisse & traverse bien le froment, il est bon de mettre sur les ouvertures du fond supérieur des linges qui se leveront d'autant plus que l'air en sortira plus abondamment.

Nouvelle maniere fort simple de conserver les Grains, d'après l'expérience qui en a été faite pour deux cens septiers de bled.

On doit pour cela faire faire une cave plus ou moins grande, selon la quantité de grain qu'on peut recueillir. Cette cave doit être située dans le lieu le plus sec des bâtimens dont on est le maître, & doit être construite de maniere qu'elle soit environnée de toutes parts d'autres caveaux: on y doit pratiquer au dessus une ouverture pour y descendre le bled: cette ouverture doit être fermée bien exactement & recouverte de terre & à niveau du sol du lieu qui y répond. Il faut boiser l'intérieur de la cave de fortes planches de chêne, & faire un plancher du même bois soutenu sur des chantiers ou poutrelles, afin que le Grain qui y est mis dessus, soit garanti de l'humidité

des terres & des murs, & qu'ils ne lui en laissent que la fraîcheur. Le bled ainsi logé ne risque pas de pourrir ni de germer: il n'a pas besoin d'être remué à la pelle, & il y peut demeurer plusieurs années sans souffrir aucune altération; mais avant de l'y déposer il faut qu'il soit parfaitement sec, qu'il ait été étendu, pendant quelque tems dans lieu aéré, & remué souvent, autrement il ne manquoit pas de s'y gâter. La personne qui a fait la découverte de ce moyen de conserver le bled, croit que si on mettoit dans cette cave du bled qui auroit encore les gouffles, c'est-à-dire, seulement battu & non vanné, il s'y conserveroit à merveille; parce que les capsules absorberoient toute l'humidité du bled; qu'ainsi ceux qui sont obligés de garder du Grain plusieurs années, pourroient en faire l'expérience; il prétend aussi que la farine se conserve fort bien dans ces fortes de caves. *Journ. œcon. ann. 1758.*

COMMERCE des Grains. Le vrai moyen de perfectionner l'agriculture, est d'animer le Cultivateur, en lui procurant le débit avantageux de ses denrées. L'Auteur de l'Essai sur la police des Grains, Ouvrages qui est un chef-d'œuvre dans son genre, fait des observations si judicieuses pour appuyer son système touchant la liberté du commerce des Grains, que rien n'est plus instructif sur cette matiere, tant pour les Particuliers que pour la Nation en général: nous avons cru faire plaisir au Lecteur, de donner ici un précis des moyens avantageux qui résultent, selon lui, de la liberté de ce commerce.

Il examine d'abord quelle peut être la voie la plus sûre pour préserver le Royaume des disettes, & y faire trouver toujours une suffisante quantité de Grains.

On a proposé bien des fois de faire des magasins publics, mais il y a tant d'inconvéniens dans cet établissement, qu'il n'est point surprenant qu'on n'ait point encore pris ce parti. Si l'on considère l'immensité de la dépense pour la construction des bâtimens, l'achat des Grains, leur garde & leur entretien, on avouera que les difficultés seront très-grandes dans l'exécution. Que l'on suppose les frais de construction,

ceux d'achats, ceux de régie, tant des Supérieurs que des Commis, Gardiens & Domestiques : les déchets naturels des Grains, les pertes imprévues occasionnées par la négligence ou par la malice ; & l'on conviendra qu'à quelque bas prix que l'on fit ces provisions, elles reviendroient en peu de tems à des frais excessifs, & que l'on courroit souvent les risques d'avoir des bleds fort chers & de mauvaise qualité.

Il ne seroit ni plus prudent ni plus utile de charger une Compagnie de former des magasins dans le Royaume. Quand même elle seroit composée de Citoyens les plus entendus & les mieux intentionnés, ils ne pourroient se livrer à cette entreprise sans avoir l'intention d'y trouver la récompense de leurs peines ; & l'économie marchande n'est pas toujours la qualité essentielle des Entrepreneurs. Ainsi, l'on tomberoit encore dans les mêmes inconvéniens de payer l'intérêt des grosses avances, de multiplier les frais, & d'avoir souvent des Grains dont le Public autoit lieu de se plaindre ; ce qui est inévitable dans des achats un peu considérables.

D'ailleurs, pour peu que l'on y fasse attention, l'on sentira aisément que ces deux sortes de moyens sont, sans que l'on s'en doute, le véritable monopole : car le monopole n'est autre chose que de s'emparer seul d'une marchandise pour la revendre : & quoique dans le cas présent, on n'achète des Grains que dans la vue de soulager le Peuple, l'effet est cependant le même que si l'on agissoit par d'autres motifs.

En effet, que l'on fasse des levées de Grains dans quelque tems que ce soit pour le compte de l'Etat, ou pour celui d'un Entrepreneur autorisé à cela, il est impossible que le Public n'en soit bientôt informé, & que le prix n'en hausse considérablement, quelque précaution que l'on prenne : ce qui n'arrive pas quand ce sont des Marchands particuliers qui achètent imperceptiblement en petites quantités & sans éclat. Si pour prévenir le surhaussement que peut occasionner une levée de Grains un peu considérable, on s'oppose aux achats que pourroient faire quelques Particuliers, c'est nuire au Vendeur & au Public : au Vendeur, qui

est

est souvent le Cultivateur lui-même, parce qu'on le frustré d'un profit naturel & légitime, sur une denrée précieuse que l'on ne doit que ses soins : au Public, parce qu'on le prive du bénéfice de la concurrence & du choix : car, écarter les Acheteurs dans un tems, c'est diminuer le nombre des Vendeurs dans un autre ; c'est se rendre seul maître des achats, & des ventes ; c'est établir un taux forcé à la marchand ; c'est la renchérir de tous les frais d'une entreprise souvent mal conduite ; c'est se mettre dans le cas de ne pouvoir vendre les Grains au public qu'avec ces surtaux ; & ce surtaux influe sur le prix des marchés qui auront souvent baissé.

Les magasins publics ont donc des inconvéniens sans nombre, & toutes les précautions alimentaires ne sont pas aussi utiles qu'on le pense. C'est ici où l'Auteur, développant son système, dit qu'il seroit plutôt à souhaiter qu'un grand nombre de particulier pussent faire un grand nombre de petits magasins, & que les Réglemens de la grande Police sur cet objet favorisassent leurs entreprises.

Pour faire régner l'abondance des Grains, il prétend qu'il faut laisser la liberté aux Marchands de bled d'acheter, & de laisser le commerce des bleds libre ; il en donne la raison. Dans ces années heureuses, dit-il, où les saisons favorisent nos travaux, tout Cultivateur ne se trouve point en état de garder toute sa récolte : il n'en faut que deux ou trois bonnes aux plus aisés pour les faire gémir sous le poids de l'abondance. Alors ils dissipent ou laissent gâter un bien qui leur est à charge ; & s'il ne se trouve pas des gens en état de les débarrasser de leur superflu, une partie des terres reste en friche, où est mal cultivée : ainsi plus il y aura de Marchands, plus les Laboureurs trouveront de secours. Ces Marchands n'empêchent pas que les Laboureurs ne gardent chez eux, suivant leurs moyens, toute la quantité de Grains qu'ils ne seront pas pressés de vendre : alors, en cas de besoin, on trouvera dans les Fermes tout le Grain qu'il est possible d'y conserver, & chez les Marchands tout celui qui courroit risque de se perdre chez le Cultivateur. *Pol. des Grains.*

Tome I.

L I

Si on a de la peine à s'imaginer que l'abondance puisse être nuisible au Laboureur, & que le prix des Grains soit un mal réel; examinons une Ferme à vingt lieues autour de Paris. M. du Hamel a calculé qu'une Ferme de 300 arpens cultivé à l'ordinaire, produit communément 500 septiers de bled & autant d'avoine, & qu'elle coûte pour les labours, semailles, & frais de récolte 5000 liv. Si le septier ne se vend que 12 liv. le Fermier tirera 6000 liv. de ses bleds, & 2000 livres de son avoine, parce qu'elle se vend un tiers de moins: ainsi il ne reste au Fermier que 3000 liv. pour payer ses impôts: fermages & frais domestiques, ce qui n'est pas suffisant. Il faut donc qu'il épargne sur la culture suivante, ce qui le réduit à ne donner que de foibles labours, ou à laisser là les terres trop fortes. *Cult. des Terres, ch. 21.*

Mais ce n'est ni par persuasion ni par force que l'on peut faire naître des Marchands & des magasins, c'est par l'appas seul du bénéfice: il faut qu'ils soient soutenus par cette espérance, & par la liberté entière de leur commerce: c'est le sort de l'humanité de n'être bien animée que par l'intérêt personnel; mais il ne faut pas ici regarder le motif, il faut seulement songer à l'effet. Ainsi, lorsque le bled sera à bon compte, ils débarrasseront le Laboureur de ce qu'il ne pourra pas garder; ils mettront ce superflu en magasin. Si le bled hausse en France, les Marchands aimeront mieux nous le vendre que de le porter au dehors, parce qu'il y a moins de frais à vendre près de soi que plus loin. Si le bled se vend mieux chez l'Etranger que chez nous, ces mêmes Marchands ne manqueront pas d'y envoyer aussi-tôt un convoi, & le bénéfice qu'ils feront sera un bénéfice pour l'Etat: c'est une valeur nouvelle qu'ils introduisent, & qui les encourage à continuer ce commerce.

Ce n'est point la garde opiniâtre de nos bleds qui nous alimente; mais leur production successive & annuelle. Leur conservation est un avantage réel, mais passager; leur culture seule est le fond inépuisable de nos provisions: c'est de ce principe qu'il faut partir. Animer le Cultivateur par une juste retribution de ses

travaux, ne point effaroucher le Gardien, mais l'entretenir par l'espérance du bénéfice, sont les seuls moyens de ne jamais manquer de grains.

Dans une disette très-urgente, l'Auteur conseille d'attirer les Grains étrangers, par une gratification annoncée à tant par mesure, payable comptant au lieu du dépôt: il prétend que cette voie est infiniment plus simple, & qu'elle entraîne bien moins de frais que celle des achats fait par économie pour le compte de l'Etat. Alors, dit-il, une foule de Marchands conduits par la récompense, s'empressement de vous fournir; & le prix du bled diminuera de lui-même par l'effet de la concurrence qui multiplie les importations, plus efficacement qu'un Commissaire chargé d'acheter des Grains, qui intimide les Forains & les écarte. C'est peut-être, continue-t-il, le moyen le moins coûteux de se garantir des inconvénients de la disette, des bleds de mauvaise qualité & des murmures d'un Peuple, toujours aveugle quand il n'a pas le choix de la marchandise & du prix.

Il ne conseille, à la vérité, d'user de cette gratification, que comme d'un remède violent dans une extrême nécessité, mais il soutient qu'elle opéreroit plus sûrement avec moins de frais que des achats faits pour l'Etat.

Prix des Grains. Observations du même Auteur sur cette matière.

C'est le prix des Grains qui anime ou qui décourage le Cultivateur. S'ils s'avilissent, il a un intérêt sensible à ne plus souhaiter une si bonne récolte; & s'il ne vend point à propos, il ne peut faire les avances d'une nouvelle culture: c'est à proportion de l'espérance des secours présents que ses travaux augmentent ou diminuent.

C'est le prix seul qui règle le sort du bled & qui le fait mouvoir. S'il est à plus bas prix chez nous que chez les voisins, il sortira, parce que le Marchand y trouve du bénéfice: s'il est plus cher en France que chez l'Etranger, il restera en France, sans qu'il soit besoin d'aucune défense, parce qu'il y a de la perte à l'exporter. Le bled étranger au contraire sera attiré en

France par le plus haut prix : c'est une balance continue que le prix seul gouverne pour la fixer d'un côté ou d'un autre. Il semble donc qu'en veillant avec attention sur le prix des Grains du pays & sur celui de l'Etranger, on auroit un thermometre sûr pour en hâter ou retarder la sortie à notre gré, pour les attirer ou les éloigner suivant les circonstances. Il ne faudroit d'autre Police que de hausser ou baisser les droits à propos, sans aucune défense ou permission pour l'entrée ou la sortie : la combinaison des prix étrangers avec les nôtres, fera toujours la boussole qui nous guidera. *Police des Grains.*

L'opinion décide quelquefois du prix des Grains, sans égard à leur qualité effective; car lorsque le bled est cher, & que les apparences sont belles, il baisse à mesure que l'on approche de la récolte, quoique la consommation en diminue la masse tous les jours. Si le Grain au contraire est à bon marché, & que la récolte n'ait pas répondu aux espérances, il augmente sur le champ, quoiqu'il y en ait une plus grande quantité qu'auparavant : ainsi son prix est souvent gouverné par les apparences. Ce qui se passe tous les jours dans les marchés en est une nouvelle preuve. Le Grain baisse quand il y en a plus au marché qu'on n'en demande : il hausse quand on en demande plus qu'il n'y en a. Cet effet dépend absolument du plus grand nombre de Vendeurs & d'Acheteurs qui se trouvent ensemble : les besoins entretiennent toujours les mêmes nombres d'Acheteurs ; les Vendeurs au contraire sont plus rares dans les tems difficiles.

Mais en permettant le commerce des Grains & une liberté entière aux Marchands, le nombre des Vendeurs augmentera nécessairement : les marchés seront alors mieux garnis par une concurrence volontaire, & les prix s'affoibliront sans qu'on en voie la raison. Il est vrai qu'il s'ensuivra de cette police que le pain ne sera pas au plus bas prix : mais il faut faire attention qu'il est dangereux pour le Peuple & pour l'Etat, que le pain soit à cet point : pour l'Etat, parce que cela dégrade ses fonds & la culture ; & pour le Peuple parce qu'il tombe dans l'oisiveté, & que dès qu'il gagne

en peu de jours de quoi se nourrir une partie de la semaine, il refuse souvent le secours de ses bras & se livre à la fainéantise. Outre cette raison, quand les Riches vendent mal leurs denrées, ou à trop bas prix, ils ont moins de quoi faire travailler les Pauvres, & ils ne peuvent procurer assez d'occupation au Journalier. Mais par l'établissement de ce commerce des Grains que propose l'Auteur, on n'aura jamais à craindre de chertés trop marquées : il garantira au contraire des alternatives fâcheuses qui font tomber le bas Peuple dans le désespoir par des prix trop hauts, ou dans la fainéantise par des prix trop bas. Bien plus, il prétend que l'uniformité de prix s'établirait par cette nouvelle police, parce que tout le monde s'empresse- roit de ferrer ses grains dans les bonnes années, & qu'il en releveroit la valeur toujours à propos ; & que quand même on paieroit le pain un peu plus cher qu'il ne devoit l'être dans l'abondance, les réserves qu'on trouveroit dans le Royaume, empêcheroient de le payer trop cher dans les disettes. Il soutient que ce renchérissement dans les cas où il auroit lieu, ne feroit jamais assez sensible pour faire impression sur les salaires, parce que l'expérience apprend que le prix des journées ne suit pas le prix du pain : que quoique la main d'œuvre ait une certaine proportion avec le prix des alimens, elle en a encore une bien plus immédiate avec le nombre des Ouvriers, parce que plus il y a de bras prêts à travailler, moins la besogne est chère dans toute sorte de classes. Enfin, il fait observer, que quand même le bénéfice de ceux qui feroient le commerce du bled renchériroit la livre de pain de deux deniers, il y a infiniment plus d'avantage pour l'Etat & pour le Peuple, de payer en tout tems cette augmentation, (dès que ce nouveau genre de commerce peut nous faire trouver toute notre subsistance en tems de disette) que de payer tout d'un coup le pain au double, celui qui fait une révolution trop subite dans l'esprit & dans la bourse du Peuple. *Police des Grains.*

Nous n'avons pas craint de donner trop d'étendue à cet article des grains, dès qu'il étoit possible de le

rendre utile & instructif : nous avons cru qu'il seroit tel, en analysant les différentes méthodes des plus grands Connoisseurs de notre siècle, & en recueillant précieusement le fruit de leurs profondes réflexions, & même de leurs expériences ; en un mot, ce qu'ils ont dit de mieux sur cette matière.

Nous le finirons par une réflexion remarquable. Elle est de l'Auteur d'une brochure qui a pour titre : *Essai sur l'administration des Terres*, dans laquelle il y a du neuf & des avis très-utiles aux Cultivateurs.

On est dans le préjugé, dit cet Auteur, qu'il est dangereux de laisser accumuler les grains. Bien loin de blâmer l'avarice de ceux qui emmagasinent, on doit leur accorder de la protection, on convient que l'intérêt les conduit, mais ces prétendus usuriers sont la ressource de l'Etat dans les calamités. Ils ont amoncelé des Grains : c'est une denrée visible qu'on ne peut pas facilement cacher. Le Gouvernement a toujours la faculté d'obliger ces Dépositaires publics de vendre, & même celle de fixer le prix du Grain : il est néanmoins constant que si ces Usuriers, comme on les nomme, n'eussent point fait de levées, les Laboureurs auroient laissé périr le grain par leur négligence, ou l'auroient fait consommer par leurs bestiaux. Il seroit peut-être très-utile, continue le même Auteur, que dans chaque Paroisse on accordât l'exemption des tailles aux Particuliers, qui n'étant point Cultivateur, emmagasineroit le plus de grains, pourvu cependant que cet amas allât jusqu'à une certaine quantité, & qu'il s'engageât à tenir toujours grenier ouvert, & à informer exactement le Subdélégué de son débit, sans préférence pour acheter ni pour vendre : par ce moyen on sauroit les ressources de l'Etat dans les années stériles, & on ne prendroit point de fausses mesures lorsqu'il seroit question de voiturier les approvisionnement. La crainte des levées faites par des Particuliers ne doit jamais inquiéter dès qu'il est question de garder dans le Royaume & de ne point verser au dehors. Ces magasiniers soignent mieux leurs grains que ne pourroient faire de pauvres Fermiers, qui n'ont pas de quoi loger commodément une

récolte, & qui sont occupés à d'autres travaux : d'ailleurs, c'est une ressource pour ces derniers que cette facilité de vendre.

GRAIS. Pierre dure dont on se sert pour faire de Pavé, soit dans les rues, soit dans les cours & cuisines ; on peut aussi l'employer en quartier pour des bâtimens rustiques.

GRAISSE, substance blanche, grasse & huileuse, qui se trouve entre cuir & chair des animaux ; à l'égard du suif, il est à l'entour des veines, & d'ailleurs il ne se trouve que dans les bêtes à corne.

Le tems le plus propre, pour tirer des animaux les Graisses qu'on veut fondre, est l'automne, parce qu'ils en sont alors le plus chargés. On doit laver les graisses plusieurs fois dans l'eau froide avant que de les fondre. Les provisions de graisse sont absolument nécessaires à la campagne pour divers besoins, & particulièrement pour graisser les roues des charrettes, charriots, carrosses, roues de moulin, &c.

La graisse de poule étant toute fraîche & non salée, adoucit les crevasses des levres, les maux des mamelons, & ceux mêmes de la matrice.

GRANGE, lieu où on bat les grains à la campagne. Elle doit être grande à proportion de la quantité qu'on en recueille : elle doit être élevée pour le jeu du féau. Les grandes Granges sont percées par deux portes parallèles pour y faire entrer les charrettes : l'aire qui est le lieu où l'on bat le grain est au milieu de la Grange : le sol doit être fait d'un demi-pied de terre glaise, que l'on pétrit avec un peu d'eau, & que l'on bat quand elle est un peu desséchée, avec une batte de Jardinier, on a soin d'en rendre la superficie unie.

On doit entasser les gerbes dans les travées qui sont aux deux côtés de la Grange.

GRASDOUBLE, espèce de tripe. C'est le premier des quatre ventricules du bœuf ou des autres animaux qui ruminent ; on l'appelle autrement la panse.

GRASDOUBLE de bœuf à la Polonoise. Mettez des morceaux de Grasdoubles, grands comme la main & bien cuits, dans une casserole avec un morceau de beurre, ciboule, persil haché, sel, poivre, fines herbes :

faites-les mitonner doucement sur un fourneau ; en suite pannez-les de mie de pain : faites-les griller de belle couleur des deux côtés, & servez-les avec un beurre roux par dessus, & un jus de citron.

GRASFONDURE, maladie des chevaux. Ce sont des humeurs visqueuses & glaireuses qui se répandent par tout le corps, excitent la fièvre, & se débordent jusques dans le gros boyau. La cause ordinaire de cette maladie est la plénitude, & un travail violent joint à trop de graisse : les signes les plus assurés est la fiente du cheval lorsqu'on la tire de son fondement enveloppée d'une membrane blanche, qui ressemble à la graisse.

Remède. 1°. Faire vider par un Maréchal, le gros boyau du cheval, ce qu'il fait avec la main graissée de beurre frais ; 2°. le saigner du col ; demi-heure après lui donner un lavement fait avec deux pintes de décoction, une chopine d'urine d'homme en lanté, une once de sel polycrète, & une chopine de vin émétique ; une heure après lui faire avaler une chopine de joubarbe ; (herbe qui croît sur les murs & ressemble à de petits artichaux) mêlée avec une chopine de vin blanc, puis promener le cheval.

Autre remède. On peut encore donner au cheval, après l'avoir saigné, deux pillules puantes avec une pinte de vin : on le promène un quart-d'heure, puis on le couvre bien ; si le mal est grand, on réitère la prise des pillules.

Si les chevaux Grasfondus jettent par les naseaux & en abondance, c'est un très-mauvais signe.

Cette maladie doit être traitée dès son commencement, car en peu de tems elle fait un tel progrès, qu'on ne peut plus y apporter du remède.

GRATELLE. Maladie de la peau qui est une espèce de galle sèche, & cause des démangeaisons.

Remède. On doit purifier le sang, & pour cet effet, boire de l'eau bouillie avec une poignée de houblon, à la quantité d'un verre tous les matins : frotter les endroits qui demangent avec des linges enfumés avec du soufre ; ou les baigner avec de l'eau où vous aurez dissout demi-once de sel de tartre.

GRAVELLE. Maladie des reins & de la vessie, causée par quelque gravier qui s'y forme ou qui s'y arrête.

Les personnes sujettes à la gravelle, pour se nettoyer les reins & se préserver des attaques de la colique néphrétique, doivent après une légère purgation de casse, user de la ptisane suivante.

Prenez une poignée de racines d'orties communes piquantes, & autant de celles d'oseille : lavez-les sans les ratisser : mettez-les dans quatre pintes d'eau, faites-les bouillir à bon feu jusqu'à ce que la cinquième partie soit consommée : ôtez le pot du feu, & aussi-tôt, mettez dedans deux onces de miel blanc de Narbonne, puis laissez-les refroidir : passez le tout dans un linge fin, & vous verserez la colature dans des bouteilles. Prenez-en à jeun tous les matins deux bons verres, à un demi quart-d'heure l'un de l'autre, & vous pourrez déjeuner deux heures après : il faut user de cette ptisane pendant trois semaines au commencement d'Avril ; autant au commencement de Juin, & autant au commencement de Septembre : cette ptisane ôte & détache la cause du mal, pourvu qu'il n'y ait pas de pierre d'une telle grosseur qu'elle ne puisse passer par les conduits.

Où faites chauffer & rougir plusieurs cailloux propres à faire feu, puis éteignez-les dans du vin blanc, & buvez ce vin le matin à jeun ; notez qu'il faut couvrir le vaisseau aussi-tôt que les cailloux ont été jetés dedans, & empêcher la fumée de sortir.

Remède contre la Gravelle & la Pierre. Usez pendant assez de tems le matin à jeun de la poudre de limaçons communs, depuis un demi-gros jusqu'à un gros dans une décoction diurétique. *Eph. d'All.*

Remède contre le calcul. Prenez le matin à jeun la veille de chaque nouvelle lune, trois gouffes d'ail, en bûvant par dessus un verre de vin blanc. *Eph. d'All.*

GRAVOIS. On appelle ainsi cette quantité de petites pierres & de plâtras, qu'occasionne la démolition des bâtimens. Sur quoi il faut observer, que lorsqu'on veut pratiquer un jardin dans un endroit où il y avoit une maison ou autre bâtiment, on doit

avoir soin d'ôter exactement tous les Gravois, de bien nettoyer la terre, & même de la passer à la claie, afin qu'elle devienne propre à nourrir tout ce qu'on y voudra planter ou semer.

GREFFE (la) est la maniere de greffer, ou enter les arbres fruitiers. Greffer ou enter, c'est planter une partie de quelque arbre qu'on estime sur un autre qui déplaît: rien n'est plus merveilleux que l'effet de la Greffe; car par cette opération, qui est simple par elle-même, on a la satisfaction de voir un mauvais arbre se changer en un bon, & un bon arbre se changer en un plus parfait: on convient qu'à la rigueur l'arbre ne change point, & que ce que le sauvageon produira sera encore sauvage: cependant à cause de cette union qu'on aura faite d'une bonne branche avec un sauvageon qui la nourrit, ce mauvais arbre sans changer de nature, produira de bons fruits.

On appelle sujet ou franc, le sauvageon que l'on veut greffer; & l'on appelle Greffe ou rameau, la branche de l'arbre dont on veut avoir de l'espece. On appelle écusson la piece enlevée sur l'écorce de cette branche: cette piece est en forme de triangle, & ce nom vient sans doute d'un écusson d'armoirie, avec lequel il a quelque ressemblance. L'instrument dont on se sert pour greffer, appelé Greffoir, est un couteau pointu à manche d'ivoire, dont le bout qui excède la lame est aplati en forme d'un spatule de Chirurgien.

On peut greffer un arbre à tel endroit, autant de fois & à tel âge qu'on veut, pourvu qu'il ne soit ni trop jeune ni trop vieux. On peut sur le même arbre enter sur différens côtés du tronc ou des branches, diverses especes du même fruit, mais il faut toujours que les especes aient de la sympathie, & qu'elles soient d'une nature à peu près semblable.

Les fruits, pour la bonté desquels on se sert de la Greffe, sont les poires, les pommes, les prunes, les pêches & Pavies; les abricots, les cerises, les coings: & voici quels sont les arbres sur lesquels on les greffe.

Ce qu'il y a de plus important dans l'art de greffer, c'est de connoître quelle est la nature la plus convenable

pour chaque Greffe. Or voici ce qu'il faut savoir là-dessus.

1°. On greffe les poiriers sur des arbres de même espece, que les Jardiniers appellent arbres francs, ou sur un coignassier; 2°. les greffes que l'on destine pour être expoïées en plein vent, doivent être inférées sur un pied vigoureux, parce que pénétrant fort avant dans le terrain, il ne risque pas d'être endommagé par la sécheresse qui regne à la surface; 3°. Les sujets qu'on veut former en arbres nains doivent être greffés sur un coignassier, dont les racines pénètrent à une profondeur modérée & glissent entre deux couches de terre: cet arbre se plaît dans un terrain cultivé & rapporte peu de tems après; 4°. On greffe les pommiers sur un pommier sauvage, venu de bouture ou de pepin, & aussi sur un pommier de paradis. Le pommier sauvage venu de pepin est un arbre lent à pousser, mais fort vigoureux & dure fort long-tems, on l'emploie pour les poiriers à plein vent: le pommier de paradis rapporte bientôt du fruit, mais n'est pas de longue durée, on en forme des arbres nains; les pommiers greffés réussissent dans des terrains médiocres. 5°. On greffe avec succès les cerisiers sur des cerisiers noirs ou des rouges sauvages; on le greffe en écusson & avant le milieu de l'été. 6°. Toutes les especes de pruniers se perpétuent par le moyen de la greffe en fente ou en écusson sur des pruniers sauvages venus de noyaux ou de boutures. 7°. Les abricotiers & les pêchers se greffent en écusson sur des amandiers dans les terrains secs où les racines du prunier seroient détruites par la sécheresse, & sur des pruniers dans les terres humides: car les racines profondes de l'amandier, se trouvant plongées dans l'eau pourriroient bientôt.

Un Italien, auteur d'un nouveau Traité de la greffe, a fait sur cette matiere quelques observations importantes. 1°. Quant aux deux saisons propres pour greffer les arbres, il soutient que la plus propre à cette opération, est depuis le commencement de Novembre jusqu'au quinze ou au dix-huit sur-tout dans les pays chauds, & que la seconde est depuis le quinze.

Mars jusqu'au trente; qu'on doit choisir le tems que les arbres sont en pleine sève, & que les boutons des branches qui doivent servir de sion sont prêts à s'ouvrir. 2°. Quand au choix des rameaux propres à faire des entes: il prétend qu'on doit les choisir parmi les rejets de l'année, parce que ce sont les meilleurs; qu'il faut les prendre sur les branches les plus fécondes, & préférer celles qui sont situées à l'Orient ou au midi: que si l'arbre est fort & vigoureux, on doit les couper sur les branches les plus foibles. 3°. Quand à la situation des yeux de l'ente, on ne doit prendre que ceux qui sont placés dans le milieu du sion (ou petit rameau) ceux de la pointe étant trop tendres ou trop foibles. 4°. Pour que les arbres greffés portent quantité de fruits excellens, il faut choisir des rameaux d'une espece de fruit plus petit que celle de l'arbre qu'on greffe, & assortir la qualité des greffes à celle du climat & du terrain.

Voici les différentes manieres de greffer, 1°. La greffe en fente. Pour la bien faire il faut couper absolument la tête de l'arbre ou sujet que l'on veut améliorer, ou du moins une de ses principales branches: 2. fendre le sujet avec un fort couteau que l'on chasse à coup de maillet: 3°. entr'ouvrir la fente jusqu'à une certaine profondeur avec un coin; 4°. insinuer dans le sujet une branche appelée greffe, coupée d'un autre arbre d'une nature douce, à laquelle on a laissé au moins trois bons yeux ou nœuds, qui en se développant produisent chacun un petit paquet de feuilles. L'extrémité de la greffe doit être taillée uniformément de chaque côté, après quoi on l'insinue dans la fente, de maniere que l'écorce d'un de ses côtés s'incorpore exactement avec l'écorce du sujet qui la reçoit: cette disposition est absolument nécessaire, parce que l'incorporation de la greffe avec le sujet, ne se fait que par la réunion mutuelle de leurs fines écorces. Quand l'insertion est achevée, il faut couvrir la fente avec des bandes d'écorce; de maniere que rien d'étranger n'y puisse pénétrer de dehors; & enduire cette couverture d'une composition de cire & de poix fondue ensemble, ou d'un mélange d'argile & d'un peu

de paille, le tout enveloppé de chiffons de toile pour empêcher la pluie ou le hale d'y pénétrer.

2°. La Greffe encouronne. Elle se fait lorsque le tronc est trop épais, & donne lieu de craindre qu'il ne soit endommagé en écartant la fente; alors on doit séparer l'écorce d'avec le bois en différens endroits en y enfonçant un petit coin; ensuite on glisse dans ces différentes ouvertures, jusqu'à huit ou dix Greffes, dont chacune doit avoir quatre ou cinq bons yeux, & avoir les extrémités taillées de la maniere la plus capable de les adapter aux ouvertures qu'on a faites: on doit recouvrir le tout de la même maniere que pour la Greffe en fente.

3°. La Greffe en flute. On choisit au mois de Mai deux branches de la même grosseur, l'une sur un sauvageon, l'autre sur un arbre de Greffe: on doit les laisser chacune sur son propre pied, & les racourcir toutes les deux. Après quoi on fait une incision circulaire à la bonne branche, & on en détache une petite membrane d'écorce & assez longue pour contenir deux yeux ou nœuds: puis on dépouille de son écorce la branche du sauvageon, & pendant que le bois est encore humide, on doit l'insinuer dans le tuyau creux de maniere qu'il en soit enveloppé comme si c'étoit son écorce naturelle. On couvre ensuite l'extrémité de cette insertion avec de l'argile détrempée, ou avec des bandes minces d'écorce roulées autour des bords de l'écorce.

4°. Greffe en écusson. Cette sorte de Greffe ne se pratique ordinairement que sur les fruits à noyau. Pour cet effet, on coupe d'un bon arbre une petite portion triangulaire d'écorce un peu plus longue que large, mais au milieu de laquelle on puisse appercevoir les traces d'une branche avec deux yeux. En détachant l'écorce, on ne doit pas manquer de couper le haut ou bourgeon avec la lame du greffoir qu'on glisse par dessous l'écorce; car ce nœud est l'arbre qui doit pousser un jour. On tient cette écorce triangulaire par l'extrémité de la branche: on fait en même tems une incision sous la forme d'un T à quelque place unie du sauvageon; on écarte les bords de

l'ouverture supérieure avec le côté plat du manche du greffoir, & on y insinue l'écorce triangulaire en laissant descendre la pointe la plus longue jusqu'au bas du T, de manière qu'elle en soit recouverte par-tout, excepté à l'endroit du bourgeon qu'on laisse paroître. On doit manier ces écorces doucement & les bien ajuster l'une à l'autre, en les assujettissant avec un cordon de laine dont on les entoure.

5°. Greffe en écusson à œil courant ou poussant : on l'appelle ainsi, lorsqu'on fait cette dernière opération en été, & lorsque l'arbre est imprégné d'une sève abondante ; car on coupe alors la tête du sauvageon à quatre ou cinq doigts au dessus de l'écusson, afin que la sève coule par dessus.

6°. Greffe en écusson à œil dormant. On l'appelle ainsi lorsqu'on diffère l'opération jusques vers l'automne, & que l'on ne coupe la tête de l'arbre qu'au printemps suivant, & au renouvellement de la sève ; & comme par cette manière on laisse agir la sève d'une manière lente, on a donné le nom d'œil dormant à cette opération.

7°. Greffe en approche ou en arc. Cette sorte de Greffe n'est praticable que pour deux arbres qui croissent à peu de distance l'un de l'autre, ou pour ceux qui viennent dans des caisses. Lorsqu'on veut la faire, on pratique une fente dans une branche du sujet qu'on veut améliorer, & on y insère le bout d'une bonne branche qu'on laisse subsister sur son même pied ; on couvre la blessure avec de l'argile & un bandage de toile. Lorsque les deux petites portions d'écorce sont bien incorporées, ce qui n'arrive qu'au bout de quelque tems, on sépare la bonne branche d'avec sa tige, afin de la priver de la sève qu'elle tireroit de son tronc, & qu'au contraire elle tire l'aliment du tronc dans lequel elle est insérée ; ensuite on coupe les branches du sauvageon, afin qu'il forme une nouvelle tête avec les nouvelles branches qui sortent de la Greffe.

8°. Greffe en racine. Cette méthode n'est pas à la vérité autorisée par un grand nombre d'expériences, cependant elle mérite d'être tentée : elle se fait ainsi. On choisit une des grandes racines d'un arbre

dont la nature correspond à celle de l'arbre dont la Greffe a été tirée. On la coupe en plusieurs divisions, dans chacune desquelles on insère une Greffe suivant quelqu'une des méthodes précédentes. Quand on rencontre un arbre vigoureux, on peut en ôter une racine assez forte pour fournir vingt ou trente pieds : par-là on peut planter à la fois une racine & la greffe dans le lieu où l'arbre même doit croître, & on n'est pas obligé d'attendre le long espace de tems qu'il faut attendre ordinairement entre le tems de la greffe & celui de transplanter le sujet greffé.

Les arbres greffés demandent une culture particulière ; 1°. à l'égard des poiriers & autres à haute tige, on doit ébourgeonner la Greffe dès qu'elle commence à pousser & n'y laisser qu'un bourgeon, & après cela ne lui plus en ôter ; 2°. lorsque les Greffes à plein vent sont à leur troisième année, on doit couper d'année en année toutes les branches inutiles au mois d'Avril & en nouvelle lune, & le plus près de la tige qu'on peut : le tout pour conduire leur tige jusqu'à six ou sept pieds de hauteur ; alors & au décours de la lune de Mars on en demeure là pour leur laisser former leur tête ; 2°. à l'égard des arbres destinés à être plantés en espalier ; & greffé en écusson à œil dormant, on ne doit rogner le sauvageon greffé qu'après l'hiver, & lorsque l'écusson est repris, & qu'il est prêt à pousser, & ne le couper qu'à trois doigts au dessus de la Greffe, & toujours en dehors ; 3°. pour les poiriers greffés sur coignassiers, on ne doit les replanter dans la bâtarde qu'après qu'ils sont bien recouverts ; ce qui n'arrive quelquefois que jusqu'à leur troisième & quatrième année. A l'égard des pêchers on peut les replanter après leur première année quand ils sont forts, mais il faut leur couper le chicot qui est au dessus de la Greffe.

Lorsqu'on Greffe une pépinière, il faut distinguer les espèces, & greffer de suite une même espèce de fruit ; faire un état par écrit du nom des fruits ; de la quantité des pieds greffés ; de quelle rangée ils sont ; noter ceux qui sont entés de différentes espèces pour ne pas se tromper quand on veut lever quelque arbre.

GREFFE. C'est le dépôt public où se gardent les Registres & les Actes de Justice, & où on a recours quand on veut avoir des Expéditions.

GREFFIER. Sa fonction est de recevoir & d'écrire les Ordonnances, Appointement & Jugemens, de la même manière que les Juges les prononcent, sans en changer la substance, comme aussi les offres des Parties & affirmations.

GREFFIER des Insinuations, est celui qui tient les Registres où se transcrivent les donations & les substitutions dans les Justices Royales, afin que les Actes soient rendus publics.

GREFFOIR ou entoir, c'est un petit couteau fait exprès pour greffer les arbres; le manche en est d'ivoire ou de bois très-dur, & l'extrémité plate, mince & arrondie, pour détacher l'écorce d'avec le bois des plus petits arbres, & y insérer l'écusson sans rien rompre.

GRELE (la) n'est autre chose qu'une pluie gelée. Les gouttes de celle qui se forme dans les parties supérieures des nuées, doivent être plus petites que celles qui tombent de leurs parties inférieures. La différence du volume entre les grains de grêle, est quelquefois très-considérable; on en a vu d'aussi gros que des œufs de pigeon ou de poule; d'autres qui pesoient un quart de livre, une demi-livre, & même une livre. La grêle se forme dans le sein des nuées orageuses au milieu des tonnerres & des éclairs. Dans cet état l'air est rempli de parties sulfureuses & nitreuses: ainsi l'eau qui tombent à travers cet air est convertie en morceau de glace plus ou moins gros, à proportion de la quantité de ce fluide qui se condense & se réunit dans sa chute; car le grand froid que produit l'esprit de nitre peut glacer l'eau dans un instant. Les ravages que cause la Grêle sont très-considérables, & d'autant plus funestes qu'on ne sait comment les prévenir ni comment les réparer.

Lorsque les grains sont un peu gros, ils mettent en pièce tout ce qu'ils rencontrent; ils renversent les moissons, hachent jusqu'à la paille des bleds, brisent les branches, les feuilles & les fruits des arbres; cassent quelquefois

quelquefois les vitres, terrassent les oiseaux de l'air; écrasent même les hommes & les animaux qui se trouvent dans la campagne. Bien plus, les exhalaïsons sulfureuses dont la grêle est imprégnée, non-seulement nuisent à la vigne & aux arbres fruitiers, mais corrompent aussi les sucres de ces plantes, & détruisent quelquefois pour plusieurs années l'espérance de la récolte. De là vient que les économistes intelligents arrachent les arbres frappés de la Grêle, & en plantent d'autres à leur place. On a remarqué qu'il ne grêle jamais, ou du moins très-rarement dans les vallons qui sont couverts par des montagnes à l'Orient; & que l'exposition au Nord entre des montagnes y est la plus sûjette.

GRENADE (la) est une fleur qui vient du grenadier à fleurs, car il y a le grenadier à fruit. Elle est d'un beau rouge, & se termine en forme de couronne: la Grenade donne beaucoup d'éclat à un bouquet. On met en caisse ordinairement les Grenadiers à fleurs pour servir d'ornement aux jardins. On se sert pour cela d'une terre potagère des meilleures & passée à la claie, mêlée avec du terreau: quand on la plante on la couvre d'un doigt de terreau de vache, & on arrose beaucoup.

GRENIERS. Lieux destinés à ferrer le bled. Ils doivent être construits au plus haut de la maison: le plancher doit être garni de plâtre, c'est encore mieux s'il est carrelé: ils doivent être bien aérés & les ouvertures placées, autant qu'il se peut, du côté que vient le vent de bise, ou du moins à l'Orient, & point au Midi ni au Couchant: on y doit pratiquer des soupiraux au haut, afin que la chaleur du bled s'exhale, ainsi les plus hauts sont les meilleurs. Au reste, on ne doit point placer les Greniers au dessus des celliers ni des étables, ni des écuries; car les grains y acqueroient un mauvais goût. Voyez GRAINS.

GRENOUILLES, animal aquatique fort connu. Les Grenouilles se tiennent dans les marais, les ruisseaux, les fossés & dans les eaux bourbeuses. Elles font leurs œufs au printemps & en très-grand nombre: des gens disent plus de mille. Il y a des Grenouilles

terrestres on les appelle crapauds & reines vertes : celles-ci sont venimeuses , mais les Grenouilles aquatiques, c'est-à-dire, des lacs, des rivières & des marais, sont bonnes à manger ; celles qu'on pêche dans une eau pure sont les meilleures.

On les pêche au feu avec des torches de paille que l'on porte dans les lieux qui en sont fournis. On te met dans l'eau ; on ramasse les Grenouilles qui sont autour de soi , & qui se laissent prendre sans peine , parce qu'elles prennent le feu pour la lumière du soleil , & on les met dans un sac qu'on tient entre ses jambes ; mais cette pêche se fait avec un grand silence & dans un tems obscur.

Secret pour faire venir des Grenouilles dans l'endroit où l'on veut en pêcher. Tâchez d'avoir une Grenouille , mettez-la sous un verre à boire un peu au bord du lieu où il y a des grenouilles , mettez aussi une feuille de papier sous ce verre , pour qu'il ne se renverse pas ; chargez-le d'une pierre assez lourde pour que la grenouille ne sorte point ; faites le tout en silence : dès que les autres grenouilles entendent crier celle qui est sous le verre , elles accourent toutes vers cet endroit , & on les prend facilement avec une truble , qui est un filet avec deux cerceaux en croix.

GRILLADE. Sorte de fausse que l'on fait pour chauffer des volailles froides , & leur donner bon goût ; mettez sur le gril vos morceaux de volaille , comme cuisses , ailes , croupions avec sel & poivre ; passez un peu de farine dans une casserole avec du lard fondu ; ajoutez-y un peu de bouillon , quelques câpres , un peu de muscade , un filet de vinaigre , & faites mitonner le tout quelque peu de tems.

GRIOTTE , Cerise noire & douce. Son noyau est rouge ; son bois est plus gros , & ses feuilles plus larges que celles des autres cerisiers.

GRIVE. ( la ) Oiseau de couleur plombée , il est assez docile , chante & siffle assez agréablement. Sa chair est fort délicate : on sert des grives sur les meilleures tables ; elles sont grasses en automne , & sont fort connues au Midi de la France.

Chasse des grives. On se sert d'un reclin en imi-

tant le son de la grive ; ce qui fait aller les grives dans les buissons ou dans les genévriers , & elles tombent en s'abaissant dans les filets qu'on a tendus , où on les tue.

GRIVES en ragoût. Videz-les , trouffez les proprement ; passez-les à la casserole avec lard fondu , un peu de farine , un verre de vin blanc , sel , poivre , muscade , fines herbes , & faites mitonner le tout.

GROS ou Dragme. ( le ) Sorte de poids d'un grand usage dans les ordonnances des Médecins , & qui contient 72 grains , autrement 3 scrupules : or chaque scrupule est le poids de 24 grains d'orge de la grosseur ordinaire ; nos liards pèsent un gros à peu de chose près.

Les bois , les racines , les écorces des plantes , les feuilles , se dosent ou se comptent par gros , onces , scrupules ; le gros se désigne par ce caractère ʒj.

GROSELLES. Fruit du groseiller , petit arbrisseau qui croît dans les champs & qu'on transplante dans les jardins. La Groseille blanche , perlée , dite de Hollande est plus estimée que la rouge : les grapes en sont plus grosses & plus longues : elle demande une terre forte & humide , pour qu'elle ne coule point ; on la plante de distance en distance , & on ne taille que fort peu ces buissons les deux premières années , mais les suivantes on les taille assez court. La Groseille rouge veut une terre grasse & bien fumée : on la met en bordure : la Groseille verte vient d'un arbrisseau épineux. On s'en sert au printemps dans les fausses , & on en fait la première confiture. Les groseillers se multiplient de rejettons enracinés ou de boutures coupées sur du vieux bois , & qu'on fiche à un demi-pied de terre.

COMOTE de Groseille. Prenez une livre de belles Groseilles rouges ; mettez-les dans de l'eau fraîche , & d'abord après faites-les égoutter sur un tamis : mettez environ une demi-livre de sucre clarifié sur le feu ; faites-les cuire à la petite plume ; jetez-y vos Groseilles dedans , & faites-les prendre cinq ou six bouillons courts ; ôtez-les de dessus le feu , écumez-les , & les laissez refroidir.

**GELÉE** de Groseilles. Egrenez, par exemple, six livres de Groseilles bien vermeilles : faites cuire six livres de sucre : jettez vos Groseilles dedans ; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles n'écument plus, & jusqu'à ce que la cuisson soit entre lissé & perlé : ensuite égouttez-les sur un tamis fin sans les trop presser, puis faites prendre à votre Gelée un bouillon : écumez-la & emportez-la : ôtez la petite écume qui se forme sur les pots, & ne les couvrez que deux jours après.

**MARMELADE** de Groseilles. Mettez dans une poêle avec chopine d'eau six livres de Groseilles égrenées : faites leur prendre six bouillons sur le feu ; versez-les sur un tamis de crin ; ne prenez que celles qui seront restées sur le tamis : passez-les à l'aide d'une spatule au travers de ce tamis sur une terrine. Ensuite passez deux livres de la pâte que vous aurez tirée, faites cuire en même tems deux livres de sucre à la première plume : mettez-y votre pâte dedans, en la remuant bien ; remettez-la sur le feu cuire quinze ou seize bouillons en la remuant toujours, & versez-la dans des pots.

**SYROP** de Groseille, manière de le faire. Prenez des Groseilles bien mûre : ôtez-en les grappes, écrasez les groseilles ; passez-les dans un linge blanc & fort ; pressez-le fortement, puis passez le jus à la chausse. Lorsqu'il sera clair fin mettez-y autant d'eau que vous aurez de jus : mettez le sucre qu'il faut dans ce jus mêlé avec l'eau ; & clarifiez le tout ensemble sur le feu. Quand le syrop sera très-épais, sans néanmoins figer, retirez-le du feu, & laissez-le refroidir avant de le mettre en bouteille.

**Recette pour quatre pintes de syrop.** Prenez sept livres de sucre, deux pintes & demi d'eau, deux pintes de jus de Groseille, & clarifiez le syrop avec des blancs d'œufs à l'ordinaire.

**MANIÈRE** de faire le vin de Groseilles. Ayez la valeur d'un boisseau de Groseilles en grappes ; écrasez cette quantité de fruit dans un grand vaisseau ; jetez-y douze pintes d'eau : douze ou quinze heures après exprimez le tout & passez-la liqueur ; mettez-la

colature dans un baril, & n'y touchez que lorsqu'elle commence à s'éclaircir : alors soutirez-la dans un autre baril ; puis sur quatre pintes de liqueur, mettez une chopine d'esprit de vin, & du sucre si on veut, & dans une quantité raisonnable : mêlez le tout, & remuez-le pendant un quart-d'heure ; bouchez la pièce avec soin ; laissez-la en cet état environ trois mois, au bout de ce tems, elle est excellente à boire. Vingt boisseaux de Groseilles peuvent suffire pour faire un muid de ce vin : cette méthode est fort utile dans les pays où le vin est rare. Au reste, le fruit du groseiller épineux est plus propre que les Groseilles en grappes pour faire des vins de liqueur. *Journ. econ. Dec. 1758.*

**GROSSE.** On appelle ainsi, en terme d'affaires, l'Expédition en parchemin, d'une obligation ou constitution de rente, contrat ou jugement dont la minute est en dépôt dans l'étude d'un Notaire ou d'un Greffier : une simple Expédition n'est pas Grosse ; c'est la copie d'un acte, soit en minute, soit en Grosse. Les Jugemens & Contrats doivent être expédiés en Grosse & scellés, pour pouvoir être mis à exécution : quand on a perdu la Grosse d'une obligation ou contrat de constitution ; il faut présenter Requête au Juge, & obtenir une Ordonnance en donnant assignation au Débiteur pour voir délivrer par le Notaire une seconde Expédition.

**GRUAU** (le) n'est autre chose que l'avoine mondée réduite en farine, c'est à-dire, qu'après avoir dépoillé l'avoine de sa peau, on la fait sécher au four, & on la passe dans des moulins faits exprès, dont on sépare le son sans bluteau : le Gruau est pectoral, adoucissant, propre à calmer les humeurs.

**GRUE.** Grand oiseau, qui a le col extrêmement long & les pieds aussi, le bec droit & long, les jambes hautes ; elle est plus grosse qu'une oie. Les Grues volent fort haut & par troupes, les cris qu'elles font annoncent la pluie. Leur chair est nourrissante & de bon goût quand l'oiseau est jeune & tendre : ces oiseaux paroissent en Septembre dans nos climats ; ils viennent du Nord, on leur fait la chasse de routes marines.

**GRUME.** (bois de) C'est ainsi qu'on appelle le bois sur pied, ou seulement coupé & sans être équarri, c'est-à-dire, tout brut & non travaillé.

**GRURIE.** Petite Jurisdiction de campagne qui juge en première instance les matières des Eaux & Forêts, c'est-à-dire, des moindres délits qui se commettent en cette partie, & dont l'amende n'est que de 12 liv. Les gruyers sont les Juges des gruries : ils tiennent leur Siege dans le détroit de la grurie ; leurs appellations sont portées aux Maîtrises particulières : elles doivent être poursuivies dans la quinzaine de la condamnation, sinon leurs Sentences s'exécutent par provision, & après un mois passent en force de chose jugée.

**GUEDE.** Voyez PASTEL.

**GUEPES,** (les) sont une espèce de mauvaises mouches. Elles se bâtissent dans des creux d'arbres des ruches à peu près comme celles des abeilles, mais où il n'y a ni miel ni cire, elles ne sont composées que d'écorces de légumes. On doit détruire toutes celles qu'on trouve, car les Guêpes vont pendant l'été piller les ruches des abeilles, & leur font une cruelle guerre.

**GUERETS** (les) sont les jachères ou les terres en friche qu'on ne sème que tous les trois ans.

**GUIGNES.** Voyez CERISES.

**GUIMAUVE.** Espèce de mauve dont la tige & les feuilles sont velues : on la cultive dans les jardins. Sa racine est émolliente, laxative, fort bonne dans les affections de la poitrine, la pleurésie, les maux de reins, les ardeurs d'urine : ses feuilles avec celles de mauve & de saule empêchent l'inflammation des plaies.

Le mucilage de la Guimauve, c'est-à-dire, la partie gluante réduite en tablettes avec le sucre, est admirable contre la toux.

**GUY.** Espèce de plante qui vient par touffes sur certains arbres ; elle produit des grains gros comme des pois, qui renferment une substance gluante dont on fait de la glu ; le meilleur est celui qui vient sur le chêne.

## H

**HACHIS** de gigot ou d'éclanche de mouton. Le gigot étant cuit, ôtez-en la peau : hachez-en bien la chair sur une table en y mêlant un peu de ciboule, persil, champignons, quelque peu de jambon cuit : mettez le hachis dans une casserole avec sel, poivre, tranche de citron, moitié jus de veau & moitié essence de jambon, & le liez d'un coulis de veau : remettez sur le fourneau, & faire faire deux ou trois bouillons.

**HALEINE.** (courte) Voyez ASTHME.

Remède contre la mauvaise odeur de l'Haleine. Prenez une once de sauge réduite en poudre ; une demi-once de clous de girofle, trois onces de fleurs de romarin, deux noix muscades, deux grains de musc, deux gros de cannelle : réduisez le tout en poudre ; pétrissez-le, & l'incorporez avec quantité suffisante de miel purifié ; exposez-le au soleil dans un vaisseau de terre pendant cinq ou six jours, & prenez-en tous les matins la valeur d'une demi-once. Ce remède est excellent lorsque la mauvaise odeur provient de l'estomac ; il est même très-utile pour le fortifier.

**HALIER.** Long filet carré à mailles ; ils sont de différente longueur & hauteur, selon la qualité du gibier pour lequel on les fait ; ainsi il y en a pour les perdrix, pour les poules-d'eau : on les tend en ligne droite sur des piquets espacés de deux ou trois pieds.

**HALLEBRANS.** On appelle ainsi les cannetons sauvages : quand on les prend & qu'on veut les élever, on les met parmi des cannetons domestiques, mais il faut leur brûler le bout de leurs ailes, parce qu'alors elles sont long-tems à venir : leur chair est plus délicate & plus saine que celle des canards domestiques.

**HANNETON,** Insecte en forme de grosse mouche, qui a de grandes ailes jaunes, le cou, la tête & le dessous du ventre noir avec six grands pieds &

deux cornes qui sont houpées au bout, & une petite queue noire & pointue: ils commencent à paroître au mois de Mai sur les arbres, sur-tout sur les noyers, & ils leur font beaucoup de tort.

Ces petits insectes sont fort nuisibles aux racines du froment & seigle, & de presque toutes les plantes utiles qu'ils rencontrent dans leur chemin: ils sont d'autant plus nuisibles qu'ils restent très-long-tems dans la forme de vers. Les Hanneçons ne volent guères pendant le jour: ils se tiennent cachés sous les feuilles des arbres; mais au soleil couchant ils volent par grosses troupes & autour des haies, & ils donnent brusquement sur tout ce qu'ils rencontrent. Le meilleur moyen pour diminuer le nombre de ces insectes est de battre les arbres avec de longues perches, de balayer les Hanneçons en tas & de les brûler.

HARAS (un) est un lieu où l'on entretient des chevaux entiers ou étalons & des jumens pour multiplier la race des chevaux. Les étalons doivent être d'un bon poil & bien marqué, & être vigoureux: on ne doit faire saillir les jumens qu'à six ans. Les cavales doivent être à peu près de l'encolure de l'étalon & être bien marquées: on peut les faire saillir à l'âge de trois ans. On doit nourrir avec foin l'étalon avant que de le donner aux jumens, c'est-à-dire, lui faire manger de bon foin & de bonne avoine, ou de la paille de froment; ne le pas faire courir ni travailler, mais le promener seulement: on peut lui donner jusqu'à quinze & dix-huit cavales à couvrir; mais lorsqu'il a atteint douze à quinze ans, il ne doit plus servir d'étalon.

On fait couvrir ordinairement les cavales au mois de Mars: elles portent onze mois & autant de jours en outre qu'elles ont d'années: il ne faut pas les faire travailler après qu'elles ont été couvertes, & on doit les laisser reposer au moins trois ou quatre jours. Avant de faire couvrir une jument, on doit lui donner tous les matins pendant huit jours un picotin de chenevis, on peut y mêler du son & de l'avoine. Cette nourriture la met en chaleur; dès qu'elle y est on la

donne à l'étalon, mais avant il faut la tenir en main un peu de tems & à la vue du cheval. On doit marquer le jour qu'on a fait couvrir les cavales, afin de les veiller de près lorsque le tems de pouliner sera venu, & de les aider dans cette action s'il est nécessaire. Dès qu'elles ont pouliné, on doit leur donner pour breuvage trois pintes d'eau tiède, dans laquelle on a détrempé de la farine & une petite poignée de sel, ce qu'on réitère pendant trois jours soir & matin; ensuite on les met dans de bons pâturages, & on ne les fait point travailler d'un mois: on laisse têter les poulains pendant neuf à dix mois, & on ne doit les sévrer qu'à la fin de l'hiver suivant. On les met ensuite dans l'écurie avec bonne litière, & un ratelier un peu bas & on ne les attache point: leur meilleure nourriture est de bon foin, du son, & leur ordinaire de l'avoine, mais un peu moulue dans les commencemens.

Lorsqu'ils sont arrivés à un âge convenable au travail, car on ne parle ici que des chevaux destinés pour les travaux de la campagne, on les met au harnois: il faut les tenir en bride les premières fois, les atteler à une petite voiture, & ne leur faire faire qu'une petite distance de chemin, sans abandonner la bride, & les domptant peu à peu, mais avec douceur, d'un jour à un autre. On ne doit point les trop pousser dans les commencemens, mais leur faire faire un travail proportionné à leur âge & à leur force.

HARENGS. Petits poissons blancs qui se pêchent dans la mer du Nord. Les Harengs frais sont ceux qu'on mange lorsqu'ils sont nouvellement pêchés.

MANIERE de les accommoder. Videz les par les ouies; frottez-les de beurre fondu; panez-les de mie de pain fine; faites-les griller, étant grillés faites une sausse avec beurre, sel, poivre, vinaigre, un peu de farine. On peut aussi les manger à la sausse rousse, en faisant roussir du beurre & y ajoutant de fines herbes hachées menu.

Les Harengs salés sont ceux qu'on a salés pour pouvoir garder dans des barrils ou petits tonneaux: les Harengs saurs sont les Harengs salés qu'on a fait

lécher à la cheminée , où ils sont enfumés pendant quelque tems.

**HARICOTS** , ou **féveroles**, Légume qui vient sur une petite plante dont les feuilles approchent de celles du ris , & qui portent des gouffes où sont renfermés les Haricots. On les plante au mois de Mars après les avoir fait tremper dans l'eau afin qu'ils levent plus vite : on les mange avec les gouffes quand elles sont dans leur primeur , mais dès qu'elles deviennent dures & blanchâtres , on les sépare de leurs gouffes.

**HARICOTS** verds. On donne le nom d'Haricots verds à ceux qui se mangent en verd avec la gouffe : & quand le grain est devenu à la grosseur qu'il doit avoir & qu'il est sec , & dépouillé de sa gouffe , on les appelle Haricots blancs ou fèves d'Haricots. On les cultive & dans les champs & dans les jardins : on les sème au mois de Mars en terre bien labourée , & on met quatre rangées d'Haricots en droite ligne sur chaque planche , & éloignées d'un demi-pied chacune : on met trois fèves dans chaque trou qu'on a fait avec le plantoir , & on le couvre de terre. Quand ils sont levés au bout de huit jours , on les bine & on les rame sur des appuis , & vers le mois de Juillet on rogne les traînasses. Ils aiment une terre sablonneuse.

Les Haricots sont un légume très-estimé dont on fait un grand usage , tant en verdure qu'en grain , il y en a plusieurs especes. On peut les réduire à trois : 1°. les Haricots gris sans parchemin qui filent : ils sont très-abondans & les plus délicats pour manger en verd : leur cosse n'a point cette peau fine , mais dure , qui dans les autres sert de premiere enveloppe aux grains. Dans les provinces méridionales de la France , on les préfere aux autres Haricots , soit dans la soupe , soit en ragout : il est singulier qu'on n'en voie presque pas à Paris , car les Jardiniers n'en cultivent point ; il vient cependant dans ce pays-là comme ailleurs.

2°. Les Haricots blancs communs : ceux-ci sont bons pour manger en grains , ils produisent & on les cultive comme le Haricot sans parchemin ; on les rame de même , & c'est par le moyen des rames & des fils qu'ils deviennent si abondans , mais il leur faut un

terrein très fertile : les terres sablonneuses & legeres , mais un peu humides , leur conviennent mieux que les autres ; la figure de cet Haricot est un peu plus petite & plus ronde que celle des autres. 3°. Le Haricot nain & hâtif : il ne file pas comme les autres : sa tige , ses cosses & ses grains , sont plus gros que ceux des autres especes , il lui faut aussi une bonne terre.

Toutes ces especes d'Haricots se cultivent en pleine campagne de même que dans les jardins : ils ne viennent que pendant le printemps & l'été. On les sème dans les mois d'Avril , de Mai & de Juin pour en avoir jusqu'en automne : on doit labourer les chaumes au mois de Février , & leur donner trois labours avant de semer les Haricots : la meilleure méthode de les semer est de les planter grain à grain avec un plantoir à un pied de distance entre chaque grain en les alignant par sillons éloignés de deux pieds les uns des autres ; on doit les arroser toutes les fois qu'il est nécessaire par les eaux de quelques ruisseaux ou de quelques sources qu'on distribue dans les champs. Il y a des pays comme en Languedoc où on les rame avec des perches de huit à dix pieds. Les Haricots ainsi arrosés & plantés dans un terrain bien amandé , produisent d'une maniere surprenante ; car il n'y a rien qui approche de la fécondité de cette plante , ni qui mérite davantage l'attention des bons économes.

En effet , on peut remarquer qu'un pied d'Haricot ramé , bien cultivé & arrosé à propos dans un terrain bien amandé , produit au moins un demi-litron de grain. Donc , si dans une toise quarrée d'étendue , on met 36 pieds d'Haricots , & autant qu'il y a de pieds quarrés , qui est la distance à mettre entre chaque grain , il y aura dix-huit litrons de Haricots par toise quarrée à raison d'un demi-litron par pied. D'où il suit , qu'un arpent de terre qui contient environ mille toises quarrées produira dix-huit mille litrons d'Haricots. Il y a seize litrons au boisseau , & douze boisseaux au septier mesure de Paris : le produit de cet arpent sera donc de 93 septiers & 7 boisseaux d'Haricots : la chose paroitra prodigieuse , mais elle

n'est pas moins très-possible ; car enfin , un arpent d'Haricots bien cultivé produit souvent plus de 30 septiers de grains. Voyons maintenant le gain : à n'estimer les Haricots en grain qu'à 4 sous le litron, vendu à Paris & aux environs ; cela fait 3 livres 4 sous le boisseau : & le septier à ce prix vaudra 38 livres 8 sous. Quand le Grainetier y gagneroit un quart, ce seroit toujours 24 ou 25 liv. que le Laboureur vendroit le septier de ce grain , ce qui produit plus que le meilleur froment. Donc , un arpent d'Haricots tel qu'on vient de le décrire , produiroit au Propriétaire 724 livres ou tout au moins plus de 600 livres puisque les frais de culture ne pourroient jamais excéder 100 livres.

Il y a un autre moyen de rendre la culture des Haricots encore plus fructueuse que la précédente : savoir, celle qui est faite par les arrosemens ; il est vrai que pour y parvenir, il faut avoir un terrain qui puisse être arrosé par le courant d'un ruisseau qu'on y détournera , ou par celui de quelque source abondante qu'on rassemble dans un réservoir fait exprès ou de quelque étang , & que ces eaux puissent se distribuer par une pente naturelle sur le terrain. 1°. On doit mettre tout le terrain en plate-bandes larges de 24 pieds, relevées d'un pied & demi en dos d'âne dans leur milieu plus que dans les fonds, le tout pour donner plus de facilité à l'écoulement des eaux autour des plantes. La pente doit être de telle sorte, que les eaux ne coulent pas trop vite sur la terre afin qu'elles s'y imbibent : les eaux doivent pénétrer au moins de six pouces, mais non au-delà ; on doit avoir assez d'eau pour pouvoir arroser de suite le terrain pendant les mois de Mai, Juin, Juillet, Août, & quatre fois par chaque mois. 2°. On doit faire clore son terrain en deux parties égales par un mur fait des pierres ou de terrasse : au défaut de pierres on peut se servir de la terre même, mêlée avec un quart de chaux ; si elle est sablonneuse, en l'élevant avec deux planches & la battant : on doit faire couler l'eau contre les murs pour en communiquer les influences aux plantes &

aux arbres à fruit en espalier qu'on élève autour des murs : faire la principale rigole le long du mur qui regarde le Nord , & la former avec de la terre mêlée avec de la chaux ; faire des trous au travers des murs pour y faire passer des tuyaux de terre cuite destinés à introduire les eaux & les conduire dans la rigole de la planche qui sera au dessous. 3°. Mettre dans ces deux champs des Haricots avec du froment, car ils réussissent mieux n'étant mis que de deux en deux ans dans le même terrain. On travaille cette terre, comme l'on a dit dans la précédente culture : on remplira si on veut tout le terrain ; en mettant les graines des Haricots à un pied de distance les unes des autres en tout sens ; & en faisant les sillons en travers les planches, afin que la rigole qui sera sur le dos d'âne ou sommet de chaque planche, puisse laisser couler les eaux dans les sillons. 4°. Ramer ces légumes avec de fortes perches hautes de dix pieds, soutenues par des pieds de fer, & plantées à un pied & demi de profondeur : on doit les avoir fait bouillir dans le goudron sur la longueur de deux pieds par le bas ; elles durent alors plus de dix ans : d'ailleurs elles ne servent que quatre mois de l'année, & on a soin de les ferrer après : il faut les pencher un peu de quatre en quatre rangées : on peut aussi cultiver des fèves dans le même terrain, & en mettre deux rangées par six pieds en largeur, & deux rangées d'Haricots sur la même largeur, cependant tout le terrain planté en Haricots rapporte davantage.

L'Auteur de cette méthode assure qu'en la suivant exactement, on peut recueillir 60 & même 70 septiers d'Haricots dans chaque arpent, à ne supposer qu'un quart de litron de grain par chaque pied. Or, à estimer le septier d'haricots 15 livres qui est le plus bas prix ; cela seroit un total de 1050 livres sur quoi il faut déduire 150 livres par an pour les frais de culture & des perches, donc il reste 900 liv. de net chaque année par arpent. D'où l'Auteur, poussant plus loin son calcul, pour faire voir le prodigieux avantage de sa méthode, infère qu'un particulier qui auroit seulement quatre arpens de terre assez bien situés pour

pouvoir être arrosés, comme on vient de le dire, se feroit un revenu considérable de ce petit terrain, en mettant deux arpens à cultiver des Haricots alternativement avec du froment: un troisieme arpent en luzerne ou tresse, & le quatrieme en jardin pour son usage. On suppose que ce Propriétaire auroit des vaches & des moutons à proportion de la nourriture que lui fourniroit sa récolte de luzerne, & qu'il seroit suffisamment du fumier pour peu qu'il achetât des pailles d'ailleurs, ce qui seroit fort facile; car l'arpent de bled lui donnera toujours quatre charretées de paille qui lui produiront douze charretées de fumier au moins. S'il achete encore autant de paille avec la luzerne qu'il ramassera, il pourra avoir autre douze charretées de fumier; ce qui sera suffisant pour l'amandement de ses quatre arpens, une fois que le terrain ait été bien mis en état. Ainsi, ce Particulier pourroit compter en revenus 1°. 900. livres sur les Haricots; 300. livres du produit de ses vaches & moutons nourris de sa luzerne; 550 livres sur le froment à ne mettre que dix septiers de bled par arpent, & le septier au prix du moyen bled; enfin, 400 livres sur les légumes de son jardin, & les fruits des arbres qui viendroient le long des murs de clôture pour les quatre clos ensemble, sur-tout s'il n'étoit pas fort loin d'une grande Ville. Qu'ainsi ces divers revenus monteroient à 1750 livres par an; le tout avec quatre arpens de terrain bien clos de murs, bien améliorés & bien arrosés, ce qui va au-delà, dit le même Auteur, d'une Métairie de cent arpens, suivant la méthode dont on cultive aujourd'hui les terres. *Journ. œcon. Nov. 1757.*

**MANIERE** de conserver les Haricots verts & les petits pois pour les manger en hiver, autre que celle de les confire dans le vinaigre, ou de les cuire à demi dans le beurre. Faites provision d'autant d'Haricots verts qu'il en faut pour la fourniture de la maison; choisissez-les bien tendres, c'est-à-dire, dans le tems où il n'y a point encore de feve formée dans la cosse; épluchez-les, jetez-les dans un chaudron plein d'eau

bouillante pour les faire blanchir; si la provision est considérable, on les fait blanchir à plusieurs fois.

Quand ils auront assez blanchi, tirez-les du chaudron; jetez-les dans de l'eau froide, & mettez-les égoutter sur des claies d'osier, après quoi vous les faites bien sécher au soleil; si on a la commodité d'un four, on peut les y mettre lorsqu'on en a tiré le air; afin qu'ils soient plutôt secs; ensuite serrez-les dans une caisse, & dans un lieu qui ne soit point exposé à l'humidité.

On peut accommoder les petits pois de la même maniere, mais il faut les choisir petits & tendres dans le tems ordinaire, & les faire sécher à l'ombre.

Lorsque vous voulez faire usage de ces Haricots verts ou de ces petits pois, prenez-en une poignée ou deux, mettez-les tremper dans de l'eau tiède: ils y renfleront & reprendront peu à peu la même grosseur qu'ils avoient quand on les a cueillis; puis faites-les cuire & accommoder à quelle fausse que ce soit; ils n'auront rien perdu de leur goût, & ils paroîtront aussi beaux & aussi verts que s'ils venoient d'être cueillis dans le jardin. Bien plus, ils augmentent au quadruple quand on les a fait tremper. On peut s'arranger là-dessus par rapport à la quantité qu'on veut faire cuire.

Autre moyen de conserver les Haricots tendres, & de pouvoir en manger en Carême comme en été. Faites sur la fin de l'été une provision d'Haricots telle que vous voudrez, & choisissez avec soin les plus tendres: épluchez-les, c'est-à-dire, ôtez-en les pointes des deux bouts & les fils des côtés, sans les casser dans le milieu; ensuite faites blanchir ces Haricots en les jettant dans de l'eau bouillante, ne leur laissez faire que deux bouillons & retirez-les aussi-tôt; il n'en faut pas davantage si on veut qu'ils conservent leur fraîcheur & leur goût. Pour faire cette opération plus sûrement, on doit avoir un grand chaudron sur le feu, dans lequel l'eau bout, & se servir d'un panier d'osier avec lequel on plonge dans cette eau les Haricots, & les en retire dès qu'ils ont tant soit peu bouilli: on peut ainsi mettre dans l'eau sa pro-

vilion par parties & à diverses reprises, & observant toujours la même proportion de cuisson. 2°. A mesure qu'on retire de l'eau les Haricots, les éparpiller sur des claies pour les laisser bien égoutter & se refuser, puis les mettre un peu sécher à l'ombre. 3°. Mettre ensuite ces claies dans un four après qu'on aura retiré le pain, observant que le four ne soit pas fort chaud, & ne les y laisser pas long-tems, car la trop grande chaleur en altérerait la bonté. Pour éviter ce danger on peut les mettre dans un grenier ou autre endroit propre, sur-tout si le tems est encore fort chaud, & les y laisser sécher à l'ombre & jamais au soleil. Lorsqu'ils sont bien secs, les enfermer dans des sacs de papier contenant chacun environ deux litrons sans aucun trou ni fente, & en coller l'ouverture de manière que l'air n'y puisse entrer par aucun endroit. 5°. Serrer ces sacs dans un lieu sec & propre jusqu'à ce qu'on en veuille faire usage. Lorsqu'on en veut manger en hiver ou en Carême on retire les Haricots d'un ou deux de ces sacs : on les met tremper dans de l'eau fraîche pendant un jour entier depuis le matin jusqu'au soir, cela les fait renfer & leur rend leur première verdure : on peut alors les faire cuire & les apprêter comme s'ils venoient d'être cueillis. On peut affurer, que la différence pour le goût, ne sera pas bien grande, & fera beaucoup moindre que suivant les autres méthodes.

Manière d'apprêter les Haricots. Choisissez-les fort tendres : épluchez les bouts & ôtez-en les filets : faites-les cuire dans l'eau, puis laissez-les égoutter : faites fondre un morceau de beurre dans une casserole avec persil & ciboule hachés : mettez-y les Haricots avec une pincée de farine, du sel, un peu de bouillon ou d'eau ; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fausse ; ensuite mettez-y une liaison de deux jaunes d'œufs délayés avec du lait & un filet de vinaigre.

En gras, au lieu de liaison on met du coulis & du jus de veau.

Pour confire & conserver des Haricots jusqu'à Pâque, on doit les choisir tendres : les éplucher, les faire bouillir un quart-d'heure dans l'eau, puis les  
mettre

mettre dans de l'eau fraîche pour les refroidir ; étant frais, égouttez-les, effuyez-les ; mettez-les dans des pots, & par dessus mettez de la faumure : elle se fait avec deux tiers d'eau, un tiers de vinaigre & du sel à proportion, c'est-à-dire, une livre sur trois pintes d'eau.

HARICOTS blancs. Manière de les fricasser. Faites-les cuire dans l'eau ; étant cuits, mettez dans une casserole un morceau de beurre & un peu de farine : faites roussir le beurre : mettez-y de l'oignon haché ; lorsqu'il est cuit, mettez-y les haricots avec persil, ciboule hachés, sel, poivre, filet de vinaigre ; faites bouillir le tout un quart-d'heure.

HAYES. Clôtures d'une grande utilité à la campagne pour clore les héritages, & les garantir du dégât des bestiaux, des passans & des voleurs : lorsqu'on a soin de les entretenir, elles sont un agrément pour la vue, sur-tout les haies vives. Les plants dont on se sert pour les faire, sont l'épine-vinette, l'épine blanche & noire, le nerprun, le houx, les pruneliers, &c. On peut aussi y mêler du plant de haute tige, comme les chênes, les ormes : on arrache pour cette effet des rejettons gros comme le doigt, avec beaucoup de chevelu aux racines : on les met dans une rigole à quatre doigts de distance : on les butte, & on les ravaie de trois doigts au dessus de terre : on en laboure le pied trois ou quatre fois l'an ; on les tond au printemps, & même tous les ans on en tond la tête, & de la tonte on en regarnit le bas : on doit y faire un fossé au pied : celles qui viennent le plus vite sont celles d'épine-blanche ; on choisit pour cela des brins d'environ trois pieds sur quelque mere souche, & on les plante fort drus.

HEMORRAGIE (l') est l'extravasation & l'écoulement du sang, qui arrive lorsque le sang est trop abondant ou trop vivement rarefié par quelque cause que ce soit, interne ou externe. Le remède le plus prompt & le plus efficace est celui des astringens, tels que l'alun, le vitriol, la poudre de sympathie, le sang de dragon, la gomme adragante, la grande consoude, le plantain, la grande ortie, &c. Voyez ALUN.

HEMORRAGIE du nez, Remede. Attirez de l'esprit de vin par les narines à différentes reprises; uvez pour boisson de l'eau commune, à laquelle on ajoute de l'esprit de vitriol, jusqu'à une agréable acidité. *Eph. d'All.*  
Voyez SANG.

On emploie avec succès dans les hémorragies des herbes vulnérables: elles consolident les vaisseaux rompus, & remédient à la corruption du sang. *Voyez VULNERAIRES.*

HEMORROIDES (les) sont de petites tumeurs causées par un sang âcre & épais. Elles se forment au fondement, soit au dehors soit au dedans; ce qui les fait distinguer en externes & internes; leur gonflement cause de vives douleurs, sur-tout dans le tems qu'on est obligé d'aller à la selle, parce que les efforts qu'on fait les irritent.

Il y a des Hémorroïdes qui coulent, & alors si leur flux est modéré & périodique, elles soulagent le malade, mais s'il est excessif, elles le jettent dans la langueur & l'épuisement.

Remedes, lorsque les hémorroïdes sont fort douloureuses par le gonflement & l'inflammation. Le malade doit se faire saigner du bras; 2°. prendre des bouillons de veau, des boissons rafraîchissantes, & même des lavemens s'il les peut souffrir; 3°. avaler en bol tous les matins à jeun vingt-cinq grains de safran de Mars apéritif; 4°. observer une diète exacte, ne point boire de vin, & éviter toute fatigue. Si ces remedes ne soulagent point, prendre tous les matins, avant dîner, une once de casse de Levant mondée, enveloppée dans un peu de sucre en poudre; ou une ptisane laxative faite avec des racines de nénuphar, choricée sauvage & guimauve, de chacune deux onces; deux pommes de reinettes pélées, trois gros de fené mondé, un gros de cristall minéral, deux gros de réglisse verte, le tout dans trois chopines d'eau réduites à pinte & pa siccée: en boire deux verres le matin à jeun à un quart-d'heure de distance.

Si les hémorroïdes sont internes, on doit faire des injections avec l'onguent *nutritum* destiné pour cette maladie.

Si elles sont externes, il faut les laver ou étuver plusieurs fois le jour, avec une décoction de feuilles de bouillon blanc ou de cerfeuil, de fleurs de sureau cuites dans le lait.

Autres remedes pour les Hémorroïdes externes. Epluchez & lavez des fleurs & feuilles de petite chelidoine avec la racine: écrasez-les un peu; ajoutez-y un quarteron de beurre frais; pilez le tout, mêlez-y un gros d'alun réduit en poudre fine: formez une espèce d'onguent de ce mélange. Lorsque vous voudrez vous en servir, faites-en fondre la grosseur d'une noisette sur de la cendre chaude, & frottez-en les hémorroïdes avec un plumaceau, & le plus chaudement qu'il est possible. On réitere cette onction quatre ou cinq fois le jour: on peut encore mettre sur des charbons de feu dans un réchaud la même quantité de cet onguent, & le malade se mettra sur le dessus d'une chaise percée, & s'enveloppant de tous côtés, il fera recevoir la fumée qui s'en exhale, aux parties affligées; au reste, cet onguent se conserve plusieurs années.

Autres remedes. Prenez de la céruse en poudre: faites-la macérer pendant une nuit dans du vinaigre; jettez ensuite le vinaigre, & ajoutez un peu d'huile d'olive, pour faire du tout un liniment. *Eph. d'All.*

Faites fondre du beurre frais, mêlez-y du jus de morrelle, & oignez-en la partie.

Ou pilez de la racine fraîche de la grande scrophulaire: mettez-la avec du beurre frais & l'appliquez sur le mal.

S'il faut les ouvrir, appliquez-y de l'oignon enduit avec du vinaigre: ou frottez-les avec un bouchon de feuilles de figuier.

Si le flux des hémorroïdes est excessif, faites baigner la partie malade dans l'eau des Forgerons mise dans un vaisseau commode; ou appliquez dessus du linge brûlé comme pour battre le fusil à faire du feu.

Notez que si les hémorroïdes sont internes, il faut avoir une canule plus ouverte que celles des seringues, dans laquelle on met de l'onguent propre à ce mal, qu'on pousse doucement avec un petit bâ-

ton arrondi par le bout pour le communiquer à la partie malade.

Pommade pour les Hémorroïdes. Prenez un quarteron de panne de porc mâle : ôtez-en la peau , coupez-la en morceaux ; faites-la fondre dans un poëlon, passez-la dans un linge , remettez la colature dans le poëlon : faites-y fondre un quarteron de beurre frais en remuant toujours. Versez le tout dans un plat : ajoutez-y deux onces de miel rosat & deux jaunes d'œufs frais délayés dedans , & remuez jusqu'à ce que le tout soit froid.

HERBES. C'est un nom qu'on donne aux plantes dont les tiges périssent tous les ans. Il y en a de plusieurs sortes, & 1°. les Herbes potageres qu'on cultive pour l'usage de la cuisine , telles sont les Herbes qu'on appelle fines , comme la poirée , l'oseille , le cerfeuil , le pourpier , la pimprenelle , la corne de cerf , l'estragon , le cresson alenois. 2°. Les Herbes ou plantes odoriférantes , comme le baume , le basilic , l'absinthe , la camomille , le romarin , la sauge , la lavande , la melisse , le thim , &c.

MANIERE de confire les Herbes pour les manger pendant l'hiver. Cueillez dans le mois de Novembre la quantité que vous voudrez d'oseille , de poirée , de laitue , de pourpier : épilchez-les ; faites d'abord bien bouillir l'oseille dans un peu d'eau , & remuez de peur qu'elle ne brûle ; lorsqu'elle est presque cuite , jetez dans le même vaisseau vos autres herbes ; faites-les bien bouillir & remuez-les. Ensuite mettez-y du beurre & du sel la quantité raisonnable : faites-leur faire un bouillon pour qu'elles prennent l'affaïsonnement : ôtez-les du feu , mettez-les dans des pots de grès ; lorsqu'elles sont froides , jetez-y par dessus un bon doigt de beurre fondu , & ferrez vos pots en lieu sec & frais. Lorsque vous voudrez en manger , faites un trou rond à la couche du beurre pour pouvoir en tirer la quantité que vous voudrez , & recouvrez le trou avec le même morceau de beurre ; par ce moyen les Herbes conserveront toute leur bonté , jusqu'au tems des nouvelles.

HERBES sauvages & médicinales. Les principales

sont l'ellebore , la scammonée , l'agaric , la tithimale , &c autres.

HERBE à coton. Elle est molle , cotonneuse , croît aux lieux stériles ; est dessicative & astringente. Sa décoction en vin rouge est bonne à la dysenterie : son eau distillée aux cancers ; son herbe pilée aux ulcères.

HERBE au chat , espece de menthe que les chats aiment. Elle croît aux bords des chemins & lieux humides ; est dessicative & apéritive , bonne à la poitrine en forme de ptisanne ; propre à exciter les mois , hâter l'accouchement , & contre les morsures venimeuses.

HERBE aux cuillers ou *cochlearia*. Ses feuilles sont un peu grosses & presque rondes. Elle croît dans les lieux ombrageux & maritimes : elle est chaude , dessicative , apéritive ; son usage est dans les maladies hypocondriaques , & sur-tout contre le scorbut , l'inflammation des gencives. On fait prendre le suc ou la décoction de ses feuilles.

HERBE aux deniers. Elle croît aux lieux humides : ses branches serpentent sur terre , & ses feuilles sont rondes ; elles sont réfrigératives & dessicatives : on s'en sert dans les affections du poumon , le flux de ventre , les hémorroïdes , le scorbut , les descentes des enfans , mais données en poudre dans de l'eau ferée , & appliquées : contre toutes plaies & ulcères , cuites avec du vin blanc.

HERBE aux poux. Elle croît aux pays chauds : sa graine doit être récente , bien nourrie : elle est purgative , on ne la donne jamais par la bouche : elle entre dans les remèdes détersifs pour les ulcères , les galles & la maladie pediculaire ou des poux : on la pile , on en oint la tête & tous les poux meurent.

HERBE aux puces , grande & petite. Elle croît aux lieux incultes , dans les champs , aux bords des vignobles : on la doit choisir bien nourrie , nette , douce au toucher : elle évacue la bile jaune ; elle est spécifique dans la dysenterie , le crachement de sang. Le mucilage de la petite s'emploie dans les inflammations de la gorge & l'ardeur des reins. L'herbe répan-

due par la chambre en chasse les puces.

HERBES vulnéraires. Voyez VULNERAIRES.

HERBES. (mauvaises) On appelle ainsi toutes celles qui dérobent aux bons grains une partie de la substance de la terre qu'elles épuisent : celles qui sont les plus nuisibles pour le bled, sont la nielle; sa graine est noire : elle se sépare difficilement du grain & noircit le pain; 2°. la queue de renard, dont la semence ressemble à celle de froment, elle rend le pain amer; 3°. le ponceau ou pavot sauvage, elle se multiplie au point d'étouffer le froment; 4°. le vescecon, qui le fait pourrir; 5°. le chiendent ou pas-d'âne, dont les racines s'étendent en traînaise; 6°. le melilot qui donne au pain une mauvaise odeur. Enfin, les chardons & les yeubles. Le plus sûr moyen de détruire les mauvaises herbes, est de continuer les labours pendant que les grains sont en terre, mais on ne peut le faire qu'en pratiquant la méthode de la nouvelle culture, enseignée dans le Traité de la Culture des Terres. Paris, 1753.

HERNIE. Maladie causée par une descente de boyaux dans les bourses ou dans les aînes, elles sont causées par une rupture qui se fait au péritoine. On l'appelle hydrocele quand elle tombe dans les bourses & qu'elle est causée par des eaux, & si elle est causée par une môle ou masse de chair, on la nomme farcocele.

HERNIES des enfans, remède. Prenez des racines de sceau de Salomon, lavées & coupées par morceaux, six gros : faites-les infuser pendant vingt-quatre heures dans demi-septier de vin blanc; coulez ensuite l'infusion : faites-en prendre à l'enfant en deux ou trois petits verres dans le courant de la journée, en continuant pendant trois semaines ou un mois.

Pilez ensuite les racines qui ont servi à l'infusion, & les appliquez chaque jour en cataplasme sur la hernie, en soutenant le tout d'un bandage.

HERITIER. Est celui qui succède à tous les droits du défunt : il est pareillement obligé envers tous ses créanciers. Quand il y en a plusieurs chacun représente la personne du défunt; mais chacun d'entr'eux

ne peut pas être poursuivi personnellement pour la part de son co-héritier, excepté pour les immeubles, car alors chaque héritier peut être poursuivi solidairement. L'héritier pur & simple est celui qui s'est porté héritier de quelqu'un purement & simplement, & qui par conséquent est tenu de toutes les dettes du défunt.

En Pays Coutumier, un héritier pur & simple en ligne collatérale exclut celui qui se porte héritier par bénéfice d'inventaire, quoique ce dernier soit le plus proche en degré, ce qu'il ne fait pas en pays de Droit écrit. Voyez *Bénéfice d'inventaire*.

Les héritiers des propres sont ceux qui en Pays Coutumier succèdent aux propres qui appartiennent au défunt, en qualité de ses plus proches parens du côté duquel ils lui sont échus, suivant la règle *paterna paternis, materna maternis*.

En ligne directe, & en Pays Coutumier, on ne peut être héritier & donataire tout ensemble, parce que l'équité naturelle répugne que l'un soit plus avantagé que l'autre, mais on le peut être en ligne collatérale, sans être obligé au rapport. A l'égard de la qualité de légataire, on ne peut être héritier & légataire, tant en directe qu'en collatérale; ces qualités sont incompatibles.

En Pays de Droit Ecrit l'institution d'héritier est absolument nécessaire dans les testamens : le testateur doit en faire expressément la nomination, car sans cette institution il n'y a point de testament. Dans le Pays Coutumier les institutions d'héritier n'ont pas lieu, parce que la grande règle est que si-tôt qu'un homme est mort, son héritier est de droit saisi de sa succession : suivant ce principe le mort saisit le vif, son hoir plus proche & habile à lui succéder. Ainsi l'institution d'héritier n'y vaut que par forme de legs jusqu'à la quantité des biens dont le testateur a pu disposer par la Coutume.

Ainsi l'héritier institué n'est au fond qu'un légataire : il doit demander la délivrance du legs universel à l'héritier du sang, de même que les légataires particuliers.

On dit que quelqu'un est habile à se porter Héritier lorsqu'il est l'Héritier présomptif du défunt, soit par les meubles ou immeubles, mais il n'est pas Héritier qu'il n'en ait pris la qualité, ou qu'il n'ait fait acte d'Héritier. Cependant au cas qu'il se porte Héritier, il est dès lors censé avoir été saisi des biens du défunt dès le moment de sa mort : en sorte que les légataires universels ou particuliers sont obligés de demander la délivrance de leurs legs aux Héritiers, présomptifs, soit qu'ils acceptent ou qu'ils renoncent à la succession.

HE'RI'IER par bénéfice d'inventaire. On devient tel en vertu d'un privilège par lequel tout Héritier, en faisant inventaire des biens du défunt, n'est tenu des dettes du défunt qu'à concurrence du contenu en l'inventaire. En Pays Coutumier, l'Héritier qui veut jouir de ce bénéfice, doit obtenir des Lettres de bénéfice d'inventaire, mais en Pays de Droit Ecrit elles ne sont pas nécessaires : il suffit à la fin de l'inventaire, ou par le premier acte fait depuis, de déclarer qu'on se porte Héritiers par bénéfice d'inventaire. Le bénéfice d'inventaire produit trois effets. 1°. L'Héritier n'est pas tenu des dettes du défunt au delà des biens compris dans l'inventaire ; cependant jusqu'à ce qu'il ait renoncé à la succession, & qu'il ait rendu compte, il est considéré comme le maître, & Héritier. 2°. Il peut poursuivre le paiement de ce qui lui est dû comme les autres créanciers ; & jusqu'à ce qu'il soit payé, il n'est pas tenu de faire la délivrance des legs aux légataires. 3°. Lors de la discussion des biens & effets de la succession, il peut prendre par préférence aux autres créanciers, les frais funéraires & autres dépenses nécessaires.

Les légataires & donataires universels n'ont pas besoin du bénéfice d'inventaire, & ils ne sont pas tenus des dettes de la succession au delà de ses forces ; ni la femme, quoiqu'elle prenne la moitié dans les biens de la communauté après le décès du mari.

A l'égard de la manière de faire l'inventaire, il doit contenir une description exacte & fidele des effets de la succession. Quant aux immeubles il suffit

d'en inventorier les titres : il doit être fait en présence de ceux qui sont habiles à succéder, les créanciers & légataires duement appelés ; s'il y a des absens ou des mineurs, il doit être fait avec le Procureur du Roi. L'inventaire doit être fait dans trois mois du jour de l'ouverture de la succession, après quoi l'Héritier qui l'a fait a un délai de quarante jours pour délibérer s'il se portera Héritier ou non. L'Héritier qui ne veut l'être que par bénéfice d'inventaire, n'est pas obligé de faire apposer le scellé, à moins qu'il ne demeure dans la maison du défunt ; & en ce cas, il doit faire appeler les créanciers pour en voir la levée : il est obligé de donner caution pardevant le Juge qui a enteriné les Lettres. Celui qui a une fois pris la qualité d'Héritier par bénéfice d'inventaire, ne peut renoncer à cette qualité & à la succession, qu'il n'ait rendu compte des effets de ladite succession, après quoi il le peut. Au reste, celui qui se porte Héritier pur & simple en ligne collatérale, exclut celui qui se porte Héritier par bénéfice d'inventaire, quoique ce dernier soit plus proche en degré, du moins en Pays Coutumier.

Dans les Pays de Droit Ecrit, le bénéfice d'inventaire est de droit, & il n'est pas nécessaire des Lettres de bénéfice d'inventaire ; il suffit de faire loyal inventaire de tous les biens de la succession, & de faire déclaration en Justice que l'on accepte la succession en qualité d'Héritier par bénéfice d'inventaire. Dans le Pays Coutumier où ces Lettres sont nécessaires, elles peuvent s'obtenir en tout tems, même jusqu'à trente ans pourvu qu'on n'ait point fait d'acte d'Héritier pur & simple & qu'il n'y ait point d'autre Héritier ; celui qui est assigné en qualité d'Héritier pur & simple, doit justifier de ses Lettres de bénéfice d'inventaire, sans quoi il est réputé Héritier pur & simple.

HERON. Oiseau de riviere, qui a le bec, le cou & les jambes fort longues. Il est grand destructeur de poissons, dont il est fort avide ; & les oiseaux de proie lui font la guerre : les plumes, dont sa hupe est composée, sont estimées pour leur finesse : les plumassiers en font usage.

**HERSE.** Instrument d'agriculture destiné à briser & à unir les terres. Elles doivent être de bois fort & garnies de longues dents de fer : on doit en avoir de différentes grandeurs ; on y met une pierre dessus pour la rendre plus lourde.

**HETRE.** Arbre de futaie fort haut & fort droit, dont l'écorce est unie & blanchâtre : les feuilles d'un beau verd, & le fruit est un petit gland à trois angles qu'on nomme feine : il est fort bon pour engraisser les cochons & les pigeons, on en fait de l'huile à brûler. Cet arbre se plaît dans les terres sablonneuses : on peut le laisser en haute tige, & en faire des palissades. Le bois de hêtre est sec & pétille dans le feu ; il est peu solide, on s'en sert beaucoup en menuiserie, débité en planches larges d'onze à douze pouces sur treize lignes d'épaisseur ; en poteaux, depuis six jusqu'à dix pieds de long. On fait avec les gros hêtres des tables de cuisine, des étaux, des pelles, des faboris : le plus grand débit est en bois à brûler. Les copeaux de hêtre sont les meilleurs pour faire des rapés & éclaircir le vin qu'on verse dessus.

**HIBOU** ou Chat huant. Oiseau de nuit de couleur fauve. Il a une espee de houe ou touffe de plumes au dessus des yeux, & qui lui descend autour du cou : ses yeux sont enfoncés & noirs, son ventre est blanc marqué de taches noires, son bec blanc, les ongles crochus, les jambes couvertes de plumes : il fait la guerre aux fouris & aux rats, de même que les chats.

**HIVER,** observation sur cette saison de l'année. Comme il est important à un Agriculteur de se précautionner contre les rigueurs de l'hiver, il lui est utile de connoître d'avance si l'hiver sera long, parce que cette connoissance peut mettre un ordre différent dans certains travaux de la campagne. Il y a sur cela des indices, qui ne sont à la vérité que des conjectures, mais ces conjectures sont fondées sur l'expérience & des observations fréquentes. On a droit d'augurer que l'hiver sera rude ; 1°. lorsqu'il y a abondance de glands : 2°. lorsque les brebis qui ont déjà eu le mâle, le recherchent encore ; 3°. lorsque les

cochons fouillent la terre ayant la tête tournée du côté de la bise ; 4°. lorsque le 24 de Novembre est froid, car tel sera l'hiver ; 5°. lorsque les derniers jours de la lune qui vont de Novembre en Décembre sont froids. Voyez TEMS.

**HOBREAU.** Oiseau de proie qu'on dresse pour prendre des petits oiseaux, en quoi il donne beaucoup de divertissement : il est encore plus petit que l'émerillon, il vole fort haut : mais il est plus difficile à affaîter que les autres faucons : il a le bec bleu, les jambes & les doigts jaunes, comme les alouettes ; le dos & la queue noirâtres.

**HOCHEPOT.** Espee de ragoût que l'on peut faire avec le bas bout d'une poitrine de bœuf, & de la manière suivante. Coupez-la par morceaux de deux pouces de long : faites-la blanchir à l'eau, puis mettez-la dans une marmite, que vous aurez garnie de tranches de bœuf : ajoutez-y beaucoup de carottes & de panais ; mettez sel, poivre, fines herbes, six oignons, un morceau de jambon ; mouillez-la de bouillon. Couvrez la marmite : mettez feu dessous & dessus ; le tout étant cuit, vuidez-le dans une casserole : passez le bouillon où a cuit la viande : s'il y en a trop, faites-le bouillir pour le diminuer. Dégraissez-le bien : ayez soin qu'il soit de bon goût. Faites un roux dans une casserole avec beurre & farine : mouillez-le de votre bouillon, qu'il ait belle couleur ; mettez-y du persil haché, & versez-le sur vos morceaux de bœuf avec les carottes autour.

**HONGRE.** Terme qu'on applique aux chevaux, pour dire qu'ils sont coupés. Les chevaux Hongres sont bons pour la selle : mais les chevaux entiers sont plus vifs & bons pour le harnois : on doit hongrer ou couper les chevaux au printemps ou en automne, & jamais l'été. On emploie pour cette opération des gens qui y sont experts.

**HOQUET** (le) est un mouvement irrégulier causé par la convulsion des muscles de l'estomac ; elle vient ordinairement par trop de plénitude, quelquefois par inanition : ce dernier est dangereux. Lorsque le hoquet provient de la qualité ou quantité de viandes,

qui engendrent des humeurs âcres, le meilleur remède est la diète : on peut encore user des remèdes suivans. Mâchez trois ou quatre grains de poivre ; ou prenez quatre gouttes d'huile exprimée de graine d'aneth, mêlées avec demi-once d'huile d'amandes douces : ou bûvez un verre de vin dans lequel on a fait bouillir des graines de pavot blanc, de carottes, de pourpier, d'aneth, un demi-gros de chaque.

**HOUBLON.** Plante annuelle, dont les feuilles ressemblent assez à celle de la coulevrée. Ses fleurs portent quantité de petites cloches jaunâtres, qui renferment une graine noire & amère : c'est cette graine dont la bière est principalement composée. On cultive une grande quantité de houblonnières dans tous les Pays où la bière est d'un grand usage, comme en Flandre & en Angleterre. Le Houblon croît naturellement le long des haies & des ruisseaux ; le Houblon mâle est le plus estimé, c'est celui qui porte le fruit, il croît en serpentant.

Le Houblon demande un terrain un peu gras & point pierreux, on doit le labourer à l'entrée de l'hiver & à la fin, y faire des trous d'environ un pied en tous sens, & à quatre pieds de distance, & que l'on remplit de fumier à la fin de Mars : on met des boutures de Houblon dans chacun de ces trous. Lorsqu'il a poussé à la hauteur d'un pied, on fiche en terre de petites perches comme pour ramer des haricots, mais en les mettant à la rame, on doit tourner le Houblon de gauche à droite, afin que le soleil l'attire. Ensuite on jette de nouvelle terre autour de chaque plante. Au mois de Mai on donne un troisième labour : vers Décembre on met un demi-pied de fumier sur chaque motte de Houblon ; on bêche la terre & on renfouit le fumier. En Mars on bêche encore, & à la fin du mois on le taille, c'est-à-dire, qu'on coupe tout le vieux bois à ras du cœur de la plante. En Avril on plante à côté de chaque motte de Houblon de grosses perches de bois blanc, & on y lie le Houblon avec de bon fil. En Septembre, & dès qu'il jaunit, ce qui en marque sa maturité, on le

coupe avec la faucille, c'est-à-dire, qu'on coupe les farnens à deux pieds de terre ; puis on détache toutes les cloches. Enfin, on le fait sécher dans un lieu fait exprès sur une grande grille de bois, sous laquelle on fait un grand feu ; ensuite on l'emploie pour la bière. On le vend au poids tout emballé : ce n'est gueres qu'à la troisième année qu'on peut espérer beaucoup de fruit de cette plante.

Il y a une rosée farineuse & mieuseuse qui tombe en été au lever du soleil dans le tems que le Houblon est en fleur ; elle fait sécher & consumer les feuilles, & ruine quelquefois la récolte. Pour détourner les mauvais effets de cette rosée, il n'y a pas de remède plus sûr que d'arracher sur le champ toutes les feuilles du Houblon, car les semences repoussent d'autres feuilles : par là on peut sauver au moins la moitié, & quelquefois les deux tiers de la récolte ordinaire. On peut encore employer avantageusement le fumier de porc dans les houblonnières : il faut qu'il soit crud & non pourri : on doit en couvrir les fosses à Houblon, tant en automne que dans le printems. Les feuilles & farnens des Houblons choisis jeunes, font d'un grand soulagement en hiver pour les bestiaux.

**HOUE.** Instrument de Vigneron : c'est une espece de bêches renversées qui a un fer large & plat, posé sur un manche de deux pieds & demi de long ; il y a des Houes fendues en deux parts, qui font un peu pointues pour travailler dans les terres fortes & pierreuses.

**HOUX.** (le) Buisson toujours verd, dont on fait des houffines & des manches de fouet. Son bois est dur, & ses branches flexibles & luisantes, & environnées de piquans : on tond cet arbrisseau comme on veut ; il se plaît dans les pays froids & les terres légères.

**HUILE** (l') est une liqueur octueuse, grasse & inflammable : elle est composée de parties branchues & qui s'accrochent les unes aux autres. On tire l'huile de plusieurs fortes de fruits & principalement des olives, des noix, des amandes, des coings : on la tire aussi de certaines plantes, comme la navette, & même on en tire du corps des animaux.

**HUILE D'OLIVE.** Maniere de la faire; 1°. on ne doit cueillir les olives que lorsqu'elles sont très-mûres, ce qu'on connoît à une couleur rougeâtre, c'est ordinaire au mois de Décembre; 2°. les étendre sur le plancher, les nettoyer, les laver, les laisser sécher dix ou douze jours sur le pavé; 3°. les mettre dans des cabas sur le pressoir, les écraser d'abord doucement. La première huile tirée de cette première expression est la meilleure: en général, l'huile qui est la plus légère, la plus transparente & sans odeur est la plus estimée. L'huile commune qui est de moindre qualité est celle qui se fait en jettant de l'eau sur le marc que l'on presse plus fortement. L'huile la plus grossière se tire de la dernière pression. Comme ces différentes huiles se séparent de l'eau en nageant dessus, on les tire dans des vaisseaux à part pour pouvoir les connoître, il n'y a que la lie qui se précipite au fond. L'huile de noix se fait de la même manière, si ce n'est qu'on dépouille avant, les noix de leurs coques.

**HUILES** pour les remèdes. Les unes sont préparées par coction, d'autres par infusion, d'autres par expression: il y en a de beaucoup de sortes dans la Pharmacie. Voici quelques-unes des plus en usage.

**HUILE verte vulnéraire.** Cette huile se prépare par coction: prenez demi-livre d'huile d'olive & autant d'huile de lin; faites-les bouillir ensemble dans une poêle sur du feu de charbon: retirez la poêle du feu; laissez bien refroidir le mélange, & y filez une livre de térébenthine commune; remuez le tout pendant une demi-heure avec une spatule de bois: remettez la poêle un peu de tems sur le feu, puis y versez petit à petit une oncé de verd-de-gris en poudre subtile, en remuant bien le tout un peu sur le feu; & mettez ensuite l'huile dans une cruche de grès.

Cette huile est excellente pour les plaies, blessures, meurtrissures, foulures, chûtes de haut: on en frotte la partie, l'ayant échauffée auparavant avec un linge bien chaud dans la même huile: on laisse le premier & le second appareil, chacun vingt-quatre heures,

puis on y met un emplâtre de diapalme.

**HUILE de tartre par défaillance.** Elle se prépare par infusion & par coction. Prenez le tartre ou la lie sèche qui tient aux douves des futailles, mais non des deux fonds qui est trop sale, & dans lesquelles il y aura eu de bon vin blanc, plutôt que du rouge. Pulvérisez ce tartre subtilement: enfermez-le dans un linge ou une vessie de cochon; mettez-le cuire sous des cendres chaudes, jusqu'à ce qu'il blanchisse: vous connoîtrez qu'il sera assez brûlé s'il devient clair, ou s'il pique la langue: alors pulvérisez-le, & le mettez au fond d'un sac qui se termine en pointe: il faut le pendre en l'air à quelque bâton dans la cave pendant huit jours, jusqu'à ce qu'il soit résout en huile: si elle ne coule pas, serrez & exprimez le sac ayant mis dessous un vaisseau de verre pour recevoir la liqueur qui en distillera, & qui ressemble à une eau rousse & âcre.

Elle est bonne pour toutes les affections de la peau, grâtelles, teigne, dartres, plaies, ulcères, verrues, rides du visage qu'elle nettoie: elle blanchit le cuivre & l'argent, ôte les taches du linge, si on les en frotte lorsqu'elles sont chaudes.

**HUILE d'amandes douces.** Cette huile se tire par expression. Prenez des amandes douces dépouillées de coquilles récemment séchées: essuyez-les fortement dans plusieurs linges un peu rudes sans les peler: pilez-les dans un mortier de marbre jusqu'à ce qu'elles soient bien en pâte. Enveloppez cette pâte dans un sac ou morceau de toile forte: mettez-la entre deux plaques de bois de noyer à la presse: posez dessous un plat de fayance ou d'étain, & pressez doucement la matière au commencement pour faire couler l'huile peu à peu, sans que la toile se creve: ensuite vous le presserez le plus fortement que vous pourrez, & il en sortira une huile claire que vous garderez dans une bouteille.

Cette huile adoucit les âcretés de la tracée-artère & de la poitrine: apaise les douleurs de la colique néphrétique, les tranchées des femmes en couche &

celles des petits enfans : la dose est depuis deux dragmes jusqu'à une once & demie.

L'Huile de noix peut se faire de la même maniere : elle est bonne en lavement pour appaiser les coliques, fougures, piquures de nerfs, ulcères, galle, dartre.

HUILE de laurier, elle se fait par expression. Prenez une bonne quantité de baies de laurier nouvellement cueillies : concassez-les bien, & les mettez dans une grande chaudiere; versez dessus assez d'eau pour qu'elle couvre d'un pied les baies : faites bouillir la matiere pendant une heure au moins, puis coulez la liqueur toute bouillante : exprimez le marc à la presse le plus fortement qu'il se pourra : laissez refroidir la colature, & vous trouverez une Huile verte & figée nageant sur l'eau, c'est l'Huile de laurier : battez de rechef le marc pressé; mettez le bouillir dans de nouvelle eau, ou dans la même, exprimez-le comme auparavant, & après avoir laissé refroidir l'expression, recueillez l'Huile qui surnagera : elle ne sera pas si belle, ni si bonne que la premiere; mettez-la à part.

L'Huile de laurier amollit, & fortifie les nerfs : on s'en sert pour la paralysie, pour la goutte sciatique, pour résoudre les tumeurs, pour les catarres, la colique ventueuse. On en frotte chaudement les parties : on en mêle dans les lavemens depuis demi-once jusqu'à une once & demie; on fait de même l'Huile de genièvre.

HUILE de lin. Voyez LIN.

HUILE de Venus. Liqueur estimée : c'est une espece d'escubacfort cordial, les graines du chervi, du carvi & celles du docus en font la base, on y ajoute du macis. Mettez toutes ces matieres ensemble dans l'alembic avec de l'eau-de-vie & un peu d'eau : distillez-les sur un feu ordinaire, sans tirer du slegme. Les esprits étant tirés, faites fondre du sucre dans l'eau bouillante : lorsque le syrop est fait & qu'il est froid, versez-y les esprits distillés, & mettez-y sur le champ une teinture de safran faite comme celle de l'escubac.

La recette pour quatre pintes d'Huile est, une once  
de

de carvi : c'est une plante qui vient dans la Carie; elle est grosse, blanche & d'un goût aromatique; une once de chervi, une once de docus creticus, deux gros de macis, le tout pilé avec quatre pintes d'eau-de-vie & une chopine d'eau; & pour le syrop quatre livres & demi de sucre & une pinte d'eau bouillante : pour la teinture un demi-septier d'eau bouillante : dans laquelle on fait infuser deux gros de safran, & on la presse jusqu'à ce que la couleur en ait été bien tirée.

HUITRES. Poissons ou coquillages de mer qui naissent entre deux écaillés : on les mange, ou crues avec du poivre dessus, ou en ragoût : & de cette sorte : Ouvrez vos Huitres, mettez-les égoutter sur un tamis, avec un plat au dessous : faites fondre un morceau de beurre frais dans une casserole, puis jetez-y une pincée de farine, & faites un roux, ajoutez-y des petites croûtes de pain; jetez vos Huitres dans ce roux, faites-leur faire cinq ou six tours sur le feu, assaisonnez-les de poivre, persil, ciboule, & mouillez-les moitié de leur eau ou de bouillon de poisson si vous en avez, sinon d'eau chaude, & voyez si le ragoût a de la pointe.

HUMEURS FROIDES. (onguent contre les.) Prenez des fleurs de troëscie telle quantité qu'il vous plaira : mettez-les dans une bouteille de verre remplie au tiers d'huile d'olive : laissez la bouteille au soleil jusqu'à ce que les fleurs étant fondues, le tout se change en un baume, dont on pansera tous les jours les Humeurs froides, les écrouelles ou ulcères, & les tumeurs scrophuleuses.

HURE DE SANGLIER. Piece du sanglier dont on fait beaucoup de cas dans les grandes tables.

MANIERE de l'apprêter. Faites-la d'abord passer par un feu clair, puis frottez-la bien fort avec une brique pour en ôter le poil; nettoyez-la bien avec un couteau : desollez-la, ôtez les deux machoires, séparez la peau en dessous, mais laissez-la tenir par dessus : faites pénétrer du sel dans toute la chair; recouvrez-la de la peau, ficelez-la, enveloppez-la dans un linge : mettez-la dans un grand chaudron presque plein d'eau, avec toute sorte de fines herbes, feuil-

les de laurier, clous de girofle, muscade écrasée, sel, poivre, oignon, panne de cochon : lorsqu'elle est à demi-cuite, versez dans le chaudron la valeur d'une pinte de bon vin & achevez de la faire cuire ; ce n'est pas trop de dix à douze heures pour qu'elle soit cuite comme il faut ; étant cuite, laissez-la refroidir dans son bouillon : ensuite retirez-la ; on la sert dans un plat toute chaude, entiere ou par tranches.

HYDROMEL. Liqueur en usage dans le pays où le raisin ne peut faire de bon vin, comme en Pologne & en Moscovie. Mettez dans un chaudron de l'eau de fontaine ou de riviere ; faites-y dissoudre la quantité nécessaire de miel blanc, c'est-à-dire, une livre de miel sur six livres d'eau ; faites bouillir le tout & écumez-le miel : on connoît que le tout est cuit lorsqu'en mettant un œuf dedans, il fume ; ensuite versez la liqueur dans un tonneau imbu d'esprit de vin, ou de bonne eau-de-vie ; on peut y mettre aussi de la cannelle ou du girofle pour lui donner du goût. N'emplissez point le tonneau tout-à-fait, ne le bouchez qu'avec du linge ou du papier, de peur qu'il ne creve par la fermentation : exposez-le au soleil pendant la Canicule, ou dans une étuve. Quand il commence à fermenter débouchez le tonneau pour laisser sortir l'écume : ne le remuez point : le premier feu étant passé, bouchez-le bien, & mettez-le à la cave : pour être bon, il faut qu'il soit clair, doux & piquant.

Autre maniere de faire l'Hydromel. Mettez dans un vaisseau de cuivre étamé quatre livres de miel blanc & vingt livres d'eau de pluie : faites-les cuire ensemble par un petit feu, jusqu'à la consommation d'environ le tiers de l'humidité, & cependant écumez la liqueur : versez-la dans un barril seulement jusqu'aux deux tiers : exposez-la à la chaleur du soleil : ou dans une étuve pendant quarante jours, ou jusqu'à ce que la liqueur ne fermente plus, l'agitant de tems en tems ; ensuite bouchez-le avec le bondon, & gardez dans la cave.

Il fortifie l'estomac, réjouit le cœur ; il est propre pour exciter le mouvement des esprits, il est aussi

agréable au goût que du vin d'Espagne : on s'en sert deux ou trois mois après qu'il est fait. Il s'appelle Hydromel vineux selon cette dernière maniere.

HYDROPIE, maladie des plus difficiles à guérir. Celle qui dérive du propre vice du foie se guérit rarement. L'Hydropisie est un amas de sérosités extravasées, ce qui arrive lorsque la lymphe s'échappe du sang, inonde les muscles, ou les parties grasses qui sont sous la peau. On distingue l'Hydropisie par divers noms, selon les divers endroits qui sont occupés par l'eau penchée.

1°. L'Hydropisie de *poitrine*, est un épanchement d'eau dans la poitrine : on la reconnoît pour telle lorsque le malade est attaqué d'une difficulté de respirer, sur-tout vers le soir ; qu'il est obligé de passer les nuits entieres dans un fauteuil, en s'appuyant en devant sur une table. Pour remédier à cette maladie, on doit mettre en usage les purgatifs & les apéritifs, & s'ils ne font rien on doit en venir à l'opération de l'empieine.

2°. L'Hydropisie *ascite* vient également d'une humeur aqueuse qui inonde le ventre, c'est la plus ordinaire de toutes : on la connoît par l'élévation du ventre & la maigreur de tout le corps, & par le sentiment d'une eau flottante dans le ventre. En outre le ventre tombe du côté où le malade se couche, le nombril s'allonge : la région des reins forme ce qu'on appelle le bourlet ; les pieds & les jambes s'enflent ; le malade a une soif ardente, & une difficulté de respirer. Cette espece d'Hydropisie est très-difficile à guérir, & elle a besoin de fréquens purgatifs pour évacuer les sérosités ; mais pour faciliter l'effet des remèdes, on doit, avant que de les pratiquer, faire la ponction. 1°. Le malade doit s'abstenir de boire le plus qu'il peut, ne manger que des viandes desséchées, pain sec, chair bien rôtie, s'abstenir de tout potage & fruits, & faire le plus d'exercice qu'il pourra.

Remèdes pour cette sorte d'Hydropisie. Prenez des limaçons avec leurs coquilles ; faites-en un cataplasme ; appliquez le tout sur le ventre, & l'y laissez jus-

qu'à ce qu'il se détache de lui-même : donnez au malade deux fois la semaine plein la moitié d'une coquille d'œuf de jus de racine d'iris de jardin, dépuré par résidence avec eau mêlée, avec un jaune d'œuf frais à demi-cuit.

3°. L'Hydropisie appelée *tympanite* est aussi un amas d'eau dans le ventre mêlée de vents : dans cette sorte d'Hydropisie, le ventre étant frappé, rend un son approchant de celui du tonneau ; il ne tombe pas du côté que le malade se tourne : les pieds & les jambes ne sont point enflés. Le malade doit s'abstenir de viandes solides, sur-tout le soir, il peut encore user du remède suivant. Prenez une dragme de racine d'aunée, autant de baies de genévre & autant de réglisse : mêlez le tout & le réduisez en poudre ; faites prendre au malade une dragme de cette poudre dans un demi-verre de vin blanc, pendant trois jours & le matin.

Il y a encore une autre sorte d'Hydropisie appelée *Leucophlegmatique*, dans laquelle les jambes & le visage sont enflés & souvent froids. On doit user de remèdes qui évacuent le phlegme : on peut encore se servir du remède suivant. Faites bouillir trois dragmes de tendrons de couleuvrée, dans la décoction de laquelle vous ferez infuser trois dragmes de fené, & y délayez une once de syrop de nerprun.

Après les purgatifs, on doit employer les sudorifiques, qui ne vaudroient rien dans les autres especes d'Hydropisies. Pour cet effet, usez de ce remède : prenez demi-once de baies de genévre concassées ; faites-les bouillir avec une chopine d'eau & chopine de vin blanc à la réduction de la moitié : faites-en deux doses que le malade prendra deux jours de suite, le matin, un peutièdes, & couvrez-le un peu plus qu'à l'ordinaire.

Ou bien, appliquez sur les parties enflées des feuilles vertes de bardane légèrement broyées : elles attirent les eaux par les pieds.

En général, les Hydropiques doivent s'abstenir de tous les alimens crus & indigestes, & capables de causer des vents ; souper fort légèrement, ne boire que

de la ptisane, ou tout au plus un demi-septier de vin, & préférer le blanc au rouge : leur potage doit être fort mitonné, & le bouillon presque tari ; ne manger que du rôti ou des œufs frais, ou de la gelée de viande, ou des biscuits : prendre trois bouillons à la viande par jour, & faire autant d'exercice, que leurs forces le permettront.

Il est prouvé par plusieurs expériences rapportées dans le Journal d'Angleterre, que des personnes Hydropiques ont été guéries sans autre remède que de se faire frotter avec la main un peu chaude, le ventre d'huile d'olive tous les jours matin & soir jusqu'à guérison pendant trois semaines.

**HYPOCONDRIAQUES.** (affections) Prenez des racines d'oseille, de fraiser, de pissenlit, de chicorée sauvage, de chacune une demi-once ; lavez-les, ratissez-les & coupez-les par morceaux ; faites-les bouillir avec une demi-livre de rouelle de veau dans trois chopines d'eau que vous réduirez à deux bouillons. Ajoutez-y la dernière demi-heure des feuilles de bourrache, de buglose, de chicorée sauvage & d'aigremoine, de chacune une demi-poignée : passez ensuite par un linge avec une legere expression, & partagez en deux bouillons à prendre pendant un mois, un le matin à jeun, & l'autre sur les cinq heures du soir : faites-y fondre dans chaque bouillon un gros de sel de glauber. Ces bouillons purifient le sang, temperent les humeurs, levent les obstructions des viscères ; on s'en sert dans la cachexie, la mélancolie, la chaleur d'entrailles, les constipations, & dans toutes les affections hypocondriaques, & sont fort bons pour les tempéramens secs, bilieux & échauffés. On doit les prendre au printems & en l'automne, en se purgeant quelques jours après les avoir commencés ; & en les finissant. Voyez *Dysenterie* & *Mélancolie*.

**HYPOCRAS.** Mettez deux pintes de bon vin dans une terrine : pilez un demi-gros de bonne cannelle, un ou deux grains de poivre blanc, un peu de poivre long ; la moitié d'une petite feuille de fleur de muscade, deux douzaines de grains de coriandre, le tout

pilé séparément ; une livre ou cinq quarteron de sucre concassé, puis six amandes douces, un demi-verre de bonne eau-de-vie : mettez tout cela dans votre vin ; laissez infuser le tout pendant une heure : couvrez-le exactement, remuez de tems en tems, avec une cuiller pour faire fondre le sucre : l'infusion étant faite, mettez y un demi-verre de lait. Passez le tout à la chauffe : remettez deux ou trois fois dans la chauffe la première liqueur qui tombe, jusqu'à ce qu'elle soit claire, & bouchez bien la bouteille où sera tombée la liqueur ; il faut qu'elle soit pleine, & qu'on y ait mis un entonnoir. L'hypocras fortifie l'estomac, le cœur, le cerveau ; il nuit aux bilieux & migraineux.

**HYPOTHEQUE.** (P) On appelle ainsi le gage ou sûreté que donne sur les immeubles un Débiteur à son Créancier, c'est-à-dire, qu'il les engage & les affecte au paiement de sa dette. Il y a deux sortes d'Hypothèques : la légale, & la conventionnelle. L'Hypothèque légale ou tacite, est celle qui est introduite par la loi sans la convention des Parties. Par exemple, la femme a une hypothèque tacite, tant sur les biens de ceux qui lui ont promis la dot, que sur ceux de son mari : le mineur l'a pareillement sur les biens de son tuteur, pour le reliquat de son compte, le légataire sur les biens du testateur.

L'Hypothèque conventionnelles s'acquiert 1°. en vertu d'un contrat passé pardevant Notaires, 2°. par les Jugemens ou Sentences de condamnations sur les biens du condamné du jour qu'elles ont été rendues, pourvu qu'elles aient été confirmées par Arrêt, ou qu'il n'y en ait point eu d'appel : 3°. par les promesses sous seing privé, mais seulement du jour qu'elles sont reconnues en Justice, ou qu'elles ont été reconnues véritables, si le Débiteur les avoit déniées.

L'Hypothèque produit deux effets : le premier est le droit de suite sur les immeubles hypothéqués, c'est-à-dire, que le Créancier qui a hypothèque sur un immeuble, ne perd point son hypothèque quoique le Débiteur ait aliéné cet immeuble, mais il a droit de faire assigner le tiers Acquéreur en déclaration d'hypothèque pour le faire condamner à abandonner

& déguerpir l'immeuble ou payer la dette. Ce droit de suite n'a lieu que sur les immeubles ; car à l'égard des meubles, les Créanciers hypothécaires n'ont point d'action contre les Acquéreurs, quand les meubles sont une fois hors des mains du Débiteur, parce qu'en France les meubles n'ont point de suite par hypothèque. Il faut remarquer que le privilège sur les immeubles donne le même droit de suite que l'hypothèque.

Le second effet de l'Hypothèque est le droit de préférence, que les plus anciens Créanciers en hypothèque ont contre les Créanciers postérieurs sur le prix des immeubles vendus en Justice, pourvu qu'ils se soient opposés au décret.

L'Hypothèque est éteinte, 1°. par l'extinction & le paiement de la dette ; 2°. par la prescription ; lorsque les Créanciers ont laissé jouir le tiers Acquéreur de l'immeuble hypothéqué sans trouble & sans empêchement après dix ans entre présens, & vingt ans entre absens âgés & non privilégiés ; 3°. lorsque l'immeuble a été vendu par décret, & que les Créanciers hypothécaires ne s'y sont pas opposés ; 4°. lorsque le tiers Acquéreur d'une office, ou d'une rente sur l'Hôtel de Ville a fait sceller ses provisions, ou ses lettres de ratification, sans aucune opposition de la part des créanciers.

Les immeubles hypothéqués aux Créanciers d'un Débiteur, peuvent être vendus de plusieurs manières ; 1°. volontairement par le Débiteur ; 2°. par décret : dans ce cas, les Créanciers hypothécaires sont colloqués sur le prix suivant l'ordre de leurs Hypothèques, lorsqu'ils ont formé leur opposition au décret.

**HYPOTHEQUE.** (déclaration d') C'est une demande faite par un Créancier contre l'Acquéreur d'un immeuble affecté & hypothéqué à une rente ou à une dette due par le Vendeur. Pour faire assigner en déclaration d'Hypothèque, il faut avoir un titre qui porte exécution parée, c'est-à-dire, un Acte pardevant Notaire, ou un Jugement qui puisse s'exécuter sans délai ; afin qu'il ait la force de faire sortir l'héritage de la main de l'Acquéreur, & le faire passer

en celle de la Justice, pour ensuite le faire décréter sur un Curateur, & se faire payer de son dû sur les deniers de la vente. Mais avant d'intenter cette demande, on est tenu de discuter le Débiteur, c'est-à-dire, de saisir & faire vendre tous ses biens avant de pouvoir agir par déclaration d'Hypothèque contre un tiers Détempteur.

2°. On ne peut intenter cette demande que contre l'Acquéreur de l'immeuble aliéné par le Débiteur; 3°. on ne la peut faire contre celui qui n'a point acquis l'héritage du Débiteur du Créancier, mais d'un autre qui en étoit Propriétaire; car il faut que le titre d'acquisition procède du Débiteur du Créancier qui forme cette demande; ainsi, celui qui ne tient l'héritage qu'à titre de Fermier, ne peut pas être assigné en déclaration d'hypothèque, parce qu'il n'est pas Propriétaire. Lorsque l'Acquéreur de l'héritage ne peut par aucun moyen défendre à la demande en déclaration d'Hypothèque, il doit se libérer en reconnoissant la rente, & en payant les arrérages échus, ou abandonner l'héritage par un acte de déguerpissement qu'il fait au Greffe de la Jurisdiction, & qu'il fait signifier au Demandeur; alors l'héritage est vacant, & on lui crée un Curateur.

HYSSOPE. Plante aromatique qu'on cultive dans les jardins, où on la met en bordure: elle est de bonne odeur, elle se multiplie mieux de rejettons que de graine, il faut les déplanter tous les deux ans. On fait usage de ses feuilles dans les maladies du poulmon, comme la toux, l'asthme; mais les fleurs sont préférables aux feuilles; on en fait un syrop & un vin aromatique.



## J

JACHERES. On appelle ainsi les terres qu'on laisse reposer. Voici les avantages que l'on retire des Jachères. Un bon économiste qui laisse reposer tous les ans, le quart ou le tiers de ses terres alternativement, épargne par là 1°. le tiers du bétail nécessaire, tant pour les labours que pour les charrois, achat & nourriture des chevaux, frais du Charron & du Maréchal; 2°. les gages & nourriture de deux Domestiques; 3°. le tiers de la semence; 4°. les fruits en sont plus purs, ils sont mieux débarrassés des mauvaises herbes; 5°. la terre pousse plus de tige & de plus grands épis, & on recueille plus de grain & autant de paille qu'auparavant & plus forte, ce qui rend le fumier meilleur: ainsi, la terre fait presque la restitution de ce qu'elle avoit manqué de rapporter; 6°. les frais de la récolte seront moindres, il faudra moins de fougage pour les bestiaux, & on pourra les conduire dans les chaumes; 7°. les travaux du labourage se pourront faire plus à l'aïse & avec plus d'ordre.

JACINTHES. La Jacinthe est une plante bulbeuse: il y en a beaucoup de fortes & toutes différentes par leurs couleurs. Ses fleurs ressemblent à de petits godets qui sortent de leur tige, attachés séparément sous une petite queue. Les Jacinthes orientales sont fort estimées des Fleuristes, sur-tout lorsqu'elles sont doubles, c'est-à-dire, qu'elles sont d'un beau bleu ou de couleur de porcelaine. Les Jacinthes veulent être exposées au soleil, & dans une terre de potager: on leur donne la profondeur d'un demi-pied, & autant de distance de l'un à l'autre, & au bout de trois ans on les leve. Il y a encore les Jacinthes d'Inde qui sont de deux sortes: la première est le polianthe étoilé, qui produit à sa cime comme un gros épi, composé de plusieurs boutons, lesquels s'écartant forment un bouquet d'étoiles variées de blanc & de bleu. La seconde est la tubereuse; celle-ci est composée de plu-

fièvres tiges, qui soutiennent à leur extrémité des fleurs blanches d'une odeur agréable, mais très-forte, & qui porte à la tête de bien des personnes: cette plante n'ouvre que quatre ou cinq de ses feuilles à la fois, elles ont la figure & la blancheur des Jacinthes orientales: elle se multiplie d'oignons qui sont fort gros, & elle demande le grand soleil.

**JALAP.** Racine médicinale qui vient des Indes Occidentales: la bonne est de couleur grise d'un goût un peu âcre, difficile à rompre avec les mains; elle purge beaucoup & principalement les sérosités. Son usage est dans l'hydropisie, la goutte, les obstructions. La dose en substance est de demi-scrupule à un scrupule: la meilleure manière de donner le Jalap, c'est en boisson dans du vin blanc qu'on a fait infuser vingt quatre heures avant que de le prendre, parce que le vin a alors tout le tems d'ouvrir les pores de la plante, & de le disposer à agir avec plus de facilité, c'est un excellent purgatif dans tous les cas où il s'agit de faire évacuer des humeurs séreuses; mais on ne doit point le donner dans les fièvres aiguës, ni aux personnes d'un tempérament sec & chaud.

**JALLONS.** Instrument de nivellement; ce sont des bâtons bien droits, hauts de cinq à six pieds, bien unis sur le bout d'en haut, où l'on met un papier blanc pour qu'on les voie de loin bien distinctement.

**JAMBES.** Maux de jambes des chevaux enflés par coup de pied, ou par courtes, ou longs voyages, ou autrement.

Remede. Prenez trois pintes de lie de vin de la plus épaisse, une livre de vieux oing: faites bouillir le tout une demi-heure, puis mettez-y une livre de poix de Bourgogne, une livre de térébenthine commune, une livre de miel commun, mettez-les sur le feu jusqu'à ce que le tout soit incorporé; ajoutez y huit onces de bol fin en poudre, & ôtez ce feu: remuez encore un quart-d'heure; appliquez ce remede au mal de la jambe.

Ou si l'enflure vient d'un coup de pied, prenez demi-septier de bon vinaigre, demi-livre de graisse blanche, & une once de fleur de soufre: mêlez bien

le tout, & graissez l'endroit où il y a enflure.

**JAMBES** (foiblesse des) Remede. Trempez des linges pliés en sept ou huit doubles dans l'eau de colcothar, c'est un eau dans laquelle on a fait infuser pendant dix à douze heures plusieurs grains de colcothar; par exemple, douze grains sur trois chopines d'eau commune) remuez le vase où est cette eau, avant de vous en servir, & faites-en chauffer la quantité nécessaire: appliquez les linges sur les Jambes. Si on fait usage de ce remede pour des enfans on leur applique des compresse, non-seulement sur les genoux & les jambes, mais sur les reins. La vertu de cette eau, leur fortifie les jambes & les fait marcher bien plutôt; elle est encore fort bonne pour les dépôts d'humeurs sur les genoux, & autres parties dont ils empêchent l'usage, comme érisipele, contusion, brûlures, chute de fondement & de matrice, pourvu que les ligamens ne soient pas rompus.

Autre remede. Prenez des feuilles d'yeble, de marjolaine & de sauge, de chaque par égale quantité. Pilez-les bien, exprimez-en le suc: versez-le dans une bouteille: bouchez la bouteille avec de la pâte; enveloppez même de pâte la bouteille entiere; mettez-la au four échauffé à l'ordinaire, & l'y laissez autant de tems qu'il en faut pour cuire un gros pain, puis ôtez-la: laissez-la refroidir: ôtez-la pâte: cassez la bouteille, prenez la matiere que vous trouverez épaissie en forme d'onguent. Faites fondre cet onguent avec de la moëlle de Jarrer de veau par égales parties de l'un & de l'autre: frottez-en souvent le derriere des cuisses & des jambes. Ce remede est fort bon tant aux enfans qu'aux grandes personnes, dont les nerfs sont affoiblis & relâchés. Voyez *Enflure & Ulcere*.

**JAMBES** (Maux des) des chevaux causés par les crevasses & les mauvaises eaux. Les crevasses viennent aux paturons, c'est une humeur âcre qui les fait ouvrir.

Remede. 1°. Coupez le poil en cet endroit; s'il n'y a aucune enflure on y applique l'onguent de Cocher pour les dessécher; si la chair paroît vilaine, appli-

quez-y de l'esprit de vitriol, & après frottez les crevasses avec de l'eau-de-vie & de l'huile de lin mêlées.

2°. Les mauvaises eaux, c'est un pus âcre qui fort par les pores. Remède, saignez le cheval; donnez-lui tous les matins une décoction faite de buis rapé. Prenez une livre de savon noir, un verre d'esprit de vin: mettez-les avec deux onces de sel ordinaire en poudre, & trois onces d'alun brûlé: faites épaissir le tout avec un peu de farine, & appliquez-le sur le mal sans l'envelopper; le lendemain nettoyez l'endroit avec de la lessive neuve, & réitérez l'application.

JAMBEE d'oiseau rompue. Pour guérir les oiseaux de cet accident auxquels ils sont sujets: on doit leur ôter les bâtons sur lesquels ils se perchent, & mettre leur boire & manger au bas de la cage, avec du menu foin & de la mousse tout autour.

JAMBON. On fait les Jambons de la cuisse ou de l'épaula du cochon. Maniere d'en faire, 1°. faites infuser pendant vingt-quatre heures dans une saumure faites avec sel & salpêtre, du thim, du laurier, basilic, sariette, genievre, après avoir mouillé ces herbes avec de l'eau & de la lie de vin. Passez au clair cette saumure, & mettez-y tremper les Jambons pendant quinze jours: ensuite laissez-les égoutter, & mettez-les fumer à la cheminée; lorsqu'ils sont secs, frottez-les avec de la lie de vin & du vinaigre. Quand vous voudrez les faire cuire, n'ôtez que le mauvais, mais point la coine. Faites-les dessaler dans l'eau deux ou trois jours: mettez-les dans une marmite pas plus large qu'il ne faut & enveloppés d'un torchon: mettez-y deux pintes d'eau & autant de vin rouge, racine, oignon, fines herbes, & faites-le cuire pendant cinq ou six heures à petit feu: étant cuit, laissez-le refroidir dans sa cuisson, puis retirez-le: enlevez la coine sans ôter la graisse, & mettez par dessus du persil haché, un peu de poivre, chapelure de pain, & passez par dessus une pelle rouge.

Essence de Jambon. Garnissez le fond d'une casserole de petites tranches de Jambon, après les avoir bien battues: laissez-les suer sur un fourneau; mettez-

y un peu de lard fondu & de farine: remuez le tout & le mouillez d'un jus de veau, assaisonné de ciboule, clous, champignons hachés, fines herbes, quelques croutes de pain, filet de vinaigre; tout étant cuit, passe-le par le tamis: ce jus vous servira pour toutes les sausses où il entre du Jambon.

Saussé au Jambon. Coupez trois ou quatre tranches de Jambon: mettez-les dans une casserole; faites-les suer sur un fourneau, poudrez-les d'une pincée de farine: mouillez-les de jus; assaisonnez-les de poivre & bouquet: faites-les mitonner à petit feu: passez la sausse au travers d'un tamis: on s'en sert pour toutes sortes de rôts de viande blanche.

JANTES (les) sont les parties des roues de charrette ou de tout autre voiture, sur lesquelles les bandes de fer sont attachées avec de gros clous. Elles doivent être bien chantournées, & elles se débitent depuis huit pieds huit pouces, jusqu'à trois pieds de long.

JAN ou Jonc marin. Voyez JONC.

JANVIER. Travaux à faire pendant ce mois. Comme le froid ou le mauvais tems obligent de rester à la maison, on doit profiter de cet intervalle pour raccommoder tous les instrumens du labourage, tels que charrettes, charrues, harnois, & apprêter les échelas pour la vigne; travailler aux chanvres & aux lins, seler les cochons. Quand le tems permet de sortir, on doit tailler la vigne; couper les saules & les peupliers, fumer les arbres qui languissent; enter ceux qui sont hâtifs; labourer les terres legeres, relever les fossés, couper des bois pour les espaliers & les treilles; tailler les arbres des jardins, piocher les framboisiers; couvrir les plantes des fleurs qui craignent le froid; mettre à l'abri des trop grandes pluies les anémones & les jeunes plantes semées dans des pots ou caisses.

JAUGE, instrument de Jardinier. C'est un bâton fait exprès pour mesurer la profondeur & l'étendue des tranchées qu'ils font lors de la fouille des terres du jardin, afin de les faire toutes égales.

JAUGE (la) est l'art de connoître quel est le contenu ou capacité de quelque vaisseau que ce soit, par

rapport à une certaine mesure. On appelle aussi de ce nom l'instrument qu'on a imaginé pour jauger, & qui en certains pays est une verge de bois ou de fer recourbée en l'une de ses extrémités, sur laquelle sont marquées plusieurs divisions, qui servent à faire connoître par réduction la capacité des vaisseaux, relativement à une mesure déterminée. A Paris & aux environs, on se sert d'un bâton carré de bois ou de métal ayant sur chaque côté quatre ou cinq lignes de largeur, & environ quatre pieds & deux ou trois pouces de longueur.

Comme les vaisseaux avec les liqueurs qu'ils contiennent ont ordinairement trois dimensions, longueur, largeur & profondeur, il faut nécessairement avoir une mesure exacte de ces trois especes d'étendue, pour savoir au juste ce qu'ils contiennent. C'est ce qu'on fait en les mesurant sur la Jauge : pour cet effet, on marque sur cette Jauge la mesure que doit avoir chacun des vaisseaux, qui sont en usage dans le Royaume; par exemple, si c'est un muid, un demi-muid, ou une queue, ou une demi-queue, ou une pipe, &c. selon l'usage des diverses Provinces. On peut jauger toutes les pieces irrégulières sur ces différentes sortes de mesures : or, comme dans les corps longs & ronds, la largeur est égale à la profondeur, il suffit de marquer sur la Jauge la longueur & la profondeur pour juger de la contenance d'une piece. Ces deux dimensions sont marquées sur les quatre côtés de la Jauge, divisés en pieds de roi; chaque pied en douze pouces, & chaque pouce en douze lignes. Le pied se marque par douze points posés en face; le pouce par un seul point ou par une ligne entière, ou par un trait. On marque en caractères les différentes pieces régulières que l'on veut jauger : ces caractères ou lettres se placent en douze points de chaque côté. L'un marque la longueur, l'autre la profondeur : on marque la qualité ou caractère du muid & du demi-muid, sur le premier côté de la Jauge, & on marque celui de la queue d'Orléans & de queue sur le second, & ceux des autres Provinces sur les deux autres côtés. Au dessus du caractère de chaque piece on marque deux ou trois points, éloignés les

uns des autres pour désigner un demi-septier de liqueur valant huit pintes excédant la juste mesure du tonneau.

Pour faire usage de cette sorte de Jauge, on doit 1°. prendre la hauteur du fond de la piece, & pour cela poser la Jauge sur un des jables (entailles qui sont faites dans les douves) au point où est marqué le pied du Roi, & exactement sur le milieu du fond, qu'elle divisera en deux parties égales : ensuite on regarde le point de la Jauge qui touche à l'autre jable; si ce point est celui du caractère de la piece, son fond est de bonne jauge : s'il excède, on voit de combien par les points qui marquent les demi-septiers : on doit écrire le nombre de ces demi-septiers excédans pour les joindre au nombre de ceux que l'on trouve en mesurant la longueur de la piece. On doit mesurer les deux fonds pour voir si l'un n'a pas plus de diamètre que l'autre : faire attention à l'enflure de la piece pour voir ce qu'elle peut donner d'excédent, & pour cela, faire entrer la Jauge dans la piece par le bondon jusqu'au fond : on voit par-là l'intervalle qu'il y a entre le diamètre du milieu & le diamètre du fond, & on la rapporte à l'espace des septiers du fond, & on compte autant de septiers qu'il s'en trouve de marqués par les deux excédens.

2°. On prend la longueur de la piece de la même manière qu'on a pris sa hauteur, & s'il se trouve de l'excédent, on le joint à celui du fond pour en composer un excédent total. On doit encore observer la forme & la situation des douves : s'il ne s'en trouve point quel qu'une enfoncée : si les fonds ne le sont pas aussi; si la piece n'est point rognée, car en tous ces cas il faut diminuer par proportion, ce que l'on y trouveroit d'ailleurs d'excédent.

JARDIN (un) est une terre cultivée qu'on ménage ordinairement derrière une maison pour lui donner de l'air, pour se promener, & pour lui servir d'ornement.

Un Jardin pour être agréable & utile doit être placé dans un bon fonds de terre, c'est-à-dire, que la terre n'en doit être ni trop humide, ni trop sèche, ni

difficile à labourer. 2°. Sa situation doit être à mi-côte, parce que les terrains approchant du vallon sont excellens pour les potagers, & que ceux qui sont un peu élevés, conviennent aux arbres fruitiers. 3°. Son exposition doit être favorable & jouir des divers aspects du soleil : celle du Midi est préférable à toutes les autres tant pour les terres froides & humides ; mais dans les terres legeres celle du Levant est meilleure. Au reste c'est le climat du pays qui doit servir de regle, car dans les pays froids l'aspect du Midi est le meilleur : d'ailleurs on doit placer les arbres sur les côteaux dont les aspects leur sont les plus favorables, & à défaut de côteaux on peut élever des murs. En général, comme il y a toujours à craindre des vents en toute sorte d'exposition : celles du Levant & du Midi sont sujettes à moins de ravages que le Couchant & le Nord, quoique cette dernière soit le moins estimée, sur-tout pour l'aspect principal d'un Jardin : elle est utile pour les fruits d'été & les légumes dans les pays tempérés. 4°. Sa disposition ou figure, sur-tout pour un Jardin de propriété, & autant que le terrain peut le permettre, doit être de telle sorte, qu'il ait plus d'étendue en longueur qu'en sa largeur, & qu'il forme un carré long. Le bon goût demande encore que l'étendue du Jardin soit proportionnée au volume de la maison ou corps de logis principal : le parterre doit être auprès du bâtiment, & le bâtiment élevé au dessus du parterre, afin que les fenêtres du bâtiment jouissent de la vue des fleurs qui y sont plantées. On doit laisser régner autour du bâtiment des esplanades, des boulingrins & autres pieces plates. Cependant un Jardin ne doit pas être trop découvert, de peur qu'on ne voie d'un coup d'œil toute son étendue ; mais pour faire à l'œil une agréable illusion, on arrête la vue en certains endroits par des bosquets, des salles vertes ornées de fontaines & de figures ; on ménage les allées, on plante un bois pour couvrir les hauteurs, on remplit les fonds, tout doit paroître naturel.

5°. Sa distribution en allées & en carrées doit être proportionnée à l'étendue du terrain. Lorsqu'il est grand

grand, il convient qu'on mette les fruitiers & les potagers hors du principal aspect : mais si on n'a qu'un terrain médiocre, on doit l'employer en plantes utiles, plutôt qu'en parterre & en allées d'arbres pour le plaisir. En général, la distribution la plus naturelle est de pratiquer trois allées d'un bout du jardin à l'autre : celle du milieu doit être en face du corps de logis, être découverte, & être plus grande que les contre-allées qui regnent le long des murs ; on doit couper leur longueur par deux ou trois allées de traverse ; & si on en met un plus grand nombre, elles doivent toujours se partager en carrés égaux. Les allées sont de plusieurs sortes ; 1°. les couvertes, que l'on forme avec des arbres tels que le tilleul ou l'orme, qui par l'entrelasement de leurs branches dérobent la vue du ciel, & font respirer un air frais ; 2°. celles en perspective, c'est-à-dire, qui sont plus larges à leur entrée qu'à leur extrémité, pour leur donner plus d'apparence de longueur : celles de traverse coupent une allée de front à angles droits. On peut ouvrir les murs à l'extrémité des allées lorsqu'on se procure par là une agréable perspective.

Dans le milieu des carrés qui doivent être bordés de plate-bandes, on met en buisson des arbres fruitiers, & on en met en espalier le long des murs : on met du gazon ou des fleurs dans les carrés, ou si on aime mieux le profit, on y met des légumes que l'on diversifie à chaque saison. Les plate-bandes, tant celles qui sont au pied des espaliers que celles des carrés, doivent être de même longueur & n'être pas fort élevées. Lorsque le terrain est grand, on peut disposer dans des lieux convenables de petits bois en quinconces, des bosquets, des salles vertes, ornées de fontaines, de bassins, de boulingrins ou grandes pieces de gazon venu de graine de bas pré, ou avec du gazon plaqué : toutes ces pieces doivent avoir entr'elles un rapport afin qu'elles s'alignent, & qu'elles fassent des percées de vue, des enfilades, qui donnent à un jardin un air de grandeur & de magnificence.

Lorsque le terrain est irrégulier, on s'applique à

corriger ce défaut : par exemple, s'il est d'une longueur excessive, on partage le tout en trois quarrés longs; on fait du premier un parterre, du dernier un potager, & de celui du milieu un boquet pour rompre la vue de cette longueur. On peut encore le varier par des cabinets de verdure, dont l'un fait face au parterre, l'autre au potager. Si le terrain est triangulaire, on peut lui donner une apparence de simétrie, en bornant le parterre par deux palissades dont l'une sera suivie d'un petit bois coupé de plusieurs allées, & l'autre servira à cacher le mur qui sera derrière : en ce cas pour mettre à profit les bouts des terrains qui sont comme perdus ou on en fait un verger, une pépinière, une melonnière.

On doit choisir dans le Jardin un endroit pour les fumiers, & on en fait des couches pour les melons. Les murailles d'un Jardin doivent être au moins de neuf pieds de haut : on doit faire en sorte qu'il y ait de l'eau dans les Jardins ou du moins tout proche : on doit toujours ménager une pente continue à un Jardin lorsqu'il n'en a pas naturellement, pour empêcher que l'eau des pluies ne s'y répande.

On doit éviter sur-tout une trop grande uniformité : pour cet effet, on diversifie les perspectives du Jardin, afin que l'œil du spectateur soit agréablement surpris, lorsqu'il passe d'une pièce à une autre : ainsi, il aime bien mieux au sortir d'un boquet ou d'une palissade, découvrir tout d'un coup une plaine étendue, lorsqu'il ne s'y attend pas : que si dès l'entrée du Jardin il voyoit toute la campagne. Telles sont à peu près les règles qu'ont données sur cette matière les Auteurs les plus estimés.

**JARDINAGE.** (le) On entend par ce mot tout ce qui concerne les Jardins, ou la connoissance même qu'on en a.

Instrumens & ustensiles propres au Jardinage, (les) sont principalement des charrettes à fumier, des brouettes, civières, fourches, pelles, bêches, pioches, hottes, scie à main, serpettes, greffoir, croissant, arrosoirs, sarceloires, jallons pour prendre les alignemens, ratifloirs, plantoirs, claies, paille, playons, cloches, &c.

**JARDINIER.** (un) est un homme qui est chargé de la culture du jardin. On doit le choisir robuste, d'un âge mur : il doit être actif, industrieux & expérimenté. On doit s'informer s'il entend toutes les parties de son art, & sur-tout la taille des arbres, parce que cette partie demande le plus de discernement : il faut qu'il sache orner le jardin, suivant le tems & les saisons; qu'il se connoisse en toute sorte de plantes & de fruits, en graines, & en oignons, pour les semer & planter en tems convenable, &c.

**JARS.** C'est le mâle de l'oie. Voyez OIE.

**JASMIN.** Arbrisseau qui porte des fleurs de ce nom. Le jasmin pousse plusieurs tiges & feuilles d'un verd brun : ses fleurs qui naissent par bouquets sont blanches & d'une odeur fort douce : le jasmin d'Espagne porte des fleurs plus grandes & plus odorantes : elles sont blanches en dedans & rougeâtres en dehors; il vient de Provence comme les orangers. Il y a plusieurs autres sortes de jasmins, tels que celui d'Amérique, d'Arabie, de Catalogne, le jaune d'inde de Virginie, le jaune jonquille, &c. Le jasmin ordinaire demande d'être cultivé avec soin : on le plante dans une terre potagère, & on lui donne quelques labours pendant l'année; on le met ordinairement le long des murs en espaliers : on le multiplie de marcottes & de boutures en Avril; on doit lui couvrir le pied pendant les gelées avec du fumier sec.

**JAVAR.** Maladie des chevaux. C'est une tumeur causée par une humeur corrompue & qui est contenue entre cuir & chair. Le Javar vient au derrière du paturon : c'est une espèce de clou. Il cause de la douleur au cheval & le fait boiter, c'est quelquefois un reste de gourme que la nature pousse au-dehors, il vient aussi de quelque coup ou meurtrissure.

Remede. Prenez du levain fait avec de la farine de seigle, & gros comme un œuf, deux ou trois gouffes d'ail pilées, & une pincée de poivre : mêlez le tout avec du vinaigre, & appliquez sur le javar, & liez bien le tout. Ce remede fait sortir en vingt-quatre heures le bourbillon qui est un morceau de chair pourrie. On guérit par le même remede les javars ner-

veux qui viennent dans le paturon sur un nerf, mais il faut frotter tous les jours la jambe avec un bon onguent. A l'égard de ceux qui viennent plus haut que le boulet, sur le nerf ou à côté, & souvent vis-à-vis du mouvement du boulet, comme ils sont fort dangereux & causent une grande douleur, on doit saigner le cheval, lui faire bonne litière pour qu'il puisse se coucher. 2°. Appliquer à plusieurs reprises sur le javar de la lie de vin toute froide pour faire tomber le bourbillon : si après la chute du bourbillon le cheval boite encore, il faut donner autour du mal une douzaine de boutons de feu & percer le cuir; continuer à appliquer des émolliens : quelquefois on est obligé de fonder le javar avec une sonde courbée pour découvrir le fond du mal. Si on connoît que le trou du javar va dans les tendons ou le mouvement du boulet, il ne faut point faire d'incision avec le couteau de feu; mais on doit la rayer toute, des deux côtés avec le feu, depuis le jarret en bas percer le cuir; donner un bouton de feu fort large & quelques petits boutons autour du javar. S'il y a enflure de l'autre côté du nerf, donner cinq ou six boutons de feu, percer le cuir, barrer la veine avec une étoile de feu, au haut sur le plat de la cuisse, & au bas au dessous du jarret, pour arrêter le cours des humeurs; appliquer sur les raies de feu de la poix noire fondue & de la bourre par dessus; laisser ainsi les choses pendant huit ou dix jours; donner au cheval des lavemens avec du policrete, pour nourriture du son mouillé, & ensuite panser le mal comme une plaie ordinaire avec de l'onguent. Que si la sonde va droit à l'os sans pénétrer dans les tendons ou dans le nerf, il faut faire incision avec le couteau de feu tranchant, de haut en bas jusqu'à l'os; faire une bonne ouverture à l'endroit où la sonde aboutit, & couper jusqu'au fond du mal; rayer la jambe & tout le boulet avec le feu; barrer la veine en dessus, ensuite mettre de l'huile de laurier dans toutes les ouvertures faites avec le feu, de la filasse sur l'huile, & en remettre deux jours après.

A l'égard des javars encornés, ce mal est aisé à

connoître & difficile à guérir, sur-tout au quartier de dedans. C'est une tumeur sur la couronne qui provient d'une matière corrompue formée entre la corne & le petit pied, il faut introduire la sonde dans le trou de l'enflure, pour savoir où le mal peut être; car s'il entre beaucoup dans la corne & sous la couronne, le quartier qui est au dessous de l'enflure, se desèche & se ferre; & le cheval en boite tout bas. Si on connoît par la sonde que le mal est profond entre la corne & le petit pied, & si le trou conduit la sonde bien bas; on doit commencer par dessoler, couper le poil sur l'endroit où l'on veut attaquer le tendon, ouvrir avec un bouton de feu & appliquer des caustiques. En général, il y a deux manières de les guérir: l'une, avec le feu; l'autre, avec le rasoir & des caustiques; on doit sur cela consulter les plus habiles Maréchaux.

◊ JAVELLES (les) sont les poignées d'épis que l'on étend par terre à mesure qu'on scie le bled, & afin qu'il sèche avant qu'on le mette en gerbes.

◊ JAUNISSE (la) est une bile répandue par tout le corps. Remède. Prenez trois poignées de fraiser, feuilles & racines, trois onces de raisins secs; faites cuire le tout dans de l'eau de fontaine. Usez souvent de cette boisson; qui par elle-même est agréable; ou faites infuser la racine de grande éclairie, hachée menu, dans du vin, lequel prend une couleur jaune; ou mêlez une once de poudre menue de corne de cerf, avec autant de poudre d'acier; mettez une demi-dragme de ce mélange avec une dragme de sucre dans du jus de pois chiches, rouges, bien cuits, & les faites avaler douze ou quinze jours tous les matins à jeun à la malade de la jaunisse & des pâles couleurs.

◊ Notez que les remèdes contre la jaunisse doivent être continués long-tems, parce que c'est une maladie rebelle: ainsi, tant que des urines sont tenues & claires, il ne faut point discontinuer.

◊ JAUNISSE des arbres. Voyez ARBRES.

◊ JETS d'eau (les) sont des embellissemens des jardins; c'est un mouvement de l'eau que l'on fait élever en l'air qui procure le jet d'eau. Or, l'eau s'é-

lancé en l'air, lorsqu'après être tombée d'un réservoir par un tuyau de conduite, elle en sort par un ajutage, & alors la vitesse qu'elle acquiert en descendant, lui fait faire un jet qui est haut à proportion du réservoir.

Maniere de pratiquer un Jet d'eau. 1°. Lorsque le bassin est fait, il faut faire un regard à l'extrémité de la conduite, & y mettre à l'entrée un robinet de cuivre proportionné au diamètre de la conduite, de manière qu'il passe autant d'eau par le trou de la canelle que par le trou du tuyau. Ce robinet est pour faire vider la conduite & pour faire monter l'eau.

2°. Mettre au centre du bassin un tuyau montant qu'on appelle Souche, au haut duquel on met l'ajutage qui doit former le jet d'eau. Les meilleurs sont ceux qui n'ont qu'une sortie & qui se terminent en pointe: il faut nécessairement que l'eau soit forcée dans ce tuyau montant & dans l'ajutage pour former le jet d'eau; mais pour bien faire jaillir les eaux, il faut proportionner la grosseur des conduites avec la souche & l'ajutage, c'est-à-dire, que pour faire jouer un jet dont l'ajutage est de quatre à cinq lignes de diamètre, qui font une sortie d'un peu plus d'un pouce, il faut une conduite d'un pouce & demi de diamètre; pour un jet de six à sept lignes, il faut une conduite de deux pouces, ainsi des autres. La règle générale, est, que la sortie des ajutages doit être quatre fois plus petite que l'ouverture des tuyaux de la conduite: il est constant que plus les conduites sont grosses, mieux les eaux vont. On doit encore observer que pour le succès des jets d'eau, il faut que la conduite au sortir du réservoir, ait deux pouces de plus de diamètre, que dans sa construction: ainsi, si elle a quatre pouces, on lui donnera six pouces au fond du réservoir, afin que l'eau sorte plus promptement & donne plus de charge au jet. Au reste, on doit toujours faire passer les tuyaux sur le plafond du bassin & jamais au dessous, pour pouvoir remédier aux accidens.

L'eau remonte presque aussi haut que l'endroit dont elle part; ainsi, en nivellant le terrain depuis le ré-

servoir jusqu'au bassin, on peut connoître quelle hauteur auront les jets d'eau; cependant on doit mettre environ un pied de moins par cent toises.

IF. (1°) Petit arbre toujours verd d'un grand usage dans les jardins. Il croît dans les montagnes & lieux pierreux: son bois est dur & rougeâtre & presque incorruptible; on sème la graine à l'ombre en Octobre sur planches couvertes d'un doigt épais de terreau à plein champ & à claire voie: il est long-tems à lever: il prend toute sorte de forme par la tonture; on en fait des palissades, des banquettes, des formes de buisson: ceux de marcotte sont les meilleurs pour cet usage. Les ifs venus de graine sont les plus estimés. Quand les plants sont levés, on les arrose; devenus assez forts; on les transplante plus au large: on leur donne trois labours tous les ans, & au bout de quatre ou cinq, on les ôte de la pépinière pour leur donner place dans les jardins. Son bois est propre à faire des peignes, des arcs, des marchepieds, des toupies, &c.

IMMEUBLE. On appelle ainsi, ce qui par sa nature ne doit point changer de place, comme les maisons, les terres; on donne encore ce nom aux droits ou actions. Il est important de savoir distinguer ce qui est meuble d'avec ce qui est immeuble; car il y a une infinité de choses qu'on croiroit meubles & qui sont néanmoins immeubles: ainsi, tout meuble incorporé à l'immeuble par le Propriétaire pour perpétuelle demeure est réputé immeuble: les moulins, (non ceux qui sont sur les bateaux,) les pressoirs, le bled & autres grains, les foins, les bois, tant qu'ils sont sur pied, sont immeubles; le poisson dans l'étang, les pailles, fumiers, les ruches à miel, les pigeons dans un colombier à pied sont aussi immeubles. Les immeubles se régient par la Coutume du lieu où ils sont situés: le décret, la rescision, le retrait lignager, la suite par hypothèque, n'ont lieu qu'en immeubles.

Il y a des immeubles par fiction: ce sont des meubles qui ont pris la qualité d'immeubles: ce qui arrive, premierement, quand le meuble est uni & incorporé à l'immeuble; 2°. quand il représente

l'immeuble, comme sont les matériaux d'un édifice démolis; 3°. quand il est réputé immeuble par la disposition de la Coutume, comme sont les rentes constituées; 4°. quand il est destiné immeuble & qu'on lui a donné cette qualité. Cette destination ne se fait que par contrat de mariage, & lorsque la Coutume du lieu le permet: telle est une somme de deniers ou des meubles meublans, qui dans ce cas peuvent être réputés immeubles par la volonté des Parties. Il y a des cas où les immeubles peuvent être réputés meubles; ce qui arrive lorsqu'on stipule qu'une partie des immeubles qui composent la dot, sera ameublie pour entrer dans la communauté.

Dans les licitations des immeubles appartenans à des mineurs, l'estimation en doit être préalablement faite par autorité de Justice, & le Juge ne doit point faire l'adjudication au dessous de l'estimation qui en aura été faite par les Experts.

**IMMORTELLE.** (l') Ses fleurs sont de couleur jaune, découpées en étoile, & peuvent être gardées sans qu'elles se flétrissent: on les replante au mois de Septembre, comme les autres fleurs.

**INCENDIE,** ou feu qui prend à quelque bâtiment. On ne sauroit trop se précautionner contre ces malheureux accidens; sur tout à la campagne où tout ce qui environne une maison est rempli de matières combustibles, comme les granges, les greniers à foin & à paille, les écuries, &c. voilà pourquoi les granges doivent être couvertes de tuiles & bien closes, les cheminiées bien maçonnées & bien ramonnées.

Le moyen le plus sûr pour éteindre le feu d'une cheminée est de bien boucher le bas du tuyau avec du fumier ou du foin mouillé, ou avec un gros drap bien mouillé, & qui joigne bien de tous les côtés. Il y a des gens qui conseillent de tirer quelques coups de fusil dans la cheminée en mettant dans le fusil une charge de poudre & une petite poignée de sel sans bouillir.

Il seroit fort utile à la campagne, où l'on n'a pas le secours des pompes, d'avoir une suffisante quantité de couperose, d'en faire dissoudre six onces par pinte

d'eau que l'on jette sur le feu, c'est le moyen le plus prompt; mais si l'embrasement étoit violent, il faudroit abandonner une pièce & abattre les deux suivantes pour couper le feu.

**INDEMNITE'** (droit d') Est un droit dû au Seigneur de fief par les gens de main-morte (autrement les gens d'Eglise) lesquels, de même qu'ils ne peuvent acquérir des immeubles sans avoir pris des Lettres d'amortissement & payé les droits à cet effet, de même aussi ils payent à ce Seigneur un droit d'indemnité. Ce droit est établi à cause du grand préjudice que souffrent les Seigneurs dans la mouvance desquels les gens de main-morte ont acquis, parce qu'il n'y a plus de mutations fréquentes; ni par mort, ni par aliénation à titre de vente ou d'échange, & que par conséquent il n'y a plus lieu pour le Seigneur au droit de relief, ni de quint & requint, & autres profits de fief. Quelquefois on convient de nommer une certaine personne laquelle venant à mourir, ils paient un relief, & la personne qui est nommée fait la foi & hommage; on appelle cet homme vivant & mourant.

**INFODATION.** On entend par ce terme la possession du fief dans laquelle l'Acquéreur est mis par la foi & hommage qu'il a rendu au Seigneur, & par l'acte que celui-ci lui donne qu'il l'a reçu. Dans les rotures on appelle mise de possession, saisine, ou ensaisinement.

**INFUSION** (l') est un médicament interne composé d'une liqueur chargée de quelque partie de racines, de feuilles, de fleurs & qui se fait sans ébullition, mais seulement par la macération.

**INFUSION purgative.** Prenez trois dragmes de bon sené mondé: mettez-le dans un pot de fayance avec un scrupule de sel de tartre; versez dessus six onces d'eau chaude, laquelle vaut mieux qu'une décoction, pour être bien purgative: couvrez le pot & le placez sur les cendres chaudes, pour l'y laisser pendant la nuit; le lendemain faites fremir l'infusion sur le feu, & la coulez par une étamine avec expression; & deux heures après l'avoir avalée, prenez un bouillon aux herbes

INSECTES qui nuisent aux plantes dans les jardins. 1°. Les Tigres petits insectes gris & ronds qui rongent particulièrement les feuilles de poiriers en espalier. R. Il faut brûler à trois pieds des arbres qui en sont infectés des branches de genet ou de fouger bien sèche, & chasser la fumée sur les feuilles. 2°. Les loirs, espece de gros rats gris : on les détruit avec des pieges comme de 4 de chiffre ou ratieres bien amorcées de lard grillé. 3°. Les perce-oreilles, on les prend dans de petits cornes de papier placés à différens endroits. 4°. Les hannetons, on secoue les branches des arbres sur lesquelles ils sont & dans le plus fort de la chaleur du jour, & on les écrase. 5°. Les taupes : on les détruit en jettant dans leurs trous de la poirée, ou de l'oignon : ou de la fiente de cochon. 6°. Les mulots, qui font des petites souris. & les musarignes, qui sont des petites taupes ; on les détruit ou par des pieges ou par des cloches de melon pleines d'eau, mise à fleur de terre & couverte de paille. 7°. Les coupebourjons ou lisettes, petits insectes grisâtres, qui coupent les jeunes jets des arbres fruitiers, & font périr les greffes : on s'en garantit en emmaillant les greffes & jets, de papier lié avec du fil. 8°. Les puceons, qui éclosent aux printems, & se cachent dans les feuilles : il faut frotter les branches avec de la chaux vive trempée dans l'eau. 9°. Les punaises vertes & rouges : on les chasse en repandant du vinaigre sur les boutons des fleurs qu'elles mangent : à l'égard des orangers comme ils sont sujets à ces bêtes, on doit tailler avec soin tout le bois inutile de la tère. 10°. Les cantharides espece de mouches véneimeuses, qui s'attachent des arbres fruitiers : on les détruit en les arrosant avec de la sauge qu'on a fait bouillir dans l'eau. 11°. Les chenilles : le meilleur remede est de faire écheniller les arbres pendant l'hiver, & avant qu'ils poussent ; on jette au feu les fourreaux de chenilles, & on enduit de vieux oing épais d'un doigt, le tronc de l'arbre à un pied de terre. 12°. Les fourmis, on repand de la sciure de bois au pied de tous les arbres : ou on fait un cercle de glu au tour. Les limaçons : on les écrase matin & soir, après la pluie. A l'égard des Calendres, ou charançons. Voyez Bled.

INSOMNIE. Elle vient de plusieurs causes, mais comme en général elle est causée par une trop grande agitation du sang ; on peut pratiquer les remedes suivants.

On doit. 1°. Se faire saigner une ou deux fois, prendre de petites pitaines purgatives, composées avec le féné, ou le thamarin, ou la casse : user quelquefois du bain, prendre de tems en tems des lavemens, composés avec de bonnes herbes qui humectent & qui temperent les entrailles : on peut employer encore l'eau de pourpier, ou de laitue, ou de morelle, y mêlant trois ou quatre grains de safran ; prendre des émulsions ou un lait d'amendes.

INSOMNIE dans les sievres aiguës. (R. contre l') Prenez un jaune d'œuf frais & autant de gros sel : battez-les ensemble en forme d'onguent, & appliquez-le autour du front entre deux linges & compresses.

INTERETS qu'on peut retirer de l'argent. Plusieurs causes peuvent donner lieu à répéter des intérêts, 1°. La nature de l'obligation ; ainsi les intérêts du prix de la vente d'un fond sont dûs par l'acheteur du jour qu'il a été mis en possession du fond : de même les intérêts de la dot promise au mari sont dûs à compter du jour du mariage. 2°. Ils sont dûs lorsqu'il y a aliénation du principal comme dans le contrat de constitution ; on les appelle en ce cas arrérages. 3°. Lorsque par le retard du débiteur, le créancier a fait une demande en Justice de son principal & de ses intérêts, & qu'il intervient une condamnation qui constitue le débiteur en demeure ; car alors les intérêts courent du jour de la demande en Justice. 4°. Lorsque le tuteur a laissé les deniers du mineur oisifs & qu'il ne les a pas employés dans les six mois, à compter du jour qu'il les a reçus : car en ce cas le mineur peut prétendre les intérêts de ses deniers, 5°. Lorsqu'ils ont été stipulés dans une transaction, dans laquelle on a réglé les prétentions à une somme qu'un tel doit donner à un tel, & qu'on en est convenu qu'ils seroient dûs, dès le jour de la transaction, quoiqu'il y ait un terme accordé pour le paiement : hors ces cas, toute stipulation d'Intérêts est usuraire, à moins que la convention ne soit

rendue légitime par les circonstances qui y donnent lieu ; comme dans le dernier exemple.

Le tuteur doit encore à son mineur les intérêts des épargnes qu'il a faites, quand même elles proviendroient des arrérages de rente dûs par le tuteur ; parce que ces épargnes forment un capital entre ses mains, qu'il est obligé d'employer utilement. 6°. Le principal obligé doit à la caution les intérêts des intérêts qu'elle a payés pour lui : car les intérêts payés par la caution tiennent lieu de capital à son égard, puisqu'il a fourni l'argent pour les payer.

Lorsqu'un débiteur ne peut pas payer valablement, par exemple quand il y a des fautes faites entre ses mains, s'il veut empêcher les intérêts de courir, il ne lui suffit pas de faire des offres, il faut qu'il demande par requête la permission de faire consigner la somme qu'il doit & qu'il consigne en effet, ou du moins qu'il y ait un Jugement qui ordonne que les deniers lui demeureront entre les mains sans intérêts.

Les intérêts des intérêts ne peuvent jamais être dûs, quelque retardement qu'il y ait de la part du débiteur de payer à son créancier les intérêts qu'il lui doit, pour quelque cause que puisse être, ni même des arrérages de rente constituées à prix d'argent : ils ne peuvent jamais faire un capital dont le débiteur puisse devoir de nouveaux intérêts ; mais comme les revenus d'un bail à ferme, d'un loyer de maison & autres produits, sont un revenu naturel, & conséquemment d'une nature différente que les intérêts d'une somme, le débiteur du prix d'un bail en doit les intérêts, depuis la demande suivie de condamnation.

**INVENTAIRE.** C'est une description des biens du défunt délaissés après sa mort, laquelle se fait avec des formalités par des Officiers de Justice, pour maintenir les droits de tous ceux qui peuvent y avoir intérêt, comme des mineurs, des créanciers, de héritiers, des légataires. Quoiqu'il soit libre de faire inventaire ou non, il y a des cas où l'on est obligé d'en faire 1°. Lorsqu'un héritier veut se porter héritier par bénéfice d'inventaire. 2°. Quand le survivant des conjoints qui a des enfans mineurs, veut empêcher la

continuation de communauté. 3°. Quand il y a don mutuel entre les conjoints ; car le survivant doit faire inventaire. 4°. Quand celui qui est nommé tuteur à des mineurs, veut administrer la tutelle qui lui est déferée.

On entend aussi par inventaire, la vente publique au plus offrant & dernier enchériseur, des meubles contenus en un inventaire, pour en empêcher le dépérissement.

**CLOTURE D'INVENTAIRE.** (la) Est une formalité des plus importantes dans la Coutume de Paris : son effet est d'empêcher que la communauté qui étoit entre le survivant des conjoints, & le défunt, ne soit continuée entre le survivant & ses enfans lorsqu'il y en a de mineurs. Cette cloture doit être faite au Greffe, dans les trois mois après que l'inventaire est fait : elle consiste en une affirmation que fait le survivant des conjoints, que l'inventaire est fidele, qu'il n'y a rien de recelé, ni d'obmis ; après quoi le Greffier met au bas de l'inventaire, qu'il a été clos le tel jour. Mais, si cette cloture n'est faite qu'après les trois mois, qui sont un terme fatal selon la disposition de la Coutume, la communauté est continuée : ces trois mois ne courent que du jour du dernier acte, qui fait la perfection de l'inventaire : (si bon semble aux enfans, dit la coutume.)

**INVESTITURE.** (l') Est la reception en foi & hommage, par laquelle le vassal est saisi & investi du fief par son Seigneur dominant ; à l'égard des censives la quittance des droits Seigneuriaux tient lieu d'investiture.

**JONCHE'ES.** Ce sont des fromages faits de lait frichement caillé, sans presure, & égouttés dans des paniers d'osier ; du moins c'est ainsi qu'on les appelle aux environs de Paris.

**JONCS.** Les joncs sont des tiges vertes, rondes ou en lames d'épée, qui n'ont ni feuilles ni branches, & naissent dans les eaux ou proche de celles qui crouissent. Les joncs marins qu'on appelle saïnoin d'Espagne ou landes, croissent dans les landes & terres les plus stériles, même sans qu'on les ait semés : il est vrai que celui qui vient de semence est meilleur & plus

délicat. On donne l'un & l'autre aux bestiaux, haché ou pilé : on doit couper les joncs, ainsi que les roseaux, par un beau tems, & on les laisse sur pied pendant trois ou quatre jours afin qu'ils sechent : on en fait aussi des roits, des paillassons, des corbeilles, des balais, &c.

**JONCS MARINS.** Espece de foin dont la tige est dure & la fleur jaunâtre : la partie du jonc qui a poussé la dernière est une bonne nourriture pour toute sorte de bestiaux, bœufs, vaches, chevaux, parce que c'est la plus tendre : on la pile dans un auge ou autre machine semblable ; le reste de la paille sert à divers usages, comme pour chauffer le four ; la graine en est noire & fort menue. Pour un arpent il en faut la valeur de trois pintes de Paris : ensuite on herse la terre. Cette plante devient grosse comme le pouce lorsqu'on la laisse trois ans sans la couper : bien des gens coupent les joncs tous jours en verd & tendres, dès la fin de l'automne, & les fauchent ainsi, cinq ou six fois l'an. On doit le semer au mois de Mars, parmi quelques menus grains, & on les récolte au mois d'Août suivant.

**JONQUILLE.** (la) Est une fleur qui vient sur tige & qui fleurit en Mars : il y en a de diverses sortes. Les jonquilles en général se perpétuent de semence, mais plus promptement par les oignons : on couvre les oignons de terre legere, à la hauteur d'un pied de terre grasse : on les arrose modérément : on les leve au mois de Septembre, & on en coupe les filets & les cheveux : les blanches & les jaunes doubles font mieux dans des pots que dans des planches.

**JOUBARBE.** (grande) Plante qui croît sur les vieilles murailles ou masures : sa tige est haute d'un pied & demi : il en fort deux branches qui poussent des fleurs de couleur brune. Sa décoction est bonne contre la disenterie : mêlée avec de l'huile rosat, & appliquée elle guérit les douleurs de la tête. Petite Joubarbe, V. Vermiculaire.

**JOURNAL.** Mesure de terre, à laquelle on a donné ce nom, parce que autrefois on entendoit par ce mot une étendue qu'on pouvoit labourer en un jour. Aujourd'hui cette mesure appellée Journal est différente selon les Provinces : en Bourgogne le Journal a 360.

perches, chacune de dix-neuf pieds de long : ce qui fait trois arpens de l'isle de France & soixante-trois perches en sus : en Bretagne le journal a vingt-deux fillons entiers, dont chacun est de six raie ; la raie de deux gaules & demi, & la gaule de douze pieds.

**IPECACUANHA.** Petite racine médicinale, qui vient de l'Amérique, la brune est plus estimée, que la blanche & la rouge. Elle purge par haut & par bas, & raffermi les fibres des visceres : elle est fort bonne contre la disenterie : la dose est de dix-huit grains, jusqu'à trente six pour les plus robustes.

**IRIS.** (l') Plante ainsi nommée parce que ses fleurs ressemblent à peu près aux couleurs de l'arc-en-ciel : il y en a d'une infinité de sortes, de communs, de simples, de doubles, de Perse, d'Angleterre, de Florence, de Suisse, &c. de tous les Iris ; les uns fleurissent en Avril, d'autres en Mai : leurs fleurs changent de couleur & de figure, & contribuent à l'ornement d'un jardin. On les multiplie par le moyen des cayeux détachés de leurs racines, lorsque les tiges sont desséchées : cette fleur demande une terre legere.

**IRIS DE FLORENCE.** Racine blanche, grosse comme le pouce qui vient de Florence : la bonne doit être bien nourrie, blanche, d'une odeur de violette, d'un goût amer : elle est chaude, incisive. Son usage est dans les affections du poulmon, dans la toux, l'asthme, les tranchées des enfans : elle remédie à la puanteur de l'haleine, étant tenue dans la bouche.

**JUILLET.** Travaux à faire dans ce mois : on doit donner le troisieme labour à la vigne, en unir la terre : recueillir les légumes d'été, semer ceux d'hiver, visiter les pommiers & pruniers, pour en ôter les fruits gâtés : c'est le tems de faire couvrir les vaches, & de vendre ou acheter des bestiaux dans les foires. Nettoyer les granges, faire la moisson. A l'égard du jardin, faire de fréquens arrosemens, semer des chicorées pour l'Automne, & l'Hiver, & de la laitue royale ; réplanter des choux blancs pour la fin de l'Automne, semer à la mi-Juillet, des pois quarrés pour la dernière fois & pour Octobre : marcotter les œillets des péchers si les branches sont assez fortes : à l'égard des

fleurs lever les plantes bulbeuses & les transplanter aussi-tôt, & faire des marcottes d'œillels.

**JUIN.** Travaux à faire pendant ce mois. On doit ébourgeonner & lier les vignes, donner le second labour aux jachères : tenir nettes les ruches, faucher les prés, faner le foin. Quant aux jardins, leur donner un labour universel : dans le potager, semer de la laitue & de la chicorée pour en replanter le reste de l'Été : replanter des cardes poirées, arroser les melons deux fois la semaine, ramer des haricots, semer des pois : à la mi-Juin greffer à la pousse les fruits à noyau. Pour les fleurs, recueillir les graines mûres ; déplanter les tulippes, & replanter celles qui seront dépouillées, de planter les anémones : enter en écusson les jasmins, orangers, rosiers ; mettre des baguettes à chaque pied des beaux œillels pour contenir les montans.

**JUJUBIER.** Arbre qui porte les Jujubes : ce fruit ressemble assez aux cornouilles, mais il est un peu plus gros & d'un rouge obscur ; il a un noyau comme l'olive. Cet arbre ne vient que dans les pays chauds, comme en Italie, Provence & Languedoc.

**JULEP.** Remède liquide composé ordinairement d'eaux distillées, & de quelque sirop : il diffère de la potion en ce qu'il est moins chargé & plus agréable.

**JULIENNES.** ( les ) Fleurs blanches qui viennent en forme de bouquet : quelquefois elles sont diversifiées de blanc & de purpurin : elles se multiplient de graine, de bouture & de plant enraciné.

**JURISDICTION.** Ce mot pris à la lettre signifie l'autorité accordée par le Roi, à certaines personnes pour juger des différens des particuliers, qui plaident devant eux : mais on entend aussi par-là les divers Sieges où des Juges rendent la Justice. Il y a trois degrés de Jurisdiction Seigneuriale : la basse, la moyenne & haute Justice ; on n'appelle point de la basse à la moyenne, on va droit à la haute : ainsi pour parvenir au Juge-royal il ne peut y avoir que deux Juridictions au plus : il y a aussi trois degrés de Jurisdiction royale.

Le

le premier, est celui des Châtelains, Prévôt-royaux, ou Viguiers : le second, est celui des Baillifs, Sénéchaux ou Présidiaux : le troisième, est celui des Parlemens qui jugent, souverainement & en dernier ressort, les appellations des Baillifs & Sénéchaux.

**JUS de bœuf :** on le fait avec des tranches de bœuf de l'épaisseur d'un pouce, & battues, & quatre ou cinq bardes de lard dans une casserole, oignon, panais, carottes : lorsque le bœuf a rendu son Jus, on le met sur un fourneau plus ardent, & quand il a belle couleur on le mouille d'un bouillon : on met cinq ou six clous de girofle, persil, ciboule ; étant cuit on le passe à travers d'un tamis.

**Jus de Veau.** Coupez par tranches une rouelle de veau, battez-la, garnissez-en le fond d'une casserole ; mettez-y quelques oignons coupés par tranches, carottes, panais : couvrez la casserole d'un plat, faites cuire d'abord à petit feu, & lorsque le veau a rendu son Jus, augmentez le feu ; mouillez-le de bon bouillon : ajoutez d'un peu de persil, clous de girofle : laissez-le mijonner jusqu'à ce qu'il soit cuit ; & passez le Jus au travers d'un tamis.

**JUSTICIER,** Seigneur haut-Justicier ( le ) connoît de tous crimes & cas pour lesquels il y a peine de mort, mutilation de membres & autres peines corporelles, comme fustiger, mettre au carcan, condamner à amende honorable : faire criées & proclamations publiques, bannir de sa terre & faire marquer. Mais il ne peut connoître des cas royaux, tels que les crimes de leze-Majesté, fausse monnoie, port d'armes, assemblées illicites, vols & assassinats sur les grands chemins, & autres semblables dont la connoissance appartient au Juge royal ; 1°. il connoît encore de tout ce qui concerne les domaines, droits & revenus casuels de sa Seigneurie : il doit avoir un ou plusieurs Juges & Officiers, & des prisons pour exercer la Justice ; 3°. de toute matière civile, personnelle & mixte entre ses Sujets, excepté celles qui sont réservées au Juge royal, telles que celles qui concernent le Domaine du Roi, ou qui regardent les Officiers

Tome I.

Q q

royaux, les Eglises Cathédrales, & autres : il ne peut connoître des actions qui naissent à raison des Fiefs nobles : il ne peut donner des tuteurs ni des curateurs aux Nobles, ni les émanciper.

Les appellations des hauts-Justiciers se relevent par devers les Baillifs & Sénéchaux de la Province, quand les Seigneurs hauts-Justiciers relevent immédiatement du Roi, sinon pardevant le Juge du Seigneur suzerain dont ils relevent ; si ce dernier a droit de ressort. Le haut-Justicier a droit de confiscation de biens meubles qui sont en sa Justice ; les deshérences, les biens vacans ; les épaves trouvées, après les avoir fait publier par trois Dimanches consécutifs ; & quarante jours après, si elles ne sont point réclamées, elles lui appartiennent. 2°. Il succède aux bâtards. La moitié du trésor caché d'ancienneté lui appartient, si celui qui le trouve, le trouve dans son propre héritage, & le tiers, si c'est dans celui d'autrui. *Bacquet, Droits de Just. ch. 2.*



## L

**LABOURS.** (principes d'Agriculture sur les) L'objet qu'on se propose en labourant les terres est de faciliter la multiplication des petites racines qui conduisent à la plante les sucres nourriciers ; car les racines s'étendent à des distances plus grandes qu'on ne croiroit, & au lieu de deux ou trois tuyaux que chaque grain produit par la culture ordinaire, il s'en élèveroit dix ou douze & même plus, si on labouroit les terres selon le système de M. du Hamel, du moins il le prétend ainsi, comme on le dira ci-après. L'eau est un véhicule nécessaire pour que les sucres nourriciers passent dans les plantes, mais d'un autre côté sans une chaleur convenable, cette eau leur seroit nuisible : il faut donc faciliter, le plus qu'il est possible, l'introduction de l'eau & des rosées de la terre, ainsi que celle des rayons du soleil ; or, rien n'est plus propre à produire ces effets, que de réduire la terre en molécules les plus petites qu'il est possible, & plus on les divise, plus on met le terrain en état de fournir de la nourriture aux plantes ; & c'est l'effet que produisent les labours multipliés. Un autre effet qu'ils produisent encore, est de détruire les mauvaises herbes. car lorsqu'une terre est bien nette, le froment s'approprie toute la substance de cette terre.

1°. Les Labours rendent les terres plus fertiles que ne fait le fumier, & sont bien moins dispendieux, car la charrue ne divise pas seulement les molécules de la terre, elle les change de place & renverse le terrain, la terre soulevée se laisse pénétrer par les rosées, les pluies & le soleil.

On donne trois ou quatre Labours aux terres qu'on destine pour le froment : on a même éprouvé, que si on double le nombre des labours, les terres en seront plus fertiles, que si elles avoient été beaucoup fumées. Pour donner trois Labours de plus à un arpent, il n'en peut coûter que 18 liv. au lieu qu'il en

coûteroit plus de 60 liv. si on étoit obligé d'acheter le fumier. Pour donner de bons Labours aux terres fortes, il est absolument nécessaire que les mottes soient bien rompues & réduites en petits molécules, afin de faciliter à la terre le passage de l'eau & des rayons du soleil. Les terres légères n'exigent pas tout-à-fait tant de Labours.

On peut, avant de labourer, briser les mottes avec un rouleau pourvu que la terre ne soit pas trop humide : on doit en dire de même pour la méthode de herse les terres après qu'elles sont semées.

On doit labourer par billons dans les terres sablonneuses : on laboure la terre à plat ; on la sème & on enterre le grain avec la herse ; puis on forme à deux pieds les uns des autres, de profonds sillons avec une charrue faite exprès, c'est ce qu'on appelle à billonner. Voyez CHARRUE.

LABOURS des terres à bled, selon la méthode ordinaire. On en doit donner trois avant de les ensemencer le premier en automne, ou du moins au commencement de Novembre : il a pour but d'ouvrir la terre & de détruire les mauvaises herbes, c'est ce qu'on appelle en bien des pays faire la cassaille, & en d'autres guerter. On doit faire les raies les plus droites & le plus près l'une de l'autre qu'il est possible : quand on laisse le chaume de la précédente dépouille, il faut que le Labour soit plein & profond pour que le chaume se mêle avec la terre. Après ce premier labour, on doit émotter ou casser les mottes afin que la terre soit plus maniable & mieux préparée pour recevoir les influences de l'air, ce que l'on fait ordinairement avec la herse ou le casse-motte. Le second labour se doit faire après l'hiver, & même un peu plus tard selon le tems, on l'appelle *binage* : il est destiné à détruire les mauvaises herbes qui croissent sur le gueret, ainsi il doit être profond. Le troisième se donne lorsque l'herbe commence à abonder, on l'appelle *tierçage*, c'est celui qui précède la semelle ; il doit être aussi profond, on doit fumer les terres avant que de le donner. Les terres qui poussent beaucoup d'herbes, comme sont les fortes, demandent

quatre & même cinq Labours : & alors on n'en donne que deux pleins, mais il suffit de deux ou trois aux terres légères & sablonneuses.

LABOURS des terres à menus grains. On donne ordinairement le premier avant l'hiver, & le second avant de semer : il y a des gens qui brûlent le chaume de la dernière dépouille vers la Saint Martin, & par le premier Labour qu'ils font en même tems, ils mêlent les cendres avec la terre, & ils donnent le second vers le mois de Mars, tems auquel on ensemence ces sortes de terres.

Regles à garder dans la façon de labourer.

1°. Le Labourer avant de commencer son Labour, doit connoître la qualité du champ, & savoir s'il a la profondeur suffisante : elle doit être au moins de dix-huit pouces de bonne terre ; il doit essarter & épierre la terre avant chaque façon.

2°. Ne point labourer ni trop tôt, ni trop tard, ni dans un tems trop froid, ni par la pluie, ni lorsque la terre est trop imbibée d'eau, ni quand elle est trop sèche, comme dans les grandes chaleurs, mais il doit le faire dans un tems couvert, un peu humide, comme après une pluie ou de grands brouillards ; car il faut que la terre soit un peu adoucie par la moiteur de l'air. En général, on peut labourer les terres humides par un tems sec, & les sablonneuses par un tems humide.

3°. Donner des Labours plus ou moins profonds & fréquens, selon la qualité de la terre : ainsi, les terres grasses, humides, & les noales, doivent être labourées au moins trois fois & très-profondement, & de telle sorte que le côûtre avance bien avant, sans néanmoins élever une trop grande largeur de terre, ce qu'on appelle labourer à *vive jauge* : au contraire, les sablonneuses & pierreuses doivent l'être peu.

4°. Ne pas faire les sillons trop longs, parce qu'ils ne peuvent être bien droit, & qu'ils fatiguent trop les bêtes : il doit labourer à plat les terres qui ont besoin d'eau : en talus & à sillons hauts les terres argilleuses qui n'en ont pas besoin, ou bien les labourer par planches en laissant d'espace en espace un large

fillon pour recevoir les eaux. Enfin, labourer en travers sur une colline, & non pas de haut en bas comme sur les terrains unis, pour le soulagement des bêtes.

5°. Les fillons doivent être égaux & droits pour mieux détruire toutes les herbes & rendre la terre plus fertile : le Laboureur doit marcher toujours dans la raie la plus nouvelle pour ne pas repiquer le Labour. En général, les fillons doivent être plus élevés & moins longs dans les terres humides & grasses, que dans les terroirs secs. Dans les premières, ils ne doivent être que de quatorze à quinze pouces de largeur sur treize ou quatorze de hauteur. A l'égard des terres fortes qui boivent l'eau, on peut les labourer en planches larges de huit à dix pieds, mais dont le milieu doit être plus élevé que les extrémités.

Au reste, les bêtes qu'on emploie au labourage, sont les chevaux ou les bœufs, ou les mules, selon l'usage des lieux; on emploie ordinairement ceux dont l'espèce est la plus commune dans le Pays. Il est vrai de dire que les chevaux sont beaucoup plus d'ouvrage que les bœufs, mais ceux-ci résistent plus au travail, sont moins sujets aux maladies & coûtent moins à nourrir.

LABOURS suivant la nouvelle culture. Selon l'Auteur de cette nouvelle méthode, les vrais moyens de se procurer une abondance de bled sont, 1°. de faire produire aux plantes beaucoup de tuyaux : 2°. de faire porter à chaque tuyau un grand épi; 3°. que chaque épi soit rempli de grains bien nourris. Or, c'est par les Labours qu'on donne aux plantes, lorsqu'elles végètent & qu'elles prennent leur accroissement, qu'on peut obtenir ces trois effets. Il prétend que ce n'est que par sa nouvelle manière de cultiver les bleds qu'on peut espérer ce succès : il développe l'utilité de chaque Labour qu'on doit donner aux terres. Selon ses principes, le Labour avant l'hiver a pour objet de faire écouler les eaux & de préparer les terres à être ameublées par les gelées de l'hiver. Celui qu'on donne après les grands froids passés, fait produire aux plantes une grande quantité de tuyaux : les Labours,

suivants, & jusqu'à ce que les bleds soient déflouris, font fortifier les plantes, allongent les tuyaux, & donnent la grosseur aux épis. On ne peut pas absolument déterminer le nombre de ces Labours : il dépend de l'état des terres : car si, par exemple, elles étoient trop humides, il n'en faudroit pas faire dans ce tems-là. En général, il est constant qu'un Labour avant que les épis sortent des tuyaux est très-utiles; mais le dernier est le plus important, il fait que les grains se forment jusqu'à la pointe de l'épi, & qu'ils grossissent : il faut le faire dès que les fleurs sont passées.

Il veut qu'on exécute le premier Labour du printemps de cette manière : 1°. il faut nécessairement donner quatre pieds aux plate-bandes, & avoir attention que les rangées soient conduites bien droites; 2°. tirer une raie en renversant la terre de la plate-bande, & se régler de façon qu'il ne reste plus que le terrain suffisant pour que la seconde raie puisse approcher à deux ou trois pouces de la rangée semée. Comme cette première raie règle toutes les autres, il est important qu'elle soit parallèle aux rangées; quand même on devroit faire conduire les chevaux par la bride; c'est le moyen d'éviter les embarras qui pourroient dégoutter de la nouvelle culture. Or, cette première raie étant bien dirigée, toute la plate-bande se labouré avec facilité; 3°. faire la seconde raie dans le même sens que la première, en approchant fort près des rangées; 4°. faire la troisième en sens contraire & renverser la terre du côté des rangées : par-là on remplit le fillon précédemment formé, & les racines peuvent s'étendre dans cette grande épaisseur de terre remuée; 5°. continuer à labourer dans le même sens & donner le plus de largeur que l'on peut à la bande de terre que l'on renverse du côté des rangées, jusqu'à ce que la plate-bande soit labourée très-près de l'autre rangée; & finir par une seule raie, que l'on exécute, en renversant la terre du côté de la rangée où l'on vient d'ouvrir un fillon.

Le second Labour se fait ainsi. On continue de renverser la terre du côté où l'on n'a fait qu'une raie; & quand on est arrivé à l'autre bord de la plate-bande,

on laisse la valeur d'une raie que l'on ne laboure point mais sur laquelle on renverse la terre de la dernière raie que l'on laboure. Au reste, on peut se dispenser de faire ce second Labour avec la charrue quand la terre ne pousse pas de trop mauvaïses herbes ; & on se contente de passer le cultivateur (sorte de charrue) auprès des rangées. Enfin, on finit les Labours en passant une ou deux fois au milieu des plate-bandes le cultivateur attelé de deux chevaux, parce qu'il entre quatre ou cinq pouces plus avant en terre que ne pourroit faire la charrue.

Pour parvenir à renverser toujours la terre du côté des rangées (ce qui est en effet difficile, parce que la roue tombant dans le sillon, dérange la direction du soc) il faut ouvrir à tous les Labours un petit sillon tout près des rangées, par lequel on renverse la terre du côté de la plate-bande, & sur le champ on doit remplir ce sillon, & renverser exactement, & le plus qu'il est possible, la terre sur le pied du froment.

Prenons, pour exemple, une Ferme de 300 arpens d'exploitation. 1°. Un Laboureur qui a une pareille Ferme doit avoir trois charrues roulantes, & au moins sept bons chevaux ; 2°. il donne trois Labours aux 100 arpens de ses terres qui sont destinées pour le froment : ceux qui sont bien montés en chevaux donnent quatre façons à la portion de leurs terres qui reçoit plus difficilement le degré d'attenuation nécessaire ; on peut estimer ces terres à douze ou quinze arpens ; 3°. il donne deux Labours aux terres qu'il destine à produire de l'orge, des pois, &c. & un Labour à celles qui doivent produire de l'avoine : d'autres en donnent deux ; & comme dans ce compte il y a des terres labourées deux fois ; on peut les estimer au tiers de la sole qui est 34 arpens.

Selon les principes de cette sorte de culture, le même Laboureur qui a une pareille Ferme, doit destiner 150 arpens de ses meilleures terres à être ensemencés en froment, & leur donner cinq Labours.

LABOURS des Jardins. On les fait ordinairement à la bêche & à la houe ; le premier labour consiste dans le défrichement du jardin ; on le fait dans un

tems sec pour les terres humides ou fortes ; il doit être profond, & donné dans un tems humide pour les terres légères & pierreuses.

On donne quatre, & même jusqu'à cinq & six labours par an aux arbres fruitiers ; au printems, à la Sr. Jean, à la fin d'Août & avant l'hiver, mais on ne doit jamais les labourer quand ils sont en fleur. On doit labourer souvent les plantes potageres ; ce labour doit être fait à la bêche lorsqu'on veut planter ou semer ; on en doit faire de profonds au milieu des carrés, & de légers parmi les menues légumes. On serfouit, ou on bêche les plantes, qui sont près les unes des autres ; on divise pour cela les carrés dans leur largeur en diverses planches de quatre à cinq pieds, séparées par de petits sentiers.

LAINES (la) est la toison des moutons & des brebis, il y en a de plusieurs sortes. La laine blanche est la plus estimée ; celle qui est tondue sur une bête morte ou malade, est sujette à la vermine, ainsi que la Laine grasse. On doit mettre les Laines dans un lieu aéré & propre ; les Fermiers & Laboureurs, quand ils veulent se défaire de leurs Laines, les vendent en toison, & comme on dit tout en suin, sans avoir été lavées. On appelle Laine crue celle qui n'est point apprêtée : cet apprêt comprend différentes préparations. 1°. après qu'elle a été coupée on la met en pile ; on fait autant de piles qu'il y a de différentes sortes de Laines ; on la lave pour en ôter la graisse & les ordures ; on compte qu'il y a un déchet de moitié dans ce lavage, il est moindre quand l'année a été pluvieuse ; on la trie, & on sépare les différentes qualités des Laines, ce qu'on appelle le triage. On en tire trois sortes de chaque toison ; 1°. la mere Laine, c'est celle du cou & de dessus le dos, c'est la meilleure ; 2°. celle de la queue & des cuisses ; 3°. celle de la gorge, de dessous le ventre & des autres endroits du corps ; on la dégraisse, ce qui se fait avec du savon noir ; enfin, on la fait sécher ; puis on l'épluche, on la bat, on y met de l'huile ; on la carde, on la file, car elle passe par tous ces degrés, avant d'être employée au métier ou à l'aiguille.

Nouvelles observations sur la laine. La bonne Laine doit être soyeuse, luisante & molle au toucher: les Laines se distinguent en fines & moyennes, ou en hautes & basses. Chaque toison fournit trois différentes qualités de Laines: 1°. celle du dos & du cou, qu'on nomme mere Laine; 2°. celle de la queue & des cuisses; 3°. celle de la gorge, de dessous le ventre, & des autres endroits du corps; les Laines de rebut, & qui sont exclues des Manufactures, proviennent des moutons tués malades, ou morts naturellement.

Dans toutes les Manufactures on donne le premier rang à la Laine d'Espagne sous le nom de Segovie: le second, aux Laines d'Angleterre; le troisième, à celles du Languedoc: le quatrième, à celles de Valogne & de Cotentin. La Laine d'Espagne est douce, soyeuse, fine, déliée, molle au toucher; les Laines d'Angleterre, d'Ecosse & d'Irlande, sont plus longues & luisantes que celles d'Espagne; mais elles sont un peu moins fines & moins douces; les Laines d'Espagne employées seules foulent plus que les autres sur la longueur & sur la largeur; on ne peut mêler les unes dans les autres qu'avec précaution, parce qu'elles forment des creux & des inégalités dans les étoffes. La variété presque infinie de toutes les especes de Laine, provient de la diversité des climats. En France, nos meilleures Laines d'à présent sont celles du Roussillon, du Languedoc & du Berri, de Valogne, de Cotentin, & de toute la basse Normandie: les Laines du Berri sont moins parfaites que celles du Languedoc & de la Provence, & les Laines du Roussillon surpassent toutes les autres.

Les moyens de perfectionner les Laines sont, 1°. d'aider la nature à produire de belles Laines par le choix de la race, des pâturages & du climat: voilà pourquoi en Espagne & en Angleterre elles sont si belles; on y est moins sujet qu'en France aux vicissitudes des saisons. Le choix de la race se fait par l'importation d'une bonne race étrangère: on peut faire venir facilement en France un nombre de brebis étrangères, dont la Laine soit préférable à celle de nos

troupeaux, par exemple, on peut tirer facilement de la Castille, une quantité de bêtes suffisantes pour faire race dans le Languedoc & dans le Berri. 2°. La température du climat n'est pas par toute la France un obstacle insurmontable au progrès d'une race étrangère: telles sont les Provinces méridionales, 3°. Le choix des pâturages est essentiel; ainsi les brebis de haute taille, d'une complexion robuste, peuvent être nourries dans de vastes prairies bien garnies d'herbes, dans des pâtis de gazon, dans des prés hauts & bas. La moyenne espeece & d'une taille médiocre, trouveroit fort bien leur nourriture dans les chaumes après la récolte, dans les Jachères, dans les friches qui avoisinent les montagnes.

On doit augmenter la nourriture des brebis un peu avant la tonte; les laver fréquemment pendant un mois, si l'année a été sèche: on doit choisir pour la tonte un tems chaud & un ciel serein.

On doit laver la laine par tas dans l'eau dormante, & à la manne dans l'eau courante; celle de la mer est la meilleure de toutes. On trie les laines en distinguant les différentes qualités, en séparant la mere Laine qui est celle du dos d'avec celle des cuisses & du ventre. On doit éplucher la Laine triée, en séparant les corps étrangers, déchirer & étendre les flocons qui sont trop compacts; huiler la Laine en l'aspergeant; la peigner longue, carder la croute; ensuite assortir la Laine & la filer.

On a fait tout récemment l'expérience que la Laine des moutons qui hivernent ou parquent en hiver dans les champs, a été trouvée plus belle, & estimée plus chere de quatre à cinq sols par livre que les Laines ordinaires.

LAIT. Liqueur blanche qui découle des mammelles, tant des femmes que des animaux femelles, & qui est destiné à nourrir l'animal qui le suce: comme il passe dans le sang avec son baume & qu'il est filtré par les glandes des mammelles, il a une douceur naturelle & une vertu très-nourrissante.

Les diverses sortes de Lait dont on fait usage & en plusieurs manieres, sont le Lait de vache, le Lait de

chevre & le lait de brebis : à l'égard du lait d'ânesse & du lait de femme, on n'en fait usage que pour le rétablissement de la fanté.

**LAIT DE VACHE**, c'est celui qui est le plus en usage, il est épais & gras ; il adoucit, nourrit & rafraîchit. Celui du mois de Mai & de l'été est préférable à celui des autres Saisons : le plus facile à digérer est celui de la vache quand elle est dans sa vigueur : mais si elle allaite, il ne vaut rien. En général les vaches noires donnent le meilleur lait ; celles qui pâturent dans des lieux élevés en ont de meilleur que celles qui paissent dans des marais. Le lait pour être bon doit être blanc, d'une bonne odeur, d'une saveur exempte d'aigreur, d'aigreur, de salure, nouvellement tiré & d'un animal ni trop vieux ni trop jeune : le lait qui donne le plus de crème, rend le plus de beurre & n'est pas le meilleur pour faire les fromages ; celui au contraire qui ne rend guere de crème & qui conserve sa graisse est meilleur pour les fromages : d'où l'on a droit d'inférer que le premier est préférable ; parce qu'il y a plus de profit à faire sur la crème & le beurre que sur le fromage. On doit traire le lait dans des pots bien propres, le couler aussi-tôt dans des terrines à travers un linge blanc & mouillé & le laisser reposer plus ou moins selon les Saisons, mais pas plus d'un jour en Été : on doit le mettre dans un lieu fort frais. Quand il est reposé, on leve la crème qu'on met dans un pot jusqu'à ce qu'on l'emploie. *Voyez BEURRE & FROMAGES.*

**LAIT DE BEURRE.** C'est le lait qui reste après qu'on a fait le beurre, que l'on appelle riboté ou bas beurre : c'est une espece de petit lait fort rafraîchissant, on en nourrit le bétail. On fait cailler le lait, de différentes manieres, ou avec de la présure, ou avec de la graine de chardon béni, ou de la fleur de chardon sauvage ou avec le gingembre. Pour connoître encore la bonté du lait, on doit en mettre une goutte sur un linge, car si elle y demeure attachée comme une perle sans couler ; c'est une marque qu'il est bon.

Le lait est composé de trois substances, savoir : la crème, le caillé & le petit lait.

Le **LAIT** considéré relativement à la fanté est salutaire à un grand nombre de maladies ; il nourrit plus parfaitement qu'aucun autre aliment ; parce que c'est un chile déjà digéré & destiné à soutenir.

On se sert communément en France de lait de vache, du lait de chevre & du lait d'ânesse.

Le **LAIT** de vache, est humectant, pectoral, rafraîchissant & nourrissant, il convient dans toutes les maladies ou il s'agit d'adoucir & fournir une forte nourriture au sang : telles sont les pertes de sang de différentes especes, dartres, galles opiniâtres, dévoiemens, douleurs d'hémorroïdes : mais sur-tout la goutte & les rhumatismes gouteux, les épuïsemens après de longues maladies : il convient encore dans l'atrophie, & la phthisie ; car il sert d'aliment & de remede : il est spécifique contre le scorbut.

La Saison de le prendre est celle du printems, & de l'automne. Les précautions qu'on doit prendre huit jours avant que d'en commencer l'usage, sont la saignée, si l'état du malade le permet, quelques lavemens & la purgation : la nourriture tant à dîner qu'à souper ne doit être que de viande blanche, comme veau ou poulet, soit bouillie, soit rôtie. On doit s'interdire l'usage du vin, ou du moins n'en boire que fort modérément & boire dans la journée de l'eau de seigle.

Dans la premiere huitaine, le malade prendra un demi-septier de lait sortant du pis de la vache, à six heures du matin, mais coupé avec un quart d'eau d'orge ou de seigle : on y mêlera un demi-gros de la poudre d'écrevisse préparée, & il tâchera de dormir après l'avoir pris : il ne déjeûnera que quatre heures après. Si le lait passé ce qu'on connoitra s'il ne paroît aucun grumeau de lait dans les selles, on pourra en continuer l'usage.

La seconde huitaine, il prendra à la même heure une chopine de lait pur ; il fera ses repas à l'ordinaire, mais au lieu du souper il se contentera d'un potage ou d'une couple d'œufs frais.

La troisième huitaine il en prendra une chopine de plus ; ce sera à l'heure & à la place de son déjeûner.

La quatrième huitaine, il substituera une troisième chopine de Lait, à la place de son dîner.

La cinquième huitaine, il prendra une quatrième chopine de Lait, à la place de son goûte; & la sixième huitaine, il en prendra une cinquième chopine, au lieu de son souper.

Les personnes chez lesquelles le Lait passera facilement pourront abrégé & faire cette augmentation de Lait de trois en trois jours.

Si cette nourriture ne pouvoit remplir les besoins du malade, il pourra manger en différens tems un peu de pain du plus léger, ou du biscuit ou deux œufs frais. Que s'il se plaint des maux d'estomac & de foiblesse, on pourra délayer dans son Lait un ou deux gros de chocolat. Si le Lait lui lâche trop le ventre, il en suspendra l'usage jusqu'à la fin du devoiement, il se purgera ensuite, & rentrera dans l'usage du Lait.

Au reste on doit pendant l'usage du Lait se purger tous les douze ou quinze jours.

Le Lait pour être bon doit être blanc, d'un goût agréable, n'être ni trop clair, ni trop épais & pour l'avoir tel, on doit; 1°. autant qu'on le peut, faire choix d'une vache de deux ou trois ans seulement qui soit noire, ou fauve: 2°. observer que son Lait ne soit que de trois mois, & en prendre aussi-tôt une autre, dès qu'on s'apperçoit qu'elle entre en chaleur: 3°. de la faire paître dans de bons pâturages, & la faire conduire de telle sorte qu'elle ne coure pas trop.

Au reste, comme l'usage du Lait a ses inconveniens, le malade doit être dirigé par un Médecin, afin qu'il puisse varier les purgatifs selon le caractère de la maladie, & ordonner les changemens qu'il jugera nécessaires.

Lait d'ânesse (le) convient dans les maladies de poitrine, telles que les ulcères du poumon, les toux opiniâtres, l'épuisement, les fièvres lentes & phthisiques, les crachemens de sang, les peripneumonies & tous les autres maux où la poitrine est affectée.

Le régime est à peu près le même qui s'observe dans le Lait de vache; si ce n'est qu'on doit le prendre encore plus matin; & si le malade ne peut s'endormir

après, au lieu du matin, il le prendra à l'heure & à la place du souper.

Au reste le Lait de jument peut être substitué au Lait d'ânesse, dans les Pays où les ânesses sont moins communes.

Lait de chevre. On l'ordonne dans les mêmes maladies que celles auxquelles le Lait d'ânesse convient, si ce n'est que dans celles où il y a un cours de ventre séreux, le Lait de chevre doit être préféré au Lait d'ânesse. Il est fort propre aussi pour rétablir les enfans en chartre & redonner l'embonpoint aux personnes maigres.

Le régime est à peu près le même que les précédens, mais chaque fois que le malade en prendra, il avalera un bol composé d'un demi-gros de corail rouge, & il mettra deux gros de sucre dans chaque gobelet: à ses repas il boira un tiers ou moitié de bon vin de Bourgogne.

Le Lait est contraire en général aux maladies du foie, à l'épilepsie aux vertiges, aux hypocondriaques & à la fièvre. ( Helvet. )

Lait de femme. Pour qu'une femme qui veut nourrir, ait du lait en abondance, elle doit, selon quelques Auteurs, boire du vin où l'on aura fait tremper du fenouil, manger des pois chiches, de la laitue, de la roquette, des amandes, du raisin de damas. ( Chomel. )

Lorsqu'une femme qui ne se trouve pas en état de nourrir son enfant est obligée de faire tarir son Lait, il faut lui faire un cataplasme avec du persil & de la mie de pain, & lui appliquer sur les mammelles; ou bien faire fondre du beurre frais; étant fondu le tirer du feu, y mêler de l'eau-de-vie, en faire une espece d'onguent dont on oint les mammelles, & y appliquer une feuille de papier par dessus: lorsque le papier est sec, on renouvelle toujours l'onction jusqu'à ce que le Lait soit dissipé.

Le Lait de femme est un remède excellent pour les maladies de phthisie: mais il fait un meilleur effet lorsque le malade a la commodité de pouvoir tirer le lait.

**LAIT.** (Petit) Maniere de le faire : Prenez une pinte de Lait de vache, ayez soin de la bien écrémer, délayez-y gros comme une feve blanche de présure, mettez le pot dans l'eau bouillante, laissez-l'y pendant un quart d'heure ou demi-heure : ensuite retirez-le du feu, laissez-le refroidir ; passez le Lait par une étamine fine sans expression : le petit Lait fera alors parfaitement clarifié.

Autre maniere. Prenez une pinte de Lait de vache écrémé, faites-le bouillir dans un poëlon de terre vernissé : & dès qu'il commencera à bouilloner ; jettez-y un demi-gros de crème de tartre en poudre subtile ou passez-y un peu de jus de citron ; retirez-le du feu : laissez-le refroidir & le passez par l'étamine.

**LAIT Cuit.** Faites bouillir trois demi-septiers de Lait ; mettez-y le quart d'autant de crème & faites-le réduire à la moitié : mettez-y un peu de sucre & une pincée de sel, & dressez-le dans un plat.

**LAIT Caillé.** Délayez dans une cuillerée de Lait gros comme un pois de présure : ajoutez-y une goutte d'eau de fleur d'orange, & du sucre à discrétion ; mêlez le tout dans une chopine de Lait ; mettez votre compotier sur la cendre chaude pour le faire cailler ; puis ôtez-le de dessus la cendre, & mettez-la rafraîchir sur de la glace pilée.

**LAIT d'Amande.** Passez par un tamis de crin quatre onces d'amandes douces, après les avoir pelées, pilées & arrosées d'un peu de Lait : en même tems faites bouillir une pinte de bon Lait, & réduire jusqu'à la moitié : mêlez-y les amandes avec quatre onces de sucre en poudre & quelques gouttes d'eau de fleur d'orange : donnez un bouillon au tout : passez-le par un tamis, & dressez-le dans un plat.

**LAITERIE.** Lieu où l'on fait tout ce qui concerne le lait, comme crème, beurre, fromage, &c. elle doit être dans un endroit frais, & non exposé au Soleil : elle doit être un peu grande, bien enduite de mortier, tenue très-proprement, & tous les passages & ouvertures interdits aux chats.

**LAITUE.** Plante potagere & d'un très-grand usage. Il y en a d'une infinité d'espece : mais de quelque

sorte

forte qu'elles soient elles ne se multiplient que de graine : cette graine est menue, d'une figure un peu ovale & pointue aux extrémités, & ordinairement blanche : voici les especes les plus connues. 1°. La Laitue à coquille ou laitue d'hiver, elle a la feuille ronde : on les sème en Février & en Mars & sur couches & sous cloches. Pour les faire lever promptement, on fait 1°. tremper la graine pendant vingt-quatre heures & ensuite sécher en lieu chaud. Mais on la sème fort drue sur une couche & dans des rayons qu'on a faits avec un bâton : on la couvre légèrement de terreau, & on y met aussi-tôt des cloches : & au bout de dix ou douze jours ces Laitues peuvent être mangées en salade.

2°. Les crepes blondes : elles sont préférables à toutes les autres lorsqu'on veut avoir des Laitues de primeur : pour cela on en sème à la fin de Janvier. Les Laitues george, les mignonnes, les crepes vertes & les petites rouges, se sement sur couche, ainsi que les précédentes jusqu'en Avril, & on les replante sur terre quand elles sont assez fortes pour les faire pommer.

3°. Les royales, les genes blondes, les perpignanes sont pour le mois de Juin & Juillet : toutes ces Laitues sont de celles qui doivent pommer.

4°. Les romaines qui sont d'un grand usage tout l'été, & que l'on distingue en romaines vertes, appelées chicons, & en blondes : il y a aussi les impériaux ; les chicons rougeâtres, les chicons verts. Ces sortes de Laitues sont à hier, c'est-à-dire, que pour blanchir, il faut les lier de deux ou trois liens de paille l'un en bas, l'autre au milieu, l'autre en haut. On laisse les romaines liées huit à dix jours, & les royales quatre ou cinq. Les Laitues en général & à l'exception de la crepe blonde & de la coquille, se doivent sèmer sur couche à plein-champ. Lorsqu'elles sont assez fortes, on doit les transplanter, sur une plate-bande, à quelque exposition, & alors on les plante au cordeau dans des trous faits avec le plantoir, à dix ou douze pouces l'un de l'autre pour les Laitues qui sont de grosses pommes, & à sept ou huit,

Tome I.

R r

pour les autres : on doit avoir labouré les plate-bandes, les couvrir d'un doigt de terreau, arroser souvent les Laitues, & les sarcler. Aussi-tôt que les Laitues sont pommées il faut les manger, autrement elles durcissent & montent en graine : ainsi si on veut avoir toujours des Laitues, on doit en planter de quinze en quinze jours. Si on a un besoin pressant de Laitues, pour les faire lever promptement, on n'a qu'à tremper de la graine de Laitue ou autre plante dans de l'eau-de-vie, & mêler dans le terreau un peu de fumier de pigeon, avec un peu de chaux bien éteinte & réduite en poussière, on aura de la Laitue en deux fois vingt-quatre heures, & bonne à manger ; mais ces fortes de Laitues ne durent que huit jours sur la couche.

**LAMBOURDES.** Ce sont des pièces de bois qu'on met sur les planchers pour y attacher des ais ou du parquet : on met aussi des Lambourdes à côté des poutres, & on y fait les entailles pour poser les solives.

**LAMPE.** Vaisseau connu de tout le monde, servant à contenir de l'huile qui éclaire par le moyen d'une mèche : mais ce que bien de gens, amis de l'économie, pourroient ignorer, c'est que l'huile doit être vieille & sans craffe pour qu'il s'en use moins ; que plus il y a d'huile dans une Lampe ou autre vaisseau, moins elle s'échauffe : voilà pourquoi il est bon qu'on mette de l'eau au fond de la Lampe, pour tenir l'huile fraîche, car moins il y a de chaleur, moins il s'use d'huile. Personne n'ignore que lorsqu'on allume une Lampe pour brûler toute la nuit, on peut faire la mèche fort petite pour épargner l'huile.

**LAMPROIE.** ( la ) Poisson de la figure d'une anguille : il est gras & de fort bon goût : on le trouve dans des lieux pierreux. La Lamproie de mer est comme une grosse anguille : elle a le ventre bleu, & le dos taché de couleurs blanches & bleues.

Celle des rivières est plus petite, on la trouve souvent dans des ruisseaux & dans des fontaines : on les pêche comme les anguilles.

Secret pour en prendre à la main. Prenez de la chair d'esturgeon, huit dragmes de graine de rue sau-

vage, autant de graisse de veau : mêlez le tout ensemble : pilez-le bien : puis formez-en des boulettes grosses comme des pois, jetez-les dans les endroits où vous saurez qu'il y a des Lamproies, & vous les prendrez aisément à la main parce que cette amorce les étourdit.

On mange les Lamproies frites ou grillées : on peut les accommoder encore de la manière suivante. Saignez-les, gardez le sang : mettez-les dans de l'eau chaude : coupez-les par tronçons, faites-les cuire au roux, dans une casserole avec beurre, un peu de farine frite, vin blanc, sel, poivre, muscade, fines herbes, laurier, le tout étant cuit, mettez-y le sang, avec un peu de capres.

**LANDES.** On appelle ainsi des terres qui ne produisent que du gécet, du jonc-marin, de la fougère, de la bruyère, des ronces, quelques genievres & autres brossailles. On les brûle vers la fin de l'été, tems auquel les herbes sont desséchées : les cendres de toutes ces productions bonifient le terrain, & le feu empêche le rejet des racines ; mais on doit veiller à empêcher la communication du feu, en nettoyant toute l'herbe du côté de l'endroit où l'on craint que le feu ne communique, en choisissant un tems calme, en faisant quelque tranchée. L'herbe étant brûlée on arrache à la pioche les racines des genievres, des houx & autres arbuttes ; & après les pluies d'automne, on laboure ce terrain avec une charrue à versoir & à gros sillons : on donne un second labour au printemps, & on peut alors y semer de l'avoine. La seconde année on doit lui donner trois bons labours, si on veut y semer du bled ; & la troisième elle produira une bonne récolte.

On appelle aussi Lande le jonc-marin, ou jan, qui est un foin terrestre & qui a la tige dure & la fleur jaunâtre. Voyez JONC-MARIN.

**LANGUE DE BŒUF.** Manière de l'apriêter en ragoût, faites-la cuire à la braïse avec sel, poivre, ciboule, thim, laurier, girofle, oignon, racines, du bouillon : étant cuite, on ôte la peau, on la pique de menu lard, ensuite on la fait cuire à la broche : étant cuite

on y met une sausse, avec persil, ciboules, échafores, pointe d'ail, le tout haché & passé sur le feu avec un peu de beurre frais & bouillon.

**LANGUES FOURRÉS de Cochon.** Faites-les échauder dans de l'eau point trop chaude, ôtez-en la première peau, & un peu du gros bout. Ensuite salez-les dans un baquet une à une, avec du sel pilé & du salpêtre, assaisonnez-les d'épiceries. Ces épiceries doivent être un mélange du genievre verd, de deux feuilles de laurier : un peu de coriandre, thim, basilic, romarin, persil, ciboule, le tout séché au four, ensuite pilé & passé dans un tamis. Pressez vos Langues les unes contre les autres en les salant : étant salées mettez-les dans un pot couvert d'une grosse pierre : six ou sept jours après faites-les égoutter, puis enveloppez chacune de la chemise de cochon coupée de la longueur qu'il faut : liez les deux bouts, suspendez-les dans une cheminée & à quelque distance l'une de l'autre, & pendant quinze ou vingt jours, & jusqu'à ce qu'elles soient bien séchées. Alors faites-les cuire dans l'eau, un peu de vin rouge, ciboule & girofle : étant cuites, on les sert froides.

**LANGUES DE MOUTON.** On les apprête différemment, 1°. grillées : pour cela, on les fait cuire dans l'eau ; on ôte la peau, on les fend à moitié : on les fait tremper avec de l'huile fine, persil, ciboule, pointe d'ail, le tout haché, sel & poivre ; on les panne & on les fait griller. 2°. On les fait frire dans la poêle avec bon beurre : on y met une sausse faite avec sel, girofle, cannelle, vinaigre, poivre, le tout bouilli.

**LANGUE Paralytique,** qui cause la perte de la parole. Remede. Détrempez du clou de girofle dans du jus de menthe : ajoutez-y un peu de vin & faites-le boire au malade : ou gargarisez la bouche avec une décoction de sauge & de persil, que l'on fait cuire en vin blanc ; & appliquez les herbes cuites sur la gorge.

**LANGUE desséchée dans les fievres ardentes.** Tenez sur la Langue du jus de joubarbe sans l'avaler, & mêlé avec celui de brunelle.

**LANGUE brûlée & noire dans l'esquinancie.** Garga-

tisez-vous avec du jus de la grande joubarbe, mêlé avec du sel ammoniac ; mettez une coïenne de lard sur la langue, & l'y laissez quelque tems.

**LANGUEUR.** Maladie qui vient aux oiseaux ; on connoît qu'ils en sont attequés lorsqu'ils ont le corps gros & enflé, l'estomac maigre, & qu'ils ne font que jeter leur mangeaille : pour les guérir, on doit la leur changer, c'est-à-dire, leur donner du chenevi au lieu de navette, & un peu de sucre dans leur eau.

**LANIER.** Oiseau de proie. Espece de faucon qu'on dresse au vol : il a le bec & les pieds bleus, les plumes de l'estomac mêlées de noir & de blanc, on s'en sert pour la perdrix & le lievre.

**LAPIN** Animal sauvage fort connu : il y en a de différentes couleurs, blancs, jaunes, noirs, gris ; ceux de cette dernière couleur sont les plus ordinaires : on distingue les lapins en lapins de garenne & en lapins de clapier. Ceux de garenne ont le poil roux & moins épais que ceux de clapier, mais ils ont la chair plus délicate ; parce qu'ils vivent en liberté, & qu'ils se nourrissent de plantes aromatiques : ceux de clapier sont plus lourds, bien moins vifs que les autres, mais ils peuplent beaucoup ; car les femelles portent jusqu'à dix ou douze lapins presque tous les mois : on appelle hazes ces femelles. Les lapins de garenne se nourrissent de thim, serpolet, genievre, des racines de plantes, du brouet des feuilles ; ceux de clapier, de plantes, de foin, fruits, choux, &c. Les lapins sont beaucoup dégât dans les vignes & bleds : ainsi lorsqu'ils dominent trop, on doit leur faire la chasse à coups de fusil, ou en les furetant avec des furets & poches. Les bêtes ennemies des Lapins, sont toutes les bêtes carnacieres, les renards, les chiens, les chats ; on doit leur tendre des pieges pour les éloigner des garennes.

Les lapins se retirent dans les bois & dans les garennes, où ils creusent des terriers pour s'y loger.

On chasse les lapins à l'affut, mais on les chasse plus volontiers avec le furet, espece de belette sauvage, qui a le dessus du corps tirant sur le jaune, le ventre blanc, les yeux rouges. Le furet est ennemi des

Lapins, il surte dans les terriers pour les en faire sortir : on les apprivoise pour cela dans un tonneau sur de la paille fraîche, & on les nourrit avec du lait de vache frais tiré. Lorsqu'on veut s'en servir pour chasser le lapin, on fait chasser pendant une heure un basset bien dressé & qui fait terrer les Lapins : ensuite on tend des poches ou bourses faites exprès ; on en attache les ficelles à quelque pied d'arbre ou piquet, & on lâche le furet dans les terriers, après lui avoir attaché une petite sonnette au col : dès que le furet est dans le trou, il poursuit le lapin, qui voulant sortir donne dans la poche.

Pour tuer un bon nombre de lapins, on va dans une garenne dans l'obscurité de la nuit, avec une lanterne que l'on pose à terre : les lapins croient que c'est la lueur du soleil qui les frappe, accourent aussi-tôt & on les tue facilement.

Manière de prendre des lapins sans furet ni armes à feu. Il faut se pourvoir d'un certain nombre d'écrevisses, tendre des poches à plusieurs terriers, & glisser une écrevisse dans chaque trou : l'écrevisse arrive peu à peu au fond du trou, pique le lapin & s'y attache, de sorte que le lapin fuit alors avec l'écrevisse qu'il emporte, & vient se faire prendre dans la poche ; il est vrai qu'il faut avoir un peu de patience, parce que l'écrevisse est lente.

L'heure favorable pour trouver les lapins hors des terriers est le matin jusqu'à six ou sept heures ; & depuis onze heures jusqu'à une heure, & sur le soir une heure ou deux avant que le soleil se couche, sur-tout lorsqu'il fait sec.

LAPIN en ragoût ou en civet. Coupez un ou deux lapins en quatre : mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet garni, champignons, culs d'artichaux, le tout passé sur le feu : ajoutez une pincée de farine mouillée avec du bouillon ; un verre de vin blanc, sel & poivre : étant cuit, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs, & un peu de persil haché.

LAPREUX. On les mange cuits à la broche après les avoir dépouillés, vidés, faits refaire sur la brai-  
se, & piqués de menu lard.

On distingue un lapreau d'un lapin, par une petite grosseur comme une lentille que l'on trouve sur le dehors des pattes de devant lorsque c'est un lapreau.

MANIÈRE de les faire rôtir ainsi que les lapins. Dépouillez-les, vuidez-les, laissez-y le foie : faites-les refaire, piquez-les de menu lard : mettez-les à la broche : étant cuits, tirez-les.

LAQUE. ( la ) Espece de gomme ou résine rouge & étrangere, dont on fait la cire d'Espagne. Le nom de laque est commun à plusieurs especes de pâtes sèches, dont les Peintres se servent.

LARD ( le ) est la graisse la plus ferme qui tient à la coinne du cochon. Le lard est d'un grand usage pour l'apprêt d'une infinité de viandes : on pique de lard toute la volaille, & le gibier qu'on met à la broche : on pique de même certaines pieces de bœuf. On en fait des aumelettes : on y apprête les petits pois ; tout Pere de famille doit faire sa provision de lard.

LARMES de vigne. On appelle ainsi le suc nourricier qui distille goutte à goutte des sarmens de vigne, après qu'elle a été taillée. Les larmes de vigne sont bonnes à plusieurs sortes de maux : elles sont salutaires contre la pierre des reins & de la vessie. Un verre de ces larmes rappelle les sens d'un homme ivre : cette eau guérit de la galle & de toutes les maladies de la peau ; elle éclaircit la vue en s'humectant les yeux soir & matin de quelques gouttes.

LATTES pour tuile ( les ) sont de bois de fente de chêne & sans aubier, il y en a cinquante à la botte. Chaque latte doit avoir quatre pieds de longueur, près de deux pouces de large, deux lignes d'épaisseur : chaque toise de couverture emporte vingt-huit à vingt-neuf lattes pour la tuile de grand moule, & trente-six pour celle de petit moule : il faut cent cinquante lattes pour un millier de tuiles du petit moule : il faut cent quarante clous pour lasser une toise quarrée.

La Latte pour ardoise est pareillement de bois de chêne : elle a quatre pieds de long ; quatre à cinq pouces de large, & trois lignes d'épaisseur : il n'y en

a que vingt-cinq à la botte. Ces lattes étant employées doivent presque se toucher; une botte suffit presque pour une toise & demi de couverture, ainsi il faut 250 clous, parce que chaque latte en emporte dix. La botte de lattes vaut douze à treize sous.

**Laurier** (le) arbre: il est de plusieurs sortes; 1°. Le laurier franc ou commun: il se multiplie de graine ou de plant dans le mois d'Avril; on le plante ou en pleine terre, la fraîche est la meilleure, ou en caisse, & on le cultive alors comme les orangers. 2°. Le laurier cerise: il se multiplie par des rejettons détachés des vieux pieds: il ne demande qu'une terre labourée à l'ordinaire; dans les Pays chauds on en fait des palissades. 3°. Le laurier thim: sa beauté consiste dans ses fleurs qui paroissent dans l'hiver: il se multiplie en semant ses fruits, ou en couchant en terre ses branches les plus tendres: il veut des lieux humides & ombrageux. 4°. Le Laurier rose: ses fleurs sont rouges ou blanches, & semblables à des roses: elles paroissent en Juillet & Août: il se multiplie en couchant ses branches.

On cultive le laurier sur-tout dans les Pays chauds. Le laurier franc croît fort haut, mais dans ce Pays-ci ce n'est qu'un arbrisseau. On le multiplie de graines & de marcottes: pour la graine on doit la faire tremper quelques jours dans l'eau, & la semer une à une en terre bien préparée, répandre du terreau par dessus & l'arroser: on les transplante au bout de deux ans contre un mur ou en caisse. Pour les marcottes, on couche en terre une branche dans un petit rayon, on l'arrête avec un crochet, on le couvre de terre & on l'arrose; elle prend racine au bout de six mois.

**LAVANDE.** Plante dont les feuilles sont étroites, courtes & purpurines, l'odeur agréable & un peu forte: elle aime les lieux secs & pierreux. On la multiplie de graine & de rejettons: on la plante au printemps & on la coupe en automne. L'eau de lavande est d'un grand usage pour donner une odeur agréable.

**Eau de vie de lavande.** Faites infuser pendant route la canicule au soleil, deux grosses poignées de lavande & une bonne poignée de beaume commun,

avec une pinte d'eau-de-vie dans une bouteille de verre bouchée exactement avec une vessie; cette eau est propre contre toutes sortes de contusions, meurtrissures & rhumatismes, en frottant la partie malade avec cette eau froide: elle est bonne aussi pour les blessures.

**LAVEMENT** ou Clystere (le) est un remède ou injection liquide; qu'on introduit dans les intestins par le moyen d'une seringue, pour les rafraîchir, pour lâcher le ventre, pour amollir les matieres; pour arrêter le flux de sang, ou pour remédier à quelque autre maladie. La mesure ordinaire est une chopine d'eau ou de décoction.

**LAVEMENT laxatif & émollient.** Prenez mauve, guimauve, pariétaire, violiers, poirée & mercuriale, de chaque une poignée: faites les bien cuire dans deux pintes d'eau de riviere; après, coulez-les, & jetez dans une chopine de la colature, trois onces de miel commun bien écumé.

**LAVEMENT** pour rafraîchir. Prenez une livre de veau coupé par petits morceaux; mettez-la avec de l'eau dans un petit coquemar de deux pintes; faites réduire le tout par l'ébullition à une pinte pour faire deux lavemens: on en prend un, trois heures après le souper, & le second le lendemain s'il ne fait pas trop chaud.

Lorsqu'il est question de procurer une évacuation prompte & abondante, faites une décoction de feuilles de tabac seches en lavement: elle fait plus d'effet que les autres émétiques par la bouche.

Voyez à chaque article des maladies les plus connues, quelles sortes de lavemens leur conviennent.

**LAYE.** La laie est la femelle du sanglier; elle met bas au commencement du printemps. On appelle ses petits *Marcaffins*: leur bauge est dans les bois garnis de rondes & d'épines: la laie a les pinces moins grosses que celles du sanglier, les allures plus longues & plus assurées, mettant les pieds dans une même distance: dans la saison du rut ses allures sont aussi longues que celles du sanglier, mais celui-ci a la trace plus ronde,

**LEGALISE'** (Acte) est un Acte rendu authentique par l'attestation, la signature & le sceau du Magistrat, afin qu'on y ajoute foi dans un autre Pays. Quand l'acte doit servir dans une Jurisdiction royale, la légalisation doit être faite par le plus prochain Juge royal du lieu où l'Acte a été passé.

**LEGATAIRE** (le) est une personne à qui un Testateur a fait un legs.

**LEGS.** Est une espece de donation qui est faite à quelqu'un par testament ou par codicille, & que l'héritier doit délivrer au Légataire qui lui en fait la demande.

Le legs universel est celui qui est fait de tous les biens soit meubles & immeubles sans autre spécification particulière: il est d'un grand usage en pays Coutumier, où l'institution d'héritier n'a point lieu. Le légataire universel y est à peu près ce qu'est l'héritier universel dans les Pays de Droit Ecrit, mais avec la différence que le légataire universel doit faire la demande du legs aux héritiers, parce que le legs universel est sujet à délivrance. Le légataire universel est obligé de payer tous les legs particuliers de la succession, les dettes payées; mais il n'est pas tenu des dettes que jusqu'à concurrence de ce qu'il amende de la succession, pourvu qu'il ait fait inventaire des biens délaissés par le défunt.

Le legs particulier est celui qui se fait d'une chose particulière: il peut être d'une somme de deniers ou de quelque corps certain, ou d'une somme ou rente à prendre sur un tel fonds. Le legs conditionnel n'est dû qu'après l'accomplissement de la condition: on appelle legs caduc un legs qui ne peut avoir d'effet.

Dans les Pays Coutumiers, les deux qualités de légataire & d'héritier sont incompatibles. Ainsi, si le testateur a fait un legs à son héritier présomptif, il faut qu'il renonce à la succession pour avoir le legs, si les biens sont situés dans une même Coutume. C'est au légataire à former la demande du legs à l'héritier; & si le legs consiste en argent comptant, l'héritier n'en doit l'intérêt que du jour de la demande: la loi donne hypothèque aux légataires sur tous les biens du défunt pour

le paiement du legs, mais seulement jusqu'à concurrence de la part & portion dont chaque héritier est chargé à raison du legs.

**LEGITIME.** On appelle ainsi la portion de l'hérité qui est due aux enfans par le droit naturel dans les biens de leurs pere & mere ou autres ascendans, lesquels ne peuvent les en priver, si ce n'est pour cause d'exhérédation.

La quotité de la légitime est différente suivant les différens lieux, mais par-tout, elle s'estime déduction faite des dettes & frais funéraires.

Dans la Coutume de Paris, la légitime est la moitié de la part & portion que chaque enfant eût eu à la succession de ses pere & mere, aïeul ou aïeule, s'ils n'avoient pas disposé de leurs biens à leur préjudice.

Dans le pays du Droit Ecrit la légitime est le tiers des biens des pere & mere, ou autres ascendans, au cas qu'il n'y ait que quatre enfans ou moins, venans à la succession, mais quand il y en a plus de quatre, la légitime de chacun d'eux est la moitié de la part & portion qu'il en auroit pu avoir, si le défunt n'en avoit disposé autrement, ou s'il n'étoit pas mort *intestat*.

**LEGUMES.** On donne ce nom aux fèves, lentilles, pois, haricots, &c.

Nouveau moyen d'avoir des légumes & des herbes potageres de meilleur goût, c'est-à-dire, d'un meilleur suc, & à moins de frais, que dans les jardins potagers ordinaires.

Au lieu d'un seul jardin potager, faites trois jardins ou clos: cultivez-y alternativement des herbes ou des Légumes ou du grain. & les laissez reposer ensuite de maniere que de ces trois jardins, il y en ait chaque année un en légumes, un autre en grain & le troisieme en repos; chacun de ces clos doit avoir trois ou quatre arpens. Donnez d'abord à la terre un bon labour: mettez-y dix charretées de fumier par arpent, chaque charretée contenant quinze à vingt quintaux, & cela de trois en trois ans seulement: le fumier de cheval est le meilleur à cette terre. Au mois du Mars donnez-lui un second labour, & au commencement d'Avril un troisieme. Plantez-y tout de suite

les légumes que vous voudrez cultiver : ne faites qu'une récolte de ces légumes sur cette terre, après laquelle & dans le mois de Septembre, vous labourerez de nouveau la terre pour y mettre du grain qui viendra très-beau. Chaque fois que vous mettrez le clos en légumes, il faut en dresser les planches & refaire les allées, ce qui n'est pas difficile : si on peut encore arroser les plantes avec de l'eau de pluie ou de mare, elles en viendront bien mieux.

En suivant ce plan de culture, on aura des légumes & des herbes excellentes, parce que ces plantes viendront dans un terrain bien préparé, & qui aura reposé pendant une année entière.

On peut pratiquer pour les plantes potageres qui demandent de passer l'hiver en terre, des plate-bandes le long des murs, & à l'aspect du Midi ou du Couchant : on pourra aussi choisir un coin dans chaque clos destiné pour les artichaux & les asperges, & autres plantes qui demeurent dans la même place pendant plusieurs années, & on ne les changera que tous les quatre à cinq ans : pour les avoir plus belles. *Journ. econ. Juillet, 1758.*

**LENTILLES.** Légumes fort connus. Elles viennent sur une plante haute d'un pied & demi, & qui porte des gouffes dans lesquelles sont les lentilles au nombre de trois ou quatre. Il y en a de blanches, ce sont les meilleures ; d'autres sont jaunes, d'autres rougeâtres. Les lentilles viennent abondamment dans un fond médiocre, c'est-à-dire, qui n'est ni trop gras, ni trop maigre.

On les sème au mois de Mars, du moins dans les pays tempérés, mais auparavant on doit les mêler avec du fumier sec, & les recouvrir avec la herse quand on les a semées : elles sont dans leur maturité dès le mois d'Août.

Les meilleures lentilles sont larges & d'un beau blond. Pour les apprêter, lavez-les, épluchez-les ; faites-les cuire dans l'eau, étant cuites, fricassez-les comme les haricots blancs.

Goullis de Lentilles. Epluchez & lavez un litron plus ou moins de lentilles à la Reine : faites-les cuire

avec du bouillon ; passez-les ensuite par une étamine, & assaisonnez votre coulis de bon goût.

Les Lentilles à la Reine sont destinées pour faire des coulis & non pour fricasser, parce qu'elles sont trop petites.

**LESSIVE** pour le linge. *Voyez LINGE.*

**LESSIVE** pour la multiplication des grains. *Voyez BLED & SEMENCE.*

**LETHARGIE** ( la ) est un sommeil si profond, qu'on a peine à réveiller celui qui en est attaqué. Ce mal peut venir ou d'une pituite froide répandue dans le cerveau, ou de la mauvaise disposition de l'estomac, ou de humeurs pourries. Les signes de ce mal sont de se sentir comme étourdi, de vouloir toujours dormir ; joignez à cela si on est d'un tempéramment froid & d'un âge avancé. Pour le prévenir il faut se faire saigner & purger,

Dans l'accès de la léthargie on doit faire grand bruit autour du malade ; brûler une poignée de cheveux d'un homme, les mêler avec du fort vinaigre ; ou bien avec le suc de rue de jardin ; lui frotter le nez avec ce mélange.

On lui frotte la plante des pieds avec de la semence de moutarde mêlée avec du vinaigre.

On peut encore employer un suppositoire fait avec un morceau de tabac en corde, lié au bout par un ficelle, pour le retirer quand on le juge à propos : ce remède fait vider par haut & par bas les humeurs qui étoit la cause du mal.

Lorsqu'un léthargique a la respiration égale, qu'il sue vers les aisselles, vers les aïnes, & à l'entour des oreilles, c'est un signe de guérison ; mais si dans l'accès les urines sont claires & transparentes ; s'il a la face plombée ou livide ; si la sueur est froide à l'entour du cou, il en échappe rarement.

Si la léthargie est causée par un abcès, on meurt en sept jours ; si on les passe, on est sauvé.

Si la léthargie ou suffocation est causée par la fumée du charbon, ou vin nouveau, il faut donner six grains de tartre émétique au malade dans un bouillon pour le faire vomir, & lui faire recevoir la vapeur de fort vinaigre par le nez.

En général, dans la Létargie on peut se servir de tous les remèdes dont on se sert pour l'apoplexie. Voyez APOPLEXIE.

LETTRE DE CHANGE (une) est une espede de mandement que donne un Banquier ou Marchand, pour faire payer à celui qui en sera le porteur en un lieu éloigné, l'argent que l'on lui compte au lieu de sa demeure. Si la Lettre de change est payable à celui qui en a fourni la valeur, elle n'intéresse que trois personnes; 1°. le Tireur, 2°. celui à qui elle doit être payée, 3°. celui qui en doit faire le paiement. Il en est de même lorsque la Lettre est payable à celui qui en a fourni la valeur ou à son ordre, parce que dans ces cas, l'ordre de celui qui en paie la valeur, & les autres ordres mis successivement, ne sont que des subrogations les unes aux autres, pour mettre le dernier à la place de celui à qui originairement la Lettre étoit payable, par la raison qu'il n'y a que trois personnes lorsque la Lettre est payable à celui qui en a fourni la valeur: mais il doit y en avoir quatre lorsque la Lettre doit être payée à autre qu'à celui à qui la valeur en a été fournie. Pierre, par exemple, tire une Lettre sur Jean payable à Jaques, valeur reçue dudit Jaques: on ne voit là que trois personnes, mais si Pierre tire la Lettre sur Jean payable à Jaques valeur reçue de Guillaume, il y en aura quatre.

Une Lettre de change pour sa validité doit contenir neuf choses; 1°. le nom de la Ville d'où elle est tirée avec la date; 2°. la somme; 3°. le tems du paiement; 4°. le nom de celui qui doit toucher la somme; 5°. le nom de celui qui en a donné ou promis la valeur; 6°. ce en quoi cette valeur a été fournie: si c'est en argent comptant, ou en marchandises; 7°. le nom de celui sur qui elle est tirée pour la payer; 8°. son adresse; 9°. le nom du Tireur.

## E X E M P L E.

A Paris ce 1 Juillet 1759 (1).

MONSIEUR.

A vue (2) il vous plaira payer par cette premiere

de change à M. Jacques (3) ou à son ordre la somme de deux mille livres (4) pour valeur reçue comptant (5) de M. Guillaume (6), que vous passerez à compte comme par l'avis de.

Votre très-humble serviteur  
PIERRE. (7)

A M. Jean (8), à Bordeaux (9).

Le porteur d'une Lettre de change doit, 1°. la présenter à celui sur lequel elle est tirée, pour qu'il ait à l'accepter; & s'il refuse de la faire, il doit la faire protester par un Huissier assisté de deux Records suivant l'usage des lieux. Si au contraire il l'accepte, le porteur de la Lettre doit attendre les délais de l'échéance lorsque la Lettre n'est pas à vue, & qu'elle est à tant de jours de vue ou à usance. Ces délais sont de dix jours de faveur (ou grace) à compter du lendemain de l'échéance de la Lettre; après lesquels le porteur doit demander le paiement, & en cas de refus, faire protester la Lettre de change, & dénoncer le protest au Tireur, avec assignation par la même dénonciation dans les délais de l'Ordonnance: cela fait, il prend de l'argent à change, & fournit une autre Lettre de change sur la même Ville, d'où celle qui est protestée est tirée. Cette Lettre doit comprendre, 1°. la somme principale de la Lettre de change protestée dont il est porteur; 2°. les frais du protest; 3°. la provision; 4°. le courtage; 5°. le prix du nouveau change. Ainsi, si la Lettre de change protestée est de 2000 liv. les frais du protest seront de 1 liv. 10 sols: la provision de trois pour cent, ce qui fait 6 liv. 16 s. 4 den. le courtage d'un huitieme pour cent & le prix du nouveau change, qui est communément à un & demi pour cent pour les paiemens les plus prochains: ce qui fait 30 liv. 2 s. 11 den. lesquelles sommes jointes ensemble montent à 2040 liv. 1. s. 3 den. & dont le porteur qui n'a pas été payé de la Lettre de change, en tirera une autre pour celle qu'il a protestée: c'est la disposition de l'Edit du Commerce, Titre 6 article 4: c'est ce qu'on appelle Change & Rechange.

Si le protest n'a été fait que parce que la Lettre de change n'a pas été acceptée, le Tireur ou l'Endosseur

ne sont obligés qu'à rendre au Porteur la valeur de la Lettre de change protestée, ou de lui donner des sûretés qu'elle fera acceptée à son échéance. Si au contraire le protesté a été fait faute de paiement dans les dix jours, le Porteur, en vertu de ce protesté, a une action solidaire contre tous les Endosseurs, Tireurs & Accepteurs à son choix.

Il y a cinq sortes de tems de paiemens des Lettres de change. La première est à vue, en ce cas le paiement doit se faire à la présentation & sans délai: la seconde, à tant de jours de vue, comme dix, douze, quinze, lesquels ne commencent à courir que du jour de l'acceptation: la troisième, à jour préfix ou nommé, comme au dix, ou au quinze, ou au vingt d'un tel mois, auquel cas le Porteur d'une telle Lettre, est obligé de la faire payer ou protester dans les dix jours après celui de l'échéance: la quatrième, à une ou plusieurs usances: c'est un terme qui est fixé par l'usage du lieu où la Lettre de change est payable. En France il est de trente jours; en sorte que si par la Lettre de change le jour du paiement n'est point fixé & qu'elle soit à usance, elle n'est payable que dans trente jours: si c'est à deux usances dans soixante jours: la cinquième, est aux paiemens des Foires; mais ce paiement n'est que pour les lieux où il y a des Foires établies, & qui se tiennent quatre fois l'année, de trois en trois mois; savoir, aux Rois, Pâque, Août, la Toussaints.

Le délai des Lettres de change à jour préfix, ainsi que de celles à usance, court utilement quoiqu'elles n'aient pas été présentées ni acceptées, & le Porteur n'est pas obligé de les présenter pour les faire accepter: mais à l'égard des Lettres payables à tant de jours de vue, elles doivent être présentées pour les faire accepter, parce que le délai pour le paiement ne peut courir que du jour qu'elles ont été acceptées.

Et si elles ne sont pas payées ou protestées dans les dix jours après l'échéance, elles sont au péril, risque & fortune du Porteur: en sorte que celui sur qui elles sont tirées venant à faire banqueroute, le Porteur n'a plus de recours contre les Tireurs & les Endosseurs.

LEVAI

LEVAIN (le) n'est autre chose qu'un morceau de pâte crue, gros comme la tête, qu'on a gardée pendant sept ou neuf jours, & qui s'est aigri: on la prend ordinairement de la pâte de la dernière fournée. Ce Levain en s'aigrissant fermente & fait fermenter la pâte où on le met: il y a des gens, qui au lieu de pâte se servent de la levure ou écume de bière. Les Boulangers de Paris & des environs s'en servent ordinairement. De quelque manière qu'on fasse le Levain, il faut toujours beaucoup de chaleur pour le conserver: pour cela on le couvre de farine, & on le met dans quelque lieu chaud.

Il est d'une nécessité indispensable d'en avoir pour faire du pain, sans quoi on ne pourroit y réussir: au reste, le levain ne se garde pas plus de quinze jours bon: au défaut de levain on peut employer du vinaigre ou du verjus de grain, ou des pommes sauvages.

LEURRE. Terme de Fauconnerie: c'est un peloton couvert d'écarlate ou cuir rouge, & garni d'un bec, d'ongle & d'ailes: on l'attache à une filière pour réclamer les oiseaux de proie: on y attache un morceau de viande pour l'exciter à revenir sur le poing, en lui montrant le Leurre.

LEVRIER Voyez CHIENS &amp; CHASSE.

LEVURE. (la) est l'écume que la bière jette hors du tonneau, & qu'on recueille pour faire fermenter la nouvelle: on s'en sert aussi pour faire le pain.

LEZION d'autre moitié (la) est celle que souffre celui qui a vendu un héritage plus de moitié moins de sa juste valeur, comme s'il valoit dix mille livres, & qu'il eût été vendu moins de cinq. En conséquence les Loix ont accordé au Vendeur le bénéfice de restitution contre une telle vente: ce bénéfice n'a lieu que pour la vente des immeubles; & il n'est accordé qu'au Vendeur, qui est présumé avoir vendu par nécessité, & non pas à l'Acheteur, qui ne peut pas dire qu'il ait été forcé par la nécessité de ses affaires. Cette Lézion à lieu dans les Décrets volontaires qui se font du consentement des Parties, pour purger les hypothèques de tous droits réels qui pourroient être prétendus sur

Tome I.

S s

les immeubles, mais il n'a pas lieu dans les Décrets forcés, parce que ceux-ci sont fait avec tant de précautions, qu'il y a lieu de croire que la chose a été vendue son juste prix.

**LIBAGES.** On appelle ainsi d'assez gros morceaux de pierres tirées des carrières, qui ne le sont pas assez pour faire une pierre de taille; on les emploie pour les fondemens des édifices. A l'égard des petits, on en fait du moillon.

**LICITATION** (la) a lieu quand un immeuble ne se peut pas facilement partager, & que ceux à qui il appartient en totalité n'en veulent pas jouir par indivis; on l'expose à l'enchère à l'effet de le faire adjuger au plus offrant & dernier enchérisseur, & de partager ensuite les deniers de la vente entre les co-Propriétaires; c'est ce qu'on appelle Licitation. Elle peut encore avoir lieu, quand un héritage saisi réellement, n'est pas d'assez grande valeur pour les frais d'un Décret, alors on fait ordonner qu'il sera licité. Les lods & ventes ne sont pas dus dans une Licitation faite entre co-héritiers, à moins qu'ils n'aient acquis ensemble un héritage qui se peut partager commodément, car alors c'est une véritable vente. La Licitation qui se fait à l'amiable & du consentement des Parties se fait par-devant Notaire, & on n'y reçoit point d'Etrangers à y enchérir si elles ne le veulent: celle qui se fait à la rigueur, se poursuit devant le Juge, & toutes sortes de personnes sont admises à enchérir: la poursuite s'en fait à peu près comme celle des Décrets, & par un des co-Propriétaires qui provoque la Licitation.

**LIE** de vin (la) a ses usages. On la distille pour en tirer de l'eau-de-vie: les Vinaigriers en font du vinaigre; ensuite ils font sécher le marc de cette Lie qu'ils rangent par pains; ils les brûlent, & laissent calciner cette matière dans de grands creux qu'ils font en terre & en plein air à la campagne à cause de la mauvaise odeur. Cette matière calcinée est ce qu'on appelle la cendre gravelée qu'il faut garder en lieu sec, autrement elle perd sa vertu, qui consiste en sels alkalis: cette cendre mêlée avec de la chaux vive

sert à faire les pierres caustiques, qui brûlent les chairs.

**LIEGE.** Espece de chêne toujours verd, qui croît dans les parties méridionales de la France, en Italie & en Espagne. Cet arbre se perpétue, en en semant la graine ou les glands; la saison la plus favorable est au commencement du mois de Mars. Quand on a quantité de glands, on doit les semer en tas éloignés d'environ quatre pieds les uns des autres, & après avoir labouré la terre, l'avoir purgée de mauvaises herbes, & brisé les mottes: le terrain qui lui est le plus propre, est une terre ni trop forte ni trop légère. Ce arbre conserve ses feuilles pendant l'hiver: ses glands sont plus propres à engraisser les cochons que ceux du chêne ordinaire. Le Liege, dont on fait les bouchons est l'écorce de cet arbre: l'écorce extérieure est repoussée par une autre écorce nouvelle qui se forme par-dessous, ce qui fait que la plus ancienne se crevasse partout, & se dégage d'elle-même de l'arbre. Cependant pour avoir des morceaux d'écorce grands & unis, on est dans l'usage de faire dans la longueur du tronc, une incision perpendiculaire, & deux autres transversales: ensuite on amollit cet écorce dans l'eau; puis on la met sur un lit de charbons allumés; on l'applatit bien avec une charge de pierres; on la fait sécher, & on en fait des ballots.

**LIENTERIE** ou flux lienterique (la) est un dévoïement ou cours de ventre par lequel on rend par bas les alimens à demi digérés. Les remèdes à ce mal sont les stomachiques, comme l'absinthe, la menthe, la sauge, les coings, les noix muscades, le gingembre & autres astringens. Faites boire au malade de l'eau dans laquelle on aura éteint du fer ou un caillou rougi au feu.

Ou fait prendre à jeun pendant quelques jours demi-dragme d'encens dans un peu de gros vin.

Ou de la gelée de groseille avec le poids de trente-grains de rhubarbe à demi rôtie sur une pelle à feu.

Comme cette maladie est causée par une dépravation de l'estomac & le relachement de son orifice, de telle sorte qu'il laisse sortir les alimens, avant qu'ils

aient reçu les changemens nécessaires, voici le régime qu'il faut tenir. On doit prendre dès le matin un potage à la viande: une heure après cinq grains de la poudre d'ipécacuanha dans du pain à chanter: boire un peu de vin par dessus: à diner, un potage & un peu de rôti; goûter avec un biscuit trempé dans l'eau & du vin, ou quelque compote: à souper un potage & deux œufs frais: deux heures après, en se couchant, une demi-prise de narcotique. Le cinquième jour la prise de l'ipécacuanha sera de douze grains: le sixième, dixième, & autant pendant quatre jour, laissant un jour d'intervalle: le onzième quinze grain: dans les quinze jours suivans, quatre prises de douze grains. Si au bout de ce tems le malade n'est pas guéri, il en prendra quatre prises de vingt-cinq grains: laissant, entre, trois jours libres, & la dernière sera de trente-six grains. *Helv.*

**LIERRE** terrestre. Plante odorante & rampante, qui croît aux lieux humides, contre les murailles. Le Lierre est amer, chaud, vulnérable & très-pectoral: on l'emploie pour résoudre le tarré du poumon: il est bon contre la toux, la phthisie, & les ulcères des reins.

**LIEUES.** Ce sont les mesures du plus ou moins de distance qu'il y a d'un lieu à un autre, dans les voyages que l'on fait. La grande lieue de France contient 2853 toises à six pieds la toise; la moyenne 2450, & la petite 2000. Il y a des instrumens mécaniques appelés *podometres*, avec lesquels on peut savoir combien on fait de pas en marchant, & mesurer les distances que l'on veut.

**LIEVRE.** Animal fort connu, qui a le poil long tirant sur le roux, les oreilles droites & longues, le corps souple: il a l'ouïe très-subtile, & il est d'un naturel très-rusé quoique timide. Les Lievres des montagnes & des lieux secs sont les meilleurs, mais ils ne sont pas si grands que ceux des vallées. Les Lievres ont le ventre roux & les Lévraults l'ont blanc.

Chasse du Lievre. On le chasse avec des chiens dans les plaines.

Observations à faire dans cette Chasse. On doit avoir égard aux changemens de tems & aux saisons. 1°. Quand le tems est à la pluie il ne faut point chercher le Lievre dans le fort, mais plutôt sur le penchant d'une fosse, ou sur des tas de pierres. 2°. Quand il fait beaucoup de vent, ou qu'il fait froid, il se tient dans les bois; quand il fait beau, il reste dans les guerets ou dans les bleds. 3°. Dans le mois de Décembre & de Janvier les Lievres n'ont point de demeure assurée, parce que étant alors en chaleur ils courent les uns après les autres dans les champs. Cependant en hiver, on doit guéter le Lievre dans les petits bois, dans les halliers, dans les bleds verts & toujours à l'abri du vent. Quelquefois dans des mafures où il y aura des ronces. Au Printems ils se tiennent dans les guerets labourés. En Eté dans les petits buissons & dans les genets.

Les Lévraults & les jeunes Levriers ne changent point ainsi de lieu, ils restent dans les endroits où ils sont nés, jusqu'à ce qu'ils soient devenu plus expérimentés.

On peut chasser le Lievre au fusil avec un basset qu'on fait guéter devant soi dans tous les endroits dont on vient de parler, selon chaque saison.

Si on chasse avec un meute de chiens. Quand ils ont rencontré, il faut tenir la voie du Lievre & suivre les chiens jusqu'à ce qu'ils l'aient lancé, c'est-à-dire, fait sortir de son gîte.

Si tôt que le Lievre est parti du gîte, on doit examiner s'il est grand ou petit, gris ou blanc afin de pouvoir le reconnoître en cas de change. Ensuite les Chasseurs une houffine à la main battent les haies & les buissons où le Lievre pourroit s'être réfugié. Celui qui porte le Cor ne doit sonner que derrière les chiens.

Les meilleurs chiens pour la chasse du Lievre sont les chiens courant, parce qu'ils ont le nez bon & la menée belle, ayant toujours la queue sur les reins: ils sont plus dociles aux instructions que les autres. Les blancs sont plus estimés.

Les marques d'un bon chien courant, sont, d'a-

voir la tête plus longue que grosse le front large; l'œil gros & gai, un épi au milieu du front, le poil gros & long, les oreilles ne passant le nez que de quatre doigts au plus, les épaules ni trop étroites ni trop larges, une petite marque à la tête qui ne descend pas au dessous des yeux, les reins se courbant en manière d'arc, le jarret droit, la jambe nerveuse, le pied petit & sec, les ongles gros & courts. Ceux qui n'ont pas le moyen d'avoir des chiens courans se servent de bassets.

On ne doit point chasser les Lievres pendant la rosée, car elle rompt l'odorat des chiens, quand le vent soufflé trop fort.

Pour les quêter on bat de la gaule sur les buissons, avec les chiens, qu'on nomme par leur nom pour les réjouir.

Aussi-tôt qu'on a connoissance du pays que le Lievre tient dans sa fuite, on gagne les devants pour le voir à vue; & là for-huant les chiens, c'est-à-dire, leur donnant quelque friandise, on rompt les ruses du Lievre. Quand les chiens ont rencontré, on tient la voie du Lievre & on le suit jusqu'à ce qu'ils l'aient lancé.

Quand on veut faire venir les chiens à soit pour les faire entrer dans quelque taillis: on leur crie, *hor-va, à moi the-au*. On sonne du Cor un son bien long, & si l'on est à quelque passée, on dit à *quer-ci à quer-ci, haut, il a passé ici*: on leur parle comme à la chasse du cerf hors au forhuz: car au lieu de hier *thia hillaud*, on dit: *voi-le-ci aller*, & on donne même son du Cor. Après qu'on a lancé les chiens, on leur laisse passer cette première équipée, puis on les appelle en leur criant: *à moi chiens thia haut*, s'ils ne viennent pas on sonne du cor par mots entrecoupés & le premier son du grêle.

Le Lievre étant pris, on l'ôte aux chiens, mais on le leur montre en criant *velle-loo* plusieurs fois, & on sonne du grêle. Puis on sonne la mort par trois mots longs comme pour le cerf, & on leur donne la Curée, c'est-à-dire, que l'on trempe du pain dans le sang du Lievre après lui avoir ôté la peau, & on

le donne aux chiens en sonnant le grêle. Ensuite on leur donne la mouée qui est un mélange du sang de la bête avec du lait en sonnant du gros ton.

On les prend encore aux lévriers & à l'affut: d'autres leur tendent plusieurs pièges, comme lacets & panneaux, & autres pièges dans lesquels ils donnent.

Les Lievres entrent en rut ( ce qu'on appelle bouquinage pour ces animaux ) au mois de Décembre & Janvier.

MANIERE de prendre les Lievres avec un filet ou panneau.

Ce filet est composé de trois ou quatre bâtons longs de quatre pieds & gros comme le pouce; pointus par le gros bout, un peu courbés par le petit bout: on doit les piquer en terre un peu panchés. Mettez deux de ces bâtons aux deux bords du chemin, & les autres dans le milieu selon la portée du filet que vous poserez: savoir la dernière maille du coin à l'extrémité du bâton, & la dernière maille du milieu sur le bâton, & l'autre sur l'autre bout du bâton; en sorte qu'il tienne si peu, que le lievre venant à donner dedans le fasse tomber. Le filet étant tendu, éloignez-vous de dix ou douze pas, & cachez-vous près d'un buisson à côté du chemin, & de manière que le lievre ne puisse pas vous voir. Lorsque le lievre viendra retenez votre haleine, autrement il tourneroit d'un autre côté: il avancera, & aussi-tôt qu'il aura passé le lieu où vous serez, de l'espace d'une toise, battez des mains, & il s'enfuira avec vitesse dans le filet. Lorsque vous l'aurez pris, retendez votre filet. S'il n'y avoit point de buisson ni autre lieu commode pour se cacher, il faut monter sur une arbre. Observez qu'il faut toujours tendre le filet dans le lieu où le lievre & le vent viennent du même côté.

Pour attirer les lievres à l'affut, tâchez de prendre une hase qui soit en chaleur, tuez-la: coupez-lui la nature, & détrempez-la dans l'huile d'aspic: lorsque vous serez arrivé au lieu de l'affut, frottez la femelle de vos souliers avec cette huile: marchez ensuite tout autour de l'endroit & sur l'herbe: les lievres viendront en foule & on pourra les tirer facilement.

La chair du Lievre est fort bonne à manger & d'un bon suc : sa peau est fort bonne contre les rhumatismes, mais il la faut appliquer du côté du poil.

Le sang du lievre & sa peau toute sanglante sont un remède pour la pierre : son caillé, qui est une matière grasse que l'on trouve au fond de l'estomac, est bonne dans la dysenterie, l'épilepsie, & pour hâter les accouchemens : la cervelle est propre pour fortifier les nerfs & faire percer les dents des enfans. Son sang, son cœur, son poumon & son foie réduits en poudre sont un bon remède dans le cours de ventre. Ses testicules & ses roignons réduits de la même manière, ont la vertu d'atténuer la pierre des reins : on en donne depuis un scrupule jusqu'à une dragme. Enfin sa graisse est propre pour faire aboutir les abcès.

Civet de lievre. Levez les cuisses entières & les épaules, mettez le reste par morceaux ; lardez-les de gros lard ; passez-les à la casserole avec lard fondu ; faites-les cuire avec bouillon, vin blanc, fines herbes, sel, poivre, muscade, laurier. Fricassez le foie ; pilez-le ; passez-le par l'étamine avec un coulis ou un roux de farine & un peu de bouillon. Les Civets de cerf & de sanglier se font de la même manière.

LIEVRE OU LEVRAUT ROTIS. Dépouillez-les, videz-les, rougissez-les de leur sang ; faites-les refaire sur la braise, piquez-les de menu lard, & faites-les rôtir à la broche : étant cuits, servez-les avec une poivrade, ou à la sausse douce avec sucre, vin, vinaigre, sel & poivre.

LIGNE DE FOND. Filet dormant : elle consiste en un cordeau aussi long que la rivière est large, & qu'on arrête par le bout à des arbres ou des piquets : on attache à ce cordeau trente ou quarante cordelettes qui ont chacune un hameçon enveloppé d'amorce, le poisson voulant l'avalé se trouve pris.

LILLAS. ( le ) Fleur, qui est de plusieurs sortes ; le commun a ses tiges menues ; ses fleurs petites, disposées à longues grappes, de couleur bleue ou cendrée, & d'une odeur douce. Le Lillas blanc est fort beau ; ses feuilles ressemblent à un panache & sont très-odoriférantes. Le bleu a des fleurs coupées en

croix qui forment une grappe d'un demi-pied. Le lillas se multiplie de marcottes, & en couchant ses jeunes branches dans la terre au mois de Mars : on en fait de petites allées : on en met dans les quarrés des boquets, & cette fleur fait un bel effet dans les Jardins.

LIMACON. Insecte à coquille, qu'on nomme autrement Escargot ; car ceux qui sont sans coquille sont rouge ou gris, & s'appellent limaces. Quoique ces sortes d'insectes soient dommageables aux vignes & aux fruits dans les jardins & que l'on doive les détruire autant qu'il est possible, ceux qu'on appelle Escargots ont une vertu réfrigérative & lénitive, salutaire aux nerfs & aux poumons : ils sont fort bons contre le crachement de sang & les affections de la poitrine. On leur attribue encore bien d'autres propriétés.

MANIÈRE d'en détruire une grande partie. Comme ces animaux mangent les fruits, ravagent les fleurs, dévorent les feuilles des plantes les plus rares, il est de la prudence de travailler à les détruire. En voici un moyen bien simple : plantez auprès des arbres & des fleurs que vous chérissez le plus, & de distance en distance des fichets armés de cartes à jouer : comme on a éprouvé que ces animaux aiment fort à les ronger, sans doute à cause de la colle qui se trouve dans les cartes & qui les attire, on en trouvera une grande quantité derrière ces cartes, & on les tuera facilement, parce qu'ils sont en évidence, au lieu qu'ordinairement ils se cachent dans des trous & dans les endroits les plus touffus où ils se rendent inaccessibles.

LIMANDE. Petit poisson de mer assez semblable aux carelets : on les accommode comme les soles.

LIMIERS. ( les ) sont des Chiens muets qui servent à quêter & à détourner le cerf.

LIMON. Arbre semblable au citronnier, mais les fruits en sont plus gros & plus ronds, leur écorce moins épaisse. L'écorce du limon réjouit le cœur, résiste au venin & excite la digestion, son suc calme l'ardeur de la fièvre & précipite la bile.

LIMONADE. Boisson rafraîchissante : on la fait

avec le jus de trois citrons bien exprimés sur une pinte d'eau : on y ajoute sept ou huit zelles & un quarteron de sucre. Lorsque le sucre est fondu, on passe le tout à la chauffe, & on le fait rafraîchir en lieu frais ou à la glace, deux citrons suffisent quand ils sont gros.

LIMONS. On appelle aussi de ce nom des piéces de charpente qui servent à porter les marches des escaliers ; & qui forment la rampe des balustrades qui regnent autour.

LIN. Plante portant une graine assez semblable au chenevi, & dont l'écorce sert à faire du fil pour la toile la plus fine. Cette plante est haute d'environ trois piéds : ses feuilles sont triangulaires & ses fleurs bleues. Quand celles-ci sont tombées, on voit paroître de petites têtes où est la graine de Lin.

La culture du lin doit marcher immédiatement après celles des grains le lin fournit à une consommation intérieure qui seroit immense, même en la réduisant à la fabrication du linge, & qui procure à la Nation une infinité de choses de nécessité ou de commodité, outre qu'il entre dans quantité de petites étoffes.

On sème le lin au mois de Mars, & il fleurit au mois de Juin. Ce doit être dans des terres grasses, mais point trop humides : au reste, il épuise beaucoup les terres, & on n'en doit resémer dans la même qu'après deux ans de repos : on doit le semer plus clair que le chanvre ; après avoir bien nettoyé la terre de toutes racines & herbes : ensuite herser la terre & y passer le rouleau pour l'affaîsser : la sarcler au mois de Mai, & arracher la mauvaise herbe qui s'entortille autour de sa tige : on l'appelle goutte de lin. Le lin a grand besoin de petites pluies chaudes, car il dégénère. Il faut ramer le lin de bonne heure, & l'arracher quand il est près de sa maturité. Etant cueilli & apporté à la maison, on sépare la graine d'avec la tige avec une peigne de fer qu'on appelle *Drege*.

Le Lin est de deux sortes : 1°. le têtard qui est bas & a beaucoup de têtes : on le sème à la fin de Mars, & on le cueille dès le mois de Juin : 2°. le grand lin qui est plus haut & a moins de branches, On cueille

celui-ci quand il jaunit : on le laisse secher au soleil pendant sept ou huit jours ; on le bat dès qu'il est sec pour avoir au plutôt la graine : ensuite on le rouit seulement trois ou quatre jours, on le peigne comme le chanvre. Le Lin court est celui qui fait le plus beau fil.

La graine de Lin sert à faire de l'huile à brûler, & elle sert pour plusieurs sortes de remèdes.

Culture du Lin selon la méthode des Hollandois. La meilleure terre pour le Lin doit être grasse & un peu humide : la graine qu'il y produit est excellente & les tiges en sont fort belles. Avant d'ensemencer la terre, on doit la préparer. 1°. par des engrais, tels que le fumier vieux, la marne, la chaux, les curures des mares, les rognures de cornes. 2°. par les labours : ils doivent être au nombre de trois ou quatre : ensuite laisser la terre en jachère pendant tout un Été. 3°. par la disposition du terrain : c'est-à-dire, qu'on le divise en planches fort unies de cinquante à soixante piéds de large, & séparées par de petits fossés de deux ou trois piéds de profondeur sur un pied & demi de largeur. Le sol étant ainsi préparé, on doit faire choix de la graine qu'on veut semer : la meilleure est courte, rondelette, ferme, huileuse, lourde, d'un brun clair : mise dans un verre d'eau elle va au fond en peu de tems ; jetée dans le feu elle doit s'enflammer & petiller sur les charbons ; c'est une marque qu'elle est fort huileuse. Pour avoir toujours de bonne graine, il faut semer dans une terre forte de la graine recueillie dans une terre plus forte ; à l'égard de la quantité, on doit en jeter dans le champ une moindre que celle qu'il est en état de porter : c'est le moyen que toutes les graines profitent, & d'avoir de belles tiges. Une terre forte peut porter une plus grande quantité de semence, sans que les fruits qu'elle produira soient moindres en qualité : il n'en est pas de même d'une terre moins forte. On doit semer le Lin par un tems sec & doux, & dès le mois de Mars quand il fait beau : en le semant ainsi, il sera mur à la fin de Juin, & après la récolte on peut semer des navets qui viendront fort bien. Le Semeur doit suivre

le fillon en ligne directe & jeter la graine avec la main droite, & semer de la main gauche lorsqu'il revient sur ses pas : en sorte que le grain soit répandu également. Quelques jours après on recouvre la semence avec la herse, & on y passe le cylindre : on farcle le lin lorsqu'il a deux pouces de haut, & on continue jusqu'à ce qu'il en ait cinq.

Lorsqu'on l'arrache & par un tems sec, on le couche à terre sur le champ par grosses poignées, l'une sur l'autre à la hauteur d'un pied pour qu'il seche. Lorsque la saison est favorable, il est suffisamment sec en douze ou quatorze jours : autrement on l'y laisse par petits tas pendant dix-huit ou vingt jours. En Hollande on égraine le lin aussi-tôt qu'il revient du champ, & on livre la plante à l'Ouvrier aussi-tôt qu'on a cueilli la graine.

On vend le lin tout roui & façonné à la botte ou au cent de bottes, pour faire des toiles : le meilleur est luisant, doux, liant & fort.

La semence du lin est d'un grand usage en médecine, la meilleure est grosse, bien nourrie : elle est propre pour résoudre, amollir & adoucir : on l'emploie dans la toux, la pleurésie, la phthisie. On en met dans les ptisanes pour la pierre, la gravelle, la colique néphrétique.

L'huile qu'on tire de cette semence par expression a les mêmes vertus, (& sur-tout dans la toux, dans la péripneumonie.) Elle est fort bonne en lavement dans les resserremens & duretés opiniâtres du ventre, dans la colique du *Misereve*.

**LINTEAUX.** (les) sont les travers que l'on met au dessus des portes & des fenêtres.

**LINGE.** Blanchissage du linge : on a remarqué depuis long-tems, que la façon usitée de blanchir le linge dans une grande partie de la France, sur-tout à Paris, & aux environs, va visiblement à sa destruction & fait qu'il dure si peu. Il n'est pas étonnant en effet, que le meilleur linge ne puisse résister long-tems aux coups de barroirs, dont on l'affomme sur des pierres souvent gersées & cavées, qui le déchirent, & aux effets que produisent sur de la toile des lessives

chargées de cendres, souvent de salines, quelquefois de soude & même de chaux.

Cependant il y a toute apparence qu'on suivra toujours cette mauvaise méthode. Mais comme dans l'économie d'une famille nombreuse, le linge n'est pas un objet de peu d'importance, nous avons cru devoir exposer ici la façon dont on le blanchit en Hollande, d'autant plus qu'elle est fort praticable à la campagne.

Dans ce pays, la blanchisseuse après avoir ramassé son linge, le prend piece à piece, l'empâte en différens endroits de savon noir : elle le met dans un cuvier qui n'a point d'égout comme les nôtres, & le couvre d'un gros drap : ensuite elle verse par dessus ce drap qu'on appelle cendrier, toute l'eau bouillante d'une chaudiere dans laquelle on a mis des cendres, lesquelles sont arrêtées par ce gros drap : on proportionne la quantité d'eau à celui du linge. Cela fait, la Blanchisseuse couvre le cuvier, & laisse son linge dans cet état l'espace de six heures au moins. Ensuite elle le retire & le savonne à la main comme on fait du linge ; elle le rince, puis l'envoie au blecke : on appelle ainsi un pré fermé de haies & traversé d'un ou plusieurs canaux profonds de quatre pieds. On étend le linge sur l'herbe le long des canaux, & on l'arrose avec une pelle à eau pendant deux ou trois jours, à mesure qu'il seche. Lorsqu'il est suffisamment blanc, on le met au bleu : on le porte à la maison, & la blanchisseuse le met secher à mesure qu'elle veut le repasser.

Il est constant qu'à la campagne bien des gens qui ont quelques eaux courantes pourroient à peu de frais se former une espece de Blecke, où ils feroient blanchir leur linge d'une maniere qui le rendroit infiniment plus blanc, & qui le conserveroit bien plus long-tems que par la maniere ordinaire.

**LINIMENT** ou Onction, (le) est un remede d'une consistance moyenne entre l'huile & l'onguent : il se compose d'huile, de beurre, de graisse, de moëlle, d'onguent & de poudre.

**LINOTE.** Oiseau fort connu par son chant. Le

mâle des Linottes chante merveilleusement, sur-tout ceux qu'on a pris dans les vignes tous élevés. Ils apprennent facilement les airs qu'on leur montre sur le flageolet. On les connoît, en ce qu'ils ont l'aile plus blanche: & les plumes près de la tête & de l'estomac rouges à leur extrémité: on les élève avec de la navette trempée dans du lait jusqu'à ce qu'ils mangent seuls: ensuite on la leur donne toute sèche. Lorsque la Linotte vient en langueur, il faut lui donner de deux jours l'un du chenevi, pour la rechauffer & l'engraisser, & lui mettre un peu de sucre dans son eau. On purge les Linottes de la même maniere que les Serins. On trouve les nids des Linottes dans les fosses de vignes, dans des buis, & des lauriers.

**LIQUEUR.** On appelle ainsi toute matiere fluide qui a besoin d'être contenue dans quelque vaisseau, telle est l'eau, le vin, l'huile, & une infinité d'autres matieres. On donne plus particulièrement le nom de Liqueur aux matieres qu'on distille, comme l'eau-de-vie, l'eau de la Reine d'Hongrie, le cédra, le parfait amour, en un mot, toutes les eaux à qui on donne le nom des substances, fleurs ou simples dont elles sont composées. On trouvera dans ce Dictionnaire la maniere dont sont faites les Liqueurs le plus d'usage.

Diverses recettes pour donner la couleur ou teinture qu'on veut aux Liqueurs.

1°. Pour faire le rouge cramoisi: prenez pour colorer, par exemple, six pintes de Liqueur en rouge cramoisi, trois gros de Cochenille, un demi-gros d'alun d'Angleterre: pilez-les en poudre la plus déliée qu'il se pourra: puis versez dans le mortier environ la moitié de trois poissons d'eau bouillante: remuez promptement les drogues, & jetez ce mélange dans votre Liqueur, qui doit être assaisonnée de tout ce qu'il faut. Rincez le mortier avec l'autre moitié de votre eau, & jetez ce reste dans la Liqueur.

Pour le véritable rouge écarlate, prenez deux gros de Vermillon ou Kermes, demi-gros d'alun, & demi-gros de crème de tartre, & l'employez de la même façon que ci-dessus.

2°. Pour donner la couleur jaune, choisissez les fleurs les plus épanouies de la giroflée jaune: ne prenez que les fleurs les plus jaunes: mettez-les dans un pot rempli d'eau, & faites-en une infusion sur un feu modéré de charbon, couvert de cendre. Ajoutez cette infusion au syrop que vous aurez fait pour votre liqueur.

3°. Pour la couleur violette, servez-vous des tablettes de Tournesol, ou Hélioïtrophe, lesquelles sont faites avec la semence de cette fleur. Pilez de ces tablettes dans un mortier, réduisez-les en poudre déliée, mettez cette poudre dans l'eau bouillante, remuez ce mélange, & le versez doucement dans votre liqueur, mais avant de passer celle-ci à la chauffe.

4°. Pour la couleur bleue, on se sert d'une infusion des fleurs de cette couleur, mais sans odeur & d'un tissu délié. La Jacinte, par exemple, donne un bleu céleste. Car le moyen le plus simple d'extraire les teintures des fleurs est de détacher les feuilles colorées, de les mettre dans un vase ou pot, dans lequel on verse de l'eau, & que l'on met sur un feu modéré. Cette infusion extrait promptement la couleur, & ne laisse aux fleurs qu'une certaine blancheur terne.

Toutes les Liqueurs qu'on appelle Eau, sont naturellement blanches, & le seroient toujours, si on n'y suppléoit en leur donnant l'agrément des couleurs.

**LIQUIDATION** des fruits, c'est l'évaluation qu'on en fait à certaine somme de deniers, & l'estimation de ce qu'ils valoient au tems qu'ils ont été perçus. Elle a lieu, lorsque le possesseur d'un héritage est condamné à la restitution des fruits, car après avoir délivré en espece ceux de la dernière année, on fait la liquidation de ceux des années précédentes. Cette liquidation regarde ou la quantité de fruits, ou leur valeur: en cas de contestation on fait preuve de l'un & de l'autre, & le Juge nomme un Commissaire pardevant qui la liquidation est faite: on fait assigner celui qui est condamné, à l'effet de représenter les comptes & baux à ferme dont il s'agit; donner par déclaration les frais des labours, semences & récoltes de ce qu'il a fait valoir par ses mains, & de la quantité des fruits

qu'il a percus. Si les Parties conviennent sur la quantité des fruits, celui qui est condamné doit payer le surplus dans un mois. S'il y a contestation sur la déclaration des fruits; le Juge ordonne qu'il en sera fait preuve respectivement, tant par écrit que par témoins de ladite quantité. A l'égard du prix & de la valeur des fruits, la liquidation & la preuve de leur valeur s'en fait par les Registres des gros fruits du Greffe plus prochain: & dans lequel les Marchands de bled & autres gros fruits sont obligés de faire leur rapport chaque semaine de la valeur & estimation commune des fruits: c'est la disposition de l'Ordonnance de 1667.

Mais cette estimation de fruits par les extraits des Registres, n'a pas lieu, lorsque celui qui est condamné a affermé l'héritage pendant le tems de sa jouissance: on l'oblige seulement de représenter les baux à ferme qu'il a faits des héritages. & sur ces baux on fait la liquidation des fruits qu'il est obligé de restituer. A l'égard des labours, semences, & frais de récolte, l'estimation en doit être faite par Experts.

LIS. (Le) Fleur qui est communément d'un blanc de lait. Le Lis est une Plante bulbeuse, qui est de différentes couleurs & especes: outre les blancs, il y en a de pourprés, de rouge vermeil, de panachés, d'orangés. Les uns & les autres se multiplient en divisant leurs racines: ils fleurissent, au mois de Mai, sur des tiges de trois pieds de haut. Ils demandent une terre honne & legere, peu de soleil. Cette fleur est d'un grand ornement dans les plates-bandes des Jardins.

LISSETTE, ou Coupe-bourgeon, petit Insecte grisâtre, fort nuisible aux jets des arbres fruitiers dans les mois de Mai & de Juin: ils broutent les boutons de la vigne, & font périr les greffes des pêchers & des abricotiers.

Pour garantir de ces Insectes les jeunes greffes, ou les jets, il faut les envelopper dans des petits sacs de papier, liés avec un fil.

LISIÈRES. ( Arbres des ) On appelle ainsi ceux qui font sur les extrémités des forêts: on n'y doit jamais toucher.

LITHARGE

LITHARGE. Composé du plomb & des impuretés du cuivre. On appelle Litharge d'or, celle qui est d'un jaune tirant sur le rouge: elle est d'usage dans les remèdes. Elle donne la consistance à plusieurs emplâtres: elle déterge, remplit les cavités, & fait venir les chairs.

LITRON, Petite Mesure ronde destinée à mesurer les graines, comme lentilles, pois, fèves.

LIVRE, (La) est une sorte de poids. La Livre de Paris est de seize onces; celle de Lyon & de plusieurs autres Villes n'est que de quatorze. On la divise de deux manières; la première en demi Livre, la demi Livre en deux quarterons, le quarteron en deux demi quarts; le demi quart en deux onces, l'once en deux demi onces. La seconde, en deux mars: le marc en huit onces; l'once en huit gros; le gros en trois deniers; le denier en vingt-quatre grains, dont chacun pèse un grain de bled. Voyez Poids.

La Livre de Médecine & de Pharmacie n'est que de douze onces: les Médecins la désignent par ce caractère ℥ j. la demi Livre ℥ ʒ. deux Livres ℥ ij. Ainsi du reste. Le quarteron est composé de trois onces: il est désigné ainsi, ʒ. tar. j. Le demi quarteron ainsi: ʒ. tar. ʒ. Il faut remarquer que l'once de la Livre du poids de Médecine est égale à celle du poids marchand. On la désigne ainsi, ʒ. la demi once ainsi, ʒ. ʒ. & l'once & demi ʒ. j. ʒ. La dragme, ou gros ainsi, ʒ. j. c'est une espèce de 3 de chiffre, parcequ'elle est composée de trois scrupules. La demi dragme ainsi, ʒ. ʒ. & la dragme & demi ʒ. j. ʒ. Le scrupule, ʒ. j. Le grain, gr. j.

LOCHE. Petit poisson de riviere, gros comme un Eperlan. On le trouve dans les petites rivieres & dans les ruisseaux. Ce poisson se plaît dans la bourbe: on le pêche avec des filets dont les mailles sont étroites; le tems de le pêcher est dans le mois d'Avril & de Mai. Ce poisson est d'un goût délicat.

LODS ET VENTES. On appelle ainsi le droit qui est dû au Seigneur Censier sur le prix de la Vente de l'héritage roturier. Les Lods sont en fait de roture, ce qu'on appelle quint & requint en fait de biens nobles.

Non-seulement on paye les Lods & Ventes pour la vente de l'héritage, mais on les paye encore pour l'échange de ce fonds contre des rentes constituées à prix d'argent ou d'échange, & pour tout ce qui équivaut à la vente; mais non pour échanges d'héritages contre d'autres héritages.

Le droit de Vente, selon la coutume de Paris, est de douze deniers un denier, c'est-à-dire, la douzième partie du prix de la vente; de sorte que si l'héritage est vendu 12000 livres, le prix des Ventes est 1000 livres. Au reste, dans la plupart des Coutumes les droits sont différens. Dans la plupart, les Seigneurs peuvent obliger ceux qui ont des héritages dans leur Censive, de leur communiquer les titres de leur acquisition, pour savoir s'il est dû des droits, & à quoi ils montent: en quelque lieu, on ne paie que demi Lods. Dans la Coutume de Paris, l'Acquéreur doit les ventes. Les Chevaliers des Ordres du Roi, les Conseillers au Parlement de Paris, les Maîtres des Comptes & Secrétaires du Roi sont exempts des Lods & Ventes dans les héritages qu'ils achètent.

On ne doit point affermer les Lods & Ventes, ni les autres Droits seigneuriaux, ni les Censives, ni les Corvées: car ces droits étant casuels en partie, & toujours de difficile recouvrement, les Fermiers les évaluent ordinairement sur le pied du produit de la moindre année, & n'en offrent que la moitié; de sorte que si une terre produit en droits seigneuriaux quinze cent livres, à deux mille livres par an, le Fermier ne les paie que sur le pied de six cent livres dans sa ferme: indépendamment de ce préjudice que souffre le Seigneur, il n'est plus le maître d'accorder des remises à qui il lui plaît, & le Fermier ne songe qu'à recevoir, sans s'embarasser d'examiner le droit: c'est le Régisseur d'une terre, qui doit être chargé de lever ces sortes de droits; mais pour cela il doit avoir un un Terrier en règle. Voyez Papier terrier.

LOOCH. Remède liquide, mais d'une consistance plus épaisse que le sirop, composé de poudres, d'huiles de sirop: il est pour la poitrine.

LOUR. Rat sauvage; plus grisâtre que les domesti-

ques & d'un poil plus long. On croit qu'ils dorment tout l'hiver. Ces animaux font beaucoup de dommage aux fruits des Jardins, sur-tout à ceux qui sont exposés le long des murs. On leur fait la guerre avec différens pièges, auxquels on le prend, celui qu'on appelle arbalète est un des meilleurs.

LOTION. Remède qui tient le milieu entre la fomentation & le bain. Il y en a qui se font avec des médicamens rafraîchissans, d'autres avec des calmans; d'autres pour faire mourir la vermine; d'autres pour guérir les maladies de la peau, & laver les ulcères.

LOTTE (La) Poisson de lacs & de rivières: elle est fort commune dans la Champagne. Elle est plus plate & plus bigarrée que l'anguille: on en estime le foye. Ce Poisson ne se transporte pas hors du pays: ses œufs purgent avec violence, comme font aussi ceux du brochet & du barbeau.

LOUP. (Le) Animal sauvage, approchant de la figure d'un gros chien: il a les yeux bleus & étincelans, la gueule grande, les dens aigües, rondes & serrées, le col fort court. Le Loup est fort carnassier, & fort dommageable aux bestiaux: il est très rusé & méfiant. Les Loups se tiennent ordinairement dans le fond des forêts; mais dans le Printems & dans l'Été ils viennent dès le matin aux chams pour épier le bétail. On les trouve aussi quelquefois dans des buissons au milieu de la campagne, en certains jours; ou en tems de neige.

La saison de chasser les loups, est en Octobre, Novembre, Décembre & Janvier: ils sont alors dans les grands forêts & dans les buissons. On les chasse avec des chiens courans & des levriers choisis exprès, qui les prennent à force, soit dans les bois, soit dans les campagnes. Si c'est dans les bois, on commence par l'aller détourner avec le limier: quand on a trouvé la bête, on jette ses brisées, puis on prend les devans, après quoi on le lance.

Les termes dont on se sert pour chasser le Loup, sont *Valocy, allé*. Quand on veut joindre les vieux chiens, on crie, *har lou, mes belots, harlou*; puis on sonne pour chiens. Pour remettre les chiens sur les voies, on leur dit: *Tirez, chiens*; & lorsqu'on est

proche, on crie : *Harlou, mes belots, vali chiens, vali, & s'en va, chiens, s'en va.*

Maniere de prendre les Loups. Lorsque vous aurez reconnu le lieu où ils passent, ce qui doit être dans des chemins écartés, faites-y une fosse de douze pieds de long & profonde de huit ou neuf, plus large au fond qu'au haut; pratiquez-y une trape par dessus avec un chaffis de bois.

On prend encore les Loups avec des pieges, appelés Traquenards, & que l'on vend chez les Quincailiers: on doit prendre toujours les plus forts, & les tendre autour de quelque charogne, sur tout le soir.

Maniere de se défaire des Loups à coups de fusil. Ayez un chat, écorchez-le, vuidez-le, faites le rôtir dans un four, puis frottez-le de miel. Pendant qu'il est chaud, traitez-le dans des endroits où vous savez qu'il y a des Loups. Attachez-le au pied de quelque arbre, ou buisson, mettez vous à l'affût à quelque pas de-là. Ces Animaux attirés par cette odeur, suivent les traces du chat, & vous les tirez dès que l'occasion se présente.

Cette chasse est encore plus sûre la nuit au clair de la Lune, & si on est deux: ou bien lorsque la terre est couverte de neige, & que l'on a découvert des tanières de Loups, on attache à une corde le ventricule d'un bouc, & on le traîne depuis la tanière qu'on a trouvée, jusqu'à un arbre où l'on est posté commodément, ou même jusqu'au-dessous de la fenêtre d'une maison, & on les tire.

Les dents de Loups servent pour faire des hochets d'enfans, & à polir les ouvrages des Relieurs & Doreurs: la peau sert à faire des manchons & des fourures.

Les Loups sont en rut à la fin de Décembre, & au commencement de Janvier.

LOUPE. Tumeur, dont la matiere est contenue comme dans une bourse. Remede. Faites cuire du son dans de l'urine & du vieux beurre salé: appliquez le tout en cataplasme sur la Loupe, pendant 24 heures, en gardant le lit. Le lendemain pilez de la verveine, mettez-en sur une serviette en trois doubles pour cou-

vrir la Loupe, & réitérez tous les jours.

L'herbe d'angélique sauvage, ou de petites marguerites des champs, comme aussi celle de poirée broyée & appliquée chacune séparément, sont fort propres pour guérir une Loupe. Si la Loupe est invétérée, il faut l'ouvrir avec la lancette, & y appliquer une plaque de plom̄ trouée & frottée de mercure; & l'y laisser jusqu'à guérison.

LOUPS des jambes. Espece de maladie qui vient aux jambes: c'est une tumeur, ou ulcere chancreux.

Remede. Lavez les Loups, chancres & fistules avec du jus d'herbe à Robert: mettez ensuite dans la plaie de la poudre de corne de cerf brûlée; mettez par-dessus cette poudre le jus & le marc de l'herbe à Robert, & réitérez soir & matin. Ou faites une emplâtre avec du tarte de vin blanc en poudre détrempee avec le jus d'herbe à Robert, qui est une herbe que l'on trouve souvent attachée aux vieilles murailles; à l'ombre. Ou prenez une once de térébenthine, un jaune d'œuf, mêlez-les avec un peu de cire neuve, & faites-en un onguent pour appliquer sur les Loups.

LOUTRE. Animal amphibie, gros à-peu-près comme un renard. Il a quatre pieds, est couvert de gros poil, couleur de chataigne; sa tête ressemble un peu à celle d'un chien: il se tient près des lacs & des étangs, dans les crônes: il fait en grand dégât des poissons, qu'il dévore. On fait des manchons de sa peau, & de son poil on fait des chapeaux: sa chair est dure & tenace. On les prend sur les bords des rivières & des grands étangs avec des traquenards.

LUETTE enflammée. Mêlez une once de miel rosat avec six onces d'eau de plantain; faites-en un gargarisme chaud, le matin, à midi & au soir.

Gargarisez-vous avec de la décoction de pissenlit. Pilez de la rue de muraille, & appliquez-la en dehors en cataplasme.

Si la Luette est tombée, portez-y dessus, avec le manche d'une cuiller, de la poudre de noix de Cypres, ou de poivre.

LUNATIQUE. (Cheval lunatique). On appelle ainsi un Cheval qui a une fluxion sur les yeux, la-

qu'elle paroît en un tems de la Lune, & ordinairement dans le décours. Le tonnerre & les éclairs peuvent rendre les Chevaux lunatiques.

Les yeux de couleur de feuille morte, ou rougeâtres; comme si l'œil étoit plein d'eau sanglante, sont la marque assurée que le Cheval est lunatique. Il est vrai que l'œil ne paroît tel que dans le tems de la fluxion, & alors le Cheval ne voit point de cet œil. Mais quoique la fluxion n'y soit pas actuellement, l'œil atteint est toujours plus petit que l'autre, la vitre en est trouble, & le fond de l'œil noir & brun.

1<sup>o</sup>. On ne doit jamais saigner un Cheval lunatique, ni lui donner aucune sorte de grain, pendant qu'il a la fluxion; mais le nourrir de foin, de paille & de son mouillé.

2<sup>o</sup>. On peut lui barrer la veine au larmier, c'est-à-dire, qu'on ouvre le cuir sur la veine: on la détache avec la corne du chamois; on la lie sans la faire saigner ni la couper: on détourne par-là l'abondance de sang, qui se porte à l'œil par cette veine, qui l'échauffe en le nourrissant trop. Mais cette opération ne doit se faire que hors du tems de la fluxion.

3<sup>o</sup>. On doit mettre deux fois le jour, pendant la fluxion, avec une plume, deux gouttes seulement d'huile de Saturne sur les yeux du Cheval: & on pourra le conserver long-tems.

4<sup>o</sup>. Lorsque la fluxion est passée entièrement, on doit purger le Cheval avec deux onces d'aloës fin, agaric demi once, & de la coloquinte préparée, trois dragmes. Mettez ces drogues en poudre; Mêlez-les avec des feuilles de bétoune pilée, & une livre de beurre frais: faites-en des pilules grosses comme une petite pomme; faites-en avaler avec une chopine de vin. Ou bien, purgez-le avec quatre onces d'aloës en poudre, arrosées d'une infusion de roses pâles par trois fois, & mises secher pour en faire des pilules: ou bien on barre les deux veines du cou, qu'on appelle jugulaires. Les Chevaux lunatiques finissent par devenir aveugles.

LUNE, Le décours, ou la pleine Lune n'influe en

rien dans les travaux des champs ni des jardins; & c'est un vieux préjugé des payfans, qu'il faut semer, planter, enter dans la pleine Lune ou le décours. Je vous réponds d'un succès égal de vos semences, dit M. de la Quintinie, pourvu que votre terre soit bonne, bien préparée; que vos plantes & vos semences ne soient point défectueuses, & que la saison ne s'y oppose pas. Le premier jour & le dernier de la Lune sont égaux à cet égard.

LUPINS. Espece de pois sauvage qui vient sur une seule tige, dont les fleurs sont d'un blanc pâle; ses gouffes sont un peu longues, & renferment cinq ou six grains ronds; & d'un goût fort amer. Les Lupins viennent fort bien dans les terres sèches & sablonneuses; on les sème en Mars après un léger labour; ils mûrissent vers le mois d'Octobre. Ils n'ont pas besoin d'être sarclés, ni beaucoup couverts de terre. Les Lupins servent pour la nourriture des bœufs, des chevaux, mais on doit les tremper dans l'eau pour leur faire perdre leur amertume. On se sert aussi de ce légume pour manger comme des autres: on en peut faire du pain dans les disettes. Le fourage des Lupins sert pour les bestiaux.

LUSTRER, donner du lustre à l'argenterie. Moyen de bien nettoyer de l'argenterie, comme flambeaux, chandeliers, plats, salières, cuillers, fourchettes, & de leur donner du lustre. Il faut d'abord avoir trois plats de terre ou de fayence; mettez dans le premier environ quatre onces de savon blanc rapé, & la valeur d'une chopine d'eau chaude: dans le second une demi-livre de mie de pain, la valeur d'un demi-septier de lie de vin, & de l'eau chaude dans la même quantité: dans le troisieme, une once de cendre gravelée, avec égale quantité d'eau. Ensuite il faut tremper une brosse de poil dans le plat où est le pain & la lie, puis dans celui où est la cendre gravelée, & enfin dans l'eau de savon. Brossez en l'argenterie trempée dans l'eau chaude, & essuyez-la avec un linge bien sec.

LUT, terme de Chymie. C'est un enduit que l'on met autour des vaisseaux de verre, afin qu'ils résistent

à la violence du feu : il doit être de terre à Potier. Le Lut pour les fourneaux, doit être de la terre grasse qu'on emploie à la construction des fours des Boulangers, de la fiente de cheval, & de sable de riviere : on se sert de la colle de poisson pour toutes les bouteilles.

LUZERNE. Plante de pré, dont la tige est plus haute que celle du sain-foin, car elle a deux pieds. Sa fleur est couleur de pourpre, & la graine jaune & menue. On doit semer la luzerne dans une terre plutôt légère que forte, qui soit exposée au Midi, bien unie, & où il n'y ait aucun ombrage. On fait à la terre les mêmes préparations que pour les prés. Lorsqu'il est nécessaire d'améliorer le fonds par des fumiers, on n'en doit mettre que de bien consommé, & l'enterrer dans le champ un mois avant de semer. La luzerne ne réussit bien en France que dans la partie méridionale.

Pour un arpent il faut vingt livres de graine de luzerne : on la sème à la mi-Mars, assez dru, mais avec les trois doigts seulement : dans les pays fort humides on y mêle trois fois autant de vesce ; ce mélange la garantit de l'ardeur du soleil qui la feroit périr : il faut la sarcler de tems en tems. On doit environner de bonnes haies le champ de luzerne, pour qu'aucuns bestiaux n'y puissent entrer.

Ce n'est qu'à la seconde & même à la troisième année qu'on peut avoir une ample moisson de luzerne : c'est alors qu'elle a toute sa hauteur ; & on peut la faucher jusqu'à quatre & cinq fois l'année, mais la première on ne doit la faucher qu'une fois, & deux fois la seconde. Le tems de sa maturité est lorsqu'elle est en fleur ; on doit choisir un beau soleil pour la couper, afin qu'elle sèche facilement, & la tourner & retourner souvent, de peur qu'elle ne s'échauffe. Pour en recueillir la graine, on doit attendre que la plante soit dans sa force, c'est-à-dire, à sa troisième année, & que ce soit sa troisième herbe ; & lorsqu'elle est bien venue à graine, ce qu'on connoît par les gouffes lorsqu'elles sont jaunes, on coupe légèrement avec des faucilles les sommets des tiges ; on les étend sur un drap

drap ; on les laisse sécher, puis on les bat & on les vanne ; & aussi-tôt après on doit faucher l'herbe dont on a coupé les tiges : un champ de Luzerne dure jusqu'à huit, dix & douze ans. La Luzerne engraisse en fort peu de tems les bestiaux quand on leur en donne, & que c'est l'herbe de la première fauchaison, mais on doit y mêler moitié de paille, car elle les feroit crever par son trop de substance : elle peut tenir lieu d'avoine & de foin aux chevaux. C'est un excellent fourrage pour ces animaux ; on peut leur en donner alternativement avec du foin, on peut même leur supprimer l'avoine en y substituant de la Luzerne cultivée ; par-là on seroit dispensé d'ensemencer en avoine une grande étendue de terre.

Les bestiaux aiment mieux la Luzerne que tous les autres sortes de foin.

Autre manière de cultiver la Luzerne selon la nouvelle méthode. Elle consiste à transplanter la Luzerne sur les planches qu'on a établie avec la charrue : ces planches sont d'environ trois pieds de largeur compris celle de la plattebande, mais il faut : 1<sup>o</sup> avant cela exhausser & bomber le sommet des planches autant qu'on pourra ; 2<sup>o</sup> semer la Luzerne au printemps & en bonne terre ; 3<sup>o</sup> la transplanter en Septembre, & dans un tems humide ou disposé à la pluie, afin que les plantes poussent de nouvelles racines avant l'hiver, & si l'on ne peut faire cette transplantation qu'au printemps, la récolte ne sera pas si bonne à beaucoup près ; 4<sup>o</sup> afin que les plants reprennent, les tenir dans l'eau aussi-tôt qu'ils sont arrachés ; 5<sup>o</sup> les planter avec un plantoir comme on plante les laitues, & à la profondeur de trois ou quatre pouces, on fait pour cela un sillon en droite ligne ; 6<sup>o</sup> sarcler les Luzernes avec le foin ; 7<sup>o</sup> cultiver la terre des plattebandes avec le cultivateur simple, dont on donne un trait de chaque côté du sillon du milieu de la plattebande ; 8<sup>o</sup> se servir du cultivateur à versoir au second labour, & que l'on passe dans le milieu de la plattebande au défaut du cultivateur : on peut faire les mêmes cultures avec la charrue ordinaire ; on peut réitérer souvent ces

cultures , comme une fois le mois pendant que la Luzerne pousse ; 2.° couper la Luzerne dès que quelques plantes auront des fleurs épanouies ; en cet état le fourage est excellent ; 3.° fanner la Luzerne promptement en la remuant souvent , & la laisser le moins qu'on peut exposée au soleil. 11. ne la mettre dans les greniers que lorsqu'elle est sèche , & n'en donner beaucoup aux bestiaux , que quand ils y sont accoutumés.

*Fin du premier Volume.*

*PRIVILEGE DU ROI.*

**L**OUIS, par la grace de Dieu Roi de France & de Navarre: A nos amés & féaux Conseillers, les Gens tenant nos Cours du Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand-Conseil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans civils, & autres nos Justiciers, qu'il appartiendra. SALUT. Notre amé le Sieur DURAND, Libraire à Paris, Nous a fait exposer qu'il désireroit faire imprimer & donner au Public un Ouvrage qui a pour titre : *L'Agronome, Dictionnaire portatif, contenant des Connoissances nécessaires pour gouverner les Biens de Campagne.* S'il Nous plaisoit lui accorder nos Lettres de Privilège pour ce nécessaires. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Exposant, Nous lui avons permis & permettons, par ces Présentes, de faire imprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon lui semblera, & de le faire vendre & débiter par tout notre Royaume, pendant le tems de six années consécutives, à compter du jour de la date des Présentes; Faisons défenses à tous Imprimeurs, Libraires, & autres personnes, de quelque qualité & condition qu'elles soient d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance, comme aussi d'imprimer, ou faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter, ni contrefaire ledit Ouvrage, ni d'en faire aucun Extrait, sous quelque prétexte que ce puisse être, sans la permission expresse & par écrit dudit Exposant, ou de ceux qui auront droit de lui, à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, & l'autre tiers audit Exposant, ou à celui qui aura droit de lui, & de tous dépens, dommages & intérêts: à la charge que ces Présentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris dans trois mois de la date d'icelles, que l'impression dudit Ouvrage sera faite dans notre Royaume, & non ailleurs, en bon papier & beaux caractères, conformément à la feuille imprimée attachée pour modèle sous le contre-scel des Présentes; que l'Impé-

trant se conformera en tout aux Reglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725 : qu'avant de l'exposer en vente, le Manuscrit qui aura servi de copie à l'impression dudit Ouvrage, sera remis dans le même état où l'Approbation qui aura été donnée à nos mains de notre très-cher & féal Chevalier, Chancelier de France le Sieur DE LAMOIGNON, & qu'il en sera ensuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliothèque publique : un dans celle de notre Château du Louvre, & un dans celle de notre très-cher & Féal Chevalier, & Chancelier de France, le Sieur DE LAMOIGNON : le tout à peine de nullité des Présentes. Du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Exposant, & ses ayant causés, pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la Copie des Présentes, qui sera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit ouvrage, soit tenue pour dûment signifiée, & qu'aux Copies collationnées par l'un de nos amés & féaux Conseillers Secrétaires soit ajoutée comme à l'Original. Commandons au premier, notre Huissier ou Sergent sur ce requis, de faire, pour l'exécution d'icelles, tous actes requis & nécessaires, sans demander autre permission, & nonobstant Clameur de Haro, Charte Normande & Lettres à ce contraires. CAR tel est notre plaisir. DONNE' à Versailles, le troisieme jour du mois de Mars, l'an de grace mil sept cent soixante, & de notre Règne le quarante-cinquieme. Par Le Roi en son Conseil,

LE BEGUE.

Registré sur le Registre XV de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, fol. 15, conformément aux anciens Règlements, confirmés par celui du 18 Février 1723. A Paris, ce 24 Mars 1760.

