

Duflot

L'AGRONOME.

DICTIONNAIRE PORTATIF

DU CULTIVATEUR,

CONTENANT

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

CE QUI A POUR OBJET,

- 1^o. Les Terres à Grains, la Vigne, les Prés, les Bois; le Chasse, la Pêche, les Jardins, tant de propreté que d'utilité: les Fleurs recherchées, les Plantes usuelles, les Bestiaux, Chavaux & autres animaux.
- 2^o. Les principales notions qui peuvent donner l'intelligence des affaires, jusqu'au degré suffisant pour défendre son bien, tant dans les matières Rurales que Civiles.
- 3^o. Les Remèdes dans les maladies ordinaires, & autres accidens qui arrivent aux Hommes & aux Animaux.
- 4^o. 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 passe sa vie à la Campagne.

TOME SECOND.

A PARIS,


 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, & Privilège du Roi.



L'AGRONOME,

OU

DICTIONNAIRE PORTATIF

C O N T E N A N T

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

MACARONS (les) sont un composé d'amandes douces, de sucre & de blanc d'œuf : on peut les faire de cette sorte. Pilez dans un mortier une livre, par exemple, d'amandes, après les avoir échaudées, arrosez-les d'un peu d'eau de fleur d'orange ou de quelque blanc d'œuf pour qu'elles ne tournent pas en huile. Ensuite prenez autant de sucre en poudre, avec encore trois ou quatre blancs d'œuf : & battez bien le tout ensemble : puis dressez vos Macarons sur du papier avec une cuiller à bouche & les faites cuire à petit feu.

MACHE. Herbe de salade : on la cultive dans les Jardins ; elle se multiplie de graine ; on la sème dru, on l'arrose souvent, & on la couvre de terreau : on la sème à la fin du mois d'Août sur planche bien labourée, & on peut en avoir pour l'Automne & l'Hiver.

MACRE ou Saligot. C'est une espèce de chatai-

gne d'eau : elle vient sur une plante qui croît dans les rivières & dans les lacs. En certaines Provinces, comme le Maine & l'Anjou, le peuple en mange comme les autres chataignes, quoique ces Macres ne soient pas à beaucoup près si bonnes. Les Paysans les réduisent en farine pour faire du pain.

MACREUSE. Oiseau de Mer, qu'on met au nombre des canards sauvages ; il est de couleur brune, ne vole qu'avec peine, mais il court sur la surface de l'eau avec une vitesse extrême : sa chair est dure & coriace, & sent le poisson. On les chasse au fusil, & on les prend avec des filets, des lacets, de la glu comme les canards.

MANIERE de les apprêter. On peut les mettre à la daube, comme un canard : on l'accorde aussi au court bouillon : il se fait avec du vin blanc, du bouillon maigre, racines, oignons par tranches, bouquet garni, sel, poivre, morceau de beurre. On ficelle la Macreuse, & on la fait cuire cinq ou six heures, & puis on y fait une sauce, hachée avec persil, ciboulette, &c.

MACREUSE farcie. Emiez du pain assez tendre sur une assiette : mettez-y un quarteron de bon beurre frais, une pincée de farine, quelques cuillerées de vin rouge : ajoutez sel, poivre, girofle, muscade rapée, quelques rocamboles, un peu de persil & quelques zestes d'écorce d'orange : formez une pâte du tout en le pétrissant, enveloppez-le d'un linge & mettez-le dans le corps de la Macreuse : coulez l'ouverture & faites la rôtir à la broche, en l'arroasant de vin blanc ; étant rôtie ôtez le linge & servez-la chaudement.

MAIGREUR ou Amaigrissement de tout le corps, ou Phtisie. Remède. Prenez des Escargots de bois bien lavés & nettoyés de leur bave ; faites les cuire dans du lait de vache nouvellement trait, avec l'herbe de pas-d'âne hachée menu : donnez-en tous les matins au malade en forme de bouillon. Ou faites cuire des Limaces rouges sauvages, nettoyées, éentrées & lavées dans l'eau rose, & le bouillon étant cuit, donnez-en un tous les matins au malade.

Faites brûler sur les charbons une quantité suffisante

de feuilles & de racines de tussilage bien desséchées, & que le malade en tire la fumée par la bouche à l'aide d'un entonnoir renversé : ou faites lui prendre tous les matins à jeun une cuillerée de jus d'agripaume avec un peu de sucre.

La boisson souffrée est fort bonne pour les hémorragies : il en est de même de la fumée du soufre attirée par la bouche.

MAIGREUR & harcèlement des Chevaux pour avoir trop fatigué, comme font ceux qui reviennent de l'armée. Saignez le cheval de la veine du col, donnez-lui le lendemain un lavement avec une once & demi de polycrète ; le jour d'après, faites-lui avaler avec la corne une livre & demi d'huile d'olive, le tenant bridé deux heures avant & autant après. Donnez-lui pendant quinze jours deux onces de foie d'antimoine dans du son mouillé : faites-lui prendre de trois en trois jours, un lavement composé avec les cinq herbes émollientes dans deux pintes de bière & trois demi-septiers d'urine : ajoutez à la colature une demi-livre de miel mercurial & un quarteron de beurre frais.

Pour l'engraisser, faites moudre ou briser comme de la farine grossière, une quantité raisonnable d'orge ; mettez un demi boisseau de cette farine dans un grand seau rempli d'eau, remuez le tout & long-tems : laissez rasseoir la farine au fond ; versez toute l'eau dans un autre seau ; ne donnez à boire au cheval que de cette eau là, & faites lui manger la farine qui reste au fond du seau en trois fois, le matin, à midi, & le soir : pour l'engager à manger de cette farine seule, mêlez-y un peu de son, ou d'avoine, & mettez-en moins tous les jours. On ne doit mouiller la farine tous les jours, que ce qu'on en veut donner. Pendant ce même tems qu'il donne du foin & de bonne herbe, & on le fait seulement promener.

MAJEUR, (un) est celui ou celle qui a accompli sa vingt-cinquième année.

MAIN-LEVE'E. C'est un Acte qui détruit une saisie ou une opposition : soit que cet Acte soit consenti par la partie, soit qu'il soit prononcé en Justice. C'est-

à-dire, qu'en donnant Main-levée, on leve l'autorité de Justice appoſée ſur une ſaiſie, & le ſaiſi en recouvre la libre jouiſſance. La Main-levée qu'on donne d'une oppoſition, fait que les Parties peuvent paſſer outre ſi bon leur ſemble.

MAIS, ou Bled de Turquie, qu'on appelle bled d'Ef-pagne dans les Provinces Méridionales de la France.

Un Cultivateur a trouvé, après de longues réflexions, que la méthode ordinaire de cultiver le Mais ou Bled de Turquie eſt vicieuſe & capable de ruiner les terres : animé de zèle pour le bien public, il a imaginé une nouvelle manière de cultiver cette plante, Il démontre qu'en ſuivant ſa méthode, la récolte de ce Bled eſt de deux tiers de plus que par la méthode ancienne. Voici le précis des opérations que preſcrit cette méthode.

L'Auteur obſerve d'abord que les terres les plus propres pour cultiver fructueuſement cette plante, ſont les terres graſſes & qui ont beaucoup de fonds. On doit commencer le premier labour ſur la fin du mois d'Octobre; ſe ſervir d'une grande charrue à laquelle on attèle deux paires de bœufs, afin de défoncer la terre à la profondeur de quinze à ſeize pouces : diſpoſer la terre en planches larges au moins de ſix pieds ; herſer enſuite cette terre afin d'en diviſer les mottes.

Après les grandes gélées, apporter un peu de fumier bien pourri dans les fonds de ces planches, autrement dans les ſillons, répandre ce fumier ſur la largeur d'environ deux pieds de côté & d'autre ; donner à la terre un ſecond labour avec la même charue & à la même profondeur, & tracer ce nouveau ſillon au milieu des planches pour jeter la terre dans le fond des premiers, & couvrir le fumier : donner un troiſième labour au 15. de Mars, mais bien moins profond, & retourner la terre dans le ſens qu'on l'avoit labourée la première fois : enſin lorsqu'on veut ſemer le bled de Turquie, il faut faire un quatrième labour ſemblable au troiſième, en jettant la terre dans le même ſens.

Pour ſemer comme il faut cette eſpèce de Bled,

il faut choiſir un beau tems, & planter toujours les grains deux à deux ou trois à trois dans des trous ſéparés, avec un plantoir à la diſtance d'un pied les uns des autres : obſerver de faire les traces à demi-côté des ſillons, & non dans le plus bas fond. Prendre toute forte de précautions pour garantir les grains ſemés, des corbeaux & des pigeons qui en ſont fort friands.

Lorsque les graines ſont levées & qu'elles ont pouſſé deux ou trois feuilles, on doit donner un labour léger avec la houe ; par le moyen duquel on applanit le fond du terrain, & on rapproche la terre des jeunes tiges. C'eſt ce qu'on appelle le premier binage ; quinze jours après on en fait un ſecond ; un tems de petite pluie eſt le plus favorable pour cela : arracher en même-tems toutes les tiges ou pieds & n'en laiſſer qu'un, & le plus vigoureux ; ce ſont ceux dont les feuilles ſont les plus allongées.

Pour ne pas trop épuifer le terrain, & faire en ſorte que l'année d'après on puiſſe y ſemer des bleds plus utiles, on doit après le ſecond binage labourer avec la charrue les intervalles entre les rangées de bled de Turquie, & de manière que l'oreille de la charrue verſe la terre tout proche des pieds de ce bled : on en fait autant quinze jours ou trois ſemaines après, & on prend le tems de la roſée.

Lorsque les bouquets des fleurs qui viennent au haut des épis ſont paſſés, on caſſe avec la main les tiges dans le noeud qui eſt au-deſſus du premier fruit. Quand les épis ſont bien formés & que le grain commence à paroître ; ce qui arrive vers la fin du mois d'Août, on ôte toutes les grandes feuilles pendantes dès qu'elles commencent à jaunir, elles ſervent de fourage aux beſtiaux. Dès que le grain eſt entièrement jaune il faut faire la récolte : on doit pour cela enlever les épis avec leurs graines, les voiturer dans une aire, les y dépouiller de leurs enveloppes, le ferrer dans des greniers biens aérés & à l'abri des oiſeaux & des infectes.

Pour conſerver ce Bled plus long-tems, il ne faut ſe faire battre ou égraiſſer que lorsqu'on en a beſoin,

parcequ'il se conserve mieux dans son bois ou épi qu'on nomme panouille en quelques Provinces que de toute autre maniere : on ôte les grains en battant les panouilles avec un fléau léger. Après la récolte, on doit couper avec une serpe toutes les côtes ou tiges, & les mettre sur la terre labourée qui est dans l'entre-deux des sillons ; mais d'un côté seulement, & laisser l'autre vuide : ces côtes étant bien seches, servent de nourritures aux bestiaux pendant l'hiver, & on les hache menu à mesure qu'on leur en donne : ensuite il faut faire passer la charrue sur les plattes bandes qui contiennent les tronçons des tiges, pour arracher plus facilement ces tronçons : on en fait divers tas qu'on laisse secher, après quoi on y met le feu dans le champ même & on en éparpille les cendres sur la partie de la terre qui a produit le grain.

L'Auteur convient que la dépense de la culture, selon sa méthode, excède de seize livres par arpent la dépense de la culture ancienne ; mais en faisant la comparaison du produit, il assure avoir fait l'expérience que dans le même espace de terre qui se cultivoit suivant l'ancien usage, il a fait la récolte du double & d'un tiers en sus, & d'un bled infiniment plus beau & plus marchand, après l'avoir cultivé à sa maniere ; qu'il a même trouvé des tiges qui avoient donné trois grosses panouilles ou épis dont il a tiré plus de quatre mille cinq cens grains, ayant eu la curiosité de les compter : en un mot, que la quantité de grain qu'il a recueillie en suivant sa méthode a été communément de vingt & un septiers, mesure de Paris par chaque arpent, tandis qu'on n'avoit recueilli que neuf septiers les années précédentes, ce qui est le double & un tiers de plus.

L'Auteur pour faire voir l'utilité qu'on peut tirer de ce grain, expose que plusieurs curieux ont fait diverses expériences pour rendre le pain de bled de Turquie de facile digestion. Celle qui a le mieux réussi consiste à faire bouillir dans l'eau des grains de bled bien mûrs presque à leur cuisson.

Ensuite de les exposer à l'air pour les faire secher de façon à pouvoir être moulus : puis de jeter du

son de froment dans l'eau qui a servi à faire bouillir ces grains, & de l'y faire bouillir ; de la passer après dans un linge fin, & de pétrir avec cette eau blanche qui en est sortie la farine du bled de Turquie : il assure que cette nouvelle maniere a donné un pain excellent, d'un goût agréable & préférable même à tous les autres pour la santé : cette découverte est assurément un grand avantage & d'un très-grand secours pour les gens de la campagne dans les années où il y a disette de bled ordinaire.

MAISON DE CAMPAGNE. Les divers avantages que l'on doit trouver dans une Maison de Campagne que l'on veut acheter, sont : 1°. qu'elle soit en bon air, & dans un bon terroir ; ce que l'on connoit par la fertilité & la qualité des productions qui y croissent ; par les eaux, lesquelles, pour être bonnes, doivent être sans odeur, sans aucun goût, & venir d'une source qui ne tarisse point. 2°. L'on doit examiner si on y trouve les principales commodités de la vie, dans une distance raisonnable des villes & des grands chemins, pour pouvoir facilement débiter ses denrées. Si elle est près d'une riviere, & qu'on s'y puisse procurer facilement du bois à brûler & du bois de charpente. 3°. Elle doit être dans une assiette agréable, c'est-à-dire, qu'on y doit trouver des promenades, des avenues : il est bon qu'elle soit un peu élevée, afin qu'elle jouisse de quelque belle perspective, & placée au milieu du domaine qui en dépend. 4°. Si elle est bien exposée, c'est-à-dire, au Levant ou au Midi, & non au Couchant, encore moins au Nord : le corps de logis est plus estimé s'il est entre cour & jardin. 5°. Si les quatre encoignures sont opposées aux quatre vents principaux, afin que le vent fasse moins d'effet en prenant le bâtiment en flanc. Elle doit être hors du danger des crues d'eaux, ou de rivieres ; point environnée de marécages qui la rendent malsaine. 6°. Si elle n'est pas trop près d'une grande riviere, ou des terres de quelques grands Seigneurs.

Enfin, avant d'acheter ou de bâtir, l'Acquéreur doit s'informer soigneusement s'il n'y a point quelque Mineur à qui ce fonds pourroit appartenir, ou quel-

que Douairiere, ou quelque Créancier. La voie la plus sûre pour acquérir avec solidité, est que les formalités du Décret & de la Licitacion soient bien remplies, & que le tems que le Vendeur, ou ses parens ont pour retirer cet héritage, soit écoulé sans retour. *Voyez BÂTIMENT.*

Lorsqu'on est dans le cas de faire bâtir une maison de campagne, il y a plusieurs choses auxquelles on doit prendre garde dans le travail des Ouvriers afin d'y être moins trompé.

1°. A l'égard des Maçons, il faut avoir attention qu'ils aient soin de mettre les fondations sur un bon sol & nullement douteux, qu'ils les mettent de même niveau : 2°. Que leurs Garçons ou autres qui travaillent à la tâche, ne laissent point de vuide entre les matériaux ; qu'ils n'emploient pas les pierres avec leur bouzin, qu'ils ne coupent pas le gros mur pour y faire passer les tuyaux de cheminée sous prétexte d'éviter les faillies que sont les tuyaux ; qu'ils ne mettent pas une trop grande quantité de mortier, pour s'épargner la peine de garnir le mur de moilon : voir si les murs de cloison remplis de plâtre sont bien lattés.

A l'égard des Charpentiers, prendre garde qu'ils ne mettent pas de mauvais bois dans les endroits où le plâtre couvrira le bois, ou qu'ils n'en mettent une plus grande quantité qu'il n'en faut, lorsqu'on a fait le marché au cent. Il n'est nullement avantageux pour celui qui fait bâtir de faire un marché à la toise.

A l'égard des Couvreur, on est beaucoup plus trompé dans les réparations & les recherches que dans les ouvrages neufs : ainsi on doit prendre garde qu'ils ne mettent de vieilles tuiles dans le milieu du comble & les neuves dans la bordure, sur-tout quand on toise aux Us & Coutumes, parce que par-là les plâtres se toisent par-tout, & qu'ils se payent sur le même pied de la tuile autour de laquelle ils sont mis : à l'égard des Menuisiers, il faut prendre garde qu'ils ne mettent de mauvais bois, tel que celui qui est plein d'aubier, ou qui est verd, ou échauffé.

A l'égard des Serruriers, avoir attention qu'ils ne

fournissent de mauvais fer, & moins pesant qu'ils ne le mettent dans leur mémoire, ou qu'ils ne fournissent de vieilles ferrures, quoiqu'ils les donnent pour neuves.

A l'égard des Carreleurs, voir s'ils ne donnent pas du carreau mal cuit, s'ils ne le posent pas sur la poussière au lieu de le poser sur le plâtre pur.

Ainsi, pour être moins trompé, on doit d'abord à l'égard de la charpente, régler le toisé sur la longueur des bois, ce qu'on appelle *Toisé de bout-avant*, & ne pas se servir du toisé aux Us & Coutumes ; 2°. fixer la quantité des bois qui entreront dans les combles, les planchers, les cloisons ; leur grosseur différente, & la distance qu'il doit y avoir entre eux.

A l'égard des Couvreur, convenir que l'ouvrage sera toisé quarrément de bout-avant, sans y comprendre les plâtres, les solins, les égouts, &c. mais à Paris, & dans les endroits un peu notables, les Ouvriers travaillent à la toise. *Voyez TOISE.*

Les Maçons, les Charpentiers, les Couvreur, sont garans de leurs ouvrages pendant dix ans, à compter du jour qu'ils sont achevés, quand ils sont d'une matière solide, & pendant six ans quand l'ouvrage est d'une matière médiocre. Les Architectes sont pareillement assujettis à cette garantie pour les ouvrages qu'ils entreprennent en leurs noms, mais cette garantie n'a pas lieu dans les cas fortuits, comme le tonnerre, les inondations, les tremblemens de terre, les ravages de la guerre, les vents extraordinaires qu'on appelle ouragans.

MAL d'aventure, sorte d'abcès. Remède pour le faire mûrir & suppurer. Faites fondre une once de poix de Bourgogne, & l'incorporez avec quatre onces de térébenthine ; remuant hors du feu jusqu'à ce que le tout soit froid.

Ou faites mourir un ver de terre dans du vin blanc ; entortillez-le autour du mal ; mettez un linge par dessus qui le retienne, & l'y laissez un jour & une nuit.

MAL CADUC. *Voyez EPILEPSIE.* Les personnes sujettes au Mal caduc doivent s'abstenir de toutes sortes de choses qui peuvent attaquer la tête comme le

vin, &c. ne point regarder les eaux qui coulent avec impétuosité. les roues de moulins, & autres choses qui troublent l'imagination : elles doivent boire du suc de gouffes d'ail pilées, ou de celui de rue ; on peut encore leur faire prendre pendant trois jours à jeun, & de deux jours l'un des pilules composées de trois dragmes d'agaric, & d'une dragme de *gutta gummi*, & leur donner un bouillon deux heures après.

MAL DE CÔTE. Voyez CÔTE.

MAL du cerf. Maladie des chevaux (le) est un rhumatisme qui leur tient les machoires & le col si roides, qu'ils ne peuvent les mouvoir, pas même pour manger : les yeux leur tournent ; ils ont par intervalle de grands battemens de flanc & de cœur : tout leur corps est roide, & si le rhumatisme est universel, ils courent grand danger de mourir. La cause de ce mal vient d'avoir passé d'une grande chaleur à un grand froid.

Les remedes à ce mal sont de tirer du sang au cheval malade à plusieurs reprises, de lui donner des lavemens ramollitifs soir & matin, de laisser devant lui pour nourriture du son détrempé avec beaucoup d'eau, de lui froter tout le tour du col & des machoires avec de l'essence de térébenthine & d'eau-de-vie bien battus ensemble, afin de rechauffer les muscles refroidis. S'il a tout le corps entrepris, on lui frotte les reins avec l'onguent d'althea & l'esprit de vin, & on le couvre bien.

MAL de Dents. Voyez DENTS.

MAL d'Enfant. Voyez ACCOUCHEMENT.

MAL de feu, ou Mal de tête. Maladie des chevaux ; on la connoît quand le cheval quitte l'avoine. Saignez-le aux tempes, & usez des remedes qui sont dans les maladies du dégoût : on peut y ajouter celui-ci. Prenez demi-once d'Angelique en poudre, demi-once d'assa foetida en poudre ; mettez le tout dans un nouet de soie, attachez-le au mastigadour ; mettez-lui le mastigadour deux heures, puis lui ôtez, & laissez-le manger une couple d'heures ; remettez autant de tems le mastigadour. Le cheval jettera beau-

coup de glaires qui lui déchargeront la tête.

MAL de Mere, ou Passion histerique. On a donné ce nom à cette maladie des femmes, parce qu'on croit qu'elle est causée par des vapeurs qui se lèvent de la matrice, & qui empêchent la respiration. Les odeurs fortes sont très-propres pour apaiser ce mal, comme sont celles du castoreum, des cornes & des plantes brûlées.

Remedes contre ce mal. Prenez deux onces de semence de bardane, une once de canelle, trois grains de musc : réduisez le tout en poudre, & donnez-en à la malade le poids d'une dragme détrempé dans du vin blanc, mais seulement dans le tems de l'accident.

Ou bien prenez une once de racine de couleuvrée : faites-la bouillir dans du vin blanc ; faites-en boire à la malade le soir en se couchant trois fois la semaine, & continuez pendant un an.

MAL de tête. Lorsqu'il est considérable, il y a toujours de la fièvre. Voyez FIEVRE.

MALADIES. Les Maladies viennent du dérangement ou de la corruption de quelque organe du corps, ou de la distribution irrégulière du sang dans les parties qui en ont besoin. On trouve dans le cours de cet Ouvrage divers remedes pour les maladies les plus ordinaires, auxquelles les hommes & les animaux sont sujets.

Quand l'hiver est bien froid, les maladies régnantes sont des pleurésies, des péripneumonies, des léthargies, des toux, des douleurs de poitrine, des vertiges, des apoplexies : toutes ces maladies sont causées par la densité des liquides & la contraction des fibres. Quand l'hiver est temperé & humide, les Maladies sont d'un caractère différent, telles que les fièvres ardentes, les hémorragies par le nez, des toux sèches sans expectoration ; ce sont des effets du relâchement des fibres, de l'abondance des liquides : ainsi elles demandent une méthode curative différente des autres.

Les Maladies du printems, quand il est dans l'ordre de la nature, sont le retour des attaques des Ma-

ladies invétérées, comme vapeurs, mélancolie, épilepsie, maux de gorge, pesanteur de tête, dartres, pustules, rougeoles, petites véroles, & autres Maladies de la peau occasionnées par la transpiration qui cherche à se rétablir.

Les Maladies de l'été sont les fièvres continues, ardentes, tierces, quartes, malignes, & putrides; cours de ventre, sueurs colliquatives. Elles sont causées par l'acrimonie putride que contractent les fluides par la chaleur de l'atmosphère: les boissons rafraichissantes & acides sont le remède le plus efficace, selon les plus habiles Médecins, & ils n'ordonnent la saignée que lorsque le sang ne donne pas des signes de dissolution: ils ont soin d'évacuer avec les émétiques, ou avec les purgatifs sagement administrés.

Les Maladies de l'automne sont les fièvres quartes, les hydropisies, les phtisies, les dysenteries, les douleurs aux cuisses & aux hanches, les esquinancies, les mélancolies; d'où l'on a droit de conclure que l'automne est la plus dangereuse de toutes les saisons, parce que la transpiration insensible est trop diminuée par les froids.

Lorsque ces maladies proviennent de la même cause que celles de l'été, elles exigent les mêmes remèdes, c'est à-dire, qu'on emploie les délayans ou les purgatifs selon la nature de la Maladie.

MALADIES Chroniques causées par l'obstruction des viscères, ou par un sang trop épais.

Remède. Prenez des racines de chicorée sauvage, de patience sauvage, de polypode de chêne; ratiées & coupées par tranches, de chacune une demi once; des feuilles d'aigremoine & de chicorée sauvage, une demi-poignée de chacune: faites bouillir le tout dans trois chopines d'eau, que vous réduirez à une pinte. Retirez la cruche du feu, & faites-y infuser chaudement pendant quatre heures une once de sené mondé, une demi-once de sel de glauber, un demi-gros de la semence d'anis. Passez la liqueur par un linge avec légère expression, & ajoutez-y deux onces de syrop de fleurs de pecher.

Partagez le tout en six verres à prendre tièdes en

deux jours, trois dans chaque matinée de deux en deux heures, & un bouillon léger entre chaque verre: que si cet apozème purge trop abondamment, on se contentera de deux verres, & on les prendra en trois jours.

On peut encore réduire toutes les doses à la moitié, & en faire une espèce de tisane royale, pour se purger en un seul matin en trois verres, Voyez HYPOCONDRIQUE.

Le meilleur moyen & le plus simple pour se garantir des Maladies chroniques, c'est l'exercice. Les Médecins habiles ont donné des règles sur la manière de faire cet exercice; 1°. il faut exercer son corps avant que de prendre des alimens, & après que la digestion en est faite; 2°. les exercices ne doivent pas être trop prolongés, ils ne doivent être continués que jusqu'au commencement d'une douce sueur ou d'une légère lassitude; 3°. il faut y accoutumer le corps insensiblement: il faut les recommencer tous les jours autant qu'il est possible; il seroit utile de ne les prendre qu'après avoir purgé le bas ventre. Voyez OBSTRUCTION DES VISCERES.

MALADIE des Bestiaux. Préservatif ou remède pour prévenir la maladie des bestiaux, lorsqu'on s'aperçoit qu'elle règne déjà dans le voisinage. Prenez de l'œthiops minéral composé avec deux parties de fleur de soufre, & une de mercure crud bien frottées, jusqu'à ce que tout le mercure ait disparu, & de l'antimoine crud réduit en poudre très-fine, de chacun trois dragmes pour la plus foible dose, & quatre pour la plus forte; une demi-once de thériaque de Venise, & une dragme & demie de corne de cerf calcinée & réduite en poudre: mêlez le tout ensemble, & le pétrissant avec de bonne farine & du lait nouveau, faites-en une boulette que vous donnerez en une dose pour une bête formée, lorsqu'elle a l'estomac vuide, pendant douze à quinze jours; mais on ne doit pas user de ce remède lorsque la bête est manifestement attaquée de la maladie. Il ne faut pas s'alarmer si les vaches, après avoir pris ce remède, perdent l'appétit & leur lait; car l'un & l'autre revient

nent au bout de quelques jours. On doit surseoir les remèdes lorsque la bête est attaquée d'un flux de ventre violent. *Journ. econ. Juin, 1758.*

MALADIES des chevaux. Quoiqu'on ait indiqué dans cet Ouvrage les différentes maladies des chevaux, il est bon de savoir qu'il y a des signes auxquels on peut connoître qu'un cheval est malade : ces signes, il est vrai, s'étendent souvent à des maladies différentes, mais ils ne méritent pas moins attention, & ils donnent lieu d'aller au-devant du mal en observant de plus près le cheval malade, pour trouver quelle peut être la cause de son mal. Voici quelques-uns de ces signes : la tête panchée, l'œil triste environné de larmes, les oreilles froides, le poil hérissé aux flancs, le battement de ces mêmes parties, s'il chancelle en marchant, & qu'il pisse sans écarter les jambes, comme il fait ordinairement ; lorsqu'il a du dégoût pour tout ce qu'on lui donne, &c.

MALANDRES & SOLANDRES, maladies des chevaux. Les Malandres sont des crevasses qui prennent au pli du genouil, dont il découle des eaux rousses qui causent de la douleur à un cheval, & le font boiter. Les Solandres sont à peu près le même mal : il est plus rare & plus à craindre. Ces humeurs attaquent le jarret & les jambes, & les pourrissent par leurs mauvaises eaux, on ne doit pas compter de guérir entièrement les uns ni les autres, mais on doit user de remèdes qui adoucissent l'humeur. Un des meilleurs est de mêler de l'huile de lin avec de l'eau-de-vie par égale quantité, l'agiter jusqu'à ce que la matière soit blanche, & en graisser la partie affligée tous les jours. Ce remède apaise la douleur & empêche l'enflure : le savon noir, l'huile de noix sont encore de bons remèdes, l'un après l'autre.

MAMMELLES, (engorgement & inflammation des) aux nouvelles accouchées, pour s'être exposées trop tôt à l'air froid.

Remède. Prenez des feuilles de pariétaire, une poignée ; pilez-les en y mêlant peu-à-peu de la mie de pain bien émiée, deux onces : faites-en un cataplasme avec une suffisante quantité d'huile de lys ou de camomille

momille, & que l'on renouvellera, s'il en est besoin.

MAMMELLES enfiées. Remède ; prenez une livre de bon miel, douze jaunes d'œufs & une chopine de vin : battez le tout ensemble dans une terrine l'espace d'un demi quart-d'heure, puis mettez-le dans une chaudière pour le faire bouillir doucement, de peur qu'il ne sorte par-dessus, le remuant continuellement : faites-le bouillir jusqu'à ce que le vin soit consommé, c'est-à-dire, pendant une bonne heure. Etant refroidi, faites-en une emplâtre un peu épaisse sur du papier brouillard, & appliquez-la sur la mamelle lorsqu'on voit qu'elle est prête à jetter. Ce remède l'ouvre en peu de tems & la guérit ; elle est pareillement bonne aux abcès des genoux, aux plaies & aux ulcères.

Si les Mammelles sont écorchées, la poudre de gomme adragant est un remède assuré.

MANDRAGORE. Plante qui est de deux espèces, l'une mâle, l'autre femelle. La première a des feuilles de bette : ses pommes comme celles du cormier tirant sur le jaune ; elles provoquent le sommeil : la femelle a ses feuilles noires : ses pommes comme des cornes, mais pâles ; elle est sans tige comme le mâle. La Mandragore s'emploie extérieurement dans la douleur des yeux & dans les tumeurs dures. Elle se donne rarement par la bouche.

MANNE. Grains composés de suc visqueux de certains arbres, & de la rosée du matin que l'on trouve sur leurs feuilles, sur-tout celles du frêne. La plus estimée est celle qui vient de la Calabre : elle doit être blanche & un peu jaunâtre, nette, un peu grasse, d'un goût doux & fade. La Manne est plus chaude que froide : elle adoucit la gorge, la poitrine, purge la bile & les humeurs sereuses.

On la dissout dans du bouillon ou dans quelque autre décoction : on y ajoute quelque chose de rafraîchissant, comme le tamarin. La dose est depuis demi-once jusqu'à deux onces & demie : elle corrige l'acrimonie du sené ; on peut dire qu'elle est le purgatif le plus usé.

MANNEQUIN. Est un ouvrage d'osier où l'on met

certaines choses qu'on veut transporter, où dans lesquels on plante des arbres : les Mannequins sont plus petits que les mannes ; celles-ci sont faites différemment. On élève des arbres en Mannequin pour regarnir avec plus de facilité les places vuides. On met ces Mannequins en terre : on y met au fond quatre doigts de bonne terre, & ensuite l'arbre, après en avoir étêté la tige & les racines, comme pour planter à demeure. On arrange les racines & on le couvre de terre : l'arbre y fait sa pousse, & quand on en a besoin, on découvre la terre autour, & on enlève l'arbre avec le Mannequin, & on le met dans le trou qu'on lui a préparée : on le couvre de bonne terre, & on le garantit des froids par quelque pailleçon.

MANOIR. (principal) On appelle ainsi le Château ou Maison qui est destiné dans un fief pour servir d'habitation au Seigneur féodal. Dans la succession d'un fief en ligne directe, le principal Manoir appartient à l'aîné par droit d'aînesse : c'est au principal Manoir du fief dominant que les Vassaux sont obligés de faire la foi & hommage à leur Seigneur, pour les fiefs qu'ils tiennent de lui.

MAQUE ou **MACHOIRE**, instrument pour briser le chanvre. C'est une espèce de petit banc composé de deux pièces de bois, creusées de manière qu'elles s'emboîtent l'une dans l'autre au moyen d'une cheville. Celle de dessus est mobile, & en la levant, on la rabat sur celle de dessous.

MAQUEREAUX. Poissons de Mer que l'on mange frais au mois d'Avril. Manière de les apprêter : fendez-les un peu le long du dos, vuidez-les, faites-leur prendre sel avec de l'huile, menu sel & poivre : enveloppez-les dans du fenouil ; faites-les griller, puis faites une sauce avec beurre roux, fines herbes hachées, muscade, sel, fenouil, capres, filet de vinaigre, ou bien, on peut la faire avec du beurre roux, persil frit, sel, poivre & vinaigre. On peut encore les accommoder à la maître d'hôtel, & étant grillés, on met dans le corps du beurre mêlé avec persil, ciboule hachés, sel, gros poivre, &c.

MARAIS. On appelle Marais de grands espaces de

terre remplis d'eau qui y croupit, & de grandes herbes commmé les joncs, les roseaux, &c.

Les Marais ont leur utilité : on peut par quelques travaux fertiliser les plus ingrats ; on peut en faire des Etangs : on fait arracher pour cela les racines, & on y pratique des rigoles & des levées convenables. On peut aussi les dessécher par des tranchées & des faignées pour en faire des jardins ou des prés. Les Marais produisent des joncs, des roseaux, & autres herbes grossières dont on fait tirer profit à la campagne, comme pour faire des couvertures des étables, des chaumières, on en fait des cabas, &c.

MARIS-SALANS. On appelle ainsi les Marais où le sel marin se fait de l'eau de la mer qui les baigne.

MARBRE. Sorte de pierre fort dure, fort polie & difficile à tailler. Le Marbre sert d'ornement aux cheminées, on en fait des chambranles, on en couvre les commodes & les consoles ; mais comme il est coûteux, & qu'à la campagne on ne le foucie pas d'ornemens si recherchés, bien des gens se servent d'une espèce de mastic qui contrefait fort le marbre. Ce mastic est composé du gyps, qui n'est pas une pierre à plâtre, mais une espèce de gros talc ou pierre brillante que l'on trouve parmi les pierres à plâtre ; on la fait calciner au four, on la broie dans un mortier, on la passe au tamis, & on l'emploie avec de l'eau collée ou de colle de parchemin fondue : on y mêle les couleurs qu'on veut, & alors que le tout est sec on le polit avec une pierre ponce & une peau de bœuf pour le rendre luisant.

MARC. Poids en usage pour peser l'or & l'argent. Le Marc est composé de 8 onces, l'once de 8 gros, le gros de 3 deniers, le denier de 24 grains.

MARC de Raifin. C'est ce qui reste du raifin après avoir été foulé : on l'appelle rapé en quelques Proles gros de vines.

MARCASSINS. On appelle ainsi les petits de la Laye & du Sanglier.

MARCHANDS ET NEGOCIANS. (les) Sont tous ceux qui font profession d'acheter pour revendre, afin de retirer du profit par leurs Négociations. Ils sont con-

traignables par corps pour le fait de Billets & Lettres de change, & soumis à la Jurisdiction Consulaire. Les Marchands n'ont qu'un an pour demander ce qui leur est dû pour raison des Marchandises par eux fournies à des particuliers, à moins qu'il n'y ait un compte arrêté par les Débiteurs. A l'égard des petits Marchands & des Artisans, ils n'ont que six mois; mais cette exception n'a pas lieu de Marchand à Marchand. Les Livres de Marchand sont foi entre eux en Justice, quand il n'y a point de preuve contraire qui résulte du registre de l'autre Marchand. Entre Marchands & Négocians associés, ils sont tous obligés solidairement; mais un particulier qui n'est point Marchand, & qui ne se mêle point des affaires du négoce pour tirer du profit de la marchandise ou de l'argent, n'est point justiciable des Consuls, ni sujet à la contrainte par corps pour raison d'aucun Billet, soit au Porteur, soit à ordre, valeur reçue, ou en marchandises: il n'y a que les Lettres de change qui puissent soumettre à la Jurisdiction consulaire & la contrainte par corps.

MARCOTTES. (les) Sont des jeunes branches, belles & fortes, dont on fait choix pour marcotter une plante. Pour cet effet, on fend une de ces branches par le milieu jusqu'au-dessus d'un noeud: on a soin de tenir l'incision ouverte avec un petit morceau de bois, puis on la couche à terre & on la couvre de quelques pouces de terre, ou si elle court risque de se rompre en l'abaissant, on la fait rentrer dans un petit panier que l'on remplit de bonne terre & qu'on pend à quelque branche. Lorsque la Marcotte a pris racine, on la coupe & on la transplante: on doit la bien couvrir de terre, l'arroser & elle devient une plante annuelle.

MARECHAL-FERRANT. L'art du Maréchal pour bien ferrer les Chevaux, consiste principalement à entretenir le pied des Chevaux dans l'état où il est, lorsqu'il est régulièrement beau, & d'en réparer les défauts lorsqu'il pèche dans sa forme & dans quelques-unes de ses parties.

Voyez Pied des Chevaux.

MANIERE dont un Maréchal doit ferrer un pied

naturellement beau. 1°. Il doit blanchir simplement la sole; c'est-à-dire, n'en couper que ce qu'il en faut pour découvrir la blancheur naturelle: enlever le superflu des quartiers, observant d'y laisser de quoi brocher: ouvrir le talon en penchant le bouterolle en dehors, & non en creusant; les abatre de manière que le pied étant à terre, l'animal soit dans une juste position: couper le superflu de la fourchette: ouvrir la bifurcation jusqu'à l'épanchement d'une espèce de sérosité & non jusqu'au sang: maintenir par le fer comme par la parure le sabot dans configuration qu'il avoit.

2°. Ajouter à ce pied un fer qui l'accompagne dans toute sa forme, qui ne soit ni trop, ni trop peu couvert, ni trop léger, ni trop pesant, qui ait la même épaisseur aux éponges qu'à la pince, & qui en ait quelques lignes de plus à la voute qu'à cette dernière partie.

3°. Il doit étamper un peu plus gras en dehors qu'en dedans; il faut qu'il y ait quatre étampures de chaque côté, & avec une distance marquée à la pince pour séparer celles de chaque branche. Ces étampures ne doivent être ni trop grosses, ni trop maigres: que le fer au talon ne soit point séparé du pied; que les éponges ne débordent que proportionnellement à sa forme; & que l'on aperçoive enfin pour la grace du contour & de l'ajusture une simple élévation tout au tour de ce fer, depuis la première étampure jusqu'à la dernière en passant sur la pince.

Nous avons dit qu'il faut pencher le bouterolle en dehors pour ouvrir les talons, ou pour les parer à plat. La plupart des Maréchaux trouveront que cette méthode est totalement contraire à leur pratique ordinaire; mais on ne doit pas s'en inquiéter. Toujours guidés par une fausse routine & jamais par le raisonnement, ils ne cessent de creuser au lieu d'abatre, c'est-à-dire, qu'ils coupent continuellement la portion de l'ongle qui se trouve entre la fourchette & le talon: en sorte qu'au moment où ils croient ouvrir cette partie, ils la resserrent de plus en plus: & en effet, dès qu'ils enlèvent l'appui qui étoit & qui sépare le talon & la fourchette, les parois extérieures

de l'ongle n'étant plus gênées, contenues, & n'ayant plus de soutien, se jettent & se portent en dedans, d'autant plus aisément que le tissu de la corne est tel qu'il tend toujours à se contracter: de-là une des causes fréquentes de l'encastelure; & c'est ainsi que le pied beau-pied devient difforme, quand il est livré à des mains ignorantes. *Diction. Encyclop.*

MARGUERITE. Plante qui croît dans les prés; on en cultive dans les jardins, dont les fleurs sont de diverses couleurs. La cultivée à fleur rouge, est un bon vulnéraire pour résoudre le sang coagulé, pour les plaies & les contusions.

Les Marguerites le multiplient de plant enraciné: on s'en sert volontiers dans les parterres au lieu de gazons: leur émail est un agréable coup-d'œil.

MARI. Puissance ou autorité du Mari: elle ne consiste pas seulement dans un simple respect & déférence de la part de la femme, mais dans une sorte d'autorité que le Mari acquiert sur sa femme & sur ses biens du jour de la célébration du mariage, en sorte que la femme ne peut valablement s'obliger, si elle n'est autorisée de lui; autrement les obligations qu'elle contracteroit seroient nulles.

MARIAGE (le) est un Contrat civil, (& en même tems un Sacrement de la Loi nouvelle) par lequel l'homme & la femme sont joints d'un lien indissoluble, qui ne se peut dissoudre que par la mort de l'un des deux. Le consentement des conjoints, donné selon les Loix de l'Etat, est ce qui constitue le Contrat civil. Ainsi le Contrat par écrit n'est pas d'une nécessité absolue, quoiqu'il soit toujours plus avantageux aux Parties d'en faire un; parce qu'on y peut mettre les clauses qu'on veut, & qu'il y a d'ailleurs des dispositions qu'on pourroit faire, qui ne sont pas suppléées par la Coutume.

Lorsqu'il n'y a point de Contrat par écrit, & que le Mariage a été une fois valablement célébré, les deux Conjoints ne peuvent plus faire de Contrat, car il ne leur est plus permis de changer celui que la Coutume a fait à leur défaut, à moins que l'un des deux ne fût mineur, & qu'il se trouvât fort lezé par le dé-

faut du Contrat. Le Contrat étant signé, il n'est plus permis de rien changer, si ce n'est par des actes séparés, signés par les personnes qui y ont assisté. Ainsi toutes contres-lettres contre les Contrats de Mariage, faites hors la présence des parens, sont nulles. Les Contrats de Mariage sont susceptibles de toute sorte de clauses, mais il y en a qui sont ordinaires dans une Coutume, & extraordinaires dans une autre.

Les clauses ordinaires des Contrats de Mariage faits en pays coutumier, sont: 1°. la stipulation ou exclusion de communauté: 2°. la constitution de la dot: 3°. la stipulation des propres & l'ameublissement: 4°. que l'enfant marié laissera jouir le survivant de ses pere & mere de sa part des effets de la communauté, & qu'il ne pourra lui demander compte ni partage: 5°. le douaire: 6°. le préciput, habitation, bagues & bijoux: 7°. la faculté accordée à la femme de renoncer à la communauté, & de reprendre ce qu'elle a apporté, le remploi des propres aliénés: 8°. l'indemnité des dettes où la femme s'est obligée.

Dans les Pays de Droit Ecrit, les clauses ordinaires sont; la constitution de dot, l'augment de dot, les bagues & bijoux.

Les clauses extraordinaires sont indéfinies, & n'ont point de nombre certain: il suffit de dire qu'on peut les réduire à quatre: savoir, les donations de toute nature, les institutions & substitutions contractuelles, les rénociations, &c.

On appelle articles de mariage, les clauses dont les futurs époux conviennent, & qui doivent servir de base aux conventions portées par le Contrat de Mariage: car ce Contrat doit se faire conformément à ces articles. Ainsi il faut qu'ils soient auparavant agréés de part & d'autre; voilà pourquoi les Parties se communiquent ces articles, pour les examiner à loisir. Lorsque ces articles sont signés, l'une des Parties peut obliger à la célébration celle qui refuseroit, sous peine de dépens, dommages & intérêts.

On compte cinq conditions requises pour la validité d'un Mariage: 1°. Le consentement des pere & mere, ou celui des tuteurs ou curateurs pour le Ma-

riage des mineurs. Les enfans, dont les pere & mere sont hors du Royaume, peuvent contracter Mariage, s'il leur est impossible d'avoir leur consentement : à ce défaut ils doivent avoir celui de leurs tuteurs ; & s'ils sont hors d'âge d'en avoir, ils doivent avoir celui de leurs parens ou alliés ; & à leur défaut, de leurs amis ou voisins ; le tout conformément à la Déclaration du Roi, du 6. Août 1686. A cet effet, il doit être fait devant le Juge Royal, le Procureur du Roi présent, une Assemblée de six des plus proches parens ou alliés, tant paternels que maternels ; & à leur défaut, de six amis ou voisins, pour donner leur avis ou consentement, s'il y échoit, dont il doit être fait mention dans le Contrat de Mariage, qui doit être signé d'eux. 2°. La proclamation des trois bans, en la Paroisse de l'un & de l'autre conjoints, faite un jour de Dimanche ou de Fête. 3°. L'assistance de quatre témoins dignes de foi, & domiciliés, lesquels doivent certifier bien connoître ceux qui veulent se marier, s'ils ne sont pas connus du Curé. 5°. La bénédiction nuptiale du Curé ou du Vicaire de l'un des Conjoints. Au reste, le tems suffisant pour acquerir domicile dans une Paroisse, à l'effet d'y pouvoir contracter Mariage, est au moins de six mois, à l'égard de ceux qui demeueroient auparavant dans une autre Paroisse de la même Ville, ou du même Diocèse, & d'un an pour ceux qui demeueroient auparavant dans un autre Diocèse. 5°. Il faut qu'il n'y ait aucun empêchement au Mariage, qui en cause la nullité, ni même une opposition. Le défaut de l'une de ces conditions emporte nullité de Mariage ; excepté, 1°. celle des trois bans, dont on peut obtenir dispense ; bien plus l'omission de la publication des bans ne fait pas déclarer nul un Mariage contracté entre majeurs. 2°. Excepté qu'on ait obtenu dispense de l'empêchement même dirimant. 3°. Excepté qu'on n'eût obtenu de l'Evêque, ou du Curé, la permission de se marier dans une autre Eglise que la Paroisse. Les Juges d'Eglise sont seuls compétens pour connoître des causes du Mariage, par rapport à leur validité, mais ils ne peuvent point connoître ni prononcer sur la séparation de corps & de biens des maris d'avec leurs

femmes, ni sur les conventions matrimoniales. Ainsî après avoir déclaré les promesses du Mariage nulles, ils renvoient les Parties devant le Juge ordinaire. Les Juges Séculiers peuvent néanmoins connoître indirectement des causes du Mariage, comme lorsqu'il s'agit de rapt, par la voie criminelle, ou des choses temporelles qui résultent du Contrat de Mariage.

Comme on vient de parler des empêchemens, il est bon de savoir qu'il y en a de deux sortes : les uns empêchent qu'on ne puisse contracter Mariage sans crime : mais ils n'empêchent pas la validité du Mariage ; c'est ce qu'on appelle empêchemens empêchans. La connoissance de ces sortes d'empêchemens regarde les Casuistes. Les autres empêchemens sont appelés dirimans : ceux-ci sont plus forts, car ils rendent le Mariage nul, & empêchent que le Sacrement n'ait son effet : voici les principaux empêchemens de cette espece. 1°. Le bas âge, car il faut que ceux qui se marient, soient en état d'avoir des enfans. Les mâles ne peuvent se marier qu'à quatorze ans, les filles à douze : la vieillesse n'est point un empêchement. 2°. La parenté jusqu'au quatrième degré, suivant le Droit Canon que l'on suit en cette matiere. Mais ceux qui sont au quatrième degré, peuvent obtenir dispense de leur Evêque pour se marier ; on en obtient aussi de la Cour de Rome pour le troisième degré, mais pour le second elles sont très-rares. 3°. La bigamie, c'est-à-dire, d'être marié avec un autre, car il est défendu d'avoir deux maris, ou deux femmes en même tems, à peine de nullité du second Mariage, & de punition exemplaire. 4°. La Profession, ou l'engagement dans les Ordres sacrés de Soudiaconat, Diaconat & de Prêtrise. 5°. La mort civile causée par le bannissement à perpétuité, ou par la condamnation aux Galères perpétuelles, & celle de mort prononcée contre les absens, n'empêchent pas l'effet du Sacrement, mais le Contrat de Mariage de ces personnes ne produit aucuns effets civils, & leurs enfans ne sont point considérés comme des enfans légitimes ; mais si l'un des Conjoints est dans la bonne foi, c'est-à-dire, s'il a ignoré l'empêchement, le Mariage a tous ses effets, tant à son égard, qu'à l'égard des enfans

qui en sont nés, à moins que l'empêchement ne vienne d'une ignorance qui ne seroit pas excusable.

Les Mariages clandestins, c'est-à-dire, ceux qui demeurent cachés pendant toute la vie de l'un des Conjoints, ne produisent aucuns effets civils; il faut pour les rendre publics qu'ils soient précédés de publication des bans, & célébrés avec les formalités requises. Les Mariages faits à l'extrémité de la vie avec une concubine, ne produisent aussi aucuns effets civils.

Le Mariage doit être célébré en présence du propre Curé de l'un des futurs Conjoints: l'usage a voulu que ce fût en présence de Curé de l'épouse: il ne doit être que qu'après la publication des bans, & en présence de témoins dignes de foi. Un Curé ne peut pas marier des personnes qui ne sont pas de sa Paroisse, s'il n'en a une permission par écrit de leur propre Curé, ou de l'Evêque Diocésain. Pour obvier aux fraudes, tout Curé ou Prêtre commis doit s'informer avec soin du domicile des Parties, de leurs qualités, & s'en faire certifier par le témoignage de trois ou quatre témoins dignes de foi. La célébration du Mariage se prouve par l'extrait du Registre des Mariages: & si le Registre est perdu, par d'autres titres & témoins.

MARINADE. On appelle ainsi une sausse dans laquelle on met tremper les choses que l'on veut relever. Par exemple, une Marinade de poulets se fait avec du jus de citron, versus ou vinaigre, sel, poivre, cloux, ciboule, lauriers. On laisse dans cette sausse, l'espace de trois heures, des poulets par quartiers: ensuite on fait une pâte avec de la farine, du sel, & de l'eau & un œuf, le tout bien delayé: on y met un morceau de beurre fondu, on bat le tout dans une casserole; on trempe les poulets dans cette pâte, & on les fait frire dans du sain doux.

On marine des cotelettes de veau dans une sausse de la même sorte; puis on les égoute, ou dans une pâte comme ci-dessus, ou bien on les farine sans pâte, & on les fait frire dans la poêle.

MARJOLAINE. Plante odoriférante: on en fait des bordures dans les potagers. Il y a la grande & la petite. La grande pousse des tiges à la hauteur de trois

pieds; ses tiges sont rougeâtres, & ses fleurs en gueule. On cultive la petite dans les pots, & à l'ombre. L'une & l'autre se multiplie de semence & de plant enraciné en Avril. Elle est tendre à la gelée. La graine en est petite, de couleur brune, & marquée de blanc.

MARMELEADE. Voyez ABRICOTS.

MARMENTAUX. On appelle ainsi les bois qui sont autour d'une maison, ou d'un parterre, pour y servir d'ornement ou d'abri, & auxquels on ne touche point.

MARNE [La] est une moëlle terrestre, ou pierreuse. On a droit d'inférer qu'il y en a dans les endroits où la charrue fait remonter une terre grise & sablonneuse, ou bien dans ceux où l'on trouve une terre argilleuse, stérile, mais grasse, ou même de la pierre de chaux, sur-tout si ces pierres sont friables & grasses. Il y a de la Marne sablonneuse, d'autre argilleuse, d'autre pierreuse: toutes ces espèces s'accordent en ce qu'elles sont fort pesantes. L'argilleuse ne se trouve ordinairement que par lits répandus çà & là. Celle qui est bleue est meilleure que la jaune. La Marne argilleuse doit rester exposée à l'air, au moins un an, avant que de l'employer. Il faut quinze à vingt charretées de Marne pierreuse ou argilleuse pour un arpent. On la met par tas pendant quelque-tems. A l'égard de la sablonneuse, il n'en faut que cinq ou six, & on la répand également. La Marne est de beaucoup de durée, & le terrain qui en est couvert, se ressent de sa vertu pendant vingt-quatre à trente ans. La Marne échauffe & adoucit la terre, & ne convient qu'à un terrain froid & humide.

Selon M. Duhamel, on doit employer une moindre quantité de la Marne blanche, qui est celle où il ne se trouve point de cailloux, que de celle qui est propre à faire de la chaux. On en doit employer trente à trente-cinq tombereaux pour marnier un arpent de cent perches quarrées, la perche de vingt-deux pieds: il en faut un quart de plus pour la seconde. Le tombereau doit contenir 18. boisseaux: on mesure la Marne comble: il en faut moins dans les terres légères & caillouteuses que dans les fortes. Il y

à des personnes qui font d'avis de n'en répandre d'abord que la moitié de ce qu'on juge que le terrain en peut porter, & répandre l'autre moitié cinq ou six ans après, & même une moindre quantité, si la première Marne a produit une grande fertilité.

MARRE. C'est une grande fosse en quarré long, que l'on construit dans quelque coin de la basse cour dans un terrain un peu en pente; & dans laquelle on fait écouler l'eau des pluies & autres dont on a la commodité. On doit la placer sur un fond de terre glaise & de tuf, afin que l'eau s'y conserve: on doit l'environner d'un petit mur haut de deux pieds, & pratiquer derrière quelques rigoles, ou puisard pour faire écouler l'eau quand il y en a trop.

La Marre sert pour abreuver les bestiaux, lorsqu'on est éloigné de la rivière ou des ruisseaux, & pour y faire barbotter les canards & les oyes: l'eau en est bonne pour arroser le jardin: on peut aussi y mettre du poisson qui y vient bien, sur-tout la tanche.

On fait aussi faire des Marres à part pour rouir le lin & le chanvre, & tremper les oziers & clayons dont on a besoin.

MARRONIER. Espece de Chataigner dont le fruit est plus gros & plus agréable que les chataignes ordinaires: il croît dans le Lyonois, le Dauphiné, & autres Provinces des environs. V. MARRONS.

MARRONIER D'INDE. Il est ainsi appelé, parce qu'il nous a été apporté des Indes. Il vient vite, croît de semence, & vient dans toute sorte de terroirs. Après avoir labouré un espace de terre, ou fait des trous au niveau d'un cordeau; on met les Marrons, on les couvre de terre, le tout au mois de Novembre, ou à la fin de Février. La première année on les serfouit, la suivante on leur donne trois ou quatre labours plus profonds: lorsqu'ils ont dix pieds de haut, on s'en sert pour faire des plants: on les replante sur deux pieds de profondeur & trois de large, à deux toises l'un de l'autre: ils figurent fort noblement dans les grandes allées de jardins, & forment un bel ombrage. Pour leur faire la tête belle, on doit les életer en bec de flûte, en tournant la coupe du côté où le soleil ne donne

point: on enveloppe la coupe avec du foin haché & pétri avec de la terre, de peur que la plaie ne pénètre le cœur de l'arbre: on doit leur couper toutes les branches qui viennent à la réserve de la plus belle que l'on appuie contre une petite perche liée au tronc de l'arbre en deux endroits; au reste le bois de cet arbre ne vaut rien; & il ne peut servir qu'à des ouvrages grossiers de la campagne.

MARRONS. On appelle ainsi les grosses Chataignes, car elles ne sont telles que parce que les Marronniers ont été entés, l'arbre qui vient de semence n'en produisant que de très-petites: pour cet effet on prend des greffes de l'espece de chataignes que l'on veut avoir: l'ente se fait en flûte & non en fente, & il y en a de différentes especes: les meilleurs Marrons viennent du Dauphiné.

Les Marrons rotis, bien dépouillés de leur membrane intérieure, & assaisonnés de jus d'orange & de sucre, sont un mets agréable, mais point sain, si on en mange beaucoup.

MARRONS GLACÉS. Maniere de les glacer. Prenez des Marrons les plus beaux, fendez-leur un peu la tête, faites-les cuire dans l'eau bouillante: étant cuits au point qu'une épingle y entre facilement, pelez-les tous chauds & mettez-les sur un tamis: étant pelés, mettez-les dans une autre eau bouillante pour leur faire jeter leur eau rousse, mais sans les remettre sur le feu: puis retirez-les avec une écumoire, jetez-les dans un sucre clarifié, faites-leur prendre un bouillon; ôtez-les du feu; laissez-les prendre sucre quelques heures: mettez-les égoutter en y mêlant d'autre sucre clarifié; ensuite mettez vos Marrons l'un après l'autre dans du sucre cuit à la plume; remettez-les sur le feu, & faites revenir votre sucre à la plume; tirez-les du feu; remuez la poêle, ôtez-en l'écume; frottez le bord de la poêle pour faire troubler le sucre; pendant qu'il est trouble, faites-y passer vos Marrons l'un après l'autre; retirez-les avec deux fourchettes; mettez-les sur un clayon avec un plat au-dessous pour recevoir le sucre. Enfin mettez vos Marrons dans des boîtes sur du papier blanc.

MARRON D'INDE. (Maniere de préparer les) pour engraisser le bétail. Faites de l'eau de chaux, c'est-à-dire, jetez vingt-quatre pintes d'eau sur la huitième partie d'un boisseau de chaux vive mise au fond d'un petit cuvier à lessive. Lorsque la chaux est bien éteinte, tirez en l'eau par le conduit du cuvier, & faites bouillir les Marrons dans cette eau, après les avoir piqués en deux ou trois endroits avec une alêne. Lorsque les Marrons ont été assez amollis, faites-les peler & ensuite tremper vingt-quatre heures en eau fraîche. Bien des personnes les ont employées avec beaucoup de succès & de profit pour engraisser le bétail.

On a reconnu après diverses expériences, que les Marrons d'Inde contenoient une grande quantité de sucs savonneux & déterifs dont on peut tirer du profit; on a essayé de les employer comme le savon pour blanchir le linge & dégraisser les étoffes, & on a éprouvé que l'eau seule dans laquelle on avoit mis tremper des Marrons d'Inde réduits en poudre, a suffi pour dégraisser parfaitement des bas de laine: d'où on doit conclure, que cette eau est fort bonne pour blanchir le linge. Il est vrai de dire, que pourvu qu'il ne soit pas absolument trop chargé de graisse, on peut le blanchir sans autre secours, & par ce moyen épargner une grande quantité de savon. Voici la maniere de préparer les Marrons: prenez une quantité raisonnable de Marrons d'Inde; pelez-les & rapez-les; jetez-les dans l'eau à raison d'une douzaine de Marrons sur quatre pintes d'eau. Lorsque les sucs seront délayés, ce que l'on connoît à la couleur blanchâtre de l'eau: on en lave le linge qui se dégraissera & deviendra d'un blanc un peu bleuâtre; mais qui n'a rien de désagréable: s'il y a des taches de graisses trop opiniâtres, on les frotte avec un peu de savon; au reste, on doit employer l'eau un peu chaude & plus qu'étiede.

Autre usage qu'on peut faire des Marrons d'Inde. C'est de les faire servir de lampes de nuit. Pour cet effet on doit peler les Marrons, les faire secher, puis les percer de part en part avec une très-petite vrille. Lorsqu'on veut s'en servir, on les fait tremper pendant vingt-quatre heures dans quelque huile que ce

soit: ensuite on en prend un, & on y passe à travers le trou qu'on a fait, une petite mèche longue comme le petit doigt, & on le met dans un petit vase de terre où il y a de l'eau, & on allume la mèche qui donne de la lumiere jusqu'au jour.

Moyen de les faire servir de pâte à dégraisser les mains; il faut pour cela les faire bien sécher, soit au soleil, ou au four; puis les piler dans un mortier couvert comme ceux des Parfumeurs, & les réduire en poudre fine. On s'en sert comme des pâtes ordinaires, un peu d'eau froide suffit.

MARRUBE. Plante fort commune qui croît aux lieux incultes, il y a le blanc & le noir: le blanc jette beaucoup de tiges, les feuilles sont larges d'un pouce, & rondes; il est employé dans les affections du poulmon & la toux invétérée, dans la jaunisse pour fortifier l'estomac. Le noir a les fleurs rouges qui sont d'une odeur puante, croît dans les lieux ombrageux, est vulnéraire, bon contre la morsure des chiens. La décoction du Marrube noir est fort bonne dans l'affection hypocondriaque.

MARS. Travaux à faire pendant ce mois. On doit donner le premier labour aux vignes, & la seconde façon aux terres en jachere, semer les Mars & autres petits bleds; mettre le jardin en bon état, greffer les arbres: c'est le tems d'acheter des bœufs à bas prix, parce qu'ils sont maigres. Donner le premier labour aux Jardins: replanter les choux pommés & les choux de milan qu'on a mis en pépiniere: faire les couches pour replanter les premiers melons. A l'égard des fleurs, semer les fleurs annuelles, œillets d'Inde, passifloras, roses d'Inde, recouvrir les belles tulippes pendant les gelées de nuit; replanter vers le milieu du mois les violettes de Mars, jacintes, tubéreuse, marguerites.

MARS. (les) On appelle ainsi les menus grains, parce qu'on les sème vers le mois de Mars, & on comprend sous ce nom l'avoine, l'orge, la vesce, la dragée, qui est un mélange de vesce d'été ou de pois avec un tiers d'avoine; il y a des gens qui mettent de ce nombre certaines legumes, comme les fèves, les lentilles, les lupins, &c.

Les Mars font d'un grand usage pour la nourriture des bestiaux. Ces menus grains viennent plus vite que les autres : ils le plaissent dans les terres légères : on doit leur donner deux labours, l'un avant l'hiver , & le second lors de la semaille : il ne leur faut que trois mois pour venir de semence à graine , mais ils ont besoin de tems en tems de pluie.

MARS. (boule de) Pierre vulnéraire d'acier , dont la vertu guérit les plaies & les ulcères : on la fait de limaille d'acier & de tartre blanc de Montpellier , pulvérisé par égales parties de l'un & de l'autre , & de racine d'aristoloche ronde en poudre , huit onces sur une livre de limaille d'acier : on fait du tout une pâte molle avec de l'eau-de-vie : on laisse la matiere en digestion au soleil durant l'été. On la remue de tems en tems jusqu'à ce que le tout soit entierement desséché, on remet la masse en poudre , on la trempe avec l'eau-de-vie , & on fait la même opération qu'aparavant , ce qu'on réitére jusqu'à ce qu'on n'apperçoive plus de grain de limaille , & que le tout soit en poudre très-fine : on en forme des boules qu'on laisse durcir à l'air.

MARTE. Espèce de Belette grosse comme un chat , mais plus longue , son poil est d'un jaune foncé ; elle a les dents pointues , & détruit les poules & les pigeons ; on fait la guerre à ces animaux avec des bassets qui vont les relancer dans les poulaillers , dans les granges , & on les tue à coup de fusil ; il y a aussi divers piéges avec lesquels on les attrape.

MASSEPAIN. Pâte d'amandes & de sucre cuite au four.

MASSEPAIN ordinaire. Pilez dans un mortier de marbre trois livres d'amandes douces , après les avoir pelées dans de l'eau chaude , égoutées & essuyées ; arrosez-les de tems en tems de blanc d'œuf ; clarifiez une livre & demi de sucre : faites-les cuire à la plume : jetez vos amandes dedans , incorporez bien le tout avec une spatule , & remuez de peur qu'il ne s'attache à la poêle. La pâte est faite lorsqu'en y touchant du revers de la main , rien ne s'y attache : alors tirez-la de la poêle , mettez-la sur une planche , mettez-y du

sucre

sucre dessus & dessous ; laissez-la refroidir ; ensuite étendez des abaisses d'une épaisseur raisonnable ; découpez-y vos Massepains dessus avec des moules , les faisant tomber doucement avec le bout du doigt sur des feuilles de papier pour les faire cuire : on ne leur donne du feu que d'un côté , & on les glace ensuite de l'autre , que l'on fait cuire de même ; on-en fait de longs , d'ovales , de frisés.

MASSEPAIN Royal. Faites de la même pâte que les premiers : formez-en plusieurs petits anneaux autour de votre doigt & de l'épaisseur d'un doigt ; passez ces anneaux dans du blanc d'œuf où vous aurez mêlé quelques cuillerées de marmelade d'abricot ; puis roulez-les dans du sucre en poudre , soufflez le sucre qui est dessus en les retirant ; mettez-les sur du papier pour les faire cuire au four : faites-y du feu dessus & dessous : il s'élevera au milieu une bouteille en dôme qui fera un joli effet.

MASTIC. Gomme ou résine qui découle en Été des branches du lentisque. Le meilleur est celui qui est en grosses larmes , claires & transparentes : on s'en sert pour arrêter les vomissemens ; il abaisse les vapeurs qui montent de l'estomac à la tête ; il fortifie le genre nerveux. Sa dose est depuis demi scrupule jusqu'à deux.

On entend aussi par le mot de Mastic une composition de poudre de brique , de cire & de résine pour lier ensemble diverses parties du bois & d'autres matieres.

MASTIC pour rejoindre les marbres cassés : on le fait avec une poudre de marbre bien broyée , de la colle-forte & de la poix , on y ajoute quelque couleur semblable à celle des pieces de marbre qu'on veut rejoindre.

MASTICATOIRES. On nomme ainsi des drogues acres qu'on mâche pour faire sortir la pituite du cerveau , tels sont le mastic , la fauge , le tabac , le gingembre , &c.

MATELOTTE. On appelle ainsi un ragout de poisson que l'on fait avec une carpe , une anguille , de la ranche , un brochet , du barbeau & autres : cailliez tout ce poisson , videz-le , coupez-le par morceaux , mettez-le dans une casserole avec champignons , oi-

Tome II.

C

gnons piqués, un peu de thim, sel, poivre, verre de vin blanc, un peu de jus d'oignon : faites-le bouillir à grand feu, & lorsque le court-bouillon est à demi réduit, faites un roux avec un bon morceau de beurre & un peu de farine dans une autre casserole. Videz le bouillon de la Matelotte dans le roux, délayez-l'y & revuidez-le dans la Matelotte ; achevez de la faire cuire.

MATRAS. Vaisseau de verre en forme d'une bouteille, qui a un cou fort long & étroit : son usage est pour les distillations.

MATRICAIRE. Plante qui croît en terre grasse, dont la feuille est blanche au-dehors & jaune en dedans, & qui est d'un goût fort amer : son usage est dans les maux de la matrice ; elle abat les vapeurs ; est bonne contre le sable des reins, l'hydropisie, les vers.

MAUVE de jardin. Plante, dont la tige est haute & assez ferme. Ses fleurs sont grandes comme des roses & fort belles ; elles sont simples ou doubles. On s'en sert en gargarisme pour toutes les affections de la bouche.

MAUVE sauvage. Elle croît dans les lieux incultes & terre grasse ; on s'en sert pour les maladies du poumon.

MAUVIETTES, maniere de les faire rôtir. Etant plumées & refaites sur la braise, piquez-les de menu lard : mettez-les dans une brochette attachée à la broche, & les faites cuire ; on ne les vuide point.

MAY, travaux à faire. On doit donner le second labour à la vigne, éteûre les arbres, enter les oliviers, labourer les jachères, sarcler les bleds : faire ses provisions de beurre & de fromage ; châtrer les veaux, tondre les brébis. Dans le jardin, œilletonner les artichaux, en replanter de nouveaux ; semer de la laitue de Gênes & d'autres ; & en replanter : ramer les pois qui sont forts afin qu'ils donnent plus de fruits ; replanter à la fin du mois, du céleri dans des planches creuses comme les asperges, à trois rangs dans chaque planche. A l'égard des arbres, en palisser les nouveaux jets lorsqu'ils sont forts, pincer les gros jets ;

lier les greffes, ébourgeonner les poitiers, sortir les orangers si le tems est doux. Pour les fleurs, semer diverses graines de plantes pour avoir des fleurs le long de l'Été, couper les tiges des iris bulbeux, déplanter les tulipes hâtives, marcotter les giroflées jaunes ; semer des graines d'oillets vers le 5, 6 & 7 de la lune pour en avoir de la double.

MEDECINE. On donne le nom de Médecine aux purgatifs qu'on prend par la bouche. Voyez PURGATIFS.

MEDECINS. La cause des Médecins est toujours très-favorable quand ils demandent en Justice leurs honoraires. Ils sont même préférés à tous autres créanciers pour raison de la dernière maladie dont le défunt est décédé, parcequ'ils sont partie des frais funéraires, & qu'ils ont le même privilège ; mais comme ils pourroient prendre un grand empire sur l'esprit de leurs malades, les Loix ont modéré les libéralités excessives qu'un malade auroit fait pendant sa maladie en faveur de son Médecin, & les ont réduites à une certaine somme, eu égard à la qualité des personnes, & aux services des Médecins. Voilà pourquoi parmi nous un Médecin est incapable de legs & donations faites pendant la maladie dont le malade vient à céder. 2°. Les Médecins, ainsi que les Chirurgiens, & Apoticaire, doivent faire la demande de leurs honoraires dans le tems préfix par les Loix, c'est-à-dire, dans un an à compter du jour qu'ils ont cessé de visiter le malade ou de le soigner, à moins qu'ils n'aient un titre, ou fait interpellation judiciaire.

Quand ils viennent dans l'an, ils sont reçus à leur serment, mais si c'est après qu'ils intentent leur action, le Juge peut seulement s'en rapporter au serment de celui qui dit avoir payé.

MEDICAMENT. On donne ce nom à tout ce qui est donné ou appliqué pour opérer la guérison de quelque mal, soit intérieurement, soit extérieurement. Le Médicament simple est celui qu'on emploie comme il est venu naturellement, & le composé, celui qui est fait de plusieurs simples & mêlés avec art. La matiere des Médicaments est prise des minéraux, des végétaux.

& des animaux. Par les minéraux, on entend tout ce qui se tire des entrailles de la terre & de la mer, comme les métaux, les pierres, les vitriols, les soufres, les aluns; & par les végétaux, on entend les arbres, les fleurs, les fruits, les herbes, les semences, les écorces, les tiges; & par les animaux, on entend leur chair, leur sang & les autres parties.

MELANCOLIE. (la) Maladie qui vient d'une abondance de bile échauffée & brûlée; elle cause la tristesse & le chagrin. Les Médecins l'attribuent aux vapeurs ou mouvemens déréglés de la rate. Elle est accompagnée ordinairement de crainte & de tristesse, sans occasion apparente: elle est souvent la suite d'une trop grande contention d'esprit.

Remède contre la mélancolie. Faites bouillir demi-once de polyode de chêne avec les boutons de houblon, & des pommes de reinette.

Ou faites infuser demi-once de sené dans deux verres de lait clair.

Ou bien prenez deux dragmes de crème de tartre; faites les fondre dans un bouillon, & l'avalez à jeun.

MELANCOLIE hypocondriaque, ou qui provient de bile noire.

Les eaux minérales vitriolées sont très-propres à cette maladie. Prenez pendant dix ou douze matins, deux onces de suc de buglose, avec deux dragmes de sucre; ou bien les bouillons de chicorée, ou une décoction de mélisse. Voyez VAPEURS.

MELILOT. Plante de la nature du tressle: elle a des tiges hautes de deux ou trois pieds, dont les fleurs sont jaunes & faites en épis. Le Mélilot croît dans les endroits pierreux & le long des chemins: on se sert des feuilles & des fleurs de cette plante dans les cataplasmes résolutifs & émolliens, avec la mauve & la guimauve. Enfin, le Mélilot est usité par tout où il s'agit de ramollir & de faire supputer.

MELISSE, plante de jardin. Elle a les feuilles vertes, un peu velues & dentelées; son odeur approche de celle du citron: de-là vient qu'on l'appelle aussi citronnelle, on la multiplie de plants enracinés. Elle est fort bonne pour les affections de la tête, du cœur, de

l'estomac, de la matrice, dans la mélancolie, l'apoplexie, l'épilepsie, le vertige. On se sert des feuilles & des fleurs à la manière de thé: on en met une pincée de seches pour un demi-septier d'eau.

Eau de Melisse. Prenez six poignées de Melisse nouvellement cueillie dans sa vigueur: pilez-la dans un mortier: mêlez la avec l'écorce seche de citron, noix muscade & coriandre, de chaque une once; girofle & canelle, de chaque demi-once: concassez-le tout; mettez-le dans une cucurbitte de verre: versez dessus vingt-quatre onces de vin blanc & six onces d'eau-de-vie; adaptez le chapiteau & le récipient: lutez les jointures: laissez digérer la matière pendant trois jours, puis faites distiller la liqueur par un feu de sable modéré au bain-marie, & gardez-la pour le besoin. Elle est très-propre pour les maux dont on a parlé ci-dessus: la dose est depuis deux dragmes jusqu'à une once.

MELON, fruit d'Été fort connu. Il vient sur des couches; sa chair est rouge, sa graine petite: sa feuille approche de celle de la vigne, sa fleur est jaune. Les bons Melons ont un goût exquis par leur eau fraîche, sucrée & vineuse: il y en a de plusieurs espèces. Les sucrons sont la première: on les appelle ainsi parce qu'ils ont la chair fondante, le goût relevé & le suc délicat: ils sont d'une forme ronde, un peu allongée, ont l'écorce très-bien écrite ou cordelée. La seconde espèce est de la même forme, ils ont les côtes marquées par des enfoncemens; leur chair est plus ferme, mais n'est pas si délicate. La troisième est plus grosse que les autres, & plus allongée; les côtes en sont plus grosses & relevées, & leur écorce est épaisse du double: la chair en est ferme, d'un bon goût, mais moins délicats que les précédens.

En général, les meilleurs Melons sont ceux des pays chauds. Ceux qui réussissent le mieux dans les climats tempérés, sont le melon François, le melon Maraiger, le melon des Carmes, le melon de Langeais, le sucrin de Tours. On sème les melons vers la fin de Janvier sur couche un peu chaude, & dans une Meloniere: cette meloniere doit être dans un endroit

le plus exposé au Midi, & sur-tout à l'abri des vents froids, soit par des murs hauts seulement de trois ou quatre pieds du côté d'où vient le soleil; soit par des brise-vents, faits de paille avec des perches: on dit faire tremper la graine quelques heures, & on en met trois grains sous chaque cloche; on a grand soin de les garantir du froid sur cette première couche.

Devenus plus forts, il faut les transplanter sur une autre, les arroser de tems en tems, sur-tout dans les chaleurs, & leur découvrir un peu la cloche dans les beaux jours: dès qu'on n'a plus rien à craindre du froid, on doit ôter les cloches, les arroser jusqu'à ce qu'ils soient en fleur, mais un peu moins, & leur couper les branches à un nœud au-dessous de la fleur: on connoît qu'ils sont mûrs quand la queue veut se détacher du fruit, qu'il commence à jaunir autour de la queue, & qu'il a une pesanteur remarquable. On en donne aussi d'autres marques à peu-près semblables, en trois mots latins, *pondus, odor, scabies*, le poids, l'odeur, les côtes raboteuses.

Nouvelle méthode pour dresser une Meloniere. La meilleure terre pour les Melons est une terre forte de couleur de rouge brun foncée, le grain caillouteux, le roc qui se trouve dessous doit être plein, & il doit y avoir un pied & demi de terre au-dessus de ce roc: il faut nettoyer la terre de toutes pierres: au défaut d'une pareille terre, une terre sablonneuse leur convient parfaitement, en la mêlant avec un peu de terre forte.

2°. On doit choisir un terrain trois fois plus étendu que la quantité de Melons qu'on veut cultiver, & la partager en trois portions. La première, pour les Melons; la seconde, pour y mettre des légumes; la troisième, pour n'y rien mettre pendant une année, & y mettre les Melons l'année d'après.

3°. Préparer la terre par un premier labour d'un pied de profondeur à l'entrée de l'hiver, la mettre en gros sillons: en donner un second au mois de Mars, & mêler alors avec la terre du bon fumier de cheval: un troisième vers le 15. d'Avril à un pied de profondeur, & ouvrir des trous ou petites fosses de neuf

pouces de profondeur & de vingt pouces de diamètre, à cinq pieds de distance & en quinconce, & les garnir de fumier de cheval à demi pourri, qui aura jetté son feu, & à son défaut de celui de mouton, mais bien pourri. Donner quelques autres labours pendant l'été, & ouvrir de tems en tems la terre, & l'arroser de quelque courant d'eau, si on en a.

4°. Pour semer ou planter les Melons, choisir une bonne graine & de l'espèce qu'on veut cultiver. Elle doit être de celle des Melons les plus gros, les mieux faits; & de celle qui est dans le tiers du Melon du côté de la fleur, & qui est attenante aux côtes d'en haut. La plus vieille est la meilleure: on la fait tremper dix à douze heures dans du fort vinaigre où l'on a délayé un peu de suie de cheminée, afin que les fouris ou les mulots ne l'aillent point manger: mettre cette graine dans le fumier, dont on aura garni chaque trou deux par deux à trois pouces de profondeur, & à six de distance les unes des autres: recouvrir la graine avec le fumier, & le fumier avec du terreau pourri, & observer de ne pas mêler ensemble les différentes espèces.

5°. Lorsque les graines sont levées & qu'elles ont jetté quatre petites feuilles, supprimer les petites tiges n'en laisser que quatre ou cinq à chaque trou: donner un nouveau labour à la profondeur d'un trou: arroser souvent les jeunes plantes dans le tems chaud ou sec, & d'un plein arrosoir d'eau de chaque tige; car il faut toujours les arroser abondamment & de bonne eau, point croupie, ni trop froide, comme est souvent celle de puits: donner tous les quinze jours un labour léger dans les intervalles entre les trous. On cesse les arrosemens lorsque les fruits de la première taille sont parvenus à leur grosseur naturelle, à moins qu'il ne vint des chaleurs excessives; en ce cas, on doit arroser légèrement la terre pour la tenir humectée.

6°. Tailler les tiges des Melons dès qu'elles ont poussé cinq à six feuilles; & pour cela, couper, avec un petit couteau bien tranchant le bout de la tige au-dessous des trois premières feuilles: on ne doit point toucher aux branches quand elles commencent à don-

ner des fleurs à fruit, ni retrancher les fausses fleurs, car elles suppléent souvent au défaut des autres, & ne retrancher d'autres feuilles que celles qui tiennent aux branches supprimées par la taille, mais on peut ôter celles qui commencent à jaunir : on conserve les filets qui forment des branches.

On fait la seconde taille lorsqu'on a découvert deux formes de petits melons qui seront de belle apparence ; elle consiste à retrancher avec le petit couteau le bout de la branche qui porte le fruit qu'on veut conserver, & à deux ou trois feuilles au-dessus du fruit, & ne couper les petites branches qu'à deux nœuds de la maîtresse branche. Comme il y a toujours assez de quatre melons sur chaque pied, on doit, dès que le fruit est formé, supprimer toutes les petites branches qui ont des fleurs à fruit lorsqu'elles sortent du même pied où est la fleur à fruit qu'on a choisie pour la conserver, parce qu'elles atténuent la plante, & supprimer les petits melons qui ont manqué & qui ont une forme d'embryon ; & les réparer par d'autres qui paroîtront venir sur la même branche.

On fait la troisième taille, aussi-tôt que les melons de la première sont aux trois quarts formés : on retranche toutes les fleurs à fruit comme dans les précédentes, à l'exception de deux ou trois de la plus belle apparence, & que l'on conserve. Dans toutes les tailles, on doit sarcler & bêcher la terre, mais non entre les branches ; après ces trois tailles, on laisse pousser librement aux branches tous les jets qu'elles veulent, & on ne retranche que les fleurs à fruit, & on se garde de supprimer les feuilles qui semblent presque couvrir le melon.

Au reste, les melons de la seconde taille ne sont point nuisibles à la maturité des premiers ; il en est de même des fruits de la troisième ; à l'égard de ceux de la seconde, ils aident au contraire à l'opération de la nature en privant les fruits premiers des sucs dont ils n'ont plus besoin. Le vrai tems de cueillir un melon, c'est lorsqu'il est les trois quarts changé de couleur ; qu'il semble se détacher de sa tige. Etant cueilli, on doit le mettre sur de la paille fraîche dans un lieu

sec, & l'y laisser jusqu'à ce qu'il ait son point de maturité : on le connoît à l'odeur qu'il exhale, car elle sera plus forte & plus gracieuse qu'auparavant ; c'est le point de maturité qui décide de la bonne qualité d'un melon ; ainsi il faut les cueillir à ce point.

Le tems de le manger est lorsque son eau ne coule pas trop abondamment en le coupant, que la chair n'est ni trop ferme, ni trop molle, qu'elle est vive & transparente, que l'écorce en est amère & verte en dedans, qu'il a un goût vineux & sucré, & qu'il laisse dans la bouche une odeur.

Pour faire un choix d'un bon melon entre plusieurs, il faut préférer celui qui à volume égal, pèse le plus, & dont la queue en la goutant paroît amère. Lorsqu'un Melon est odoriférant, & qu'il sent fort son espèce, c'est une marque qu'il est passé, s'il rend un certain son en le faisant sauter dans la main, c'est une marque qu'il n'est point mûr, où qu'il n'a point d'eau ; si la queue est sèche & ridée, c'est signe qu'il a été prématuré de beaucoup.

Pour faire venir des melons ; on est obligé dans les contrées tempérées ou froides de la France d'avoir recours aux couches & aux cloches ; ce dont on est dispensé dans les Provinces méridionales de la France, où l'on peut les faire venir en pleine terre.

Les couches destinées pour les melons doivent être composées de fumier de cheval & d'un quart pourri ; on en doit faire une bonne provision, sur quoi il faut remarquer que plus on a de couches proches les unes des autres dans le même terrain, mieux on réussit. 2°. On doit placer ces couches dans l'aspect le plus exposé au soleil, & à l'endroit du jardin le plus à l'abri des vents : celui du côté des étables est le meilleur quand la chose est possible ; il faut réunir dans le même canton toutes les cultures des autres plantes qui demandent des couches. Les couches où l'on sème d'abord les melons ne doivent pas être les mêmes que celles où on les cultive par la suite. Un petit espace suffit pour les premières, & on peut y élever un grand nombre de melons, parce qu'on ne les y laisse que tant qu'ils sont jeunes, tems où ils n'oc-

cupent guères de place : on sème la graine sur les premières couches, on les y couvre de paillafions, & lorsque les Melons ont acquis un certain degré de force, on les transplante sur d'autres couches.

Comme tout le fumier n'est pas également pourri, on doit les mêler ensemble.

Ces premières couches doivent avoir le côté tourné au Midi, au lieu que celles qui sont destinés à demeurer doivent avoir les deux bouts exposés l'un au Midi, l'autre au Nord, & les deux côtés au Levant & au couchant : on doit les faire avec un cordeau, on leur donne vingt pouces ou un pied & demi de haut, sur trente-six pouces de large par le bas & trente par le haut : fouler bien le fumier avec les pieds, & de manière que tout soit bien uni, mettre six à sept pouces de terreau par dessus, par tout également & l'aplatir, ce terreau vient des mêmes couches de l'année précédente. Marquer la place des cloches & les y distribuer en quinconce sur trois rangs en lignes égales ; on se règle la dessus sur la largeur des cloches. Avant de semer sur couche, laisser passer trois ou quatre jours pour que les fumiers dont on les a composées puissent fermenter.

Nouvelle manière de semer les Melons en pépinière sur les premières couches. Il faut faire provision de beaucoup de petites corbeilles d'osier fin ou de jonc, à claire voie en forme de grand gobelet de trois pouces de diamètre : remplir ces corbeilles de terreau bien comprimé, & mettre dans chacune deux ou trois graines de melon. Celle des sucrons est la meilleure : mettre une douzaine de ces petites corbeilles sous chaque cloche & du terreau dans les intervalles qu'elles laissent entre elles ; les recouvrir entièrement de terreau ; le reste se fait selon la pratique ordinaire des Jardiniers : 1°. garantir ces cloches des gélées avec de grands paillafions placés en pente du côté du Nord. C'est ainsi qu'on peut élever en pépinière & à peu de frais de jeunes plants dans une saison qui n'est pas favorable. De cette manière, sur une couche de six pieds de longs & de deux pieds de large, il peut tenir quinze cloches de quatorze pouces de diamètre, &

en mettant douze petites corbeilles sous chaque cloche, on aura sur cette première couche cent quatre-vingt corbeilles qui seront en état de fournir à un pareil nombre de cloches sur les secondes couches ; c'est-à-dire, que les cent quatre-vingt corbeilles fourniront à quatre cent vingt pieds ou soixante & dix toises de couches de longueur : on doit se régler la dessus pour ne mettre en pépinière que la quantité de melons qu'on veut élever.

Manière de les transplanter. On doit transplanter les jeunes tiges au mois de Mars, sur des couches faites de la même manière que les premières : mettre dans la rangée des cloches du milieu de la couche, & au centre de chaque cloche une des petites corbeilles, contenant deux plantes de melon, & laisser un vuide entre deux : placer la petite corbeille dans le terreau & dans un trou profond de deux pouces, & qu'on fait à la main : à mesure qu'on plante, couvrir les jeunes plants avec une cloche qu'on appuie de façon qu'elle s'imprime dans le terreau. En transplantant de cette façon ces jeunes plants, on ne les expose à aucun inconvénient.

Les Jardiniers entendus profitent de l'espace vuide que laissent ces cloches, pour y semer dans les premiers tems des laitues qu'ils ont fait venir en pépinière sur d'autres couches ; & ils en tirent un grand profit ; car en mettant douze petites laitues sous chaque cloche, & en replantant la moitié sur d'autres couches, quand elles ont acquis une certaine grosseur, ils peuvent retirer un produit de quinze sols par chaque cloche.

On doit préserver les cloches du danger d'être cassées par les vents & les orages, ce qui arrive lorsqu'elles sont soulevées par des fourchettes pour faire prendre l'air aux plantes ; on y jette alors du fumier de cheval par-dessus qui est presque comme la paille, qui arrête l'action du vent.

Manière d'arroser les couches : on ne doit les arroser que quand on s'aperçoit que les plantes en ont besoin, ce qui se connoît quand on ne voit point de rosée sur leurs feuilles : on fait cet arrosement

par dessus les cloches. Quand la saison est avancée on doit arroser davantage.

Maniere de réchauffer les couches. Un mois après qu'on a planté les Melons, & lorsque l'on voit que les jeunes plants jaunissent un peu, on doit les réchauffer. Pour cet effet, on en retire le fumier sec, & on met à la place dans toute la longueur des couches du fumier de cheval le plus chaud qu'on peut trouver, & on l'y foule avec les pieds; on en met d'abord à la hauteur du tiers des couches & on rejette les fumiers secs par-dessus; ils conservent la chaleur du nouveau fumier. Comme la chaleur des couches se dissipe en peu de tems, au bout de quinze jours on remet d'autre fumier également chaud par-dessus le premier & dans l'entre deux des couches, & cette fois le fumier occupe les deux tiers de la hauteur. Lorsque la chaleur est rallentie, on met pour la troisième fois de pareil fumier, & on remplit ainsi totalement l'intervalle d'entre les couches & même un peu plus haut que les couches après l'avoir bien comprimé. Lorsque par l'affaiblissement du fumier la Melonniere est toute de niveau, ce qui arrive au mois de Mai, les Melons poussent leurs racines dans ces nouveaux fumiers & ils avancent beaucoup.

On doit de tems en tems donner de l'air aux plantes, ce qui se fait en relevant la cloche pendant le jour au moyen d'un petit morceau de bois fait en eramaillere pour ne donner de l'air qu'autant qu'on veut: il soutient la cloche avec ses dents, ou crans; on le fiche en terre un peu avant pour le rendre stable. A mesure que le soleil a de la force on leve la cloche plus haut, & on n'ôte tout à-fait les cloches que pour la taille des melons.

Taille des melons sur couche: elle se fait en supprimant comme dans la taille des melons sur terre, toutes les branches & toutes les feuilles qui paroissent inutiles & jusqu'aux petits filets & aux tiges, après quoi on remet adroitement les branches sous la cloche en les repliant: on ne conserve à chaque tige de melon qu'un fruit ou deux, ainsi s'il n'y a que deux ou trois tiges sous la cloche, on ne conserve que qua-

tre fruits sur les deux ensemble. On taille les melons autant de fois qu'on voit qu'il y a nécessité de le faire: aussi-tôt qu'on voit que les branches peuvent s'étendre hors les cloches, on en abbat moins & on ne coupe point les filets, car ils sont nécessaires pour assurer la branche. On ne laboura jamais les couches, on sarcle seulement les racines de laitues qu'on auroit cultivées sous les cloches.

Autres conjectures les plus vrai-semblables pour connoître un bon melon. 1°. il doit avoir été cueilli quelque tems auparavant que d'être mangé; que si on le veut manger sur le champ, il faut le cueillir dans sa maturité; si c'est pour être mangé dans quelques jours, il ne faut pas le cueillir fait, mais frappé, c'est-à-dire, avec quelques marques de maturité, qui sont, si on y voit quelque endroit jaunissant, ou si on s'en aperçoit à l'odorat, 2°. le bon melon doit être fait comme un petit baril, c'est-à-dire, plus gros dans le milieu qu'aux extrémités, 3°. avoir la queue grosse & courte, 4°. être fort brodé, & avoir des coups d'ongle entre les broderies, 5°. n'être ni trop verd, ni trop jaune en couleur, 6°. être pesant à la main. 7°. ferme quand on le presse un peu, & paroître bien plein quand on sonne du doigt contre; car on doit préférer ceux qui ont le plus ces qualités, 8°. avoir une odeur approchant de celle de gaudron ou poix préparée.

MEMBRE TREMBLANT. Remede. Prenez fleur de romarin & de sauge, de chacune demi-once, noix muscades, clous de girofle & racine d'iris, de chacun trois dragmes.

Broyez le tout, & le mettez dans une bouteille de verre double, avec une pinte d'eau-de-vie bien bouchée: laissez en l'infusion exposée au soleil ou en chaleur lente comme au-dessous d'un four pendant quarante jours; puis frottez-en les membres tremblans.

Ou faites dissoudre une dragme de fiente de paon, dans une suffisante quantité d'eau-de-vie, faites avaler le tout le matin à jeun à la personne dont la tête tremble, & ce, trois jours de suite.

Il est bon de laver souvent le membre tremblant

dans de l'eau de sauge, & de le laisser secher sans l'essuyer.

Si le tremblement dure, il vient d'une humeur froide, & il faut avoir recours aux remèdes bons à la Paralyse.

MEMBRE FOIBLE. Remède pour le fortifier. Mettez dans un pot de terre neuf de la moëlle de bœuf avec du gros vin, couvrez bien le pot, & le mettez sur de la cendre chaude pendant trois ou quatre heures: il se fera dans le pot un onguent qui se conservera un mois: on en fait fondre soir & matin sur la cendre chaude une cuillerée; & on en frotte les jointures malades avec un linge bien chaud. *V. FOULURE.*

MENAGERIE. Voyez **BASSECOUR.**

MENTHE ou **Beume.** Plante domestique, il y en a de sauvages. Toutes les Menthes sont chaudes, dessiccatives; bonnes pour les affections du cerveau, du cœur, de l'estomac, chassent les vents, corrigent les aigreurs & les rapports, tuent les vers: on peut s'en servir à la manière du thé. On distille de l'eau de Menthe: une cuillerée apaise les tranchées des enfans. L'huile par infusion de ses feuilles est bonne pour toutes sortes de plaies & contusions.

MERCURE ou **VIF ARGENT.** Métal fluide fort pesant, volatil, pénétrant: il est un remède pour la colique de *Miserere*: on en fait avaler une livre au malade qui le rend par les selles comme il l'a pris: on n'en donne à boire que la décoction, qui ne prend qu'une légère impression du Mercure, & qui n'en produit pas moins son effet. On l'emploie pour tuer les vers: les divers insectes du corps. Le Mercure est surtout spécifique pour les maladies vénériennes à cause de son agilité & de sa faculté pénétrante: il est encore un préservatif contre la peste, en le portant sur soi enfermé dans un petit linge.

MERE-GOUTTE. (vin de) C'est celui qui provient des raisins qui n'ont été que très-peu pressurés. Voyez **VIN.**

MERISIER, Arbre. C'est le Cerisier sauvage qui croît dans les bois: sa fleur est plus belle que celle du Cerisier; il a le bois dur & sonore: voilà pourquoi

on l'emploie dans la construction des clavecins & autres instrumens de musique: son écorce est blanche & unie; son fruit est blanc ou rouge, on en fait peu de cas; mais on s'en sert pour donner de la couleur au ratafia. Le Merisier sert à recevoir les greffes de Cerisier, mais il veut être greffé plutôt en fente qu'en écusson, il ne réussit qu'en plein vent. *V. CERISIER.*

Les Merises purgent & adoucissent le sang: elles sont utiles dans les maladies du cerveau, telles que l'apoplexie & la paralyse: on en fait une eau au bain marie, & on en tire des esprits qui ont cette vertu dans un plus haut degré.

MERLE. Oiseau un peu plus gros qu'une mauviette, & qui a le plumage noir: il siffle d'une manière particulière, & on vient à bout de lui apprendre à dire quelques mots, sur-tout quand on l'éleve de jeunesse; il est d'un tempérament robuste.

Les Merles habitent dans les endroits touffus & épineux: on va les dénicher au mois d'Avril, car c'est en cette saison qu'ils pondent: on les nourrit de che-nevi écrasé, de persil haché menu & de la mie de pain, le tout mis en pâte avec un peu d'eau. C'est après les vendanges qu'on va à la chasse des Merles.

MERLAN. Poisson de mer, un peu plus gros que les harengs, & d'une couleur blanchâtre. On les mange ordinairement frits, après les avoir bien farinés: on peut encore les manger rôtis sur le gril.

MERRAIN. (bois de) C'est celui dont on fait les futailles. Voyez **Bois.**

MESANGE. Oiseau de voliere, qui est beau de figure & qui chante fort mélodieusement.

Les Mesanges sont trois couvées par an, en Avril, Mai & Juin: on trouve leur Nid dans des arbrisseaux & parmi les lauriers. Celles qu'on prend au filet toutes élevées sont meilleures pour le chant. Si on est dans la saison des figues, il faut leur en donner, sinon on leur donne de la même pâte que celle qu'on donne aux rossignols: il faut les tenir bien chaudement en hiver pour les préserver de la goutte: celles qu'on a dénichées doivent être nourries avec du cœur de mouton ou de bœuf haché menu, & à bequées de deux en deux heures.

MESURE DES TERRES. La connoissance des Mesures des terres est nécessaire à tous ceux qui ont du bien à la campagne. C'est une grande satisfaction de favoir la contenance de ce qu'on a de bien, de ce qu'on achete, de ce qu'on vend, parce qu'on en fait la valeur : on en vient à bout facilement en les faisant arpenter ; voilà pourquoi il est bon qu'un Agriculteur ait une connoissance de l'arpentage, qu'il mette à part quelques momens de loisir pour se la procurer. En un mot, c'est un bonheur de pouvoir éviter d'être trompé ; autrement, il faut s'en rapporter aux Mesureurs, qui peuvent se tromper par ignorance ou par négligence.

Les terres se mesurent différemment en chaque Province. Voici quelles sont ces différences : à Paris & aux environs, on mesure les terres à l'arpent. L'arpent se divise en demi, en quart, en demi-quart.

L'arpent a	100 perches carrées,
	ou 10 perches en tout sens ou de chaque côté.
La Perche a	3 toises.
La Toise a	6 pieds.
Le Pied a	12 pouces.
Le Pouce a	12 lignes.
La Ligne a	l'épaisseur d'un grain d'orge,

mais on ne compte point de l'arpentage ces deux dernières petites Mesures, & ce n'est qu'au toilage de Charpenterie ou de Maçonnerie que l'on s'en sert.

En Normandie les terres & prés se mesurent par âcre. Les bois & bocages par arpens. Les vignes & vergers par quartiers.

L'âcre a	160 perches.
L'arpent a	100 perches.
Le Quartier a	25 perches.
L'âcre est composé de	4 vergées.
La Vergée de	40 perches.
La Perche de	25 pieds.

En Bourgogne on mesure les terres, prés, vignes & vergers par Journal.

Ce Journal est l'étendue de terre que huit hommes peuvent faire & bêcher un jour d'été, & on l'a limité à 360 perches, faisant la perche de 9 pieds & demi, & le pied de 12 pouces.

Les bois s'y mesurent à l'arpent, & on y fait l'arpent de 440 perches, la perche comme ci-dessus de 9 pieds & demi.

En Dauphiné, on mesure toutes les terres par Sesterées, laquelle est de 900 cannes carrées.

La Sesterée compose	4 cartelées.
La Cartelée	4 civadiers.
Le Civadier	4 picotins.

En Provence, on les mesure par faumée, laquelle est de 1500 Cannes carrées.

La Saumée est de	2 cartelées & demi.
La Cartelée de	4 civadiers.
Le Civadier de	4 picotins.

En Languedoc, on les mesure par Saumée, laquelle est de 1600 Cannes carrées.

La Canne est de	8 pans,
Le Pan de	8 pouces 9 lignes.

En Bretagne, on les mesure par Journal, lequel est en cette Province de 24 feillons un tiers.

Le Seillon de	6 raies.
La Raie de	2 gaules & demi.
La Gaule de	12 pieds.

En Touraine, par arpent de 100 chaînes ou perches :

La Perche y est de	25 pieds.
Le Pied de	12 pouces.

En Lorraine, par Journal de 250 toises carrées.

La Toise y est de	10 pieds.
Le Pied de	10 pouces.

Dans l'Orléanois, par arpent de 100 perches quar-
rées.

La Perche y est de 20 pieds.
Le pied de 12 pouces.

Dans presque tout le reste du Royaume, on y fait
la Mesure de 100 perches, chaînes ou cordes, & lesdites
perches, chaînes ou cordes, sont pour la plupart
composés de 15 pieds de long; mais le pied y est tou-
jours de 12 pouces.

MESURES dont on se sert à Paris pour mesurer les
grains.

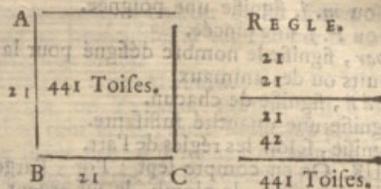
Le minot contient trois boisseaux : le boisseau se
divise en demi boisseau, en quart, en demi quart.

Le septier & le muid ne sont des Mesures que pour
compter; elles seroient trop pesantes pour s'en servir.
Le septier tient 4 minots ou 12 boisseaux, & le muid
12 septiers; le boisseau de bon bled pèse 10 livres, le
minot 60, le septier 40, & le muid 1880.

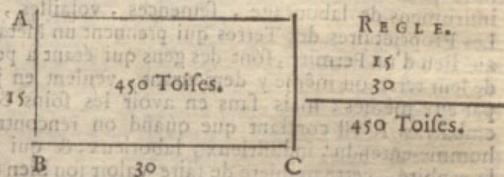
Il est bon de sçavoir, que lorsqu'on a fait quelque
acquisition, c'est au Vendeur à en fournir la Mesure,
suivant l'usage du lieu où le fonds est situé, en quel-
que endroit que la vente ait été faite; & quand on fait
arpenter, on doit prendre garde que le Porte-chaîne
la tende toujours également, tant pour l'une que pour
l'autre des Parties.

Exemples de la maniere dont on doit mesurer les
pièces de terre.

Supposons qu'on veuille mesurer une pièce qui for-
me un carré parfait, & qu'elle ait de hauteur, par
exemple, 21 toises & de largeur autant, il faut multi-
plier la hauteur marquée depuis A jusqu'à B dans
la figure suivante, & qui est par-là de 21 toises, par
la largeur marquée depuis B jusqu'à C, qui est pareil-
lement de 21 toises, & ce qui viendra de cette mul-
tiplication, sera le nombre de toises que doit avoir le
plan & la superficie de la pièce, sçavoir 441 toises
quarrées.



Pour mesurer une pièce qui formeroit un carré
long, & de la forme ci-dessous, & qui auroit de hau-
teur, par exemple, 15 toises, & de longueur 30,
il faut multiplier la hauteur depuis A jusqu'à B, par
la longueur depuis B jusqu'à C, c'est-à-dire, multi-
plier 15 par 30, & on aura le plan & la superficie de
ladite pièce, qui sera de 450 toises quarrées.



Les personnes qui désirent en sçavoir davantage sur
cette matière, pour pouvoir mesurer des pièces d'une
figure irrégulière, doivent s'en instruire plus à fond
dans des Traités particuliers de l'arpentage.

MESURE. On appelle ainsi tout ce qui sert de règle
pour connoître & déterminer l'étendue de quelque
chose dans tous sens. Voyez Toises, Perche, Ar-
pent, Muid, Septier, &c.

MESURES ou quantité en fait de remèdes, & expli-
cation des abréviations qui sont en usage dans les or-
donnances des Médecins, pour désigner la quantité
de chaque remède, ou quelque circonstance qui y a
rapport.

Fasci. j. signifie fascicule d'herbes ou de fleurs,
c'est-à-dire, ce que le bras plié en rond peut contenir.

50 *Mon. j.* ou *m. j.* signifie une poignée.

Pug. j. ou *P. j.* une pincée.

N. ou *par*, signifie le nombre désigné pour la quantité des fruits ou des animaux.

Ana ou *à à*, signifie de chacun.

Q. s. signifie une quantité suffisante.

S. a. signifie, selon les règles de l'art.

METAUX. On en compte sept : l'or, l'argent, le fer, l'étain, le cuivre, le plomb, le vif-argent.

METAYER, ou **Œconome**, ou **Régisseur**, est un Maître-Valer qui fait valoir une Terre sous les yeux du Maître, qui prend & nourrit les gens nécessaires pour cela, & en rend tout le produit au Propriétaire moyennant une certaine somme qu'on lui donne par an, tant pour se nourrir & payer les Gens, que pour son profit: mais on lui fournit tout ce qui est nécessaire pour faire valoir la terre, comme bestiaux, instrumens de labourage, semences, volailles, &c. Les Propriétaires des Terres qui prennent un Métayer, au lieu d'un Fermier, sont des gens qui étant à portée de leur terre ou même y demeurant, veulent en jouir par eux-mêmes, mais sans en avoir les soins & les embarras. Il est constant que quand on rencontre un homme entendu, industrieux, laborieux, & qui a de la probité, cette maniere de faire valoir son bien est la plus avantageuse.

METEIL. Bled mêlé de froment & de seigle, le meilleur est celui qui contient plus de froment que de seigle: il demande une terre médiocre, ni trop forte, ni trop maigre.

MEUBLE. On appelle ainsi tout Effet qui peut être changé de place, & qui n'est point incorporé à l'immeuble par le Propriétaire, pour perpétuelle demeure, ni même attaché à aucun fonds, car il seroit un immeuble: ainsi on appelle Meubles meublans, l'or, l'argent, les hardes, les tableaux, les bestiaux, les obligations, en vertu desquelles nous pouvons nous faire livrer quelque chose de Meuble.

Il est essentiel de bien distinguer ce qui est Meuble de ce qui est immeuble: car les Meubles se régissent par la coutume du domicile de la personne à qui ils appar-

tiennent en quelque endroit qu'ils soient situés, au lieu que les immeubles se régissent par la coutume du lieu où ils sont situés.

MEUNIER. Voyez **MOULIN**.

MEUNIER ou **TETARD.** Poisson qui a une grosse tête, il est tout blanc, mais beaucoup plus sous le ventre que sur le dos: il se nourrit de bourbe & de petits animaux qui nagent sur la superficie de l'eau: on le prend à la ligne autour des moulins, on met pour appas à l'hameçon des grillots qu'on trouve par les champs. On les pêche dans le mois de Mai.

MEURES. Fruit du mûrier: il y en a de deux especes, les grosses qui sont toujours noires, & les seules bonnes à manger: elles viennent du Meurier noir qui se greffe sur le châtaigner, le hêtre, le coignassier. Les petites viennent du Meurier blanc, & nullement bonnes à manger, mais les feuilles en sont nécessaires pour élever les vers à soie.

MEURIER (le) produit les Mûres: elles doivent être noires pour être dans leur maturité; les Mûres sont saines & agréables au goût; on en fait des syrups. Cet arbre jette de grosses branches qui s'étendent plus en largeur qu'en hauteur; il aime l'abri. Le Meurier blanc ne sert que pour la nourriture des vers à soie: ses feuilles sont d'un verd naissant tirant sur le blanc, il sert comme le fauvageon du meurier. Les terroirs gras & à l'abri du vent sont les meilleurs pour les meuriers; la voie la plus courte de les multiplier est celle des boutures & des plants enracinés: on choisit pour cela sur un Meurier de bonne espèce, des branches bien droites de la longueur d'un pied & demi: on les plante à l'ombre dans une terre bien labourée, dans des rigoles profondes d'un pied, après avoir fait à leur extrémité d'en bas une entaille en croix afin que les boutures prennent plus vite: on doit les poser un peu en pente dans la rigole, & presser un peu la terre en les recouvrant; la voie des pepins est plus longue mais plus sûre. On peut les greffer sur le meurier, le figuier, l'orme, le tilleul. Ce doit être en écusson & au mois de Mai.

On ne doit pas épargner au Meurier les labours &

52. M E U
le fumier, & on doit le tenir net de bois mort & de
mouffe.

Le bois de Meurier sert pour les ouvrages des Tour-
neurs & des Grayeurs.

Les Meuriers viennent plus ou moins vite selon la
qualité du terrain.

MEURIERS. Moyens de faire réussir les Mûriers dans
les plus mauvais terrains. Ouvrez une fosse de cinq
ou six pieds en carré : jetez sur un des bords de la
fosse le premier cours de pelle ; & sur un autre côté
le second cours, sur les autres côtés le troisième cours
de pelle qui est la plus mauvaise terre, bêchez ensuite
ce fonds à gros gueret, à la bêche ou à la pioche. La
fosse étant faite, rejetez la moyenne ou la seconde
terre que vous avez sortie, ensuite la première ou moins
mauvaise : ce qui se trouvera à la hauteur de la sépa-
ration de la bonne & mauvaise terre. Briséz & foulez
cette terre avec le tranchant de la bêche, posez l'ar-
bre dans sa place & dans son alignement ; couvrez-en
les racines avec la terre de la superficie du contour
de la fosse, observant qu'il n'y ait ni paille, ni her-
be, ni bois, ni bruyeres qui puissent toucher les ra-
cines ; arrangez avec la main ces terres dans l'inté-
rieur des racines, lesquelles doivent avoir été rafraî-
chies & taillées, en sorte qu'il ne se trouve aucun vi-
de, ni au-dessous ni au-dessus. Lorsqu'elles sont cou-
vertes de trois ou quatre doigts de terre, foulez-
les avec les pieds ; laissez l'arbre dans cette position
pour faire la même opération aux autres fosses ; cou-
vrez ensuite les fosses avec des feuilles que vous au-
rez fait ramasser à quatre ou cinq doigts d'épaisseur,
n'importe de quelle espece elles soient ; enfin, jetez
la mauvaise terre tirée du fond de la fosse, au pied
de l'arbre, & buttez-le d'un pied & demi au-dessus
du niveau de terrain : si les bestiaux vont paître dans
ces lieux, il faut armer les arbres d'épines, quoique
le plus court, c'est de les conduire ailleurs. Il convient
de faire les fosses six mois ou un an d'avance avant
la transplantation, & de les combler des deux premières
terres trois ou quatre mois avant de planter.

Autre maniere de faire croître des Meuriers en quan-

M E U M M I E 54
tité dans quelque terrain que ce soit, & de se procu-
rer sans beaucoup de dépense de quoi entretenir une
manufacture de soie. Prenez des Mûres lorsqu'elles
sont au point de leur maturité ; faites-les tremper
quelque-tems dans l'eau ; ensuite écrasez-les avec les
deux mains. Dans le tems que les mûres trempent,
faites filer & tordre du foin de maniere à en former de
moyennes cordes ou torches, & après avoir écrasé ces
mûres en bouillie, enduisez-en ce foin que vous met-
trez dans la terre en espece de sillon ; & recouvrez ce
foin d'environ un pouce de terre. Vous aurez en peu
de tems une si grande quantité de mûriers, que dans
un carré d'environ trente toises il vous naîtra des
sujets en assez grande quantité pour les transplanter
dans toute une Province. Lorsqu'ils ont atteint une
certaine quantité, on les met en pépiniere, c'est-à-
dire, on les transplante à deux ou trois pieds de dis-
tance les uns des autres & on les laisse croître. Quand
ils sont assez forts, on les transplante à demeure ; au
reste, ils viennent plus ou moins vite selon la qualité
du terrain.

MEURTRISSURE de quelque membre, comme
pieds ou mains. Remede. Trempez aussitôt un linge
dans du vinaigre froid ; serrez-en la partie blessée avec
la main le plus fort qu'on le pourra endurer, afin de
réprimer la fluxion ; ensuite pour appaiser la douleur,
mettez un cataplasme fait de feuilles d'oseille cuites
sous les cendres chaudes, puis pilées avec onguent
rosat & beurre frais.

Ou broyez du persil avec du sel, & un peu d'huile
d'olive ; frottez le mal avec le jus & appliquez le
marc dessus.

Si c'est une contusion en partie charnue, oignez-la
d'huile rosat & de vin mêlés ensemble & appliquez
dessus une emplâtre de cire neuve jaune, ramollie
dans l'eau chaude & étendue sur de la toile.

Si la contusion est avec plaie, lavez le mal avec du
vin tiède, & appliquez dessus le jus & le marc des
feuilles de bouillon blanc pilées.

MICACOU L I E R. Arbre. V. ALISIER.

MIEL (le) est un suc en forme de rosée que les

Abeilles sucent sur les fleurs & les plantes, & qu'elles dégorgerent dans les alvéoles de leurs ruches, après l'avoir digéré. Il y a le miel blanc ou vierge, & le miel jaune. Le miel vierge est celui qui coule de lui-même des rayons sans expression ni chaleur: c'est le plus propre à être mangé & à faire des confitures. Le jaune est celui qui est tiré par expression des rayons à l'aide du feu ou de la chaleur du soleil. Il a de l'acreté: on l'emploie pour les remèdes extérieurs & pour les lavemens. Le Miel est chaud de sa nature; absterfif: nourrissant; il est bon aux poulmons, mais il se tourne aisément en bile.

Le Miel demande beaucoup de propreté, il faut avoir attention de n'y laisser rien tomber dedans, de peur qu'il ne s'aigrisse: ainsi il faut séparer soigneusement d'avec le mauvais, les rayons blancs d'avec ceux qui sont noirs: casser les rayons de cire, & ne laisser que ceux qui sont remplis: avoir les mains bien nettes pour écraser & broyer les rayons qu'on met à mesure dans un tamis de crin posé sur une terrine vernissée bien propre, & y laisser couler le miel jusqu'à ce qu'il n'en tombe plus. On met le beau miel dans des pots de terre plombés bien échaudés & bien égoutés; on le couvre d'un papier: on n'y touche pas de cinq ou six jours: ensuite on enlève avec une cuiller les fragmens de cire qui sont restés, & qui furnagent; ce miel se fige bientôt, il est blanc, & on l'appelle vierge parce qu'il n'a point été échauffé, on le couvre d'un papier & d'un parchemin, on met une huile par-dessus. Pour faire le Miel commun, on repaîtrit le marc qui reste dans le tamis: on le joint avec du miel de moindre qualité qu'on a fait égoutter à part: si on est dans un tems un peu froid, on met le tamis & la terrine avec tous les rayons froissés dans un four après qu'on en a tiré le pain, pour que la chaleur fasse couler ce qui reste de miel dans la cire: ce miel a une couleur rousse, & ne se conserve pas si long-tems; on l'écumé comme l'autre, & on le couvre de même: on met les pots de l'un & de l'autre dans un endroit sec & à l'air.

Pour donner au miel le goût du miel de Narbonne,

il faut dans le tems qu'on écrase les plus beaux rayons les parfemer de fleurs de romarin: elles impriment leur goût au miel.

Le Miel est chaud, & ne convient gueres aux jeunes gens ni aux personnes qui ont le sang bouillant; parce qu'il peut causer des ébullitions de sang, ni aux hypocondriaques, ni aux scorbutiques; mais il est bon aux vieillards.

MIGRAINE (la) est une douleur qui n'occupe que la moitié de la tête, l'autre moitié étant sans douleur: elle est ordinairement longue & opiniâtre. Remède. Battez quelque tems trois blancs d'œufs avec un peu de safran, & l'appliquez au front dans l'accès de la Migraine étendu sur un linge. Appliquez en fronteau du poivre en poudre incorporé avec l'eau-de-vie.

Ou mêlez des feuilles de roses rouges, & un peu de farine de froment avec du vinaigre: faites bouillir ce mélange jusqu'à consistance d'emplâtre, & appliquez-le sur les temples.

Un vomitif la guérit quelquefois. On peut aussi avaler trois verres d'eau, & après les avoir avalés, se promener quelque-tems.

Mettez de l'eau-de-vie dans le creux de la main, & l'attirez par les narines.

Le Caffé est bon à la Migraine. *V.* Cerveau, Tête.

MILLE FEUILLE. Plante qui croît dans des lieux incultes & secs; elle pousse plusieurs tiges hautes d'un pied: ses feuilles sont découpées menu & semblables à une plume d'oiseau; elle est astringente & amère: son usage est dans les hémorragies, soit du nez, soit du ventre, de la matrice, dans le crachement de sang, & les hémorroïdes: on en ordonne le suc depuis trois onces jusqu'à six.

MILLEPERTUIS. Plante qui croît dans les bois & lieux incultes: elle est chaude & dessicative: on l'emploie pour mondifier les plaies, dissoudre le sang coagulé. Elle est un des meilleurs vulnéraires, tant intérieurement qu'extérieurement, & spécialement contre les ulcères des reins, & pour en chasser le sable. Son eau est bonne contre les vers des enfans, contre la mélancolie, la manie, & son huile est bonne contre

la sciatique, le rhumatisme, &c.
MILLET. Le Millet est le plus petit de tous les grains, ces grains sont ronds & luisans; son tuyau croît jusqu'à dix-huit pouces de haut, & son épi a de longs filamens épars.

Il y a le Millet rouge & le Millet blanc; le rouge ne sert que pour la volaille & la nourriture des oiseaux; le blanc peut être mêlé avec le froment, & faire du pain; le Millet épuise beaucoup les terres, ainsi que le bled de Turquie ou le maïs.

Culture du Millet suivant la nouvelle méthode de M. Duhamel. 1°. une terre légère & sablonneuse lui convient mieux que toute autre. 2°. on doit le semer fort clair, & le couvrir de terre avec la charrue: on le sème depuis la mi-Mai jusqu'à la fin: on peut le semer aussi à la fin de Juin; 3°. un mois après qu'il a poussé, on le laboure autour des pieds avec un sarclou, & on enlève ceux qui sont trop près les uns des autres, car ils doivent être à six pouces d'intervalle; 4°. lorsque les panicules sont en grain, on en éloigne les oiseaux par quelque épouventail. On en fait la récolte à la mi-Septembre, c'est-à-dire, qu'on coupe avec un couteau les panicules près le premier nœud, on doit ensuite les porter dans la grange, les mettre en tas, les y laisser cinq ou six jours; ensuite les porter dans l'aire, les battre comme on fait le bled, 5°. faire sécher le Millet avant de le mettre dans le grenier, & le remuer de tems en tems.

MINE DE PLOMB ou *Minium*, est du Plomb minéral pulvérisé & rendu rouge par une longue calcination au feu: on s'en sert dans les onguens, & on l'emploie dans la peinture.

MINERAL. V. Eaux Minérales.

MINÉRAUX. On appelle ainsi 1°. les Métaux, tels que l'or, l'argent, le cuivre, le fer, le plomb, le mercure, &c. 2°. les demi-métaux, comme le vitriol, l'alun, l'antimoine, &c. les sels, les sulfures, les bitumes, les pierres, &c.

MINEURS, (les) sont ceux qui n'ont pas encore vingt-cinq ans accomplis. En pays de Droit Ecrit, il en est de même avec la différence qu'on appelle Pupille

ou impubère celui qui est sous l'autorité d'un Tuteur, & qui devient de plein droit Mineur à quatorze ans accomplis, & la Pupille à douze: l'un & l'autre forment de l'autorité du Tuteur, & on nomme un Curateur. En pays coutumier, les Mineurs ne sortent de tutelle qu'à la majorité, ou bien par des Lettres d'émancipation, en vertu desquelles le Mineur sort de la puissance du Tuteur, dispose de ses meubles, reçoit ses revenus, & agit en son nom sous l'autorité d'un Curateur.

Mais le mariage du Mineur produit l'effet de l'émancipation; un Mineur ne peut tester en jugement sans être assisté d'un Curateur.

Les Mineurs peuvent être restitués contre tous Contrats & obligations, quand il y a la moindre lésion; mais pourvu qu'ils n'aient pas fait ce qu'un bon Économe en auroit fait en leur place. Ainsi quand il veut être relevé d'un Acte passé en minorité, il lui suffit de prendre des Lettres de rescision; mais il faut observer que tous Négocians & Marchands en gros & en détail, & les Banquiers sont réputés majeurs pour le fait de leur commerce, & ne peuvent être restitués sous prétexte de minorité: il en est de même des Officiers de Judicature pour le fait de leur charge. Les prescriptions ordinaires ne courent point contre un Mineur pendant sa minorité, mais les Mineurs sont sujets aux formes & aux prescriptions qui sont portées par les coutumes.

MINUTE. On appelle ainsi l'original des Actes qui se passent chez les Notaires, & les Jugemens qui s'expédient dans les Greffes sur quoi on délivre des grosses & des expéditions authentiques: ces minutes restent en dépôt chez les Notaires; elles doivent être signées des Parties, mais les Grosses & les Expéditions ne doivent être signées que des Notaires.

Ces Grosses & Expéditions se délivrent aux Parties, & elles font foi en Justice, quand le sceau y est apposé.

Les Minutes des Jugemens doivent être signées des Juges, & restent en dépôt au Greffe de la Jurisdiction où les Jugemens ont été rendus.

MIROBOLANS. Fruits gros comme des prunes qui viennent des Indes du côté de Bengale: les Citrins sont le plus en usage, & on s'en sert comme purgatifs contre l'humeur bilieuse, la dysenterie, le cours de ventre. La dose est de six dragmes à une once & demie.

MIROTON, terme de cuisine. *V. BOEUF.*

MOELLE. Substance graisseuse qui est renfermée dans les os des animaux. Celle des bœufs, des veaux, des cerfs, des chiens, des chevreux, sert à divers remèdes. La plus estimée est celle du cerf: on l'emploie avec succès contre les rhumatismes, la goutte sciatique, pour fortifier les nerfs & pour résoudre. La Moelle de veau est encore fort bonne pour amollir & résoudre: à l'égard de la Moelle de bœuf, on en fait des ragouts, & même des tourtes.

MOILON. Pierre blanchâtre qui se tire des carrières en divers morceaux: le meilleur est celui qui est le plus dur & de bonne affiette; il doit avoir été équarré puis hiverné avant que de l'employer. Le Moilon est un des matériaux où l'ouvrage va le plus vite; il sert sur-tout à garnir le dedans des gros murs.

MOINEAU, ou Passereau. Oiseau fort connu & d'un naturel fort familier. Les Moineaux sont volontiers leur nid dans des trous de vieux bâtimens, & dans des pots de terre; les femelles pondent trois fois tous les ans: on ne doit les dénicher que huit jours après qu'ils sont éclos. On les nourrit de mie de pain, & de tout ce qu'on veut.

MOIS. Il y a douze Mois dans l'année: il y en a sept qui ont trente-un jours; savoir, Janvier, Mars, Mai, Juillet, Août, Octobre, Décembre: quatre de trente, Avril, Juin, Septembre & Novembre & Février qui n'a que vingt-huit ou vingt-neuf.

Pour trouver les mois qui ont trente jours, & ceux qui en ont trente-un, il n'y a qu'à abaisser le second doigt de la main qu'on appelle index, & le quatrième qu'on appelle annulaire; compter les mois sur les doigts de la main, commençant par Mars sur le pouce, Avril sur l'index, & ainsi de suite: tous les doigts levés marqueront les mois des trente-un jours, & les autres marqueront les mois de trente, Février

n'a que vingt-huit jours dans les années communes, & vingt-neuf dans les bissextiles.

MOISSON. Lorsque le bled cesse de fleurir par un beau tems clair & chaud, on peut espérer une bonne Moisson. Si les Laboureurs avoient soin de remarquer le tems qui s'écoule dans la plupart des années, depuis que le grain est semé jusqu'à ce qu'il fleurisse, on pourroit sur cette observation régler le tems de la semaille, & faire en sorte que la fleur du bled arrivât au même âge de la lune qu'il auroit été semé. Le plus favorable est celui de la pleine lune; parce qu'alors l'air est ordinairement tranquille, & le ciel serain. Le tems le plus convenable à la maturité des bleds est un tems chaud entremêlé à propos de pluies douces; car par un tems fort humide, la paille se couche facilement & pourrit, l'écorce de grain s'enfle & rend plus de son que de farine: au contraire, un tems trop sec dessèche le grain trop promptement; il se ride & devient de peu de valeur.

Le point de perfection pour la maturité des grains, est de sortir facilement de l'épi, & de ne se point briser sous le fléau quand on le bat dans la grange.

La parfaite maturité du grain se connoît encore au changement de couleur de la paille, qui de jaune qu'elle étoit, devient blanche, & au crochet que forme l'épi en abaissant sa pointe: à l'égard du bled qui a été frappé de la rouille, on doit le couper avant qu'il soit entièrement mûr; parce que l'aridité de cette rouille rongeroit en peu de tems toute la substance du grain.

On ne doit dans les règles commencer la Moisson qu'après qu'elle a été indiquée au Prône de l'Eglise Paroissiale. On doit faire la Moisson lorsque les bleds sont également blonds & jaunes, & on ne doit point attendre qu'ils soient tout-à-fait roux. Voici l'ordre qu'on doit garder pour les différentes sortes de bleds, 1^o. On commence par la Moisson de l'escourgeon; la seigle, environ trois semaines après; & tout de suite le méteil, l'épautre, le froment à la fin d'Août: on fauche les avoines & le froment de Mars en même-tems.

On arrache le millet & le panis quand le grain est bien formé : on doit les faire sécher au soleil en ruyaux : on moissonne le sarrasin en Septembre & en Octobre ; le bled de Turquie ou mais dans le même mois.

2°. On doit moissonner dès la pointe du jour, parce que la rosée enfle le grain, & l'empêche de trop s'égrainer : on peut couper le bled à sa volonté ; les uns le coupent près de terre lorsqu'ils veulent employer le chaume pour la maison ; d'autres par la moitié, destinant le reste à couvrir les toits ou à chauffer le four, ou bien ils le brûlent & le labourent avec le foin.

3°. A mesure qu'on coupe le bled, on doit l'étendre sur terre par trainées ou javelles, & les ranger bien régulièrement en les couchant par terre en travers sur les sillons, & laissant entre chaque rangée une espèce de petit sentier, afin que les épis & la paille se séchent promptement.

4°. Lorsque les poignées ou javelles sont sèches, on en fait des gerbes dont on fait des meules ou tas disposés en rond, de manière que tous les épis aboutissent au centre, & que l'extrémité des pailles soit en dehors : on ne doit point appuyer les gerbes l'une contre l'autre. En bien des endroits, on les met en monceaux par dizeaux. La gerbe doit être faite de sept ou huit poignées : le plutôt que le bled est charrié à la grange c'est le mieux, sur tout si le tems est à la pluie ; que s'il venoit à pleuvoir lorsqu'on coupe le bled, il vaudroit mieux cesser de couper, parce qu'il risque moins sur pied qu'abattu.

Si on avoit été contraint de couper le bled dans le tems qu'il n'étoit pas encore mûr, on doit exposer les gerbes au soleil : les épis en haut pendant vingt quatre heures, puis les mettre dans la grange pendant autre vingt quatre heures, & les exposer de nouveau au soleil, & continuer ainsi jusqu'à ce qu'ils soient mûrs.

Nouvelle manière de faire la Moisson, & de couper & ramasser les épis. 1°. il faut des faucilles moins grandes que les faucilles ordinaires, & avec lesquelles on ne coupe de la paille qu'autant qu'il en faut pour

pouvoir prendre les épis avec la main gauche, & les tenir tandis qu'on les coupe de la main droite : de cette manière on en moissonne une plus grande quantité que si on coupoit la paille presque au pied comme on fait d'ordinaire, parce que cette paille étant proche de l'épi, se coupe plus facilement : cette situation est plus commode pour les Scieurs de bled. Le Moissonneur doit mettre chaque poignée d'épis dans un grand tablier qu'il a retrouffé devant lui : cette poignée d'épis coupée ainsi court, est plus grosse que celle qu'on prend, & l'ouvrage avance bien plus ; d'ailleurs il ne prend que de bons épis, puisque les charbons, & les mauvaises herbes sont au-dessous.

2°. Avoir de grands sacs de grosse toile pour contenir la valeur de huit à dix tabliers pleins d'épis, & dans lesquels les Moissonneurs vident leurs tabliers ; les sacs doivent se fermer comme une bourse : une quarantaine de sacs suffisent pour une des plus grosses Fermes ; on en peut mettre une douzaine sur une charrette, & cette douzaine équivalant à douze douzaines de gerbes. Selon cette méthode, il y a infiniment moins de perte de grain que selon celle qui est en usage où la nécessité de ramasser les javelles, de les lier, de les charger, occasionne une perte considérable de grains. Les mauvaises herbes ne se trouvent plus mêlées parmi les épis. Il n'y a plus à craindre que les épis soient emportés par les vents, les ouragans, ou gâtés par la pluie, plus de Glaneurs de profession, qui sous prétexte de ramasser les épis, prennent souvent des gerbes de bled. Il est libre à chacun d'exercer sa charité à leur égard d'une autre manière.

3°. La moisson des épis étant faite, on doit avoir des Faucheurs tout prêts qui coupent avec leur faux la paille le plus ras de terre qu'il se pourra, & de cette manière on enlève les chaumes & les herbes de toute espèce : on fait emporter le matin les pailles coupées de la veille, & le soir les épis coupés pendant le jour. Au reste, on est bien dédommagé de la dépense de cette opération nouvelle par un tiers de paille de plus qu'on en recueille & par la quantité de grain, plus grande qu'elle n'étoit auparavant. Le champ

étant ainsi nettoyé, il se dispose bien mieux à produire de l'herbe fine pour la pâture des moutons.

4°. Pour mettre les épis à couvert de tout dommage, on doit faire construire un bâtiment de forme ronde séparé de tous les autres & dans un lieu sec. Les fondations doivent être un peu profondes, le mur de moïson, & bâti avec chaux & sable seulement, & jusqu'à la hauteur de six ou sept pieds au-dessus du rez de chaussée, terminer le mur à cette hauteur par un cordon de pierre de taille débordant d'un bon pied, & taillé en demi-cercle : continuer le mur de huit ou dix pieds au-dessus ; y ouvrir autour deux fenêtres, & immédiatement au-dessus du cordon, faire une ouverture pareille à celle d'un colombier, & débordant de quatre pieds tout autour, y pratiquer autour plusieurs fenêtres fermées par des treillis d'osier assez serrés pour que les moineaux n'y puissent entrer, & de bons contrevents : mettre des poulies à ces fenêtres pour pouvoir monter les sacs lorsque la serre sera pleine jusqu'aux premières fenêtres. Les épis ayant été serrés bien murs & bien secs dans un lieu ainsi construit, s'y conserveront beaucoup plus long-tems que dans tout autre.

5°. Pour faire sortir le grain de l'épi, les personnes qui ont imaginé & pratiqué cette nouvelle méthode de faire la moïson, ne sont point d'avis qu'on le batte avec un fléau dans un aire, au soleil, ou en grange. Leur objet est toujours d'empêcher le déchet considérable du grain qui résulte de la méthode ordinaire : ils ont imaginé un moulin que l'on peut comparer en grand, aux petits moulins à café, ou plutôt à tabac, avec la différence que les mouvemens de ces moulins sont horizontaux, au lieu que ceux du moulin à tabac sont verticaux.

On peut voir la description de ce moulin dans le Journal économique du mois de Juillet 1757.

Par le moyen de ce moulin & du tournoyement que le vent lui donne, les épis reçoivent un frottement qui en fait sortir jusqu'au grain le plus opiniâtre, de façon qu'il n'en demeure pas un seul enveloppé de capsule : le grain & la paille forment pêle & mêle de ce moulin, & tombent dans un crible de fil d'archal fin qui

qui est au-dessous, les fils desquels étant séparés de deux lignes & demi, & étant traversés par d'autres à un pouce de distance, les grains y passent facilement, & nullement la paille, laquelle se trouve couchée de coté sur les premiers fils.

En outre, le Crible est incliné par un bout, & a un mouvement semblable à celui d'un blutoir, mais plus fort, afin que par ses secousses le grain se sépare facilement de la paille. On a éprouvé qu'avec cette machine on peut expédier quarante-huit septiers de bled dans douze heures de tems, pourvu que le vent ne manque pas ; qu'il y ait deux hommes pour ôter les pailles, deux autres pour vider les sacs d'épis dans les tremies, & quatre pour ramasser les grains en dessous : ces huit hommes expédieront six fois plus d'ouvrage que des batteurs en grange, & ne sont pas si fatigués à beaucoup près : suivant cette méthode la paille étant comme moulue est bien mieux séparée du grain, & il s'en fait une épargne considérable : car dans une ferme où l'on recueille communément cent septiers de bled, il peut arriver facilement qu'on en recueille jusqu'à cent vingt-cinq. Outre cela il y a un épargne de 40 liv. sur quarante-huit septiers, & plus de 100 liv. sur la façon totale des 135 : ainsi en merchant le septier année commune à 15 liv., ce sera 375 liv. & joignant 100 liv. d'épargne sur le travail, cela fera 475, somme qui peut suffire à payer une partie des frais de la culture.

Un Économiste entendu peut tirer un grand service des pailles des épis, lorsqu'elles sont moulues comme on vient de dire, car en les arroiant légèrement avec de l'eau où l'on a fait dissoudre du sel, elles peuvent tenir lieu de foin aux bestiaux dans les années où le foin est cher, car étant excités par cette saumure, ils mangent les pailles avec autant de goût que le foin.

6°. On doit faire un triage des grains en différentes classes qui soient de qualités différentes, afin d'en avoir un meilleur débit. Car il est certain, par exemple, qu'un quart de boisseau de bled noir sur un septier de bled froment portera préjudice de deux boisseaux dans le prix ; ce qui fait un sixième de perte

sur la totalité. Mais quand même on auroit nettoyé le bled le plus exactement qu'il est possible, de tous grains étrangers, il y aura toujours trois sortes de grains différens de qualité, & par conséquent de prix.

Or, pour pouvoir parvenir à faire le triage de ces mêmes grains en différentes classes, l'auteur de cette nouvelle méthode & qui a inventé le moulin pour séparer les grains des épis dont on vient de parler, a imaginé pareillement deux machines, dont on voit la description dans le même Journal: par le moyen de la première, on peut faire jusqu'à quatre classes différentes d'un même grain; & par la seconde, on peut enlever les taches des grains qui ont ce qu'on appelle le *bout*, en terme de Boulanger. L'auteur fait voir que ceux qui en sauroient faire usage, retireroient par-là plus de quarante sols de bénéfice par septier au-delà du prix ordinaire, & il le prouve. En effet, en divisant le bled en trois classes, l'une qu'on appelle la tête du bled, la seconde le bled moyen, & la troisième le petit; on trouvera que sur douze boisseaux, il y en aura environ six qui seront de bled de choix, quatre de bled moyen & deux de petit bled. Or, comparez maintenant le prix de ces trois classes de grains qu'aura produit un septier de bled ainsi partagé, avec la valeur du même septier dont les qualités ne seroient point séparées; vous trouverez que si le bled moyen vaut 15 liv. le septier, la tête du bled vaudra 21 ou 22, & le petit bled 9 à 10. D'où il suit que, si les six boisseaux de la tête du bled qui font la moitié d'un septier, valent 10 liv. 10 sols, à raison de 21 le septier, les 4 boisseaux de bled moyen qui font le tiers du septier vaudront 5 liv. sur le pied de 15 liv.; & les deux boisseaux de petit bled qui font la sixième partie du septier vaudront 34 sols 4 deniers sur le pied de 10 liv. En sorte que ces trois prix joints ensemble feront une somme de 17 liv. 3 sols 4 den. qui fera la valeur totale du septier ainsi trié, & la différence ou le bénéfice sera de 40 sols 4 den. au-delà du prix du même septier de bled qui n'auroit pas été trié.

On peut essayer de battre immédiatement après la récolte, une partie de toutes les especes de grains

qu'on a cultivés, réserver l'autre partie en gerbes pour les battre en grange pendant l'hiver, comme c'est l'usage dans bien des Provinces: on jugera par-là laquelle de ces méthodes est préférable, & s'il y a quelque avantage à espérer dans l'un ou l'autre cas relativement à la quantité ou à la beauté des farines.

MOISSONNEURS. On appelle ainsi, outre les Valets qu'on a chez soi pour le travail de la moisson, des gens de journée de dehors qui viennent se louer pour aider à faire la récolte: on les loue à tant par arpent de récolte ou pour un prix total, pour toute la moisson: l'usage commun est de les nourrir & de les coucher, & de leur laisser prendre ce qu'ils appellent leur *gagnage*. C'est un certain nombre de gerbes, comme le quatorzième dizeau du produit de la moisson. On donne ordinairement aux Moissonneurs pour le sciage du bled depuis 2 livres jusqu'à 3 livres.

Si on les paye en grains, on ne paye que sur le pied de ce prix. Ces derniers sont ordinairement obligés à faire gratis plusieurs travaux appelés corvées & qui sont des suites de la moisson, parcequ'ils y ont part.

MONITOIRE. On appelle ainsi un Mandement de l'Official adressé à un Curé pour avertir tous les Fidèles de venir à révélation sur les faits mentionnés, à peine d'excommunication. Le Monitoire n'a lieu que dans les crimes & scandales publics, ou vols de conséquence. On y a recours lorsque la Partie civile, ou le Procureur du Roi ne peuvent justifier par témoins le contenu dans leur plainte, alors ils demandent au Juge qui doit connoître du crime la permission d'obtenir & de faire publier un Monitoire; & en vertu de l'ordonnance du Juge, l'Official est obligé d'accorder le Monitoire, & en cas de refus, on peut saisir son temporel. Les Juges d'Eglise ne peuvent délivrer aucun Monitoire pour des causes qui ne sont pas de leur compétence sans ordonnance des Juges ordinaires & pour des causes graves: la permission d'obtenir Monitoire ne doit être refusée à personne: on ne doit mettre dans les Monitoires les noms de qui que ce soit.

MONTAGNES. (Pays de) Les terres situées dans un pays de montagnes, demandent qu'on ait attention d'y faire croître tout ce qui peut y venir à bien, parce qu'elles sont ordinairement stériles. Ainsi lorsque le pays est découvert on y peut planter ou des vignes ou des bois : on y peut nourrir beaucoup de moutons, des chevres, & beaucoup de mouches à miel.

MORELLE. Plante qui porte de gros fruits comme les bayes de genièvre, d'abord verts & noirs & remplis de suc en mûrissant : elle croît proche les haies. Ses bayes sont rafraîchissantes & astringentes : on se sert de son jus extérieurement dans l'érysipèle, les dartres, les démangeaisons, le cancer, &c. Son herbe est bonne contre les hémorroïdes.

MORFONDURE. On appelle ainsi le Rhume des chevaux. C'est une décharge qui se fait sous la gorge des humeurs crues ou pituiteuses qu'un cheval a contractées par un grand froid après avoir beaucoup travaillé, ou pour l'avoir laissé boire étant trop échauffé. On connoît qu'un cheval est morfondu lorsqu'il a le gosier sec & dur plus qu'à l'ordinaire. Si le morfondement est violent, s'il donne la fièvre, si le cheval ne peut avoir son haleine à cause de l'oppression de poitrine ; on doit le saigner de la veine du col. On le saigne encore s'il y a esquinancie, c'est-à-dire, s'il ne peut avaler : en général on traite les chevaux morfondus comme ceux qui ont des gourmes. Si le cheval touffe beaucoup, avec un grand battement de flanc ; on doit lui donner un ou deux lavemens faits avec des feuilles de mauves, de violette, de mercuriale, pariétaire, de chacune trois poignées, une once de semence d'anis, une once & demi de scorie, de soie d'antimoine en poudre, le tout dans trois pintes d'eau, & la décoction coulée, ajoutez un quarteron de beurre frais : faites-lui prendre le lendemain deux onces de la poudre cordiale dans une chopine de vin. Elle est composée de baies de laurier, gentiane, aristoloche ronde, myrrhe, iris de Florence, rapure de corne de cerf, enula campana, de chacun quatre onces, anis, cumin, deux onces, canelle, demi-once, clous de girofle, deux dragmes, le tout

pilé à part & passé par le tamis de crin, & bien mêlé ensemble & gardé dans un sac bien bouché.

MORGELINE, ou Mouron blanc : Plante des Jardins : elle a les mêmes vertus que la pariétaire, elle est rafraîchissante & épaississante : on en fait manger aux malades qui crachent le sang. Appliquée sur les mammelles, elle dissout le lait grumelé.

MORILLE. Espece de Champignon gros comme une noix : on les trouve aux pieds des arbres, ainsi que les Mousserons dans les mois de Mars & d'Avril. Ils servent à l'assaisonnement des ragouts. On fait des ragouts des uns & des autres : à l'égard des Morilles on les coupe en long, on les lave, on les égoutte, on les passe à la casserole avec un peu de lard fondu, persil haché, bouquet, jus de veau, on les laisse mijonner, on les lie d'un coulis, à l'égard des Mousserons, on les lave en plusieurs eaux, & on les accommode de même. On met des croutes de pain bien chapelées au fond d'un plat & on vuide le ragout par dessus.

MORSURE faite par quelque homme ou femme. Pilez un oignon avec beaucoup de sel : appliquez-le sur la morsure & l'y laissez un jour & une nuit ; ensuite oignez la plaie d'un onguent fait avec graisse, huile & cire.

Autre remède. Pressez bien la plaie, lavez-la avec de bon vinaigre, couvrez-la de deux linges entre lesquels vous aurez mis des flocons de coton, après les avoir trempés dans l'eau-de-vie, où l'on aura fait dissoudre de la thériaque : enveloppez le tout d'autres linges trempés dans l'eau & le vinaigre, réitérez le pansement deux ou trois fois le jour.

MORSURE de Serpent. Appliquez sur la plaie de l'huile d'olive ordinaire : frottez-la & bassinez-la souvent.

MORSURE de Cheval. Mâchez des fèves d'haricot & appliquez-les dessus.

MORSURE d'un Singe. Melez de la cendre avec du vinaigre & du miel : faites-en un cataplasme.

MORSURE d'un Chat. Appliquez dessus un oignon pilé.

MORSURE d'un Chien non enragé. Fomentez la

partie mordue avec une décoction d'oseille, & appliquez-y dessus l'herbe fraîche pilée; ou lavez-la avec du jus du poireau pilé avec du sel blanc.

On connoît qu'un chien est enragé, s'il ne mange, s'il ne boit, s'il n'aboie point: si ses yeux sont rouges & horribles, s'il écume, s'il ne connoit point son maître, s'il fuit l'eau, s'il chancelle en marchant, s'il a la voix enrouée, si les autres chiens aboient après lui.

MORSURE d'un chien enragé ou de toute autre bête qui l'est, ou qu'on soupçonne de l'être. Remède. Faites brûler une ou plusieurs écailles de dessous d'une huître, en les mettant sur la braize, & couvertes de charbon noir, qui s'allumant, les brûlera; il faut les y laisser jusqu'à ce qu'elles soient toutes blanches, & se rompent facilement; puis mettez-les en poudre; & gardez cette poudre pour le besoin. Lorsqu'on veut s'en servir, prenez-en la valeur d'une écaille brûlée ou même davantage, & avec quatre œufs faites une omelette, que vous fricasserez avec de l'huile d'olive au lieu de beurre: faite-la manger à la personne mordue étant à jeun, & qu'elle soit six heures sans rien prendre: réitérez le remède de deux jours l'un, trois fois pour plus grande précaution: ou faites-lui avaler de cette poudre dans un verre de vin blanc.

Ce remède est fort bon aussi pour les chiens mordus d'une bête enragée, en leur faisant avaler la poudre d'une écaille calcinée avec de l'huile d'olive, & ne leur donner point à manger de quelque-tems. Aux chevaux, bœufs & vaches, on augmente la dose de la poudre, & on leur en donne la valeur de quatre ou cinq écailles.

On prétend que ce remède peut suffire sans qu'on soit obligé d'aller se baigner dans la mer, quoique les plus habiles soutiennent que c'est le moyen le plus efficace & le plus sûr pour être guéri, sur-tout si on est atteint de la rage.

Autre remède. Préservatif contre la rage lorsqu'on a été mordu par une bête enragée.

Prenez des feuilles de rhue, de verveine, de petite

fauge, de plantain, de Polypode, d'absynthe commune, de menthe, d'armoïse, de betoine, millepertuis, de petite centaurée autant de l'une que de l'autre: le tout dans le mois de Juin à la pleine lune; les faire secher, mais non au soleil: puis on les met en poudre bien subtile & on donnera une dragme dans un peu de vin tous les matins à jeun pendant quarante jours.

Autre remède. Prenez six onces de feuilles de rue arrachée de la tige, quatre onces de thériaque de Venise, autant d'ail épluché & broyé, autant de limaille fine d'étain; jetez le tout dans du vin de canarie ou dans du vin blanc: faites bouillir doucement ce mélange au bain marie pendant quatre heures dans un vaisseau de terre bien bouché, sans en laisser exhaler la vapeur: exprimez ce mélange & passez-en la liqueur. La dose est de deux à trois onces pour certaines personnes. Le malade doit garder la diette pendant trois jours après avoir pris ce breuvage, lequel doit être pris au plutôt avant le neuvième jour après la morsure, il faut le prendre froid ou du moins un peu chaud: le marc qui reste du mélange exprimé doit être appliqué à la plaie & renouvelé toutes les vingt-quatre heures. Ce remède employé plusieurs fois n'a jamais manqué de faire un effet salutaire. *Extr. des Jour. d'Anglet.*

MORSURE d'Animaux enragés. (Remède contre la) Il faut avoir recours au remède, immédiatement après qu'on a été mordu. On doit d'abord frotter la partie blessée avec une dragme d'onguent mercurial, tenir la plaie ouverte autant qu'il est possible, afin que l'onguent y pénètre: le lendemain réitérer la friction sur tout le membre mordu, purger le malade avec une drogue de pilules mercuriales; le troisième jour, frotter seulement la partie blessée & faire prendre le quart de la dose précédente de bolus mercurial, continuer pendant dix jours à frotter d'onguent tous les matins & à donner le bolus des jours précédents, il procure au malade deux ou trois selles, & empêche le mercure d'affecter les parties supérieures & au bout de dix jours purger le malade avec les mêmes pilules.

Ces pilules mercuriales doivent être composées de

trois dragmes de mercure crud, éteint dans une dragme de térébentine; de la rhubarbe choisie, de la coloquinte en poudre & de gutte-gambe, de chacun deux dragmes: on mêle le tout avec une quantité suffisante de miel clarifié. La dose est une dragme.

L'onguent mercuriel est composé d'une once de mercure crud éteint dans deux dragmes de térébentine, trois onces de graisse de mouton: on mêle le tout, & on en fait un onguent: la dose à chaque friction est une dragme.

Telle est la méthode dont le P. de Choiseul Jésuite, & de la Mission des Indes orientales, a bien voulu faire part au Public: il assure que depuis 1749. il a traité plus de trois cens personnes selon cette méthode & avec succès; ce qui est un grand préjugé de l'excellence de sa méthode: du reste, il veut que les malades s'abstiennent de l'usage des choses acres & acides, & des alimens crus & difficiles à digerer: il prétend que le bain dans la mer n'est d'aucune utilité. Enfin, il avertit qu'on doit augmenter la dose des remèdes & en continuer l'usage plus long-tems lorsqu'on a laissé passer deux ou trois semaines sans recourir au remède qu'il enseigne.

Remède contre toute Morfure vénimeuse. Mangez un citron ou avalez de la semence de citron dans du vin, ou broyez dans du vin blanc de la semence de raifort; passez-la par un linge & buvez-la.

MORT CIVILE. On appelle ainsi les effets de certaines peines qui emportent ce genre de mort, tel est le bannissement perpétuel hors du Royaume, & la condamnation aux galères à perpétuité, ou au-delà de neuf ans: car ces peines rendent un homme incapable de tous effets civils, comme de succéder, de disposer de ses biens par testament, elles ont aussi effet dans les condamnations par contumace lorsque les Condamnés décèdent après cinq ans sans s'être représentés & constitués prisonniers.

MORTIER. On appelle ainsi la chaux détrempee avec du sable: on s'en sert pour bâtir & lier les pierres. Celui où il y a trop de chaux ne vaut rien. Pour que le mortier soit fait dans les regles, il faut qu'il

y ait un tiers de chaux sur deux tiers de sable; par exemple, une broüetée de chaux éteinte de deux jours sur deux broüetées de sable de riviere. *V. CHAUX & SABLE.*

Rien ne contribue tant à la solidité des bâtimens que la bonté du mortier: c'est l'exacte proportion de la chaux & du sable qui fait la bonne qualité du mortier: la chaux par elle-même n'a point de corps, ni le sable de liaison: ainsi il doit y en avoir de l'un & de l'autre la quantité nécessaire. Pour connoître la quantité de chaux qu'il faut relativement au sable, il faut mesurer du sable plein un sceau, & verser par-dessus autant d'eau qu'il en pourra tenir: on a par ce moyen la quantité de chaux sèche qu'il y faudra mêler. Car elle est toujours en raison du volume de l'eau que le sable peut contenir.

Le sable des rivieres qui n'est pas terreux & dont les grains sont de petits cailloux un peu ternes est le plus estimé pour le mortier: tel est celui de la Seine, & il vaut beaucoup mieux que celui qu'on tire des sablonnières. Au reste, le sable en général n'est bon à faire de mortier qu'autant qu'il est bien net sans terre & sans limon, & que le grain en est bien proportionné, c'est-à-dire, qu'il y en a de gros, de moyens & de petits. *Voyez CHAUX.*

MORUE & MERLUCHE. Poisson de mer qu'on apporte tout salé de Terre-neuve. La plus blanche est la meilleure. Maniere d'accommoder la Merluce avant de la mettre tremper, battez-la bien avec un marteau pour l'attendrir: faites la tremper plusieurs jours en la changeant d'eau: faites-la cuire un moment avec de l'eau de riviere, retirez-la, & coupez-la en morceaux par feuillet. Ensuite mettez la quantité que vous voudrez dans une casserole avec de bonne huile & de bon beurre en égale quantité, gros poivre, un peu d'ail & de sel, si elle est trop douce: remuez sans cesse la casserole sur le fourneau jusqu'à ce que le beurre soit lié avec l'huile, & servez-la pour la manger à l'instant; on appelle cette sauce à la Gasconne.

2°. On mange la Morue à la sauce au beurre noir, au

persil frit , & à la sauce aux capres.

3°. A la sauce robert. Votre Morue étant frite, on fait un roux dans une casserole avec beurre & quelques oignons coupés en petits morceaux saupoudrés de farine : mouillez-les d'un bon jus, comme de bouillon de poissons : laissez-les mitonner à petit feu ; étant cuits, mettez-y vos morceaux de morue & faites-les mitonner dans la sausse à robert : faites que votre ragoût soit bien lié : mettez-y un peu de moutarde & un peu de vinaigre : dressez la morue dans un plat & jetez votre sauce par-dessus.

MORVE. Maladie des Chevaux. C'est un écoulement par les nazeaux d'une grande quantité d'humours flegmatiques, visqueuses, ou blanches ou jaunâtres ou verdâtres qui viennent presque toujours de quelque ulcère dans les poumons ; les causes extérieures en sont presque les mêmes que celles de la morfondure. Les signes en sont, 1°. qu'un Cheval morveux ne jette que d'un côté, qu'il est souvent sans toux, au lieu qu'un cheval morfondu jette des deux & qu'il touffe ordinairement, 2°. qu'il a entre les deux os de la ganache une ou plusieurs glandes qui sont fort douloureuses. Si la matière qui sort est puante la maladie est incurable : bien plus elle se communique aux chevaux qui sont auprès de celui qui en est attaqué.

Lorsque le mal n'a pas fait encore de grands progrès & que l'on s'y prend assez tôt, on peut le guérir avec les remèdes suivans.

Ne donnez au cheval morveux que du son mouillé, faites-lui faire un exercice modéré, & faites fondre deux livres de soufre dans une cuiller de fer : jetez le tout bouillant dans un seau d'eau, retirez le soufre, faites-le fondre une seconde fois, & jetez-le dans la même eau, & donnez la lui pour boisson.

Remarquez qu'il ne faut jamais purger les chevaux qui jettent.

2°. Seringuez-lui par les nazeaux & par moitié quatre cuillerées de fort vinaigre, autant de bonne eau-de-vie, le tout dissous dans une dragme de vieille thériaque, un scrupule d'ellebore blanc en poudre, &

deux grains de poivre long en poudre, & le tout mêlé : s'il continue à jeter, réitérez le remède & tâchez par des cataplasmes de faire supurer les glandes, ou de les faire tomber par le moyen de la pierre à cautère.

Les chevaux morveux ne laissent pas de servir & de travailler plusieurs années, mais à la fin cette maladie les emporte.

MOTTES à brûler, (les) se font avec le tan qui a servi à tanner les cuirs ; ce tan n'est autre chose que l'écorce des chênes mise en poudre. On pétrit le tan avec les pieds, on le met dans des moules d'une forme ronde : on les fait bien sécher : ensuite on s'en sert, ou on les vend au cent. Voyez TOURBES.

MOUCHES. Les Mouches communes qu'on appelle mouches tout court, sont de petits insectes ailés & connus de tout le monde. Elles sont fort incommodes dans les lieux chauds.

Moyens de les chasser des lieux d'où l'on veut.

Lavez les murailles de ces endroits avec du jus des feuilles de citrouille, après les avoir bien pilées ; elles n'en approcheront pas : on peut frotter de ce jus les cuisses & le ventre des chevaux.

A l'égard des Bœufs, frottez-les avec des baies de laurier cuites dans l'huile, & les mouches ne les tourmenteront plus.

Autre moyen de chasser les Mouches, & les empêcher de gâter les meubles, dorures, glaces & les tableaux : ce n'est pas en les détruisant qu'on peut parvenir à s'en débarrasser, puisqu'aussitôt elles sont remplacées par d'autres : il s'agit de les empêcher d'entrer dans les chambres lors même que les fenêtres & les portes restent ouvertes. Pour cet effet : frottez les murs ou la boiserie des chambres que vous voulez le plus préserver de ces insectes, avec de l'huile de laurier & en plusieurs endroits seulement : s'il y en entre quelques-unes, elles n'y resteront pas long tems, parce qu'elles ne peuvent souffrir cette odeur. On peut renouveler ce secret de tems en tems. Cette odeur n'est pas désagréable au point de ne la point souffrir ; & en cas qu'on ne le puisse, on peut du moins user de cette

méthode pour les offices, cuisines, salles à manger.

MOUCHES à Miel. Voyez ABEILLES.

MOUCHES CANTHARIDES (les) sont d'une médiocre grosseur, leur couleur est un verd luisant: on les trouve sur les frênes, les peupliers, les feuilles des rosiers. Elles sont d'un grand usage en Médecine, particulièrement dans l'apoplexie, la paralysie: on les applique sur la peau, derrière les oreilles, sur la nuque du cou, entre les deux épaules: se font autant de vessicatoires, qui excitent des enflures d'où il sort beaucoup de sérosités: quand on en a ramassé, on les fait mourir à la vapeur du vinaigre, & on les fait secher au soleil. Les plus nouvelles sont les meilleures.

MOULES. Espèce de Coquillage ou Poissons de mer, de la nature à peu-près des huîtres: mettez-les à sec dans une casserole sur un bon feu, & lorsque la chaleur les a fait ouvrir, épluchez-les pour en ôter les crapes.

MOULES en ragout. Lavez-les, passez-les à la casserole avec beurre frais, sel, poivre, persil, ciboule, chapelure de pain, un peu de vinaigre, & laissez les cuire à propos. On peut encore les accommoder de même; mais après les avoir tirées de leur coquille, ajoutez-y de fines herbes hachées; & l'eau des moules étant consommée mettez-y des jaunes d'œufs avec du verjus, si on les accommode à la sauce rousse on n'y met point d'œuf.

MOULINS. Il y en a de plusieurs sortes, 1^o. les moulins pour moudre le grain qui sont les moulins à eau: on les nomme à *volets*, lorsque l'eau passe par dessous, & à auge lorsqu'elle vient par-dessus, 2^o. les moulins à vent: ces sortes de moulins, sont d'un bon produit, lorsqu'on est dans un lieu où il y a beaucoup à moudre; 3^o. les moulins à huile, ceux à sucre, ceux à foulon pour foulter les draps, ceux à tan, ceux à papier pour réduire tous les chiffons de linge en pâte, à scie pour scier les planches, à forge, pour battre le fer, à poudre à canon, &c.

Les moulins à eau sont préférables aux autres parce qu'ils mourent d'un mouvement plus égal, qu'ils font la farine plus abondante & font moins de son,

au lieu que le vent interrompt le mouvement des autres. En général les moulins qui mourent le plus promptement sont les meilleurs, parce que broyant le bled avec précipitation, ils rendent la farine plus raffinée & mourent moins de son. On préfère aussi les moulins où il y a des bluteaux pour séparer le son de la farine parce qu'ils épargnent la peine de passer la farine par les tamis.

Il y a des règles établies pour la bonne construction des moulins à grain, afin que le public soit à couvert des fraudes des Meuniers, car il y en a qui peuvent en commettre: ainsi il faut que le cercle de bois qui environne les meules soit exactement rond, & bien serré, qu'il ne ferme pas des coins, afin qu'il ne tombe point de farine ailleurs que dans la huche; voilà pourquoi on oblige les Meuniers d'avoir des ais de meule & des coulisses de chute à point rond & bien serrés: ils doivent avoir des mesures de toute sorte, bien jaugées & marquées, des poids & des balances bien étalonés, afin que les particuliers puissent donner & reprendre leur grain à la mesure ou au poids. Lorsque le moulin est bon & sans friponnerie, il doit rendre autant de farine pesant que le bled, excepté deux livres pour le déchet de la farine sur un septier, & si on mesure la farine, il doit y avoir trente boisseaux de farine comble sur douze boisseaux de bled raz.

Il est presque impossible aux Propriétaires des moulins de les faire valoir. Ainsi il est d'usage qu'on les afferme, mais il est essentiel de les donner à la prisee; c'est-à-dire, de faire estimer la valeur des moulins & autres agrets du moulin, afin que le Meunier rende le tout en même état. On doit aussi obliger le Meunier de faire les voitures des matériaux pour les réparations de la cage du moulin; l'obliger à avoir des balances & des poids bien étalonés pour empêcher qu'il ne fasse des concussions; à entretenir les chaussées, voir s'il écore les canaux & fossés, prendre garde qu'il ne refoule les eaux au-dessus de lui, enfin qu'il ne laisse point empiéter sur sa bannalité. Il est de l'avantage du Propriétaire d'affermir son

moulin à la prisee, sauf à ne pas tirer le quart du revenu pendant trois ans : après cela il affermera la juste valeur : les Meuniers ménagent quand les frais les regardent.

MOURON. Plante qui naît dans les champs, les vignes, les jardins. Le mâle a la fleur rouge : la femelle l'a bleue. L'une & l'autre est amer & chaud & astringent : le Mouron est du nombre des vulnéraires : il est bon contre la morsure d'un chien enragé. Dans la manie, la mélancolie, les fièvres ardentes, c'est un excellent céphalique. Son eau distillée est bonne aux inflammations & ulcères des yeux.

MOUSSERON. Champignon fort petit & couvert de mousse : il est de fort bon goût, il croît dans les bois sous les arbres entre les épines, & entre les mois de Mai & de Septembre. Les Mousserons sont fort bons dans les divers apprêts des viandes. On en fait des ragoûts en les faisant cuire dans une casserole avec du beurre après les avoir nettoyés, lavés & séchés : on y ajoute du sel, poivre, muscade, & on lie la sauce avec un ou deux jaunes d'œufs.

MOUSSE. Espèce de petite plante ou plutôt d'herbe frisée qui croît sur les arbres & qui les fait quelquefois dépérir, si elle est en trop grande quantité : le chêne, le sapin & le tremble y sont sujets. La mousse sert aux Mariniers pour calfatier, on s'en sert encore pour encasser des fruits. Celle qui vient au bord de la mer sert à contenir les bouteilles de vin ou liqueurs qu'on envoie au loin, & empêcher qu'elles ne se cassent en s'entrechoquant par le mouvement du transport.

MOUT. On appelle de ce nom le vin doux qu'on a retiré de la cuve, après que le raisin a été foulé, & sans attendre qu'il ait bouilli : on met ce vin dans un chaudron sur le feu ; on le fait réduire aux deux tiers ; on y jette des poires, & des pommes, ou des coings ; on les y fait bouillir, & ce sont des confitures fort bonnes & dont on fait usage à la campagne, lorsqu'on veut aller à l'économie.

MOU TARDE. Plante qui est de trois espèces, la première qui est la moutarde ordinaire, a les feuilles semblables à celles de la rave. La seconde à celles de

l'ache. La troisième est appelée sauvage, parce qu'elle croît dans les lieux pierreux : on cultive la moutarde dans les champs & les jardins.

La graine de moutarde qu'on appelle senevé est chaude & incisive, elle réveille l'appétit : on en donne une dragme dans les actions hypocondriaques & léthargiques, le scorbut, le calcul : elle cuit parfaitement les alimens de difficile digestion.

MANIERE de préparer la moutarde pour la conserver toute l'année. Prenez deux onces de semence de moutarde en poudre, & demie once de canelle commune aussi en poudre, faites une masse avec de la fleur de farine, & une suffisante quantité de vinaigre & de miel dont vous ferez de petites boules, que vous laisserez secher au soleil ou dans un four, lorsque le pain en aura été retiré. Pour vous en servir, détachez une ou deux de ces petites boules avec du vin & du vinaigre : ce sera une fort bonne moutarde. Elle est convenable à l'obstruction des règles : elle est propre à jeun tous les matins ou dans un véhicule approprié est capable de préserver de l'apoplexie, du vertige, & des catarrhes.

MOUTON. Voyez BREBIS.

La chair de Mouton la plus délicate est celle de ceux qui ont mangé de l'herbe la plus fine & la plus douce, comme on l'éprouve dans les plaines des pays Maritimes, ou qui ont brouté dans les bruyères ou sur des montagnes arides ; au contraire, les moutons engraisés dans les pâturages les plus fertiles n'ont pas la chair si délicate : on engraisse fort bien les moutons avec des navets. Le persil est encore une excellente nourriture pour eux, parce qu'il est beaucoup plus chaud & plus sec. Si on en pouvoit semer plusieurs pièces, on les nourrirait d'une manière fort avantageuse. Les moutons sont d'une grande ressource : on ne peut trop les multiplier dans les terres.

La chair du Mouton est nourrissante, d'un bon suc quand le mouton est jeune & bien nourri : elle se digère facilement. Elle est propre à toute sorte d'âge & de tempéramment.

Le suif de mouton mêlé avec celui de bœuf, sert à

faire des chandelles : on s'en sert pour les pommades & pour les onguens.

Les peaux de mouton sont bonnes contre les foulures des nerfs ou quelque membre démis ; mais la peau doit être d'un mouton fraîchement tué : on s'en sert encore contre les rhumatismes & les froidures.

Gigot de mouton farci. Dégraissez le gigot, défollez-le : ne laissez que l'os du manche, après l'avoir bien battu : ôtez la peau de dessus, large comme les deux mains : faites piquer de menu lard le gigot, arrangez-y dedans une bonne farce : faites un ragout de pigeons, allérons, de ce que vous voudrez ; mettez-le dedans : recouvrez-le de farce, & le mettez cuire à la braize : étant cuit, servez-le avec un jus de citron pour entrée.

Gigot de mouton à l'eau. Battez-le avec le plat du couperet ; cassez-en les gros os ; mettez-le cuire dans une marmite avec de l'eau, sel, poivre, clous, fines herbes, barbes de lard, pinte de vin blanc : étant cuit, mettez-y une sauce.

Gigot de mouton à la Périgord. Lardez votre gigot avec du lard & des truffes coupées en petits lardons l'un & l'autre : remuez avec sel, persil, ciboule, enveloppez-le pendant deux jours dans du papier, & faites-le cuire à petit feu dans une casserole avec des tranches de veau.

Carré de mouton à la broche : on le sert pour hors d'œuvres après l'avoir piqué de persil : on y ajoute le jus d'une orange, & on le pane de mie de pain.

Côtelettes de mouton en ragout. Coupez-les séparément : applatissez-les avec le plat du gros couteau : piquez-les de petit lard ; poudrez-les de mie de pain, persil haché, sel & poivre : passez-les à la casserole avec lard fondu ; étant cuites, mettez-les dans un plat avec un ragout de champignon dessus. Les côtelettes de veau s'apprentent de la même manière. V. Langues de mouton.

Côtelettes de mouton & de veau farcies : faites cuire un carré de mouton dans une marmite avec du bouillon ; étant cuit, ôtez-en toute la chair : faites-en une farce avec du lard blanchi, de la tétine de veau

cuite

cuite, un peu de persil, ciboule, champignons, le tout haché & assaisonné de bonnes épices, une mie de pain trempée dans du lait ; liez la farce avec des jaunes d'œuf ; faites des bardes de lard de la grandeur des côtelettes ; mettez de la farce sur les bardes avec l'os de chaque côtelette ; panez-les par dessus, & mettez-les dans une tourtière pour leur faire prendre belle couleur.

Ragout de Pieds de Moutons. Echaudez-les : faites-les cuire, mais pas trop, dans un bouillon, avec persil, ciboule ; puis tirez-les, coupez le pied, ôtez l'os de la jambe, & étendez-en la peau sur la table, mettez-y un peu de farce ; roulez-les un à un ; rangez-les dans un plat ; arrosez-les d'un peu de graisse ; panez-les, & faites-leur prendre couleur dans un four : on y met un peu de ragout par-dessus.

On les accommode aussi à la sauce blanche, les passant à la casserole avec du lard fondu, sel, poivre, muscade, ciboule, fines herbes, & on blanchit la sauce avec jaunes d'œufs & verjus.

Terrine de Queue de Mouton aux navets. Faites blanchir dans l'eau bouillante des Queues de mouton, coupez-en les deux bouts ; faites-en des paquets à proportion des queues : mettez ces paquets dans une marmite, & sur des bardes de lard & tranches de bœuf assaisonnées comme il faut ; faites la même garniture sur les paquets, & faites feu dessus & dessous : faites prendre couleur avec du lard fondu dans une casserole, avec des navets bien ratisés & en façon d'olives ; remuez-les toujours ; puis faites-les égoutter, & remettez-les dans une casserole avec du coulis clair de veau & du jambon. Les queues de moutons étant cuites, tirez-les de la marmite, défilez-les, laissez-les égoutter, mettez-les dans une terrine, & versez dessus le ragout de navets.

Manière de couper le Mouton. Le rot de biffe & le gigot se coupent en travers jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de filet : le morceau le plus délicat est du côté du nerf. Le côté de la queue sur la croupe se coupe par aiguillette ; 1°. le carré par côtelette ; 3°. l'épaule par tranches dessus & dessous ; 4°. la poitrine par cô-

Tome II.

F

res après avoir ôté la peau qui est sur les tendons, & dans les endroits où le couteau ne résiste pas. L'agneau se coupe de même : on connoît que la viande de Mouton est bonne lorsqu'elle est noire & grasse en-dedans, le gigot court, le nerf fin, & bien mortifié. L'hiver est le tems du meilleur Mouton.

MUCILAGE. Corps gluant & épais, ressemblant à de la morve : il se fait avec des racines & des semences pilées au mortier, infusées en eau chaude, & coulées. Ces racines sont celles de guimauve, de mauve, de grande consoude, les semences à-peu-près de même : on en fait aussi avec des gommés & des fruits : les Mucilages entrent dans la composition de plusieurs emplâtres.

MUE. Maladie des oiseaux. Elle est moins dangereuse en Juillet qu'en Septembre, & dans les vents froids : on connoît qu'ils en sont atteints lorsqu'ils paroissent gros, tristes, mélancoliques : on doit les tenir à l'abri du froid, leur souffler du vin tiède dans la bouche, sur leurs plumes, & les faire sécher au soleil ou devant le feu.

MUGUET. (le) Fleur dont les tiges sont menues, sans feuilles; elles portent un bouquet de petites fleurs blanches ou bleues, d'une odeur agréable qui s'exhale au loin : ses racines n'ont ni côte, ni bulbe. Cette fleur vient d'elle-même dans les bois : elle fleurit en Avril & en Mai; on la cultive dans les jardins : il y a encore une autre espece de Muguet rouge, ou incarnat, qui a les fleurs plus grandes, plus odoriférantes, & d'une rougeur blanchâtre.

MUID. Mesure de vin qui contient 288 pintes, mesure de Paris : le demi Muid, dit autrement Feuillette, en contient 144; le Quart 72; le demi-Quart 36.

MULET. Bête de somme, qui provient d'un Ane & d'une Jument, ou d'un Cheval & d'une Anesse. Les Mulets sont fort robustes; on s'en sert pour porter de gros fardeaux & des bagages, sur-tout dans les Montagnes & les voyages de long cours. En France on se servoit de Mulets dans le Poitou, le Mirebalais, & sur-tout l'Auvergne, où ils sont les meilleurs. On estime davantage ceux qui sont nés d'un Ane & d'une Jument.

Un bon Mulet doit avoir les jambes un peu grosses & rondes, le corps ferme, & la croupe un peu pendante; on connoît leur âge aux dents; à trois mois leurs jambes ont pris toute leur croissance, & pour lors elles sont la moitié de la hauteur du Mulet : on les gouverne & on les nourrit comme les chevaux.

Les Mules ne sont pas aussi fortes que les Mulets, une bonne Mule doit être grosse de corps, avoir les pieds petits & les jambes sèches, le poitrail & la croupe larges, le cou long & vouté, & la tête petite.

Le Mulet & la Mule engendrent dans les pays chauds, mais dans ces pays-ci on ne croit pas utile qu'ils s'accouplent, parce que cela les rend vicieux & malins.

MULET ou MENGE. C'est une espèce de Meunier. Poisson assez semblable au barbeau : le Mulet a une grosse tête, les écailles luisantes, la chair blanche & molle : il vient de la mer, dans les rivières.

MULES AUX TALONS. Espece d'Engelure causée par le froid qu'on a souffert en ces parties.

Pour remédier à ce mal il faut faire bouillir de la sauge dans du gros vin, & y tremper dedans les pieds soir & matin : ce vin peut servir deux ou trois jours; si elles étoient entamées, il faudroit y mettre de l'onguent, ou une emplâtre.

MULOT. Petit animal semblable à la Souris. Ils sont nuisibles aux bleds & aux fruits; on doit leur faire la guerre avec des Souricieres, ou en leur donnant occasion de se noyer dans des pots d'eau couverts de paille.

MULTIPLICATION, (la) est la troisième des quatre Régles de l'Arithmétique : elle consiste à multiplier un nombre par un autre, afin de trouver un troisième nombre qui contienne autant de fois le multiplié comme il y a de fois 1 au multiplicateur. Le multiplié ou multiplicande est le nombre de dessus, & le Multiplicateur est celui de dessous, & de chaque figure de l'un, il en faut multiplier les figures de l'autre. Cette règle est très-importante à savoir pour un Agriculteur.

Pour multiplier facilement & promptement, il faut nécessairement favoir par cœur la table suivante.

2 fois 1 font 4	+ fois 4 font 16	7 fois 7 font 49
2 3 6	+ 5 10	7 8 56
2 4 8	4 6 24	7 9 63
2 5 10	4 7 28	8 fois 8 font 64
2 6 12	+ 8 32	8 9 72
2 7 14	4 9 36	
2 8 16		9 fois 9 font 81
2 9 18	5 fois 5 font 25	9 12 108
	5 6 30	2 fois 12 font 24
3 fois 3 font 9	5 7 35	3 12 36
3 4 12	5 8 40	4 12 48
3 5 15	5 9 45	5 12 60
3 6 18	6 fois 6 font 36	6 12 72
3 7 21	6 7 42	7 12 84
3 8 24	6 8 48	8 12 96
3 9 27	6 9 54	

Premier Exemple d'une Multiplication simple.

On a acheté 248 toises de terrain, à 200 livres la toise : on veut favoir à combien se montera le total.

Posez d'abord le nombre de toises 248 T.
& au-dessous mettez le prix de la toise 200 L.
après quoi posez encore dessous les 2 zeros 00
& parlant au 2 qui est au-dessous, & au 8 qui est au-dessus, dites 2 fois 8 font 16, posez 6 à la gauche des deux derniers zeros comme cy à côté 600
& retenez une dizaine : ensuite dites, 2 fois 4 font 8, & un de retenu font 9, que vous posez à la gauche du 6 ; de cette manière ci 9600,
& dites 2 fois 2 font 4, que vous posez à la gauche du 9, & le tout fait ci 49600
livres qui est le montant du prix de 248 T.
à 200 liv la toise.

La Multiplication composée est celle où il y a outre les livres, des sols & des deniers : elle est plus difficile que la précédente ; cependant pour la faire

exemplre nous allons en rapporter différens Exemples très clairs.

EXEMPLE. On doit 1500 liv. de pain à 2 f. 6 d. la liv. On veut favoir quelle somme cela fait.

D'abord multipliez	1500 l.
par	2 f.
& vous trouverez	3000 f.
Pour les 6 deniers prenez la moitié de 1500 liv. qui est	750
ensuite additionnez 3000 livres & 750 l. cela fera	3750
ôtez le zero de ce dernier produit, restera 375 l. ci	375
prenez la moitié de 375, & vous aurez 187 l. 10 s. ci	187 l. 10 s.

qui sera le montant de 1500 livres de pain à 2 f. 6 den. la livre.

EXEMPLE. On a pris chez le Boucher 186 l. de viande à 8 f. la livre, & on veut favoir quelle somme cela fait.

Pour faire cette opération, multipliez 186 liv. de viande par	8 sols,
& vous aurez	1488 f.

mettez un point après le premier 8. puis retranchez une figuré à droite du nombre des sols 1488, & vous aurez 148 dixaines, coupez-les par la moitié, & vous aurez 74 l. & 8 que vous poserez au-dessous de & de cette manière 148 l. 8 f.
74 l. 8 f.

Ensuite dites, en commençant de gauche à droite, la moitié de 14 est 7, que vous poserez au-dessous du 4, & la moitié de 8 est 4, que vous poserez à la droite du 7, ce qui fera 74 liv. & le 8, figure retranchée par le point, sera mise

dans l'ordre des fols, & le tout
fera

74 l. 8 f.

Autre exemple. On veut acheter
pintes de telle ou telle liqueur à
posez
à

280
3 l. 10 f. la p.
280 pintes.
3 l. 10 f. la p.

Pour faire cette opération, multi-
pliez les 280 pintes par 3 liv. &
le produit fera 840 que vous po-
serez au-dessous, & dans cette
forme

280 pintes.
à 3 l. 10 f.

produit de 3 livres 840

A l'égard des 10 f. on prend la moitié de la quantité de la chose, & cela, parce que 10 fous est la moitié de la livre, & dites : la moitié de 2 est 1, posez-le sous le 8, & dites : la moitié de 8 est 4, posez-le sous le 4, & la demi de zero est zero, que vous posez à la droite du 4 : ce qui produira 140 liv. faites un tout des deux sommes 840 & 140, & le montant sera 980 : c'est ce que coûteront les 280 pintes, à 8 fous la pinte.

Figure de l'opération 280 pintes.
à 3 l. 10 f. la pinte.

Produit de 3 liv. 840
Produit de 10 fous 140
Total, 980 liv.

*Règles à savoir pour faciliter l'opération de la
Multiplication.*

Prenez pour exemple la Multiplication du Muid de bled & de ses parties.

Le muid de bled étant supposé à 12 septiers.
& le septier à 42 boisseaux.
Lorsqu'on veut faire la Multiplication du muid de

bled, il faut pour 6 prendre la moitié du prix,
pour 4 en prendre le tiers,
pour 3 en prendre le quart,
pour 2 en prendre le sixième,
pour 1 en prendre le douzième,

Si les parties à multiplier sont des septiers & boisseaux ; il faut d'abord multiplier les muids par le prix & valeur du muid, selon la méthode ordinaire.

Ensuite pour les septiers & boisseaux, il faut prendre partie de partie.

EXEMPLE pour 7 muids, 10 septiers, 8 boisseaux,
à 72 liv. le muid.
7 muids, &c.
à 72 liv. le muid.

504 liv.

Prenez pour 6 septiers la moi-
tié d'un muid
laquelle fera 36 liv.

pour 3 septiers la moi-
tié de 6 septiers, 18

pour 1 septier le tiers
de 3 septiers, 6

pour 6 boisseaux, la
moitié d'un sep-
tier, 3

pour 2 boisseaux, le
tiers de 6 boif-
seaux, 1

568

Et si les parties n'étoient que des boisseaux qui font parties d'un septier, il faut observer le même ordre, en prenant lesdites parties sur la valeur du septier, comme on les a prises sur la valeur du muid ; car au septier il y a 12 boisseaux, comme au muid il y a 12 septiers.

EXEMPLE, sur	23 septiers	5 boisseaux $\frac{1}{2}$	
à	9	18 fols le septier.	
	207		
	20	14 fols.	
pour 4 boisseaux,	3	6	
pour 1 boisseau,	0	16	6 den.
pour 1 quart,		4	1
	232 l.	0	7 den.

Autre Exemple pour la Multiplication du muid de vin, & de ses parties.

On suppose 17 muids de vin, 3 quarts & demi à 55 livres le muid.

Il faut d'abord multiplier les muids ou les demi-queues par leurs prix & valeur; & après prendre sur lesdits prix & valeur, les quarts ou les quartéaux qui s'y rencontrent, en prenant comme ci-dessus partie de partie.

	17 muids, 3 quarts & demi	
à	55 livres le muid.	
	85	
	85	
pour 2 quarts,	27	10 fols.
pour 1 quart,	13	15
pour demi-quart,	6	17
	983 l.	2 f. 6 den.

Autre Exemple pour la Multiplication de la toise courante, pieds & pouces.

D'abord, il faut multiplier les toises par le prix & valeur d'icelles: ensuite,

Prenez pour 3 pieds la moitié du prix.
pour 2 pieds le tiers.
pour 1 pied le sixième.

& s'il y a des pouces; comme il y a 12 pouces au pied, il faut prendre partie de partie, de même qu'on a fait pour la Multiplication du muid de bled.

EXEMPLE,	pour 3 toises 4 pieds 5 pouces	
à	9 livres la toise.	
	279	
Pour 3 pieds, la moitié de la toise, sera	4 liv. 10 fols.	
Pour 1 pied, le tiers de lad. moitié sera	1 10	
Pour 4 pouces, le tiers d'un pied, sera	10	
Pour 1 pouce, le quart de 4 pouces, sera	2 6 den.	
	285 liv. 12 fols 6 den.	

Il faut observer un point important, lequel sert à toute sorte de Multiplication, c'est celui-ci. Lorsque vous prenez les fractions ou partie des parties, soit en haut, soit en bas, prenez-les en sorte que la dernière produite serve à produire la suivante. Par exemple, au lieu de prendre pour 4 pieds les deux tiers de la valeur de la toise, prenez pour 3 pieds la moitié, & pour 1 pied le tiers de ladite moitié, parce que la valeur d'un pied seul, doit servir à prendre la valeur de plusieurs pouces.

M. Barrême a donné deux Méthodes pour faire la Multiplication composée de livres & fols, sans se servir des parties aliquotes de 20; il dit lui-même qu'elles demandent beaucoup de tems pour être apprises.

Première Méthode par laquelle on vient à bout de multiplier tout d'un coup les fols en livres. 7

Prenez pour exemple	13. 5 écus
à	3 liv. 14 fols.

Premièrement, multipliez 135 par 3 l. vous trouverez 405:

en suite pour les 14 fols, prenez la moitié qui est 7: posez ce 7 au-dessus des 14 fols: multipliez-le en 135, & dites; 7 fois 5 font 35, desdits 37 ou autre produit, doublez la dernière figure qui est 5, ce qui fera 10; mettez-les au-dessous des 14; retenez la première

qui est 3 & qui sera pour les livres : continuez à multiplier vos 135 par 7, & dites 7 fois 3 font 21, & 3 livres de retenus font 24 ; posez 4 sous le 5, & reprenez 2 : 7 fois 1 est 7, & 2 de retenus font 9 ; posez-les, additionnez ces 94 avec les 405 qui sont au-dessus, vous trouverez 499 liv. 10 s. & la valeur de 135 écus à 3 l. 10 s.

	7
Figure de cette opération	135 écus.
à	3 l. 14 s.
	405
	94 l. 10 s.
	499 l. 10 s.

Application de cette règle.	
Supposez avoir acheté	253 aunes
à	7 l. 18 s.

Faites la même opération que par la règle précédente, & vous trouverez que les 253 aunes à 7 l. 18 s. monteront à 1998 l. 14 s.

	9 sols
Figure de la règle	25.3 aunes.
à	7 l. 18 s.
	1771 :
	227 : 14 s.
valeur.	1998 l. 14 s.

Si c'étoit 19 sols, ainsi que pour tous les sols impairs, on prend d'abord comme par 18 ; & pour le sol impair qui reste, on coupe la dernière figure de la marchandise, & on en prend la moitié de celles qui précédent : cette moitié produira des livres qu'il faut poser aux livres, & s'il reste 1 cet un vaut 10 sols, qu'il faut poser aux sols, ajoutant la figure retranchée.

Seconde Méthode de multiplier les sols en livres.
Exemple, 253 boisseaux à 7 l. 18 s. le boisseau.

Pour faire cette opération, posez les livres du prix sous les dixaines de la marchandise, & mettez la moitié des sols sous la dernière figure ; ensuite multipliez l'un par l'autre ; doublez la dernière figure, au lieu de l'ajouter, comme c'est l'ordinaire : ce seront des sols qu'il faudra mettre aux sols, & additionnez les autres figures qui sont au-dessus ou qui précèdent : ce seront des livres.

Figure de l'opération	
253 boisseaux à 7 l. 18 s. le boisseau.	
	79
	22 : 7.
	1771
montent à 1998 :	14 s.

Quand les prix de la marchandise ne sont que des sols simplement, il faut prendre la moitié desdits sols, & en multiplier la marchandise selon l'ordre ci-dessus.

Exemple, 100 aunes à 18 sols l'aune.

	19
	90. 0.
	200
montent à 190 livres.	

MUR MITOYEN. C'est tous murs ou de clôture, ou gros murs qui séparent des maisons ou des héritages, & ils sont réputés tels s'il n'y a titre contraire : ils peuvent même le devenir en payant la moitié, car tout Propriétaire peut poser ses bois sur le Mur de son voisin, l'élever s'il n'est pas assez haut, le démolir même, s'il n'est pas suffisant, en le bâtissant à ses frais & dépens.

Dans les villes, chacun peut obliger son voisin de faire séparation de leurs maisons, cours & jardins

par un mur de clôture de hauteur de 9 à 10 pieds, & de contribuer aux frais. La marque que le mur est mitoyen, est lorsque le chaperon, c'est-à-dire, la pointe de maçonnerie dont on couvre le mur, a un filet de pierre des deux côtés, car s'il n'en a que d'un côté, il est réputé appartenir tout entier à celui du côté duquel il est fait. Hors les villes & fauxbourgs ne se clot qui ne veut, dit la coutume de Paris.

MUR DE CLÔTURE. (le) Est tout Mur qui sépare des lieux appartenans à deux Propriétaires, & où il n'y a aucun bâtiment ni d'un côté ni d'un autre : tout Mur de clôture est réputé mitoyen s'il n'est justifié du contraire par écrit ou par construction.

MURS de Clôture d'un héritage, ou d'un bien de campagne, lorsqu'il est composé tout d'une pièce.

Rien n'est plus important, ni plus avantageux que de pouvoir clorre un bien de Campagne, de manière que les bêtes malfaisantes, les Chasseurs, ni les Voleurs n'y puissent entrer. Comme cet objet pourroit paroître trop dispendieux à bien des gens, un Cultivateur industrieux a proposé une manière de construire à peu de frais, ces sortes de Murs, & de telle sorte néanmoins qu'ils aient toute la solidité nécessaire. On doit faire d'abord tout autour de l'héritage un fossé large de huit pieds par le haut, & de trois pieds & demi par le bas, sur trois pieds de profondeur, en jettant toute la terre du côté de l'héritage : ce fossé étant creusé, on prend la terre même avec un tiers de chaux qu'on y mêlera pour en former du mortier : on fait avec ce mortier une espee de mur de terrasse : on lui donne le talus nécessaire & semblable à celui du fossé.

On doit faire cette espee de mur en-dedans du fossé du côté des champs qu'on veut clorre, & on l'éleve à la hauteur de quatre pieds, c'est-à-dire, un pied plus haut que le sol du terrain : on lui fait un petit fondement d'un pied dans le fossé même, & on donne à ce mur un pied & demi d'épaisseur ; on le forme avec deux planches à cette même distance entr'elles, dans l'entre-deux desquelles on jette le mortier à demi sec pour qu'il puisse se comprimer comme il faut, & on le bat à mesure pour qu'il se lie entierement.

On doit ménager à la hauteur du sol des terres des trous de quatre pouces de diamètre qui traversent le mur d'outre en outre : ils ne doivent être distans les uns des autres que d'un pied : pour former ces trous exactement, on se sert de morceaux de bois rond, de même diamètre, & que l'on met dans le mortier aux distances marquées : on doit avoir une assez grande quantité de ces cylindres de bois, pour en pouvoir mettre au moins 12 sur une longueur de dix-huit pieds qui sera celle des planches servant à former le mur ; ils doivent traverser le mur tout entier, & être contenus entre les planches ; lorsque le pan du mur est fait, on les fait sortir, & ils laissent les trous ouverts.

Ces trous serviront pour laisser passer chacun deux pieds d'aubépine, dont les racines seront plantées en-dedans de la clôture dans la bonne terre, & recouvertes deux pieds par-dessus au plus ; ces aubepines poussant au-dehors, feront une forte palissade qui tiendra au mur, & le garantira.

Enfin il faut achever le Mur de la hauteur de trois pieds seulement au-dessus des trous sans compter la couverture, & on ne lui donnera qu'un pied d'épaisseur par le haut : on le finira en mortier de terre seulement, & on lui donnera la hauteur de six pieds en tout sans comprendre son fondement qui est d'un pied comme on l'a dit, ni sa couverture qui doit être en tuile à chaux & à sable.

Selon le calcul qu'a fait l'Auteur de cette sorte de clôture, la dépense, y compris la façon, le fossé, la haie & la couverture, ne vient qu'à 7. liv. la toise courante ; & ne coûteroit en total que 300 livres pour enfermer au moins 40 arpens. *Journ. Econ. Août. 1758.*

MURS de Clôture plus simples. On peut encore, pour clorre une ferme, ou toute l'étendue d'un Bien de Campagne, l'environner d'un fossé large de six pieds & profond de quatre, dont on rejette la terre du côté du champ, & sur le chevet ou boulet qu'elle forme, on sème la haie vive qui doit un jour mettre le champ à l'abri des vents, & sur-tout des vents du Nord ; on doit de plus, planter d'espace en espace, des arbres

dont le fruit & le bois dédommagent du tort qu'ils peuvent faire, & qui servent encore à abriter la terre, Cependant par-tout où la terre n'est point rare, bien des gens croient plus utile d'enclore le terrain de Murs ou tout d'un coup, ou d'année en année, afin que la dépense soit moins onéreuse, d'ailleurs les Murs emportent bien moins de terre. *Journ. Oecon. Octobre 1758.*

On a éprouvé depuis long-tems que les récoltes sont toujours meilleures dans les enclos qu'en pleine campagne.

MUSCADE. Espece de noix venant d'un arbre qui croît en Asie. Les bonnes sont d'une grosseur raisonnable, pesantes, grises au-dehors, rougeâtres & marbrées en-dedans, d'un goût âcre, piquant, aromatique. Elles sont chaudes, stomachiques & céphaliques: elles aident à la digestion, chassent les vents, corrigent la puanteur d'haleine, arrêtent le vomissement, la lienterie, &c.

MUSCAT. Sorte de raisin excellent: il y en a de différentes sortes, 1°. le blanc qui a la grappe longue, grosse & pressée de grains; 2°. le rouge a les mêmes qualités; son grain est plus ferme; 3°. le noir est plus gros & plus pressé de grains, il est fort sucré; 4°. le violet, les grappes en sont longues & garnies de gros grains: 5°. le Muscat de Malvoisie, on le met au-dessus des autres à cause de son musc; 6°. le Muscat de Ribezatte est musqué, il a le grain plus petit que les autres, son suc est fort doux & agréable.

MUTATION DE FIEF (la) arrive quand un fief change de main, c'est-à-dire, de Propriétaire: or, la Mutation peut arriver 1°. de la part du Seigneur, & dans ce cas, le Vassal ne doit que la foi & hommage au nouveau Seigneur, & non l'aveu & dénombrement.

2°. De la part du Vassal; dans ce cas, outre la foi & hommage, le nouveau Vassal doit l'aveu & dénombrement dans les successions & donations en ligne directe, si le Donateur ne devoit ni droit ni profit de fief. *Voyez AVEU & DENOMBREMENT.*

3°. Il doit le droit de relief dans les cas de suc-

cession, donation, substitution en collatérale, & de bail emphithéotique.

4°. Il doit le droit de quint dans les Mutations qui se font par vente, ou par autre contrat équipollent à la vente, & même dans les Mutations qui se font par échange.

Dans la Mutation qui arrive en matière de censive, les droits de lods & ventes sont dûs au Seigneur censier, & en deux cas seulement; 1°. pour la Mutation qui se fait par vente, auquel cas l'Acheteur doit payer au Seigneur les ventes; 2°. lorsque la Mutation du Censitaire arrive par bail à rente rachetable, parce que ce contrat est équipollent à la vente; 3°. par celle qui arrive par contrat d'échange & permutation d'héritage; mais dans ce dernier cas, les lods & ventes sont dûs au Roi & non au Seigneur.

MYRRHE. Gomme résineuse qui croît dans l'Arabie; la bonne doit être en belles larmes claires, légères, de couleur jaune, d'une odeur forte, d'un goût amer & âcre. On ne s'en sert que pour les compositions, comme la thériaque. La commune est pour les emplâtres, onguens, &c. Son usage principal est dans les obstructions de la matrice; les affections du poulmon; on en donne une dragme en poudre dans un verre de vin blanc: son usage externe est contre les plaies de la tête, la gangrene, les ulcères, &c.

MYRTE. Arbrisseau dont les fleurs sont menues & odoriférantes: il se plaît dans les pays chauds & arrosés. Les Myrtes viennent de graine, & ils se marcottent avant la fête d'Août. On fend trois ou quatre doigts de long le bois qu'on met en terre à l'endroit d'un noeud jusqu'à la moitié de la grosseur de la branche, & au bout de six semaines on les transplante: on les taille quand ils sont grands.



N

NAPPE D'EAU. On appelle ainsi dans les jardins d'ornement une cascade qui se dégorge d'un bassin par une embouchure large dans un bassin inférieur, & qui forme aux yeux comme une large bande d'argent.

NAPPES. Ce sont de longs pans de filets carrés, à mailles d'un pouce, de huit ou neuf toises de long, pour prendre des alouettes au miroir: on y prend aussi des canards sauvages. On les tend bien roides avec des piquets: on laisse entre les Nappes autant d'espace qu'elles en peuvent couvrir, & un homme caché dans une loge à peu de distance, les tire lorsque les oiseaux sont dans l'espace qui doit les envelopper, en sorte que les Nappes se ferment comme les deux battans d'une porte. *Voyez* ALOUETTES.

Les Nappes pour les canards doivent avoir douze toises de long, & les mailles trois pouces, elles doivent être un demi pied dans l'eau. Il faut avoir des appellans de la même espèce attachés par le pied entre les deux Nappes.

NARCISSE (le) est une grande fleur à une seule feuille blanche entourée de six feuilles pâles & purpurines, portée sur une tige haute d'un pied: il y en a de beaucoup d'espèces, le Constantinopolitain, le Jaune, l'Anglois, le grand Narcisse d'inde, le Narcisse rouge, &c.

On les plante dans les parterres en planches à quatre doigts de distance, sur des alignemens tirés au cordeau: on a soin de bien labourer la terre, à la fin on les multiplie de cayeux, & on les replante en Octobre.

La racine du Narcisse est un vomitif. La décoction de cette même racine mêlée avec du miel, est un bon remède pour les coupures des nerfs, rétablit les entorses & les dislocations: étant mêlée avec du vinaigre & de la graine d'ortie, elle fait aboutir les apostumes,

mes, purge la pourriture des ulcères & elle efface les taches & rougeurs du visage.

NARCOTIQUE (les) sont des remèdes destinés pour rappeler le sommeil; pour réparer la perte des esprits causée par les infomnies, & calmer les douleurs vives. L'Opium & le Pavot sont les Narcotiques les plus efficaces: il y a encore le syrop de pavot blanc, le Laudanum qui est l'opium préparé, le diascordium, le syrop de nénuphar; les émulsions des quatre semences froides, la poudre de corail: mais les Narcotiques sont sujets à des inconvéniens fâcheux, parce que souvent ils rendent la tête péante & causent une espèce d'ivresse. D'habiles Médecins prétendent que la poudre ou teinture du corail, n'a pas les inconvéniens de l'opium & du pavot. On s'en sert dans les maladies où le sommeil est troublé par des douleurs aiguës, soit internes, soit externes, & dans le transport au cerveau.

NASSES. Filets dormans faits de longues cages d'osier, dont l'entrée va toujours en diminuant vers l'intérieur de la cage. Il y a plusieurs brins d'osier qui s'y réunissent & s'écartent sans peine pour laisser passer le poisson qui veut y entrer, mais comme ils se rejoignent lorsqu'il a passé, il ne peut plus sortir.

Il y a aussi des Nasses à prendre des oiseaux, qui sont faits de la même manière que les précédentes: on les place auprès de quelque buisson où il y a du grain semé aux environs; on y met une nichée de moineaux dedans & dans une petite cage; ceux-ci par leurs cris attirent les autres qui entre facilement dans la Nasse, mais qui n'en peuvent plus sortir.

NASTURCE ou Cresson d'inde. *Voyez* CAPRE CAPUCINE.

Natte. La Natte se fait de plusieurs tissus de paille, joints ensemble: la meilleure est celle dont le brin de paille est menu. Les Nattes sont nécessaires pour se garantir de l'humidité des murs, de même que pour conserver les tapisseries qui seroient tendues contre un mur un peu humide. Elles sont en usage à l'entrée d'une chambre ou appartement, dont le plancher est passé en couleur, afin que ceux qui y en-

trent, s'effluent leurs foulies auparavant; pour ne pas gâter le plancher: elles sont encore fort utiles pour porter les pierres de taille sur les civières, afin qu'elles ne s'écornent pas.

NAVETTE. Plante annuelle, ou espèce de Choux sauvage, dont la graine est noire & ronde. Elle est d'un grand usage; il y en a de deux fortes; la noire qu'on appelle rabette est la plus grosse, elle sert à faire de l'huile à brûler: les Apoticaïres emploient aussi cette graine ainsi que les Ouvriers en laine. Celle qui tire sur le violet, & qui est plus petite & moins amère, sert pour la nourriture des serins. On sème la Navette depuis le commencement d'Avril jusqu'en Juillet, & à plein champ: il lui faut des terres fortes & bien labourées; & que l'on herse après qu'on l'a semée: elle mûrit vers la fin de Juin, ce que l'on connoît quand elle blanchit: on l'arrache & on la bat dans le champ même, sur un drap pour en avoir la graine.

L'on ne doit pas mettre trop de terres en Navette & en Colza, parce que ces graines usent beaucoup la terre.

NAVETS. Racine potagère qu'on cultive dans les jardins & dans les champs. On en compte sept ou huit espèces: le Navet de Vaugirard, qui est estimé à Paris; le Navet commun, qui vient d'Aubervilliers, le rond & le gris; le Navet de Meaux le plus gros de tous; le Navet de Frenesfe, c'est celui qui est le plus délicat; le Navet de Saulieu en Bourgogne, & celui du Gatinois. En général les petits sont les plus agréables: les Navets viennent de semence, ils se multiplient de graines; ils veulent une terre légère & sablonneuse, cependant ils viennent fort bien dans les fortes quand elles sont bien labourées.

Dans les jardins on en sème sur planche au mois de Juillet pour en avoir l'automne, & l'hiver: on doit semer la graine un peu claire. Quand la graine est levée, on éclaircit le plan, on sarcle les mauvaises herbes: on ne doit pas les laisser en terre lorsqu'ils sont en état d'être cueillis, de peur qu'ils ne se cordent. Les Navets qu'on emploie à la cuisine, sont bons deux mois après qu'ils ont été semés.

Outre que les Navets servent à faire de bons potages, ils servent encore à faire des ragoûts pour mettre avec la viande. Pour cet effet, coupez vos navets proprement; faites-leur faire un bouillon dans l'eau: ensuite faites-les cuire avec du bouillon & du coulis, & un bouquet de fines herbes.

La semence de navet est chaude, dessicative, atténuante, incisive: elle pousse dehors la rougeole & la petite vérole: on l'ordonne dans les fièvres malignes, dans la jaunisse; la dose est d'une dragme. La racine est bonne pour la toux invétérée, l'asthme, la phthise dans une décoction d'eau chaude avec du sucre: on s'en sert extérieurement en cataplasme pour apaiser les douleurs.

Les navets cuits sous la braise appliqués derrière les oreilles, apaisent la douleur des dents: ils sont excellens contre les engelures des talons & autres parties.

NAVETS, gros navets & grosses raves, destinés à la nourriture des bestiaux pendant l'hiver & le printemps. Manière de les cultiver selon l'usage ordinaire; 1°. on doit avoir préparé la terre par plusieurs bons labours & par le fumier: la meilleure terre est celle qui est douce, sablonneuse & un peu humide.

2°. On doit les semer à la fin de Juin, dans tout le mois de Juillet & au commencement d'Août, ce doit être dans un tems de pluie pour que la graine leve.

3°. Semer la graine à la main & avec égalité, la recouvrir de terre avec la herse de l'épaisseur d'un pouce.

4°. Quand les navets sont levés, semer de la graine dans les endroits où il en manque.

5°. Les sarcler avec soin pour ôter les mauvaises herbes, & cela lorsque les racines sont grosses comme le bout du petit doigt; au lieu de sarcler, on peut donner un petit labour avec la houe.

6°. Empêcher qu'aucun bétail, & sur-tout les cochons, n'approchent du champ. Dans le mois de Novembre on doit arracher les raves de peur de la gèle, & les arranger par lits dans un cellier, mais on peut laisser les navets en terre.

Selon la Méthode de la nouvelle culture, on doit 1°. labourer la terre très-profondément, & faire usage des fumiers; 2°. on peut semer les navets depuis la mi-Mai jusqu'au mois d'Août: avec le nouveau semail on ensemence presque autant de terre avec une once de graine, qu'on en ensemenceroit avec une livre selon la méthode ordinaire; 3°. on doit semer par rangées simples éloignées les unes des autres de six pieds, & labourer les platebandes à cinq ou six pouces de profondeur. Comme ce semail met la graine alternativement à différente profondeur, on a toujours de la graine qui réussit, soit par la sécheresse, soit par l'humidité: dans ce dernier cas, c'est la graine de la superficie qui leve la première; par-là on a deux levées de navets dans un même champ: moyennant les labours suffisans: on a vu des navets qui pesoient seize & dix-neuf livres.

NEFLIER. Arbre de médiocre hauteur qui produit les nesses; il croît dans les haies & dans les buissons. On le cultive dans les jardins, ses fruits y sont plus gros. Les Nefliers sont longs à croître, ils ont le tronc & le bois fort durs: les feuilles en sont longues assez semblables à celles du laurier. Les nesses ressemblent à de petites pommes dont la tête est en forme de couronne, & renferment quatre ou cinq nœuds durs comme des noyaux: elles ne mûrissent point sur l'arbre, on est obligé de les abattre, & on les fait mûrir & jaunir sur de la paille. Les nesses sont rafraîchissantes; elles resserrent beaucoup, & sont contraires à l'estomac, les molles resserrent moins.

NEIGE (la) est produite par des vapeurs contenues dans une nuée, qui d'abord ont été condensées pour former de la pluie; mais qui rencontrant dans leur chute un air plus froid capable de les congeler, se convertissent en un amas de petits glaçons de figure oblongue, & forment ce qu'on appelle la neige: ces flocons en sont d'autant plus menus que le tems est plus froid. D'un autre côté, il est certain que la neige répandue sur la terre, lui conserve sa chaleur en l'empêchant de s'évaporer. Les sels contenus dans ce météore, aident beaucoup la végétation, & l'on a

remarqué que les années où il tombe une grande quantité de neige, ne sont jamais stériles. Comme la neige se fond plus aisément, elle offre un moyen plus commode que la glace pour rafraîchir le vin en été. On s'en sert sur-tout dans les pays chauds & dans les plaines, c'est ce qui se pratique à Rome: elle se conserve aussi bien que la glace dans les glaciers, mais il faut pour cela la ramasser par péloton, la battre & la bien presser: faire en sorte que ces pélotons étant arrangés dans la glaciere ne fassent qu'un corps, & qu'il n'y ait pas beaucoup de vuide entre elles; la chose est plus facile lorsque le froid est grand; car alors on n'a qu'à jeter de l'eau dans les espaces, & elle se glacera aussi-tôt. On ramasse plus facilement la neige dans les prairies & sur les gazons qu'en tout autre endroit.

NENUPHAR. Plante qui croît dans les marais, dans les étangs & rivières. Ses feuilles nagent à la surface de l'eau: sa racine & sa semence sont dessicatives & astringentes; on s'en sert contre le flux de ventre, les âcretés de l'urine, & dans toutes les maladies où il faut appaiser le mouvement violent du sang & des esprits, comme les fièvres ardentes, les insomnies, les agitations d'esprit; en usant de la prisanne faite avec la racine de Nénuphar. On emploie extérieurement les feuilles & les fleurs en forme de lotion aux pieds. On en fait un sirop & une eau distillée.

NERF COUPE. Pilez des vers de terre dans un mortier: mettez-y un peu de térébenthine: puis appliquez le tout, pour faire reprendre le Nerve coupé.

NERF DOULOUREUX. Oignez-le avec le jus de matricaire incorporé avec l'huile rosat un peu chauffé: ou appliquez du persil pilé; ou des racines de mauve sauvage pilées avec du vieux oing.

NERF FERU. Accident qui arrive aux chevaux dans les courses violentes, & dans les ornieres; en s'attrapant des pieds de derrière les nerfs de devant: on doit d'abord chercher le mal en portant la main au long du nerf, pour trouver l'endroit de l'enflure ou de la douleur. Si l'accident est récent, frottez le mal

avec de l'huile d'olive chaude, & présentez une pelle rouge vis-à-vis pour faire pénétrer l'huile : remettez de l'huile, & continuez la friction pendant une demi-heure.

Si la Nerferure est considérable ou vieille, on pourra la guérir par ce remede. Faites fondre de la poix noire dans une grande cuiller de fer ; étant bouillante ôtez-la du feu : jetez-y peu-à-peu de la farine de froment : remuez le tout ; laissez-le un peu refroidir, & faites du tout une emplâtre sur du cuir délié, rafez le poil où est le mal, & appliquez l'emplâtre : laissez-la jusqu'à ce qu'elle tombe, & appliquez-en une seconde, promenez dans cet intervalle votre cheval.

NERF FOIBLE. Prenez fleurs de romarin, feuilles de laurier, de petite sauge, de lavande, de primevere, de chacune une poignée & une pinte de vin : faites cuire le tout dans un pot de terre ; fomentez la partie avec cette décoction, & appliquez dessus le marc des herbes bien chaudement.

NERF FOULÉ. Remede. Prenez des fleurs de bouillon blanc, de millepertuis, de camomille de chacun une poignée : faites bouillir toutes ces fleurs dans une chopine de vin blanc jusqu'à la réduction de la moitié ; coulez cette décoction ; trempez y un linge & appliquez-le sur le mal. Si la peau étoit emportée ou écorchée, il faut battre des blancs d'œufs avec de l'huile rosat, & étuver avec ce mélange la partie affligée, & mettre par-dessus le linge trempé dans la décoction dont on vient de parler.

NERF PIQUÉ dans la saignée. Appliquez dessus de l'huile distillée de térébenthine ; ou une once de térébenthine de Venise, avec autant de vieille huile, & un peu d'eau-de-vie.

NERF RETIRÉ & raccourci. Appliquez extérieurement de l'huile de noix, tirée par expression : ou oignez la partie malade avec de l'huile de vers de terre ; ou faites cuire cinq poignées de petite sauge pilées avec une livre de beurre frais : passez le tout chaudement par un linge avec expression, & en oignez le mal soir & matin.

NERFS. (Remede contre les affections des) Voyez

Apoplëxie, Paralytic, Hypochondriaque, Rhumatisme.

NEZ. Saignement considérable du nez, ou hémorragie violente. Faites sécher du sang qui coule du nez sur une pelle chaude, dissolvez de cette poudre dans du vin, & le donnez à boire au malade ; ou soufflez-lui de cette poudre dans le nez : ou bien jetez une demi-once de poudre de vitriol verd dans un demi-septier de bon vinaigre : faites bouillir le tout : retirez ensuite le tout, & que le malade en reçoive la fumée par les narines ; ou qu'il attire fréquemment par le nez de l'eau fraîche.

Ulçère ou chancre au nez. Faites bouillir du jus de tabac avec partie égale d'huile jusqu'à la consommation du jus, & si l'ulcère est malin, mêlez dix grains d'orpiment avec deux onces d'huile rosat, & en oignez le mal deux fois le jour. Mêlez le suc de lierre avec une huile appropriée, comme de l'huile de lys : on fait attirer ce mélange à celui qui a des ulcères puans au fond du nez.

Croissances qui viennent dans le nez. Mêlez de la poudre de racine de gentiane avec du suc de scrophulaire, & réduisez-les en une telle consistance qu'on en puisse former des tentes : il faut en mettre deux fois le jour dans le nez. Voyez POLYPE.

Mauvaise odeur du nez. Faites infuser dans de gros vin rouge des noix muscades concassées : attirez de ce vin par le nez, & buvez-en à jeun ; ou bien attirez par le nez du suc de lierre bien épuré.

NICOTIANE. Voyez TABAC.

NIELLE. Maladie des bleds & de plusieurs autres grains, tels que le bled de Mars, l'orge & l'avoine. La Nielle est une espèce de broillard qui s'éleve souvent dans le tems des chaleurs, & qui tombe sur les bleds lorsqu'ils sont en lait, & les brûle ordinairement, si le soleil paroît tout d'un coup. Les épis des bleds attaqués de cette maladie sont remplis d'une poussière noire au lieu de contenir une farine blanche, & le bled n'en vaut rien, il infecte même de sa couleur celui qui n'est point gâté. La Nielle, promptement dite, détruit entierement le germe & affecte tout le

piéd : la cause en est incertaine ; cependant l'Auteur de la culture des terres, croit que les pluies abondantes occasionnent cette maladie, puisqu'il y a beaucoup plus de noir quand les années sont humides : elle cause moins de dommage au froment que le charbon : l'autre espece de Nielle improprement dite, s'appelle bosse ou charbon ; les épis attaqués de cette maladie, sont verts & bruns d'abord après la fleur, ensuite blanchâtres ; l'enveloppe du grain n'est pas détruite comme dans la Nielle : mais le dedans renferme une substance un peu ferme.

Les grains charbonnés donnent une odeur désagréable au pain ; comme ils sont plus légers que ceux qui sont sains, on en emporte une partie en jettant le grain à la roue & par le crible à vent ; on croit que le charbon est une maladie héréditaire. Les personnes qui ont une grande expérience sur cette matiere, croient que ces deux maladies n'en font qu'une, mais qui est portée à son dernier période dans les épis niellés ; sur cette raison, que toutes les années où on trouve beaucoup de Nielle, on ne manque pas de trouver du charbonné réciproquement. Voyez SEMENCE.

Pour garantir les grains de la Nielle ; il faut 1°. changer la semence chaque année, avoir attention que le grain soit bien sec & bien mûr, point niellé ; 2°. Faire bouillir de l'eau dans un grand chaudron, la verser sur de la chaux vive que l'on a à côté de soi dans un cuvier. 3°. Quand les gros bouillons sont apaisés, verser par-dessus moitié autant d'eau froide qu'on a voit employé de chaude, & remuer le tout avec un bouloir. 4°. Attendez que la chaux soit bien dissoute, ce que l'on connoît si les gouttes que l'on laisse tomber sur un copeau, restent blanches. 5°. Arroser alors avec cette eau de chaux la quantité de grain qu'on veut. 6°. Remuer bien ce grain avec la pelle, & le ramasser en un tas le plus élevé qu'il se peut. 7°. Ne semer ce grain que huit jours après cette préparation, mais en attendant le remuer exactement une fois le jour.

Autres précautions pour garantir les bleds de la

Nielle. 1°. Le froment étant coupé, laissez-le bien sécher sur la terre : ne liez ni ne serrez pas les gerbes tant qu'elles seront humides : serrez les grains destinés pour la semence dans un grenier bien sec : étendez-les y, & laissez-les bien sécher & refroidir ; vous pouvez après cela les mettre en tas & les y laisser, mais ayez attention de les faire souvent remuer. Prenez pour cet effet de la semence de l'année, & portez-la sèche en terre autant qu'il est possible. Si la semence renferme quelque humidité, ou si la cosse des grains est disposé à la putréfaction, réduisez un poirier en cendre ; ajoutez-y un peu de sel ; versez-y de l'eau & arrosez avec cette mixture les grains avant que de les semer ; ou bien mêlez des cendres ordinaires parmi les grains deux jours avant de les semer ; ou bien encore, portez le froment sur l'aire, mettez-le en tas, arrosez-le bien d'eau de fumier. Si le terrain est maigre, répandez par-dessus le tas une bonne quantité de chaux vive, de cendres de farment de vigne, & autant de poignées de sel qu'il y a de boisseaux de froment : remuez souvent le tas ; réitérez l'arrosement de deux jours l'un pendant huitaine, & faites bien sécher vos grains.

Les autres moyens qu'on peut employer pour prévenir la Nielle, sont les lessives de salpêtre, d'alun, de verd-de-gris, de vitriol, de sel commun, de cendres de plantes, avec lesquelles on échaude les bleds qu'on veut semer.

A l'égard des grains charbonnés, comme ils sont plus légers que les sains, on en emporte une partie en vannant les grains, ou en les passant au crible à vent, mais il est difficile de tout ôter : les grains qui s'écrasent infectent de noir ceux qui sont sains : cette poussière noire s'attache aux poils qui sont à l'extrémité des grains. Les Fermiers appellent le *bout* les grains ainsi tachés, & ils disent qu'ils ont le *bout*. Le grain attaqué du charbon est monstrueux : les grands Observateurs en Agriculture croient que le charbon n'est autre chose qu'un grain qui n'est point fertilisé, & que la cause de cette monstruosité n'est qu'un défaut de fécondation semblable à celui qui rend les seigles

ergottés ; & que les seuls moyens qu'on puisse employer efficacement pour prévenir cette maladie , sont d'avoir la précaution de semer de bonne heure & en bonne saison , de donner des labours suffisans aux bonnes terres , d'améliorer par des engrais celles qui sont maigres ; ils croient du moins que ces moyens peuvent diminuer l'abondance du charbon.

Les expériences qu'on a exécutées à dessein de connoître la nature de cette maladie , & les moyens de nettoyer de cette poussière noire la superficie des grains , prouvent que cette poussière n'affecte pas les organes intérieurs du grain avant qu'il soit mis en terre ; que la chaux , dans laquelle on lave les semences , quoique plus efficace que l'eau simple n'est pas suffisante ; que les fortes lessives alkalinés sont les meilleures , telles que celles de la soude , de la potasse , des cendres gravelées ou des cendres ordinaires chargées de sel, ou bien une forte saumure de sel marin, dans les pays où le sel est marchand, ou une partie d'esprit de nitre contre neuf parties d'eau de rivière : on peut choisir entre ces différentes drogues celles qui seront plus communes dans les lieux où l'on aura des grains à préparer pour les semences.

L'ergot est pour les seigles la même maladie que le charbon. Voyez ERGOT.

Autre remède contre le bled charbonné. Faites tremper le bled dans une lessive composée d'eau commune , dans laquelle on fait dissoudre de la chaux , du fumier de pigeon , de sel marin , & de la cendre de foyer. Cette composition ne peut être qu'avantageuse pour la multiplication du grain.

NITRE. Voyez SALPETRE.

NIVELEMENT (le) est l'art de trouver le niveau d'un terrain : cette connoissance est nécessaire à la campagne pour applanir des terrains inégaux , particulièrement dans les jardins. Le niveau ordinaire est une équerre dans l'angle de laquelle pend un fil au bout duquel est un plomb qui doit tomber juste dans l'entaille qui traverse les deux côtés de l'équerre. On pose ce niveau , sur le milieu d'une longue règle portée par des piquets ou batons bien droits , appellés jallons , qui ont cinq à six pieds , & qu'on fiche en terre à huit

ou neuf pieds de distance , on les relève ou on les enfonce & on voit s'ils sont tous de niveau , le tout en commençant depuis l'endroit le plus élevé jusqu'au plus bas. Lorsque les jallons se trouvent avoir hors de terre la même hauteur , on applanit les parties du terrain qui sont les plus hautes d'un jallon à un autre.

NOBLE EPINE. Voyez EPINE VINETTE.

NOIR, couleur. Pour faire du beau noir , on n'a qu'à mettre une grosse mèche à une lampe remplie d'huile de noix , allumer la mèche ; mettre un plat au-dessus de la lampe soutenue par quelque bâton ou pierres : la fumée de l'huile s'attachant à ce plat forme un noir très-fin : on a soin d'amasser cette poudre noire quand elle est sèche , pour s'en servir dans le besoin.

NOIRPRUN, ou bourg épine. Arbrisseau qui est du nombre de ceux dont on fait des haies. Ses branches sont fort hautes , épineuses & droites ; ses feuilles sont longues & olivâtres : il porte un fruit rouge & à noyau qui sert aux Teinturiers pour faire le jaune , le bleu & le verd.

NOISETTIER. Grand arbrisseau qui jette plusieurs petits troncs : il ne porte point de fleurs , mais des chatons d'où sortent de petites pellicules , où la noisette est renfermée. Les Noisetiers aiment fort les endroits frais , les terres sablonneuses ou humides : on le met volontiers dans des bosquets , ou les laboure de tems en tems. On en compte trois especes ; le sauvage qui vient dans les bois & sans culture , & qui porte des noisettes blanchâtres & un peu molles , 2°. Le Noisetier franc & cultivé , dont les noisettes sont rouges , fermes & d'un meilleur goût que les précédentes , 3°. L'aveline qui croît dans les pays chauds , & dont les noisettes sont plus fermes & meilleures.

On les élève de noyau ou de bouture , ou de plant enraciné : on s'en fournit pour cela dans les bois ; on les plante à la fin de l'hiver. Comme ils viennent par touffes , on ne laisse que quatre ou cinq tiges les plus belles , & on les laboure tous les printems. Son bois sert à faire des cercles de plusieurs grandeurs.

NOIX (les) sont le fruit du noyer. On les mange

en cerneaux dès le mois d'Août, & jusqu'à ce que la chair de la noix ait acquis sa consistance : on les mange mûres lorsqu'elles commencent à tomber d'elles-mêmes ; c'est ordinairement vers le milieu de Septembre, & c'est alors qu'on les cueille en les abattant à coups de perches ou de gaules. On les met ensuite par tas dans un lieu bien aéré, jusqu'à ce qu'elles quittent leur première robe, ensuite on les répand dans un grenier pour qu'elles sechent mieux. Si on veut les conserver dans leur fraîcheur, on doit les cueillir au milieu de leur maturité, & les mettre sous du sable dans un lieu frais : lorsque les noix sont devenues fort sèches, on les fait tremper quelques jours dans l'eau ; au reste plus les noix sont vieilles, plus elles rendent de l'huile.

NOIX CONFITES. Pour confire des noix, on en cueille la quantité qu'on veut sur la fin du mois de Juin, c'est-à-dire, avant que le bois soit formé ; on en ôte tout le verd avec un couteau, & on les jette à mesure dans l'eau fraîche ; ensuite on les en retire pour les mettre dans l'eau bouillante ; après qu'elles y ont bouilli quelque-tems, on les en retire & on les remet dans d'autre eau bouillante, & on achève de les y faire cuire. Elles sont suffisamment cuites, si en les piquant avec une épingle elles retombent d'elles-mêmes : alors on les retire pour les mettre en eau fraîche ; puis on les tire, on les fait égoutter, & on les met dans du sucre cuit à liffé. On les fait un peu fremir, on tire la poêle du feu, & on verse le tout dans une terrine : on les y laisse toute la nuit dans un lieu chaud ; le lendemain on égoutte le syrop ; on lui fait prendre un bouillon & on le jette sur les noix, on réitère cela deux ou trois fois. Il ne faut pas épargner le sucre, car les noix doivent baigner dedans : cela fait, on pique les noix l'une après l'autre avec une lardoire, & on y fait passer de la tête à la queue, un lardon d'écorce de citron : on fait cuire le syrop à perlé, & on met les noix dans des pots.

Eau de Noix. Pour faire cette eau on doit cueillir les noix vertes vers le mois d'Août, les couper par rouelles & les faire distiller dans l'alembic à petit feu ; on doit garder cette eau distillée dans des bouteilles

bien bouchées. Elle est fort bonne, prise tous les matins à jeun avec un peu de vin blanc & de poudre de tartre, contre l'hydropisie, le mal caduc, la paralysie & les maux des yeux.

NOIX DE GALLE. (la) Excroissance qui se trouve sur le chêne rouvre (c'est celui qui est moins haut que les autres, & qui a le tronc & le branchage tortu) la noix de galle donne à l'encre sa noirceur ; les meilleures viennent d'Alep.

NOIX MUSCADE (la) vient des Indes Orientales ; elle est astringente, corrige la puanteur de l'haleine, fortifie le foie & l'estomac, aide à la digestion, chasse les vents.

NOLI ME TANGERE. Plante qui croît dans les bois & aux lieux humides : elle a proche de ses feuilles plusieurs petits nœuds remplis de suc, & les fruits qui renferment la semence, s'ouvrent au moindre attouchement qu'on leur fait, & la font sauter en l'air : cette plante est très aëritive, propre pour faire uriner, briser la pierre du rein & de la vessie, étant prise en décoction : son eau distillée opère encore mieux cet effet ; ses feuilles appliquées sont bonnes contre la strangurie.

NOTAIRES. La fonction des Notaires consiste à assurer la foi des actes par leur témoignage, & à les rendre authentiques par leur signature. Le Public s'en rapporte à eux touchant la vérité des actes qui ont été faits en leur présence : ils sont dépositaires de la fortune des Particuliers. Les Juges dans leurs Jugemens défèrent aux actes que les Notaires ont signés : ils sont regardés comme des Loix que les parties se font imposer elles-mêmes. Ces sortes d'actes passés devant Notaires emporte hypothèque sur les biens de l'obligé, & lorsqu'ils sont scellés du sceau de la Jurisdiction dans laquelle les Notaires sont immatriculés, ils peuvent être mis à exécution sans qu'il soit besoin de mandement, ni de permission de Juge, à la différence des actes passés devant Notaires qui n'ont point ces deux effets.

NOVALES. On appelle ainsi les terres qui ne portent que du bois, de l'herbe ou du foin, & que l'on

change par le labour en terres à grain : les prés défrichés & mis en Novalé & amandés avec les cendres de leur gazon sont les meilleures : ils rapportent du grain fix ou sept ans de suite sans interruption. On ne doit pas commencer par y mettre du froment, mais on y met d'abord du millet, du chanvre, puis du seigle & enfin du froment ; parce que ces fortes de terres ont toujours trop de chaleur, mais si elles ne sont point trop chargées de sels, on peut y semer la première année de la vese ou des pois ; la seconde, du seigle, & la troisième du froment ; dans la suite on conduit ces terres à l'ordinaire.

NOUE. (enfant) Voyez ENFANT & CHARTE.

NOVEMBRE. Travaux à faire dans ce mois. On doit cueillir les olives, faire les premières huiles, planter des oliviers : faire provision d'herbes pour les fourrages des bestiaux, ferrer les fruits d'automne, encaver les vins, planter & provigner la vigne, ferrer les échâles, couper les saules ; casser les noix pour faire de l'huile ; tailler la vigne, émonder les arbres, couper le bois à bâtir.

Pour le Jardin, faire porter de grands fumiers secs près des chicorées, artichaux, céleri, poireaux, &c. pour les y répandre dès que le froid se fait sentir : on les couvre plus fort à mesure que le froid augmente : couvrir les laitues d'hiver avec de la paille longue ; replanter en motte les choux pommés dont on veut avoir de la graine. Quant aux fleurs, planter les rosiers, les lillâs & autres arbrisseaux qui ne craignent point la gélée ; couvrir les plantes, car elle leur est funeste.

NOYER. Arbre fort connu dont le fruit sont les noix que l'on mange & qui servent à faire de l'huile, & dont le bois sert à faire des ouvrages également solides & propres. Il y a trois fortes de Noyers, l'un dont la noix est fort grosse & la coquille plus mince que les autres, & dont le fruit est meilleur au goût, mais qui rapporte moins ; l'autre dont la noix n'est pas fort grosse, mais de figure longue & qui rapporte beaucoup ; & la troisième forte, qui a la noix petite & a plusieurs angles : on ne s'en sert que pour faire

de l'huile. Le Noyer aime les terres grasses, il ne craint point les lieux humides, froids & exposés au vent ; ainsi on le plante volontiers en plein champ & sur les chemins, ou sur les avenues des maisons : ils viennent moins bien dans les jardins, & ils nuisent à ce qui est autour d'eux par leur ombrage & leurs longues racines.

On élève des Noyers en semant des noix au mois de Février : on choisit pour cela les plus belles qui ont l'écorce blanchâtre & aisée à rompre, & on les met sur des lits de sable dans la cave jusqu'au tems qu'on les veut semer. Au bout de deux ans qu'ils sont levés, on les sarcle avec soin ; on les replante en pépinière ; on leur donne par an quatre labours, & quatre ou cinq ans après, on les met en place, mais avant, on doit leur couper le pivot & ne leur laisser que les plus belles racines. On doit les planter au cordeau à cinq toises l'un de l'autre, dans des trous larges de six pieds & profonds de trois. Voyez NOIX.

Le bois de Noyer est le plus estimé pour les meubles de propreté.

NOYE'S, secours qu'on doit leur donner. Quelque compassion qu'on ait pour ceux qui ont le malheur de se noyer, on se contente de les pendre par les pieds, & après quelques tentatives, on laisse pour morts ceux dont tout souffle de vie paroît éteint, surtout s'ils ont été quelques heures dans l'eau. Cependant quantité d'exemples prouvent qu'on a sauvé la vie à de telles personnes, en employant certains remèdes & précautions.

1°. On ne doit pas mettre le Noyé dans cette position violente, mais pour s'assurer s'il n'a point trop bu d'eau, car il y en a à qui on en a trouvé médiocrement, on doit le mettre dans un tonneau ouvert, qu'on roule pendant quelque tems en différens sens, ou bien l'exciter à vomir en introduisant une plume dans l'œsophage.

2°. Au lieu de le laisser étendu & tout nud sur le rivage, comme on ne fait que trop souvent, on doit l'envelopper de couvertures & le porter dans un lit

bien chaud , appliquer sur son corps des serviettes chaudes , pour remettre en jeu les esprits solides de la machine , afin qu'ils puissent redonner du mouvement aux liqueurs.

3°. L'agiter , le retourner , le soulever & le secouer dans les bras , lui verser dans la bouche des liqueurs spiritueuses : lui irriter les fibres du nez avec des esprits volatils , ou lui souffler avec un chalumeau du tabac & de l'air chaud dans la bouche avec un soufflet pour communiquer cet air aux intestins ; ou bien souffler dans ces mêmes intestins la fumée du tabac d'une pipe , & avec un morceau de pipe cassée : on a vu des effets salutaires de ce dernier remède.

4°. Dès le moment qu'on peut avoir le Chirurgien , faire faire la saignée à la jugulaire , & si tous ces remèdes ne réussissent pas , ouvrir la trachée artère , & y souffler de l'air chaud pour donner du jeu aux poumons. Peut-on trop tenter de moyens pour ramener à la vie un homme , sur-tout lorsqu'il n'y a pas longtemps qu'il s'est noyé.



OBIER. Arbrisseau dont les branches sont semblables à celles du sureau , & ses feuilles à celles de la vigne : ses fleurs sont blanches & disposées en parasol ; & ses baies rougissent lorsqu'elles sont mûres. Il aime les terroirs gras & humides : on se sert de cet arbre pour faire des bosquets.

OBLIGATION. On entend ordinairement par ce terme un acte passé pardevant Notaire , pour prêt d'argent ou pour autre cause , à la différence des reconnoissances sous signature privée ; une condition essentielle pour la validité de l'obligation , c'est qu'elle doit contenir la raison pour laquelle elle est causée ; car une obligation sans cause est nulle. Toutes obligations & actions pour somme de deniers sont réputées mobilières ; parce que toute action prend la qualité de la chose à laquelle elle tend : ainsi toute action qui tend à avoir un immeuble , est immobilière.

On appelle obligation en forme authentique celle qui est passée pardevant Notaire , qui est grossoyée en parchemin & scellée , à la différence de l'obligation qui n'est qu'en papier , & en brevet.

OBLIGATION SOLIDAIRE. C'est une obligation en vertu de laquelle on peut agir contre chacune des parties qui l'ont contractée pour le tout , sans que le créancier soit obligé à la discussion des autres : chaque débiteur est tenu de la totalité du paiement ; mais il a son recours contre ses co-obligés : au reste , il faut que dans l'acte le mot de solidarité , de solidaire ou de solidairement obligés , soit employé pour produire cet effet. Il y a des cas où l'obligation est solidaire indépendamment du consentement des Parties : par exemple , les provisions d'aliment en matière civile , peuvent être demandées solidairement à chacune des Parties condamnées , sauf leur recours contre les autres.

OBSTRUCTIONS des viscères , (les) sont la source de toutes les maladies chroniques , qui ont

pour cause des maux anciens & invétérés.

Remede. Prenez du safran de Mars apéritif une demi-once; du fené mondé, de la rhubarbe, du sel d'absinthe, de l'*arcanum duplicatum*, de chacun un gros: du jalap, du diagrede, du mercure doux sublimé six fois; des trochisques alhendal, de chacun deux scrupules; de la gomme ammoniac & de la myrthe, de chacune quatre scrupules, & de canelle, un gros.

Pulvériser le tout, & après l'avoir mêlé exactement, incorporez-le avec une suffisante quantité de syrop de fleur de pêcher, & faites-en un opiate. La dose est de deux gros pour un adulte, à prendre le matin à jeun deux fois la semaine pendant quinze jours, enveloppé dans du pain à chanter; une fois la semaine pendant quinze autres jours, & continuer une fois le mois pendant quelque-tems, on avale par-dessus un peu de bouillon.

Cet opiate fond parfaitement les matieres glaireuses qui s'attachent aux parois de l'estomac & des intestins, & les entraîne par les selles: il est fort bon pour prévenir l'apoplexie séreuse, la paralysie, la cachexie, les boufflemens; mais il n'y a que les tempérans froids & humides qui doivent s'en servir: il est contraire aux tempérans chauds, & dont le sang est bilieux & bouillans, aux hectiques, & à ceux qui crachent le sang, & aux femmes grosses: il sera bon de le faire précéder par des bouillons apéritifs. Voyez ESTOMAC, HYDROPSIE.

OBSTRUCTION du Méfentere. On peut faire usage de l'opiate suivant. Prenez des extraits de chicorée sauvage, de fumeterre, de rhubarbe, de chacun deux gros, de l'extrait de coloquinte, huit onces; de concombre sauvage, douze grains; du safran de Mars apéritif, deux gros; de la poudre de fené, du mercure doux sublimé six fois, de chacun un gros; de la poudre de jalap & de diagrede, de chacune deux scrupules; du sel d'absinthe, de tamaric, de chacun un demi-gros; du safran oriental, dix-huit grains; de macis, six grains. Mêlez le tout exactement, & incorporez-le avec une suffisante quantité d'oxymel sim-

ple pour former un opiate, à prendre le matin à jeun dans du pain à chanter, à la dose d'un gros ou gros & demi, & un bouillon apéritif une heure après.

OBSTRUCTION du foie. Prenez des racines de patience sauvage, de chardon-Rolland, d'errête-bœuf, de chacune une demi-once: de celles d'*enula campana*, deux gros. Coupez le tout par morceaux après l'avoir ratissé, & faites-le bouillir dans trois chopines d'eau, que vous réduirez à une pinte. ajoutez-y la dernière demi-heure des feuilles d'aigremoine, de chicorée sauvage, de cerfeuil, de chacune une poignée. Passez la liqueur par un linge avec legere expression, & faites-y fondre deux gros de l'*arcanum duplicatum*, un gros de la poudre de jalap, une once & demi de syrop de nerprun: donnez-en un verre tiède trois fois le jour, deux le matin & un dans l'après dîner, & suspendez ce dernier, si l'évacuation est suffisante.

Bouillon médicinal pour guérir les obstructions du foie & de la rate. Prenez une livre de rouelle de veau coupée par tranches, racines de patience sauvage, chicorée sauvage, feuilles de cerfeuil, de pimprenelle, d'aigremoine, de scolopandre & de cresson, de chacun une demi-poignée, épluchées & lavées, & coupées menu: ajoutez-y un gros de rhubarbe concassée, un gros de sel d'absinthe, & une once de limaille de fer, que vous laverez dans l'eau chaude pour la dégraisser, & que vous enfermez dans un linge lâchement lié. Faites bouillir le tout dans trois chopines d'eau jusqu'à la réduction de la moitié: ôtez-le du feu, retirez le nouet de limaille, passez le bouillon par une étamine avec une legere expression, & le partagez en deux bouillons. On en prend un le matin à jeun & l'autre trois ou quatre heures après dîner, pendant l'espace d'un mois: on se purge au commencement, au milieu & à la fin.

OBSTRUCTION, ou hydropisie du bas ventre. Remede. Prenez une poignée de l'écorce intérieure de sureau qui est verte: faites-la bouillir dans une chopine d'eau & autant de lait de vache; réduisez le tout à moitié. Passez-le par un linge avec expression: faites-en trois

doles, & faites-les prendre tièdes d'heure en heure le matin à jeun; si les deux premières ont vuïdé suffisamment, on supprimera la dernière. On pourra réitérer ce remede au bout de quelques jours, si le malade n'est pas desenslé: on doit faire précéder cette pitiane par des bouillons apéritifs.

Autre Remede. Prenez des racines d'iris ou flambe, & d'aunée, de chacune une once, ratifées & coupées par tranches: de celles de chardon-rolland, d'arrête-bœuf, de chacune une demi-once; du sené mondé, six gros; de la poudre de jalap, deux gros; de la canelle, un gros. Versez dessus trois chopines de bon vin blanc, & faites macérer le tout à froid pendant huit jours dans un vaisseau bien fermé. La dose est de deux verres le matin à jeun, à une heure de distance l'un de l'autre, & un potage après le second verre. Ce vin fortifie le ton des viscères affoibli dans l'hydropisie; on doit le continuer quelque-tems suivant les forces du malade.

Autre Remede. Prenez du safran de Mars apéritif, de l'antimoine crud, de chacun deux gros; du diacrede, une once: pulvériséz le tout, & ajoutez-y une suffisante quantité de syrop de cinq racines pour former un opiate, dont le malade prendra un gros le matin & le soir, enveloppé de pain à chanter.

Cet opiate évacue les sérosités qui causent l'hydropisie du bas ventre & la bouffissure: on l'emploie avec avantage dans les maladies hypocondriaques, & dans les obstructions invétérées. Il faut en éloigner les doses à mesure que le malade se trouve soulagé. Voyez ENFLURES DES JAMBES.

Autre Remede. Usez pendant six semaines de la décoction d'ecorce d'orme pour boisson ordinaire; ou bien prenez-en du moins trois ou quatre gobelets tièdes par jour entre les repas. *Eph. d'All.*

OCTOBRE, travaux à faire dans ce mois. On continue & on acheve la vendange: on doit semer les lupins, les pois, les féverolles, l'orge quarré, recueillir le miel & la cire; c'est le tems de faire des raisins secs, des pruneaux, du resiné & du cidre; provigner la vigne. Pour les jardins, faire les mêmes ouvrages

que dans le mois de Septembre excepté les greffes; semer des épinars pour en avoir vers le mois de Mai. On peut planter toutes fortes d'arbres, & faire les derniers labours des terres humides. Quant aux fleurs, planter les tulipes vers la mi-October, & autres oignons qui ne sont pas en terre: sur la fin du mois, ferrer les orangers & autres arbrisseaux qui craignent la gèle.

O E I L. L'œil est l'organe de la vue; il est sujet à différentes maladies, qu'on connoit sous le nom de mal des yeux. Voyez YEUX.

O E I L dormant, terme de Jardinage. C'est une sorte de greffe qui se fait au mois d'Août. V. GREFFE.

O E I L poussant. Sorte de greffe qui se fait à la fin de Juin.

On se sert encore de ce terme en parlant des branches d'arbres; comme quand on dit qu'une branche doit avoir de gros yeux: dans ce sens, un œil est une espede de petit nœud pointu, où sont renfermés pendant l'hiver les feuilles & le jet qui doivent sortir au printemps.

O E I L L E T. (P) est la première des fleurs aux yeux de ceux qui se plaisent à les cultiver. Sa tige est haute d'environ un pied & demi: ses fleurs sont rouges ou blanches, ou marbrées de couleurs diverses, agréables à la vue; leur odeur approche de celle du gérosse. Les noms que les Fleuristes donnent aux œillets sont infinis; une grande partie sont arbitraires, & dépendent de la fantaisie des Amateurs, qui les appellent, par exemple, le Duc d'Anjou, le Duc de Candale, le grand César, le grand Cyrus, la Beauté triomphante: celui-ci est un œillet d'un rouge de sang sur un blanc de lait, &c.

Un œillet pour être parfait doit avoir les panaches bien opposés à la couleur dominante, & nullement confondus avec elle: ces panaches doivent s'étendre sans interruption depuis la racine des feuilles jusqu'à leur extrémité. Les gros panaches par quart ou par moitié de feuilles, sont plus beaux que les petits: un bel œillet doit être large de trois pouces sur neuf ou dix de tour. Il doit avoir une grande quantité de feuil-

les : il doit se terminer en s'arrondissant avec grace en forme de houppe , il ne doit pas avoir une trop grande quantité de mouchetures ni de dentelles , & les feuilles ne doivent point s'allonger en pointe.

Les œillets qu'on distingue communément , sont les violets , les rouges , les incarnats , les couleurs de rose , les piquetés , & les œillets tricolors. Les beaux œillets sont larges & ont jusqu'à quatorze & quinze pouces de tour , mais alors ils sont sujets à crever.

Culture des œillets. On ne doit pas mettre les œillets en pleine terre , à cause de la fraîcheur & du trop de nourriture qu'ils prendroient. La terre qu'on donne aux œillets doit être réglée sur l'espece dont ils sont : les violets , les pourprés , les rouges , les piquetés , demandent une terre composée d'un tiers de sable noir , qui se trouve dans les marais & sur le bord des ruisseaux ; l'autre tiers , moitié de terreau de cheval , & moitié de terreau de vache bien pourri & réduit en terre , & un sixieme de terre douce & meubleuse , le tout mêlé , passé à la claie & au crible quand on veut les empoter : les incarnats veulent une terre composée , moitié terreau de cheval bien pourri , moitié sable noir ou de terre de taupiniere.

Les œillets se multiplient ordinairement par les marcotes. On marcote les œillets depuis le 20 Juillet jusqu'au mois d'Août , & lorsque les premieres fleurs de l'œillet sont passées : on doit faire pour cela une incision au milieu du noeud le plus près du pied de l'œillet qu'il se pourra , & seulement jusqu'à la moitié du noeud , ou même un peu plus ; couper dans le noeud de quoi faire une ouverture à la marcote , coucher la marcote dans la terre du pot à fleurs après l'avoir labourée , l'y arrêter avec un petit crochet de bois sans la détacher de la plante , & l'arroser fréquemment. On se sert aussi de petits entonnoirs de fer blanc , pour que les marcotes prennent racine facilement. On doit placer les pots à l'ombre trois ou quatre jours , les remettre ensuite au même soleil qu'ils avoient auparavant. Au reste , les pots doivent être d'une médiocre grandeur , contenir au moins autant de terre , qu'en contient la forme d'un chapeau ,

& être proportionnés à cette fleur , c'est-à-dire , plus étroits par le bas que par le haut , percés au-dessus de la jointure du fond & non au fond. Quand la marcote a pris racine ; on la détache avec un ciseau fort près de la tige & au niveau de l'incision : on la plante en automne vers la saint Remi , dans un pot , au fond duquel on a mis un doigt de terreau de cheval : on doit ensuite la replanter au printems , l'arroser tous les jours d'une eau exposée au soleil , à moins qu'il ne pleuve ; la mettre à l'ombre dix ou douze jours , & après l'exposer au soleil : la précautionner contre les pluies , les gélées , & nettoyer avec la pointe d'un canif les taches que l'hiver lui cause. A l'entrée de l'hiver , on doit mettre les pots dans la serre ; les y placer en amphithéâtre pour les faire jouir d'un air égal sur des terrines de terre dans lesquelles on verse de l'eau jusqu'au bord , lorsqu'on veut humecter la plante ; ce qu'on ne doit faire que lorsqu'elle en a grand besoin : changer les pots de place de tems en tems , & jamais par un tems froid ; couper les feuilles seches ; sortir les pots de la serre dix ou douze jours au commencement de la lune de Mars si le tems est beau : les précautionner alors contre les premieres ardeurs du soleil ; les mettre à l'abri des pluies froides par des paillassons , des couvertures de paille ou de toile en forme de toits.

Les œillets aiment le grand air , mais ils ne veulent ni le trop , ni le trop peu de soleil ; le soleil levant est celui qui leur est le plus favorable. On doit les placer loin des murailles , afin que l'air regnant également autour de leur tige , ils poussent leurs marcotes de tous côtés , au lieu de ne les pousser que d'un côté. L'eau de riviere est la meilleure pour les arroser , lorsqu'on est à portée d'en avoir ; au défaut , celle de puits suffit , mais après avoir été exposée au soleil.

On doit arroser le soir , sur-tout dans les chaleurs , & épargner les feuilles autant qu'on peut. Il faut soutenir les tiges avec des baguettes hautes de trois à quatre pieds , & les y attacher avec des fils : les ficher dans le pot quand l'œillet veut pousser son dard , & à mesure que le dard s'élève , l'attacher avec du fil ou

du jonc, mais on ne doit pas lier tous les montans d'un œillet à une seule bague. Comme trop de boutons nuisent à l'œillet, on ôte ceux qui poussent dans les premiers nœuds du dard & tout près du pied, c'est le moyen de faire réussir le maître bouton, & à quoi on doit s'appliquer, parce qu'il fait l'ornement de toute la plante. On doit faire la guerre aux insectes qui ruinent cette fleur, tels que le poux verd ou puceron, la chenille verte, & particulièrement le perce-oreille. Quand la première fleur est une fois passée, on arrose copieusement les pots, ou on les porte à la première place où les œilletons ont pris naissance, & on leur laisse former leur graine. On doit la recueillir à la fin de Septembre, & la mettre dans des sacs de papier étiquetés pour ne pas confondre les espèces. Le meilleur tems pour la semer est la fin du mois de Mars. *Traité des Oeilletons.*

Eau d'œillet. Pour la faire, choisissez des œilletons de la première seve, parce qu'ils ont plus de force & de parfum: tirez les feuilles de la fleur, coupez-en le blanc: mettez-les dans une cruche, versez de l'eau-de-vie dessus; laissez-les infuser six semaines avec quelques cloux de girofle; proportionnez la cruche à la quantité de fleurs, car il est nécessaire qu'elles trempent dans l'eau de vie, & pour cet effet, il faut que la cruche soit pleine de fleurs avant de la remplir d'eau-de-vie, sans néanmoins les presser. Bouchez bien la cruche: au bout de six semaines passez la liqueur dans un tamis, laissant égoutter les fleurs en les pressant un peu, puis jeter dedans une infusion de sucre fondu en eau fraîche. Il faut, par exemple, six onces de sucre par pinte d'eau pour faire ce syrup: passez le tout à la chauffe, & laissez-le devenir clair.

ŒILLETONS. On appelle ainsi certains bourgeons ou croissances que quelques plantes poussent de leurs pieds pour se regenerer: ils commencent à se former au pied des artichaux pendant l'hiver quand il est doux, & ils poussent leurs feuilles au printems; c'est alors qu'on œilletonne les artichaux, c'est-à-dire, qu'on leur fait un petit cornet au pied, pour les décharger. On œilletonne aussi les oreilles d'ours, c'est-

à-dire, qu'on tire doucement l'œilleton qui a racine pendant la fleur, sans dépoter la plante lorsqu'on veut multiplier une espèce précieuse: on doit prendre garde en œilletonnant d'endommager le collet de la plante.

ŒUF, c'est ce que pond la poule ou l'oïseau femelle. On connoît que les œufs sont frais quand on les mire à la lumière, & qu'en posant la main en travers sur la pointe de l'œuf qui est tournée en haut, on voit qu'ils sont transparents & clairs. Pour les tenir frais pendant quelques jours, il faut qu'ils soient nouvellement pondus; les mettre dans de l'eau fraîche, & de manière que l'eau passe par-dessus les œufs, les changer d'eau de tems en tems; ou bien les mettre dans des pots, & verser dessus de la graisse de mouton fondue, mais point trop chaude: de cette dernière manière on peut les conserver frais pendant plusieurs mois. On peut encore, pour conserver un œuf frais, sans altération un mois & plus, le faire cuire à l'ordinaire; au bout de ce tems, on le remet en eau bouillante comme s'il n'étoit pas cuit, il se tourne en lait de même que le premier jour. Les œufs les plus propres à garder sont ceux qui viennent dans le mois d'Octobre.

Les œufs sont nourrissans & adoucissans: les plus frais, & parmi ceux-là ceux qui sont blancs & longs, sont les meilleurs, mais les vieux échauffent beaucoup & peuvent être nuisibles. Les œufs mêlés avec les légumes, rendent ces derniers moins lourds sur l'estomac. En général, les œufs les meilleurs à la santé, sont ceux des poules.

Différentes manières d'apprêter les œufs.

À la coque. Mettez-les bouillir deux minutes: retirez-les: couvrez-les une minute pour les laisser faire leur lait, avec cette attention vous ne les manquerez jamais.

Œufs mollets. Jettez la quantité que vous voudrez d'œufs dans un poëlon d'eau bouillante: faites les bouillir cinq minutes, retirez-les promptement dans l'eau fraîche: pèlez-les doucement, par ce moyen le blanc sera cuit & le jaune mollet. Ces œufs se servent de plusieurs façons, avec une sausse blanche; sausse

au coulis, fausse-robot, ragoût de cardes, ou de céleri ou de laitues, ou de chicorée, ou de ris de veau.

Œufs au lait. Délayez trois œufs avec une demi-cuillerée de farine, un morceau de sucre & trois poisons de lait : mettez le tout dans un plat, & faites cuire un quart-d'heure sur un fourneau, & passez la pelle rouge dessus.

Œufs à la tripe. Faites les durcir : pelez-les ; coupez-les par rouelles ; prenez un morceau de beurre frais ; mettez-le dans une casserole, étant fondu sur le fourneau, passez vos œufs dedans avec du persil haché, assaisonné de sel & de poivre ; étant passés, mouillez-les de crème, au lieu de crème on peut délayer une couple de jaunes d'œufs avec du verjus, & on lie les œufs de cette liaison.

Œufs au jus ou à l'huguenote. Mettez du jus de mouton ou autre sur un plat ; la fausse étant chaude, cassez vos œufs, ou comme au miroir, ou brouillés ; assaisonnez de sel, muscade, jus de citron ; passez la pelle rouge par-dessus.

Œufs farcis ou à la farce. Prenez des laitues avec de l'oseille, du persil & du cerfeuil : hachez-les bien menu avec des jaunes d'œufs durs, que vous aurez assaisonnés de sel & d'un peu de muscade ; passez le tout au beurre ; faites-le cuire dans une casserole, & mêlez-y un peu de crème.

Œufs pochés. Ce sont ceux que l'on fait cuire sans les brouiller & sans écraser le jaune : on poche les œufs en les jettant dans l'eau bouillante ou dans du beurre fondu.

Œufs à la crème. Mettez dans le plat un demi-septier de crème ; faites bouillir & réduire à moitié ; mettez-y huit œufs, sel, gros poivre, faites-les cuire, passez la pelle rouge par-dessus.

Œufs à la Reine. Faites bouillir trois demi-septiers de crème ; jetez-y dedans une quantité raisonnable de sucre, de fleurs d'orange, de citron confit, le tout haché très-fin : ayez huit œufs, séparez les blancs des jaunes : fouettez les blancs avec une cuiller ; pochez-en deux ou trois cuillerées à la fois dans la crème, ce qui formera des œufs pochés sans

jaunes, Mettez-les égouter en les dressant les uns sur les autres, ensuite arrangez-les sur un plat : mettez la crème sur le feu, & faites-la réduire au point d'une fausse ; mettez y ensuite les huit jaunes sur le même plat : faites lier sur le feu sans bouillir, & dressez la fausse sur les blancs d'œufs.

Œufs au pain. Mettez dans une casserole une demi-poignée de mie de pain avec un poisson de crème, sel, poivre, un peu de muscade : quand le pain a bu toute la crème, cassez-y six œufs, battez-les, & faites-en une aumelette.

Œufs à l'eau. Mettez dans une casserole une chopine d'eau, un peu de sucre, de l'eau de fleur d'orange, de l'écorce de citron : faites bouillir le tout à petit feu pendant un quart-d'heure, ensuite mettez-le refroidir : cassez dans une autre casserole sept ou huit jaunes d'œufs, plus ou moins délayez les jaunes d'œufs avec cette eau sucrée ; passez le tout au tamis & faites cuire au bain-marie dans le plat que vous devez servir. Pour être bien faits, il faut qu'ils soient un peu tremblans sans eau au fond.

Il est inutile de mettre ici les façons d'accommoder les œufs, qui sont les plus ordinaires, parce que tout le monde les fait.

OIGNONS, plante bulbeuse & potagère. La plante qui porte l'Oignon pousse des feuilles à la hauteur d'un pied : sa tige est ronde & creuse, haute de trois pieds, portant à son sommet des fleurs auxquelles succèdent les fruits qui contiennent des graines rondes & noirâtres. La racine de la plante est ce que nous appelons l'Oignon, & dont on fait un grand usage dans les cuisines : c'est une espèce de bulbe ronde & plate par-dessus, enveloppée de plusieurs pellicules blanches ou rouges, d'une odeur très-forte. Les oignons ne se multiplient que de graine, on la jette à plein champ depuis la fin de Février jusqu'en Avril, & un peu clair, & on la recouvre de terre. Les oignons veulent une terre bien ameublie : s'ils viennent trop dru, on les éclaircit ; lorsqu'ils sont devenus grands & qu'ils ne profitent plus, on en foule les montans avec le pied pour qu'ils deviennent plus beaux. Pour en

avoir de bien gros, on les arrache quand ils sont gros comme le tuyau d'une plume de poule, & on les replante en rayons au plantoir. Les oignons blancs sont plus doux & plus estimés que les rouges.

Comme les oignons sont une espèce de légume dont on fait usage dans toute la France, & dans presque toute l'Europe, & qu'on ne peut s'en passer, soit comme assaisonnement, soit comme nourriture, on a cru devoir insérer ici une partie des observations que des Agriculteurs intelligens ont faites sur la meilleure maniere de cultiver les oignons, & les rendre plus sains, & d'un goût plus doux.

Les oignons se plaisent beaucoup dans les terres sablonneuses, legeres ou pierreuses : les terres fortes ou froides, leur conviennent bien moins. Ils sont plus ou moins forts au goût selon la différente nature des terrains & des fumiers. Pour qu'ils soient doux au goût, il faut les planter dans une terre sablonneuse ; qu'on doit amander par des terreaux de quelques vieilles couches, qui ont déjà servi, & se servir de l'espèce d'oignon qui a la forme allongée comme une poire ; il faut avoir l'attention de ne semer que les meilleures graines. En général, les oignons qui paroissent les moins durs, quand on les a pressés un peu fort, sont ceux qui sont les moins âpres au goût.

L'oignon ne veut ni un labour profond, ni être planté trop avant, il vient ordinairement à fleur de terre ; quand il y a trop de labour, il pousse ses racines trop loin, & trouve dans la terre trop de substance & d'humidité. Il ne donne que des feuilles, & ne grossit pas si bien que celui qui n'a de labour qu'un simple fer de bêche. Ce même défaut est encore cause qu'on n'a pas de si beaux oignons, & qu'ils ne sont pas de si bonne garde, que quand la terre a moins de labour, & qu'on l'arrose rarement. Quand une fois l'oignon a pris de la force, c'est la chaleur qui le fait grossir & mûrir de bonne heure.

Pour que l'oignon soit de garde, il faut qu'il ait la peau très-fine & peu de feuilles. Les plus gros & qui n'ont point de racines, sont ceux qui se conservent le plus long-tems ; à l'égard de ceux qui sont défec-

tuieux, on les mange les premiers, ou bien on s'en sert pour replanter afin d'avoir de la ciboule. Ceux qu'on met à part pour perpétuer l'espèce, doivent être choisis, c'est-à-dire, qu'ils doivent être les plus gros, avoir la peau fine, fort peu de feuilles, & avoir passé l'hiver sans germer. Ceux qu'on destine pour monter en graine doivent être plantés au mois de Mars dans une terre ni trop forte, ni trop legere ; on les espace à un pied de distance les uns des autres, & lorsqu'ils sont montés en graine, on enfonce en terre de petits échafats auxquels on attache avec un lien de paille les tuyaux des oignons, au bout desquels vient la graine. Il faut la laisser bien mûrir avant que de la recueillir, & attendre pour cela que le tuyau soit jaune & presque sec. *Journ. Oecon. Janv. 1758.*

Les oignons secs sont plus sains que les verts. L'oignon a des vertus salutaires : pris avec du fenouil, il guérit l'hydropisie qui commence : appliqué avec du linge sur les blessures, il en apaise la douleur : cuit à la braise & mangé avec du sucre, de l'huile & du vinaigre il guérit la toux, & il est bon aux asthmatiques : pilé & mêlé avec du beurre frais, il apaise les douleurs des hémorroïdes.

Ragoût d'oignons. Faites cuire de gros oignons entre deux cendres, puis découpez-les : mettez-les dans un plat sur un réchaud avec du beurre frais, du sel, du poivre & de la muscade ; faites mironner le tout, & les oignons étant bien cuits, mettez-y un filet de vinaigre.

On se sert de la racine ou bulbe de l'oignon dans plusieurs remèdes. L'oignon est chaud, apéritif, incisif, mais venteux : il excite l'urine & les mois des femmes : étant cuit sous la braise dans un linge mouillé, il mûrit les apotumes, appliqué en cataplasme : cuit ainsi, il est bon aux mules ou engelures, & il guérit les brûlures non entamées.

OIGNONS de fleurs. Lorsqu'on veut les planter, soit en pots ou en planches, il faut prendre un quart de bonne terre neuve, un quart de vieux terreau, un quart de bonne terre de jardin, le tout mêlé & passé à la claie, & mettre un bon pied de terre, soit sur les

planches, soit dans les pots ; 2°. il faut planter les oignons à la profondeur d'un demi-pied en terre ; mettre les pots en pleine terre jusqu'au bord ; & ne les point retirer qu'ils ne soient prêts à fleurir ; il faut les arroser un peu pourvû qu'il ne gèle point : que s'il gèloit , on doit mettre quatre doigts d'épais de terreau sur les planches , & même les couvrir avec des paillassons.

OISEAUX. Il y a une grande quantité d'especes d'oiseaux ; les plus connus sont les oiseaux de proie ; les oiseaux de riviere, comme les canards, les oies, les sarcelles : les passagers, comme les becasses, les grives : ceux de voliere, comme les serins, les linots, les chardonnerets, &c. qu'on élève pour les faire chanter. *Voyez* chacun de ces oiseaux dans leur ordre alphabétique.

Diverses manieres de prendre les oiseaux. *Voyez* PIPÉE, TREBUCHET.

Secret pour les prendre à la main. Mêlez de l'ellébore blanc parmi la nourriture dont vous voulez vous servir pour appâter vos oiseaux, à peine ils en auront pris qu'ils tomberont tout étourdis.

Ou bien prenez du grain, mettez-le tremper dans de la lie de vin, ou dans une décoction d'ellébore blanc avec du fiel de bœuf.

On prend à cet appas, des perdrix, & même des oies sauvages, & des canards.

Secret pour apprendre à parler ou à siffler aux oiseaux qu'on élève en cage. On doit 1°. leur donner leçon dans l'obscurité, c'est-à-dire le soir, & se servir d'une chandelle qu'on leur expose devant leur cage ; les ténèbres rendent les oiseaux plus attentifs à ce qu'on leur enseigne, & la lumière qu'on leur oppose est pour les réveiller un peu du sommeil : on a soin de leur bien articuler les airs ou les paroles dont on veut les frapper. On choisit pour cela de jeunes oiseaux, mais cet exercice demande un peu de patience.

Remede contre les poux qui incommodent les oiseaux. On doit les frotter de l'huile de lin, elle détruira cette vermine.

Pour empêcher les oiseaux de manger les fruits des arbres, il y a des gens qui conseillent de pendre aux arbres un paquet d'ail, ou de les fringuer avec du vinaigre, & de l'eau de l'absinthe, ou de quelqu'autre chose amere.

OISEAUX de rapine. On appelle ainsi tous les oiseaux pillards qui rodent dans les airs pour fondre sur le menu gibier, la volaille, le poisson même, & les dévorer ; tels sont les vautours, les faucons, éperviers, autours, milans, gerfauts, orfaies, aigles, lamiers, émerillons, hobereaux, sacres, butors, hérons, cormorans, concous : on doit leur faire la guerre de toutes manieres, soit en les tirant, soit en les prenant aux filets avec un appau, soit en détruisant les nids : on doit aussi détruire, autant qu'on peut, les oiseaux de nuit qui sont également carnassiers, & qui détruisent la volaille, le gibier & les fruits ; tels sont le chat huant, le hibou, ou chat huant à oreilles de lièvre, la chouette, les corbeaux, les corneilles, les pies, les geais.

OISEAUX de leurre (les) sont ceux que l'on dresse pour prendre le gibier, tels sont le faucon, le sacre, le lanier, le gerfaut, l'émerillon & l'hobereau, & qui reviennent sur le poing en leur jettant de leurre, l'autour est pour les faisans & les perdrix. *Voyez* FAUCONNERIE.

OISONS, on appelle ainsi les petits des oies.

Maniere de les engraisser : il faut les plumer entre les jambes, & les renfermer dans un endroit chaud & obscur, leur donner pour nourriture de l'avoine bouillie dans l'eau, & avec abondance : au bout de quinze jours ou trois semaines, les oisons sont suffisamment engraisés.

Maniere de les faire cuire à la broche. On doit les vuider, les barder, faire une farce avec les foies, lard, fines herbes, ciboules, persil, sel, poivre, muscade : on en farcit le corps des oisons, on les met à la broche, & on les panne de mie pain.

OING. Le véritable oing est la graisse de porc qui tient au reins ; mais c'est la graisse la plus molle & la plus humide, au lieu que le lard est la graisse ferme.

Le vieux oing se fait avec de la panne de cochon, que l'on bat sur un billot avec un gros bâton jusqu'à ce qu'elle soit réduite en pâte : on met cette pâte en divers morceaux ronds que l'on enveloppe d'une vessie de cochon, on la tient en lieu frais, & on s'en sert pour frotter les essieux des roues, le rouleau des presses.

OLIVIER. Arbre qui produit les olives : les feuilles sont longues, pointues, vertes par-dessus & blanches par-dessous. Au mois de Juin il porte des fleurs blanches en forme de raifin d'où viennent les olives : elles sont d'abord vertes, & noires quand elles sont mûres. Pour les manger on les cueille quand elles sont encore vertes, c'est-à-dire au mois de Juin & Juillet, & on les met dans une saumure pour leur faire perdre leur grande amertume : l'huile qui est d'un si grand usage n'est autre chose que le suc des olives écrasées sous le pressoir. Cet arbre ne vient bien que dans les pays chauds, ou du moins fort tempérés ; car le froid lui est nuisible ; il lui faut un terroir gras & exposé au plein Midi ou au Levant. Cet arbre se multiplie de boutures ou de rejettons qu'il pousse. On les plante d'abord en manière de pépinière dans un endroit bien aéré, & dont la terre doit être noire & bien labourée au mois de Novembre, dans des trous de quatre pieds : on les couvre de quelques doigts de bonne terre que l'on a soin de bien fouler. D'abord on les laboure tous les mois, ensuite deux fois l'an ; on les arrose avec du fumier de chèvre ; & on les arrose pendant les chaleurs. Au bout de cinq ans on les transplante à demeure dans des terres labourables & dans des fosses espacées de vingt pieds, & qu'on a fouées & remuées auparavant. On doit les labourer à la houe en Juin & Septembre ; on les taille de huit en huit ans, & lorsqu'ils ont déjà atteint cet âge. On greffe cet arbre à trois ans au mois de Mai en écusson & franc sur franc : on cueille les olives au mois de Novembre & d'Octobre pour en faire de l'huile. Il y a encore l'olivier sauvage, il est plus petit que le précédent ; les olives en sont plus petites, mais plus agréables au goût.

Le

Le bois d'olivier s'emploie pour les ouvrages surtout des Tourneurs & des Ebénistes.

ONCE (l') poids d'un grand usage dans la préparation des remèdes ; c'est la valeur de huit gros ou dragmes. Or le gros est celle de 72 grains : par le poids d'un grain on entend celui d'un grain d'orge ordinaire.

On désigne l'Once en Médecine par ce caractère $\overline{3}j$, la demi once $\overline{3}ss$, & l'Once & demie $\overline{3}j, ss$.

Il est bon de savoir que l'Once de la livre du poids de Médecine, est égale à celle du poids de Marchand. Voyez LIVRE.

ONGLE qui se déracine avec la chair surmontante. Remède. On doit consumer cette excroissance de chair ; & pour cela, y appliquer des feuilles de patience pilées, ou de l'huile de vitriol.

ONGLES tombés. Remède pour les faire revenir. Broyez de la quinte-feuille avec quelque graisse que ce soit, & l'appliquez sur l'endroit, l'ongle reviendra promptement ; ou bassinez l'endroit avec l'eau distillée de tabac, & appliquez dessus des linges trempés dans cette eau.

ONGLES. Les Ongles des animaux de même que leurs cornes, servent à faire de la colle forte : on les réduit aussi en pâte, & ils servent à faire des cornets, écritaires, peignes, boutons, manches de couteaux, &c.

ONGUENT. Composition d'huile, de graisse, de cire, de poudres, auxquelles on donne quelque consistance, & dont on se sert pour panser les plaies, & autres maux externes.

Il y a quantité de sortes d'onguents. En voici quelques-uns dont on peut avoir le plus de besoin.

ONGUENT pour les panaris, & pour toutes les tumeurs & abcès qu'on veut faire mûrir & percer ; on l'appelle Onguent de la Mere. Prenez beurre frais, sain-doux, suif de mouton, cire blanche, litharge d'or en poudre, de chaque un quarteron ; huile d'olive, demi-livre ; faites fondre la cire & les graisses avec l'huile ; mêlez peu à peu la litharge dans la fusion, en remuant avec la spatule : ôtez de dessus

Tome II.

I

le feu jusqu'à ce que l'Onguent soit froid.

ONGUENT pour mondifier les plaies, les vieux ulcères & les fistules, empêcher la pourriture, & les cicatrifier. Pulvériser deux onces de myrthe, autant d'aloës: incorporez-les dans une bassine avec trois quarterons de miel écumé; ajoutez sept à huit onces de vin blanc: faites bouillir le mélange à petit feu, l'agitant toujours avec une spatule de bois, jusqu'à ce qu'il se soit épaissi en consistance d'Onguent, & gardez-le pour le besoin. On l'appelle l'Onguent admirable.

ONGUENT pour avancer la suppuration des plaies & des tumeurs. Prenez cire jaune, suif de mouton, résine, poix navale, Térébenthine de Venise, de chaque demi-livre: huile commune, deux livres & demi: coupez par morceaux la cire & le suif; cassez la résine & la poix noire; mettez fondre le tout dans l'huile sur un feu médiocre; coulez la matière fondue, & mêlez-y la térébenthine; c'est ce qu'on appelle l'Onguent *Basilicum*: qui est fort célèbre.

ONGUENT pour résoudre & fortifier les nerfs. Prenez suif de mouton deux onces, gomme élemi, térébenthine claire, de chaque une once & demie, graisse de porc une once: mettez fondre toutes ces drogues ensemble sur un petit feu en remuant; coulez-les, & laissez refroidir la matière que vous garderez pour le besoin; c'est l'Onguent de gomme élemi.

ONGUENT pour la brûlure. 1°. On doit avoir recours aux remèdes le plutôt qu'on peut pour empêcher que les vessies ne se forment sur la partie brûlée: on doit la tenir le plus long-tems qu'on pourra devant le feu.

Le suif de chandelle fondu avec l'huile de noix, jusqu'à consistance d'Onguent, est excellent pour toutes sortes de brûlures.

Faites tomber goutte à goutte de la graisse de porc toute bouillante sur des feuilles de laurier, ce sera un fort bon liniment pour toutes sortes de brûlures.

Pour les brûlures à la langue, au palais, ou dans

l'estomac, le meilleur remède est d'avaler du vin pur.

Les remèdes pour la brûlure ne doivent jamais être appliqués qu'ils ne soient chauds.

Autres remèdes. Prenez de la meilleure huile d'olive, une once & demi; de la cire vierge, une once; le jaune de deux œufs durcis sous la cendre. Faites fondre la cire sur un feu doux, & ajoutez-y ensuite l'huile & les jaunes d'œuf, en remuant le tout, jusqu'à ce qu'il ait acquis la consistance d'un onguent, qu'on gardera pour l'usage.

On étend une couche mince de cet onguent froid sur du linge, & on en couvre la partie brûlée: on répète deux fois le jour jusqu'à guérison.

ONGUENT pour les hémorroïdes douloureuses. Prenez des feuilles de petite chelidoine ou éclairie non lavées, & une poignée des racines lavées & essuyées; une livre de beurre frais: faites cuire le tout ensemble à petit feu de charbon pendant une demi-heure, & jusqu'à ce que les herbes & racines soient bien cuites, & l'humidité consommée: passez le tout chaudement par un linge avec forte expression, & conservez l'Onguent dans un pot de fayence pour le besoin.

Autre Onguent pour les hémorroïdes. Faites fondre du plus vieux lard; ôtez-en les peaux sèches; jetez-y demi-once de cire blanche coupée par petits morceaux; remuez le tout jusqu'à ce que la cire soit fondue & incorporée avec la graisse; retirez le vaisseau du feu; remuez l'onguent avec la spatule jusqu'à ce qu'il soit froid; frottez-en souvent les hémorroïdes avec le bout du doigt.

ONGUENT Rosat pour résoudre les tumeurs & abcès, adoucir les inflammations, calmer les douleurs des jointures, guérir les hémorroïdes, érépèles, dartres, maux de tête, temperer la chaleur excessive de l'estomac, & l'inflammation des parties naturelles:

Prenez de la graisse de porc récente, nettoyez-la de ses peaux: lavez-la plusieurs fois dans l'eau. Mettez-en trois livres dans un pot de terre: mêlez-y la

même quantité de roses pâles récemment cueillies, séparées de leur calice, & concassées dans un mortier de marbre : couvrez le pot ; mettez-le en digestion au soleil pendant sept jours, Remuez de tems en tems la matiere avec une spatule de bois ; puis faites cuire l'infusion à petit feu pendant près de deux heures : coulez-la, exprimez le marc : mettez dans l'Onguent coulé autant de roses pâles qu'auparavant ; laissez encore digérer la matiere pendant sept jours. Faites-la bouillir à petit feu ; coulez-la avec expression, & vous aurez l'Onguent rosat achevé. Si vous voulez lui donner une couleur rouge, faites-y tremper chaudement pendant quatre ou cinq heures, deux onces de racines d'orcanette.

ONGUENT pour les dartres, la gratelle, & autres démangeaisons de la peau, comme aussi pour faire mourir les poux & les puces :

Prenez six onces & demie de vif-argent, & quatre onces de térébenthine de Venise : agitez le tout fortement dans un mortier de bronze pendant cinq ou six heures, afin qu'il s'éteigne entierement : mêlez-y ensuite peu à peu trois livres de graisse de porc, & faites-en un Onguent. Si on en oint seulement les bois de lit, on fera mourir les punaises.

Autre Onguent pour les dartres. Mêlez demi-once de sel de Saturne, & une dragme de sublimé doux, pulvérisez subtilement avec trois onces seulement d'Onguent rosat ; frottez de cet Onguent les parties affectées, mais il faut auparavant avoir saigné le malade.

ONGUENT pour les plaies causées par quelque fer que ce soit, & sur-tout pour les plaies de la tête. Faites bouillir dans du lard fondu, ou dans de la graisse de porc mâle, de la grande confoude, bugle, brunelle, plantain long, millefeuille, scrophulaire aquatique, lierre de terre, véronique mâle & femelle, pariétaire, & autres herbes vulnérables, & réduisez le tout en un Onguent qui sera excellent.

ONGUENT du Cocher pour sécher les maux de jambes des chevaux. Mettez dans un pot du miel commun & de la couperose en poudre, de chacun une

livre & demie ; mêlez-les, & faites-les chauffer à petit feu : remuez jusqu'à ce qu'il bouille, puis ôtez du feu, & étant un peu refroidi, jetez dedans une once d'arsenic en poudre ; faites de nouveau chauffer toute cette matiere, jusqu'à ce qu'elle bouille, puis laissez-la refroidir, & remuez encore long-tems, mais éloignez-vous de la fumée. Il faut raser le poil de tout l'endroit où est le mal ; le frotter avec un bouchon, le graisser avec le doigt, prenant garde de n'en pas trop mettre, & n'en appliquer que de deux jours l'un.

OPIATE. Est un médicament d'une consistance molle comme les confitures. On le compose ordinairement de conserves, d'électuaires, de poudres, de sels & de syrups, dont on forme un tout, qui sert pour plusieurs doses.

OPIATE apéritif, fondant & purgatif. Prenez une once de conserve liquide faite avec la racine d'*E-nula campana*, de *Gentiane*, & *Safran de Mars* apéritif (ou vingt-cinq grains de limaille d'acier bien porphirisée) de chacun une demi-once ; de *Conserve d'alkeermès*, deux gros ; de *Gomme ammoniac*, & *Safran oriental*, de chacune un gros & demi : panacée mercurielle ou mercure doux ; *scammonée* préparée, de chacune deux scrupules ; extrait de *rhubarbe* & d'*aloës*, de chacun trois gros : mêlez le tout exactement avec une suffisante quantité de syrop d'absinthe : faites-en un Opiate de consistance requise. La dose est depuis demi-gros jusqu'à un gros : cet Opiate est bon pour les obstructions.

OPIATE anti-scorbutique. Prenez du safran de Mars apéritif, deux onces ; de cinabre naturel, trois gros ; d'œthiops mindral, une once ; mirre choisie, & safran oriental, de chacun deux gros : réduisez ces gros en poudre subtile. Ajoutez-y un extrait d'aloës, de fumeterre & de cochlearia, de chacun une demi-once ; mêlez le tout exactement avec une suffisante quantité de syrop d'absinthe pour en faire un Opiate de consistance requise.

OPIATE indiqué par M. Chomel en son Dictionnaire Economique, pour purifier le sang & rafraîchir le foie. Prenez racines de chicorée, deux dragmes ;

racines de patience : de polypode, raifins de Damas, réglisse, chiendent, de chacun une dragme : des quatre capillaires, bourrache, scariole, endive, bétouine, aigremoine, houblon, pimprenelle, scabieuse, de chacune une poignée ; des quatre semences froides, marjolaine, fenouil, anis, de chacune deux onces : faites-en une décoction, puis prenez six onces de féné mondé que vous ferez bouillir dans la décoction, ajoutez deux onces d'agaric blanc, deux dragmes de canelle, & une pincée de fleurs cordiales, que vous mettrez infuser dedans : faites-les cuire avec une livre de sucre ; ajoutez-y quatre onces de casse mondée, conserve de bourrache, de celle de buglose & de violette, de chacun deux onces, faites un Opiate de toutes ces drogues : la dose est une dragme & demi ou un gros & demi, deux heures avant le repas une fois la semaine, ou deux fois le mois.

OPIUM. Larme gommeuse qui sort de la tête des pavots d'Egypte : celui que les Turcs nous envoient, est un suc tiré par expression de ces mêmes têtes, & réduit en consistance d'extrait : il doit être pesant, visqueux, de couleur noire, luisant au-dedans, d'un goût âcre. On l'appelle, *Laudanum* lorsqu'il est purifié & préparé. Son usage est pour exciter le sommeil, calmer les douleurs, arrêter le cours de ventre, le vomissement : mais ce remède demande de grandes précautions ; car son excès est mortel. La dose est depuis demi-grain jusqu'à deux grains.

OPPOSITION (une) est tout acte judiciaire par lequel on forme opposition à quelque chose : ainsi on forme Opposition à un mariage pour empêcher que des personnes qui veulent se marier, passent outre à la célébration du mariage : on forme aussi Opposition à une vente d'une chose mobilière ou immobilière, comme dans le décret pour empêcher qu'on ne passe outre, ou au moins qu'il n'y soit procédé qu'à la charge de la conservation de nos droits. 3°. On fait opposition à une Sentence pour se pourvoir contre un Jugement rendu par défaut ; & ce, dans la huitaine du jour de la signification de la Sentence : on en fait de même contre un Arrêt, quand il n'a point été

rendu avec nous, ou qu'il a été rendu contre nous sur Requête, ou qu'il a été obtenu par défaut. 4°. On en fait aussi au décret, en fait de vente par décret : cette Opposition peut être de quatre sortes ; la première est à fin d'annuler ; & tend à ce que la faisie réelle soit déclarée nulle ; la seconde, est à fin de distraire, elle est formée par le Propriétaire d'un héritage qui a été compris dans la faisie réelle, & tend à ce que cette portion en soit distraite ; la troisième, est à fin de charge, elle est formée par celui qui prétend avoir un droit réel sur l'héritage saisi, par exemple, une rente, & elle tend à ce que l'immeuble ne soit vendu qu'à la charge de ce droit ; la quatrième, est à fin de conserver, elle est formée pour un Créancier de la partie, en vertu d'une Obligation, Sentence ou Arrêt, & tend à ce que ce Créancier soit colloqué utilement pour son dû, du jour de son hypothèque, tant du principal qu'arrérages.

Il y a en outre l'opposition en sous-ordre : elle est formée par un Créancier d'un Créancier opposant, lequel s'oppose à ce que la somme pour laquelle son Débiteur sera colloqué lui soit délivrée, afin qu'il soit payé de son dû.

Enfin, il y a l'Opposition au Sceau, & celle au titre des Provisions d'un Office, elle est formée par un Créancier entre les mains de M. le Chancelier, Garde des Sceaux, en parlant au Garde-rolle des Offices, à l'effet qu'aucune provision soit scellée au préjudice de ses droits.

OR, l'Or est le plus précieux des métaux. L'Europe fournit plusieurs mines d'or, mais le Pérou aux Indes occidentales, est le pays qui en est le mieux fourni, & presque toutes les Nations le tirent de-là. L'Or est le plus solide de tous les métaux : il est composé de particules si fines, qu'il est difficile de les séparer : il résiste au feu le plus violent, & il n'en souffre aucune diminution, il conserve toujours sa couleur naturelle ; mais il est malleable, & il peut s'étendre sous le marteau plus que tout autre métal. Il est susceptible de toutes les formes qu'un habile Ouvrier lui veut donner : il n'y a point de corps solide qui

soit capable d'une aussi grande extension. On prétend que d'une once d'Or on peut tirer un fil de 230800 pieds de longueur. Quoique la substance de l'Or ne puisse être altérée, on peut le mêler avec d'autres métaux; & alors on en distingue la pureté & la valeur par le nombre des carrats. L'Or le plus fin est exempt de tout alliage, il se nomme Or de 24 carrats, & autant il contient de carrats au-dessous de ce nombre, autant il perd de sa valeur; ainsi si on mêle ensemble un quart d'argent, un quart de cuivre, & une moitié d'or, le tout fournira un Or de 12 carrats, ainsi du reste.

ORANGE. V. Oranger. (Eau de fleur d') Liqueur. Faites fondre du sucre dans de l'eau fraîche, puis mettez dans le sucre fondu de l'esprit de vin simple, & de l'eau de fleur d'orange double; mêlez-les bien, passez-les à la chausse, & laissez clarifier la liqueur.

L'eau de fleur d'orange double se fait au bain-marie. On met dans l'alambic des fleurs d'orange à proportion de ce qu'on veut tirer d'eau, sans mettre ni eau, ni eau-de-vie; on met l'alambic sur le feu, & on tire toute l'odeur de ces fleurs.

La simple se fait ainsi. On met la feuille & le cœur de la fleur d'orange fraîche, sans l'éplucher dans la cucurbitte avec de l'eau; par exemple, pour tirer trois pintes, il faut quatre pintes d'eau sur une livre de fleurs: mettez l'alambic sur le feu; observez les règles de la distillation, & rafraichissez toujours votre réfrigérant.

Ratafiat de fleurs d'orange. Prenez des fleurs d'oranges les plus épaisses qu'il sera possible, fraîchement cueillies au lever du soleil, & au fort de leur saison. Epluchez-les, faites-les blanchir dans un peu d'eau bouillante, & fort peu de tems: mettez-les égouter dans un tamis. Etant froides, mettez-les infuser dans de l'eau-de-vie pendant six semaines, après lesquelles passez l'infusion dans un tamis; laissez bien égouter les fleurs, puis faites fondre du sucre dans l'eau: versez la liqueur dans ce syrop, & passez à la chausse pour la clarifier.

La recette est une livre de fleurs d'oranges blanchies

mises dans cinq pintes d'eau-de-vie, deux livres de sucre fondu dans cinq pintes d'eau.

ORANGER (1°) est un des arbres qui vit le plus long-tems. Il est toujours verd. Ses feuilles sont charnues & unies: ses fleurs sont blanches & d'une odeur forte mais agréable. Cet Arbre ne vient naturellement que dans les parties méridionales de la France, comme la Provence; ainsi il demande des soins plus particuliers dans les climats bien moins chauds, tel que celui de Paris & des Provinces voisines.

On peut en élever 1°. par le moyen de quelques jeunes orangers qui nous viennent de Provence & de Génes: on peut augmenter ce fonds en semant au mois de Mars des pepins de bigarrades, qui sont des orangers amers & sauvages. On les sème dans des caisses de terre préparée, en les tenant dans un lieu fermé. Ils forment des sauvageons que l'on peut replanter séparément dans des pots de terre: on leur donne des labours, on les arrose de tems entems; ils montent près de deux pieds dès la première année: on les greffe dès la seconde année. Cette greffe se fait en écuillon on en approche, & d'oranger sur oranger; & on les met tantôt au soleil, tantôt à l'ombre.

On doit observer de proportionner la caisse à la tige; & une caisse de douze à quinze pouces de largeur, suffit aux tiges les plus vigoureuses, & lorsqu'on juge que la terre de la caisse est usée, on met l'arbre dans une autre caisse garnie de terre neuve, & on n'attend pas que l'arbre cesse de croître en feuillages. Après sept ou huit ans, on le transplante dans la dernière caisse, qui doit avoir environ vingt ou vingt-quatre pouces de large.

Les caisses doivent être de chêne, & assemblées solidement, & revêtues d'une double couche de peinture en huile, pour résister à l'ardeur du soleil & à la pourriture. Pour bien encaisser les orangers, il faut garnir le fond de la caisse de grosses pièces de brique & de plâtras, afin que l'eau s'écoule par les trous dont le fond est percé; ensuite on garnit le fond & les côtés de terre préparée. Ce doit être une terre mêlée d'une partie de terreau de brebis reposé depuis deux ans,

d'un tiers de terreau de vieille couche, & d'un tiers de terre grasse de marais, &c.

Puis on place l'Oranger; on doit en diminuer la motte pour le tenir proportionné à la caisse: il faut tenir toujours la hauteur de cette motte plus élevée que le bord de la caisse, de peur qu'insensiblement l'arbre n'enfoncé trop: soutenir le tout avec de petites pièces de bois, achever l'encaissement, en entassant avec force de la terre de tous côtés.

On doit tâcher de donner à l'Oranger une belle tête, c'est ce qui en fait la beauté: ainsi on peut lui donner la forme d'un beau buisson, ou celle d'un globe parfait.

Quant à la taille de l'Oranger, on doit retrancher 1°. la plupart des menues branches; 2°. celles qui poussent à plomb vers le bas, & celles qui se dépouillent de leurs feuilles: par-là on évite l'intérieur de l'arbre: on a soin de conserver toutes les branches vigoureuses. Si quelque accident, comme la grêle ou la maladie défigure un Oranger, il faut ravalier l'arbre, c'est-à-dire, racourcir & couper les branches jusqu'à l'endroit qui reste le plus entier vers l'intérieur de la tête.

Lorsque par maladie un Oranger jaunit, on lui donne une nouvelle terre, ou bien on taille toutes les racines gâtées, & on n'expose l'arbre au soleil que pendant deux ou trois heures; s'il est attaqué par certaines punaises qui fucent cet arbre: & que l'on connoît à quelques taches noires, on doit frotter la branche & chaque feuille gâtée avec du vinaigre.

Pour préserver les Orangers du dommage que le grand froid leur cause, on doit les tenir dans une bonne serre, & les y enfermer dès la mi-October.

Maniere de cultiver les Orangers dans les climats tempérés, comme aux environs de Paris.

Pour avoir de beaux Orangers & qui rapportent des fleurs & des fruits en quantité, il faut 1°. prendre pour la terre la superficie de celle des bois de haute futaie, dans les endroits où le vent ramasse les feuilles qui tombent des arbres, car elles s'y pourrissent & se

mêlent avec la terre. Cette terre est legere & douce, un peu sablonneuse: elle paroît noirâtre quand elle est humectée: l'eau de la pluie & des arrosemens la pénètrent facilement, & elle ne retient point trop d'humidité, comme fait la terre argilleuse & forte; 2°. ne point mêler cette terre avec aucun fumier, si ce n'est le marc de raisin, parce qu'elle a suffisamment de sel par elle-même: or le marc de raisin n'a point de bons effets: mais pour s'en servir à propos, il faut qu'il ait été purgé: pour cela il faut le mettre dans une fosse assez creuse, y mêler de mauvaises rognures de cuir: le bien fouler avec les pieds, le couvrir de demi-pied de fumier de cheval tout nouveau, & le laisser reposer un an, & y jeter de tems à autre de l'eau en abondance, à moins qu'il ne soit humecté par des pluies fréquentes; & ne le point découvrir que quand on veut s'en servir. Si dans la suite on veut bonifier cette terre, on le fait au moyen des arrosemens, dans lesquels on mêle des extraits de fumier qu'on tire en forme de lessive.

3°. On doit laisser à découvert les racines de l'Oranger les plus proches du tronc, afin que le soleil les pénètre, mais pendant les chaleurs, on les couvre de feuilles d'arbres séches, ou de la paille, & lorsqu'on les renferme dans la serre, y remettre de la terre ou vieux terreau. On doit sur-tout défendre les Orangers du froid & du vent: le fumier à contre-tems leur est également pernicieux; on n'en doit jamais mettre de celui de vache ni de pourceaux; tous les autres doivent être bien consommés & mis avec prudence.

Observations nouvelles sur la culture des Orangers.

Les Orangers se plaisent dans un terrain composé d'une quantité égale de fiente de mouton de deux ans, ou de la terre d'égoût, ou tirée d'un marais, ou d'une chenevrière. Lorsque les Orangers sont assez forts pour être mis en caisse, il faut proportionner les caisses aux têtes de ces jeunes arbres, c'est-à-dire, qu'elles doivent avoir environ quinze pouces de diamètre, mais on doit les mettre plus au large dans d'autres lorsque

l'arbre cesse d'augmenter son feuillage, & qu'il paroît languissant. Au bout de sept à huit ans, on doit les transplanter avec toute leur terre dans des caisses, dont le diamètre pourra être de vingt-quatre pouces.

Ces caisses doivent être de cœur de chêne. Les planches doivent être épaisses d'un peu plus d'un pouce, bien jointes ensemble, & couvertes en-dehors & en-dedans d'une couche de couleür à l'huile, comme on a dit ci-dessus, pour empêcher qu'elles ne pourrissent par l'humidité continuelle de la terre. Les grandes caisses doivent avoir une porte à double gonds soutenue par deux barres de fer: elle est nécessaire pour pouvoir renouveler la terre, & en tirer le sédiment liquide qui s'amasse au fond, & donner une issue au terreau foulé. On doit couvrir le fond des caisses de briques & de morceaux de poterie, afin que l'eau trouve un passage aisé par les trous dont le fond est percé, & garnir le fond & les côtés de la caisse de bon terreau préparé.

Manière d'encaïsser les orangers. Après qu'on a observé ce qui vient d'être dit, on plante l'arbre bien droit dans la caisse, mais on diminue la masse de terre autour de la racine: on entasse après cela de tous côtés une nouvelle masse de terre qu'on presse légèrement autour du tronc, afin que la terre s'affaisse autour de la racine. On doit élever la terre sous la racine plus que vers les bords de la caisse, car le poids de l'arbre fait peu à peu baisser la terre du milieu, laquelle se trouve bientôt au niveau avec celle des bords.

Les orangers ont ordinairement la figure d'arbres nains bien touffus. L'usage est de les tailler en globes parfaits, ou bien en hémisphère, ce qui se fait en arrondissant le sommet & les côtés, & taillant le bas horizontalement, car la régularité de la tête est la principale beauté d'un oranger. Lorsqu'on les taille on doit couper les petites branches, quoiqu'elles poussent bien, c'est afin de lui donner du vuide: on coupe aussi les branches qui poussent directement vers le bas, mais on conserve toutes les branches vigoureuses qui peuvent contribuer à la beauté de la tête.

Lorsque le vent, ou la grêle, ou quelque maladie ont défiguré un oranger, on doit chercher quels sont les endroits les plus sains du bas de la tête, & raccourcir les branches jusqu'à l'endroit qui promet un nouveau feuillage. Lorsqu'un oranger commence à jaunir, on doit le mettre à l'ombre, & ne l'exposer que deux ou trois heures au soleil, & si le mal est à la racine, il faut couper toutes les branches des racines qui sont desséchées. S'il est attaqué d'un insecte presque imperceptible qui se tient sur les feuilles & sur les branches, & qui les ronge, pour remédier au tort considérable que font ces fortes d'insectes, on doit froter les branches & les feuilles infectées avec des petites vergettes douces trempées dans du vinaigre. Comme le froid est le plus grand ennemi des orangers, on doit mettre les caisses dans la serre depuis le milieu d'Octobre, jusqu'au retour de la belle saison.

Des gens entendus dans la culture des orangers, ont exposé dans un Mémoire inséré dans le Journal Oeconomique (Juillet 1757.) Que les pots de terre sont préférables aux caisses; ils allèguent avec raison l'exemple des Génois, qui ne se servent que de pots de terre. En effet, disent-ils, on doit remarquer que la culture des orangers dépend essentiellement de trois choses, si on veut qu'ils réussissent. 1°. du sel qui se trouve dans la terre, & qui leur fournit la nourriture; 2°. de la chaleur qui excite ce sel & le fait agir; 3°. de l'humidité qui tempère cette chaleur, & distribue ce sel dans toutes les racines. Mais ce n'est pas le tout d'avoir donné ces trois choses aux orangers dans le degré convenable, il faut les leur conserver & empêcher qu'elles ne se dissipent en peu de tems; c'est à quoi l'oranger qui est emprisonné dans des caisses ou des pots, est plus exposé qu'un autre arbre, parce que toujours chargé de ses feuilles & même de fruits, il s'épuise plus promptement, & ainsi il a besoin qu'on lui conserve le sel qui fait la nourriture. Or, cela est bien plus difficile lorsqu'il est élevé dans une caisse. Car 1°. la porosité du bois, & l'intervalle qui est entre les planches, rendent la caisse comme ouverte de tous

côtés, enforte que l'arrosement, après avoir pénétré la terre, se perd par toutes ces ouvertures, & entraîne les sels, & la terre se trouve bientôt épuisée. 2°. Le soleil échauffant la caisse par la force de ses rayons, attire toute l'humidité de la terre avec le sel qu'elle a détrempé : l'air qui pénètre avec facilité dans la caisse produit le même effet : c'est ce qui fait languir les Orangers, & voilà pourquoi ils sont tant de tems à se former. Les pots de terre n'ont point ces inconvéniens, 1°. l'eau des arrosemens ne peut pas se perdre, puisqu'il ne s'y trouve point d'autre ouverture que celle qui est au fond. 2°. Le pot étant plombé ou vernissé par dehors, le soleil ne peut pas, en attirant l'humidité, attirer les sels qui ne peuvent point passer par les pores; bien plus, s'il se trouve tant soit peu d'air en dedans, l'arrosement le repousse en-dehors.

En effet, quand on arrose les Orangers en pots, on voit souvent bouillonner l'eau, parce que ne pouvant se répandre par les côtés du pot, elle prend la place de l'air qu'elle rencontre, & le force de sortir par le haut avec impétuosité. Autre raison : la chaleur est nécessaire aux Orangers, mais ce doit être une chaleur accompagnée d'humidité, autrement elle brûleroit les racines. Or, 1°. Les caisses ne sont pas si-tôt échauffées que les pots de terre, & elles ne conservent pas si long-tems leur chaleur; car si dans un certain espace de tems, on arrose une caisse une fois, il faut dans le même tems arroser un pot trois fois. D'ailleurs, on ne peut arroser les Orangers dans les caisses qu'avec poids & mesure, & on est obligé de les ferret presque sans humidité, si on ne veut courir le risque de les faire périr. On n'a pas ce mal à craindre quand on fait usage des pots; on peut les arroser sans courir aucun risque, ils ne peuvent jamais l'être trop : les racines de l'Oranger ne sont pas dans le bois comme il arrive aux caisses, mais dans la terre. Au reste, les pots dont on parle ici, ne doivent point être des pots de fayance, parce qu'ils sont très-petits, & qu'ils sont vernissés en-dedans comme par-dehors, & ont un fond plat; ils doivent être faits en entonnoir & de figure ronde au fond, & soutenus par un

baze qui les élève de terre, afin que l'eau ait une issue libre par le trou qui est au fond. Ce seroit une erreur de penser qu'on ne trouve point de pots assez grands pour placer de gros Orangers. La conservation d'un Oranger ne dépend point de la grande quantité de terre qu'on lui donne, mais de la conservation des sels que la terre contient : un pot de deux pieds de diamètre par le haut, suffit pour les plus gros Orangers, eussent-ils une tige aussi grosse que la cuisse, pourvu qu'on ait soin de l'arroser à propos, & de lui donner une terre nouvelle de trois en trois ans, & de répandre tous les six mois sur la superficie quatre doigts de vieux terreau nouvellement sorti de la couche.

Enfin, on peut avec les pots, donner aux Orangers un nouvel aspect, en les tournant du côté que l'on veut : ils se trouvent toujours sur la même ligne, ce qu'on ne peut point faire à l'égard des caisses, parce qu'elles seroient une irrégularité choquante.

Les Oranges sont de deux sortes, les douces & les aigres : le suc de celles-ci est réfrigérant, celui des premières a un effet contraire. L'écorce d'Orange confite au sucre fortifie l'estomac, chasse les ventsosités.

ORDRE (des Créanciers.) On appelle ainsi un Jugement qui contient l'Ordre & la suite selon laquelle un chacun Créancier est mis pour être payé de sa dette, sur les deniers provenans de la vente des biens immeubles de leur Débiteur, suivant les droits, hypothèques, & privilèges qu'ils ont les uns & les autres. Dans un Ordre il y a trois rangs de Créanciers; 1°. les privilégiés, tels sont le Procureur poursuivant pour les frais extraordinaires des créées, car les frais ordinaires sont à la charge de l'Adjudicataire : ceux qui ont prêté leurs deniers pour l'acquisition d'une chose, & s'ils ne peuvent pas être entièrement payés, ils viennent à contribution sur la chose : 2°. les Créanciers hypothécaires qui viennent selon l'ordre de leur hypothèque; 3°. les Créanciers chirographaires en cas qu'il reste quelques deniers après que les autres ont été payés; & dans ce cas, ils viennent à contribution au sol la livre. Au reste, cet Ordre n'a

lieu que dans la vente des immeubles, car dans celle des meubles, tous les Créanciers viennent à contribution, excepté les privilégiés personnels, tels sont les frais funéraires, ce qui est dû aux Médecins, Chirurgiens, Apoticaire, &c.

OREILLES. Remedes pour les divers maux d'oreilles. (Tintement d') Coulez dans l'oreille une goutte ou deux d'eau-de-vie, dans laquelle on aura infusé du romarin: ou bien faites recevoir par un entonnoir la vapeur du vinaigre, mis dans une écuelle sur un réchaud.

OREILLES ulcérées. Infillez dedans du fiel de porc ou de l'huile d'œufs, ou du fort vinaigre avec du fiel de bœuf incorporés ensemble. Ce dernier remede évacue la pourriture des oreilles.

OREILLES qui jettent une mauvaise odeur. Distillez dedans du jus de mercuriale & du vin mêlés ensemble par égale quantité.

OREILLES humides. Frottez-les avec de la poudre d'alun brûlé, ou avec de la poudre de vitriol.

OREILLE où est entré quelque petit animal, comme puce, foumi, moucheron, perce-oreille, &c. Distillez de l'huile ou du vinaigre dans l'oreille, cela fera mourir: pour le perce-oreille, on doit instiller quelques gouttes d'eau-de-vie.

Si c'est quelque autre corps étranger, comme pierre ou pois, on essaiera de le tirer avec un cure-oreille, où on mettra un peu de laine imbibée de térébenthine, pour attirer le corps étranger: l'éternuement en serrant le nez, est fort utile en pareil cas.

Durété d'oreille ou d'ouïe. Remplissez de poudre de cumin un oignon dans lequel vous aurez fait un trou du côté de la racine: bouchez ce trou avec deux peaux de l'oignon; mettez l'oignon sous la cendre; faites-le cuire lentement; étant cuit, pressez-le, & faites dégouter dans les oreilles le suc qui en sortira.

On peut encore s'y prendre différemment, c'est-à-dire, tirer le germe de l'oignon après l'avoir fendu, puis on le rejoint avec un fil; on remplit le vuide de camomille, on fait cuire l'oignon dans les cendres chaudes, & lorsqu'il est cuit, on exprime le suc,

&

& on les fait instiller dans les oreilles.

Le suc de marube blanc, ou celui de feuilles de lierre, est encore fort salutaire à cette sorte de mal.

Douleur d'oreilles. Prenez un oignon cuit sous la cendre, une once de beurre frais, une once d'huile rosat, autant d'huile de Camomille, un gros de safran en poudre: mêlez le tout, & l'appliquez. Ce remede fera vuider l'abcès s'il y en a.

On distille dans l'Oreille du jus de mauve ou du jus de feuilles de lierre, ou du jus de plantain, mêlez de ce jus avec un peu de miel, & jetez-en quelques gouttes dans l'Oreille. Voyez **SURDITE**.

OREILLES de Judas. C'est le nom qu'on donne à certains champignons qui renferment un poison mortel.

A l'égard des maux d'Oreilles qui surviennent aux chevaux, s'il y a abcès ou ulcères, il faut le couper, & le guérir avec du miel & de l'alun.

OREILLES D'OURS (l') tient son rang parmi les belles fleurs. Elle pousse des feuilles polies & grasses: du milieu de ces feuilles sortent des tiges, qui dans leur sommet font épanouir des fleurs jaunes ou pâles, d'une odeur douce & mielleuse. Chaque fleur est de la forme d'un tuyau élevé en entonnoir, & découpé en six ou sept parties. La graine en est de même, & de couleur brune. Les Oreilles d'ours les plus estimées doivent avoir la tige forte, la fleur ronde, & n'être que d'une seule couleur; telles sont les panachées, les veloutées, les lustrées, les doubles, les triples. Ces fleurs viennent de semence ou d'œilletons: elles demandent une terre préparée, c'est-à-dire, que ce doit être de la terre à potager bien criblée, & autant de terreau de couche, le tout mêlé.

On sème la graine au mois de Septembre, on l'arrose & on la porte à l'ombre: comme elle est six mois à lever, il est plus court d'œilletonner cette plante, mais si elle a poussé des œilletons, l'un panaché, l'autre pur, on doit conserver le panaché & ôter le pur. Lorsque l'Oreille d'ours a jeté plusieurs œilletons panachés, il faut attendre que la fleur soit passée pour œilletonner.

Lorsqu'elles sont en fleur, on les œilletonne: tout œilleton est bon à planter, pourvu qu'il ait un peu de racines. Il faut le mettre jusqu'au collet dans la terre préparée, de sorte qu'il n'y a que les feuilles qui passent: on doit l'arroser, lui donner de l'ombre jusqu'à ce qu'il puisse être transporté, on a soin de couper toutes les feuilles pourries. Quand on veut détruire un œilleton, il faut arracher l'oreille d'ours feuille à feuille, jusqu'à ce que l'on trouve une petite partie en forme de cœur que l'on coupe, & on prend garde de ne point endommager le collet de la plante.

La terre qui leur est propre est celle des buttes formées par les taupes, ou des fossés qu'on a curé, dans les prés, &c de la terre de vallée.

ORGE (l') sorte de menu grain du nombre de ceux appellés *Mars*. L'Orge a le grain pointu & piquant, & gros du milieu, il vient en fourreau. Son épi est barbu & sa feuille est longue; il y en a de deux fortes, le gros ou quarré qu'on appelle *Escourgeon*, & l'Orge commun; ce dernier a le grain plus petit, on l'appelle *Paumelle* en certains pays. Il vient dans les terres legeres comme dans les terres fortes: il se change en avoine dans celles qui sont humides. En général, l'orge altere le fond des terres: ainsi on ne doit jamais semer en orge que la vingtieme partie de ses terres. On le seme depuis la mi-Avril jusqu'à la fin de Mai par un tems sec, après avoir bien labouré le champ.

Pour un arpent il faut environ huit boisseaux d'orge; la culture & la récolte sont les mêmes que celles de l'avoine. L'orge sert pour nourrir les bestiaux & les poules: on en fait du pain dans les années de disette qui est assez nourrissant, mais pesant sur l'estomac.

ORGE d'automne ou orge quarré, appelé autrement *Escourgeon*. C'est une espece de bled dont l'épi a quatre rangs de grains & quatre coings. Son grain est jaunâtre & plus gros que l'orge commun. On le seme en automne, & il mûrit en Juin: il est d'une grande ressource pour les pauvres gens, qui n'ont pas assez de bled jusqu'à la nouvelle récolte. En le mê-

lant avec le froment on en peut faire d'assez bon pain. On le cultive dans les pays gras, comme en Bourgogne, en Normandie, & on le coupe en verd pour la nourriture des chevaux. On doit le semer dans une terre grasse, mais point humide: ce bled ne se garde pas plus d'un an.

L'orge se vend vers le Carême, c'est alors que les Brassiers de biere en font leurs provisions: le prix de l'orge suit ordinairement le prix du bled à moitié près.

ORGE mondé. On appelle ainsi une maniere de préparer l'orge pour servir à divers fortes d'alimens utiles à la santé. On doit pour cela le dépouiller de sa peau, le laver, le faire bouillir cinq ou six heures dans l'eau; mettre un peu de beurre frais & un peu de sel, le tout jusqu'à ce qu'il soit réduit en espece de bouillie; il y a des gens qui y mettent des amandes avec du sucre & qui y mêlent du lait. Cette nourriture est bonne pour les personnes infirmes, & qui ont quelque maladie qui attaque la poitrine. L'orge mondé rafraichit & engraisse: quand on veut en faire des crèmes d'orge, on le passe.

ORGEAT. Boisson fort rafraichissante faite avec de l'eau d'orge, & où il entre de la semence de melon & du sucre: plus l'orgeat est rafraichi, meilleur il est.

Pâte & syrop d'orgeat. Prenez des amandes de Provence, de l'année, fraîchement cassées, ce qu'on connoît à leur couleur blonde: joignez-y deux onces d'amandes ameres par livres d'amandes douces. Mettez toutes ces amandes dans une terrine: jetez-y de l'eau bouillante pour les dépouiller facilement de leur peau: pilez-les & les jetez à mesure dans l'eau fraîche, puis tirez-les de l'eau: pilez-les dans un mortier: passez-les sur une pierre unie, & les broyez avec un rouleau en y jettant un peu d'eau dessus. La pâte étant faite, délayez-la dans très-peu d'eau: passez-la par l'étamine avec forte expression: s'il reste beaucoup de lait dans la pâte, délayez-la encore dans une autre eau, & jusqu'à ce qu'il ne reste point de lait.

Pour faire du syrop d'orgeat à l'eau simple avec le

sucre, reduisez-le jusqu'à ce qu'il soit prêt à candir : mettez-y alors votre lait d'amande, & laissez-le bouillir, remuez-le aux premiers bouillons, & lorsqu'il sera assez épais, retirez-le du feu : laissez-le refroidir : remuez de tems en tems de crainte que l'Orgeat ne monte trop. Etant froid, mettez-le en bouteille, en remuant toujours le syrop.

Recette pour quatre pintes de syrop. Il faut sept livres de sucre, une livre d'amande douces, & deux onces d'amandes ameres.

ORGEAT pour les maladies de poitrine. Lavez trois onces de bel orge : faites-les bouillir dans une livre & demi d'eau commune l'espace d'un demi quart-d'heure : jetez cette premiere eau, & remettez l'orge dans une seconde eau, & faites bouillir tout doucement jusqu'à ce que l'orge soit crevé : alors retirez la décoction ; laissez-la refroidir à demi ; écrasez l'orge avec l'eau qui reste, & passez le tout par un tamis, ou par un linge bien net de lessive, puis ajoutez-y autant de sucre qu'il est nécessaire : faites mijonner ce mélange sur un petit feu jusqu'à consistance de panade claire : on prend cette espece de bouillie à l'heure du coucher : elle est rafraîchissante & humectante, & fort bonne pour les inflammations de poitrine & les toux invétérées. On peut ajouter à l'orge quelques semences de melons & de concombre, & des amandes douces pilées.

ORIENTER. Moyen de s'orienter dans un bois où l'on s'est égaré : on doit couper quelque arbrisseau un peu fort de tige : on regarde quel est le côté le moins nourri, & en regardant de ce côté-là, on a le Nord devant soi, le Midi à dos, le Levant à droite, & le Couchant à gauche ; alors on prend celle de ces quatre routes, où l'on sçait quel est le lieu qu'on cherche.

ORIGAN. Espece de marjolaine qui croît aux lieux champêtres & montagneux : il a les feuilles presque semblables à celles de l'hyssope : il est partagé en plusieurs petites touffes. Sa décoction est fort propre pour faire suer, & contre les morsures des serpens & la cigüe : il est salutaire dans les rhumatismes & fluxion

sur le cou. On doit pour cela se servir de l'Origan nouvellement cueilli, le hacher & le faire chauffer dans une poëlle sur le feu en le remuant & l'appliquer chaudement sur la partie malade en se couchant.

ORME. Arbre de futaie : son tronc est gros, mais haut & droit, son écorce raboteuse, ses racines grosses & longues, son bois jaune & dur, & propre au charriage, particulièrement le franc. Orme ou le champêtre qui a les feuilles petites. Les Ormes sont commun dans les bois : on s'en sert ordinairement pour faire de grandes avenues, des allées & des bosquets. Ils sont un peu longs à venir ; ils viennent mieux dans les terres grasses & un peu humides. La voie la plus courte est de les élever de rejettons en pépinières : le tems le plus favorable de les planter, est au mois de Février. Si c'est pour des avenues, on doit les placer à quinze ou vingt pieds l'un de l'autre dans des trous fort larges & peu profonds, leur tailler la racine courte, & ne leur laisser que cinq ou six branches. On les laisse ainsi jusqu'au bout de deux ans, alors on leur laboure le pied & on les élague de trois en trois ans, jusqu'à ce qu'ils aient acquis leur hauteur naturelle, c'est à dire, une tige de sept à huit pieds : on doit avoir soin de leur faire former une belle tige, c'est le moyen de le faire servir à la décoration des jardins. Pour cet effet, on peut les former en boule, c'est à dire, à tête ronde & touffue, & cela en tondant les branches tous les ans, de maniere qu'insensiblement elles forment à l'extrémité de la tige, une maniere de boule de deux pieds & demi de diametre, & pour leur donner un plus grand relief, on plante dans le bas de sa tige, un petit rond de charmille qui conduit artistement, forme une espece de vase.

Lorsque l'Orme a douze ou quinze ans, on peut en couper les branchages tous les cinq ans pour en faire des fagots : à trente ans, ils produisent le double & au delà à proportion de leur croûte, & si on en a beaucoup, on les ébranche par coupe réglée : depuis 40 ans jusqu'à 60, ils sont dans leur force.

Le bois d'Orme est bon pour le charriage ; on en

fair des moyeux, effieux, jantes, fleches: on débite ces pieces en grume.

ORPIN. Plante dont les feuilles sont épaisses & remplies de suc comme les plantes du pourpier: cette plante veut être cultivée dans une terre grasse & à l'ombre. Elle se multiplie de semence & de plant enraciné: elle est vulnérable, consolidante, détersive, bonne pour effacer les taches de la peau. Sa décoction en lavement, est bonne dans la dysenterie: sa racine pilée avec l'huile rosat s'applique avec succès dans les hémorroïdes: on peut aussi la réduire en onguent après l'avoir écrasée & fait cuire avec du beurre frais pour le même mal.

ORTIE. Plante piquante qui croît partout, mais principalement dans les haies, dans les lieux incultes & dans les masures. Il y en a de rouges, de blanches, de jaunes: les fleurs & les feuilles d'orties sont dessicatives & astringentes, propres pour arrêter le cours de ventre. Il y a encore la grande ortie des bois, celle-ci n'est pas piquante: sa tige est quarrée, haute d'une coudée, & porte des fleurs rouges en forme d'épi: l'infusion de ses fleurs & de ses feuilles, est bonne contre la colique néphrétique.

ORTOLAN. Espece de gibier plume, & fort vanté pour sa chair tendre, délicate & succulente. L'ortolan est un oiseau de passage. Il n'est pas plus gros qu'une alouette: il a le bec long comme une fauvette: les plumes de ses ailes & d'autour de sa tête tirant sur le jaune, sa queue sur le jaune & noir, le reste de son plumage est gris: il a le bec, les jambes & les pieds rouges: il est plus commun dans les pays chauds que dans tous autres. Ils arrivent au mois d'Avril, & s'en retournent en Septembre; on les prend aux filets en nappes ou trébuchets. La saison pour cela est au mois de Juillet, Août & Septembre: les lieux où ils se plaisent sont les vignes & les avoines: on doit toujours en avoir cinq ou six en cage pour appeller, car il en meurt quelqu'un dans le tems de la mue.

On les met dans de petites volieres que l'on doit couvrir d'une toile, afin qu'ils ne voient pas le jour: on les engraisse avec du millet, & du pain où l'on mêle

de l'avoine: ils deviennent tous ronds de graisse.

ORVALLE ou TOUTE-BONNES. Plante dont les feuilles sont fort petites, un peu rudes, haute de deux pieds; ses fleurs faites en épi, & de bonne odeur: elle croît dans les lieux secs & incultes; on la cultive dans les jardins. Ses fleurs sont spécifiques contre les fleurs blanches des femmes & la suffocation de la matrice, prises en décoction & intérieurement, ou appliquées extérieurement. Sa semence est fort bonne contre l'inflammation des yeux.

ORVIETAN, sorte d'antidote. (Recette pour l') Prenez sauge, rue, romarin, de chacun un manipule; chardon bénit, dictame de Crete, racine d'impératoire, angélique de Bohême, bistorte, aristoloche longue, fraxinelle, galanga, gentiane, calamus aromaticus, semences de persil, de chacun une once; baies de laurier & de genievre, de chacun demi-once; canelle, girofle, noix muscade, de chacun trois dragmes; terre sigillée préparée en vinaigre, thériaque vieille, de chacune une once; poudre de vipères, quatre onces; noix séchées & mondées, mie de pain de froment desséchée, de chacun huit onces; miel écumé, sept livres. Faites du tout un électuaire selon l'art: hachez les noix mondées, pilez-les avec la mie de pain desséchée: passez-les par le tamis renversé; ajoutez les poudres & autres matieres; & enfin le miel, & la thériaque, qui fera fermenter le tout. L'orvietan se conserve long-tems: il est utile en une infinité d'occasions, tant aux hommes, qu'aux chevaux & aux bœufs, & à tous les corps qu'on soupçonne d'être empoisonnés.

OSEILLE, herbe potagere. Il y en a de plusieurs especes; les plus connues sont, 1°. la longue dont on fait usage dans les cuisines, & qui a la feuille d'un verd luisant, oblongue & pointue; 2°. la ronde qui a la feuille d'un verd pâle, la racine menue, & la tige rampante. La longue se sème en plein champ au mois de Mars dans une terre bien labourée: étant levée, on la sarcle, on l'arrose beaucoup, & on en recueille la graine au mois de Juillet: la ronde se cultive de même; il y a encore la jaune, dont la feuille est

blonde, & qui à moins d'acide que les autres. L'Oseille se multiplie encore de petits rejettons arrachés des vieux pieds.

Le suc de l'oseille est excellent contre le scorbut. Ses feuilles mêlées avec du vieux oing, le tout bien pilé & incorporé & mis dans une feuille de choux sous les cendres, fait un bon cataplasme pour toutes les apostumes froides. Ces mêmes feuilles mises dans le vinaigre & mangées le matin à jeun font un préservatif contre la peste. La décoction de l'oseille prise en boisson, est excellente contre la morsure des chiens enragés; on lave même la plaie & on la couvre de ses feuilles, & on continue la boisson jusqu'à ce que la morsure soit guérie.

OSIER. Espece d'arbruste aquatique, dont les branches sont menues & pliantes, il se plaît dans les terres fortes & humides. Quand on en veut avoir beaucoup pour le débiter, on en fait des oseraies dans un endroit exposé au soleil, & dont on doit bien labourer la terre. On les plante de boutures bien choisies d'un pied & demi de long, après les avoir épointées par le gros bout; & les avoir fait tremper dans l'eau quelques jours. On les met un pied en terre à la distance d'un pied & demi, & sur des lignes espacées de même. On doit les labourer deux fois par an, & une fois dans les bonnes terres; les garantir du dégât des bestiaux; les tondre tous les ans: & seulement quand ils sont mûrs, & les mettre alors en lieu frais. Les osiers font d'un grand usage pour les Vignerons, les Jardiniers, les Tonneliers, les Vaniers.

OUTARDE. Gros oiseaux qui vivent dans les campagnes, & ressemblent à des oies: il y en a qui ont trois pieds depuis le bec jusqu'aux ongles, & dont le cou est long d'un pied, & les jambes d'un pied & demi. Leur plumage est blanc, noir, gris, brun, rougeâtre: ces oiseaux sont naturellement pesans & ont peine à voler; ils ne se perchent point sur les arbres; ils font leur nid à terre. On les chasse ordinairement à cheval, car elles ont une sympathie pour les chevaux. & elles

se laissent approcher de près, de maniere qu'on les tire facilement.

On les prend aussi aux filets. La chair de l'outarde est plus dure que celle de l'oie, mais elle est de bon goût & délicate lorsque l'outarde est fort jeune: on doit la laisser mortifier long tems, autrement elle est dure, & de difficile digestion.

OXICRAT. C'est le nom qu'on donne au mélange du vinaigre avec l'eau, de maniere cependant qu'il y a quatre fois plus d'eau que de vinaigre: on s'en sert pour se gargariser dans les maux de gorge.

OYE: petite oye. On appelle ainsi tout ce qu'on retranche de l'oye, quand on l'habille pour la faire rôrir, comme les pieds, les bouts d'aile, le col, le foie, le gésier. On en fait autant de la plupart des volailles: on en peut faire une fricassée du tout, ou une bonne soupe.

OYES (les) sont de gros oiseaux blancs qu'on élève dans les basses-cours comme les poules. Il y en a beaucoup en France, sur-tout dans l'Artois, le Blaisois, le Lyonnais, le Languedoc.

Il y en a de sauvages & de domestiques. Les oyes domestiques volent avec beaucoup de peine: elles aiment les lieux aquatiques, & on doit les tenir auprès de quelques étang ou mare, pour les y faire barboter: elles vivent d'herbe & de grain; ces animaux sont fort voraces; pour apaiser leur grosse faim, on leur donne des feuilles de chicorée & de laitue, des légumes hachés.

On doit les éloigner des vignes, des jardins, des bleds, & des lieux où il y a de jeunes arbres, car elles feroient beaucoup de dégât, d'ailleurs leur siente gêne les prés & brûle la terre: on n'en doit point avoir.

Les oyes portent du profit par leurs plumes, leur chair, leur graisse, leurs œufs: elles font trois pontes par an, & vivent jusqu'à 20 & 25 ans.

On les plume deux fois l'an, c'est à-dire, qu'on leur ôte le duvet sous le ventre, le cou, & le dessous des ailes, mais il faut qu'il soit mûr & qu'il tombe de

lui-même : les grosses plumes de leurs ailes servent pour écrire. On sale leur chair, elle est meilleure au pot étant salée : elle est solide, & nourrissante, mais un peu difficile à digérer. Le foie est ce qu'il y a de meilleur dans l'oie : on fait fondre la graisse de l'oie ; on la met dans des pots de terre saupoudrée de sel ; elle est bonne pour des ragoûts, & elle est plus délicate que celle du porc.

Les oyes donnent plus d'œufs qu'aucune autre volaille. L'œconomie est de les laisser toujours pondre & rarement couvrir : on doit faire en sorte qu'elles pondent dans leur toit ; on doit mettre leur mangeaille près de leur nid, quand on veut avoir beaucoup d'oisons. On peut se servir de poules communes pour leur faire couvrir des œufs d'oye.

Nouvelles observations sur les oyes. On distingue les oyes domestiques en communes & étrangères : les communes sont d'une espèce plus petite que les étrangères qu'on nomme d'Hollande, parce qu'elles nous viennent de ce pays ; mais les communes réussissent beaucoup mieux dans les endroits où les eaux sont rares, & les autres n'y viennent pas si bien. On fait accoupler les oyes comme les dindes : un jar, qui est le mâle des oyes, suffit à cinq ou six femelles pour féconder les œufs ; ces animaux pondant sous leur toit, on a soin de ramasser leurs œufs : on les fait couvrir comme ceux des poules d'Inde, & on place leurs nids dans des endroits qui ne sont point humides.

Les oyes, quand elles sont jeunes, demandent à-peu-près la même éducation que les canards & la même nourriture, mais quand elles sont grandes, on les mène aux champs dans les chaumes où elles se nourrissent de grain ; ainsi elles ne sont pas d'une aussi grande dépense que les canards.

Les oyes ne sont bonnes à manger que quand elles ont leurs plumes formées, c'est-à-dire, que le bout de leurs ailes croît & se garnit. Comme ces oiseaux ont moins besoin d'être baignés que les canards, on doit les enfermer sous un toit pour les engraisser : elles

prennent graisse au bout de quinze jours & mieux que toute autre volaille, mais avant de les enfermer, il faut les avoir mises en chair & leur avoir fait manger beaucoup d'herbes, de mauvais pains, du grain de rebut, du son & autres choses peu conteuses, on peut les engraisser avec une pâte de farine d'orge, ou de bled de Turquie.

Dans les pays chauds on les plume avant de les engraisser, mais on ne doit les plumer que quand la plume commence à tomber, & ne les enfermer que la plume ne leur soit revenue.

Le vrai tems de les engraisser est lorsqu'il fait bien froid, c'est-à-dire, au mois de Décembre & Janvier : on doit leur donner souvent de la litiere dans leur toit pour les tenir proprement : on en peut mettre jusqu'à douze & quinze sous un même toit : on doit mettre leur mangeaille dans une auge faite exprès, & leur eau dans une autre placée à côté, avec du sable de riviere dedans pour qu'elles s'y baignent, & renouveler souvent cette eau & ce sable. La meilleure nourriture pour les engraisser, c'est le bled de Turquie : on le leur donne en grain après l'avoir fait bouillir dans l'eau : au défaut de ce bled on doit leur donner de l'avoine, ou de l'orge, ou des séveroles. Pour engraisser une oye il faut quarante livres pesant de bled de Turquie, & si c'est de l'avoine ou de l'orge, cinquante livres ; aux oyes de Hollande il en faut davantage.

On doit les tenir renfermées dans leur toit pendant un mois, & ne leur donner d'abord de la mangeaille qu'avec discrétion, de peur qu'elles ne s'en dégoutent. Quand on n'en a qu'une petite quantité, on les met dans une barrique, à laquelle on a fait des trous, dans lesquels elles passent la tête pour chercher leur nourriture qu'on met en dehors. Une oye commune bien grasse donne communément quatre à cinq livres de graisse, & en peut donner jusqu'à sept. Ce qu'on estime le plus dans les oyes c'est la plume : la plus menue sert à faire des lits de plume, & celle des ailes à écrire.

MANIERE de conserver les cuisses d'oye dans leur graisse, & de s'en faire une ressource pour le tems où la volaille manque.

Les oyes étant bien engraisées, on les tue, on les laisse quatre ou cinq jours se faisander; ensuite on leve proprement les cuisses de dessus la carcasse, puis les ailes, la peau, la chair & le lard qui tiennent ensemble: on coupe le tout en quatre quartiers, dont chacun fait une aîle ou une cuisse. On les sale un peu, & on leur laisse prendre sel pendant deux jours: on les fait cuire ensuite dans une chaudiere avec la graisse même des oyes: on connoît que le tout est suffisamment cuit, lorsque la graisse fondue est devenue parfaitement claire, & que la chair des cuisses & des ailes s'est toute retirée des os. Alors on les tire de la chaudiere & on arrange ces ailes & ces cuisses séparément & sans les dépecer, dans des pots de grès bien vernissés & bien nets. Il ne faut pas les trop presser, & laisser un vuide de quatre doigts au haut du vaisseau: ensuite verser par-dessus la graisse toute bouillante qui est dans la chaudiere en la faisant passer à travers un linge fin pour en ôter ce qu'il y a de grossier, mais ne remplir pas totalement le pot, & n'en couvrir que le dessus des viandes: lorsque la graisse est figée, on achève de remplir les pots avec de la graisse de porc, qu'on a fait chauffer pour la rendre liquide: comme elle est plus ferme, elle sert de couverture pour conserver le tout.

On peut préparer & conserver de la même maniere les cuisses & les ailes des dindons qu'on auroit fait bien engraisser, & qui ont quelque chose de plus délicat: ces sortes de viandes ainsi confites, se conservent dans leur bonté plus de six mois: on peut en manger au bout de deux ou trois mois. On en fait usage de deux façons; 1°. pour la soupe aux choux de Milan ou à larges côtes, en les mettant un moment dans la marmite à la soupe avant de la dresser, & on les mange comme du bouilli; 2°. pour en faire une espece de ragoût: en ce cas, on doit les passer à la poëlle, & ensuite leur faire une sausse à l'oi-

gnon, avec un peu de vinaigre.

OYES SAUVAGES (les) sont des oiseaux de passage qu'on ne voit dans ces pays que l'hiver: elles ne sont pas plus grosses que les domestiques, & ont le bec plus petit. On les trouve par bande passant dans les bleds verts; elles volent haut & legerement, leur chair est meilleure que celle des oyes domestiques. On les prend aux filets & lacets comme les canards, & on les tire au fusil, en se déguisant & représentant la figure & la couleur d'une vache.

La vente des oyes commence à la fin de Septembre & dure jusqu'au Carême: celle des oisons pendant le mois d'Août & de Septembre.

On peut faire aussi un profit sur le duvet & les plumes des oyes & des oisons. Le duvet, c'est les petites plumes fines près de la chair: dont on fait des lits, des coussins, des oreillers.



PACAGES. On donne ce nom aux pâturages humides dont on ne fauche point l'herbe, mais où l'on met les bestiaux pour s'en nourrir; on les appelle aussi des pâtis. Voyez PATURAGES.

On entend aussi par le mot de pacage, un droit qui consiste à profiter du regain dans les prés: ce droit en quelques Provinces appartient aux Seigneurs, sur-tout dans les isles des rivières. Bien des gens confondent le pacage avec le panage, qui ne s'entend que de la glandée.

PAILLASSONS. Couvertures de paille que font les Jardiniers pour mettre à l'abri des vents & du froid les productions printannières, comme les petites salades. Les paillassons sont composés de trois perches d'environ six pieds de long, éloignées de trois pieds en travers, sur lesquelles on attache avec de l'osier de longues pailles de seigle, de l'épaisseur d'un bon pouce, & dans toute la longueur des perches, ensuite on met d'autres perches en travers pour que le tout soit solide: on pose ces paillassons sur les couches, & on les fait soutenir par quelques échelas, pour qu'ils ne touchent pas les productions.

PAILLE de bled, usage qu'on en peut faire. La grande, qui est celle de seigle, sert pour empailler les chaîses, faire des paillasses, des nattes, mais alors on en doit battre seulement les épis, & non la paille; 2^o les grosses pailles servent à la nourriture & aux litières des chevaux & des bestiaux. On leur donne par gerbes celle de froment battue, on leur donne aussi les menues pailles: les balles ou pellicules qui enveloppent le grain étant mêlées avec l'avoine, sont bonnes pour toute sorte de bestiaux.

Les pailles étant converties en fumier servent à fumer les terres. On vend ces pailles quand on ne peut pas tout consommer en litière & en fumier. La grande paille se vend aux Tourneurs pour des chaîses, nat-

tes, &c. aux Grainetiers & aux Jardiniers.

PAIN (le) est le plus nécessaire de tous les alimens. A la campagne on en fait de trois sortes: l'un pour le Maître & sa famille; l'autre pour les valets, & le troisième pour les chiens.

Manière ordinaire de faire le pain. Ayez un levain qui est un morceau de pâte qu'on a gardé de la dernière cuisson, & pesant deux ou trois livres, plus ou moins, selon la quantité que vous voulez faire de pain. Pour le pain bourgeois, c'est la sixième partie de la farine qu'on veut employer: mettez avant de vous coucher, la quantité nécessaire de farine dans une huche: rangez-la des deux côtés: mettez le levain dans le vuide du milieu: jetez dans ce milieu de l'eau chaude à souffrir aisément la main, & seulement ce qu'il en faut pour détrempier le levain; étant délayé, formez-en peu à peu avec un tiers de la farine une pâte un peu ferme: laissez-la au milieu de la huche; couvrez-la d'une serviette; renversez dessus le reste de la farine qui est aux deux côtés: couvrez la huche de son couvercle. En hiver on couvre le levain de quelque chose d'épais, & quelquefois on met un réchaud de feu par-dessous.

Le lendemain matin faites chauffer de l'eau; relevez la farine comme elle étoit d'abord: ôrez la serviette; jetez de l'eau chaude sur le levain; délayez-le bien, en forte qu'il n'y ait point de grumeaux: formez la pâte du reste de la farine, observant sur-tout de ne point mettre trop d'eau; plus la pâte est pétrie vite & mollement, plus le pain est léger; celle du pain de ménage se pétrit moins & plus lentement, ce qui la rend plus ferme.

Toute la pâte étant faite, on la couvre bien; dans les grands froids on met du feu dessous: on laisse la pâte en cet état une heure ou une heure & demi, & jusqu'à ce qu'elle soit levée. Cependant on chauffe le four; ensuite on donne à la pâte la forme du pain qu'on souhaite, & on le met sur une table de manière que les pains ne se touchent point.

Le four doit être chaud également & à propos: s'il l'est trop, le dessus du pain brûle & le dedans ne cuit

pas, & quand il ne l'est pas assez, il ne cuit point du tout. On connoît que le four est assez chaud, lorsqu'en frottant un peu fort avec un bâton le carreau ou la voûte il en sort des étincelles: alors on ôte les tisons & les charbons; on range quelque peu de braisier à côté de la bouche du four: on le nettoie avec l'écouvillon, au bout duquel sont quelques morceaux de vieux linge qu'on mouille dans l'eau claire, & qu'on tord avant de s'en servir: on bouche le four un peu de tems pour lui laisser abattre sa chaleur, puis on l'ouvre & on enfourne promptement le pain: on garnit le four des plus gros pains & on garde la place du milieu pour les petits; puis on bouche le four. On laisse cuire le pain deux bonnes heures & demi, si c'est du pain bourgeois: on connoît qu'il est cuit, lorsque après en avoir tiré un, & le frappant du bout des doigts il raisonne assez ferme: à l'égard du gros pain on le laisse quatre heures avant de le tirer: on ne doit pas renfermer le pain qu'il ne soit bien refroidi.

Manière de faire du pain d'un meilleur goût qu'il n'en a d'ordinaire. Faites bouillir dans une chaudière bien propre avec de l'eau, le gruau qui aura été tiré du son: remuez-le bien avec une pelle de bois destinée uniquement à cet usage. Coulez ce son & cette eau à travers une toile neuve & grosse; exprimez-la bien: mettez l'eau qui en sortira avec de la farine ordinaire, & une dose proportionnée de levain ou de levure, mais le levain de pâte est le meilleur, & vous aurez un pain d'un goût exquis. En effet, on a éprouvé que l'eau bouillie avec le son, détache toute la farine: cette substance qui étoit dans le son & le gruau, rend le pain plus savoureux, & en augmente la quantité d'une livre sur six ou sept, outre que par-là on épargne la dépense de faire remoudre le gruau.

Le degré de bonté du pain dépend souvent de la qualité des eaux qu'on y fait entrer en le pétrissant: il faut, autant qu'on le peut, se servir de l'eau la plus légère, parce qu'elle s'insinue mieux que toute autre dans les parcelles de la farine que l'on a mêlées avec le levain.

On prétend que l'eau de pluie est meilleure pour
faire

faire lever & fermenter la pâte, à cause qu'elle est plus légère que celle de fontaine ou de rivière: il est constant que c'est à la différence des eaux qu'on doit attribuer ce goût plus exquis qu'on remarque en certain pain, & que les autres, quoique faits avec la même farine, n'ont pas.

2°. Le degré de chaleur qu'on donne à l'eau pour pétrir le pain, contribue encore beaucoup à sa bonté, car il ne faut pas qu'elle soit ou trop froide, ou trop chaude.

On pétrir le pain avec une certaine quantité de levain: le levain à la campagne, & en bien des endroits, est comme on l'a dit, un morceau de pâte qu'on laisse aigrir & que l'on mêle avec la pâte nouvelle. A Paris on se sert de levûre de bière: ce levain fermente avec la pâte, qu'on laisse reposer pendant quelque-tems avant de mettre les pains dans le four. Si on se sert de levûre, il faut qu'elle soit nouvelle & point trop aigre. Un boisseau de farine bien moulu doit faire seize livres de pain.

Pour faire de bon pain il doit être composé de deux parties de farine, & d'une partie d'eau. Le meilleur pain est celui qui a été fait de farine de bon froment, lequel pour être tel, doit être sec, bien nourri, pesant, difficile à rompre, point trop nouveau, bien mondé, & où l'on a laissé un peu de son: il en est moins pesant sur l'estomac, quoiqu'il soit moins agréable que si on n'y en laissoit point du tout. 2°. La farine doit avoir été bien pétrie, avoir suffisamment fermenté, & le pain cuit à propos. On ne doit pas manger le pain trop tendre, parce qu'il gonfle l'estomac, ni trop rassis, parce qu'il se digère moins facilement. Le pain nourrit beaucoup, mais l'excès épaissit le sang.

Le pain de méteil, c'est-à-dire, moitié froment, moitié seigle, est moins nourrissant; cependant les gens de la campagne en usent ordinairement: on le pétrir plus dur, & on y laisse plus de son. Le pain de seigle est moins nourrissant que le pain de méteil; il est lourd & pesant sur l'estomac. Le pain d'orge a le même défaut, & il nourrit moins que les autres;

il ne convient qu'à des tempérammens robustes : on y mêle d'autres farines pour qu'il soit moins mal faisant. Le Pain d'avoine, celui du bled de Turquie & celui de millet, ont les mêmes inconvéniens.

Pour faire du pain plus substantiel qu'à l'ordinaire, il n'y a qu'à mettre dans une chaudiere pleine d'eau le son que l'on a bluté, le faire bouillir, le passer, pétrir ensuite le pain avec cette eau blanche : on pourra avoir près d'un quart plus de pain que de la façon ordinaire.

Différentes qualités du pain. Le pain mollet est le plus délicat, mais la mie en est plus tenace, & il est plus difficile à digérer; ainsi il ne vaut rien aux convalescens, ni aux estomacs foibles; il en est de même du pain au lait, c'est-à-dire, pétri avec le lait & la farine la plus pure: le pain tout fraîchement cuit a le même inconvénient. Le pain bis-blanc fait avec la farine grossièrement passée, & où il reste quelque peu de recoupes, nourrit davantage que le pain blanc. Il rend les corps plus robustes, mais il est plus long-tems à se digérer, & même il ne convient pas aux personnes qui sont peu d'exercice. En général, un pain est plus ou moins estimable suivant la maniere dont il a fermenté, suivant son degré de cuisson, & la quantité de l'eau qui y est entrée.

Il y a des endroits où l'on sale le pain, & d'autres où on ne le sale point. Le pain salé, il est vrai, excite l'appétit, aiguillonne l'estomac, qui fait alors sa fonction avec moins de lenteur & divise les sucs digestifs, mais le pain non salé, lorsqu'il est bien cuit, & qu'il a bien fermenté, est de facile digestion, forme un bon chile, & ne porte point dans le sang une acreté qui peut nuire par l'usage habituel du pain salé.

Le pain est non-seulement l'aliment naturel de l'homme, mais il est utile & sert de remede en certains maux: telles sont, par exemple, les rôties au vin & au sucre, avec un peu de canelle, dans les cas de foiblesse & d'épuisement. Il y a des Médecins anciens fort célèbres qui conseillent de manger à déjeuner un peu de beurre sur le pain: ils prétendent que ce déjeuner prévient les douleurs de tête, les étourdisse-

mens, les évanouissemens, qu'il est salutaire dans les maladies épidémiques & contagieuses. De plus, les cataplasmes faits avec de la mie de pain, amollissent les tumeurs, les font résoudre ou mûrir. Un morceau de pain mis sous le nez dans des momens de foiblesse & de perte de connoissance, soulage infiniment, &c.

Connoissances qu'un bon Econome doit avoir pour se procurer du bon pain. On doit choisir un tems propre pour faire moudre les grains; & les gens entendus en font moudre tout à la fois quantité nécessaire pour leur provision, rarement la farine se garde-t-elle au-delà. Pour faire moudre une telle provision de farine, on doit prendre le tems où les eaux, les vents, les chemins, & le moulin même sont les plus favorables, en prévenant le Meunier de quelques jours. De cette maniere un particulier occupe seul le moulin jusqu'à ce que toute sa besogne soit faite, & il a soin de se trouver lui-même à toute l'opération, ou d'y envoyer des personnes de confiance.

On prévient par-là en partie la tromperie des Meuniers; mais malgré cela, ils sont si adroits, qu'ils trouvent toujours le moyen de prendre plus de grain qu'il ne leur en est dû pour leur mouture. Les Pauvres & les Mercenaires sont encore plus exposés à leur mauvaise foi. Il y a peu de moulins en Province qui soient tels qu'il faudroit qu'ils fussent pour faire de bonne farine: les meules y sont souvent de mauvaise qualité de pierre, & mal assorties. D'ailleurs les personnes capables de les dresser comme il faudroit, pour retirer du grain toute la farine qu'il est possible d'en tirer, sont rares. L'hiver est le tems de faire moudre, parce que les eaux & les vents sont abondans, & qu'on en tire toute la force qu'on en peut tirer par le mouvement des moulins & les faire tourner d'une maniere profitable. On a fait l'expérience qu'un septier de bled moulu en été dans un moulin de Province, n'avoit rapporté que cinq sixiemes de pain, de ce qu'avoit rendu autant de bled moulu en hiver au même moulin. Ainsi, un Econome, après avoir nettoyé ses grains en automne, & avoir séparé les diffé-

rentes qualités, doit faire mettre en farine tous les grains destinés à être consommés sur les lieux ou à être vendus, & cela afin de profiter de l'abondance des eaux & de la force des vents.

Il y a sur cette matière des connoissances qu'il est essentiel à un Économiste d'avoir jusqu'à un certain degré, premièrement, pour n'être pas trompé, & secondement, pour se déterminer sur le moyen d'avoir le pain à moins de frais.

Presque toutes les personnes qui recueillent des grains font du pain chez eux, & ont pour cet effet, toutes les ustensiles nécessaires. Ils y trouvent, à ce qu'il leur semble, un plus grand profit que de le prendre chez le Boulanger: ils peuvent avoir raison dans la situation actuelle des choses, mais cela les engage à des soins bien grands, & à une grande perte de tems: d'ailleurs, peu de personnes entendent à façonner le pain, aussi parfaitement que ceux qui en font leur profession. Bien plus, dans une maison où il s'en consomme peu, on a presque autant d'embarras & de dépense pour le faire, que dans celles où il s'en consomme beaucoup, car il le faut faire plus souvent à proportion de la quantité pour ne pas le manger trop raffiné. Ainsi tout chef de famille doit avoir là-dessus ce qui lui est le plus expédient. Pour cet effet, il est bon qu'il soit instruit de la proportion qu'il y a entre le poids du pain, le poids du bled & de la farine: or, voici cette proportion d'après les expériences qui en ont été faites.

1^o. Pour le bled ordinaire & commun, on a éprouvé, qu'après y avoir rapporté toutes les attentions possibles, tant pour la saison de la moudre que pour la bonté du moulin, il ne sort jamais du moulin un poids en farine égal au bled qu'on y a mis; ainsi, on a trouvé une livre de farine de moins sur 8 $\frac{1}{2}$ livres de bled, parce qu'il y a une partie de la plus fine farine qui s'envole.

2^o. Il y a un déchet encore plus sensible sur la farine passée au tamis & même au blutoir; car en la pesant séparée du son, il a résulté que ce même bled

a donné sur dix livres pesant sept livres de farine & trois livres à peu-près de son.

3^o. Pour le bled de la première classe qu'on appelle la tête du bled, on a trouvé que dix livres de ce bled ont rendu sept livres & un quart de bonne farine & deux livres trois quarts de son: ce qui fait, sur quarante livres pesant de ce bled, vingt-neuf livres de farine & onze de son seulement, & cela, parce que le bon bled rend plus de farine qu'un autre. Sur quoi on doit remarquer que la farine qui provient du meilleur bled, recevant beaucoup plus d'eau, fait plus de pain.

4^o. On a éprouvé qu'une quantité de farine de bled ordinaire & de la seconde classe, par exemple, sept livres de farine avant d'être mise en pâte, en pesant dix après que le pain a été cuit & sortant du four, ce qui prouve qu'il y étoit entré dix livres pesant d'eau.

Enfin, on a éprouvé que sept livres de fine farine de ce même bled ont donné dix livres deux onces de pain, ce qui est deux onces de plus que le même poids de farine non tamisée; que le gruau de ce même bled a donné un quarteron moins que la fleur de farine; c'est-à-dire, que sept livres de cette farine, où la fleur & le gruau étoient restés ensemble, ont donné dix livres justes de bon pain; que sept livres de farine fine de même bled en ont donné dix livres deux onces, & que sept livres de grosse farine de gruau de pareil bled, n'ont rendu que neuf livres & quatorze onces; ce qui prouve que plus la farine est fine, plus elle reçoit d'eau, quoiqu'elle soit de même bled, & plus elle rend de pain.

À l'égard de la farine du bled de la première classe, on a vérifié que le gruau a donné autant pesant de pain que la farine de la seconde qualité du bled de la seconde classe, & que la farine de la seconde qualité de ce premier bled, a fourni autant de pain que la fine farine du second; & qu'enfin la farine du bled de la première classe a produit dix livres un quart de pain pour sept livres de farine. D'où il suit, qu'il y a toujours un véritable profit à préférer le plus beau

bled au commun ; parce qu'il rend plus de pain, ce qui a été vérifié par plusieurs expériences.

Ces expériences ont donné lieu de proposer aux chefs de famille le moyen qui suit.

Maniere dont un labourer peut faire échange de ses grains avec un Boulanger pour du pain, & ce, pour éviter les embarras de la mouture de la farine, de la fabrication du pain, de la perte de tems que ces diverses opérations emportent, & pour manger de meilleur pain.

1°. Comme c'est le poids du bled qui détermine sa bonne ou mauvaise qualité, il faut commencer par le bled de la moyenne classe. Ce bled pèse 230 livres le septier mesure de Paris : on peut dans les autres pays se servir de cette mesure pour se régler sur la proportion du pain au poids du bled ; cela posé, le particulier ou Labourer qui veut échanger du bled moyen avec du pain de Boulanger, doit faire son calcul de la maniere suivante : 230 livres de bled qui ne valent que 15 livres prises au marché, peuvent faire pareil nombre de livres pesant de pain de place ; mais comme il est juste que le Boulanger soit indemnisé du prix de la mouture & de celui de la fabrication du pain, qui est son commerce, le Boulanger ne doit donner que 230 livres pesant de pain de place en échange de 230 livres de bled.

2°. Si ce même Particulier veut en échange de la même quantité de bled moyen, avoir du pain bourgeois qui vaut, par exemple, sept liards la livre, tandis que le pain de place ne vaut que dix-huit deniers ; alors il ne peut exiger du Boulanger que 176 livres & demi pesant de pain pour 230 livres de grain.

3°. S'il veut échanger d'excellent bled, tel qu'est celui de la tête, pour un septier de ce même bled pesant 250 livres, il doit tirer 302 livres & demi pesant de pain bis-blanc ; ce qui est 52 livres & demi de pain au-delà du poids de son bled, parce que dans ce cas, ce bled excellent vaudroit au marché 21 livres le septier.

4°. Si le même Particulier étant à son aise, vou-

loit, au lieu de pain commun, avoir du mollet, en échange du bled commun & ordinaire, mais net, il ne pourroit tirer pour un septier de bled pesant 230 livres, que 150 livres pesant de pain mollet. *Journ. Econ. Octobre 1757.*

L'Auteur, qui a proposé cet expédient, fait voir qu'un Boulanger qui entreprendroit ce commerce, & qui fourniroit à quelques Villages, seroit en peu de tems une grosse fortune, & que d'un autre côté, rien ne seroit plus avantageux pour les gens de la campagne, de changer leur bled tout d'un coup en pain avec le Boulanger, qui à la vérité s'obligeroit d'apporter le pain toutes les fois qu'on en seroit convenu.

2°. Que l'échange qui se feroit entre le Boulanger & le Propriétaire des grains, se regleroit suivant les trois différentes qualités du bled, & suivant le poids de mesure. Par exemple, pour un septier le bled médiocre qui peseroit 210 livres, le Boulanger ne donneroit que 150 livres pesant de pain bis-blanc, parce que le mauvais bled produit toujours moins de pain ; & que chaque espece doit suivre son prix ; on suivroit toujours la regle de trois ou de proportion, en disant :

Si 250 livres pesant de grain ont donné tant de pain, combien le poids différent qu'on trouveroit à ce même grain en doit donner ? Cette maniere de compter empêcheroit les uns & les autres d'être trompés.

PAIN BENI pour des gens de la campagne. On doit, 1°. se servir de la plus belle fleur de froment en poudre, la quantité convenable à la grandeur du pain beni : en ôter d'abord le quart pour faire le levain, que l'on détrempe avec de la levure & de l'eau chaude ; laissez revenir le levain dans une jatte qu'il faut bien couvrir lorsqu'il fait froid. Pendant cetems-là détrempez les autres trois quarts de la farine avec de l'eau bien chaude : mettez-y une livre de beurre frais, un fromage mou, un quarteron de sel ; deux heures après rafraichissez le levain avec cette pâte, & mettez-le encore reposer dans la jatte ; quand il sera revenu, mêlez le tout. Pétrissez-le bien : façonnez-le

sur la pelle, dorez-le avec des œufs battus sans eau, & mettez-le dans le four, qui ne doit pas être d'une chaleur si forte que pour le pain ordinaire. Lorsqu'il sera cuit tirez-le : posez-le doucement sur quelque rond de bois.

PAIN de Pourceau. Plante dont la racine est ronde & assez semblable à un petit pain. Les cochons en font fort friands : elle croit dans les bois & dans les buissons. Cette plante pousse des fleurs qui sont de différentes couleurs, selon les diverses especes de la plante, car les unes sont purpurines, les autres blanches, les autres gris de lin : on les multiplie de semence en Septembre & en Mars, & on les sème en des pots remplis d'une terre legere : la racine de cette plante est chaude & dessicative. Son usage principal est dans la dureté de l'ouïe en infusion dans l'esprit de vin. Son usage n'est ordinairement qu'extérieur, parce qu'elle opéreroit avec trop de violence.

PALES COULEURS. Maladie qui survient aux personnes du sexe vers le tems qu'elles doivent avoir leurs regles, ou même lorsqu'après être venues, elles se suppriment ; elles durent quelquefois jusqu'à l'âge de vingt ans. Lorsqu'elles en sont atteintes, elles ont le visage & les levres pâles & presque plombées, & elles éprouvent diverses incommodités, comme des douleurs de tête, d'estomac, des lassitudes, une difficulté de respirer. Elles ont un goût bisarre & dépravé, comme de manger du sel, du plâtre, du charbon, du vinaigre, &c. Les causes de cette maladie, sont la dépravation des sucs de l'estomac, l'épaississement du sang, & les obstructions du foie, de la rate & de la matrice.

Remede. On doit travailler à évacuer les humeurs & à faire reprendre au sang sa fluidité naturelle. On vient à bout par l'usage des absorbans, tels que l'opiate absorbant, dont on prend un gros tous les matins, ou la poudre apéritive & correctrice.

1^o. La malade doit prendre de cette poudre trois jours de suite, se purger le quatrieme ; ce doit être même avec un vomitif si elle a du dégoût & des maux de cœur. Le lendemain reprendre de cette même pou-

dre pendant quatre jours, se purger pour la seconde fois le cinquieme ; le jour suivant revenir aux absorbans pendant cinq jours, & se purger le fixieme, & ainsi dans cet ordre ; pendant un mois ou six semaines, on arrive ordinairement à guérison. Dans le même tems prendre des stomachiques pour corriger le vice de l'estomac & de la digestion, comme la quintessence d'absinthe, le quinquina. Si la maladie revient après quelque-tems, recommencer les mêmes remedes, & les continuer pendant trois mois, les derniers quinze jours de chaque mois.

A l'égard de la suppression des regles, la malade doit non-seulement pratiquer les remedes ci-dessus, mais avoir recours à la saignée du pied & au demibain. Pour le régime, il doit être tel qu'il se pratique dans l'usage des corroifs & absorbans.

Si les maux ci-dessus étoient toujours rebelles, il faudroit avoir recours aux eaux minérales de Vals, ou à celles de Plombieres, ou à celles de Forges.

Autre Remede. Prenez deux onces de limaille d'acier crue, & bien lavée. Faites-les infuser pendant vingt-quatre heures dans une chopine de vin blanc : passez-les ensuite par un linge plié en deux au dessus d'une cruche remplie de six pintes d'eau de riviere : rejetez comme inutile ce qui sera resté sur le linge, conservez cette eau dans des bouteilles bouchées & en lieux frais. Donnez-la pour boisson ordinaire pendant quinze jours : plus la malade en boira, plutôt elle sera guérie. Elle doit s'abstenir des fruits crus, salade, pâtisserie, & tout ce qui est de difficile digestion, se purger avant, & faire beaucoup d'exercice.

PALISSADE. Bel ornement de jardin ; on emploie le plus ordinairement le charme, dont on fait de fort belles charmilles, on les fait aussi du petit érable, du chevreuille, du jasmin, de l'orme, du hêtre, du tilleul : on y emploie aussi les arbres qui viennent dans les endroits les plus froids, & qui conservent toujours leur verdure, comme l'if, le chêne-vert, le buis, le houx, la lierre ; celles-ci servent encore à cacher des murailles, des terrains incultes, ou peu agréables à l'af-

peût. On en fait de différentes hauteurs, il y en a qui ont jusqu'à 50 pieds de haut.

Pour planter les palissades, on fait une rigole d'un pied de profondeur, dont on conserve un côté coupé à pied droit sans l'ébouler, & dehors de l'allée pour y adosser le plant. Si la charmile est grosse on défonce la terre de trois pieds; on rafraîchit les racines & on les met brin à brin dans la rigole adossée contre le côté coupé à pied droit, & on les couvre de terre: il faut laisser un peu de place derrière les palissades pour pouvoir les tondre.

Les palissades sont un des grands ornemens des jardins: elles servent à renfermer les bosquets, à couvrir les murs de clôture, à boucher les vues désagréables, à corriger les biais qui se trouvent dans les jardins. Les petites palissades sont de buis & de jasmin.

PALISSER les arbres aux espaliers. C'est attacher leurs branches au treillage à droite & à gauche & avec égalité. Ce n'est qu'au mois de Mars de la seconde année que les arbres sont plantés, qu'il faut les palisser: il faut avant ce tems-là les laisser pousser en liberté, sans les ébourgeonner ni les arrêter, 2°. On doit ôter toutes les branches inutiles. Ensuite on commence à attacher la maîtresse branche toute droite on l'arrête par le haut; après quoi on arrange des deux côtés toutes les autres branches, & on leur donne la forme d'un éventail, mais néanmoins sans les forcer, on ne doit pas non plus attacher le bout d'une branche plus bas que le lieu d'où elle sort, il faut seulement les séparer les unes des autres, & ne jamais les croiser.

PALPITATION de cœur. Si elle vient de plénitude de sang, il faut saigner la personne sujette à cette palpitation, & lui faire observer un bon régime. Il y a plusieurs remèdes contre ce mal, les purgations, les bouillons faits avec pourpier, laitue, oseille, jus d'orange; l'armoise en décoction, l'eau de mélisse magistrale, depuis une dragme jusqu'à une once; la teinture de canelle, depuis demi-dragme jusqu'à deux dragmes; la décoction de sauge, l'eau de fleur d'o-

range: ces divers remèdes sont conseillés par M. l'Éméri, Médecin.

PANACE'E. On appelle ainsi une eau préparée, à laquelle on attribue quantité de vertus pour la guérison de divers genres de maladie. M. Chomel explique dans son Dictionnaire comment se fait cet eau. On réduit, dit-il, en poudre grossière les pierres ou terres qui contiennent du salpêtre: on fait bouillir cette poudre dans l'eau; on met la dissolution du salpêtre sur le feu, & l'on fait évaporer la liqueur jusqu'à ce qu'elle s'attache à une écumoire, & qu'elle paroisse d'une couleur jaunâtre. On appelle cette liqueur huileuse, *Eau mere de salpêtre*: on fait ensuite évaporer cette eau sur le feu dans un vaisseau de terre jusqu'à ce qu'elle paroisse en consistance de miel: pendant ce tems-là on la remue bien & on l'écume, puis on met cette matière épaissie dans un creuset entre des charbons ardens; & en augmentant le feu peu-à-peu; on fait évaporer tous les esprits acides jusqu'à ce qu'elle ne fume plus: alors on augmente le feu, & quand la matière est en fusion, on entretient le degré de chaleur jusqu'à ce qu'elle devienne blanche. En cet état, on la jette dans l'eau chaude: cette eau s'approprie tous les sels fixes de cette matière, & elle dépose au fond du vaisseau cette matière alcaline qui est très-blanche: on la lave en plusieurs eaux, jusqu'à ce que l'on sente au goût qu'elle s'est dépouillée de tous ses sels: c'est cette matière réduite en poudre qui est la célèbre Panacée universelle ou nitreuse, dont on voit que la base est l'eau de salpêtre. Cette Panacée absorbe les acides, dissout les glaires, les évacue par les selles sans causer aucune tranchée. Elle convient dans toutes les maladies chroniques, & à toutes sortes d'obstructions: elle excite la transpiration, guérit la jaunisse. Le même Auteur prétend qu'elle est spécifique pour le scorbut: la dose est depuis une dragme jusqu'à deux. On doit en user plusieurs jours de suite; on la prend dans une eau minérale, ou dans une tasse de thé, & à jeun.

PANADE, sorte de bouillie pour les enfans. Mêlez avec du bouillon une suffisante quantité de mie

de pain ; ajoutez-y un jaune d'œuf, ou bien une cuillerée de bonne huile d'olive : remuez le tout, & faites-lui prendre quelques bouillons.

On la fait encore de cette maniere. Prenez deux onces de gruau d'avoine du plus nouveau, lavez-le dans plusieurs eaux tiedes, jusqu'à ce que le gruau reste au fond de la terrine : faites-le bouillir à petit feu dans un pot avec trois demi-sepriers d'eau jusqu'à la réduction de la moitié ; ensuite passez-le par un linge net avec expression : ajoutez-y un peu de sucre & une cuillerée de vin blanc. Cette Panade est legere & nourrissante.

PANAGE (le) est un droit de glandée, c'est-à-dire, de mener pâtre les cochons dans les bois lorsque le gland tombe. Ce droit s'affirme ou se perçoit à raison d'une somme par tête. Il faut se conformer sur cela à l'Ordonnance des Eaux & Forêts, c'est-à-dire, qu'il ne faut point permettre le Panage lorsqu'il y a peu de gland, afin de conserver les bois, qui sont le bien le plus solide des Seigneurs, & n'y jamais souffrir ni chèvre, ni moutons.

PANAIS. Racine potagere : il y en a de trois especes, le long, dont la racine est très-longue, & la tige haute de trois ou quatre pieds ; le rond, dont la racine est plus grosse & plus courte ; & celui de Siam, qui est fort gros du côté de la tête & à la chair plus jaunâtre. Les Panais se multiplient de graine, laquelle est platte & de figure ovale & de couleur brune ; on la sème au printemps à clairvoie en bonne terre. Si la plante leve trop dru, on l'éclaircit au mois de Mai.

PANARIS. Mal cruel en forme d'abcès qui vient au doigt, qui corrompt & pourrit les chairs, & cause de vives douleurs.

Remede. Prenez des cendres de sarment, faites-en une forte lessive : faites-la bien chauffer : versez-en dans un vase commode. Trempez-y la partie affligée, il faut l'y laisser fort long-tems, & pour cela y verser de tems en tems de nouvelle lessive chaude : réitérez cette opération, & vous en verrez promptement les bons effets dans quelque état que soit le panari ; soit

dans son commencement, lorsqu'il n'y a que de l'enflure, soit dans son accroissement, lorsque l'enflure gagne & que le pus augmente, soit lorsque les chairs sont corrompues ; car la lessive attire au-dehors toute la malignité du mal, il ne faut après cela que couper la peau morte, & mettre sur le mal des onguens dont on se sert pour consolider les plaies.

Autre Remede. Il faut donner ouverture aux panaris par la pointe de la lancette ; ou par l'application de l'onguent de la mere. Voyez Abcès, où cet onguent est expliqué. Ensuite tremper le doigt dans une lessive de cendres de sarment : il en sort des glaires qui font la suppuration de la membrane altérée. Ce remede est excellent.

Ou prenez le jaune d'un œuf frais, du sel commun la valeur de la moitié d'un dé à condre. Pulvérisez le sel, & faites-le fondre dans le jaune d'œuf, en les agitant jusqu'à ce qu'ils soient bien mêlés : faites ensuite un liniment sur le doigt, que vous enveloppez de linge, le renouvelant de douze en douze heures : la guérison sera prompte.

PANIS. Sorte de grain assez semblable au miller ; mais ses filamens sont différens, étant plus longs d'un pied & entassés, & les grappes contiennent quantité de graines velues, & bleues ou rouges. Il y a des Provinces où l'on en fait du pain comme avec du miller. On l'écrase sous une meule de pierre avant de s'en servir : il vient plus vite, mais il n'est point si délicat ; il aime les terres sablonneuses, pourvu qu'elles aient un peu de substance.

PANTIERE. Filer que l'on fait en mailles à lozanges ou quarrées, & qui coulent au long d'une corde ainsi qu'un rideau. On s'en sert pour prendre les oiseaux, & sur-tout les becaïsses.

PAON (le) est regardé comme le plus beau des oiseaux, mais il n'est estimé que pour sa beauté, car sa chair est difficile à digérer. Il n'est pas de l'économie d'en avoir un grand nombre, parce que ces oiseaux sont fort goulus & font beaucoup de dégâts. Les mâles vivent jusqu'à vingt-quatre ans, les femelles moins, & n'ont point la beauté des mâles. Les belles

couleurs de plumes ne viennent à ceux-ci qu'à leur troisième année ; ces oiseaux aiment à se percher en l'air & cherchent les lieux les plus élevés. On ne leur bâtit un toit que pour empêcher qu'ils ne se perdent : on donne cinq ou six femelles à chaque mâle. Les paones pondent au bout de leur troisième année : elles pondent dix ou douze œufs, & sont sujettes à les égarer, car elles pondent en différens endroits. Leur couvée est de cinq œufs : les petits sont un mois à éclore : on doit jeter de la nourriture auprès. Pour éviter l'inconvénient que la mere ne les abandonne, on les fait couvrir à des poules ordinaires. On choisit les plus grosses ; il leur suffit de cinq œufs, ainsi la paonne peut pondre jusqu'à trois fois par an dans les pays chauds, mais le nombre des œufs diminue à chaque ponte. Quand les paonneaux sont éclos, on leur donne au bout de deux jours de la farine d'orge détrempée avec du vin, & du froment bouilli & refroidi : on leur donne encore du fromage blanc nouvellement fait ; & mêlé avec des poireaux hachés.

PAPIER. On fait le papier de quantité de chiffons, de vieux drapeaux, papier linges : on les blanchit, on les hache menu, & on les réduit en une espece de pâte, à l'aide des moulins. On délaie cette pâte avec de l'eau tiède, on en fait une bouillie claire : on trempe dans la cuve où est cette bouillie, un moule, ou chaffis, qui enlève cette bouillie, dont le plus clair s'égoutte à travers, & on renverse ce qui y reste sur une grosse étoffe de laine, qu'on couvre d'une autre pareille, sur laquelle on met une autre feuille : & ainsi successivement. On fait égoutter toute l'eau, par le moyen d'une presse qu'on met sur ce ras. Ensuite on fait sécher sur des cordes toutes ces feuilles, & on les passe dans une colle ; on les fait sécher, on les porte à la presse & on les lisse.

PAPIER TERRIER. C'est une description que fait faire un Seigneur de tous les héritages, tant féodaux que roturiers, qui sont dans sa mouvance féodale, ou dans sa censive : de tous les droits, dîmes, terrages, coutumes, corvées, rentes foncières, & autres semblables : de tous les Vassaux, arriere-Vas-

aux, & Sujets censiers : en outre, de toutes les reconnoissances de ses cens, rentes & autres droits seigneuriaux, fonciers, & autres. En un mot, c'est une déclaration par le menu, & par le détail, de tout ce que chaque Vassal, ou Sujet censier tient, & qui relève de la Terre dont il a été fait un papier terrier. Il faut, pour procéder à la confection d'un papier terrier, obtenir des Lettres en Chancellerie, adressées à des Juges Royaux, portant commission pour faire appeler pardevant le Notaire à ce Commis, tous les Débiteurs des redevances prétendues par les Seigneurs, aux fins de porter les foi & hommage, payer les droits, bailler aveux & dénombremens par le menu, tenans & aboutissans, afin de les connoître, & d'en passer une forme autentique. Ces Lettres étant entérinées par le Juge, le Seigneur qui les a obtenues, fait faire les proclamations par un cri public, aux Marchés, ou à l'Issue des Messes des Paroisses, & fait apposer les Affiches : après quoi il fait procéder, par le Notaire, à la confection du papier terrier ; & chacun des Vassaux est obligé de venir faire sa déclaration, & la faire écrire dans le papier terrier, le tout d'après les titres de son acquisition, aveux & dénombremens. Le papier terrier étant achevé, on doit le faire clore par le Juge, qui rend une Sentence de clôture. Le tout doit être fait dans l'an, à compter du jour que les Lettres ont été obtenues.

Le renouvellement d'un Terrier est très-nécessaire, & on ne peut prendre trop de soin pour le bien faire. La plupart des Seigneurs ne connoissent pas le mérite de ce travail : ils s'adressent à un Notaire de la Campagne, & disputent le prix avec lui : celui-ci va au plus aisé, il reçoit la déclaration de celui qui se présente, sans vérifier à quel titre il possède, ni la quantité : il laisse en arriere tout le difficile. On lui rend un aveu, il copie l'ancien, sans s'embarrasser des nouveaux tenans, sans vérifier si le Vassal n'a point fait de son fief son domaine ; ou s'il ne s'est point joué de son fief : il laisse tout passer. Ce qui étoit en labour, est devenu pré : & lorsqu'un rachat

est ouvert, on ne fait par où s'y prendre pour reconnoître les domaines qui doivent rélieu. Cette négligence fait perdre beaucoup de droits; la prescription s'acquiert, & le mal est sans remède. Il est vrai que le Seigneur a trente ans pour blâmer: mais comme il est difficile de relever les erreurs, les choses en demeurent-là. Dans les pays & Coutumes où l'on prescrit les cens contre le Seigneur, un Terrier est encore plus indispensable. *Essai sur l'adm. des Ter.*

PAQUERETTE. Voyez MARGUERITE.

PARALYSIE, (la) est ordinairement causée par la pituite, qui bouche les nerfs, & empêche les esprits animaux d'y couler. On doit donc s'appliquer à lever cette obstruction, pour redonner aux esprits animaux leur cours libre par les nerfs dans toutes les parties du corps. Elle peut venir encore d'avoir habité une maison neuve, dont les murailles sont humides.

Remède. Le Malade doit faire une diète exacte; ne manger que du pain bien sec, des alimens atténuans & desséchans, du rôti piqué de sauge & de romarin: être purgé convenablement, user d'une décoction de bois de buis, avec un peu d'écorce de citron pour son boire ordinaire: user de remèdes sudorifiques le matin & le soir, pendant trois semaines.

On peut lui faire recevoir la vapeur de l'esprit de vin, étant bien couvert dans un baquet.

Autre Remède. Prenez une pinte d'esprit de vin dans laquelle vous ferez infuser, pendant vingt-quatre heures, deux poignées de feuilles de petite sauge coupée grossièrement. Passez cette liqueur au travers d'un linge, & faites fondre dans la colature une livre de beurre de chèvre, en remuant toujours, & battant le tout jusqu'à ce qu'il devienne comme de la crème. Frottez ensuite la partie malade avec un linge chaud devant le feu, la graissant deux fois le jour avec ce liniment tiède; ensuite couvrez-la, & la tenez chaudement.

Où appliquez sur la partie du vieux levain mêlé avec la poudre de graine de moutarde & un peu de vinaigre. Et on y laissera le tout, jusqu'à ce que la partie ait

de

de la rougeur, & le lever aussi-tôt. Voyez RHUMATISME.

Où frottez les parties affligées avec de la graisse d'un chevreau rôti à la broche, & dont on a rempli le ventre de cloux de gérosle.

Autre Remède. Faites bouillir ensemble une livre & demi d'huile de noix, une pinte de gros vin, de la camomille, de la sauge, de l'abîsynthe, de la rhue, de chacune une poignée, coulez le tout, lorsque le vin sera consommé, & jetez-y trois onces de térébenthine de Venise, avec trois muscades pulvérisées. On doit frotter avec cette espèce de baume le dos du Paralytique.

Autre Remède. Faites cuire dans une chopine de lait des blancs de porreaux, coupés par morceaux, & jusqu'à ce qu'ils soient réduits en pâte; mettez cette pâte sur des étoupes, & appliquez-la bien chaude sur la partie incommodee.

PARC, est un grand terrain à la Campagne, enfermé de murailles, qui fait un ornement dans une terre de quelque étendue, & qui sert au plaisir du Maître. On y enferme toute sorte de gibier, gros & menu, comme Chevreuils, Cerfs, Daims, Lièvres, Lapins. On y enferme la quantité, qu'on veut, de terres labourables, ou de bois taillis, ou de pâturages. On y peut pratiquer des allées & des couverts, & y chasser le gibier, si l'on veut, pour manger ou pour vendre. On doit y pourvoir à la subsistance des bêtes, soit en y semant de l'avoine & de l'orge dans les plus mauvaises terres, soit en y jettant pendant l'hiver, du foin, des fèves, des plantes de jardin, & tout ce que l'on a à grand marché.

PARCAGE. (le) C'est faire parquer les bêtes à laine, & leur faire passer la nuit au milieu des champs, dans un Parc fait de claies. Ce parcage se fait pour engraisser la terre sur laquelle on met le parc, soit terre labourable ou autre. Le parc est un carré de claies, grand à proportion du troupeau que l'on veut faire parquer. Ce sont ordinairement des perches attachées à des pieux avec des osiers, & soutenues en-dehors par des piquets. A côté, & hors du Parc, est une

Tome II.

M

cabane roulante pour coucher le Berger. On met quelquefois deux parcs à côté l'un de l'autre; alors un des côtés du premier sert de cloison à l'autre, & on y fait passer alternativement le troupeau, c'est-à-dire, depuis le soir jusqu'à minuit dans le premier, & depuis minuit jusqu'au Soleil levé dans le second; car l'herbe couverte de rosée ne vaut rien au bétail. Par là on fume plus de terre à la fois. Au reste il suffit d'un parc de cent moutons pour amander tous les ans huit arpens de terre. Il suffit même de renouveler cet amandement tous les six ans. On fait parquer les troupeaux depuis le mois de Mai jusqu'à la Toussaint.

PAREATIS. (Lettres de) Sont des Lettres du Grand Sceau, par lesquelles le Roi mande au premier Sergent ou Huissier, d'exécuter l'Arrêt ou Sentence de quelques Juges dans une Province où les Juges n'ont aucune Jurisdiction; car le pouvoir des Juges est borné au Ressort de leur Siège. Ainsi, quand on a obtenu un Pareatis, les Juges souverains, ou autres, ne peuvent pas empêcher l'exécution des Jugemens, ou donner des surseances.

On peut absolument se passer de Pareatis, en prenant la permission du Juge des lieux, qui se met au bas d'une Requête, & le Juge ne peut la refuser, i en empêcher l'exécution.

PAREIRA BRAVA. Racine qui croît au Brésil, d'où elle a été apportée en Europe. Ses propriétés sont, de fermenter doucement avec le sang, & d'enlever par les sels volatils qu'elle contient, les obstacles qui arrêtent le cours des urines. Cette racine est en même-tems diurétique & vulnéraire, & on doit la regarder comme un spécifique efficace dans les maladies des reins & de la vessie. On l'emploie dans les difficultés & dans la suppression des urines: dans les douleurs néphrétiques, & dans les hydropisies naissantes.

On fait bouillir depuis un gros jusqu'à deux & trois de cette racine, battue & affilée, dans trois chopines d'eau réduites à pinte: étant refroidie, on la passe à travers l'étamine, & on la garde dans une bouteille.

Le Malade doit en boire un verre de quatre en quatre heures. On peut y ajouter un gros de sel armoniac. On diminue la dose selon l'âge.

PARFUM. Vapeur qu'on fait élever pour récréer l'odorat, ou contribuer à la guérison de quelque mal.

PARFUM CEPHALIQUE. Prenez Storax calamite, Benjoin, de chaque une dragme & demi, Gomme de genièvre & Encens, de chaque une dragme; Girofle, Cannelle, de chaque deux scrupules; feuilles de Laurier, de Sauge, de Romarin, de chaque demi-dragme: pulvériser les gommés, puis les autres drogues, mêlez les poudres, jetez-en une pincée à la fois dans un rechaud pour en faire recevoir la vapeur au Malade. Ce Parfum est bon pour l'épilepsie, l'apoplexie, la paralysie.

PARFUM contre le mauvais air. Prenez six cuillerées de bonne Eau-rose, dix ou douze clous de Girofle concassés, quelques pelures de Citron; mettez le tout dans une écuelle sur un rechaud.

PARIETAIRE. Plante qui croît entre les pierres des murailles & dans les haies. Ses feuilles sont rafraîchissantes & émoullientes. On s'en sert intérieurement pour nétoyer les reins, & pousser la gravelle; & extérieurement contre les rumeurs, les érysipeles, les brûlures.

PARTERRE, (le) est la pièce d'un jardin qui s'offre la première à la vue: on le place auprès du corps de logis. Un parterre doit être diversifié: il convient qu'on y voie à la tête un bassin ou pièce d'eau: toute son étendue doit offrir un tableau gracieux, par des pièces de broderie, ou de gazon, garnies d'ifs, de caisses & de pots de fleurs; le tout sur un beau sable jaune: il doit être deux fois plus long que large, si le terrain le permet. On peut le faire de trois manières. 1°. En broderie, c'est à-dire, avec des enroulemens en buis, des platebandes de fleurs, des massifs chargés de gazon dans le milieu, & des petits sentiers qui séparent les quarrés ou divisions que l'on fait avec du buis nain. 2°. A l'Angloise: ils passent pour les plus simples: les compartimens en sont tracés avec du buis, & remplis de gazon. 3°. En

compartimens : le dessein de ceux-ci est répété par symétrie, tant en haut qu'en bas : ils sont ornés d'une broderie légère, de pièces de gazon, d'enroulemens, de platebandes.

Les Fleurs ordinaires du parterre, sont des tulippes communes, des narcisses blancs & jaunes, des jacinthes, d'étoiles, de couronnes impériales, de totus albus, des jonquilles, des anemones simples. C'est sur les platebandes des parterres qu'on doit planter les oignons de ces fleurs : on en met deux rangs, & à six pouces du buis. 1°. Des lillias, du gener d'Espagne, des marguerites, des pensées, des crocus, car ils fleurissent plus promptement que les graines, des œillets d'Espagne, des rosiers panachés, des lys, des soleils, des giroflées musquées jaunes, des roses trémières, des belles de nuit, & autres fleurs vivaces, qui résistent à l'air & au brouillard : on plante celles-ci au milieu des platebandes ; on y met aussi de gros œillets communs, des croix de Jérusalem, des oreilles d'ours, des immortelles, des amarantes, des roses d'indes, des œillets d'inde. On doit semer au printemps ces sortes de fleurs, & lorsque l'air est un peu tempéré. Voyez FLEURS.

PAS-D'ASNE, ou TUSSELAG. Plante qui pousse avec fleur jaune avant les feuilles : elle croît aux lieux humides. Son principal usage est contre la toux : mais il faut que ses fleurs soient récentes. On la donne en forme de décoction contre la pleurésie & l'empyeme. Sa fumée tirée par la bouche, sert à arrêter les catarrhes. Ses feuilles appliquées guérissent les ulcères chauds, & les inflammations.

PASSE'E, Grand filet à prendre les bécasses : on le rend dans les bois taillis, où les bécasses passent, & entre deux arbres les plus hauts, ou entre des perches, au haut desquelles on attache le filet ; & dès que le gibier a donné dedans, on le laisse tomber tout-à-coup par le moyend'une poulie.

PASSERAGE. Plante qui croît dans les lieux humides : haute de deux à trois pieds : ses feuilles sont longues & larges ; sa racine longue, blanche : elle est d'un goût âcre ; elle est corrosive apéritive : elle con-

vient au scorbut, au mal hypocondriaque ; & corrige la matiere acide qui charge l'estomac.

PASSEVELOURS Voyez AMARANTHE.

PASTEL, ou GUEDE. Sorte de plante qui vient de graine, & qu'on cultive à cause de ses feuilles. Le pastel est d'un grand usage dans la teinture, pour donner un beau bleu d'azur : celui du Languedoc est le plus estimé, on l'y cultive de cette maniere.

Les meilleures terres pour semer le pastel, sont les fossés des Villes & Châteaux, & les champs les plus près des maisons : parce qu'ils sont engraisés. On doit d'abord jeter du fumier sur le champ, bêcher la terre, la disposer en planches de trois pieds de large ; & les unir avec le rateau. 2°. Semer le pastel au mois de Février ; préférer la graine violette, parce que le pastel qu'elle produit, a les feuilles lisses & unies ; au lieu que la graine jaune les a velues, ce qui fait qu'elles se chargent de poussiere. 3°. Semer la graine fort épaisse sur les planches, & la couvrir avec le rateau ; sarcler le pastel quand il commence à lever, & arracher les herbes étrangères. Les feuilles que pousse le pastel sont longues d'environ un pied, & larges de six pouces ; elles commencent à mûrir vers la S. Jean. On connoît leur maturité quand elles commencent à jaunir ; on les cueille en les empoignant près de terre, & on les coupe en les tordant. On doit sarcler de nouveau le pastel, ce qu'on fait à chaque récolte : on en fait une seconde en Juillet, une troisième en Août, une quatrième à la fin de Septembre, & la cinquieme & dernière vers la S. Martin. On destine pour graine les deux dernières ; ensuite on abandonne le pastel, & il forme des tiges hautes de 4 à 5 pieds dont la fleur est jaune. La graine n'est mûre qu'au mois de Juin de l'année suivante. On ne doit cueillir le pastel que par un tems serein, & labourer la terre après la dernière récolte, & la préparer pour du nouveau pastel ou du bled, si l'on veut : à chaque récolte, porter les feuilles au moulin pour les y réduire en pâte. Ces sortes de moulins sont comme ceux à huile : puis on fait des piles de cette pâte au-dehors du moulin ; on presse bien la pâte avec les pieds & les mains ;

on la bat, & on l'unit, de peur qu'il ne s'évente : quinze jours après on ouvre le morceau, on le broie entre les mains, & on mêle avec le dedans la croûte qui s'étoit formée dessus : on fait de cette pâte de petites pelotes rondes qui doivent peser cinq quartiers, poids de table : & après les avoir bien pressées, on les allonge par les deux bouts opposés : c'est le Pastel en pile. *Journ. Oecon. Juil. 1757.*

PÂTE d'amandes pour laver les mains. On la fait avec des amandes ameres ou'on a pelées à l'eau chaude, & qu'on fait secher. On les pile ensuite pendant quelque-tems, en y mettant un peu de lait pour les lier en Pâte; en même-tems on pile un bon morceau de mie de pain blanc; on le détrempe avec un peu de lait. On mêle cette Pâte avec la Pâte d'amandes : on les pile ensemble, en y délayant un peu de lait : après on fait bouillir le tout sur le feu, en y ajoutant trois chopines de lait sur une livre d'amandes, & on remue toujours le tout, jusqu'à ce que la pâte soit bien épaissie.

PÂTE pour laver les mains sans eau. Pelez à l'eau chaude quatre onces d'amandes douces, & deux onces d'amandes ameres; pilez-les dans un mortier, en les arrosant d'un peu de vin blanc; mettez-les à part; pilez de même la mie d'un pain de chapitre, avec trois jaunes d'œufs durs, les humectant du même vin; mettez le tout ensemble dans le mortier; ajoutez un peu de storax en poudre fine à discrétion; humectez la Pâte avec du vin blanc en la pilant; elle sera par ce moyen douce & liquide, comme vous le souhaitez.

PÂTE pour les gros pâtés qui se mangent froids.

Maniere de la préparer. Mettez un demi boisseau de farine de froment sur une table bien nette; faites une fosse dans le milieu; mettez-y deux livres de beurre frais, & trois onces de sel bien menu, environ un demi sepiet d'eau tiède, maniez le tout ensemble, & formez-en votre pâte. On y ajoute un peu plus d'eau, si elle est trop forte. Formez-en votre abaisse avec le rouleau, laissez-la reposer trois heures avant de vous en servir. On doit mettre plus de beurre en Hiver qu'en Été.

PÂTE feuilletée pour des pâtés de pigeonneaux, petits pâtés, & autres à manger chauds. On la fait avec trois livres de fleur de farine, de l'eau froide, un peu de sel menu, & si on veut, quelques jaunes d'œuf; on la pâtrit, on en fait une abaisse de l'épaisseur d'un pouce; on y met dessus deux livres & demi de beurre frais; on renverse l'un des bouts l'un sur l'autre, de maniere que le beurre soit en dedans; on la détend une seconde fois avec le rouleau, en la poudrant de farine dessus & dessous, & on la replie & détend jusqu'à cinq & six fois.

PÂTE de Tourtes. Voyez TOURTE.

PÂTE d'amandes à manger. Echaudez vos amandes; lavez-les dans l'eau fraîche; pilez-les; arrosez-les d'un peu de blanc d'œuf fouetté avec un peu d'eau de fleur d'orange; arrosez-les à mesure que vous les pilez; tirez la pâte du mortier, mettez-la dans une poêle sur le feu, avec du sucre en poudre : sur une livre de pâte, il faut demi livre de sucre; remuez le tout jusqu'à ce qu'il ne tienne plus à la poêle; alors mettez-la sur une table avec un peu de sucre en poudre, pour achever de la dessécher.

Cette Pâte sert à faire des abaisSES pour des tourtes & des tartelettes. Quand on veut l'employer, on la met dans un mortier avec du beurre frais, écorce de citron verd haché, un peu de sucre, quelques jaunes d'œufs, le tout pilé.

PÂTE DE VEAU. Coupez en trois une rouelle de veau; lardez-la de moyen lard; dressez-la en pâte fine sur un godiveau; garnissez-la de champignons, ris de veau, morilles, truffes, culs d'artichaux, lard pilé; assaisonnez de sel, poivre, & fines épices, couvrez votre pâte de la même pâte; faites le cuire deux heures; dégraissez-le, mettez-y un coulis clair de veau. On peut le servir chaud.

PÂTE DE DINDONS. Videz vos dindons; retrouffez les; battez-les sur l'estomac; lardez-les de gros lard assaisonné; prenez les foies, hachez-les avec persil, ciboule, fines herbes, truffes, champignons; pilez le tout. Farcissez en vos dindons, & gardez un peu de farce. Faites votre pâte; dressez le pâté; met-

tez la farce sur l'abaïsse; arrangez vos dindons; assaisonnez-les; mettez-y une feuille de laurier; couvrez-les de tranches de veau & de bandes de lard, & de l'autre partie de l'abaïsse. Le Pâté étant cuit, ôtez les tranches de veau & de lard, & faites-y un ragoût de champignons & de ris de veau. On le sert chaudement.

PATE' DE JAMBON. Otez la peau, ou coëne d'un jambon coupez le manche; levez l'os du milieu; enveloppez le jambon de bardes de lard & de tranches de bœuf, avec de fines herbes & épiceries, des tranches d'oignon, une feuille de laurier. Etant ainsi couvert, mettez-le à la braïse, un couvercle par-dessus, & faites-le cuire, environ douze heures, dans un four qui ne soit pas trop ardent. Etant cuit, laissez-le refroidir dans la marmite.

Dans le tems qu'il cuit, faites une grosse pâte avec un peu de beurre, un œuf, de l'eau, de la farine: prenez un grand plat, faites-y un grand bord autour avec cette pâte: le bord doit en être épais, afin qu'il puisse se soutenir: on façonne ce rebord comme on veut; on le fait cuire dans le four. Ensuite retirez le jambon avec le jus qu'il aura rendu: remplissez les vuides avec des tranches de bœuf & de la graïsse. On peut le poudrer de chapelure de pain, & lui faire prendre couleur avec la pelle rouge.

PATE' de Canard froid. Voyez CANARD.

PATE' de Perdrix. Voyez PERDRIX.

PATE' EN POT. Prenez tous les filets d'un gigot de mouton, ceux d'un lievre, d'une perdrix, une noix de veau, & demi livre de jambon; hachez bien le tout avec champignons; assaisonnez de sel, poivre, muscade, persil, ciboules, basilic, échalottes, fines épices: hachez & mêlez bien cet assaisonnement; mêlez-y quatre livres de lard & six jaunes d'œufs avec les blancs fouettés; ensuite mettez votre hachis dans une marmite garnie de bardes de lard; fermez la marmite d'une feuille de papier & de son couvercle. faites cuire le tout à petit feu, l'espace de vingt-heures; laissez-le refroidir; ôtez-en les bardes; dressez-le dans un plat, & le servez pour entremets.

PATE', PETITS PATE's. On les fait d'abord avec de la pâte feuilletée: ensuite hachez un peu de rouelle de veau & de moëlle de bœuf, avec persil, ciboule, champignons; ajoutez-y deux œufs avec sel & poivre, délayez cette farce avec un demi-septier de crème. Faites ensuite de petites abaïsses de la pâte ci-dessus, mettez-les sur des moules à petits pâtés; étendez de petits morceaux de farce sur chaque abaïsse, & couvrez cette abaïsse d'une autre, & dorez-la: faites de même à chacun, & mettez-les au four.

Les Tartelettes se font de même, si ce n'est qu'au lieu de cette farce, on y met de la crème pour les tourtes.

PATIENCE. Espece d'oseille fort grande & fort aigre; on la cultive de même que l'oseille. Il y a encore la Patience sauve, qui croît dans les terres incultes: ses feuilles ressemblent à celles de l'oseille, mais elles sont plus longues. Sa racine est apéritive & lavative; on s'en sert en ptisane dans les maladies qui viennent d'obstruction. Sa décoction purifie le sang. Le suc de sa racine est bon contre la gale, les dartres, les rouffeurs, & autres vices de la peau.

PATRON. On appelle ainsi celui qui a fondé, bâti, ou doré une Eglise: en conséquence de ce, il a droit de présenter à l'Evêque un Ecclésiastique pour desservir l'Eglise: il doit avoir la première place dans le Chœur parmi les Laïcs; le Pain béni & l'Eau bénite; & être nommé expressément dans les prières du Prône; & il a droit de sépulture dans le Chœur.

PATURAGES. (les) sont des fonds de terre qui n'ont pas besoin de culture pour porter une grande quantité d'herbages, avec lesquels on engraisse les bestiaux. Les fonds gras, & naturellement abreuvés d'eau, s'appellent pacages, & les fonds secs s'appellent pâtures ou pâtis. Il y a un nombre infini de pacages dans la Basse Normandie, la Bretagne, le Berri, le Poitou, parce que ce sont des pays gras: les habitans y mettent quantité de bestiaux maigres, bœufs, vaches, chevaux, moutons, & ils les y renouvellent trois fois par an. Cependant on y met plus

ou moins de bestiaux selon la force & la quantité de la pâture : sur quoi il faut remarquer que soixante bœufs consomment autant que cent vaches & , un cheval autant que trois vaches. Ces Pacages sont des biens qu'on loue le mieux & le plus facilement ; mais ce ne seroit pas entendre ses intérêts de les louer , lorsqu'on a assez de facultés pour y mettre des bestiaux pour son propre compte ; car alors le produit est triple , & on peut retirer son fond avec un gain honnête jusqu'à deux ou trois fois par an : cependant il est bon de réserver en foin une partie de ses Pâtures pour nourrir les bestiaux en Hiver.

On doit d'abord mettre les bestiaux dans les moindres Pâtures , pour qu'ils s'y purgent ; ensuite dans d'autres plus substantiels , & enfin dans les plus succulents , où ils achèvent de s'engraïsser.

Les Pacages fournissent plus d'herbe que les autres pâtures , parce qu'ils sont humides de leur propre fond ; ils sont ordinairement pour les gros bestiaux que l'on y met à la fin d'Avril ; & on n'y fait paître que la dernière herbe aux moutons & aux brebis , c'est à-dire , sur la fin de Novembre , & après que les bœufs & vaches & chevaux ont pâture.

L'herbe que paissent les bestiaux dans les pacages , leur est infiniment plus salutaire que celle qu'on leur donne dans les écuries & dans les étables.

Quoiqu'on ne sème point les pâtures , il est bon d'y répandre , de tems à autre , les restes & les balayures des greniers à foin , quand ils sont vuides : on doit même leur donner quelques amandemens tels que le pacage des vaches , & pratiquer du moins en partie ce que l'on fait à l'égard des prés , afin que les pâtures soient abondantes. On doit pratiquer tout auprès des pâtures une chamrière pour le logement des Pâtres , & quelqueendroit un peu couvert , pour y mettre à l'ombre les bestiaux pendant les chaleurs.

Comme l'herbe trop mûre durcit & perd beaucoup de son suc ; que celle qui n'est point mûre n'en a point assez , & que les bestiaux vont toujours à la plus tendre , il faut , pour ménager les pacages , & afin que toute l'herbe soit pâturée en maturité , & qu'elle

repousse ; il faut , dis-je , séparer les pâtures en quartiers grands à proportion du bétail qu'on a à y mettre : en sorte qu'il trouve dans chaque quartier de quoi paître pendant trois ou quatre jours , au bout desquels on le met dans un autre quartier , afin que le premier fructifie , & ainsi successivement. C'est en relevant les terres , & plantant du bois sur les levées , qu'on fait les séparations , ou avec des hayes & des saules.

On doit observer que les bêtes à corne sont plus de dégât dans les herbages plantés , & dans les jeunes bois , que les chevaux , parce qu'elles broutent les broussailles , & rasent l'herbe de plus près.

On peut affermer les pacages , suivant l'usage du pays , soit par différens baux , soit en recevant des bestiaux dans les pâtures : on ne doit souffrir aux pacages ni chevres , ni moutons , ni cochons.

Lorsqu'on veut profiter de ses pâtures , on peut avoir des bœufs & des vaches , c'est le moyen d'avoir beaucoup de fumiers : les engrais du bétail sont lucratifs.

PATURES. On appelle pâtures grasses ou vives les prés , les pacages , ou communes. On entend aussi par ce nom les droits de pâture que les Communautés d'habitans ont dans les prés , les bois , dont ils sont voisins , pour y faire paître leurs chevaux & leurs troupeaux dans le tems de la paisson. Lorsque ces pâtures sont des communes , elles ne sont que pour les habitans auxquels elles sont communes ; & chacun y peut mettre le nombre de bêtes qu'il veut. Outre ces sortes de pâtures , il y a encore les vaines pâtures : on entend par-là tout champ dépouillé , comme les terres à grain après la moisson , les prés après la défeuille du foin , en un mot tout héritage où il n'y a ni fruit ni semence , tels que les Pâtis , excepté depuis la mi-Mars jusqu'en Septembre , les bois taillis & les hautes futayes pour les herbes qui croissent dessous. Chacun a droit de mener paître les bestiaux dans ces sortes d'endroits ; & les Coutumes ont introduit ce droit pour maintenir l'abondance des bestiaux. Au reste , chaque habitant ne peut pas faire paître autant

des bêtes qu'il lui plaît : il n'y en peut mettre qu'à proportion des héritages qu'il possède dans la Paroisse, à raison d'un mouton par arpent de terre en labour pour les bêtes à laine : à l'égard des chevaux & des bêtes à cornes, il n'y a point de règle établie, mais il faut que les bestiaux soient pour l'usage de l'habitant qui les envoie pâtre ; car ce droit n'est pas pour ceux qui feroient commerce de bestiaux. La meilleure règle pour cela, est celle qui est établie en plusieurs endroits, savoir : que chaque Paroisse ou Village, a son triage distinct, qu'il n'est pas permis d'excéder. En réglant ainsi la vaine pâture par les limites de chaque Paroisse, chacune a le profit du terrain dont elle porte les charges. On permet aux autres habitans qui n'ont point d'héritage de faire pâture une vache, ou deux chevres ; mais aucun bétail ne doit pâture séparément du troupeau de la Communauté.

Un Auteur judicieux qui a écrit sur l'administration des terres, prétend qu'un Seigneur ne doit rien épargner pour le rédimier des droits dûs dans ses bois, tels que le pâture & le chauffage. S'il peut, dit-il, procurer une autre pâture aux habitans, en leur accordant une certaine quantité de bois, qu'il livrera tous les ans à chaque ménage, ou en partageant à chaque feu une quantité de terrain, pour lui appartenir en propre ; il gagnera beaucoup, car par-là il pourra éloigner de ses bois les bestiaux & la mauvaise administration ; mais il faut préalablement faire autoriser la Paroisse à s'assembler, à transiger, & à faire homologuer l'Acte.

PAVIE. On appelle ainsi une espece de pêche qui a son mérite, mais bien plus dans les pays chauds, car elles y sont recommandables par leur goût & leur délicatesse : mais aux environs de Paris les Pavies y ont toujours la chair grossiere & coriassée. Aussi n'y sert-on qu'en compote le Pavie madeleine, & rarement le sert-on crud. Cependant le Pavie de Pomponne est renommé à cause de sa grosseur surprenante & de sa belle couleur : il est rond, son goût est musqué, & son eau sucrée : il mûrit à la fin de Septembre. Voyez PÊCHE.

PAVE'. 1°. Il y a le gros, qui est le pavé de rue & des passages publics, qui a sept pouces en carré, & qu'on n'emploie qu'avec du sable. 2°. Le moyen, ou d'échantillon, qui est de la moitié de la grosseur de l'autre : on en pave les cours à chaux & à sable. 3°. Le petit, qui n'a que cinq pouces en carré, & dont on pave les cuisines à chaux & à ciment. Le prix du pavé de cour à chaux & à ciment, est de sept livres la toise, à tout fournir par l'Ouvrier. Le pavé commun à chaux & sable, cinq livres dix sols la toise. La seule façon de gros pavé, une livre cinq sols la toise. Le petit pavé, à tout fournir par le Bourgeois vingt sols la toise.

PAVOT. (le) Fleur : il y a le blanc & le noir. Le blanc pousse une tige à la hauteur de trois ou quatre pieds, avec des feuilles longues & larges. Au sommet des tiges sont les fleurs disposées en roses, ou blanches, ou purpurines, & ses semences rondes & blanches. Le noir est semblable au blanc, excepté que ses fleurs sont rouges, & ses semences noires.

PAVOT blanc & noir cultivé : plante des Jardins. On les distingue ainsi à cause de la couleur de leur semence. Les têtes des Pavots blancs entrent dans les remèdes : elles sont assoupissantes, calment les douleurs, la toux : mais la semence de pavot est peu somnifère. Voyez DECOCTION DU PAVOT BLANC.

PAVOT rouge, ou COQUELICOT. Plante que l'on voit au milieu des bleds : sa fleur est pectorale, adouçissante : on l'emploie dans les rhumes : on s'en sert en manière de thé, ou en prisane, ou en syrop.

Décoction de tête de pavot blanc. Prenez un ou deux gros d'écorce de tête de pavot blanc, sèche & coupée par morceaux ; faites-les bouillir dans une chopine d'eau réduite à demi-septier ; passez le tout dans une étamine avec légère expression ; elle convient dans les insomnies légères, & lorsque les malades se trouvent inquiets & agités par des mouvements de vapeurs. On en donne trois ou quatre cuillerées dans un bouillon le soir à l'heure du sommeil.

PAYS GRAS. On appelle ainsi ceux qui abondent principalement en pâtures, comme la Bretagne, la

Basse-Normandie, le Berri, le Poitou.

PEAGE. (Droit de) C'est un droit seigneurial qui se prend sur le bétail, ou sur les marchandises qui passent, & ce pour l'entretien des chemins & chauffées. Ce Droit est encore connu sous le nom de pontonage, rouage, travers Leude, &c. Il ne peut être établi que par la concession du Roi, & en vertu de Lettres Patentes. Outre le titre & possession de cent ans pour lever ce Droit, il faut qu'il y ait quelque ouvrage public que le Seigneur soit obligé d'entretenir, comme de réparer un pont, une chauffée, un grand chemin, l'entretien d'un bac, le curement d'une riviere, &c. Ainsi, lorsque ce Droit est concédé à tems, il est éteint après le tems porté par la concession. En certains lieux les péages sont du Domaine du Roi; en d'autres ils appartiennent aux villes, ou aux Seigneurs. Les Péagers sont obligés de mettre une Pancarte bien lisible au haut d'un poteau, à côté du lieu où le péage est dû, contenant le Tarif des Droits dûs. A refus de péage, on ne peut saisir que quelque petite marchandise ou denrée, à concurrence du Droit.

PECHE. La pêche est l'art d'attraper le poisson par le moyen de différens filets. La pêche est un exercice agréable & utile; elle demande beaucoup de patience, & qu'on observe un grand silence. Cet exercice est même plus lucratif que la chasse: sur quoi il faut savoir que les eaux sablonneuses sont plus fécondes, surtout en truite. Les eaux bourbeuses donnent la carpe, la ranche, la perche, le barbeau, le meunier, l'anguille. On doit avoir soin de nettoyer les lits d'eau dans les endroits où l'on pêche, de tous pieux & autres embarras qui peuvent accrocher ou déchirer les filets, & qu'il faut pêcher, en remontant toujours contre l'eau.

Il est d'usage d'affermir le droit de pêche dans les rivieres non navigables, mais on fait toujours les réserves nécessaires pour sa consommation: il y a rarement du profit à en faire l'exploitation par ses mains, tout se consomme en frais.

A l'égard des rivieres navigables, personne n'a droit de pêche sans titre; les Gentilshommes, les Ecclésiast-

tiques & les Communautés ne peuvent pas user de ce droit par eux-mêmes: il faut qu'ils l'afferment.

Il y a sur la pêche la même police que sur la chasse, c'est-à-dire, des règles prescrites par les Ordonnances du Roi, du moins quant à la pêche dans les rivieres navigables, auxquelles tous les Particuliers doivent se conformer. Voyez CHASSE & DROIT DE CHASSE, & RIVIERES

PÊCHER. Arbre fort connu: il est assez petit: son bois est léger & fragile; ses fleurs sont rouges. Les pêcheurs qui sont dans un terroir sablonneux & chaud, produisent les plus grosses pêches. Cet arbre craint beaucoup le froid: pour le multiplier, on plante des noyaux de pêche dans un terroir fossoyé, à deux pieds l'un de l'autre, à trois doigts de profondeur, la tête tournée en bas. On doit replanter les rejettons au bout de deux ans dans une petite fosse, le fumer, leur labourer le pied trois fois, les arroser assidument: à deux ans les transplanter, les mettre en long dans le fossé, & en laisser sortir seulement un rameau. On les greffe en écusson sur des pruniers de S. Julien, ou de damas noir, ou sur des abricotiers déjà greffés: c'est le moyen d'avoir beaucoup de pêches & des meilleures. Lorsqu'ils ont atteint trois ans, on les taille pour le moins deux fois l'an. La premiere au mois de Mars, & lorsqu'on les voit prêts à fleurir; & la seconde depuis la mi-Mai jusqu'à la mi-Juin: on doit les dépalisser pour les bien tailler: sur quoi il est bon de savoir, que les branches à fruit & de l'année, sont chargées de boutons, & qu'il n'y a que ces sortes de branches qui donnent le fruit, car les branches à bois n'ont point de boutons.

A la premiere taille, on donne aux branches à fruit une longueur raisonnable, & on taille les branches à bois au quatrième ou cinquième œil, pour qu'il en naisse des branches à fruit; le tout à proportion de leur force, c'est-à-dire, les plus grosses à six ou sept pouces de long, & les foibles à quatre ou cinq. A la fin de Mai on doit pincer les boutons de toutes les grosses branches pour qu'elles poussent du bois à fruit. On doit couper près du gros de l'arbre les branches gourman-

des, qui sont de grosses branches de l'année ; ou du moins de sept à huit pouces de long, si elles servent à garnir l'endroit où elles poussent. Lorsque les pêcheurs ne produisent plus que de grosses branches, c'est une marque qu'ils sont vieux, & il faut les arracher, du moins dans les terres légères, excepté qu'ils eussent poussé quelques branches gourmandes qui peuvent les rajeunir. Il faut les tailler à un bon pied de long.

La seconde taille se fait pour délivrer l'arbre des branches inutiles qui l'épuiferoient, ou même du trop de fruit : on taille en même tems tout le bois sec & languissant, & celui qui est attaqué de gomme. Lorsque certains pêcheurs paroissent languir, il y a des gens qui conseillent de les arroser de lie de vin vieux, mêlée avec de l'eau, & entasser de la terre au pied, en arrosant l'arbre le soir, & le mettant à couvert de l'ardeur du soleil.

Après la taille, & lorsqu'ils sont en fleur, on doit 1°. les garantir de la gelée & des roux vents du mois d'Avril, par des paillassons jusqu'à la fin de Mai : on les ôte quand le tems est doux. 2°. Lorsque le printemps est sec ou froid, on doit les déchausser, & y jeter deux seaux d'eau, les recouvrir de leur terre, & continuer à les arroser : ce qu'on doit faire aussi dans les grandes chaleurs de l'Été, en y jetant la valeur d'un demi seau d'eau à chaque pied. 4°. Si les abricots sont noués, il faut ôter de l'arbre, au mois de Mai, le trop de fruit, & en laisser peu sur les branches foibles, ce qu'on pratique sur-tout à l'égard de ceux qui portent de gros fruits. 5°. On doit ôter avec des cizeaux, les feuilles qui sont sur les fruits, pour les découvrir & les mettre à l'air, mais seulement quinze jours avant leur maturité.

PECHES. (les) Sont le fruit le plus délicieux à manger crud. Il y a un grand nombre d'espèces de pêches : voici le nom des plus connues, avec leurs différentes qualités. 1°. L'Avant-Pêche ; elle est petite, elle a l'eau sucrée & musquée. 2°. La pêche de Troye ; elle est grosse, rouge, & ronde, d'un goût relevé ; mûrit au mois d'Août. 3°. L'Alberge peu grosse, a

la

la chair jaune. 4°. La Vineuse ; grosse & ronde, d'un rouge brun foncé, d'un goût fin & délicieux : on la mange à la mi-Septembre. 5°. La Mignone ; un peu grosse, plus élevée d'un côté que de l'autre ; fort belle en couleur ; a la chair fine & fondante, l'eau sucrée, le noyau petit, mûrit à la mi-Août. 6°. La pêche-Madeleine ; grosse, ronde, rouge du côté du Soleil, blanche de l'autre ; a la chair fine, l'eau sucrée, le goût relevé, le noyau petit, sans aucun rouge ; mûrit à la mi-Août. 7°. La pêche chevreuse ; grosse, d'un coloris rouge ; a la chair fine & sucrée ; la figure un peu longue ; mûrit au mois d'Août. 8°. La Royale, un peu grosse, plus tardive ; mûrit en Octobre. 9°. La Bourdine ; assez grosse, d'un rouge obscur ; est mûre en Septembre. 10. La Violette ; hâtive, petite ; sa chair parfumée, son eau vineuse ; elle est fort estimée ; bonne à la mi-Septembre. 11. La Chancellerie ; plus longue que ronde, d'un beau rouge ; la peau fine, l'eau sucrée. 12. La pêche admirable ; grosse & ronde, l'eau sucrée, d'un beau coloris, le goût vineux ; sa chair fine & fondante, le noyau petit ; mûrit au commencement de Septembre. 13. Le Pavis blanc ; ressemble à la Madeleine blanche, mais sa chair est ferme, tient au noyau, d'un fort bon goût ; mûrit à la fin d'Août. 14. Le Pavis rouge de Pomponne ; fort grosse, d'un beau coloris, ronde, d'un rouge incarnat ; le goût musqué, l'eau sucrée ; au commencement d'Octobre. 15. Le Brugnion violet ; il est lissé ; sa chair ni tendre, ni dure ; il est fort bon, quand il est un peu ridé : à la fin de Septembre.

Il y a encore la pêche Nivette, ou veloutée, qui est d'une belle grosseur : c'est une des meilleures pêches ; la pêche perisque, qui est d'un goût merveilleux ; la Bellegarde ; la Violette tardive ; l'Abricoté ; la pêche de Pau. Toutes les pêches se mangent à la fin de Septembre, ou au commencement d'Octobre.

Une bonne pêche doit avoir la chair un peu ferme, & cependant fine, ce qui paroît quand on ôte la peau : elle doit être fondante à la bouche : avoir une eau douce & sucrée, un goût vineux & musqué, & le noyau petit. On connoît la maturité d'une pêche,

Tome II.

N

lorsqu'elle tient très-peu par sa queue, lorsqu'elle a un beau coloris d'un côté, & qu'elle est jaunâtre de l'autre, sans mélange de verd. Les pêches ne mûrissent point hors de l'arbre; comme quelques autres fruits: cependant en les mettant dans la serre un jour ou deux, elles acquièrent un certain frais qui les rend plus agréables.

Pour confire des pêches à l'eau-de-vie: 1°. choisissez les plus belles, & sans tache: cueillez-les avant qu'elles soient tout à fait mûres, & dans la chaleur du jour: essuyez le duvet, fendez-les jusqu'au noyau: mettez votre sucre dans une poêle à confiture, & de l'eau à proportion, & clarifiez-le. Le syrop étant fait à moitié, & dans le tems qu'il est bouillant, mettez dedans la moitié de vos pêches: laissez-les blanchir: mais ayez soin de les ôter au véritable point de leur blanchissage: tirez-les promptement avec l'écumoire à mesure qu'elles blanchissent: laissez-les égoutter sur une table couverte d'un linge, & exposez-les sur leur entaille. Pendant ce tems-là achevez le syrop: faites-le réduire prêt à candir, puis retirez-le, passez-le dans un tamis: laissez-le refroidir. Alors mettez-en pareille quantité, moitié esprit de vin & de syrop: arrangez les pêches dans les bouteilles, & achevez de remplir les bouteilles de syrop & d'esprit de vin: lorsqu'elles tomberont au fond, elles seront bonnes à manger.

La recette pour un cent de pêches & environ une douzaine audelà pour remplacer celles qui peuvent se perdre au blanchissage, est de huit livres de sucre pour faire le syrop, avec six pintes d'eau & quatre pintes d'esprit de vin, pour être mêlées avec le syrop. Afin de bien faire le syrop, observez que, lorsque le sucre sera fondu & le syrop prêt à bouillir, il faut le clarifier avec trois ou quatre blancs d'œufs, fouettés, mais employés par quart. Lorsqu'il sera clarifié avec cette moitié de blancs d'œufs, il faut blanchir les pêches, comme il a été dit, puis achever le syrop, jusqu'à ce qu'il commence à candir, & mettre le reste des blancs d'œufs pour achever de le clarifier; puis le laisser refroidir, & mêler alors l'esprit de vin.

Manière de faire sécher & conserver des pê-

ches, principalement pour ceux qui en recueillent beaucoup. 1°. On doit faire choix pour cela de l'abricotée ou admirable jaune, ou l'alberge jaune, & rarement des autres especes: on doit les cueillir à l'arbre bien mûres: celles-ci valent mieux que celles qui sont tombées. 2°. Les fendre par le milieu, ôter le noyau, les peler, les mettre sur un plat, les aplatis un peu avec la main; les laisser en cet état pendant douze heures. Ce tems écoulé, ramasser dans un vase tout le syrop qu'elles auront jetté, l'affaïonner avec du sucre, de l'eau-de-vie, un peu de canelle & de girofle: une demi livre de sucre & une chopine d'eau-de-vie suffisent pour chaque livre de syrop: on doit laisser infuser le tout sur des cendres chaudes pendant dix ou douze heures. Cela fait, arranger les pêches sur des claies propres, puis les mettre dans un four, dont la chaleur soit fort douce, & qui ne soit chauffé qu'avec du sarment de vigne: après un certain tems les en retirer, & les tremper l'une après l'autre dans le syrop préparé: les remettre ensuite sur les claies, sans qu'elles se touchent, & les renfermer de nouveau avec la même chaleur douce: les en retirer après quelque-tems; & les tremper encore dans le syrop. On répète la même chose une troisième fois, jusqu'à ce que les pêches paroissent suffisamment seches, ce que l'on connoît lorsqu'elles ont une couleur de brun incarnat, & que leur chair est ferme & reluisante, alors on les serre dans des boîtes de sapin, propres & garnies de papier, & dans un lieu sec: elles se conservent pendant un tems considérable.

Les Abricots se conservent de même, mais on ne les ouvre point; tous ces fruits ainsi préparés, sont excellens à manger, & sont d'une grande ressource dans la saison où les autres manquent.

Compote de pêches qui ne sont point trop mûres. Coupez en deux une demi douzaine de ces pêches, ôtez-en le noyau: mettez-les à mesure dans l'eau fraîche, puis jetez-les dans une eau bouillante: faites-les prendre deux ou trois bouillons seulement: tirez-les pour les faire égoutter sur un tamis; ôtez-en la peau, & les mettez au petit sucre clarifié, prendre deux

bouillons sur le feu : écumez-les & dressez-les sur une porcelaine avec leur syrop que vous aurez passé par un tamis.

Compote de pêches bien mûres. Après les avoir pelées & jettées en eau fraîche, mettez du sucre un peu clarifié dans une poêle, mettez vos pêches dedans : couvrez-les d'une assiette, & les faites cuire sur un feu modéré jusqu'à ce qu'elles soient molles.

Marmelade de pêches. Prenez des pêches Madoilaine bien mûres : pelez-les, ôtez les noyaux : faites-les dessécher, de six livres réduisez-les à quatre ; faites cuire quatre livres de sucre à la plume ; mettez-y vos pêches dedans : faites-les prendre encore cinq ou six bouillons sur le feu, & lorsque la marmelade est froide, emportez-la.

PECHERIE. On appelle ainsi des endroits stables & où l'on prend du poisson. On les construit sur les rivières poissonneuses, & on les fait ou de charpente, ou de cloisonnage, & avec de simples claies, eu égard à l'abondance du poisson : on y pratique des réservoirs dans le bas. On appelle Bordigues les pêcheries ou espaces rattachés de roseaux sur le bord de la Mer. On appelle madraques celles qui sont faites de cables ou de filets pour prendre le thon : on appelle parcs, les pêcheries construites sur le bord de la mer avec bois, pierre, claies, filets, pour y prendre le poisson que le flux amène.

PELOUSE de gazon. Voyez TAPIS.

PENSE'E, fleur. C'est une espèce de violette dont les fleurs sont bleues, ou purpurines, ou blanches, ou jaunes ; on la cultive dans les jardins ; elle fleurit en Avril & dans tout l'Été.

PEPIE, maladie des oiseaux. On appelle ainsi un mal qui vient au-dedans de leur bec : pour les en guérir, il faut au lieu de leur eau ordinaire, leur donner de la graine de melon trempée dans de l'eau bien claire, & cela pendant deux ou trois jours.

PEPINIERE. Lieu où l'on élève une multitude de jeunes plantes destinées à remplacer les arbres morts ou ceux qu'il faut arracher. Les plantes viennent

les unes de pin ou de noyau, qu'on appelle arbres francs, & qui ont besoin du secours de la greffe, parce qu'ils sont sauvages ; les autres sont des rejetons appellés boutures qu'on a détachés dans les bois sur des sauvageons : ceux-ci sont des plantes dont les fruits sont âpres & de mauvais goût. Voici les quatre différentes sortes de pépinières.

1°. La pépinière de semence & de fruits à pepin : on les appelle ainsi, parce qu'on y élève de petits arbres par la voie du pepin ou de la graine. Pour cet effet, les pepins doivent être pris sur des fruits bien mûrs, & être gardés en lieu sec avant de les employer. Les graines doivent être de la même année, rondes & pleines en dedans : celles qui, mises dans l'eau vont au fond sont les meilleures. Avant de semer les pepins & les graines, on doit les faire tremper toute une journée dans de l'eau où l'on a mis un peu de nitre, pour faciliter la germination. Au mois de Mars on sème les pepins à plein champ, ou par rayons espacés d'un pied ; on doit les recouvrir de terre, y répandre du fumier, les sarcler quand ils commencent à pousser, & leur donner ensuite de légers labours. Au bout de deux ans on les transplante en une autre pépinière, & on les met par rang à deux pieds l'un de l'autre.

2°. La pépinière des fruits à noyau, c'est-à-dire, qui viennent par la voie de noyau. On n'élève ordinairement par cette voie que l'amandier, & on se sert de celle de la greffe pour les pêchers, abricotiers, cérisiers & pruniers, que l'on ente sur d'autres sujets, parce que la voie du noyau est la plus longue : à la vérité il y a des pêchers, tels que la pêche violette, & des pruniers francs, tels que le damas noir, qui viennent assez bien de noyau sans être greffés, mais toutes les autres espèces veulent être greffées.

3°. La pépinière des plants champêtres. Pour cet effet, on doit cueillir depuis Septembre jusqu'en Décembre, les graines de tilleul, frêne, érable, hêtre, &c. A l'égard de l'orme, on en cueille la graine au mois de Mai, & on la sème en même-tems. On sème ces diverses graines en planches : lorsqu'on ne veut pas les semer pour demeurer en place, on les leve au

bout de deux ans pour les planter en pépinière, à un pied de distance l'un de l'autre. Quant au chêne, on le sème pour demeurer en place; car il réussit difficilement étant transplanté. A l'égard des arbres verts, comme les ifs, les houx, pins, sapins, il vaut mieux les élever de boutures que de graine. Pour les noix, noisettes, glands, châtaignes, on les ramasse dans les mois d'Octobre & Novembre: on les fait germer pendant l'hiver dans des mannequins sur les lits de sable, & on les plante au printems.

4°. La pépinière de plants enracinés. On entend par-là tout plant formé, comme rejettons, boutures, sauvageons, &c. que l'on destine pour greffer tels & tels sujets, mais il faut pour cela savoir choisir les différens plants & à quels arbres ils conviennent pour la greffe. Ainsi lorsqu'on veut avoir des poiriers & des pommiers francs à haute tige, on doit choisir les sauvageons de poiriers & de pommiers d'un an seulement. 2°. Pour les pommiers destinés en espaliers ou en buissons, on prend du plant de pommiers de paradis; 3°. pour les poiriers que l'on destine de même, il faut du plant de coignassier; 4°. pour les pêchers, abricotiers & pruniers, il faut du plant de jeunes pruniers de damas noir & de saint Julien: à l'égard des abricotiers, on doit choisir les pruniers qui rapportent les plus grosses prunes; & pour les pruniers, on peut prendre du plant de toutes sortes de pruniers, à l'exception de ceux qui portent des prunes âpres; 5°. pour les cerisiers, il faut des rejettons de mérifliers blancs & rouges. Enfin, pour greffer de grosses girottes, il faut du plant de cerisier: à l'égard de l'amandier, on n'en plante point en pépinière, parce qu'il ne reprend point étant replanté; ainsi on l'éleve dans la place où il doit demeurer.

Lorsqu'on a fait choix du plant, on le plante au mois de Novembre, & dans les terroirs humides au mois de Février: en l'un & en l'autre toujours par un beau tems sur le terrain destiné pour pépinière. Ce terrain doit avoir été défoncé de deux pieds & demi de fond dans sa surface, & dressé de niveau par planches de dix à douze pieds; la qualité de la terre doit

être de moyenne qualité, c'est-à-dire, ni trop maigre, ni trop grasse. On plante ces rejettons dans des rigoles d'un pied de largeur & de profondeur, espacées de trois pieds, & dressées de manière que l'un des bouts regarde le Midi, l'autre le Septentrion. Lorsqu'on plante des sauvageons de poiriers & de pommiers francs élevés de pepin, il faut couper la moitié de la racine du plant, & en rogner environ sept pouces de haut, & espacer chaque brin de sept à huit pouces. Lorsqu'on plante des coignassiers enracinés ou autres plants destinés à élever des arbres nains, il faut les espacer à deux pieds l'un de l'autre, & les couper à deux ou trois pouces de terre, pour qu'ils repoussent du jeune bois sur lequel on puisse greffer. A l'égard du pommier de paradis, on ne le coupe qu'à un pied & demi de terre.

Ces diverses pépinières veulent être cultivées avec soin. 1°. Au mois de Mai on ébourgeonne les sauvageons de poirier ou de pommier qui commencent à pousser, en sorte qu'on ne laisse qu'un bourgeon sur chaque brin. Vers le mois de Juin, on labouré la pépinière avec un fer de bêche, & dans le milieu du rayon seulement pour ne pas offenser les racines, & puis on couvre la terre de fougere: vers le mois de Novembre on doit déchauffer le plant, c'est-à-dire, y faire autour une espèce de rigole; au mois de Mars suivant, labourer la pépinière, & mêler la fougere avec la terre. 2°. Si elle n'avoit pas bien profité, on y répand du fumier à demi pourri avant de la labourer; 3°. émonder les sauvageons lorsqu'ils commencent à former leur tige, c'est-à-dire, qu'on doit couper toutes leurs branches, & ne leur laisser que sept ou huit pouces de haut. Ces divers plants étant ainsi cultivés, on peut les greffer à leur troisième ou quatrième année; on leur coupe aussi tous les ans toutes les branches qui sont au-dessous du montant pour les entretenir droits, & qu'ils fassent de belles tiges; à sept ou huit ans, on peut les employer pour remplacer quelque place vide.

On éleve encore les arbres en mannequin comme en pleine terre. Voyez MANNEQUIN.

Le terrain de la pépinière des arbres fruitiers, ne doit pas être plus fertile que celui d'un jardin; car s'il l'étoit, les arbres ne réussiroient jamais quand on les transplanteroit; ainsi il faut avoir attention de les planter d'un terrain médiocre dans un meilleur.

Transplantation des arbres de la pépinière. *Voyez* ARBRES.

PEPINS. *Voyez* PEPINIERE.

PERCE OREILLE. Petit insecte long & poli, qui a deux petites cornes à la tête & une queue fourchue. Ils sont nuisibles aux fleurs des arbres, & particulièrement aux pêchers & abricotiers. Pour les détruire, on n'a qu'à suspendre aux arbres quelques cornes de béliet, dont l'odeur attire ces insectes; ils y entrent dedans, & comme ils n'en peuvent sortir qu'avec peine, on vuide ces cornes tous les jours, & on écrase les perce-oreilles.

PERCE-PIERRE, ou Passe-pierre. Plante qui sert de nourriture en salade, & ressemble fort au thim; on la sème sur couche ou dans un pot plein de terreau; deux mois après on la replante en bonne exposition; plus on la coupe, plus elle repousse; cuite dans le vin, elle est bonne à ceux qui ont la fièvre ou le calcul, car elle brise les pierres dans les reins.

PERCHE. Poisson d'eau-douce de couleur bigarrée sous le ventre, & ayant tout le reste du corps cendré avec quelques bandes noirâtres. Elle sur le dos deux arêtes pointues; dont la piquûre est dangereuse aux poissons & aux hommes; elle fait du dommage dans les carpières: elle se nourrit dans les rivières & a le trait d'aïleron fort vite. On les pêche à l'amorce composée de foie de chèvre.

Les perches sont d'un goût délicat & d'un bon suc: ce poisson est fort estimé.

On en peut faire un ragoût à la sausse aux mousserons, passé au blanc avec de la crème: on en met aussi en filets & concombres comme les soles: on les coupe en filets quand elles sont écaillées, & qu'elles ont cuit un bouillon.

PERCHE, mesure. La perche, selon la mesure la plus commune est de dix-huit pieds de long, qui font

3 toises courantes à six pieds chacune. En quelques endroits elle a vingt pieds. La perche de vingt-deux pieds qu'on appelle la mesure du Roi, sert pour arpentier les bois. Quand on dit qu'une perche a dix-huit pieds, il faut supposer que c'est en longueur, & qu'elle a autant de largeur, de manière qu'en multipliant dix-huit par dix-huit, on trouvera que la perche aura 324 pieds en superficie.

PERDRIX (la) espèce de gibier-plume fort connu & fort estimé pour la table. On les distingue ordinairement en rouges & grises: les rouges sont ainsi nommées, parce qu'elles ont le bec & les pieds rouges; elles sont les plus belles & les plus grosses. Les grises sont moins grosses, mais elles passent pour avoir le fumet plus fin que les rouges.

Chasse des perdrix. Pour la faire bonne, cinq ou six chasseurs sont nécessaires avec des chiens dressés à cet effet. Un des chasseurs bien monté doit mener la quête, & toujours contre vent. A sa droite il doit avoir un Piqueur à cheval, & à sa gauche un autre, deux autres derrière, tous à des distances considérables, mais à pouvoir s'entendre, & marchant dans le même ordre & éloignement. Lorsque les perdrix partent, le Quêteur crie *Remarque*: les Piqueurs, jugent de l'endroit où elles peuvent aller.

L'adresse du Quêteur est de suivre sans relâche les perdrix au repartir, & de tâcher de les faire aller contre vent ou contre mont, pour leur faire perdre leur force; après trois vols, elles ne peuvent manquer de tomber, & on les tue facilement.

Les chiens de taille médiocre sont les meilleurs pour cette chasse: il faut qu'ils chassent légèrement & haut le nez sans s'entre-suivre, ni aller de toute leur force, mais qu'èter en haie & être dressés de cette manière, que quand on court à la remise, ils ne fassent pas repartir la perdrix avant qu'on y arrive.

On peut les chasser aussi avec un reclin qui est fait en forme de rembourin, dont on touche le matin sur quelque colline; les perdrix ne manquent pas d'y répondre, & on les prend avec un oiseau de proie,

ou avec le fusil & des chiens, ou avec la tramaille qui est un filer.

On les prend aussi au traîneau avec des halliers, colliers ou lacets; à l'appas, au trebuchet, au leurre, avec la tonnelle, à la pochette, &c.

Pour peupler une terre de perdrix il faut, 1^o. les épargner, elles & leurs petits, depuis la fin de l'hiver jusqu'en Juillet: 2^o. exterminer les mâles le plus qu'on peut, parce qu'ils portent préjudice aux perdrix quand ils sont appariés, car ils les empêchent de couvrir, ou ils cassent leurs œufs; 3^o. détruire le plus qu'on peut les bêtes carnassières & les oiseaux de proie, 4^o. avoir l'attention de chasser au loin; 5^o. dans les mois de Mai & de Juin, & lorsqu'elles sont leurs œufs, chasser dans quelque lieu écarté du manoir; prendre tous les œufs qu'on peut trouver; les donner à couvrir à une poule, sans mêler une couvée avec l'autre, afin qu'ils éclosent tous dans le même temps: au reste, il ne faut pas que les œufs aient été trouvés auprès de votre maison, dès que vous désirez que les perdreaux qui en viendront soient privés & ne quittent pas la poule.

Autre maniere de repeupler une terre de perdrix. Faites construire une voliere de vingt-cinq à trente pieds, avec un plancher chargé de quatre doigts de terre sur laquelle sera la voliere, couverte de chaume ou de tuile bien fermée: laissez-y une fenêtre exposée au soleil du matin; du dessus de la voliere vous en pouvez faire des poulaillers: mettez dans cette voliere en divers endroits, quatre ou cinq petits monceaux de terre jaune hauts d'un pied, & de deux de large: cela fait garnissez la voliere de perdrix, ou par des œufs de perdrix qu'on achette des paysannes qui vont arracher l'herbe dans les champs, & faites-les couvrir par des poules communes, ou par des perdreaux que l'on prend au printems avec de petits filets appelés halliers.

On a pour cela une femelle de perdrix qu'on nomme chanterelle, on la pose au bout d'un filon de bled, & à dix pas plus avant on tend le filet dont on vient de parler. Le mâle vient au cri de la chan-

terelle & se prend. On peut les prendre encore à l'aide d'un trebuchet, ou tel autre filer, & ont les met à mesure dans la voliere; ou bien encore en faisant une tonnelle avec laquelle on prend toutes les compagnies superflues qui sont dans les bois: nourrissez vos perdrix de froment & d'orge, ayez soin qu'elles aient de l'eau fraîche en divers petits vaisseaux: elles deviendront bien tôt grasses. Tenez un compte de la quantité de mâles superflus, & au printems laissez aller ceux-ci les uns après les autres, en les portant dans des endroits où l'on fait qu'il n'y en a point.

On distingue les perdreaux des perdrix, en ce que les perdrix ont la première plume de l'aile pointue, le bec noir & les pattes noires: les perdreaux ont la plume de même, & un peu de blanc au bout.

Pour tuer les perdrix on ne les saigne point, il suffit de leur écraser la tête. La chair de la perdrix jeune & d'un bon fumet, est fort nourrissante & de bon suc: elle fait un aliment solide, convient à toutes sortes de gens, & sur-tout aux convalescens: il ne faut pas la manger fraîchement tuée.

Maniere de manger les perdrix. 1^o. Les perdreaux se doivent manger rôtis: on les vuide, on les pique, on les fait cuire de belle couleur. On peut cependant les servir en entrée, en faisant une petite farce de leurs foies avec du lard rapé, un peu de sel, persil, ciboule hachés: on coute la fente par laquelle on a introduit la farce; on leur trousse les pattes, on les fait faire dans une casserole avec un peu de beurre, & on les fait cuire à la broche enveloppés de lard & de papier: étant cuits, on leur fait une sausse telle qu'on veut, comme à la carpe, aux truffes, &c.

Les perdrix, & sur tout les vieilles, peuvent être accommodées de différentes façons; à la braise, que l'on fait comme celle de la langue de bœuf; 2^o. au jambon; pour cet effet prenez les foies; pilez-les dans le mortier avec lard rapé, ciboule, persil hachés, sel, poivre, fines épices, le tout pilé: garnissez vos perdrix de cette farce, mettez-les à la broche: coupez du jambon maigre par petites tranches; garnissez-en le fond d'une petite casserole, couvrez-

Ia. Lorsqu'il veut s'attacher, mettez-y une pincée de farine, remuez sur le fourneau, mouillez de jus; laissez-le mitonner à petit feu: liez-le d'un coulis, qu'il ait de la pointe; vos perdrix étant cuites, dressez-les dans un plat, garnissez-les de tranches de jambon, & jetez la sausse par-dessus.

3°. En filets, c'est-à-dire, qu'étant cuites à la broche, on les coupe par filets; on les passe dans une casserole avec du lard fondu & des champignons: on les mouille de jus de veau; on les fait mitonner à petit feu, on les dégraisse & on les lie d'un coulis de veau & de jambon.

Maniere de faire rôtir les perdrix. Etant plumées & vidées, 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 cuites, ôtez le papier pour leur faire prendre une belle couleur.

Terrine de perdrix au coulis de lentilles. Videz & trouffez vos perdrix: faites-les refaire; piquez-les de gros lard & de jambon, & mettez-les cuire à la braisè, c'est-à-dire, dans une casserole que vous garnissez de tranches de veau, & d'un peu de jambon, avec oignon, carote & panais coupé par tranches; mouillez de bouillon & de jus lorsque le tout veut s'attacher; ajoutez-y quelques champignons, ciboule, persil: quand il a bien mitonné, ôtez les tranches de veau, & mettez-y à la place un peu de lentilles cuites à part: pilez la carcasse d'une perdrix cuite à la broche, & dont vous avez ôté les blancs; délayez-la dans le coulis de lentilles, & passez ce coulis à l'étamine: les perdrix étant cuites, retirez-les de la casserole; faites les égouter & dressez-les dans une terrine, & jetez-y dessus le coulis.

Pâté de perdrix. Videz vos perdrix; trouffez-les, gardez-en les foies: faites-les refaire; piquez-les de gros jambon, assaisonné de sel, poivre, fines herbes, persil, ciboule, le tout haché: pilez les foies avec du lard rapé, assaisonnez-les de sel, poivre, farcissez-en le corps des perdrix: faites une abaissè de pâte; mettez-y dessus un lit de lard pilé avec l'assaisonne-

ment ci-dessus & une feuille de laurier: mettez-y vos perdrix dessus, & dans les intervalles, des truffes vertes pelées: assaisonnez par-dessus comme dessous, ajoutez-y du lard pilé, un morceau de beurre frais: garnissez-les de bandes de lard; couvrez-les d'une abaissè de la même pâte: faites-les cuire au four l'espace de quatre heures; faites un trou au milieu du pâté; étant cuit, tirez-le, bouchez le trou; laissez-le refroidir, & ôtez le papier de dessus.

On fait de la même maniere les pâtés de faisans, de lapins, de lievres, de bécasses & de dindons.

PERE DE FAMILLE. Soins du Pere de famille ou de l'Économe à la campagne. 1°. Il doit savoir à quoi chacune de ses terres est propre, & lorsqu'il en a une parfaite connoissance, il doit semer des bleus dans les terres fortes: planter des vignes dans les lieux secs & pierreux; s'il y a des pâturages, il commercera de bœufs & moutons, & même de chevaux. Il mettra dans ses prairies des plantes aquatiques pour avoir des chanvres, des lins, des huiles, des laines, des pigeons, des fromages, du miel, & suivant les avantages que la situation des lieux pourra lui procurer. Il doit examiner quel profit il y auroit à faire sur les bestiaux qu'il donneroit à cheptel: s'il y a des bois, il en pourra faire commerce & y mettre en glandée des cochons pour en augmenter le profit; savoir quel est le plus avantageux pour lui de faire valoir ses terres ou de les affermer.

2°. Avant de faire quelque acquisition, être attentif à ne la faire qu'avec sûreté & bon titre, prévoir les charges nécessaires; comme droits Seigneuriaux, censives, rentes foncières, retraits Seigneuriaux & lignagers, droit de centième & huitième denier qu'il faut payer au Roi, droit de franc-fief, qu'il lui faut aussi payer de vingt années une, quand c'est un Roturier qui acquiert un fief noble, &c.

3°. Rapporter toutes ses vues dans l'administration de son bien, à savoir se défaire avantageusement de tout ce qu'il dépouille, & à multiplier les productions dont il tirera le plus d'argent.

Enfin, à ménager & à varier si bien son fonds

qu'il lui rapporte, autant que faire se peut, tout ce qui lui sera nécessaire & utile dans son ménage champêtre. Voyez AGRICULTURE.

PERIPNEUMONIE, ou PLEURESIE. Maladie appelée communément fluxion de poitrine. C'est une inflammation du poulmon avec fièvre, mais qui n'attaque point la pleure (c'est la membrane externe du poulmon), & ne cause point de douleur piquante; car si elle s'y jette, elle en cause de très-vives; avec une difficulté de respirer. On l'appelle alors la Pleuresie: quelquefois ces deux especes de mal se reconnoissent en une seule.

Lorsque les crachats sont sanglans, c'est une Péripneumonie sanguine; la fièvre est assez vive, le visage est rouge. Lorsqu'ils sont jaunes, elle est bilieuse: la fièvre est plus violente. Lorsqu'ils sont épais, gluans, verdâtres, elle est pituiteuse.

Ces maladies sont causées, ou par un excès de travail, ou pour s'être échauffé à quelque exercice. Elles sont fort dangereuses, si la difficulté de respirer augmente, à proportion de la douleur de côté; si les crachats ne sortent qu'en petite quantité, quoique la toux soit vive: si le malade ne peut demeurer couché ni sur l'un, ni sur l'autre côté. Elles sont mortelles, s'il y a suppression totale de crachats, tension du ventre & transport au cerveau.

Remede dans la Péripneumonie sanguine. 1°. Saigner le malade; & si l'oppression & la douleur sont fort grandes, le saigner une seconde fois huit ou dix heures après. Dans l'intervalle lui donner des lavemens, de six en six heures, composés avec du petit lait, & une once de casse mondée. S'il y a douleur vive au côté, on applique des topiques, comme une vessie de bœuf remplie d'eau chaude jusqu'au tiers. On frotte le côté malade avec quelque huile ou onguent; on y applique de l'avoine tricaillée avec le vinaigre; ou un caplasme fait avec une demi douzaine de blancs d'œufs sur des étoupes, ou avec de la mie de pain dans du vinaigre, & on y répand une demie once de poivre noir. Si la toux est plus forte que la difficulté de respirer, on peut donner le soir une prise de

quelque narcotique pour assoupir le malade, mais avec précaution. Si le mal augmente, on saigne le malade, & on observe les mêmes remedes le lendemain & jours suivans, tant que le crachement du sang & l'oppression durent. On lui donnera pour boisson une ptisane faite avec des racines de grande consoude, de guimauve & de réglisse: on y ajoutera de tems en tems une cuillerée de syrop violet; & de quatre en quatre heures des bouillons faits avec la rouelle de veau & une volaille: & dans les intervalles un verre d'apozeme ou d'émulsion, & quelque cuillerée de gélée.

Lorsque l'expectoration est supprimée, on peut user du remede suivant. Prenez de l'huile d'amandes douces une once & demi, du syrop violet, du miel de Narbonne, de chacun une demi once, le jaune d'un œuf frais; mêlez le tout pour prendre à la cuiller, jusqu'à ce que les crachats reviennent: ce lohoch est très adoucissant, & légèrement détersif.

Si malgré les saignées l'embaras du poulmon subsiste, on a recours aux vomitifs; tels que le Kermès minéral, autrement dit poudre des Chartreux; mais grain à grain, de demi-heure en demi-heure, & à la fin d'un redoublement. Ensuite on employe les purgatifs, & de douze en douze heures; le lendemain les sudorifiques.

Remede dans la Péripneumonie bilieuse: 1°. Saigner le malade deux ou trois fois & en général moins fréquemment & abondamment que dans la sanguine; & s'il n'y a pas de diminution dans les accidens, on a recours aux vomitifs. Que si la foiblesse étoit trop grande, on employe les purgatifs, & de douze en douze heures, jusqu'à ce que l'évacuation soit forte.

1°. Donner des lavemens d'une décoction de feuilles de mauves, guimauve & parietaire; on y délayera trois onces de miel mercurial.

3°. Une ptisane faite avec de la racine de bardane, des feuilles de pervenche, de lierre terrestre, des capillaires, des raisins secs. 4°. Un apozeme de six en six heures. 5°. Appliquer au côté douloureux des cataplasmes tels que ci-dessus.

Si après le 4me. ou 5me. jour la douleur & l'oppression subsistent, donner des sudorifiques; & on revient s'il le faut, aux vomitifs, & aux purgatifs.

Comme dans la peripneumonie pituiteuse, la fièvre n'est jamais considérable, on doit employer les lavemens & les vomitifs, & ne saigner que soiblement, comme ci-dessus. *Voyez* ABSCE'S. *Voyez* POUWMON.

PERSIL, plante potagere, dont les feuilles les plus basses sont découpées en façon de scie, & les hautes sont longues & pointues, la racine assez grosse, & la graine menue. Cette plante fleurit en Juin, la graine paroît en Juillet. On doit semer le persil après les gélées en terre labourée, & par rayons sur des planches, quatre rayons à chacune: on couvre de terre les rayons, on sème de l'oignon par-dessus, & on y met un peu de fumier de vieille couche. Le persil est chaud & dessicatif. Ses feuilles, appliquées en cataplasme avec de la mie de pain, guérissent les dartres, font fondre les tumeurs des mammelles, & tarir le lait des femmes accouchées: elles sont aussi vulnérables, & guérissent les coupures & les contusions.

PERSICAIRE DOUCE. Elle vient dans les mêmes lieux que le poivre d'eau, c'est-à-dire, les fossés, les étangs: ses feuilles sont plus longues & d'un verd plus foncé. Cette plante est vulnérable: elle est bonne pour arrêter les hémorragies, les pertes de sang des femmes, le cours de ventre: appliquée autour du front elle guérit le mal de tête.

PERSICAIRE ACRE, ou POIVRE D'EAU. Plante qui croît auprès des eaux dormantes: elle pousse des tiges rondes: ses feuilles ressemblent à celles du saule, ont un goût poivré & brûlant: on s'en sert extérieurement contre les plaies, ulcères, tumeurs. Cette plante est bonne contre le mal hypocondriaque & le scorbut.

PERVENCHE. Plante qu'on distingue en grande & petite. L'une & l'autre croît dans les bois aux lieux humides: elle pousse des tiges menues, ou sarments qui serpentent sur terre: ces feuilles ressemblent à celles du laurier, mais plus petites: ses fleurs sont bleues. Cette plante est vulnérable, rafraîchissante & astringente.

On

On s'en sert extérieurement pour arrêter les hémorragies: on en use en gargarisme dans les affections des amygdales & de la luette: elle est bonne aux ulcères du poulmon, au crachement de sang, à la dysenterie, aux plaies & aux ulcères.

PESSE. Arbre résineux assez semblable au sapin. Il croît en pointe; il est fort haut & fort droit: son écorce tire sur le noir, & plie très-facilement, au lieu que celle du sapin est blanchâtre, & se rompt aisément; la résine qu'il donne est entre le bois & l'écorce. Cet arbre croît dans les montagnes & dans les lieux ombrageux. Lorsqu'on en veut élever, on en sème la graine au mois d'Octobre; on la répand sans aucune façon dans un lieu où il y ait des arbres aux environs. Au bout de trois ans on les relève de terre, & ils reprennent facilement. Le débit du bois de la peste, de même que celui du sapin, est en planches de différens échantillons.

PESTE. Maladie contagieuse & la plus terrible, par la quantité de personnes qu'elle emporte. La peste est une maladie inflammatoire dont le levain réside dans l'air: elle est accompagnée d'une fièvre très-aigüe & d'éruptions sur les parties extérieures en forme de bubons, qui sont l'effet de l'inflammation & de la suppuration des glandes, des aisselles, des aînes, &c. C'est principalement dans ces endroits que son venin commence à exercer son action, en ulcérant & gangrenant les chairs; ce qui produit sur la peau des taches rouges, jaunes & noires. Il y a beaucoup d'affinité entre les symptômes de la peste & ceux de la petite vérole; tels que la fièvre, les maux de tête, les assoupissemens, les agitations involontaires, les rougeurs dans le visage & dans les yeux, les éruptions purulentes vers le second jour. Lorsque la suppuration se fait lentement dans la peste & la petite vérole, on les appelle bénignes; mais si elles sont gangreneuses, c'est une marque que le venin est plus abondant; ce qui rend l'une ou l'autre dangereuse, & souvent mortelle. Les différens spécifiques de ces deux maladies consistent dans la qualité particulière de leur venin.

Dans les pays, où la peste est domestique & épidé-

Tome II.

O

mique, il est constant 1^o. qu'elle provient de la constitution particuliere de l'air; & que la communication de la peste se fait par les vents qui transportent ailleurs les exhalaisons malignes; d'ailleurs on n'en a vû aucune qui n'eût été préparée par quelque altération considérable de cet élément; comme une sécheresse ou des chaleurs excessives, ou un trop long calme dans l'air; mais cela n'exclut pas les dispositions particulières des sujets. que la peste peut attaquer, comme sont les corps mal constitués ou mal sains. Il est du moins certain que l'air lui sert de véhicule. Les fièvres malignes ou pourprées ont les mêmes symptômes que la peste. Rien n'augmente davantage les dangers & les ravages de la peste que la frayeur excessive: elle est de même que pour la petite vérole, une disposition prochaine à gagner le venin. En général il meurt plus de monde par le défaut des soins convenables, que par la violence du mal. Le moyen le plus sûr pour s'en garantir, est de désertier le lieu infecté.

La cause de la peste vient encore de l'altération du sang & de l'épaississement des humeurs qui le composent: ce qui se dénote par le grand abattement & les tumeurs ou charbons qui viennent aux aïnes & aux aisselles; les douleurs de tête, les assoupissemens, les faiblesses.

Les signes de la peste sont une grande fièvre; le visage enflammé & souvent livide, des maux de cœur, de grandes douleurs de tête, des rêveries. Ainsi, le grand but qu'on doit se proposer pour la guérison de la peste; c'est de rendre le sang & les liqueurs plus fluides, & faciliter les sécrétions; or on n'y parvient que par le secours des saignées, des vomitifs, purgatifs, cordiaux, sudorifiques employés à propos. On doit aux premières indications de ce mal, saigner du bras le malade, ensuite du pied, & lui faire prendre le remède suivant.

Prenez huile d'ambre, huile de térébenthine, & huile d'aspic, de chacune partie égale; mettez-les dans une bouteille de verre double sur les cendres chaudes: laissez cuire peu-à-peu ce mélange pendant trois heures. Cette composition sera cuite quand elle aura la

couleur de vin clair; puis on la laisse refroidir, & on la conserve dans des bouteilles de verre. On en doit donner onze ou douze gouttes dans un verre de vin blanc, & on couvre le Malade pour qu'il sue.

Pour pousser le venin au-dehors, & fortifier le malade, on doit lui donner de la teinture d'or; d'abord huit gouttes dans six cuillerées d'eau de scorfonaire, & réitérer de deux heures en deux heures jour & nuit: c'est un cordial très-efficace pour opérer cet effet.

Autre Remède pour faire pousser le venin. Prenez demi livre de miel de Narbonne, & au défaut de bon miel blanc: & un quarteron de fleur de soufre, ou du soufre commun en poudre: mettez-les ensemble, & que le malade en prenne tous les jours à jeun gros comme une fève.

Autre Remède pour faire suer le malade. Prenez trente-cinq bayes de lierre cueillies mûres en Septembre; mettez-les en poudre, faites-les infuser pendant cinq heures dans un petit verre de vin blanc; faites avaler cela au malade bien couvert dans son lit: quand il aura sué, changez-le de chemise & de draps, & appliquez dessus le charbon ou bubon, par où le venin sera sorti, un emplâtre de diachilum, ou de térébenthine mêlée avec du miel rosat, de la farine d'orge, un peu d'encens & de mirhe. En outre on doit appliquer aux endroits où il paroît quelques bubons, les huiles d'araignée ou de scorpion, ou des crapauds en vie.

Autre Remède. Prenez une cuillerée d'eau thériacale dans quatre onces de bon vin, ou dans de l'eau de charbon béni. Le malade doit supporter la sueur pendant deux heures; ensuite prendre un bon bouillon, & changer de linge. *Ce remède est fort bon dans les fièvres pourprées, fausses pleurésies, péripneumonies, &c.*

Autre Préservatif contre la peste, appelé Vinaigre des quatre voleurs. Prenez de la rhue, de la sauge, de la menthe, du romarin, de l'absinthe, de la lavande, de chacune une poignée. Faites-les infuser ensemble dans quatre pintes de vinaigre de vin blanc; mettez le tout dans un pot de terre bien couvert, sur des cendres chaudes, pendant quatre jours: ensuite

passer la liqueur dans une chauffe, & mettez-la dans des bouteilles bien bouchées avec des bouchons de liege : mêlez dans chaque bouteille d'une pinte un quart d'once de camphre : lavez-vous la bouche, & frottez-vous les reins & les tempes avec cette liqueur : respirez-en un peu par les narines, quand vous irez à l'air : portez sur vous un morceau d'éponge imbibée de la liqueur, pour la flairer en toute occasion à l'approche d'un lieu infecté.

Remede pour se préserver de la peste. Avalez le matin à jeun trois ou quatre cuillerées de votre urine, mêlée avec un peu de jus de rhue & d'ache ; ou mangez de l'oseille trempée dans du vinaigre, ou le poids d'une dragme de poudre de crapaud dans un verre de vin ; ou portez sur vous de la poudre de crapaud, ou une araignée en vie enfermée dans quelque vaisseau commode : (les grosses, noirâtres, marquées de taches jaunes, sont les plus convenables). Ou bien incorporez dans un mortier, par parties égales, du mercure cru, du sublimé corrosif & de l'arsenic : emplissez des canons de grosses plumes que vous boucherez par les deux bouts avec de la cire, & portez-les entre l'habit & la chemise des deux côtés. Voyez CHARBONS, ou BUBONS.

PETALES. On appelle ainsi le feuillage des fleurs, pour le distinguer des feuilles des plantes : elles sont d'une infinité de figures & de couleurs différentes.

PEUPLIER & TREMBLE. Arbre qui s'élève fort haut : sa tige est droite & unie : son écorce est lisse & blanchâtre, & ses feuilles blanches en-dessous. Son bois est blanc & tendre : on en compte de deux sortes, le blanc, dont on vient de parler, & le noir. Celui-ci s'appelle Tremble, parce que ses feuilles qui ressemblent à celles du lierre, tremblent toujours étant attachées à une queue mince. Le Peuplier ne se plaît que sur le bord des rivières, & dans les lieux fort humides : il prend son accroissement en peu de tems, & il convient fort à ceux qui veulent avoir promptement de l'ombre & des allées. Le Peuplier & le Tremble viennent de boutures : on doit choisir pour cela les branches les plus unies, hautes, & longues de trois à quatre pieds ;

les aiguïser par le bas, & les planter dans quelque terrain humide, mais où il y ait de bonne terre. Tous les quatre ou cinq ans on en peut couper les branchages, & en faire des fagots.

Le bois de Peuplier est commun : on le débite en planches de six pieds de long sur dix pouces de largeur. On se sert de ce bois pour faire des talons de souliers : on en fait aussi le fond des armoires.

PHRENESIE (la) est causée par une fièvre violente qui enflamme le cerveau. Elle peut venir ou d'une abondance de sang, ou d'une bile jaune & brûlée. La première n'excite qu'une simple inflammation ; la seconde cause la furie & la rage, la perte de la raison & de la mémoire : c'est la plus à craindre. Dans l'une & dans l'autre on doit saigner plusieurs fois, & même du pied ; & employer aussi les purgations avec la manne & le catholicon double. On peut aussi user du remede suivant : prenez deux poignées de mouron, faites-les cuire dans une chopine de vin & autant d'eau, jusqu'à la consommation du tiers. On donne au malade un bon verre de cette décoction matin & soir : on remplit un sachet de la même plante pour tremper dans la décoction, & on lui applique autour du front.

Où bien on broie six têtes de pavots blancs avec leur graine, & deux pincées de fleurs de Nimphea : on y mêle beaucoup d'eau de laitue, & on en fait un cataplasme que l'on applique sur le devant de la tête.

On ne doit point contredire un phrénétique, ni lui faire voir une grande lumière, ni des couleurs éclatantes, sur-tout le rouge ; ni lui parler beaucoup, afin de le disposer au sommeil.

Les mêmes remedes s'emploient contre ceux qui sont attaqués de la folie avec rage & fureur.

PIE. Oiseau fort connu, qui de son naturel, est fort sale, & cache tout ce qu'il trouve. La Pie apprend à parler, mais dans ce cas il faut la tenir enfermée. Lorsqu'elle est jeune, on la nourrit de fromage mou & de la mie de pain. Le mâle se connoît aux plumes bleues qu'il a sur le croupion.

PIECES D'EAU. V. EAU.

PIED. Mesure de douze pouces.

PIED FOURCHE', (le) est un droit qui se perçoit pour le Roi dans les Villes & Marchés, pour tout le bétail à pied fourchu que l'on y tue.

PIED D'ALOUETTE. Plante dont la tige est haute, & les feuilles ressemblent à celles du fenouil : ses fleurs sont bleues, quelquefois rouges, & rangées en forme d'épi, & assez belles. On cultive cette fleur dans les Jardins : on les sème en automne en pleine terre, ou dans des plattebandes & au large. Cette plante vient d'elle-même dans les bleds.

PIEDS DES CHEVAUX. Signes auxquels on peut connoître qu'un cheval a un beau pied.

On doit regarder comme un beau pied, un pied qui n'est ni trop gros, ni trop grand, ni trop large, ni trop petit ; dont la corne est douce, unie, liante, ferme sans être cassante, dont les quartiers sont parfaitement égaux, dont les talons ne sont ni trop hauts, ni trop bas, mais sont larges & ouverts ; dont la sole est d'une consistance solide, & laisse au-dessous du pied une cavité proportionnée, dont la fourchette n'est ni trop grasse, ni trop maigre : un pied enfin qui a la forme d'un ovale tronqué.

Signes auxquels on peut connoître qu'un cheval a les pieds défectueux. On doit regarder comme des pieds défectueux, ceux dans lesquels on observera un quartier plus haut que l'autre, & qui seront conséquemment de travers, ou dans lesquels un des quartiers se jettera en-dehors ou en-dedans : ceux dans lesquels les talons seront bas, ou flexibles, ou sujets à l'encastelure ; qui seront encastelés, qui seront plats, qui auront acquis cette difformité à la suite d'une fourbure, & dans lesquels on entreverra des croissans qui auront un ou deux oignons ; qui seront comblés, affectés par des bleymes ; qui seront gras, ou foibles ; qui auront des foyes, des seymes, qui seront trop petits, trop longs en pinces & en talon.

Ces sortes de pieds demandent toute l'attention du Maréchal ; & lorsqu'il entend son métier, il doit corriger ces vices, & y remédier. *Encycl. Voyez MARECHAL.*

PIED DE LION. Plante qui croît dans les prés & lieux humides : ses feuilles ressemblent à celles de la mauve, sont velues & attachées à de longues queues : elles sont au nombre de meilleurs vulnéraires. On les emploie en décoction pour les ulcères du poulmon, & extérieurement pour les ulcères, & les plaies. Elles sont propres pour arrêter le flux immodéré des mois des femmes.

PIED DE PIGEON, OU BEC DE GRUE. Plante qui croît dans les lieux incultes & pierreux : ses feuilles ressemblent à celles de la mauve : ses tiges sont menues & longues : ses fleurs purpurines, d'où naissent certaines têtes avec des becs de grue, attachées à de longues queues rougeâtres. Cette plante est d'un goût salé & piquant. Son suc avec du sucre est bon pour la dysenterie. Ses feuilles entrent dans les décoctions, dans les emplâtres & onguens.

PIED DE VEAU & DE MOUTON. Voyez VEAU & MOUTON.

PIED DE VEAU. Plante qui croît aux lieux ombrageux & gras : ses feuilles sont marquées de taches blanches & noires. Sa racine est d'une grande acrimonie ; on la fait sécher avant que de s'en servir : elle est incisive & purgative. Son usage en poudre est pour l'asthme, l'hydropisie, la mélancolie hypocondriaque. On la donne depuis demi gros jusqu'à un gros. Elle est bonne pour les hernies, & désoiler les viscères. Le suc de sa résine fraîche est excellent pour les ulcères chancreux, mêlé avec de la rosée de Mais distillée.

PIEGE. Nom général qu'on donne à tout ce qui sert à attraper les oiseaux, ainsi que les bêtes carnacières & nuisibles. Les plus ordinaires sont les trébuchets, les trapes, les bascules, les traquenards, &c. Il en est parlé plus en détail dans le cours de cet ouvrage, aux articles de chaque sorte de bête que l'on peut prendre au piège.

PIERRE pour la construction des bâtimens. Les pierres les plus dures & les plus grandes doivent être employées dans les grands édifices, & les principales parties des maisons. La plus belle est la pierre de

Liers, qui est très-dure & très-blanche : on s'en sert pour les jambages de cheminées, les âtres, les fours, parce qu'elle ne brûle point au feu.

Celle d'Arcueil est dure & compacte : celle de S. Leu, qui est plus tendre, s'emploie pour les ornemens d'architecture : elle pése moins quand elle est sèche, & durcit avec le tems, ainsi que les autres. Les pierres qui sont nouvellement tirées des carrières, quand elles sont imprégnées d'eau, & que cette eau s'y est glacée dans les froids, sont sujettes à se fendre & à s'éclater au degel. Or pour connoître si une pierre est spongieuse, il faut la faire sécher, si elle est humide, & la plonger long-tems dans l'eau, si elle est sèche. Car si elle est humide, elle devient plus légère ; & si elle est sèche, elle devient plus pesante. Il y a des bancs de pierre qui ne sont encore formés qu'imparfaitement : le milieu en est dur, tandis que les affises sont tendres : on ne doit point s'en servir dans les endroits humides, car les murs se dégraderoient bientôt.

La pierre de taille se vend à la voie à Paris : à chaque voie il y a cinq carreaux, c'est-à-dire, quinze pieds de pierre ou environ : on les emploie pour les fondations des maisons, & les principales parties. On doit prendre garde que les Carriers n'y laissent du *houzin*, c'est une couche de terre mal pétrifiée, qui tombe dès qu'on la met en œuvre. Les pierres de roche sont fort bonnes pour la maçonnerie, mais surtout le moilon ; les cailloux & menues pierres peuvent servir dans les fondemens & les murs de simple clôture. Voyez MUR, MOILON.

PIERRE A CHAUX. Maniere de la faire cuire. Au pied d'une montagne, ou d'un côteau, on bâtit un four à chaux avec de la pierre dure. C'est une tour parfaitement ronde, haute de vingt pieds, & qui en a quinze de diamètre : on ménage dans le bas une ouverture que l'on ferme exactement quand il est tems, avec une pierre de la même grandeur. Au niveau de la tour on dispose une plateforme, où l'on porte les matieres & le charbon, afin que l'on puisse facilement les jeter dans la tour. On casse auparavant la pier-

re en petits morceaux, au plus de la grosseur du poing, pour en faciliter la cuisson. Tout étant disposé, on fait la premiere couche avec de petits fagots, sur laquelle on met un lit de charbon, puis un lit de pierre ; ensuite du charbon & des pierres alternativement par lit, jusqu'à ce que la tour soit remplie. On met le feu par l'ouverture d'en-bas, & on la ferme avec la pierre dès qu'il est bien allumé. A mesure que le feu se communique, les matieres s'affaissent, & on a soin d'en remettre de nouvelles jusqu'à ce que la tour soit toute en feu. Il faut deux jours & deux nuits pour la premiere cuite : lorsqu'elle est faite, on débouche l'ouverture, & on laisse couler la chaux jusqu'aux premiers criaux qui se présentent, & on referme l'ouverture : au reste il ne faut que du mauvais charbon.

PIERRE vulnéraire d'acier. Voyez Boule de Mars. Article MARS.

PIERRE INFERNALE. On appelle ainsi une matiere dure, à laquelle on donne la forme de pierre après plusieurs préparations : elle est composée de deux onces d'argent de coupelle réduit en limaille, & qu'on a fait dissoudre dans un matras avec quatre onces d'eau forte, & mise au feu de sable. Cette pierre en touchant les chairs baveuses des ulceres ; les guérit, & lorsque la gangrene n'est pas profonde, elle sépare les chairs mortes de celles qui sont saines : elle en fait de même pour les écrouelles, ulceres, lorsque l'opération est aidée par les remedes généraux ; elle sépare aussi les bords calleux d'un vieux ulcere qui empêche la réunion des chairs ; il est constant que cette pierre a des propriétés admirables.

PIERRE. (maladie de la) Elle est causée par le gravier, qui s'étant amassé dans les reins, & étant tombé dans la vessie, s'y arrête, y grossit, & se réunit en un corps dur plus ou moins gros : c'est ainsi que se forme ce qu'on appelle la pierre. Elle cause au malade des douleurs plus ou moins vives à la moindre agitation qu'il se donne ; & selon que la pierre est raboteuse, il éprouve de fréquentes envies d'uriner, des rétentions d'urine passageres ; il ne peut se tenir

debout sans peine, & il rend des matieres blanches & sanglantes.

L'on connoît que la pierre est dans les reins, lorsque l'urine fort peu à peu, trouble & sablonneuse, avec quelque ardeur; que ce sable est rouge, que l'on sent une douleur fixe dans la région des reins, laquelle se communique souvent aux testicules.

On doit d'abord faire saigner le malade, & lui donner des lavemens préparés avec une décoction de racines de guimauve, feuilles de pariétaire, semence de lin, & fleurs de camomille, y mêlant deux onces d'huile de lin.

2°. Le purger après la saignée avec une dragme de séné, six grains de scamonée, que l'on aura fait bouillir avec une décoction de racine de reglisse, mêlant le tout avec du jus de pruneau.

La poudre de cloporte est un excellent remède contre la pierre: on la prépare ainsi. On fait consumer dans un four chaud le vin blanc dans lequel les cloportes trempent dans un creuset, ce que l'on fera par trois fois pour les réduire en poudre. On donne ensuite de cette poudre depuis une demi-dragme, jusqu'à une dragme pour chaque prise avec un peu de vin blanc dans lequel on aura fait bouillir des baies de genièvre concassées.

Autre Remède. Mettez douze ou quinze livres de cerises aigres mondées de leurs queues & de leurs noyaux dans un demi muid de bon vin blanc contenant 140 pintes mesure de Paris avec les mêmes noyaux cassés, & bouchez bien le vaisseau: au bout d'un mois ou de cinq semaines, on peut en user.

Ce vin qui est d'une couleur & d'un goût agréable par sa qualité rafraichissante & apéritive, tempère les reins, vuide les sablons, les glaires, & les petites pierres: ainsi il est très-propre pour la gravelle.

PIERRE dans la vessie. Remède pour la faire dissoudre. Prenez deux onces ou une poignée de racines de petite éclairie: lavez-les dans du vin blanc; hachez-les, ou écrasez-les, & les mettez infuser dans une pinte de vin blanc, le pot étant bien bouché. Prenez le matin à jeun un verre de cette infusion, &

continuez tous les jours selon le besoin.

Autre Remède. Faites infuser pendant la nuit deux dragmes de poudre de gouffes de fèves séchées au four dans un demi-septier de vin blanc: filtrez ce vin le matin, & le buvez. Faites la même chose trois ou quatre jours à tous les déclinis de la Lune.

Pour calmer la grande douleur de la pierre. Coupez deux ou trois oignons par petits morceaux: mettez-les chauffer sur une tuile chaude; appliquez-les sur la région de la vessie. Ce remède apaise beaucoup la douleur. Voyez RETENTION D'URINE.

Mais le remède le plus efficace de tous à cette cruelle maladie, est l'opération de la taille, laquelle demande une main habile & expérimentée.

Observations sur la maladie de la pierre. L'opération de la pierre telle qu'on la pratique, donne tant de frayeur aux hommes par son appareil, & les douleurs qu'elle cause, qu'on a fait depuis peu d'années diverses tentatives pour trouver un bon dissolvant de la pierre. L'eau de chaux est le moyen, qui jusqu'à présent, a mérité l'approbation la plus générale: mais comme de la manière dont on l'emploie, les effets en sont lents avant qu'elle ait pu parvenir à la vessie par le moyen de la circulation; un savant Médecin Anglois a imaginé un instrument ou soufflet d'une structure particulière, pour injecter ce remède dans la vessie sans causer au malade de la douleur, & il assure l'avoir mis en usage avec succès. Ce soufflet renferme une vessie de mouton qui tient environ six onces de liqueur: il est long de quinze pouces & large de quatre, tous les tuyaux sont d'étain. Celui de l'urètre a cinq pouces & demi de long pour un homme de seize ans; & au-delà de quatre pouces & demi pour l'âge de douze ans à seize, & de trois pouces & demi depuis huit jusqu'à douze. Ce Médecin assure avoir fait des expériences qui ont eu un heureux succès. *Journ. Oecon. Sept. 1755.*

PIGEONS (les) sont des oiseaux connus de tout le monde, & qu'on nourrit pour manger.

Il y en a de domestiques, de fuyards, & de sauvages qu'on appelle ramiers. Les domestiques ne s'é-

loignent point de la maison ; les fuyards vont se nourrir au loin ; les ramiers se tiennent dans les bois & perchent sur les arbres , ce que les autres ne font point : les pigeons Cauchois sont de gros pigeons du pays de Caux en Normandie.

Les meilleurs pigeons de colombiers sont les gris tirant sur le cendré & le noir : ils ont les yeux & les pieds rouges ; les privés sont les plus gros , ont la chair plus délicate , mais ils coutent à nourrir.

Les pigeons couvent leurs œufs dix-huit jours , le mâle & la femelle tour à tour : ils font des petits tous les mois , & ceux-ci au bout de trois semaines mangent seuls. On doit peupler le colombier au mois de Mai ; on y met ordinairement quarante ou cinquante paires. On les prend ordinairement lorsqu'ils ont quinze jours ou trois semaines ; mais il faut avoir le soin de les nourrir soi-même en leur ouvrant le bec , & cela pendant l'espace de quinze jours : on doit les nourrir de millet , de chenevis , de vesce , de farrazin , & de tems en tems leur jeter du cumin , le tout jusqu'à ce qu'ils mangent seuls , alors on ouvre le colombier afin qu'ils aillent chercher eux-mêmes leur nourriture , mais quand ils ne trouvent point de nourriture à la campagne , il faut leur en donner , c'est-à-dire , depuis Novembre jusqu'à la fin de Février. On doit choisir un jour pluvieux , afin que le mauvais tems les oblige à se retirer de bonne heure.

Pour les accoutumer à revenir au colombier , on doit les bien nourrir dès le commencement : le chenevis , quand on leur en jette , sert beaucoup à les retenir au colombier : on doit observer de ne tirer la première année aucun pigeonneau du colombier , qu'il ne soit entièrement garni.

Les gens de la campagne mettent en usage divers moyens pour empêcher les pigeons de quitter le colombier. Les uns frottent les portes & les fenêtres avec de l'huile d'aspic & de baume ; d'autres font cuire d'abord du millet dans de l'eau , le font sécher à l'air , ensuite cuire une seconde fois avec du miel : ils frottent de cette mixtion les nids du colombier ; mais le plus sûr moyen pour les retenir , c'est de les bien

nourrir & tenir le colombier bien net. Ainsi il est bon de le nétoyer quatre fois l'année ; 1°. au commencement de l'hiver ; 2°. après l'hiver , & avant que les pigeons aient commencé leur ponte ; 3°. après la première volée ; 4°. après la seconde ; enfin , nettoyer les nids toutes les fois qu'on en ôte les pigeonneaux qui y sont.

Pour préserver les pigeons de maladies , il est bon d'y brûler des herbes odoriférantes , comme thim , lavande , romarin.

Les pigeons vivent ordinairement huit ans.

Les pigeons de voliere sont plus gros & plus féconds que les autres ; il y en a de plusieurs espèces : les noirs & blancs , ou gris mêlés de blanc , qu'on appelle mondains , ils apportent plus de profit qu'aucuns ; ceux qui ont le dos noir , appellés Jacobins ; ceux qui ont les yeux bordés de rouge qu'on appelle Polonois ; ceux à queue de paon ; ceux qui ont de grosses pattes couvertes de plumes qu'on appelle patus ; &c.

On doit mettre le même nombre de mâles & de femelles dans une voliere : elle doit être construite de figure carrée ; il doit y avoir des nids de la même dimension , larges d'un pied , ou des paniers d'ozier : on ne met rien dans le fond des nids , mais on met de la paille dans la voliere pour qu'ils les fassent. Il faut que la voliere ait ses jours du côté du Levant ou du Midi , & qu'elle soit claire : on doit faire accoupler à part les pigeons qu'on y veut mettre , en tenant un mâle & une femelle dans un petit endroit l'espace de quinze jours , & les nourrissant avec de l'avoine , de la vesce , du farrazin , de l'orge , & souvent un peu de chenevis : on doit leur donner la mangeaille dans une trémie d'où le grain tombe peu à peu , à mesure que les pigeons le mangent : en quarante jours la femelle conçoit , pond , couve & nourrit ses petits. Les jeunes pigeons pondent à six mois , & donnent des œufs quatre ou cinq fois l'année. Les pigeons de voliere pondent presque tous les mois , mais il faut leur donner de tems en tems un peu de chenevis : on doit nettoyer souvent la voliere & les nids , pour empêcher qu'il ne s'y engendre de la vermine , & chan-

ger souvent leur eau, la mettre dans de grands baquets, dont les bords sont élevés. Les Pigeons ne pondent gueres plus après quatre ans, on doit s'en défaire alors.

Il faut observer de ne point toucher à la volée du mois de Mars, si on veut en multiplier l'espece.

Le commerce des pigeons n'est pas peu de chose, parce qu'ils fournissent toute l'année, sur-tout au mois de Mars & Septembre. On en peut avoir depuis le mois de Mars jusqu'à la fin de l'année, car la premiere volée est dans le courant du mois de Mars.

Le pigeon est nourissant, convient assez à toute sorte de tempéramens excepté aux mélancoliques; à mesure qu'il avance en âge il est plus nourissant, & il resserre un peu; mais lorsqu'il est vieux, sa chair est sèche & difficile à digérer. Dans les fièvres ardentes & malignes, & dans la léthargie, on applique un pigeon tout chaud sur la tête du malade pour faciliter la transpiration des humeurs malignes.

Les pigeons ramiers sont fort timides, ils vivent jusqu'à trente ans: ils viennent par bandes au mois de Septembre, & se perchent sur les arbres. Leur chair est de bon goût, mais un peu sèche: pour en faire bonne chassé on y va la nuit; on fait beaucoup de bruit avec la voix & des tambours; ce qui les épouvante, & à l'aide d'une lanterne fourde on les tue au fusil; on les prend aussi aux filets.

Différentes manieres d'accommoder les pigeons. 1°. En ragoût, ou entrée ordinaire. Echaudez & vuidez vos pigeons, trouffez les pattes en-dedans: faites-les blanchir un moment, retirez-les à l'eau fraîche, epluchez-les, mettez-les dans une casserole avec bouillon & bouquet garni, champignons, culs d'artichaux coupés en quatre, cuits à moitié, sel & poivre; étant cuits; mettez-y un peu de coulis; la sausse doit être courte.

2°. Au basilic. Fendez un peu par le dos vos pigeons après les avoir échaudés. Prenez les foies, hachez-les: faites-en une farce avec lard crud, persil, basilic, ciboule, le tout bien assaisonné: farcissez-les de cette farce; faites-les cuire dans une petite mar-

mite avec du bouillon, un oignon piqué de clous, un peu de verjus & de sel; étant cuits, battez des œufs; roulez vos pigeons dedans, & en même-tems dans de la mie de pain, puis faites-les friré dans du saindoux jusqu'à ce qu'ils aient pris une couleur: alors tirez-les & garnissez-les de persil frit.

Compote de pigeons. Vuidez-les, trouffez-leur proprement les pattes dans le corps; faites-les refaire, piquez-les de gros lard: passez-les avec lard fondu; mettez-les cuire avec sel, poivre, muscade, citron verd, clous, champignons, verre de vin blanc & bouillon; faites-y un coulis ou un roux pour lier la sausse.

A la crapaudine. Trouffez les pattes de vos pigeons en-dedans: s'ils sont gros, coupez-les en deux, sinon fendez-les seulement par derriere; applatissez-les sans casser les os. Faites-les mariner avec de bonne huile, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché. Quand ils ont bien pris l'assaisonnement; panez-les de mie de pain, mettez-les sur le grill, & arrosez-les avec la marinade; faites-les griller à petit feu & de couleur dorée: faites une sausse avec un oignon coupé & du verjus, bien pilé avec sel, gros poivre, & mettez-la bien chaude sous vos pigeons.

Terrine de pigeons. Epluchez, vuidez, & trouffez vos pigeons: mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, bouquet, oignon piqué de clous, un assaisonnez de poivre & de sel, & passez-les sur le fourneau; mouillez-les d'un jus de veau; faites-les mitonner, étant presque cuits, liez-les d'un coulis de veau & de jambon; en même tems faites un ragoût de queues d'écrevisses avec champignons, truffes, mouffersons, un peu de lard fondu, sel, poivre, & fines herbes. Mouillez le tout d'un jus de veau, & faites-le mitonner à petit feu: lorsque les pigeons sont cuits, mettez-les dans ce ragoût, & les liez d'un coulis d'écrevisses; dressez les pigeons dans une terrine, jetez le ragoût dessus.

PIGNONS (les) sont le fruit du pin. Ils sont renfermés dans une poire fort dure & écailleuse: ce fruit est agréable à manger, & plus doux qu'une

amande: on les mange cuits dans l'eau & avec du sucre. On en tire une huile qui est pectorale.

PILOSELE, ou Oreille d'ours. Plante qui croît dans les lieux montagneux : ses feuilles ont la figure des oreilles de souris, & sont velues ; les fleurs jaunes. Cette plante a une vertu fort astringente ; elle est propre pour arrêter le flux de ventre, pour la guérison des plaies : elle entre dans les potions vulnérinaires, dans les baumes & les onguens. Elle convient en gargarisme aux ulcères de la bouche.

PILOTIS. Pieux ronds de bois de chêne qu'on enfonce dans l'eau à grands coups de masse, & sur lesquels on cloue de grosses solives, pour ensuite construire dessus l'édifice que l'on veut.

PILULES. Médicament composé de plusieurs drogues réduites en poudre, incorporées ensemble par quelque liquide approprié & réduit en petite boule, qu'on enveloppe avec des feuilles d'or ou d'argent. On se sert de cette forme afin qu'on puisse faire prendre plus facilement plusieurs remèdes qui seroient insupportables au goût.

PILULES Stomachiques. Pulvériser ensemble deux dragmes de santal citrin, & une once de rhubarbe ; mêlez cette poudre avec six onces d'extrait d'aloës, & un peu de syrop de roses pâles, & on fera une masse qu'on gardera pour former des pilules. Elles purgent l'humeur bilieuse, lèvent les obstructions, & fortifient l'estomac : la dose est depuis demi scrupule jusqu'à une dragme.

Autres PILULES stomachiques, dites de *Tribus*. Pulvériser une once d'aloës à part, & une once de rhubarbe, & autant de trochisques d'agaric ensemble ; mêlez les poudres, & avec une suffisante quantité de syrop de roses, faites une masse solide pour des pilules. La dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

PILULES Impériales ou de Francfort. Prenez quatre onces d'extrait d'aloës, une once de rhubarbe en poudre, suc de rose, suffisante quantité ; mêlez le tout pour en faire des pilules, elles font le même effet que les précédentes.

PILULES

PILULES de *Longue vie*. Prenez myrthe quatre onces ; aloës fucotrin, trois onces ; mastic deux onces, & saffran, une once : mettez infuser jusqu'à l'entiere dissolution les trois premieres drogues, chacune à part, dans le meilleur esprit de vin, & le saffran dans de l'eau-de-vie commune : mettez toutes ces dissolutions ensemble dans un grand bassin de terre vernissé, sur de la cendre chaude, jusqu'à ce que le tout devienne en consistance de miel ; alors retirez la matiere : formez-en des pilules de la grosseur d'un pois. On en avale une avant le souper : on pratique cela une fois le mois ; elles sont bonnes particulièrement pour les vieillards : elles rétablissent les corps usés par les débauches, réchauffent la tête & l'estomac, préservent de la peste & du mauvais air.

PILULES pour la toux. Pulvériser ensemble demi-once d'encens, & quatre scrupules de myrthe, & d'un autre côté quatre scrupules de saffran après l'avoir fait sécher entre deux papiers : amollissez ensemble quatre scrupules d'opium, & demi-once de suc de réglisse, en les battant long-tems dans un mortier de bronze, & y ajoutez un peu de syrop de coquelico : mêlez-y les poudres, & incorporez le tout ensemble pour faire une masse, dont on fera des pilules.

PIMPRENELLE. Plante potagere qui sert de nourriture aux salades. Elle a trois ou quatre tiges garnies de petites feuilles rondes, elle fleurit en automne : on la sème au printems, à plein champs & dru ; on la sème sur terre en planche, ou en bordure : elle repousse souvent après être coupée : on recueille sa graine à la fin de l'été. Ses feuilles mises dans le vin lui donnent un goût agréable. Cette plante est rafraîchissante, vulnéraire & pulmonique ; son usage est dans les affections du poumon, la phthisie, les fièvres malignes, la dyssentérie, & le flux des hémorroïdes.

PIN. Arbre célèbre par sa hauteur & sa venue fort droite : ses feuilles sont de petits brins toujours verts. On appelle pignons le fruit qu'il produit ; ils sont enfermés dans une poire fort dure & écailluse : ils

Tom. II.

P

font petits, oblongs, tendres & doux au goût. Cet arbre aime les terres legeres & pierreuses, & les pays montagneux : on les plante en Octobre & en Novembre dans les pays chauds ; en Février & en Mars dans les pays froids. Pour cet effet, on met en terre à la profondeur d'un demi-pied cinq ou six pignons ensemble, les plus gros & les plus mûrs : on les transplante au bout de trois ans. C'est de cet arbre que l'on tire par des incisions une gomme dont on fait la térébenthine, la poix de Bourgogne, la poix résine. Lorsque les pins sont vieux, on leur coupe l'écorce, on leur fait des incisions, & il en coule une liqueur noirâtre qui est le goudron, dont on enduit les vaisseaux.

Le grand débit du sapin est en planches de différens échantillons.

PINCE'E. (la) Sorte de mesure souvent prescrite dans les ordonnances des Médecins, & pour les ingrédients solides. C'est tout ce qu'on peut prendre des trois premiers doigts en commençant par le pouce. Les feuilles seches & les fleurs se prescrivent par pincées.

PINCER. Terme employé dans la taille des pêcheurs, abricotiers & autres : c'est rompre avec l'ongle l'extrémité des gros jets de ces arbres, pour n'y laisser que trois ou quatre pouces de long, afin qu'ils en repoussent trois ou quatre autres de médiocre grosseur, au lieu d'un trop gros, & que par-là on ait plus de branches à fruit.

PINÇON. Petit oiseau de diverses couleurs : on connoit le mâle en ce qu'il a la tête bleue & le croupion doré : il chante trois mois de l'année, son chant est un peu rude. Il fait son nid sur les arbrisseaux, & sur les branches les plus basses des arbres : il est sujet à avoir mal aux yeux & même à devenir aveugle. On doit alors lui donner à boire, pendant quelques jours, du jus de quelques feuilles de poirée, mêlé avec un peu d'eau & de sucre ; lui mettre un petit bâton de figuier pour se percher & s'y frotter les yeux : & ensuite de la graine de melon.

PINTE (la) Sorte de mesure dont il est aussi

question dans la préparation des remedes & qui s'emploie pour les ingrédients liquides. La pinte de Paris & celle d'Orléans contient deux livres d'eau, ou un peu moins de 32 onces.

PINTADES. Poules étrangères appellées d'Afrique : elles sont plus grosses & plus hautes en cuisses que les poules ordinaires. Leur plumage est noir & marqué de petits points blancs : elles ont comme une petite bosse sur le dos, & une plume en forme d'aigrette sur la tête : on fait couvrir leurs œufs, à des poules communes. Dès que les pintades sont écloses, il faut les tenir chaudement, les nourrir de jaunes d'œufs durs, de millet, de navette broyée & mêlés avec un peu d'eau. La chair des pintades est un fort bon manger.

PIOCHE. Instrument d'agriculture : il est de fer large de trois à quatre pouces, & long de sept à huit, renversé en forme de crochet à fumier, emmanché d'un manche d'environ quatre pieds : on s'en sert pour fouiller les terres.

PIPE d'Anjou. Terme de la mesure ordinaire du vin dans cette Province. La pipe d'Anjou tient la même mesure que la queue d'Orléans, c'est-à-dire, un muid & demi mesure de Paris, lequel est de 288 pintes ; ce qui fait 432 pintes. La moitié de la pipe s'appelle Buffard ou Bussé dans le même pays.

PIPEAU. Petit instrument dont on se sert pour contrefaire le cri de certains oiseaux, & les attirer au piège. C'est un petit bâton fendu par un bout, & dans la fente on met une feuille de quelque arbre ou plante convenable au cri qu'on veut imiter : ainsi une feuille de laurier mise dans un pipeau contrefait le cri des vanneaux ; celle du poireau imite le cri du rossignol ; celle de chiendent, ou le ruban joint au pipeau, contrefait la chouette, ainsi des autres.

PIPE'E. Espece de chasse fort recreative : on se sert pour cela de pipeaux avec lesquels on contrefait le cri de la chouette, & l'on prend un grand nombre d'oiseaux. Cette chasse se doit faire dans les mois de Septembre & d'Octobre, 1^o. Les lieux les plus propres pour une pipée sont ou un bois taillis déjà un

peu fort , ou un lieu bas à peu de distance d'un vignoble , ou de quelque ruisseau ou étang , ou de quelques ronces ou épines blanches.

2°. L'arbre choisi pour la pipée doit être , autant qu'il se peut , éloigné de tout autre : il doit avoir les branches courtes & droites , n'être point trop haut : les chênes sont les meilleurs pour cet usage.

3°. On coupe toutes les branches inutiles en commençant la coupe par le haut , & on ne laisse que celles dont on a besoin : on les élague de maniere que l'arbre fasse la forme d'un verre à boire : on y fait des entailles au-dessus de deux ou trois lignes de profondeur , & de trois en trois pouces de distance , pour y faire tenir les gluaux par le gros bout laissé à cet effet.

4°. On doit faire une petite cabane autour du pied de l'arbre pour le pipeur , & ceux qui veulent avoir le plaisir de cette chasse : on la fait en bonne partie des branches qu'on a coupées de l'arbre , & on la couvre de feuilles : elle doit avoir au moins cinq pieds de hauteur , & le haut doit être en forme de dôme : on y laisse deux ou trois ouvertures : on pratique des avenues ou petites voutes , au nombre de dix ou douze , qui aboutissent toutes à l'arbre , & à la distance de trente ou quarante pas : on les nettoie bien ; on y place des perchés qu'on fait plier en demi cercle ; on leur fait des entailles pour y placer des gluaux , en les faisant plier horizontalement.

La pipée se fait le matin au lever du soleil , & le soir vers son coucher , & par un tems tranquille & modéré : après qu'on s'est renfermé dans la loge , on observe un grand silence : le pipeur commence de frouer , ce qu'il fait en soufflant dans une feuille de lierre , à laquelle on fait un petit trou , en levant le côté du milieu assez près de la queue , ce qui fait le cri d'un petit oiseau , qui appelle les autres à son secours : il y a encore diverses manieres de frouer. Aussi-tôt qu'on a froué , plusieurs oiseaux , comme des rouge-gorges viennent se prendre , on donne quelque coup de pipeau , pour contrefaire la chouette.

On fait crier quelqu'un des oiseaux pris , ce qui en attire d'autres , qu'on fait crier à leur tour : par exemple , le pinson attire les grives , les merles , les geais ; les geais attirent les corbeaux & les pies : à mesure qu'ils sont pris on les tue , ou on les met dans un sac , pour faire crier ceux , qui par leur cri peuvent attirer les autres. C'est au lever du soleil & à son coucher , qu'on peut prendre des oiseaux bons à manger , comme les petites grives , les merles , les rouge-gorges , les mésanges , moineaux , fauvettes , roitelets & autres , qui sont fort bons rôtis ou fricassés.

C'est à la brune qu'on prend les hiboux , les chouettes , en contrefaisant la fouris : on prend encore au lever du soleil , ou à son coucher , des éperviers , des tiercelets , des émerillons , des buses : en ramassant les oiseaux de proie , il faut se donner de garde de leurs serres : le plus court est de les assommer : les pies , les geais & les merles , sont les plus difficiles à attraper , lorsqu'ils sont tombés à terre. Il y a des oiseaux qu'on ne prend point au pipeau , tels sont les ramiers , les tourterelles , fanfonnets , linotes , chardonnets ; & il faut ajouter encore les oiseaux qui ne perchent point , comme perdrix , cailles , beccasses.

PIQUETTE , ou demi vin , petite boisson destinée pour les valets. C'est de l'eau passée sur le marc de raisin , & qui est plus ou moins bonne , selon qu'on mêle plus ou moins de vin. Pour la bien faire , on jette la quantité d'eau qu'on juge nécessaire dans la cuve , aussi-tôt que le vin en est dehors : cette eau tombant ainsi sur le marc , on l'y laisse quelque-tems , pour qu'elle soit imprégnée des esprits vineux , & jusqu'à ce que la fermentation du vin qui reste , soit assez faite avec l'eau , pour lui communiquer de sa couleur , puis on tire tout le moût de cette cuve , dont on remplit une autre cuve ; on ôte le marc de celle où il est , on le porte sous le pressoir , & on en exprime la liqueur du vin qui est encore dans les grains : on porte le vin pressuré dans la cuve où l'on a jeté le moût , & le tout mêlé , on le verse dans des tonneaux.

PIQUURE & morsure de Vipere. Cette piquure est mortelle, si on n'y apporte de remede. Pilez du bouillon blanc, & appliquez sur la morsure; ou de la rhue pilée avec l'oignon, ou un ail pilé; & en mangez en même tems: on approche un fer rouge le plus près qu'on peut de la plaie. Ces divers remedes extérieurs, doivent être appliqués sur le champ.

La personne mordue ou piquée, doit avaler du fel volatil de Vipere, ou au défaut, de celui d'urine, ou une prise de vieille thériaque.

PIQUURE de scorpion. Remede. Appliquez dessus de l'huile de l'infusion de scorpion, ou écrasez le scorpion sur la piquure, si vous le pouvez. Comme le venin de scorpion cause un grand froid, avalez aussitôt de la thériaque délayée dans un verre de bon vin.

PIQUURE d'Araignée, Mouche à miel, &c. Frottez l'endroit avec du jus de joubarbe, ou de la bouzede de vache, ou d'une feuille de sauge verte nouvellement cueillie; ou lavez la plaie de vinaigre chaud, & appliquez dessus de l'ail, ou de l'oignon pilé. La thériaque appliquée en dehors, & prise en dedans, est fort bonne. Si on est piqué d'une mouche à miel, arrachez aussitôt l'aiguillon, pressez la plaie, & faites-en sortir une petite eau rousse, & appliquez-y un peu de terre grasse détrempée avec un peu de salive.

Si c'est un venin de crapaud, lavez l'endroit avec de l'urine, & avalez une prise de fel volatil de crapaud.

PISSENLIT. Plante fort connue, qui croît dans les prés: on en mange en salade au printems. C'est une plante hépatique, c'est-à-dire, qui a la vertu de rétablir le vice de la masse du sang: on en boit en forme d'infusion, d'expression, ou de décoction, dans les fièvres tant nouvelles qu'invétérées.

PISTACHIER. Arbre dont les feuilles tirent sur le jaune, & qui produit son fruit à l'extrémité des branches en façon de grappe de raisin. Ce fruit qu'on appelle pistache, ressemble assez à une noisette, &

il est doux au goût. On le multiplie de rejettons enracinés qu'on plante au mois d'Avril.

PISTE. C'est le nom qu'on donne à la forme du pied d'une bête, imprimé à terre, & qui fait connoître qu'elle a passé par-là. On se sert de ce terme pour le loup & le renard, & de celui de *voie* pour le cerf, le lievre & les autres bêtes fauves.

PISTIL des fleurs. C'est la partie de la fleur qui renferme la graine: le pistil est placé dans le centre des étamines. Voyez FLEURS.

PITUIE (la) est une humeur froide; c'est une des quatre humeurs qui dominent dans le sang.

Remede contre la pituite. Pilez des tendons de couleuvrée; & de ce suc, prenez environ une ou deux dragmes: mêlez-y un peu de miel avec de l'écorce d'orange pour l'épaissir, & vous en prenez un peu le matin à jeun.

PIVOINE. Plante bulbeuse qui est de deux especes: on les cultive dans les jardins; le mâle a les feuilles larges comme celles du noyer, & de couleur blanche: la femelle a des feuilles découpées, & des fleurs grandes comme une rose, dans lesquelles il y a des graines rouges.

La pivoine mâle, c'est-à-dire, sa racine & sa semence sont usitées dans les remedes: elle est chaude, astringente, céphalique, & bonne contre l'épilepsie, le vertige, la convulsion. La dose de la racine & de la semence est depuis un gros jusqu'à deux en poudre.

PIVOINE (la) est un oiseau qui a un plumage fort beau: elle apprend facilement.

PIVOT des plantes; c'est la principale racine que la plupart des arbres poussent en terre perpendiculairement à leur tige.

PLAINES (les) considérées relativement aux productions qu'on en peut tirer, lorsqu'un Domaine y est situé, sont ordinairement fertiles en grains: on y peut pratiquer de belles avenues d'arbres, & on y trouve la commodité de la chasse; mais c'est un inconvénient quand on n'y a pas d'autre ressource que le grain, puisque s'il manque, ou s'il est à bas prix, tout manque.

PLAINTE. On appelle ainsi une déclaration qu'on fait devant le Juge ou devant un Commissaire, de quelque tort ou affront qu'on nous fait, afin d'en faire informer & d'en poursuivre la réparation civile par les voies de droit. Les procès criminels commencent par une plainte au lieu que les procès civils, commencent par un exploit de demande.

PLANCHES (les) proviennent du bois qui a été scié: elles doivent avoir un pied de large pour être débitées. Elles servent pour la menuiserie: les planches ordinaires ont trois pieds & demi ou quatre de longueur, & un pouce d'épaisseur.

PLANCHES, terme de Jardinage. Ce sont des espaces de quatre pieds de large avec un sentier d'un pied entre deux, qui composent les quarrés d'un jardin potager. Les planches en ados sont celles qui sont fort élevées d'un côté & vont de l'autre en s'abaissant en pente; cette pente doit être vers le Midi. On les fait ainsi lorsque la terre est trop humide, & exposée aux vents froids: c'est sur ces planches bien fumées & bien labourées, qu'on sème ou qu'on plante toutes les plantes potagères.

PLANE, Arbre de futaye. Il vient fort haut & produit par son grand bois un grand ombrage: sa feuille est large & épaisse, son bois blanchâtre & dur; sa fleur tiré sur le jaune & produit un grand rond, dont on fait de l'huile. Il ne vient guere que dans les climats chauds.

PLANTAIN. Plante commune: il y a le grand dont les feuilles sont larges, luisantes, marquées chacune de sept nerfs: le moyen, dont les feuilles sont couvertes d'un poil blanc & mou; & le long, qui les a plus longues, étroites & pointues.

La première espèce est la plus en usage: cette plante est rafraîchissante, hépatique & vulnéraire. On se sert de sa semence pour toute sorte de flux immodérés, les vomissemens, les pertes de sang des femmes: la décoction du plantain consolide les plaies & mondifie les ulcères, il entre dans les gargarismes.

PLANTATION, ou l'action de planter. Observation sur la plantation des arbres. Avant de les plan-

ter, il faut consulter quelles sont les espèces d'arbres qui se plaisent dans le pays, sans quoi on fera beaucoup de dépenses sans profit. Tout est utile lorsqu'il se plaît dans le terrain. Le chêne, par exemple, qu'on destine pour bois à brûler, n'est pas bon dans un fonds gras & humide, au lieu que les bois blancs dans un pareil terrain, rendront un tiers de plus.

La meilleure manière de semer du bois, quelque espèce de plant que ce soit, c'est de labourer la terre comme on fait pour le bled, même de la fumer s'il est possible. Lorsqu'on est au dernier labour, on relève le terrain le plus qu'on peut en sillons, de deux pieds & demi ou trois pieds de large; on plante les graines comme des haricots dans la raye du sillon, si on ne craint pas le séjour des eaux, & dans l'ados du sillon si le séjour des eaux est à craindre: après cela il ne s'agit que de bien sarcler & regarnir: si on ajoute à cette première dépense deux légers labours chaque année, jusqu'au recepage qui se fait au bout de 4 à 5 ans, on est certain d'avoir une coupe utile avant 15 années de plantation.

Il faut observer que si on plante en côtes, il faut sillonner en travers, cela conserve la fraîcheur & les terres; au lieu que si on sillonne de haut en bas, les pluies feroient des ravins: il faut adosser le plant au sillon opposé, pour qu'il soit à l'abri du grand soleil. On peut planter en plant, de même qu'en graine, & c'est la voie la plus courte; mais dans les bonnes terres il faut de très-gros plant, parce que les herbes qui y abondent, étouffent le germe du petit plant.

On peut planter en fossés, en éloignant ces fossés de 12 ou 15 pieds; alors on plante en forme de haye fort droite, & on met de toute espèce de bois, afin de faire aligner le chêne qui s'y trouve mêlé: à quarante ans ces hayes rendent autant de profit qu'un bois plein, pourvu qu'on laboure les fossés les premières années.

A l'égard des arbres fruitiers, on doit les plan-

ter sur les bords des chemins, & dans des champs, où ils soient fumés & labourés, & mettre de grands espaces entre les uns & les autres, afin que l'ombre de l'un, ne nuise pas à son voisin. *Essai sur l'Administration des Terres.*

Principes sur la transplantation des plantes, soit arbres ou arbutives.

De toutes sortes de plantes qu'on leve des bois ou d'une pépinière pour les transplanter, il faut en retrancher toutes les feuilles jaunes, moissies, pourries ou séchées, qui pourroient se trouver aux pieds. En les plantant on ne doit point couper les racines ni les montans, comme font la plupart des Jardiniers qui croient devoir les mutiler ainsi : c'est une mauvaise routine, car dans toutes sortes de plantes; les racines sont les seuls instrumens de la nutrition & de l'accroissement. Sans les racines des plantes qui repoussent de bouture, il ne peut entrer dans le tronc & les autres parties, aucune portion des suc de la terre, ni des influences de l'air qui servent de nourriture à la plante. La soustraction d'une partie des racines est donc un obstacle à la végétation, & le peu qu'on en laisse ordinairement, ne sert tout au plus qu'à les empêcher de mourir tout-à-fait. En supprimant les racines, on ôte à la plante son nécessaire, & elle ne fait que des progrès lents & insensibles : ainsi il vaut mieux lui laisser ses racines que de l'obliger à en produire d'autres. C'est en vain que les Jardiniers allègent le dessèchement qui arrive à une plante levée de terre jusqu'à ce qu'on la replante : car dès qu'on n'a pas laissé les racines trop long-tems au grand air, ce dessèchement n'est que superficiel : il leur reste toujours un humide radical, témoin les arbres fruitiers envoyés au loin : ces racines, quoique sèches au-dehors, ont un principe de vie qui reprend bientôt son activité ; on n'a pour cela qu'à mettre dans l'eau toute plante qui a souffert quelque tems hors de terre, l'y laisser tremper vingt-quatre heures, on la verra renaître, pour ainsi dire, à vue d'œil. On n'a qu'à planter ensuite, selon les règles, & elle réussira infailliblement.

Voilà, dit M. l'Abbé Roger, qui nous a fourni ces Observations dans son Traité de la Culture des Fraisiers, ce que nul Jardinier n'a pu comprendre jusqu'ici, ni même M. de la Quintinie tout le premier.

PLANTES. Toute plante est un corps organisé & vivant, qui tient un milieu entre l'animal & le minéral : il est produit par les principes de la terre, savoir : la seve qui est l'elixir des suc de la terre, l'eau, le sel, la chaleur ; & c'est à la faveur de ces différens principes, que la plante croît & se nourrit.

Il y a trois choses principales à observer dans toute plante ; 1^o. La graine, car la plante dans son origine, est toute entière dans la graine : & cette graine est d'une fécondité inépuisable, & qui ravit d'admiration ; 2^o. La racine, qui est la partie inférieure de la plante : elle se divise en plusieurs petits filamens, & elle est composée d'une peau, d'une seconde enveloppe, qu'on appelle parenchyme, d'un corps ligneux, qui est d'un tissu plus serré que l'écorce, des entrelassemens ou insertions, qui servent à perfectionner le suc nourricier ; enfin de la moelle, substance molle, qui est dans le centre de la plante ; 3^o. La tige ou tronc : on l'appelle ainsi dans les arbres & arbrisseaux, & tuyaux dans les bleds, & autres productions auxquelles on donne le nom de plantes. Elle a les mêmes parties que la racine ; & ces parties servent à la même destination : à l'égard de l'écorce, elle tire sa nourriture du tronc même, avec lequel elle communique par un infinité de petites fibres. Toutes les plantes portent des fruits ou des semences.

C'est la terre, qui réduite en parcelles très-fines, est la principale nourriture des plantes, car une trop grande quantité de sel, rend les terres stériles ; le trop d'eau noie les plantes & les pourrit, & trop d'air & de chaleur les dessèche, au lieu qu'une trop grande abondance de terre ne les endommage jamais, pourvu qu'elles jouissent de l'humidité des rosées, & de la chaleur du soleil : ainsi la bonne terre est propre à nourrir toute sorte de plante, pourvu qu'elles aient la quantité d'eau & de chaleur qui

leur convient ; néanmoins il y a de l'avantage à semer successivement différentes plantes dans une même terre, car toutes les plantes ne tirent pas de la terre une aussi grande quantité de nourriture, puisqu'il y a des terres maigres & legeres qui produisent du seigle & du sarrasin, & qui ne peuvent pas produire du froment, ni même de l'avoine ; ainsi il est à propos de mettre de l'avoine après le froment, parce que ce dernier se sème peu de tems après la moisson, & qu'il faut avoir le tems de labourer au moins trois fois la terre, si l'on veut avoir une bonne récolte, au lieu que pour l'avoine & l'orge, comme ils ne se sement qu'au printems, on a le loisir de leur donner les façons qui leur sont nécessaires. Voyez TERRES.

Les plantes ne se nourrissent que des sucs convenables à chaque espece, parce que les pores de la plante ne donnent entrée qu'aux sucs convenables, c'est-à-dire, qui sont figurés comme eux.

Il y a des plantes qui sont faites pour croître à côté les unes des autres, pendant qu'il y en a d'autres qui ne viennent point à bien si elles se touchent. Voilà pourquoi on évite de mettre ensemble, celles qui se nourrissent d'un même suc, & celles qui sont voraces : ainsi on ne doit pas mettre ensemble celles qui ont les mêmes qualités, mais mettre les chaudes avec les froides, ainsi des autres.

Ce qu'on appelle ordinairement du nom de plante, ce sont les plantes potageres, & les plantes médicinales.

Préparation pour la multiplication des plantes. Mettez dans un cuvier exposé au midi, un boisseau de crottin de cheval, autant de siente de bœuf ; un demi boisseau de fumier de pigeon, autant de crottin de mouton ; & autant de cendres ; ajoutez-y six pintes de mauvais vin de baillière, & deux livres pesant de salpêtre, & remplissez le cuvier d'eau commune. Toutes les fois que l'on tire de cette liqueur pour en arroser les plantes, on a l'attention de remettre de nouvelle eau dans le cuvier : on peut même affaiblir cette liqueur avec deux parties d'eau sur une de

la liqueur, de peur qu'elle ne fût trop forte, surtout dans le commencement.

PLANTES MEDICINALES. Les plantes, soit potageres, soit celles qui croissent dans les champs, sont d'un grand usage pour les remedes : les unes & les autres ont des vertus différentes.

Les plantes cordiales sont, l'ail, l'agripaume, l'alléluia, &c. Les plantes anti-scorbutiques, sont le cochlearia, la racine de patience sauvage, la racine & les feuilles du tresle d'eau, de beccabunga, la capucine, le cresson, la patience d'eau, le raifort sauvage, la roquette, la canelle : & les céphaliques & aromatiques, sont le basilic, la lavande, le laurier, le thim, le romarin, la marjolaine, la sarlette, la sauge, le serpolet.

Les sudorifiques sont, l'angélique, le buis, le charbon beni, le genievre, la scabieuse, la scorfonere, la falsepareille, la squine, &c.

Les febrifuges sont l'argentine, la gentiane, la germandrée, le plantain, le quinquina, &c. Les hépatiques, ou qui guérissent les maladies du foie & de la rate sont, l'aigremoine, le cerfeuil, la centauree, le fumeterre, le houblon, le polypode, la scolopendre, &c.

Les purgatives, ou qui évacuent les humeurs, sont l'agaric, le concombre sauvage, la couleuvrée, l'ellobore, le garou, l'iris, le lin sauvage, le noir-prun, le prunelier, la rose pâle, le saffran bâtard, le sureau. Parmi les plantes purgatives étrangères, on compte l'aloës, la casse, la coloquinte, l'hermodacte, l'ipecacuana, la manne, la rhubarbe, la scammonée, le séné, le tamarin.

Les stomachiques, qui rétablissent les fonctions de l'estomac, sont l'abysynthe, l'auroanne, le baume, l'estragon, l'eupatoire, &c.

Les apéritives, qui levont les obstructions, & qui dégagent le sang des humeurs visqueuses, qui arrêtent son mouvement, & évacuent les humeurs, sont l'ache, l'arrête bœuf, l'artichaud, l'asperge, le fénoüil, le fraiser, le frêne, la garence, l'oignon, l'oseille, la passe-pierre, la patience, le persil, le

pisfenlit, le surreau, le raifort, le tamaris, la turquette, la pareira-brava, le thé.

Les bechiques, qui appaisent la toux & facilitent l'expectoration, sont la bourrache, la buglose, le capillaire, le chou rouge, le quellico, le lierre terrestre, le naver, le pas-d'âne, le pommier, la reglisse.

Les émollientes, qui adoucissent l'âcreté du sang dans les fièvres & dans les dispositions inflammatoires, sont l'arroche, le bouillon blanc, la guimauve, le lin, le linaire, la mauve, la pariétaire, la poirée, le fenéçon.

Les rafraîchissantes sont, la citrouille, le concombre, l'endive, la framboise, la groseille, la joubarbe, la laitue, la mâche, le melon, le meurier, le népuphar, le pourpier, le ris.

Les résolatives qui divisent les humeurs épaissies, sont l'avoine, le blé, les fèves, les lentilles, l'orge, le seigle, le scrophulaire. Les farines de toutes les plantes sont résolatives.

Les vulnéraires, qui guérissent les plaies, soit externes ou internes, sont la bistorte, la brunelle, la grande-confoude, le cyprès, le mille-feuille, l'orme, l'ortie, la patience rouge, perce-feuille, perveche, pied de lion, pilosèle, plantain, pirole, quinquifeuille, renouée, rose de provins, sanicle, &c.

Les hystériques, qui rétablissent les évacuations naturelles aux femmes, sont l'arifoloché, l'armoïse, glayeul, marrube, matricaire, melisse, rhue, safran, souci, valeriane, &c.

PLANTES POTAGERES. Comme elles sont en très-grand nombre, on peut les réduire à quatre ou cinq classes; 1°. Les racines, telles que sont les carottes, panais, navets, raves, betteraves, falfifix; 2°. Les verdure, tels sont les choux, la poirée, la bourrache, les épinars, l'oseille; 3°. Les salades, comme les laitues, la chicorée, le céleri, les mâches, les reponses, le pourpier, le cerfeuil, l'estragon, la pinprenelle, la capucine; 4°. Les légumes, pois, fèves, haricots, lentilles; 5°. Les fruits de terre, tels sont les melons, les concombres, citrouil-

les, potirons, artichaux, asperges, cardes & cardons: on doit ajouter à cela, les plantes fortes, comme oignons, ciboule, échalotte, rocambole, poireaux; & les odoriférantes, comme le baume, la lavande, la sauge, le thim, violettes, qu'on met en bordures. De toutes ces plantes, on en laisse la plus grande partie dans la place où on les plante: mais celles qu'il faut transplanter, sont les cardes poirées, le céleri, les chicorées blanches, les laitues, le melon, les concombres, les potirons. On doit planter en leur saison, chacune de ces plantes potageres. On plante les oignons, les fèves, poireaux, choux, chicorées, & autres plantes qui ont peu de racine, le tout en faisant un trou en terre avec un plantoir: on sème les autres plantes, & cela, ou à plein champ comme le bled, ou à rayon, c'est à dire, en traçant avec un bâton des rayons sur les planches: on met ensuite un bon pouce du terreau sur chaque planche, & on l'arrose tant qu'il fait chaud: au reste, on ne doit jamais semer ou planter deux années de suite, une même plante dans un même terrain.

Un potager bien entretenu, doit fournir en chaque saison certaines plantes; ainsi au printemps, on doit y trouver des raves, de petites salades sur couche: vers la Pentecôte, toute sorte de racines; des laitues pommées de plusieurs especes; toute sorte de salades, des asperges, les premiers pois verts; en automne, de la chicorée blanche, laitues royales & de Gènes, concombres, melons, carottes, panais, betteraves, choux-fleurs, &c. En hiver, des laitues plantées sur couche en automne, & mises sous cloche.

Les terres seches & sablonneuses, ainsi que les pieds des murs du midi & du levant, sont bonnes pour les choses hâtives, & les nouveautés du printemps: les lieux les plus secs, lorsqu'on est réduit à en avoir, sont bons pour les chicorées, laitues, chou d'hiver, ail, échalotte, cerfeuil: les terres grasses, fortes & humides, sont bonnes pour les légumes, qui y sont plus grosses & mieux nourries:

les tempérées, entre le sec & l'humide, pour les asperges, le céleri, cardons, fraises : les fonds humides & gras, qu'on doit auparavant dessécher & ameublir, autant qu'il est possible, sont excellens pour toutes sortes de productions ; mais on y doit tenir les plantes plus éloignées que dans les lieux secs.

Durée des principales plantes potageres.

Les asperges durent dix à douze ans.

Les artichaux, quatre à cinq ans.

Les framboisiers, huit à dix ans.

Les fraisières, trois ans.

La poirée, un an.

Les betteraves, cardons d'Espagne, carottes ; chervis, choux pommés, choux de milan, choux-fleurs, citrouille, bourrache, potirons, panais, poireaux, environ neuf mois, c'est-à-dire, depuis le printems qu'ils ont été semés, jusqu'à la fin de l'automne. Les oignons, l'ail, échalotte, concombres, melons, navets, durent le printems & l'été. Les pois hâtifs sont en place six à sept mois ; les autres pois, quatre à cinq ; il en est de même des fèves ordinaires & haricots.

Les raves, pourpier, cerfeuil, cinq ou six semaines ; ainsi on doit semer tous les quinze jours.

Les chicorées blanches, & toutes sortes de laitues, occupent leur place deux mois.

Les mâches & les épinars, occupent la place de toutes les plantes qui ne passent pas l'été ; ainsi elles sont en place l'automne & l'hiver les couches à champignon ne donnent du fruit qu'au bout de six mois, & laissent la place libre au bout de ce terme.

PLANTOIR, instrument de jardinage. C'est un morceau de bois rond & pointu par le bout, avec lequel on fait des trous en terre pour planter les poireaux, choux, laitues, chicorées, & autres plantes potageres qui ont peu de racines.

PLANTS. Tout propriétaire ecconome ne doit rien négliger pour augmenter la quantité de ses plants ; ainsi outre les plants de décoration qu'on fait dans une terre, il doit mettre à profit les plus petits

coins

coins, & pour cela, il doit avoir des pépinières de toutes les espèces. Un arpent de terre que le jardinier plantera en pépinières, qu'il cultivera, & qu'il formera avec du terreau, ne jettera pas dans une dépense sensible, & suffira pour un grand domaine : un propriétaire est fort aisé de trouver dans sa terre de vieux ormes ; des chênes en lizière, des aulnes, des peupliers, &c. Il les coupe, cela lui fait un petit casuel : il pourroit même, de l'argent qu'il en retire, sacrifier quelque chose, afin d'en replanter d'autres. Qu'il en plante seulement six petits pour un gros qu'il abbat, la dépense ne seroit pas grande, & se retrouveroit. Cinquante arbres plantés tous les ans, ou ménagés dans les haies & terrains vagues, font en vingt ans mille pieds d'arbres de plus sur une terre ; au bout de cinquante ans, on en peut couper cinquante tous les ans. Il n'y a point de terre un peu étendue, où il ne se trouve quelque ravine, ou quelque ruisseau, voilà des bords à garnir ; on peut obliger chaque fermier de planter tous les ans, soit fruitiers, soit de toute espèce d'arbres stériles, à raison de l'étendue de son exploitation : on lui indique le ravin, la haye ou le champ propre à planter : on l'oblige de replanter les arbres qui perissent : on lui donne en compte ceux qui seront sur sa ferme, & on en fait le recensement chaque année ; mais pour cela, on énonce dans le bail toutes les pieces de terre qu'il exploite : on laisse au fermier les émondes des arbres, qui peuvent s'élaguer, mais il faut veiller à ce qu'il élague tous les quatre ans au plus tard, sans quoi toute la nourriture iroit aux branches, *Essai sur l'Administration des Terres.*

PLANTS CHAMPETRES. Voyez PEPINIERE.

PLANTS D'ORNEMENT. Voyez BERCEAUX. PALISSADES.

PLANTS ENRACINE'S. On appelle en général de ce nom, toute espece de plant qui a des racines, soit qu'il provienne d'éclats de souche ou de semence : on prend toujours les plants en racines, aux pieds des coignassiers, ou des pommiers de paradis : on les

Toma II.

Q

enleve de la même manière que les sauvageons que l'on veut planter, & on doit les placer dans un terrain, où ils puissent passer plusieurs années, jusqu'à ce qu'ils soient en état d'être transplantés, pour être greffés.

PLÂTRE, pierre fossile de couleur grisâtre, & d'un grand usage dans les bâtimens. On emploie ordinairement le Plâtre calciné au four mis en poudre avec une batte, & delayé avec la chaux: il sert à lier les pierres, enduire les murs, les plafonds & les cheminées. La cuisson en est bien faite quand il a une certaine graisse qui le colle aux doigts: le meilleur est celui qui est employé au sortir du four: on ne doit pas le garder dans les lieux humides ni trop aérés, car il perd sa force. On ne doit pas l'employer pendant qu'il gèle. Le Plâtre mis dans l'eau fait prise sur le champ; ainsi on ne peut le gâcher qu'une fois, & on ne le doit faire qu'à mesure qu'on le veut employer. Le Plâtre n'est excellent que pour les plafonds & les enduits ou murs qui sont à couvert de la pluie & de l'humidité. Dans les endroits où il est fort commun, comme à Paris, on l'emploie indifféremment par tout, mais c'est une fausse économie; car il est constant qu'il ne vaut rien pour faire le mortier des gros murs, sur-tout ceux des fondemens; parcequ'étant mis entre des pierres posées les unes sur les autres, dont les plus élevées compriment avec tout le poids des grosses solives celles de dessous, les obligent de se rapprocher; il se pulvérise dans ses parties, la liaison se détruit, & les murs s'affaissent; c'est ce qui fait que bien des maisons durent si peu, au lieu que le mortier de chaux n'a pas cet inconvénient.

Le Plâtre cuit se vend au muid, qui contient trente-six sacs, & deux boisseaux à chaque sac: on le compte encore à la voie, qui est de douze sacs, enforte que trois voies font le muid: il faut un muid pour trois toises de mur de quinze à seize pouces d'épaisseur.

Le muid de Plâtre coute depuis 7 liv. 10 s. jusqu'à 9 liv. : aux environs de Paris il vaut 10 à 11 liv. mon.

PLATTEBANDES. Pièces qui entourent le parterre d'un jardin: dans celles-ci on met des fleurs & des

pêtiis arbriffeaux; on doit labourer l'endroit destiné pour les Plattebandes, y mêler du terreau avec de la bonne terre. On leur donne ordinairement quatre pieds de largeur, on les dresse en dos-d'âne: elles sont bordées d'un cordon de buis ou de fleurs: dans les Plattebandes des potagers on met des plantes à salade, en d'autres on met des arbres en buisson.

PLAIES. Maniere de panser les Plaies. 1°. On doit saigner le malade pour prévenir la fièvre, l'inflammation, la douleur & le dépôt.

Si la plaie n'est que superficielle, on doit d'abord en rejoindre les lèvres, & on y applique une emplâtre agglutinative, telle que celle de la gomme élemi, ou autre; on bandera la plaie le plus légèrement qu'on pourra.

Si elle est trop profonde, on y fera quelques points de suture, pour empêcher que l'air ne touche l'os.

S'il y a à la plaie déperdition de substance, mais à la superficie seulement, on doit commencer par la faire suppurer par les onguens digestifs, lesquels répareront la perte des chairs; puis on la pansera avec les emplâtres agglutinatives: mais si outre la déperdition de substance, la plaie est profonde; s'il y a beaucoup de chairs emportées, on doit d'abord tâcher de les consumer en les touchant légèrement avec la pierre infernale, ou l'onguent brun composé d'alun brûlé, & de précipité rouge en poudre, avec un peu de basilicum.

A l'égard des plaies qui viennent des coups de feu, & que l'on connoît en ce que la partie blessée est meurtrie, rouge, enflammée, lorsqu'elles sont profondes, & avec perte de substance, on ne peut se dispenser d'y faire des incisions, soit pour ôter les corps étrangers, soit pour changer la figure de la plaie, s'il le faut; on doit ensuite arrêter le sang avec l'eau d'alun, avant de panser la plaie avec les onguens & les digestifs. Le pansement doit être fait quatre fois dans les vingt-quatre heures, sur-tout en été.

Si la plaie pénètre dans le ventre, on fera boire au malade un verre d'infusion des herbes vulnéraires de quatre en quatre heures.

2°. Le Chirurgien, après avoir lavé la plaie, avec quelque infusion à cet effet, doit mettre du charpi sur le fond de la sinuosité, & des compresses par-dessus trempées dans la même infusion : il doit soutenir les compresses par une bande, dont les contours commenceront au-dessous du sinus, & finiront au-dessus de l'entrée de la plaie. Que si le sinus ne tarit pas, on est obligé de faire une ouverture qui s'étend jusques dans le fond du sac, ou bien s'il n'est pas trop long, ou que l'on risquât de couper quelque vaisseau, on se contente d'une contre-ouverture au fond du sac pour donner issue à la matiere.

3°. Si la plaie, qui peut être dans le ventre, est sans épanchement de pus, on doit bien prendre garde s'il n'y a point de sac. Les signes qui découvrent le dépôt sont l'augmentation de la fièvre, l'inflammation, la douleur, le battement que sent le blessé à la partie ; & s'il s'en est formé, on en fera l'ouverture à l'instant, & à l'endroit du dépôt que la matiere indique.

4°. Pour les muscles coupés transversalement dans leur partie charnue ; on a recours aux bandages & à des emplâtres agglutinatives, pour tenir la partie dans une situation favorable.

5°. Pour les blessures, où les os sont fracassés, on se sert des moyens usités à cet effet dans la Chirurgie, pour faire sortir les os brisés, & établir la suppuration.

6°. A l'égard des plaies de la tête, elles demandent des attentions particulières pour savoir lorsqu'il en faut venir au trépan, ou s'en dispenser. *V. TRÉPAN.*

PLAIES des jambes. Il faut observer dans la guérison d'une plaie de jambe, 1°. De la panser au plus, de trois en trois jours, pour donner le tems au médicament d'agir ; 2°. Empêcher que l'air n'agisse sur la plaie, lorsqu'on la veut panser, mais appliquer promptement l'appareil ; 3°. La panser doucement, c'est-à-dire, ne point trop ferrer les bandages, s'abstenir des tentes & des dilatans, qui, en touchant les nerfs, y causent une douleur excessive, & compriment les vaisseaux ; mais si la plaie est profonde, avec déperdition de substance, on doit rem-

plir le vuide par de simples plumaceaux de charpie bien fine, les appliquer légèrement après les avoir trempés dans le médicament convenable à la qualité de la plaie : on doit aussi s'abstenir des injections, car elles augmentent la solution de la continuité, & engendrent des chairs baveuses, & de l'usage des vins aromatiques & des fomentations : elles ne font que prolonger les cures : mais il y a des exceptions à ces regles, comme dans les plaies de la poitrine, & en d'autres, qu'il faut visiter souvent, & quatre fois dans les vingt-quatre heures, sur-tout dans les saisons chaudes, & lorsque les suppurations sont abondantes.

Remede pour les plaies des jambes. Broyez en forme d'onguent demi livre de vieux lard, avec une poignée de feuilles de petite sauge hachées menu, & appliquez en sur le mal.

Où prenez poix-raffinée, cire neuve, de chacune deux onces : faites les fondre ensemble, puis ajoutez y quatre onces de beurre frais, mêlez le tout, & remuez jusqu'à consistance d'onguent ; alors mettez-en sur de la toile sans charpie dans la plaie, & changez d'onguent chaque fois que vous panserez le mal : ce remede est capable de guerir des jambes trouées jusqu'aux os.

Le baume du Samaritain, & celui d'Arceüs, conviennent à une très grande partie de plaies.

La terebenthine seule, est un baume simple, très convenable pour la guérison des plaies.

PLAIE au visage, ou autre partie charnue. Lavez-le au-plutôt avec du bon vin chaud ; approchez les bords l'un contre l'autre ; bandez-les avec du ruban de fil d'un pouce de large ; serrez-les adroitement, afin qu'ils puissent se coller l'un à l'autre, & on n'aura pas besoin de couture.

PLAIE de la tête. Appliquez-y une emplâtre de betoine, dans lequel vous mêlerez de la gomme élémi : cette emplâtre se fait ainsi :

Prenez suc de betoine, de plantain & d'ache, de chaque une livre, & une poignée de chacune de ces trois/herbes vertes pilées ; ajoutez cire jaune ;

réfine, poix noire & térébenthine, de chacune demi livre; faites cuire la cire, la réfine & la poix noire, avec les fucs & les herbes pilées, dans une grande baffine; remuez toujours jufqu'à la confommation, non entiere des fucs, de peur que l'emplâtre ne fe brûle; puis exprimez le tout chaudement fous la preffe; ajoutez à la colature la térébenthine, à laquelle vous donnerez un ou deux bouillons; puis formez-en divers petits morceaux pour le befoin, c'est-à-dire, pour toutes les plaies & ulcères de la tête.

PLAIE à la poitrine. Appliquez deffus une emplâtre, dite d'André de la Croix; on la fait ainfi; prenez douze onces de réfine de pin; quatre onces de gomme élemi; deux onces de térébenthine, & autant d'huile de laurier; brifez la réfine & la gomme élemi; faites-les fondre enfemble fur un petit feu; ajoutez-y la térébenthine & l'huile de laurier; & le tout étant bien incorporé; paffez-le par une toile, & laissez refroidir l'emplâtre; mettez-la enfuite dans un pot verniffé: lorsqu'on veut s'en fervir, on l'étend fur du cuir, & on fait une emplâtre qui couvre, non feulement la plaie, mais quatre ou cinq doigts aux environs, lui faifant une ouverture au milieu pour donner paffage aux matieres étrangères. On doit penfer le bleffé une fois le jour en hiver, & deux en été.

Un topique des plus efficaces dans la curation d'un grand nombre de plaies, eft l'emplâtre appellée de Nuremberg. L'ufage eft d'autant plus commun, qu'il eft très facile à pratiquer.

On peut encore guerir les plaies par le fucement, mais cette opération ne convient que dans les plaies qui tendent de bas en haut, qui percent dans les parties charnues, fans qu'il y ait aucun vaiffeau confidérable d'offensé, & qui font encore récentes; ainfi elle ne convient point dans les plaies qui tendent de haut en bas, particulièrement à celle du bas ventre.

2°. Elle eft inutile quand le fang eft épanché dans les capacités; on ne doit pas auffi la tenter, lorsqu'il

qu'il y a ouverture de quelque vaiffeau confidérable dans la capacité, ou quand le coup perce quelqu'un des intellins.

Après que le fang extraverté a été fucé & tiré, mais parfaitement, on doit rapprocher les bords de la plaie avec une emplâtre agglutinative, pour entretenir la réunion, & lorsque l'opération eft faite avec adrefle & à propos, la plaie peut fe guerir en vingt-quatre, ou deux fois vingt-quatre heures; mais cette opération deviendroit pernicieufe, s'il reftoit du fang épanché, parce que ne pouvant plus couler, il fe changeroit en pus, & formeroit un abcès: ainfi le plus sûr eft de faire faire le fucement en préfence d'un Chirurgien habile.

PLAIES vieilles. Remède. Faites fondre fix onces de fuif; jettez-y en remuant, fix onces de poix de bourgogne coupée en morceaux, & étant bien incorporés, mettez-y fix onces de cire neuve jaune en petits morceaux, & remuant toujours.

Le tout étant fondu, mettez-y petit à petit, huit onces de feuilles de mille-feuilles hachées; faites cuire le tout fur un petit feu, & remuez toujours; quand les herbes feront bien cuites, paffez le tout chaudement au trayers d'une toile forte, en preffant fortement, & confervez cet onguent, qui eft excellent pour les plaies, tant vieilles que nouvelles.

Ou appliquez du feneçon pilé avec vieux oing; ou lavez les plaies fâles avec la décoction des têtes de petits poiffons falés, ou avec de l'eau de vie.

Pour l'hémorragie d'une plaie, appliquez un morceau de vitriol ou d'alun contre la plaie; ou du fuc de pariétaire avec le marc, & le jus de l'herbe pilée; ou des feuilles de pimprenelle de jardin pilées crues; ou de la poudre de sympathie. **VOYEZ** POUFRE.

Pour l'inflammation d'une plaie, mettez dans un plat de l'huile d'olive; jettez-y de l'eau fraîche de puits; battez-les enfemble fortement pendant un quart d'heure, puis jettez l'eau, & oignez la plaie avec cette huile; ou appliquez-y avec des linges de l'onguent rofat.

PLAIES des chevaux. 1°. On doit toujours tondre le poil ras, environ deux doigts de large au tour de la blessure, & tenir la place bien propre, afin que le cuir s'étende, & puisse se rejoindre facilement.

Les Plaies simples faites avec la selle ou autrement, & qui ne sont point profondes, se guérissent en les nettoyant avec de l'urine ou du vin chaud, puis le poudrer avec de la filasse coupée menue : si la plaie est un peu grande, l'urine vaut encore mieux : si la chair surmonte, la couperose blanche en poudre la resserrera : si la selle a fait une dureté ou cors, laissez tomber dessus du suif de chandelle allumée, il fera détacher le cors, puis lavez la plaie avec du vin chaud ou de l'urine, graissez-la avec du vieux beurre & de la poudre de filasse, elle se cicatrisera bien-tôt.

Si la plaie est grande & profonde, en forte qu'il y faille une tente, comme il arrive aux plaies de la cuisse & du garror, le lard salé y est fort bon.

Si la gangrenne est à une plaie, ce que l'on connoît par la cessation de la douleur, par la couleur livide de la partie, & une odeur cadavéreuse ; on doit avant qu'elle soit dans sa consommation, scarifier la plaie jusqu'au vif ; la laver avec de l'eau salée ; imbiber des plumaceaux avec de l'eau de chaux la plus forte, & en mettre sur la plaie deux fois par jour.

PLAIE sur le garror. Elle se fait l'orsqu'il s'est meurtri par une selle, qui a les arçons trop entr'ouverts : appliquez dessus du bol en poudre, vinaigre & blanc d'œuf. Si la Plaie est grande avec inflammation, on doit saigner le cheval, frotter le mal avec un onguent émollient, le baigner avec de l'eau de chaux : si elle n'a pas fait effet, se servir de l'onguent du Duc ; couvrir le mal avec une peau d'agneau habillée en poil. Pour dessécher la plaie, & telle autre que ce soit, prenez du tarrre blanc, qui est de la lie de vin séchée qui s'attache au-dedans du tonneau. Faites brûler de ce tarrre dans un pot de terre entouré de charbon, jusqu'à ce que le pot rougisse :

laissez-le refroidir, pilez cette masse & servez-vous de cette poudre dont vous répandrez sur la Plaie.

PLAIE sur le rognon. Appliquez-y d'abord du fumier, c'est-à-dire, du crottin le plus chaud & enveillé dans une toile. S'il ne fait pas d'effet, appliquez-y des blancs d'œufs battus, & épaissis avec un morceau d'alun : si l'ensure veut venir à sa suppuration, faites un égout à la plaie par une incision, ou percez la tumeur avec le fer rouge ; seringuez les trous avec l'eau d'arquebuse : ôtez la chair morte, essuyez le sang : appliquez sur la plaie des cendres bien chaudes, le lendemain la laver avec du vin chaud ou de la lessive.

PLAIES des coups de feu, comme fusil & pistolet ; on doit d'abord fonder la Plaie avec une longue sonde, y faire des injections plusieurs fois le jour avec de l'eau d'arquebuse, & on en fait boire au cheval un demi-septier tous les jours.

PLAIES au boulet. Ces sortes de plaies se font lorsqu'un cheval vient à tomber, & comme le boulet est plein de nerfs, la Plaie est douloureuse & de conséquence. Si le cheval boite, on doit le saigner pour faire révulsion ; ne lui donner que du son mouillé ; frotter le boulet avec de l'esprit de vin ; appliquer sur la plaie un plumaceau de filasse, & autour du boulet un cataplasme fait avec une livre de farine de lin délayée avec chopine de vin rouge, & réduite sur le feu en bouillie, ajoutez-y alors quatre onces de beurre frais, lorsque la bouillie est épaissie, on y met deux onces de bol du levant en poudre : le tout étant bien lié, on l'ôte du feu, on y ajoute six onces de térébenthine ; on continue de remuer le tout un demi quart-d'heure.

PLEURESIE. Inflammation de la membrane appelée Pleure, qui est attachée aux côtes. Voyez PNEUMONIE.

Fausse Pleurésie. C'est une maladie produite par une sérosité âcre qui se répand sur les muscles intercostaux. On lui donne ce nom parcequ'elle fait sentir au malade une douleur aigüe au côté comme dans la véritable Pleurésie, quoiqu'elle attaque des parties différentes. Dans la

fausse Pleurésie, les crachats restent dans leur état naturel; cependant on doit 1°. faire plusieurs saignées comme dans la Péripleurésie, jusqu'à ce que la douleur de côté soit diminuée, & donner au malade de quatre en quatre heures une prise d'opiate diaphorétique; 2°. donner une Pissane faite avec la racine de berdane, de chiendent & de réglisse; 4°. des lavemens d'une décoction de deux gros de séné, avec les feuilles de parietaire & de mercuriale: on y délaiera deux onces de miel mercurial; 4°. appliquer des cataplasmes résolutifs tels que les blancs d'œufs dont on a parlé ci-dessus: ils sont efficaces dans cette maladie, parcequ'ils font résoudre l'humeur répandue dans les parties les plus proches de la peau; 5°. employer les sudorifiques après les saignées; 6°. les purgatifs, mais après que le malade a suffisamment sué.

7°. Si la douleur de côté est rebelle aux remèdes ci-dessus, appliquer une emplâtre vésicatoire, & après ce secours, appliquer des feuilles de poirée avec du beurre frais.

Remèdes pour la véritable Pleurésie. Usez du cataplasme suivant, contre la douleur de côté: prenez du poivre long & du gingembre pulvérisé, de chacun une demi-once; mêlez ces deux poudres avec une suffisante quantité de blancs d'œufs, & faites-en un cataplasme; appliquez-le tout chaud sur le côté où est la douleur: on peut réitérer ce remède s'il en est besoin.

On bien, appliquez sur le côté douloureux un pigeonneau vivant fendu par le dos, & l'y laissez quinze heures & plus jusqu'à ce que l'odeur en soit insupportable au malade, le maintenant avec une compresse & un linge autour du corps.

Autre Remède. Prenez des crottes de cheval entier: incorporez-les avec de l'urine, & appliquez le tout chaudement sur le côté douloureux. *Eph. d'All.*

Autre. Faites prendre au malade six onces de jus de bourache ou de buglose, ou de cerfueil, ou de racines de scorfonere; & appliquez ensuite le cataplasme suivant, sur le côté douloureux. Prenez six

blancs d'œufs: battez-les; étendez-les sur des étoupes: mettez sur les étoupes une demi-once de poivre noir, autant de gingembre en poudre; appliquez le cataplasme pour faire suer le malade: entretenez la sueur pendant environ sept heures; ôtez ensuite le cataplasme; lavez le côté avec de l'eau-de-vie tiède: changez de linge le malade & faites-lui prendre un bouillon: s'il ne sue pas facilement, donnez une autre prise du sudorifique. *Voyez PÉRIPLÉURÉSIE.*

On peut encore mettre en usage les remèdes suivants. 1°. Après les saignées convenables, prenez une poignée de feuilles de bourache, de buglose, & de chicorée sauvage: lavez ces herbes; coupez-les un peu, faites-les bouillir dans trois chopines d'eau que vous réduirez à une pinte; passez la liqueur par un linge avec une légère expression; mettez-y une once de syrop de violette ou de guimauve. Cet apozème fait résoudre les humeurs gluantes qui sont dans le poumon.

Autre Remède. Prenez de l'ortie grèche la plus fraîche, deux ou trois poignées: pilez-la légèrement, & la faites bouillir avec deux onces de bonne huile d'olive, & un verre de vin, à la réduction d'un bon gobeler. Passez le tout avec expression, & faites-en prendre le jus au malade, que vous tiendrez bien couvert pour ménager la sueur, & ayez soin d'appliquer le marc en cataplasme sur le côté douloureux le plus chaudement qu'il sera possible: on a approuvé que cette potion étoit un des meilleurs remèdes que l'on puisse employer.

PLIE. Poisson de rivière, petit, plat & large, & rusé de sa nature: on ne peut le pêcher que dans un tems calme. On ne le trouve que dans les rivières que l'on peut passer à gué: on se met dans l'eau ou à pieds nus, ou avec des bottes; on marche dans les endroits où il y a du sable. On y imprime fortement les pieds l'on revient quelques momens après, & on trouve les enfoncemens qu'on a fait dans le sable remplis de Plies, que l'on prend à la main.

Celles de la Loire sont les plus estimées. Manière de les accommoder. Vuidez-les; lavez-les bien; cou-

pez-leur le bout de la tête & la queue : mettez-les dans une casserole avec vin blanc , champignons , morilles , truffes , persil , ciboule , beurre pétri avec farine ; remuez vos plies doucement : étant cuites, mettez fausse par-dessus.

PLOMB. Métal pliant, luisant, fort lourd & fort froid. Il naît dans des mines d'Angleterre & de France, d'où on le tire en forme de pierre appelée mine de plomb. On le fait fondre dans un fourneau, & étant fondu, on le jette en moules, on appelle faumons les lingots qu'on apporte. On purifie le Plomb en le faisant fondre dans un creuset, & y jettant après qu'il est fondu un peu de sel ammoniac, en remuant jusqu'à ce que le sel soit évaporé, puis on jette les ordures qui sont dessus. On en tire un sel qui a de grandes qualités, car six grains pris dans un verre de vin blanc guérissent en vingt-quatre heures de la peste, si l'on en veut croire M. Chomel en son Dict. Œconom.

Le Plomb est d'une grande utilité dans la construction des maisons, sur-tout de la campagne, pour les goutieres, pour les lucarnes, les réservoirs, les tuyaux.

Le Plomb laminé est plus estimé que celui en fusion des Plombiers, & il ne revient pas si cher que ce dernier. Prenons un exemple : le plomb laminé d'une ligne & demi d'épaisseur propre aux goutieres & chainaux, pèse huit livres & un quart le pied carré ; à 6 sols la livre, cela fait 2 liv. 9 s. 6 den. ajoutez 6 den. par livre pour la pose du Maître Plombier, c'est 4 s. 1 den. ces deux sommes font 2 liv. 13 sols 7 den.

Le Plomb en fusion, propre à ces mêmes usages, pèse treize à quatorze livres le pied carré : en le supposant de treize livres, à 6 s. la livre, c'est 3 liv. 18 s. par conséquent l'épargne par pied de Plomb pour le particulier est 1 liv. 4 s. 5 den.

D'ailleurs on peut par un calcul en se servant du Plomb laminé, connaître au juste la dépense d'un ouvrage qu'on veut faire, & par le toisé ce qu'il y entre de matière : or cela n'est pas possible avec le Plomb fondu, à cause de l'inégalité de son épaisseur.

PLUMES. Celles qui servent à faire des lits de plumes viennent des oies : elles ne sont autre chose que le duvet, ou les petites plumes fines qu'on leur arrache sous le ventre, le cou & le dessous des ailes. Les Plumes qui servent à écrire sont celles qu'on leur arrache des ailes. On doit avant de s'en servir passer légèrement les tuyaux sous la cendre chaude pour en faire dissiper la graisse : les Plumes les plus estimées pour le duvet sont celles des Cignes. A l'égard des plumes à écrire, celle de Hollande sont regardées comme les meilleures.

PLUVIER. (le) Oiseau de passage, qui a le bec noir, rond & n'a que trois doigts au pied : il y en a de cendrés, de verts & de rouges : ceux-ci sont les meilleurs : ces oiseaux vont par bandes, ils ont le corps à peu-près comme un pigeon, on les voit paroître à la fin de Septembre sur les bords de la mer ou des rivières & des étangs ; ils s'en retournent à la fin d'Avril. La chair du Pluvier est d'un goût exquis, & délicate.

Maniere de les prendre. Le tems le plus favorable pour les prendre facilement, c'est dans le mois d'Octobre & Mars, & par les pluies douces ; les vents de bise & de mer sont les meilleurs pour cette chasse. En général ils sont plus faciles à prendre quand ils sont seuls, que lorsqu'ils sont avec d'autres oiseaux, mais ils vont ordinairement par grandes bandes. Quand il fait froid ils cherchent les pays près de la mer, & quand le tems s'adoucit, ils cherchent les pays hauts. Lorsqu'ils descendent, leur vol est au vent de mer, & lorsqu'ils montent au vent de bise.

Manière de chasser aux Pluviers avec le fusil. On doit être deux ou trois de compagnie, partir à la pointe du jour, faire porter avec soi plusieurs entes de Pluviers avec deux vanneaux vivans, enfermés dans une espèce de cage.

Ces entes sont des peaux d'oiseaux remplies de paille ou de foin, auxquelles on fiche un piquet par dessous le ventre pour les faire tenir à terre comme s'ils étoient sur leurs pieds afin d'attirer les Pluviers. On a aussi deux verge de meute (ce sont de petites baguettes longues

de deux pieds & demi, ayant au gros bout d'en bas un petit piquet long de quatre à cinq pouces, attaché avec une ficelle assez proche du corps de la verge; on va dans un endroit choisi où se trouvent des compagnies de Pluviers, on prend garde de quel côté vient le vent, parce que ces oiseaux volent toujours le vent au nez. On choisit un buisson pour servir de loge & éloigné au plus de sept à huit toises de l'endroit où l'on veut tendre; mais s'il n'y en a point, on en fait une de branches d'arbre: on plante en terre les entes à deux ou trois pieds l'un de l'autre: on pique en terre les verges de meute à quatre ou cinq pieds de distance, y ayant attaché un vannau vivant au bout de chacune, & une ficelle laquelle conduit à la loge des Chasseurs dès que l'un d'eux entend le cri de ces oiseaux ou qu'il les aperçoit, il donne du sifflet à Pluviers; un autre tire les ficelles pour faire voltiger les vannaux; les Pluviers s'abaissent, & lorsqu'ils sont ramassés les Chasseurs tirent dessus, & un autre titre sur ceux qui s'envolent.

Les Pluviers sont d'une chair legere & d'un goût exquis, ils excitent l'appetit & purifient le sang: on les accommode comme les becasses, excepté qu'il faut les vuider; on les pique de menu lard, si on les mange rôtis.

PLUIE. (présage de la) Lorsque le soleil en se levant est couvert d'un nuage; s'il est rouge ou d'autres couleurs; s'il se montre dans une nuée noire; s'il se couche avec de grands rayons tournés vers la terre ou caché dans une nuée jaune. 2°. Lorsque l'air est plus chaud que la saison ne le permet, ou que des nuées blanches vont du côté de l'Orient; 3°. on peut encore présager la Pluie par la situation où le corps se trouve: ainsi les douleurs des cors des pieds, & autres maux dont le corps est atteint, les lassitudes, les assoupissemens peuvent être une marque de Pluie; 4°. lorsque les hirondelles voltigent le long des marais & des étangs plus bas qu'à l'ordinaire; que les grenouilles font beaucoup de bruit; que les corbeaux vont par bandes; que les poules en grattant se couvrent de terre. Voyez TEMS.

POCHES. Ce sont des filets en forme de sacs, dont les mailles sont à lozange & larges de deux pouces pour prendre les lapins. Voyez PERDRIX.

POIDS. On appelle ainsi un corps solide qui sert à connoître la quantité des marchandises. L'once est la mesure commune à laquelle on rapporte toutes les autres.

En France il y a deux sortes de Poids pour peser toutes sortes de marchandises qui se vendent au Poids: l'un qu'on appelle Poids de marc, & qui se fait avec des balances; & l'autre Poids à la romaine, autrement au pefon ou crochet, qui est une verge de fer, plus ou moins longue, marquée de divers nombres, & le long de laquelle on fait courir le Poids d'une ou plusieurs livres.

Le Poids de marc est composé de la livre, laquelle est de deux marcs, du marc qui est de 8 onces; de l'once qui est de 8 gros; du gros qui vaut trois deniers; du denier, qui est de 24 grains & du grain qui pèse un grain de bled.

POIGNÉE (la) ou manipule, est une sorte de mesure souvent prescrite dans la préparation des remèdes, & qui s'emploie pour les ingrédients solides: C'est tout ce qu'on peut prendre à la fois avec la main. Les feuilles vertes se prescrivent par Poignées.

POINT de côté, (ou douleur de) Prenez deux poignées de feuilles avec les racines de violier de Mars, & une pinte de vin blanc; pilez le tout ensemble, après avoir nettoyé les feuilles & lavé les racines de violier; passez le tout par un linge, & avalez un demi-verre de ce jus: réitérez plusieurs fois, si la douleur continue.

Avalez dans un demi-verre de vin blanc, le jus d'une poignée de cerfeuil, & tenez-vous bien couvert: & appliquez sur le côté un cataplasme de poireaux fricassés avec du sel & un peu de vinaigre, le plus chaudement que vous le pourrez. Voyez PLEURÉSIE.

POINT D'HONNEUR. Différends sur le point d'honneur entre Gentilshommes (les), se jugent par Messieurs les Maréchaux de France: ils ont un Lieu-

restant en chaque Baillage & Sénéchaussée; ce Lieutenant, connoît & juge de tous les différens qui surviennent entre les Gentilshommes, ou autres, faisant profession des armes à cause des chasses, des droits honorifiques des Eglises, ou autres querelles mêlées avec le Point d'Honneur. Il doit pourvoir sur le champ, aux différens qui naissent dans la Province, & en donner avis à Messieurs les Maréchaux de France: lorsqu'il y a eu des paroles piquantes, ou autres causes qui touchent l'honneur, il leur envoie aussitôt des défenses de se rien demander par des voies de fait, & les fait assigner pardevant lui, & s'il prévoit les voies de fait, il leur envoie un garde de la Connétable, pour se tenir auprès d'eux, à leurs dépens, jusqu'à ce qu'ils se soient rendus par devant lui: celui qui a perdu au jeu sur sa parole, est condamné dans cette sorte de Jurisdiction & non ailleurs, à payer celui qui a gagné.

POIRÉ, boisson assez semblable au cidre. On le fait avec des poires & de la même manière que le cidre, c'est-à-dire, en tirant le suc des poires par expression, plus les poires sont douces & mûres, plus le Poiré est délicat.

POIREAU. Plante potagère, dont la racine est composée de plusieurs feuilles blanches collées l'une contre l'autre, qui en sortant de terre deviennent vertes. Au-dessus de la tige est un bouquet de fleurs blanches, tirant sur le purpurin. On le cultive beaucoup dans les jardins: on le sème à la fin de l'hiver dans les planches préparées: on les arrache dans le mois de Juin, & on les replante dans d'autres planches, dans des trous profonds de quatre pouces, & espacés de demi pied; en rognant un peu de leurs racines: on les serfouit de tems en tems, & on les arrose en tems sec. Le Poireau est chaud & apéritif; il est bon contre la morsure du serpent & la brûlure, la douleur des hémorroïdes: sa semence & sa racine, concassées & infusées dans du vin blanc, guérissent de la rétention d'urine, & chassent le sable des reins.

POIRE'E,

POIRE'E, ou Bette, herbe potagère. Ses feuilles sont grandes, luisantes, blanchâtres; on les met au pot, & les côtes, qui s'appellent cardes, lorsqu'elles sont devenues grandes, & qu'on les a conservées pour cela, se mettent en ragoût: on doit en semer la graine au mois de Mars en plein champ, ou sur couche; & dès qu'elle a poussé quelques feuilles, on la replante sur planche; on l'arrose & on la sarcle: on peut recouper le plant fort souvent pendant l'été, car il repousse aisément; si on veut en semer dès le mois de Février, on choisit les plus blondes: à l'égard des cardes, lorsqu'on veut en avoir, on les replante en terre préparée dans le mois d'Avril ou Mai, à la distance d'un pied & demi: on doit les sarcler, les arroser, les couvrir pendant l'hiver de grand fumier sec, & les découvrir au mois d'Avril, & on continue de les soigner jusqu'au mois de Mai, qu'on peut en manger.

La Poirée est chaude & absterfve: bonne à ceux qui sont incommodés de la rate; son jus est singulier donné en lavement.

POIRES. (les) Sont le fruit du poirier. Le nombre des différentes espèces de poires, est presque infini. Nous nous contenterons de rapporter ici les plus connues, avec les propriétés qui les distinguent les unes des autres.

1°. Les poires d'été: sont le petit muscat, qui est une poire petite, d'une odeur de musc.

La Cuisse-Madame. Elle est longue, menue, d'un rouge gris; elle a l'eau douce & sucrée.

La poire Muscat à longue queue. La Blanquette, plus longue que ronde, la peau lissée, l'eau sucrée.

Le gros Blanquet, plus hâtive que l'autre, d'un coloris blanc, la queue grosse & courte.

Poire à la Reine, ou Muscat Robert, jaune, & ambré, d'un goût relevé.

La Bellissime ressemble à une grosse figue, mêlée de rouge & de jaune.

Gros Roufflet, longue, rouge, beurrée, excellente.

Tome II.

R

Petit Rouffelet, un peu rouffe & grise, d'un goſt plus relevé que l'autre, & ſe garde plus long-tems. La poire de Caſſolette, ou le Friolet, petite, longue, verdâtre, ſucrée & miſquée.

Bergamotte d'été, groſſe, verte, beurrée, ſucrée.

La poire de l'Inconnu, ou Fondante de Breſt, rouge & jaune, ſucrée.

La poire Robine, petite, ronde & plate, la queue languette, le coloris blanc, jaunâtre.

Le Rouffelet hâtiſ, longue d'un coloris rouſſâtre, la peau fine.

Le Bon Chrétien d'été, groſſe, jaune, liſſée, longue, tendre.

Le Bon Chrétien miſqué, aſſez groſſe, rouge du côté du ſoleil, blanche de l'autre, la peau liſſée, la chair caſſante.

La poire d'Orange eſt de pluſieurs eſpeces; la commune eſt verdâtre & petite: la royale eſt belle, groſſe: la miſquée eſt plus plate, veut être mangée plus verte que mûre.

La poire de Salveati, aſſez groſſe, ronde & plate, la queue menue; elle eſt jaune, mais rouge en ôtant les feuilles qui la cachent au ſoleil; elle eſt fort bonne.

La Verte-longue, ou Mouille-Bouche, beurrée & fondante.

Le Beurré rouge, groſſe, longue, fort colorée, fort ſucrée & fondante.

Le Beurré gris, elle n'eſt pas ſi rouge, mais plus tardive & plus fondante.

2°. LES POIRES D'AUTOMNE, ſont:

Le Meſſire-Jean, doré; ſa chair eſt caſſante, ſon eau ſucrée: elle n'eſt pas ſi ſujette à la pierre, que le Meſſire-Jean gris.

La Bergamotte d'automne, groſſe, liſſée, plate, la queue courte, jaune en mûriſſant, la chair fondante. L'eau douce.

La Bergamotte ſuiſſe, rayée de verd & de jaune.

La Verte longue, beurrée & fondante.

La Verte longue ſuiſſe, a les mêmes qualités: ſon fruit eſt panaché.

Le Sucré verd ſemble à la Verte longue, mais plus courte, la chair beurrée, un peu pierreuſe.

Le Doyenné; ou Beurré blanc, groſſe comme le Beurré gris, la peau unie, la queue groſſe & courte; jaunit en mûriſſant; fondante; devient aſſément pâteuſe; on doit la cueillir un peu verte.

La poire Marquiſe, groſſe, verte, jaunit en mûriſſant, la tête plate, le ventre gros, allongé vers la queue, beurrée & fondante.

La Bergamotte de Creſane, groſſe & plate, d'un gris verdâtre, jaune en mûriſſant, beurrée, ſucrée, vineuſe, eſt excellente & rare.

La poire de Jalouſie, groſſe, grisâtre, pointue vers la queue, des plus beurrées & des plus ſucrées.

La poire de Satin, preſque ronde, blanche, fatinée, fondante.

La Virgouleuſe, groſſe, longue, verte, jaune en mûriſſant, la queue courte, charnue, la peau liſſe d'un beurré extraordinaire.

La poire Saint-Germain, groſſe & longue, verte & rouſſe, tiquetée, jaune en mûriſſant, la queue courte, groſſe, panchée: beurrée & fondante; on en mange juſqu'au mois de Mars.

La poire d'Embrette, ronde, d'un coloris verd & gris, la queue droite & languette, la chair fine, beurrée, l'eau ſucrée & parfumée; ſe mange en Novembre & Décembre.

La poire d'Epine d'hiver; elle eſt preſque verte & jaune en mûriſſant, des plus fondantes. On la mange dans le même tems.

3°. LES POIRES D'HIVER, ſont:

Le Bon-Chrétien d'hiver: elle eſt fort groſſe, incarnate du côté du ſoleil, jaune de l'autre; ſon eau douce & ſucrée, excellente crue, caſſante; fait belle figure dans les deſſerts: on en fait auſſi de bonnes compotes.

La poire Colmar, elle a le ventre gros, s'allongeant vers la queue, qui eſt courte & groſſe, le coloris d'un verd tiqueté, jaunit en mûriſſant, la peau douce, la chair tendre, l'eau ſucrée, une des

plus excellentes poires d'hiver, mûre en Janvier ; Février & Mars.

La poire de Bezi Chaumontel, ressemble au beurré gris, fondante & sucrée.

La poire de Bezi, l'Echasserie, assez grosse, semblable à un citron ; d'un coloris verd & jaune tiqueté ; la queue longue, grosse, la chair beurrée, l'eau sucrée, parfumée.

L'Angélique de Bordeaux, elle est semblable au Bon-Chrétien d'hiver, moins grosse & plus plat le est douce & sucrée.

La Bergamotte de Pâques, verte, beurrée & fondante.

La Bergamotte Bugi, grosse, presque ronde, même vers la queue, fondante & beurrée.

La Bergamotte de Soullers, ressemble à la Bergamotte d'automne, mais point si plate, elle est tachetée de noir, beurrée, & l'eau sucrée.

La poire Royale d'hiver, assez semblable au Bon-Chrétien d'été, jaune, & l'eau sucrée ; bonne en Janvier ; Février & Mars.

POTRES pour les Compotes. Le Dangobert, qui est grosse, colorée, rouge d'un côté, d'un gris roussâtre de l'autre, mûre en Janvier & Février.

Le Franc-réal, grosse presque ronde, d'un jaune tanné.

Le Martin sec, plus longue que ronde, rouge du côté du soleil, rouille de l'autre, sa chair cassante, l'eau sucrée, sujette à la pierre.

Le parfum d'hiver, ou le Bouvard, musquée, grosse, ronde, d'un jaune coloré.

Le petit Muscat d'automne, petite, sèche, musquée.

La poire de double fleur, grosse, plate, belle à la vue, colorée d'un côté, jaune de l'autre, la peau lisse, la queue longue & droite.

COMPOTE de poires d'été. Faites-les blanchir sur le feu, puis rafraîchissez-les ; pelez-les ; piquez-les à la tête ; coupez-les par quartier si elles sont grosses ; jetez-les à mesure dans l'eau ; mettez-les dans du sucre clarifié ; laissez-les y frémir ; laissez leur jet-

ter leur eau, & faites-les bouillir, jusqu'à ce qu'elles n'écument plus : un quarteron de sucre suffit pour une semblable compote.

Les poires d'hiver se mettent en compote de la même manière. On doit les piquer jusqu'au cœur, & ne les retirer du feu, que quand elles sont assez molletes.

MARMELADE de poires de Rousslet. Faites dessécher vos poires sur le feu : quand elles sont bien molletes, tirez-les ; mettez-les dans de l'eau fraîche ; pelez-les ; prenez-en la chair ; passez-les au tamis, & faites cuire du sucre à la grande plume ; incorporez-le dans votre pâte, qu'il faut avoir bien deséchée ; faites seulement frémir le tout, & empochez votre marmelade, après l'avoir poudrée de sucre. Pour une livre de fruit il faut trois quarterons de sucre.

METHODE pour conserver long-tems les poires. Comme les poires ne peuvent se conserver long-tems dans leur premier état de bonté, & qu'on ne peut souvent les garder d'une saison à une autre ; des personnes industrieuses & curieuses de conserver cette belle production de nature, le plus long-tems qu'il est possible, ont d'abord observé, que le moyen le plus simple étoit de les faire sécher au four, ou au soleil.

En second lieu, ils veulent qu'on use pour cela, de certaines précautions dont ils ont donné le détail. Voici ce qu'il y a de plus essentiel à savoir sur leur méthode.

Il faut cueillir avant leur parfaite maturité, des poires d'hiver, & particulièrement le Colmar & le Bezi, car ce sont les meilleures pour faire sécher. Dans les Provinces Septentrionales de la France, cette récolte se doit faire à la fin d'Octobre, & au mois de Novembre dans les Méridionales ; on doit les cueillir avec leurs queues & par un beau jour.

2°. Les faire à demi-cuire dans un chaudron d'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles mollissent un peu, ensuite les mettre sur des claies pour les faire égoutter, puis les peler & leur laisser la queue : à mesure qu'on

les pelle les mettre sur des plats la queue en haut : elles y jetteront un syrop qu'on mettra à part.

3^o. Mettre ces poires ainsi pelées la queue en haut sur des claies dans un four, dont on vient de retirer le pain, ou d'une chaleur à peu-près semblable; les y laisser l'espace de dix à douze heures. Dans cet intervalle, mettre du sucre dans le syrop que les poires ont rendu, c'est-à-dire, demi-livre par livre de syrop & chopine d'eau-de-vie, avec de la canelle & des clous de girofle, & laissez infuser ce mélange dix à douze heures sur les cendres chaudes.

4^o. Après avoir retiré les poires du four, les tremper dans ce syrop, puis les remettre au four qui doit être au même degré de chaleur, mais plutôt moindre que plus fort.

5^o. Les retirer du four & les tremper de nouveau dans le syrop pour leur donner une seconde couche de vernis, & les remettre pour la troisième fois au four, lequel doit être d'une chaleur moindre que les autres, & les y laisser jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment sèches; ce qu'on connoît lorsqu'elles ont une couleur de café clair; & que la chair en est ferme & transparente. Enfin, lorsqu'elles sont bien refroidies, on doit les envelopper dans du papier blanc, & les ferrer dans des boîtes de sapin bien propres; c'est le moyen de conserver très long-tems cette sorte de fruit; il aura encore un goût plus parfait, si on ne le mange que quelques mois après cette préparation. *Journ. Oeconom. Janv. 1758.*

POIRIER cultivé dans les Jardins, Arbre de médiocre grosseur : ses feuilles sont vertes & blanchâtres à leur extrémité; elles se terminent en pointe: son fruit est charnu, plus gros par un bout, & menu du côté de la queue. On les multiplie par des pépinières par des plants enracinés de différens âges, ou de boutures.

Ceux qu'on destine à plein vent doivent être greffés en fente sur sauvageons venus de souche dans les bois, & comme disent les Jardiniers, sur franc, car ils appellent ainsi le sauvageon du poirier, parce qu'il fait une tige vigoureuse : ceux destinés à faire des

buissons ou des espaliers, doivent être greffés sur des coignassiers qui ont de beaux jets & de grandes feuilles parce qu'ils se plaisent dans des terres fortes, & qu'ils donnent promptement du fruit & en abondance.

POIRIER champêtre. Voyez comment on le cultive à l'article du pommier champêtre.

POIS. Sorte de légume fort connue : il y en a de plusieurs sortes qu'on peut réduire à trois. 1^o. Les ronds, verts au commencement, qu'on appelle hâtifs, & qui sont blancs ou jaunâtres en séchant. 2^o. Les gros ou carrés de couleur variée. 3^o. Les petits qui sont blancs & qu'on cultive dans les jardins.

Les pois hâtifs soit verts ou blancs, sont ceux qui paroissent les premiers, & qui se vendent si cher. Ils demandent du soin: on les sème au commencement de Février, mais auparavant on les fait tremper quatre heures dans l'eau; & on les laisse quatre autres dans un lieu chaud pour qu'ils germent. On les sème dans une exposition au Midi, ou sur quelque ados ou rayons sur planches: on met quatre rangées à chaque planche pour avoir la facilité de les biner & d'y mettre les échalats, pour ramer ou appuyer les rangées des pois. On doit laisser une planche entre deux pour leur donner de l'air, & crainte qu'ils ne s'étouffent; on doit avoir attention de les arroser tous les mois d'Août.

Les pois de tous les mois durent presque toute l'année: on doit les semer en quelque abri: leur culture est la même que pour les autres, mais on doit couper promptement les cosles & n'en laisser sécher aucune.

Les pois de la petite espèce, comme blancs, verts, hâtifs, peuvent se semer en plein champ à la charue dans une terre bien labourée. Il y a encore les pois chiches qu'on cultive beaucoup dans les Provinces méridionales de la France; ils se sement en Mars ou en Avril. Les pois en général demandent une terre grasse & amandée; un bon fumier de mouton & de vache: les petites pluies leur font grand bien; le froid leur est mortel, il leur faut toujours un plein soleil; on doit les recueillir à mesure qu'ils mûrissent.

Manière d'appréter les petits pois. Prenez un litron & demi de petits pois ; lavez-les ; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre , un bouquet de persil & ciboule , une laitue pommée coupée en quatre ; faites-les cuire dans leur jus à très-petit feu ; quand ils sont cuits , & qu'il n'y a presque plus de fausse ; mettez-y un peu de sucre , fort peu de sel , mettez-y après une liaison de deux jaunes d'œufs avec de la crème , & faites lier sur le feu.

Purée de pois secs ou Normands. Lorsqu'ils sont cuits , passez-les dans une passoire : fricassez votre purée avec du beurre , persil , ciboule hachés , & assaisonnés de sel & de poivre.

On se sert encore de cette purée pour mettre sous les harengs en Carême.

POISON. On appelle poison ou venin tout ce qui ronge les parties du corps , tout ce qui dérange le cours libre du sang & des humeurs. Le poison est de différentes sortes. Un air infecté est une espèce de poison : la piquûre d'un animal vénimeux en est un aussi ; cette sorte de poison congèle le sang & arrête la circulation des esprits : le suc de la ciguë ou l'arsenic qu'on auroit avalé , est un poison qui ronge les parties internes par les sels piquans & corrosifs qu'ils renferment.

Remedes contre les diverses sortes de poisons.

1^o. contre tout poison qu'on auroit avalé. Pilez dans un mortier des écrevisses vives avec autant d'huile de noix que de verjus : exprimez le tout , & avalez la colature ; elle fera rejeter le poison par la bouche.

Si le poison est corrosif , tâchez de faire vomir le malade au plutôt , afin qu'il le rejette , & faites-lui avaler quantité de lait de vache pour émousser le corrosif du poison.

S'il n'est pas corrosif , outre le vomissement , faites-lui prendre une prise de thériaque ou d'orviétan.

Le Remede contre l'arsenic , qui est un poison violent , c'est d'avalier une grande quantité d'huile d'amandes douces : si on peut y mêler un gros de poudre subtile de cristall de roche , l'effet sera encore plus

sûr ; au lieu d'huile d'amandes , on peut user de beurre frais & de lait de vache , & ensuite prendre un demi-gros de thériaque.

Le remede contre les champignons véneneux est de prendre de la thériaque & de la fièvre de poule , ou de boire de la lessive faite de cendres de sarment.

Le remede contre l'herbe appelée cigue , est d'avalier de la gentiane mêlée avec du vin d'absinthe , ou bien de la thériaque mêlée dans du vin.

A l'égard des poisons qui viennent de piquûre ou morsure des bêtes vénimeuses , les meilleurs remedes sont la thériaque , l'orviétan , la chair de vipère , l'huile de scorpion , & tous ceux qui abondent en sels volatils.

POISSON. On donne le nom général de poisson à la plupart des animaux qui naissent & qui vivent dans l'eau ; la plus grande partie des poissons ont des écailles & des nageoires. Voyez ETANG & PESCHE.

Les poissons de rivieres les plus estimés , & qu'on peut pêcher de même que ceux que l'on met dans les étangs , sont les carpes , les brochets , les perches , les ranches , les gardons , la brème ou vendoise , le goujon , le barbeau ou barbot , le meunier , l'anguille , la lamproie , &c. On pêche encore les truites & les écrevisses , &c.

Petits POISSONS. (pêche des) On les prend à la nasse dans les rivieres , ou à la fouine , de jour ou au clair de la lune. On trouve de ces poissons dans les ruisseaux : la vraie saison de les pêcher est depuis le mois de Novembre jusqu'à Pâque. Ces petits poissons sont entr'autres le chabot & le goujon , mais ils ne donnent point à l'appas , & il est inutile de leur tendre l'hameçon.

POISSONS d'eau douce , secrets pour en prendre de toute sorte. On prend du sang d'une chevre , de la lie de vin , un peu d'encens & de la farine d'orge : on mêle tout ensemble ; on y ajoute du poumon de chèvre coupé menu : on jette cet appas dans l'eau , où l'on sait qu'il y a du poisson , & on le prend aisément à la main , ou avec une petite truble ou panier.

Autre secret. Prenez de la graine de roses qui se

trouve dans les grateculs, & quelques grains de moutarde ; jetez-les dans l'eau ; les poissons y accourront.

Manière d'attirer le poisson dans l'endroit où l'on veut pêcher. Prenez du suc de joubarbe, versez-le sur de l'ortie, & de la quinte-feuille pilées dans un mortier : frottez-en les mains & jetez le marc dans l'eau. Si on met de cette composition dans une nasse ou autre filet, les poissons y accourent en foule.

Ou bien mettez pour appas dans les filets, du poisson de l'espèce de celui qu'on souhaite : cet appas fait donner le poisson dans le filet rendu.

Autre manière de faire venir beaucoup de poissons à l'endroit où l'on veut pêcher. Prenez un quarteron de fromage vieux de Hollande ou de Gruyère : broyez-le dans un mortier avec de la lie d'huile d'olive, & mêlez-y du vin peu-à-peu, jusqu'à ce que le tout soit réduit en pâte un peu épaisse : ajoutez-y un peu d'eau de roses : faites avec cette pâte de petites boulettes de la grosseur d'un pois : jetez-les dans l'eau, & dans l'endroit où vous voulez jeter vos filets. Si c'est le soir que vous voulez jeter le filet, jetez votre amorce le matin ; & le soir, si c'est le lendemain : comme le poisson est fort avide de cette amorce, il y accourt en foule.

POITRINE (oppression de) causée par la toux. Remède. Prenez huit limaçons gris ordinaires de jardin : écrasez-les un peu ; lavez-les dans trois eaux chaudes différentes pour leur faire jeter leur gourme & les bien dégorger ; faites-les bouillir ensuite dans une pinte d'eau jusqu'à la consommation des deux tiers : passez le tout avec expression ; coupez ensuite cette eau avec pareille quantité de lait de vache. Partagez-la en deux doses à prendre tièdes, une le matin à jeun & l'autre sur le soir. On doit faire usage de cette décoction au moins pendant six semaines.

Les bouillons de mou de veau sont fort bons pour cette maladie, ainsi que pour la phthise commençante. On doit les faire ainsi. Prenez un mou de veau, une douzaine de petits navets, deux poignées de feuilles de chou rouge & de pulmonaire tachée, ou à leur

défaut, une poignée de feuilles de bourrache, une de buglose & une de chicorée blanche. Faites bouillir le tout dans trois pintes d'eau que vous réduirez à quatre bouillons. Coulez la liqueur : partagez-la en quatre doses, à prendre en deux jours, une le matin à jeun, & l'autre sur le soir. Ce bouillon adoucit les humeurs de la poitrine, apaise la toux, & déterge les ulcères qui commencent, & on les prescrit dans la phthise. Voyez ASTHME.

POIVRADE. On appelle ainsi une espèce de fausse qui se fait de la manière suivante. Mettez du vinaigre dans une casserole avec un peu de jus de veau, ciboule, oignon coupé par tranches, tranche de citron, assaisonnée de sel & poivre, faites-la bouillir ; passez-la au travers d'un tamis, & vuidez-la dans une sauffière.

POIVRE. Fruit étranger, il y en a trois espèces, le noir, qui vient des Indes orientales, c'est le plus usité ; le blanc qui est de couleur cendrée ou blanchâtre, & plus gros que le noir ; le long, qui est gros & rond comme le doigt d'un enfant. Le poivre noir est plus commun que le blanc ; il est chaud, incisif, astringent, bon pour la froideur & crudité de l'estomac ; les maladies ventuses causées par l'acide vicie. Pour les pesanteurs d'estomac, indigestions, douleurs & plénitudes qui procèdent de l'abondance des crudités, le plus prompt remède est d'avaler en forme de pilules, trois ou quatre grains de poivre noir entiers, & ne rien prendre que trois ou quatre heures après.

POIX DE BOURGOGNE. Mélange de galipot sec, ou encens blanc fondu avec de la térébenthine grossière, & un peu d'huile de térébenthine : elle entre dans la composition de plusieurs onguens ; on en fait des emplâtres avec de la cire, dont les gens de la campagne se servent lorsqu'ils ont fait quelque effort : elle est bonne aussi sur les loupes des genoux.

POIX NOIRE. Mélange d'arcanson ou fausse colophane & de goudron : la meilleure vient de Suède ; elle est résolutive & vulnéraire : on l'emploie dans

les emplâtres & les onguens , les tumeurs douloureuses, la sciatique, la goutte, les rhumatismes.

Poix résine. Encens blanc, forti par les incisions qu'on fait au pin, & cuit à un certain point. La bonne vient de Bayonne. Elle doit être sèche & blanche: elle amolir, consolide, & dessèche. On s'en sert dans les emplâtres.

POLYPE. Excroissance de chair qui vient dans les narines, qui nuit à la respiration & à la parole.

Remede contre le polype. Prenez de la poudre subtile de corne de bœuf, & soufflez-en dans le nez avec une plume.

Ou pilez des feuilles de morelle, & humectez souvent de son jus la narine où est le polype, avec un petit linge attaché au bout d'un chalumeau, que l'on trempe dans ce suc.

Ou incorporez avec du miel de la poudre d'oignon d'arum, ou pied de veau, appliquez ce mélange sur le nez.

POLYPODE. Plante qui croît sur les vieilles murailles, & les troncs des vieux arbres: ses feuilles imitent celles de la fougere: sa racine est employée dans les remedes: la meilleure est celle qui est au bas des chênes, & qui est bien nourrie: elle purge la bile recuite: elle est fort bonne aux obstructions du foye & de la rate, au mal hypocondriaque, au scorbut: elle est purgative, mais on ne l'ordonne jamais seule, elle ne ferait pas assez d'effet. Ainsi elle purge doucement l'humeur mélancolique, lorsqu'on en fait bouillir une demi-once avec les boutons de houblons, & des pommes reinettes.

POMMADE pour rafraîchir le teint, & ôter les rougeurs. Faites blanchir dans l'eau une livre de panne de porc mâle, & pour cela, faites la tremper huit ou dix jours, ayant soin de la changer d'eau trois fois le jour; la battant dans l'eau avec une spatule de bois: étant devenue bien blanche, laissez-la égoutter: mettez-la dans un pot de terre neuf, avec une once & demi des quatre semences froides pilées; deux ou trois pommes de reinette coupées en morceaux;

un morceau de rouelle de veau, grand de quatre doigts, faites bouillir le tout au bain-marie pendant quatre heures; passez votre pommade par un linge bien serré; laissez tomber la coulure dans une terrine, que vous mettez après sur les cendres chaudes; ajoutez-y une once d'huile d'amande douce, & une once de cire-vierge blanche: le tout étant fondu & mêlé, retirez-le du feu, & battez cette pommade avec la spatule, jusqu'à ce qu'elle soit froide.

POMMADE pour les cheveux & perruques. Prenez de la panne de porc mâle, la quantité que vous voudrez, selon ce que vous voulez faire de pommade; coupez-la par morceaux; mettez-la tremper dans l'eau pendant huit ou dix jours; changez l'eau trois fois le jour; battez-la dans l'eau avec une spatule de bois; étant bien blanche, laissez-la égoutter; mettez-la dans un pot de terre neuf, avec chopine d'eau de rose, & un citron piqué de cloux de géroselle; mettez-la sur le feu; laissez-la bouillir jusqu'à ce que l'écume soit un peu rousse; écumez-la, retirez-la du feu; passez-la par une étamine; étant refroidie, battez-la dans de l'eau fraîche; ensuite dans de l'eau de rose; après quoi, ayez des plats de terre de même grandeur par couples; étendez la pommade également de l'épaisseur d'un pouce; couvrez le de son pareil, & ainsi des autres; au bout de douze heures, répandez-y des fleurs; étendez-la de nouveau, pour y mettre des fleurs fraîches, continuez dix ou douze jours; jusqu'à ce qu'elle ait pris l'odeur: ensuite ferrez-la dans des pots.

POMMES. Les pommes sont le fruit du pommier. En voici les meilleures especes.

La Reinette blanche. Elle est tendre, n'a pas l'eau si relevée que les autres.

La Reinette grise: elle est plus ferme que la blanche, elle a l'eau sucrée & relevée; c'est la meilleure de toutes.

La Reinette franche, grosse, jaunit en mûrissant, elle est tiquetée de points noirs, a l'eau sucrée: on en fait des compotes.

Pomme de Rambour, grosse; ronde, verte d'un côté, & mêlée de rouge de l'autre: ces pommes ne sont bonnes qu'en compote.

Pomme de Calville, rouge, grosse, plus longue que ronde, d'un goût vineux.

Pomme de Calville, blanche, à côté de melon, a un goût relevé, & est plus estimée que la rouge.

La pomme d'Or, ou Reinette d'Angleterre, belle, de moyenne grosseur, plus longue que ronde, jaune & tiquettée de points rouges, son eau sucrée.

La pomme de Fenouillet, assez semblable à une petite Reinette; d'un fond violet, couvert d'un gris roussâtre, la chair fine, l'eau sucrée.

Pomme violette. Espèce de gros fenouillet, grosse, presque ronde, mêlée de rouge du côté du soleil, la chair blanche & délicate, l'eau douce & très-sucrée.

La pomme d'Api, petite, d'un rouge vif du côté du soleil, blanche de l'autre, la peau fine, l'eau douce & sucrée.

La pomme de Bardin, ni grosse, ni petite, grise, & d'un rouge brun, l'eau sucrée.

Moyen pour conserver une ample récolte de pommes, & les empêcher de pourrir. On doit choisir d'abord celles qui sont parfaitement saines, & les porter dans une chambre où on les pose sur des clayes, en les séparant les unes des autres.

2°. Fermer exactement les portes & les fenêtres de cette chambre, y allumer du feu avec du bois de sarment, & faire en sorte que ce bois fasse beaucoup de fumée, & qu'il remplisse toute la chambre, ce qu'il faut faire pendant quatre ou cinq jours: les pommes étant ainsi séchées par cette fumée, les mettre dans une caisse avec de la paille menue de froment, observant qu'elles ne se touchent point, commençant par un lit de paille, puis des pommes, & finissant par un lit de paille, après quoi on ferme la caisse: les pommes se conservent dans toute leur bonté pendant une année entière.

COMPOTE de pommes de Reinette avec la peau. Prenez une demi douzaine de pommes de Reinette;

coupez-les en deux; ôtez-en les cœurs; piquez-les avec la pointe d'un couteau; mettez-les à mesure dans l'eau; puis retirez-les; mettez-les dans une poêle avec un quarteron de sucre, & un demi-septier d'eau; faites-les cuire à petit feu, jusqu'à ce qu'elles soient bien molletes: si le sirop n'est point assez doux, on peut lui donner un bouillon ou deux.

COMPOTE de pommes pelées. Elle se fait de la même manière, si ce n'est, que lorsqu'elles sont bien molletes; on les tire pour les mettre dans une porcelaine, & on fait consommer le reste du sirop jusqu'à ce qu'il soit en gelée, & il est tel lorsqu'on le voit tomber à grosses gouttes, & qu'il ne coule pas par fil; alors on le verse sur le fruit.

COMPOTE à la Portugaise. Après avoir coupé les pommes comme ci-dessus, on les met dans une tourtière avec son couvercle, & du sucre en poudre dessus & dessous; on les met sur le feu, on couvre la tourtière de son couvercle; on met du feu dessus, & on les fait cuire, jusqu'à ce que le sucre soit bien roux.

GELÉE de pommes. Mettez sur le feu dans une poêle, avec de l'eau, des pommes de Reinette coupées par morceaux; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles viennent en marmelade; passez cette décoction à travers un linge ou tamis, & jetez-la dans une quantité nécessaire de sucre, que vous faites cuire à cassé: faites bouillir le tout légèrement, entre lissé & perlé, & écumez avec soin: au reste, pour une pinte de jus, il faut trois quarterons de sucre. On peut faire une gelée de poires de la même manière.

MARMELEDE de pommes. On la fait de même que celle des poires de Roufflet. Voyez POIRES.

Les pommes de Reinette sont d'un grand usage dans les remèdes: elles sont pectorales, rafraîchissantes, chassent la mélancolie, lâchent le ventre. Le sirop de pommes simple est salutaire dans les maladies causées par la tristesse & le chagrin.

Le sirop de pommes composé, & laxatif: si on

met infuser du fené dans ce syrop, ce sera un purgatif agréable, & spécifique pour les mélancoliques & les hypocondriaques.

POMMIER cultivé. (le) Soit nain, soit à plein vent, se multiplie par les pépinières qu'on fait de pepins de marc, ou par des plants enracinés, ou par des boutures: la voie la plus courte est de les greffer sur un pommier sauvage, ou le paradis. Le pommier, ainsi que le poirier, veulent être labourés deux fois l'an: on élague la tige à hauteur d'homme; on répand sur son pied de la lie de vin vieux; on fume les pommiers avec du fumier de mouton, ils fleurissent au printems; on cueille les pommes à la mi-Septembre.

Les pommes sont le fruit du pommier. Elles viennent en Eté & en Automne: il y en a de beaucoup d'especes. Voyez POMMES.

POMMIER champêtre, ou planté en pleins champs. Les pommes qui en viennent ne sont bonnes que pour faire le cidre: il en est de même des poires que l'on plante ainsi. Le pommier de cette espece est bas & tortu; ses feuilles sont grosses & cendrées, jaunes en dedans; il lui faut une terre grasse & un peu humide, & une exposition au midi. On le multiplie par les pépinières, ou par des plants enracinés, ou des boutures, ou en les greffant sur des pommiers sauvages, ou sur des pruniers, pêchers, coignassiers: c'est la voie la plus sûre & la plus prompte.

Le poirier champêtre vient de la même maniere que le pommier; le meilleur est de le greffer sur quelque sauvageon, de son espece. Pour cet effet, on doit avoir des pépinières de jeunes plants ou pepins, & garnies de plants de différens âges: on greffe les fruitiers au bout de trois ou quatre ans, selon leur force. Au reste, dans les terres labourables on doit les planter fort au large, environner les arbres de bons pieux, de peur que la charrue ne les offense; les labourer, tant le pommier que le poirier, deux fois l'an dans les premières années, & les déchausser au moins tous les trois ans pendant

dans l'hiver couper avec soin tout ce qu'on trouve de bois mort: les écheniller au printems; les fumer avec du fumier de mouton & d'âne ou du marc de raisin & de Pommes. Ces arbres rapportent ordinairement la troisième année; le Poirier est à la vérité un peu plus tardif, mais il dure plus longtemps. On fait le cidre & le poiré des fruits de ces arbres: on peut garder les meilleures pour les faire cuire & servir dans le ménage.

Le bois de Poirier & de Pommier, sert pour les ouvrages de menuiserie: on en fait des planches longues de six à neuf pieds, d'un demi pouce d'épaisseur.

POMPE, Machine hydraulique, d'une grande commodité pour élever les eaux des rivières, des lacs, des étangs, des canaux, des puis, pour conduire les eaux où l'on veut, selon les différens besoins, & faciliter les arrosemens. Une pompe est composée d'un tuyau dont la principale partie est appelée corps de Pompe, & le reste tuyau montant, d'un piston, qui est un gros bout cylindrique, qui a son jeu dans le corps de la pompe, & de deux soupapes par où entre l'eau: il y a plusieurs sortes de Pompes, mais elles peuvent toutes se réduire à deux, sçavoir:

1°. La Pompe aspirante est celle, qui par le mouvement d'un piston creux, garni d'une soupape, attire l'eau au-dessus de la soupape du corps de Pompe, jusqu'à la hauteur de trente-un pieds ou environ, selon la pesanteur de l'air, qui est la cause de cet effet. Ce piston éleve en même-tems l'eau qu'il avoit fait passer au-dessus de la soupape en s'abaissant: c'est la Pompe la plus simple de toutes.

2°. La Pompe refoulante & de compression, c'est celle qui, à la différence de la première, a son tuyau montant, à côté du corps de Pompe, & dont le corps de Pompe même, & le piston, sont à peu près semblables à une seringue ordinaire, parce que le piston n'étant pas creux, & n'ayant pas de soupape comme les autres, l'eau ne passe pas au travers, mais il l'attire seulement, en s'élevant au des-

fus de la soupape du corps de Pompe , & la pousse en s'abaissant au-dessus de l'autre soupape , qui est au bas du tuyau montant : on peut ajouter à ces deux sortes de pompes : la pompe mixte ; elle est composée en partie de la pompe aspirante , & en partie de la refoulante.

PONCIREs. On appelle ainsi les gros Citrons ; ils ont peu de jus , mais on fait ordinairement de leur écorce , une excellente confiture , parcequ'ils l'ont épaisse.

PONTE. C'est le tems où un oiseau pond un certain nombre d'œufs , avant que de couvrir.

PORC. Voyez COCHON.

PORC SALE. Le tems de saler le Porc , est depuis la Saint Martin , jusqu'au carnaval. Manière de saler le porc. Coupez par morceaux la chair du Porc qu'on vient de tuer , après en avoir tiré les entrailles & le sang , qui servent à faire du boudin : des andouilles & des saucisses ; & après avoir laissé évaporer la plus grande humidité de la chair , étendez tous les morceaux les uns après les autres sur le saloir , qu'il seroit bon d'avoir imbibé auparavant avec de l'eau de genièvre ; frottez-les de sel avec la main , de manière qu'il n'y ait pas le moindre petit endroit qui n'en ait été pénétré : à mesure que vous salerez ces morceaux , arrangez-les sur la table , serrés l'un contre l'autre , & entassés par lits ; laissez-les pendant huit jours en cet état ; au bout de cet espace , changez-les de situation , en mettant dessous , ceux qui étoient dessus ; & frottez de sel les endroits où il n'y en auroit pas eu assez ; dérangez-les ainsi jusqu'à ce que le lard paroisse luisant ; alors battez chaque pièce avec un bâton pour en ôter le sel superflu ; puis attachez-les à un ratelier ; dans un endroit à l'abri de la chaleur. Mais pour le garder plus long-tems , il faut auparavant le faire enfumer à la cheminée.

Autre manière. Après avoir ôté le dedans , les jambons , les épaules , la tête , & autres gros morceaux ; fendez tout le reste en deux parties ; salez-les bien ; passez dessus , & par deux ou trois fois ,

un rouleau à force de bras ; pour faire pénétrer le sel , & de deux jours en deux jours : puis pendez le salé au plancher ; & salez de même les pièces que vous avez levées.

La graisse ou panne de Porc est émolliente & résolutive , elle entre dans les cataplasmes & ramollit les tumeurs. Elle est spécifique contre les brûlures si on la jette bouillante goutte à goutte sur des feuilles de laurier , desquelles on enduit la partie brûlée. On l'emploie contre la toux violente : on se sert d'une couenne de lard dans l'esquinancie ; elle sert à faire plusieurs onguens : la fiente de Porc arrête les hémorragies.

Miel de porc préparé , Remede sudorifique : manière de les préparer. Prenez des vessicules de miel de Porc mâle en tel nombre que vous voudrez : ouvrez-les pour en faire sortir la liqueur , & la mettez au bain-marie dans un vaisseau de terre vernissé , pour la faire évaporer jusqu'à consistance de gomme épaisse ; puis faites-la sécher lentement dans une étuve jusqu'à ce qu'elle soit réduite en masse assez dure pour être mise en poudre subtile , que vous passerez par un tamis de soie. Prenez une once de cette poudre & une once de poudre de vipere ordinaire , ou de celle qui est faite avec le cœur & le foie de vipere , & qui est la meilleure ; mêlez-les exactement , & gardez ce mélange dans une bouteille de verre bien bouchée.

PORC ÉPIC (le) est un gros hérisson qui a les piquans plus longs & plus mobiles ; il est rare en France.

PORREAUX. Plante potagère composée de plusieurs feuilles blanches collées les unes contre les autres , & qui deviennent vertes en sortant de terre : on les sème au mois de Mars en terre bien préparée & à plein champ : on les replante au mois de Mai en planche labourée sur des alignemens tirés au cordeau , espacés de quatre à cinq pouces , en des trous profonds de six pouces , & espacés de quatre , on doit couper l'extrémité des racines & des feuilles , puis les arroser & le serfouir : on doit les couvrir de grand fumier dans les tems de gèlées.

POSSESSEUR de bonne foi. On appelle ainsi celui qui a acquis à titre translatif de propriété, comme par achat, & par legs, une chose de celui qu'il croyoit en être propriétaire. Ce possesseur à cause qu'il l'est de bonne foi, a deux avantages; 1°. il fait les fruits siens; 2°. il peut acquérir la propriété de la chose par le moyen de la prescription.

POSSESSION immémoriale. C'est une possession qui a duré pendant plus de cent ans, ou celle qui excède la mémoire des hommes les plus anciens: ainsi, s'il s'agit de la situation de certains lieux pour lesquels il y a procès; celui-là sera dit avoir une Possession immémoriale qui justifiera par les plus anciens du lieu, que la disposition des lieux a toujours été telle qu'il la soutient.

POTAGE, soupe; sorte de mets composé de pain coupé par tranches, & qu'on a fait tremper dans du bouillon tout chaud.

POTAGE à la viande. La meilleure viande pour faire du bon bouillon, & par conséquent un bon Potage, est la tranche de bœuf, la culotte, le milieu du trumeau, le bas de l'ailoy & le giste à la noix. La viande doit être saine, & fraîchement tuée, pour donner du goût au bouillon. Il faut d'abord écumer le pot: y mettre du sel, & ensuite toutes sortes de bonnes racines bien ratissées & lavées comme celeri, oignons, carottes, panais, poireaux, choux: faites bouillir doucement le pot jusqu'à ce que la viande soit cuite, & passez le bouillon dans un tamis.

POTAGE aux herbes en gras. Faites cuire dans du bouillon & dans une petite marmite toute sorte d'herbes bien épluchées, telles que l'oseille, la laitue, le cerfeuil, le pourpier, un peu de celeri: quand elles sont cuites, faites mitonner le potage, & mettez vos herbes dessus.

POTAGE aux choux en gras. Faites blanchir la moitié d'un chou avec un morceau de petit lard coupé en tranches: ficelez le chou & le lard chacun à part, & faites-les cuire également à part dans une petite marmite avec du bouillon gras; l'un & l'autre étant cuits, faites mitonner votre potage, & mettez les choux par-dessus.

POTAGE au ris en gras. Lavez à l'eau tiède trois ou quatre fois un quarteron plus ou moins de ris; faites-le cuire à petit feu pendant trois heures avec de bon bouillon & du jus de veau, quand il est cuit, dégraissez-le.

POTAGE en maigre. Il se fait avec de bonnes herbes, comme cerfeuil, pourpier, laitue, oseille, quelques oignons, une quantité suffisante de beurre: si on est dans la saison des pois; ajoutez-en. Faites bouillir le-tout ensemble; passez-le en purée claire, délayez cinq ou six jaunes d'œufs avec le quart de ce bouillon, & mettez-les dans le potage lorsque vous voudrez le servir.

POTAGE à l'eau. Mettez dans une marmite de trois pintes, plus ou moins, un quartier de chou, deux panais, six oignons, un pied de celeri, trois ou quatre navets, un peu de persil, faites un paquet avec de l'oseille, poirées, cerfeuil: liez dans un petit linge un demi litron de pois; faites bouillir le tout pendant trois heures: assaisonnez-le du sel qu'il faut; passez le bouillon dans un tamis: faites mitonner le Potage, & garnissez-le avec les légumes qui font dans la marmite.

POTAGE de lentilles en maigre. Mettez cuire des lentilles avec un bouillon de racines. Faites roussir dans une casserole, un bon morceau de beurre, un oignon coupé par tranches, une carote, un panais; mouillez d'un bouillon de poisson: assaisonnez-les de deux ou trois clous, basilic, persil, ciboule, rocamboles, champignons; croutes de pain: laissez mitonner le tout. Les lentilles étant cuites, écrasez-les; videz-les dans la casserole où est le coulis & les laissez mitonner: passez le coulis, tenez-le chaud; mettez-y une cuillerée de lentilles entières; faites mitonner des croutes de bouillon de poisson; mettez un petit pain farci au milieu, & jetez votre coulis sur votre Potage.

POTAGE d'oignons au roux en maigre. Pelez trois ou quatre douzaines d'oignons, & d'une égale grosseur: farinez-les; faites-les frire dans du beurre: dès qu'ils ont pris belle couleur, tirez-les; laissez-les

égouter : mettez-les dans une petite marmite ou pot de terre. Mouillez-les d'un bouillon de poisson : faites mitonner des croutes du même bouillon, & mettez sur votre Potage un cordon d'oignon roux, & jetez le bouillon par-dessus les oignons.

POTAGE, ou soupe au lait. Mettez du bon lait dans une casserole sur un fourneau avec du sucre à proportion, un morceau de canelle en bâton, une feuille de laurier, un peu de sel. Lorsqu'il veut bouillir, délayez avec un peu de lait six jaunes d'œufs frais ; passez-les dans une étamine ; versez-les dans le bouillon de lait, que vous remuez toujours jusqu'à ce qu'il soit un peu lié. Faites sécher au feu des tranches de mie de pain fort minces ; arrangez-les au fond du plat : faites les mitonner avec du bouillon de lait prenant garde qu'il ne bouille, & versez le reste du bouillon sur le pain.

POTAGE de citrouille au lait. Coupez de la citrouille en dez bien menus, passez-les à la casserole, avec bon beurre, assaisonnez de sel, persil, cerfeuil, fines herbes : mettez-les dans un pot de terre avec lait, bouillon, & dressez-les sur des croutes mitonnées.

POTAGER (Jardin) C'est celui où l'on cultive les légumes & les autres herbes qui servent à la cuisine. Un Potager ne fait pas à la vérité une impression éblouissante, comme le parterre, mais il attire plus long tems les Spectateurs, parce qu'il renferme dans son sein, une infinité de plantes qui servent de nourriture à l'homme & même de remède.

Un Potager pour être bien situé, doit avoir un bon fond de terre, c'est-à-dire, qui tiennne le milieu entre la terre ferrée & la terre legere, être dans une exposition favorable telle que celle du Midi, & au défaut celle du Levant, la pire, est le Nord ; avoir un terrain bien distribué & la commodité de l'eau. On doit garantir le potager des vents les plus à craindre, à l'aide d'une muraille fort élevée, ou en le plaçant, si on peut, à l'abri d'une colline.

Pour bien distribuer un potager, on doit d'abord prendre le terrain suffisant le long des quatre murs ; 1^o, pour y mettre des arbres en espaliers ; 2^o, pour

les plattebandes qui doivent regner autour des quarrés, & dans le milieu desquelles on met des arbres en buisson ; 3^o, pour les allées, le long desquelles on fait des bordures, ou de fraisiers, ou de violettes. Ensuite, si le jardin est spacieux, on partage tout le terrain du milieu en quatre grands quarrés, que l'on divise, si on veut, en quatre autres plus petits : on pratique deux petites allées, l'une sur la longueur du terrain, l'autre sur sa largeur. C'est sur ces divers quarrés que l'on distribue par un exact alignement, les planches sur lesquelles on fait venir les plantes potageres. Ces planches sont des quarrés ordinairement de la même longueur que le quarré même dont elles font partie, & larges de quatre pieds. On sème, ou l'on plante sur chacune de ces planches les plantes potageres chacune en sa saison : ainsi, il doit y avoir un quarré pour les laitues, un pour les asperges, deux pour les artichaux, un pour les pois, fèves & haricots, un pour le persil, cerfeuil, pimprenelle, ainsi des autres : on y fait ordinairement des herbes fines en bordure. Comme il y a des plantes passageres, on doit savoir combien de tems chaque plante occupe l'endroit où elle est mise, pour y en mettre aussitôt d'autres à la place, afin qu'il ne reste point de terre inutile : ainsi le quarré des laitues qu'on replante pour le printems, peut être employé en chicorée blanche pour l'automne & l'hiver : celui des pois, pour les choux d'hiver, ainsi des autres. Au reste, les allées & les sentiers doivent être toujours tenus plus hauts que les quarrés.

POTION (la) est un médicament liquide fait avec des eaux distillées, auxquelles on ajoute des poudres, des confectons, des sels, des huiles, des syrups qui la rendent trouble. Elle est correctrice quand on ne la donne que pour corriger les humeurs : elle est purgative, lorsqu'on y dissout des purgatifs.

POTIRON, espece de citrouille qui produit un rond parsemé de petites tubercules. V. CITROUILLE.

POTS à fleurs. Ceux qui sont les plus estimés doivent avoir autant de hauteur que d'ouverture. Le fond doit en être plus étroit que l'entrée de deux ou

trois doigts, troué par en bas, mais peu, pour écoulér l'eau; & on doit les poser sur des petits carrés de pierre & non sur la terre nue, afin que les vers n'y trouvent point d'entrée: les pots vernissés sont les meilleurs.

POUDRE purgative pour les gens de la campagne. Prenez une once de Jalap, & demi once de gomme gutte: mettez le-tout en poudre; mêlez-le, & gardez-le pour l'usage. Si on veut qu'elle opère mieux, faites une infusion de deux gros de fené dans un verre d'eau, & vous y dissoudrez huit ou dix grains de cette poudre.

La prise de cette poudre est de six ou sept grains d'orge pour les enfans depuis quatre ans jusqu'à sept, & depuis sept jusqu'à quinze, de dix à douze grains, & pour les autres âges, de vingt grains jusqu'à trente. Cette poudre est spécifique pour l'enflure; mais on doit s'en abstenir dans toutes les affections de poitrine.

POUDRE contre les vers. Prenez *semen contra*, quatre onces; feuilles de fené, une once; coriandre préparée & corne de cerf en poudre, de chacune demi-dragme: mêlez le tout ensemble réduit en poudre.

POUDRE de sympathie. Prenez une livre de vitriol romain: réduisez-la en poudre; faites sécher cette Poudre au soleil au plus fort de l'été: mettez de cette Poudre sur la plaie avec un peu de charpie, & un astringent par-dessus composé de blancs d'œufs & de vinaigre. On emploie cette Poudre contre toute sorte d'hémorragies.

POUDRE à tirer (la) est composée 1°. de nitre ou salpêtre, c'est ce qui lui donne la force; 2°. de soufre, c'est ce qui lui fait prendre feu; 3°. de charbon pilé pour lier la composition. La bonne Poudre doit être de couleur cendrée ou plombée, & tirer un peu sur l'obscur. Pour éprouver si elle est bonne, on verse sur un papier blanc un peu de poudre, comme la contenance d'un dez à coudre: on y met le feu avec un charbon ne touchant la poudre que légèrement. Si la Poudre en prenant feu s'élève en l'air, & ne brûle point le papier, ne lui laissant qu'une tache grise,

elle est très bonne: en un mot moins la poudre brûle le papier, meilleure elle est.

POUDRE à poudrer. On la fait avec de l'amidon le plus blanc; le plus sec & le plus fin: sur huit livres on y mêle une livre d'iris, racine qui sent naturellement la violette, une poignée d'os de bœuf brûlés jusqu'à blancheur, & bien pilés, on passe le tout par un tamis de crin fort délié.

POULAILLER, lieu où les poules se perchent & où elles pondent. Le poulailler doit former un carré long & placé dans quelque coin de la basse cour, à l'abri du grand froid & du grand chaud: les ouvertures & portes doivent être tournés à l'Orient il est bon que les murailles soient bien construites, blanchies en dehors & en dedans, & à l'abri des fourins & autres animaux qui nuisent aux poules: les ouvertures garnies d'un treillis de fer assez large pour donner du jour, & assez étroit pour que les bêtes ennemies n'y entrent point. Il y doit avoir des paniers attachés à la muraille avec du foin dedans, & où les poules puissent pondre. On met auprès du Poulailler une espèce de fumier qu'on appelle une verminière qui sert à engraisser la volaille: pour cet effet on remplit un trou creusé en pente, de beaucoup de terreau qu'on arrose de sang de bœuf; on y répand un peu d'avoine: on remue le tout, comme si on le labouroit, il naît sur ce fumier une grande quantité de vers & d'herbes.

POULARDE, jeune poule engraisée. Diverses manières d'apprêter les poulardes; 1°. à la broche, ce ne doit-être que quand elles sont tendres: lorsqu'elles sont plumées & bien mortifiées, faites-les blanchir sur la braise; épilchez, ficelez & bardez-les: étant presque cuites, débardez-les, pannez-les d'une mie de pain: faites-leur prendre une belle couleur.

2°. Au gros sel: pour cet effet videz-les, trouffes les pattes en dedans, faites-les blanchir un moment, bardez-les de lard; mettez-les cuire dans la marmite: étant cuites, servez-les avec un peu de bouillon & du gros sel par-dessus. On accommode de même les chapons.

3°. En ragoût à la bourgeois. Videz la pou-

lard, trouffez-lui les pattes dans le corps ; mettez dans une casserole un peu de bon beurre, deux oignons coupés par tranches : mettez la Poularde dessus, l'estomac en dessous ; couvrez-la de deux oignons, par tranches, de filets de deux racines, d'un bouquet de fines herbes, d'un peu de sel ; faites cuire le tout sur la cendre chaude : à moitié de la cuisson, mettez-y un demi-verre de vin blanc ; étant cuite, dégraissez-la & mettez-y un peu de canelle.

4°. A la Sainte Menehault. Epluchez & vuidez des poulardes fines, trouffez les pattes dans le corps, fendez-les sur le dos : étendez-les sur la table ; battez-les ; ôtez les os des cuisses ; mettez des tranches de veau dans une casserole sur un fourneau, & lorsqu'elles commencent à s'êver, mettez-y un peu de farine ; mouillez-les de bouillon ; rangez vos Poulardes dans la casserole, après les avoir piquées de quelques lardons de gros lard ; assaisonnez-les de sel, poivre, fines herbes & épices, persil haché, oignons, & bardes de lard dessus ; faites-les cuire à petit feu ; arrosez-les à mi-cuisson d'un gobelet de lait avec crème : lorsqu'elles sont cuites, laissez-les refroidir dans leur jus ; alors frottez-les de graisse, pannez les de mie de pain & faites-les prendre couleur sous un couvercle ; dressez-les sur un plat, & mettez-y de l'essence de jambon dessus.

5°. En fricandeaux. Faites blanchir une ou deux Poulardes sur la braisê : coupez-les en deux par le dos, le long des reins & le milieu de l'estomac : applatissez-les avec le plat du coupret ; piquez-les de menu lard ; mettez les deux moitiés de Poulardes dans une casserole, que vous aurez garnie d'un morceau de rouelle de veau ; d'une tranche de jambon : ajoutez-y douze champignons, un oignon, sel, poivre, fines herbes : fines épices : mouillez moitié d'eau & moitié de bouillon ; faites cuire le tout, mais point trop, cela fait, retirez les viandes, ne laissez que le jus ; dégraissez-le ; faites-le diminuer ; remettez alors vos moitiés de poulardes dedans le lard en dessous, & remuez pour leur faire prendre belle couleur & les glacer ; ensuite retirez-les de la casserole, & les dressez dans un plat.

6°. Aux olives. Faites rôtir des poulardes bien tendres avec une barde de lard sur l'estomac : faites un ragoût composé d'un peu de persil haché, & passez-le avec un peu de lard & farine ; mettez-y deux cuillérées de jus, un verre de vin blanc, des câpres hachées, des anchois, des olives, une goutte d'huile d'olive, un bouquet de fines herbes : liez la sausse avec du coulis ; coupez les jambes des Poulardes à la jointure, & ficellez aux aîles, aux cuisses, & à l'estomac ; écrasez-les un peu & mettez-les dans la sausse.

POULE, la Poule est la femelle du coq. Les bonnes poules, & dont on fait le plus de cas : sont de moyenne grandeur & noires : elles ont la chair plus délicate & pondent davantage ; celles qui ont la tête grande, la crête rouge, les jambes & les pieds jaunes, l'œil éveillé, ne sont pas moins bonnes & fécondes : celles qui ont les ergots hauts montés pondent moins : celles qui sont trop grasses pondent peu.

La chair de poule nourrit beaucoup, humecte & rafraîchit : elle est salutaire aux convalescens & aux personnes délicates & qui sont peu d'exercice. La meilleure est celle des jeunes poules bien nourries, & qui n'ont point encore pondu ; les vieilles poules ne sont bonnes que pour les bouillons.

Les Poules de Caux sont les plus estimées pour la tendresse & la délicatesse de leur goût.

La chair de poulet a les mêmes qualités que celle de poules, mais elle est plus délicate & plus succulente ; ainsi on doit manger le poulet rôti & la poule bouillie, le poulet est meilleur à deux ou trois mois qu'en tout autre tems, sur-tout lorsqu'il est gras & tendre.

Les jeunes poules commencent à pondre dès le mois de Février quand il est modéré, & donnent plus d'œufs que les vieilles : mais celles-ci valent mieux pour couver.

On doit avoir des coqs à proportion du nombre des poules : un peut suffire à douze ou quinze.

Leur nourriture pendant l'hyver ce sont toutes les criblures & les vanneries de grains, entremêlées de quelques herbes qu'on hache, ou de quelques fruits

selon la saison, & du son bouilli : on leur donne de l'avoine pure lorsqu'on veut qu'elles pondent. On peut leur donner encore de l'orge moulu, de la vesce, du millet, du panis : on prétend que l'orge à demi cuit leur fait pondre de gros œufs.

Les lupins qui sont des pois plats & amers ne leur valent rien : on fait aussi un fumier exprès qui engendre beaucoup de vers qu'elles mangent. Voyez Fumier. On donne aussi quatre ou six onces de grain par jours aux poules qui sortent, & huit à celles qu'on tient enfermées.

Les Poules demandent du soïn : on doit leur donner à manger au lever du soleil & vers son coucher, & toujours dans le même endroit : ouvrir soir & matin le poulailler, laisser toujours un œuf dans chaque nid : nettoyer de tems en tems le poulailler, ainsi que les bâtons & les huchoirs ; le parfumer de thim ou de genièvre pour tenir la vermine : renouveler la paille ou le soïn des nits tous les quinze jours ; les garantir des belettes, fouines & autres animaux.

On doit se défaire de celles qui sont trop vieilles pour pondre ou couver, & de celles qui cassent & mangent leurs œufs.

Les Poules qu'on doit engraisser sont les ergotées, celles qui chantent, qui grattent, qui appellent comme le coq : on leur arrache les grosses plumes : on les enferme dans un lieu séparé, & on les nourrit avec de la pâte d'orge, du millet, du son, des coffes de ris, panicle & avoine : elles engraisent aisément dans les mois de Janvier & Février.

Les poules ne laissent pas de pondre sans le commerce avec les coqs ; mais ces œufs ne sont pas si sains que les autres & ne valent rien pour donner à couver, parce qu'il n'y a point de germe.

Lorsque les Poules ; après leur ponte, qui est ordinairement de dix-huit à vingt œufs qu'elles pondent de suite, commencent à glocher, on doit leur préparer un nid pour les y mettre : il doit être dans un lieu retiré, creux dans le fond & garni de soïn : on ne doit pas mettre à couvert celles qui n'ont pas deux ans, ni celles qui sont farouches, ou qui ont de grands

ergots, faire choix de celles qu'on appelle franches, c'est-à-dire, qui ne prennent pas facilement l'épouvante, & qui sont d'une complexion forte, & sont éveillées.

Quand la couvée est avant le mois de Mars, on donne douze œufs à la poule ; au mois de Mars quinze : au mois d'Avril & au tems chaud autant qu'elle en peut embrasser. Ceux qui sont les plus gros, les plus frais pondus, c'est-à-dire qui n'ont que neuf à dix jours, & qui étant mis dans l'eau demeurent au fond sont les meilleurs pour donner des poulets.

On doit bien se garder de remuer souvent les œufs pendant le tems de la couvée ; on peut seulement les tourner une fois ou deux pendant que la Poule n'y est pas, afin qu'ils sèchent également par tout.

La couvée dure vingt-un jours : au bout de ce terme on visite la Poule, on écoute pour voir s'il n'y a pas quelque poussin qui crie le lendemain : on compte le nombre des poulets ; on ôte les coques écloses, mais il est plus sûr de ne toucher au nid que quand tout est éclos. Si on n'entend pas crier les poulets trois jours après le terme de la couvée, c'est signe que les œufs sont clairs : ce qui peut arriver par plusieurs accidens, & entre autres par le tonnerre, qui les corrompt quelquefois d'un seul coup : en ce cas on doit les ôter & les jeter.

Lorsque les poulets sont tous éclos, on les met au fond d'une futaie l'espace d'un jour dans un lieu chaud, & on leur donne de tems en tems un peu d'air. Le lendemain on les met dans une espece de cage dans un lieu exposé au soleil : on les nourrit pendant quinze jours, d'abord avec de l'orge bouilli ou du millet crud, ou avec de la farine d'orge, ou des feuilles de poireaux hachées menu & de l'eau bien nette : on les fait sortir de tems en tems pour les fortifier, & les accoutumer à l'air, mais jamais par un mauvais tems : on peut en donner à mener à une seule Poule jusqu'à vingt cinq ou trente, & on remet les autres meres pour couver de nouveau.

Le tems de chaponner les poulets, c'est lorsqu'ils ont quitté la poule qui les mene : on laisse les plus

hardis & les plus éveillés pour devenir coqs. Pour ceux qu'on veut chaponner, on leur fait une incision à la partie qui enveloppe les testicules, on les en tire avec le doigt, on cout la plaie, & on la frotte avec du beurre frais.

Si on veut avoir des poulets en hyver, on doit user pour cela de la méthode suivante qui a été éprouvée. On prend une poule d'inde après Noël; on la met dans un lieu bien chaud: on lui donne vingt-cinq œufs à couvrir; dans dix-huit ou vingt jours les poussins éclosent: on les met chaudement dans un panier avec de la plume durant cinq ou six jours, & on les nourrit à l'ordinaire tant qu'ils sont sous l'aile de la mere.

On fait un bon profit sur les poules en portant leurs œufs aux marchés voisins, ainsi que les poulets, & de ces derniers depuis le commencement du printemps jusqu'au mois d'Octobre, parce qu'on a soin de mettre les poules couvrir de bonne heure: on y porte les poulardes depuis le mois d'Août jusqu'en Mars; ensuite les chapons. Voyez Volaille & Dindons.

POULES D'EAU. Oiseau aquatique, dont le corps est grêle, la tête petite, les plumes de différente couleur, le bec long & noir, la queue courte, les jambes oblongues qui lui servent à marcher dans l'eau, quoiqu'elles ne nagent pas parfaitement: elles sont estimées même pour les bonnes tables lorsqu'elles sont jeunes & grasses: leur chair est fort nourrissante, mais elle ne se digère pas facilement. On chasse ces oiseaux au fusil, & on les prend avec des hailliers de quinze à vingt pieds de long autour des étangs & des ruisseaux, au milieu des herbiers & des joncs, où ils se tiennent dans le mois de Mai, Juin & Juillet. On prend de même les Rastes de genêt & Rastes d'eau, ceux-ci sont de petites Poules d'eau.

POULES D'INDES. Voyez DINDONS.

POULETS. On en distingue de différentes sortes; les poulets à la Reine, sont les plus petits & les plus estimés: les poulets gras sont les plus forts & sont aussi estimés: on les met à la broche: des Poulets communs on fait des fricassées.

Maniere de faire rôti les Poulets gras, Etant plumés & mortifiés, faites-les refaire sur la braisè; épluchez, ficelez, piquez-les de menu lard: bardez-les embrochez & les pliez de feuilles de papier: étant presque cuits, ôtez le papier; faites-leur prendre belle couleur, & les déficelez.

Différentes manieres d'accommoder les Poulets, 1°. En fricassée, Flambez, épluchez & vuidez vos Poulets: ôtez-en la peau, coupez les pattes au dessus du joint, & les petits bouts des ailes: levez les cuisses & cassez d'un coup de couteau l'os du bout du pilon de la cuisse: levez les ailes & l'estomac; étant ainsi coupés, lavez-les, faites-les blanchir sur le fourneau: mettez-les dans l'eau froide; faites-les égoutter sur un tamis: mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, beurre frais, bouquet de fines herbes, oignon piqué de clous, ris de veau, champignons, quelques truffes, sel, poivre, passez le tout sur le fourneau: mettez un peu de farine, remuez deux ou trois tours: mouillez moitié bouillon moitié eau: laissez cuire à petit feu la fricassée; étant diminuée à propos, liez-la sur le fourneau avec une liaison de trois ou quatre jaunes d'œufs délayés avec de la crème de lait, sans faire bouillir, ajoutez-y un peu de persil.

2°. A la braisè, comme les poulardes.

3°. Au jus: on ne doit employer Pour ce ragoût que des poulets gras bien fins: on les épluche, on les vuide, on détache la peau de l'estomac: cela fait, assaisonnez autant de bardes de lard que les Poulets & de la même grandeur, de sel, poivre, fines herbes, persil, ciboule, hachés & mêlés: mettez-en une sur l'estomac de chaque Poulet entre peau & chair: ficelez-les, enveloppez-les de bardes de lard: mettez-les à la broche: étant cuits, débardez-les, dressez-les dans un plat, & jetez un jus de veau dessus.

POULETS à la Tartare. Epluchez deux ou trois Poulets: coupez-les en deux; bardez-les avec le plat du coupret: mettez-les dans une casserole avec des bardes de lard, sel, poivre, fines herbes, persil, ci-

boule : laissez-les mitonner doucement jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits. Ensuite panez-les, faites-les griller sur le gril ; & servez-les avec un jus de citron pour entrée.

POULETS au verjus. Epluchez-les , vuidez-les , flambez-les avec un papier : faites une farce avec leurs foies , graisse de veau , lard blanchi , assaisonnée de sel , poivre , fines herbes : introduisez cette farce dans le corps : mettez-en un peu entre cuir & chair. En cet état , faites-les revenir dans une casserole avec beurre , lard fondu , oignon coupé en deux , clous , basilic , sel , poivre ; étant refaits , faites-les cuire à la broche : jetez dans l'eau bouillante de petites bouquets de verjus : tirez-les , égouttez-les , ajoutez-y un peu de verjus liquide : laissez-les mitonner dans un peu de coulis , & jetez cette sausse sur les poulets.

POULIOT. Plante fort basse dont les fleurs sont rouges & rondes : il croît dans les lieux champêtres & incultes , & humides. Il fleurit au mois de Juin ; il est chaud & dessicatif , d'un goût âcre & amer ; il est bon en manière de thé contre la toux opiniâtre & les rhumes invétérés. Son suc mêlé avec un peu de sucre , est excellent pour la toux convulsive des enfans.

POULS. On appelle Poul le battement que cause le sang chaque fois qu'étant poussé dans la cavité des artères il en dilate les parois. Manière de connoître le Poul. Il ne faut d'abord toucher le Poul que légèrement , se réservant d'appuyer ensuite peu à peu jusqu'à ce qu'on en sente distinctement le mouvement. Si on ne le découvre pas dans l'endroit ordinaire , on parcourra toute l'étendue du poignet en tâtant : ou bien on tâtera l'autre bras. Dès qu'on aura senti le battement du poul , on laissera les doigts dans la même situation pendant quelques minutes , pour connoître la force ou la faiblesse du poul , sa dureté ou sa mollesse , sa fréquence ou sa lenteur , son égalité ou son inégalité.

Dans un homme qui se porte bien les battemens sont égaux ; mais il varie selon les différens âges : car

il est fréquent dans les enfans , grand & fort dans l'âge viril , foible & languissant dans la vieillesse. Le Poul change encore selon les saisons ; ainsi il est plus fréquent en été , selon la différence des tempéramens : il est plus dur dans les gens sanguins & bilieux ; foible & mou dans les phlegmatiques , inégal dans les mélancoliques ; selon le différent mouvement des passions ; dans la joie il est égal & plein ; dans la tristesse foible & languissant ; dans la colere & la crainte , fréquent.

Dans les fièvres , il est beaucoup plus fréquent , élevé , plus dur que dans l'état naturel : il est cependant quelquefois languissant & concentré dans les fièvres malignes , le pourpre , la rougeole , la petite vérole , dans le commencement des redoublemens & des accès de fièvres intermittentes. En général , quels que soient les battemens du Poul , on ne peut en conclure qu'il y ait de la fièvre , si la peau n'est en même tems sèche & brûlante.

L'inspection de la langue est encore un moyen sûr pour s'en éclairer , car si elle est sèche , & qu'en y appuyant le doigt , on sente une chaleur vive & pénétrante , on ne peut douter qu'il n'y ait de la fièvre.

Dans la péripneumonie & l'asthme , le Poul est souvent foible & embarrassé , & quelquefois plus fort que dans l'état naturel : dans l'apoplexie de sang il est plein & dur ; dans la pleurésie , languissant & mou ; dans les migraines , les vapeurs , les évanouissemens , petit & enveloppé ; dans la palpitation de cœur , & lorsque le sang est embarrassé de matières étrangères , il est intermittent ; un poul petit & languissant , marque que les vaisseaux sont trop pleins , ou que le poulmon est embarrassé. Helvet.

POUMON (Maladie du) ou Pulmonie. Les personnes qui ont le poulmon affecté , ou qui sont menacées de pulmonie , peuvent user du remede suivant. Prenez gros comme la tête , de pulmonaire attachée sur l'écorce des vieux chênes , lavez-la , & l'épluchez : mettez dessus trois pintes d'eau dans une cruche de terre non plombée : faites bouillir le tout jusqu'à la réduction de moitié ; passez-le par un linge blanc ,

& sur chaque chopine de décoction, mettez une raisonnable quantité de miel de Narbonne : faites bouillir la décoction demi quart-d'heure, & écumez-la ; & faites-en prendre tous les matins un grand verre jusqu'à parfaite guérison.

Ou faites bouillir des feuilles de pulmonaire, d'ache, d'alleluia, de chacun une poignée ; & une demi-poignée de fleurs séchées de pas d'âne ; avec quatre pintes d'eau à la consommation du quart, & prenez un verre de cette ptisane tous les matins.

Remede contre la foiblesse de poitrine. Faites bouillir dans une pinte d'eau de fontaine ou de riviere quatre racines de scorfonere, & après l'avoir passée, faites-y bouillir & écumer deux onces de bon miel blanc avec un gros de canelle concassée mise dans un nouet de linge, & prenez-en un verre soir & matin pendant le mal de poitrine.

Remede qu'on peut faire dans une fluxion de poitrine. Mettez dans un pot de terre neuf vernissé tenant pinte, six ou sept feuilles de chou rouge, autant de celles de pas d'âne, avec un morceau de beurre frais ; & quand le bouillon sera consommé à demi, passez-le dans un linge, prenez-le en vous couchant, trois heures après le souper, & prenez-en autant le matin à jeun. *V. EMPYEME.*

POURPIER. Plante de jardin, il y a le cultivé & le sauvage : celui-ci est plus petit & rampe à terre. Le pourpier est d'un grand usage pour les alimens : il ne se multiplie que de graine qui est noire & fort menue, voilà pourquoi on le sème fort dru : on ne le sème sur couche que vers la mi-Mai, & si on le sème en pleine terre, on doit la remuer un peu pour faire entrer la graine. On emploie le pourpier dans les remedes ; il est dessicatif & rafraichissant ; il est bon pour éteindre la bile ; dans les fièvres putrides & malignes, dans les ardeurs d'estomac. Ses feuilles appliquées en cataplasme à la plante des pieds, diminuent la douleur de tête : le syrop de pourpier est spécifique contre le crachement de sang : la décoction est bonne dans les pertes de sang des femmes, & fait mourir les vers des enfans.

POURPRE. Espece de fièvre maligne pestilentielle qui paroît par des éruptions sur la peau, semblables à des morsures de puces ou de punaises, ou à des grains de petite vérole. Elles sont rouges, citronnées, violettes ; livides ou noires : quand elles paroissent en grande quantité c'est bon signe.

Remede contre le pourpre. Prenez une poignée de buglose, une de bétoine, d'angélique, d'aigremoine, de morgeline, lavande, sauge, thim sauvage, marjolaine hyssop ; faites bouillir toutes ces herbes dans du vin : mettez-le ensuite sur des étoupes en forme de calotte que vous appliquerez sur la tête du malade le plus chaudement qu'il le pourra souffrir : enveloppez sa tête, & le couvrez médiocrement dans son lit ; car il n'est pas nécessaire de le faire suer. Ce remede attire tout le venin & coupe la fièvre ; on doit le faire le plutôt qu'il est possible, & le réitérer s'il n'a pas fait son effet la premiere fois. *Voyez Fièvre maligne.*

POUSSE. Maladie des chevaux : c'est une difficulté de respirer, accompagnée d'un battement de flanc & de dilatation des narines, lorsque les chevaux courent ou montent. Le siège de cette maladie est dans le poumon, elle vient de quelque humeur qui s'y arrête, qui y fait un amas de flegmes & de pituite : ce mal est opiniâtre. La cause ordinaire vient des alimens trop chauds, comme le foin en trop grande quantité, le fain-foin vieux, ou de ne pas faire assez d'exercice, & quelquefois des efforts qu'on fait faire aux chevaux dans les courses violentes. On peut guérir la pousse, si les chevaux sont jeunes, & si le mal n'est pas ancien.

Remede. Prenez deux livres de plomb : faites-les fondre dans une cuiller à plomber ; étant fondu, ôtez-le du feu, remuez avec un bâton jusqu'à ce que le plomb se mette en poudre : ajoutez-y, en remuant toujours, deux livres de soufre en poudre ; faites bien incorporer le tout, & donnez tous les jours au cheval poussif une once de cette poudre dans du son mouillé, & ôtez-lui le foin. En général la pousse témoigne par ses effets, qu'elle est accompagnée de beaucoup de chaleur : cependant les remedes rafraichissans tous

seuls lui profitent peu ; ainsi on doit s'attacher à combattre l'obstruction des vaisseaux , & employer des remèdes incisifs & atténuans accompagnés de cordiaux.

La teinture de soufre est un fort bon remède pour cette maladie , si on en donne deux pintes par jour pendant quinze jours , en laissant deux jours de repos après chaque cinquième jour. *Voyez* **Toux**.

POUX. Petits insectes qui viennent à la tête , & s'attachent à la peau des personnes mal propres , & causent des démangeaisons. Pour les faire mourir & s'en préserver , on doit se tenir proprement , changer de linge , se frotter d'huile de genièvre avec une décoction de staphisaigre , ou herbe aux Poux. Le soufre , le tabac , le verd de gris , le mercure , sont de bons remèdes contre les Poux.

Poux à la tête des enfans. Remède. On doit 1°. les purger avec environ deux onces de syrop rosat ; puis prenez de la coque de Levant , mettez-la en poudre ; parfemez de cette poudre la tête de l'enfant , & l'y laissez vingt-quatre heures sans le décoiffer ; ou lavez sa tête avec les cendres de racine de fougère , ou frottez-la avec de la lessive commune où l'on aura fait bouillir des fleurs d'amaranthe.

PRAIRIES. On donne le nom de prairie aux prés bas qui sont dans le fond des vallées , & le long des rivières : elles sont ordinairement abondantes en pâturages à cause du limon qui y demeure après les débordemens. On appelle herbages les prés qui sont situés sur le penchant des collines : ceux-ci produisent une herbe plus délicate.

Les marais sont la plus mauvaise espèce de prairie. Les herbes y sont dures & tranchantes mêlées de joncs & de glayuels : cependant étant séchées , elles peuvent servir de litière ou de chaume pour couvrir les étables , ou à mettre dans le four. Pour faire valoir les prairies & en tirer une récolte plus abondante , on doit les visiter de tems en tems , & en faire arracher les mauvaises herbes , telles que la prêlle & la ciguë ; y semer de quatre en quatre ans de bonnes espèces , comme le tresse , les pouffiettes de la grange , & quelque

peu de fumier , & n'y laisser entrer les animaux qu'après la récolte des foins ; avec ces attentions l'herbe se fortifie en Avril & en Mai ; la graine succède en Juin , & le foin mûrit.

Dans les grandes sécheresses on tâche de les arroser ou par l'eau de la rivière , si cela se peut , ou en ménageant un ruisseau que l'on tient dans un lit forcé.

On peut encore retirer des prés une seconde herbe , qu'on appelle regain , & que l'on fauche à la mi-Septembre. Les prairies servent 1°. pour l'établissement d'un haras par le moyen duquel on se pourvoit de chevaux. 2°. Pour y élever de jeunes bœufs que l'on met au tirage à trois ou quatre ans , & qu'on en retire à dix pour les engraisser , 3°. pour y nourrir des troupeaux de vaches.

PRAIRIES ARTIFICIELLES. Quand la nature d'un héritage ne donne point de prairies , & qu'on en a besoin pour nourrir les animaux nécessaires aux labourages , on peut en faire une de la manière suivante. Choisissez une pièce de terre d'une étendue raisonnable , environnez-la d'un fossé , labourez-la plusieurs fois ; semez-y en Février les graines de l'espèce de foin qui convient le mieux à la qualité de la terre. Si par exemple , la terre est nourissante , semez-y de la luzerne : un boisseau suffit pour un arpent ; mêlez-la avec quelque boisseau d'avoine , & jetez-la à pleine main. L'avoine vous dédommagera de la culture de la première année : les années suivantes , coupez la luzerne deux ou trois fois par an : cette herbe est bonne pour les agneaux & engraisse les chevaux , donne aux vaches beaucoup de lait , mais de peur qu'elles n'en mangent avec trop d'avidité , on la mêle avec de la paille coupée.

En général , dans les pays qui manquent de pâturages , on doit y semer du foin , du tresse , du fenugrec.

Il y a aujourd'hui plusieurs exemples de divers particuliers qui tirent un profit considérable de ces sortes de prairies. Au près de Melun le Propriétaire d'une terre ayant entouré de fossés & de haies deux à trois cens arpens qu'il a mis en luzerne , retire actuellement soixante livres de l'arpent , qui ne lui en rapportoit

auparavant que trois. Un autre particulier à la Varenne de Saint Maur près la Marne, propriétaire d'un bien de deux à trois cens arpens de terres sablonneuses & légères, qui pouvoient porter à peine du seigle & du sarrasin, & trop morcellées pour les enclore; étant néanmoins parvenu à en faire des prairies artificielles, il en retire par an quatre à cinq cens bottes: on fait que ce fourage vaut toujours dans le voisinage de Paris vingt à trente livres le cent de bottes. Quel beau revenu! Un autre dans le Nivernois a recueilli mille bottes de dix livres par arpent de trefle, quoique les terres y passent pour maigres.

En estimant ce foin dix livres le cent de bottes qui est le prix commun du pays, il a tiré cent francs par arpent de mauvaises terres: s'il en avoit, par exemple 50, ce seroit 5000. livres de produit.

Les Cultivateurs en France pourroient, s'ils vouloient, prendre pour modele de ces sortes de prairies artificielles, celles qui se pratiquent par les Fermiers d'Angleterre: ces dernières consistent en trefles, luzernes, & sain-foins.

Le trefle, quand il est verd, est plein d'un suc très nourrissant qu'il perd étant sec, mais en tout tems il est excellent pour les chevaux, les bœufs & vaches, & sur-tout pour les cochons; les truies s'y engraisent bien vite, & on tire un bon profit de la vente des cochons. On a foin d'arracher les chaumes du champ où l'on veut semer du trefle, de les brûler & d'en disperser les cendres. Dès qu'on a donné un labour, & à la fin du mois d'Août, on sème la graine du trefle après l'avoir fait tremper dans l'eau pour en ôter ce qui surnagera: la meilleure est celle qu'on tire de Flandre il est toujours plus avantageux que le champ soit clos, du moins d'une haie. Avant l'hiver le trefle couvrira la terre: dès qu'il gèlera, on doit y voiturier douze à quinze tombereaux par arpent de bon fumier. Voyez Amélioration des terres, article Terre. On peut couper l'herbe dès le commencement de Mai: on n'en doit pas donner trop aux bêtes qui en sont alors extrêmement avides. Il faut vingt livres de graine par arpent: au bout de trois ans on sème de l'orge dans

ce même champ, & la récolte ne manque pas d'être abondante: les deux autres suivantes seront pareillement bonnes en froment.

En Angleterre on cultive la luzerne comme le trefle, & on devoit suivre cette méthode en France, mais avec cette différence, qu'il faut la fumer la troisième année, comme on aura fait la première, & que les trois cultures suivantes en grain, seront d'une froment entre deux d'orge, mais pour les terres médiocres & légères. Un arpent de luzerne nourrit deux chevaux ou trois bêtes à corne, ou douze ou quinze moutons l'été au verd, & l'hiver au sec.

Le sain-foin se cultive de même que le trefle & la luzerne: on en doit semer un septier par arpent; on le sème tous les deux ans, parce qu'il commence à dépérir au bout de cinq, & qu'on peut le faire durer pendant six ans: après cet espace on sème de l'orge, puis du froment; ensuite des navets en automne: au printemps suivant des pois ou de l'orge; ainsi on recueillera quatre fois dans le même champ en trois ans. Le sain-foin est la meilleure espèce de fourrage pour le bétail: on fauche trop tard en France pour le verd & pour le sec: la première herbe veut être coupée au commencement de Mai. Quand on veut faire du sec, on fauche le trefle & le sain-foin au moment que les premières fleurs s'épanouissent, & la luzerne quand les boutons sont formés: il est vrai qu'on perd un peu du poids de foin, mais on le regagne par son odeur, sa veur & son suc qui se conservent, & le regain en est bien meilleur: telle est en substance la méthode qu'enseigne M. Pastullo, dans son essai sur l'administration des terres, pour la culture des prairies artificielles.

Maniere de défricher les vieilles prairies, & les réduire en bon état de labour, selon les principes de la nouvelle culture. 1°. On doit les labourer avec la charrue à courte. Voyez CHARRUE: 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. 2°. On laboure en-

suite le même terrain avec une charrue ordinaire attelée de deux chevaux : on fait en sorte que les traits rencontrent à angles droits, ceux qui ont été faits par la charrue à courtes, en les dirigeant du Septentrion au Midi ; on a attention de ne prendre qu'environ six pouces de largeur de terre à chaque trait, ainsi toute la prairie est réduite en pieces de gazon, dont les plus grandes ont six pouces de longueur sur trois de largeur : on doit faire ces fortes de travaux avant l'hiver & au printems ; ensuite ces prés peuvent être labourés aussi aisément que ceux qui sont en culture depuis long-tems ; 3°. On doit transplanter à l'entrée de l'hiver des fumiers sur leur surface, & en petites tas jusqu'au printems, & alors on les répand de côté & d'autres ; il y a des Cultivateurs qui sont d'avis qu'il vaut mieux les répandre sitôt qu'ils ont été voiturés, en sorte qu'ils couvrent tout l'hiver ; qu'après les gélées on les divise avec les rateaux, qu'ensuite on nettoie les prés d'où l'on rapporte presque autant de charretées de fumier qu'on y en avoit amené.

PRALINES, espece de dragées grises. Maniere de les faire : jetez une livre d'amandes dans une livre de sucre que vous avez fait fondre avec un peu d'eau : faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce qu'elles pétillent : alors retirez-les de dessus le feu, & remuez-les bien avec la spatule : s'il y a un peu de sucre de reste, faites-le rechauffer un peu sur le feu, afin qu'il s'attache aux amandes, remuant toujours.

PRALINES blanches. Elles se font de même ; si ce n'est qu'il faut échauder & peler les amandes.

PRALINES rouges. On les fait de même que les précédentes, si ce n'est que lorsqu'elles ont pris tout le suc, on ne les remet point sur le feu, mais on les crible : on remet dans la même poêle le sucre qui tombe du crible avec encore un quarteron de sucre & un peu d'eau. On fait cuire le sucre à cassé, puis on y met de la cochenille qu'on a fait bouillir avec de l'alun & de la crème de tartre pour lui donner belle couleur ; & comme la cochenille le décuît un peu, on le fait cuire encore au même point ; alors on y jette

les amandes, & on l'ôte aussi-tôt de dessus le feu ; on remue toujours jusqu'à ce qu'elles soient sèches.

PRECIPUT. On appelle ainsi dans les Contrats de mariage faits en Pays Coutumier, l'avantage qui est accordé au survivant des Conjoints, de prendre sur les biens meubles de la Communauté une certaine somme desdits biens, selon la prisee faite par le Sergeant sans crue, hors part, & sans confusion de sa part en la communauté. S'il n'est point mention du Préciput, par une clause expresse dans le contrat de mariage, il n'a point lieu ; car cet avantage n'est fondé que sur la convention des Parties, & qu'il n'est pas établi par la Coutume ; 2°. il ne peut avoir lieu que quand il y a Communauté ; d'où il suit, que la femme qui renonce à la Communauté, n'a point droit de le prendre.

On entend aussi par préciput l'avantage accordé aux aînés sur les biens nobles de leur pere & mere qu'ils prennent hors part, & sans préjudice du partage égal avec les autres enfans. Voyez DROIT D'AÏNESSE.

PRESAGES du Tems. Toutes les personnes chargées du gouvernement des biens de la campagne, doivent acquérir la connoissance des présages du tems, afin de pourvoir aux accidens qui pourroient arriver, tant aux arbres, qu'aux plants & aux fleurs ; par exemple, pour mettre à couvert ceux qui sont nouvellement plantés, des brouées ou brouines & brouillards, avec de la paille & des cerceaux ; 2°. pour faire faire les travaux des terres, ou les suspendre, selon que le tems & la saison le demandent. Voyez Tems. Pluie, Thermometre.

PRESCRIPTION. On appelle ainsi le droit qu'on a acquis sur une chose après l'avoir possédée pendant le tems requis par la loi ; mais il faut pour cela, 1°. que la chose soit prescriptible ; 2°. qu'elle ait été possédée continuellement, & sans interruption ; 3°. que le Possesseur en qui a commencé la prescription ait été dans la bonne foi, & que la possession soit fondée sur un titre suffisant pour acquérir la propriété. Au reste, cette possession peut se continuer à plu-

seurs ; ainsi, la possession qu'a eu le défunt, sert à son héritier & se continue en sa personne, pourvu que la chose n'ait pas été possédée par un autre dans un tems intermédiaire.

Mais il y a des choses qui sont imprescriptibles, telles sont les choses sacrées, les biens temporels de l'Eglise, à moins qu'ils n'aient été acquis suivant les formalités requises ; le cens, la foi & hommage ; le Domaine du Roi ; les servitudes des héritages, parce qu'elles ne peuvent s'acquiescer sans titre ; les dixmes dûes à l'Eglise ; le droit de Patronage Ecclésiastique ; la faculté de racheter les rentes constituées à prix d'argent. A l'égard du tems requis pour la prescription, trois ans suffisent pour la prescription des choses mobilières si elles ont été possédées à juste titre & de bonne foi. Dix ans entre présens, & vingt ans entre absens, sont suffisans pour acquiescer la prescription des immeubles, si le possesseur en a joui pendant ce tems sans violence & sans trouble, & en qualité de propriétaire ; il en est de même pour être libéré de toute hypothèque, rente, charge foncière : à l'égard des actions personnelles, soit pour rente, somme de deniers ou autre chose, même l'action hypothécaire lorsque l'hypothèque, & que l'action personnelle y est jointe, elles se prescrivent par trente ans, & par quarante, tant entre absens que présens, soit qu'il y ait eu bonne foi ou non : si pendant cet espace de tems la dette n'a été ni demandée en Justice, ni reconvenue ; mais l'action hypothécaire, lorsque l'hypothèque est conventionnelle, & qu'elle concourt avec l'action personnelle, ne se prescrit que par 40 ans.

A l'égard des crimes, ils se prescrivent par vingt ans, mais il en faut trente, lorsqu'il y a eu exécution du Jugement par effigie.

PRESCRIPTION en matière de Fief. C'est un droit du Seigneur dominant d'empêcher la prescription de la féodalité : ainsi un Vassal ne peut prescrire contre son Seigneur la foi qu'il lui doit, ni la mouvance de son Fief, quand il auroit été plus de cent ans sans reconnoître le Seigneur ; il ne peut prescrire contre son Vassal le Fief qu'il a saisi sur lui faute d'hommage

ou dénombrement, mais à l'égard des choses qui ne regardent point le droit de féodalité en soi, le Seigneur & le Vassal peuvent se servir de la prescription l'un contre l'autre.

PRESSOIR. Machine composée de différentes pièces de charpente, & destinée à pressurer les vendanges & les autres fruits. La construction d'un pressoir demande la plus sérieuse attention, & on n'y doit employer que des gens entendus, de peur qu'il ne rompe bientôt. Pour donner à un pareil ouvrage la stabilité & la durée nécessaire, il ne faut pas épargner la dépense, tant pour la qualité du bois, que pour les frais de la construction.

La construction des pressoirs est différente selon les Provinces, particulièrement celles qui sont fort éloignées les unes des autres.

Les pressoirs sont regardés comme des immeubles, & sont censés faire partie de la maison.

PRESURE ou caillerte, on s'en sert pour faire cailler le lait. C'est un lait caillé que l'on trouve dans un petit sac qui tient à la panse du veau : si on mettoit du sel, ou de la muscade, ou du vinaigre dans le lait, avant la presure, il en empêcheroit l'effet ; au contraire, il l'endurcit après la presure : la presure sert aussi à faire des fromages, plus elle est gardée, meilleure elle est.

PRET. Le prêt a lieu en matière d'argent comptant, & autres choses qui se consomment par l'usage : comme du bled, du vin, &c. Celui qui emprunte, devient le maître & le propriétaire de la chose empruntée, ainsi il n'est pas obligé de rendre la même chose, comme ce seroit, s'il avoit emprunté un cheval, ou des meubles, & autres choses qui ne se consomment pas par l'usage, & qu'on doit rendre en nature, mais il est obligé seulement de rendre la même quantité, le même poids ou la même mesure : ainsi si la chose vient à périr de quelque manière que ce soit, même par cas fortuit, elle est perdue pour celui qui l'a empruntée, parce que la perte d'une chose tombe toujours sur celui à qui elle appartient : mais il n'en est pas de même dans le prêt des choses qui ne se consu-

ment pas par l'usage; comme seroit celui d'un cheval ou autre chose, à moins qu'il n'y ait de la faute de celui qui l'a empruntée, ou mêmes'il s'en sert à d'autres usages qu'en ceux pour lesquels il l'a empruntée.

A l'égard du prêt d'argent, il est toujours réputé devoir être gratuit, du moins en Justice, autrement ce ne seroit plus un prêt, mais une espece d'usure, à moins que le Débiteur ne soit en demeure de payer, & que le Créancier n'ait fait une demande en Justice du principal & des intérêts, car alors il lui est dû des intérêts.

PREUVES (les) en matiere de contestation ou de procès, servent à faire connoître si un fait est véritable ou non. Elles sont fondées ou sur la foi des actes par écrit, ou sur la déposition des témoins, ou sur la commune renommée & autres présomptions. Par exemple, un acte authentique passé par-devant Notaires, est une preuve en partie de la convention faite entre les Parties; cependant cet acte peut être faux: il en est de même de la déposition des Témoins. Ceux qui font des demandes en Justice, sont obligés de donner la preuve des faits qu'ils alléguent: il en est de même des Défendeurs. Un Juge ne doit admettre à la preuve, que pour les faits qu'on appelle pertinens: en outre la preuve doit être faite dans la forme prescrite par l'Ordonnance, ainsi quand la preuve se fait par écrit, il faut examiner si l'acte est dans les formes; quand elle se fait par Témoins, laquelle a lieu pour un fait contesté, les Témoins doivent être compétens; n'être point suspects, avoir été assignés & avoir prêté serment: mais il y a plusieurs cas où la preuve par Témoins ne peut être admise; comme quand il s'agit d'une convention excédant la somme de cent livres; 2°. quand il doit y avoir une preuve par écrit contraire à la preuve par Témoins qu'on veut faire, comme quand on veut prouver l'âge, ou le mariage, ou le décès de quelqu'un, à moins que les registres publics ne soient perdus.

La preuve résultante de la commune renommée, n'est qu'une présomption qui ne prouve pas avec certitude, mais qui porte à croire, ou présumer le fait dont il est question.

PRÉS (les) sont les biens de campagne les plus estimés, parce qu'ils ne coutent presque rien, qu'ils rapportent tous les ans des récoltes abondantes, qu'ils servent à la nourriture des bestiaux, & qu'on en tire de l'argent par la vente qu'on en fait.

On en distingue de plusieurs sortes. 1°. Les Prés à foin ou Prés naturels: ce sont des terres qui sans semaille, produisent d'elles-mêmes de l'herbe qu'on fauche une ou plusieurs fois l'an.

2°. Les pacages ou patis, ce sont des pâturages humides où l'on met les bestiaux pour s'y engraisser. Voyez PATURAGES.

3°. Les Prés cultivés, ce sont ceux où l'on sème certaines herbes, comme le trefle, le sain-foin, la luzerne que l'on cultive avec soin.

4°. Les prairies flottantes: ce sont celles qu'on peut couvrir d'eau sur la fin de l'hiver, quand on est dans le voisinage de quelque riviere, ou grand étang, par des rigoles qu'on en tire qui distribuent l'eau dans le Pré: ces sortes de Prés donnent trois fois plus d'herbe que les autres.

En général tous les terrains gras & humides sont bons pour produire du foin: les bas Prés produisent de bon foin quand l'année est sèche: les Prés hauts n'en produisent, comme il faut, que quand l'année est humide; mais le foin est plus fin que celui des bas Prés. Les meilleurs Prés sont ceux qui sont semés de trefle, de sain-foin & de luzerne.

Les bonnes herbes des Prés sont le petit muguet, le vesceon, l'avoine stérile, les renoucles, dites pied de lion ou autres; les hyacinthes, la pastenade ou carotte sauvage, la germandrée, la reponse, le cresson d'eau, le pastel ou guesde sauvage, la langue de cerf, l'oseille, les violettes de Mars, les marguerites, la petite centauree, les confoules, le serpolet, la marjolaine, le baume, le pied de lion, le fumeterre, l'angélique, l'armoise, la pimprenelle, l'aigremoine, la millefeuille, la melisse, le cytisé, la verveine, le trefle d'eau, le mouron, les trefles.

Les mauvaises herbes sont le colchicon ou mort aux chiens: elle produit en automne des fleurs blan-

ches, puis bleues : ses feuilles ressemblent à celles de l'oignon. La persicaire, la cigüe, le chiendent, la duve, herbe de marais, mortelle aux brebis & aux moutons, la fauve espece de moutarde, la prêle qui croît dans les fossés.

Culture ou soins que demandent les prés naturels.
1°. On doit les tenir clos, les sarcler, arracher les mauvaises herbes, les épines, ronces, joncs, glayeuls : faire la guerre aux Taupes ; 2°. applanir la superficie du pré, semer dans tous les endroits vuides, ôter toutes les pierres ; 3°. les arroser suivant le besoin qu'ils en ont, sur-tout au printems & en été, par le moyen de quelque bâtardeau ou écluse, & par des rigoles qu'on entretient dans la longueur & largeur du pré afin qu'il soit abreuvé également ; empêcher que les eaux n'y séjournent trop, ce qui le dégraderoit : on pratique pour cela des fossés & des saignées pour en détourner le cours.

4°. Les fumer tous les trois ou quatre ans en Décembre, Janvier & Février, & dans le tems où les productions languissent, & plus abondamment les vieux que les jeunes. Le fumier pour les prés faits, doit être bien pourri, & ne pas sortir tout récemment de dessous le bétail, car il brûleroit la pointe des herbes. Celui de mouton, bœuf, vache, chevaux ; celui des boues des rues & des chemins, les curures des mares, les ordures de la bassécour, tout cela est bon, aussi bien que de la bonne terre meuble mêlée avec le fumier.

5°. Avoir grand soin, dès que l'herbe commence à piquer, de ne laisser approcher aucune bête de ces sortes de prés, & jusqu'à ce qu'elle soit fauchée & enlevée : en un mot, tant qu'il y a de l'herbe à espérer, c'est-à-dire jusques vers la fin de Septembre, parce que les prés ne sont destinés que pour rapporter du foin, & non pour servir de pacage.

6°. Les labourer & semer de nouveau quand ils s'affoiblissent & qu'ils rapportent peu de chose.

Manière de faire un pré ou de convertir une terre en pré ; 1°. quand on a choisi un bon fonds, on doit le labourer profondément & à plusieurs fois ; le pre-

mier labour doit être au printems, le second & le troisième en automne ; 2°. le fumer en Février avec le fumier le plus nouveau & le plus gras, & donner le dernier labour pour unir la terre, & y bien mêler le fumier.

3°. Y semer quelques jours après la graine de foin avec laquelle l'on doit mêler de l'avoine ou du trefle : la plus mûre est la meilleure ; elle doit avoir été bien vannée & bien nette : on doit la semer comme le bled & à plein champ ; passer ensuite la herse deux fois en long, deux en large, & deux en travers pour couvrir la semence : quelque-tems après arroser le nouveau pré, si la terre est forte : le défendre la première année des bestiaux par de bonnes haies ou de bons fossés, & pour toujours des cochons : les préserver des grandes chûtes d'eau, qui emporteroient la terre encore légère : les sarcler dès la première année, & les faucher. Voyez Trefle, Sainfoin, Luzerne.

Un bon arpent de pré peut rapporter 300 bottes de foin, & le plus médiocre un cent. Les prés flotans peuvent produire le double. Lorsque les prés ne rapportent plus, on les met en simples pâtures, ou en terre labourable, si le profit en grain est plus grand, & lorsque le changement ne fait pas tort au public, c'est-à-dire, au pâturage des bestiaux de la communauté du lieu.

Pour mettre les prés en novale ou terres labourables, il faut 1°. que la terre en soit grasse & substantielle ; 2°. on doit les labourer souvent, les amander avec les cendres de gazon, du même pré dont on a coupé la superficie. Voyez PATURAGES.

Récolte des prés. Voyez FOIN.

Repoussement des prés. Voyez REGAIN.

Nouvelles observations sur les prés. Un homme qui a beaucoup de prés, fait fort bien de les exploiter par lui-même, au lieu de les affermer : c'est ce que doit faire un Seigneur qui est résident dans sa terre : ou qui va y passer le tems de la fauchaïson, parce qu'il a besoin de foins pour sa consommation & qu'il peut se servir de ses chevaux pour les enlever ; mais lorsqu'on en a peu, cet objet n'indemnise pas

des soins & de la dépense que donne l'exploitation; car il ne faut rien épargner pour faucher, faner, ferrer ou emmeuler à propos; la moindre perte de tems est de conséquence.

Il est absolument nécessaire de procurer des foins au Fermier, sans cela; il ne peut pas nourrir des bestiaux: de plus lorsqu'un Propriétaire a beaucoup plus de foins que le Fermier n'en peut consommer, il peut les vendre sur pied tous les ans; cela est plus avantageux qu'un bail, attendu que le Fermier paye la taille sur son bail, & qu'il n'y en a point en vendant tous les ans sur pied; mais il est toujours plus avantageux de les exploiter par soi-même lorsqu'on le peut, parce qu'on garde son foin, & qu'on profite des révolutions qui arrivent sur cette denrée comme sur toutes les autres.

Il faut absolument faire paître dans les prés après les récoltes, on ne peut y mettre trop de bétail; cela les améliore, mais il faut en exclure les moutons, car ils sont dessécher les prés. On ne doit épargner aucune dépense pour procurer des arrosemens aux prés: c'est un genre d'industrie qu'on néglige trop: souvent avec peu de dépense on auroit des regains qui vaudroient la première fauche. Le meilleur de tous les engrais pour les prés c'est le fumier de pigeon: lorsqu'un pré est trop mouillé on le dessèche par les saignées en cherchant à donner du cours à l'eau, sans quoi la terre pourriroit: ces fossés de dessèchement sont faciles à faire étant peu profonds.

On doit faucher exactement les prés, en rabattre tous les ans les taupinières, & arracher les grosses herbes & les épines. Lorsqu'il y a des fossés autour des prés, il faut les bien entretenir & conserver les haies qui servent d'abri aux bestiaux: dans les chaleurs, on doit mettre des saules, aulnes, peupliers, frênes, & autres arbres aquatiques dans tous les prés mouillés & le long des ruisseaux. C'est un profit certain que d'en planter chaque année une certaine quantité, & l'entretenir. Comme les taupinières gâtent les prés, il faut travailler à les détruire, ce qui n'est pas difficile: on doit aussi faire périr la mousse, ou par le séjour

sejour de l'eau, si cela est possible, ou par le râteau de fer. Lorsqu'on afferme des prés, il faut obliger le Fermier à toutes ces choses, & en faire autant de clauses de son bail: on doit même l'empêcher de dénaturer les prés, & quoiqu'on lui permette de les retourner, on doit l'obliger de les rendre en prés, parce qu'on est par-là dispensé de payer la dixme d'un pré, quoiqu'il y fût sujet lorsqu'il produisoit du grain.
Essai sur l'Adm. des Terres.

PRIMEVERE. Plante qui fleurit dès le commencement du printemps; ses fleurs sont jaunes; elle croît dans les champs, dans les prés. Son usage est dans les affections de la tête, comme apoplexie, paralysie: On use de ses fleurs à la manière de Thé.

PRISE'E. On entend par ce terme, la valeur & estimation des choses faites par autorité de Justice: comme quand on convient que le récipit se prendra en meubles, suivant la prisee qui sera faite par l'Huissier.

PROCES ET PROCEDURE. On appelle Procédure l'instruction d'un procès: on l'appelle civile quand il ne s'agit point de crime; on l'appelle criminelle ou extraordinaire quand il en est question. On appelle procès, toute sorte de contestations; mais on leur donne d'autres dénominations selon l'état de l'affaire. Ainsi on l'appelle Cause depuis l'Exploit de demande, jusqu'au Jugement qui se rend à l'Audience: on l'appelle instance lorsque l'instruction se fait, c'est-à-dire, depuis l'appointement à mettre, ou en droit, ou au Conseil, jusqu'au Jugement définitif.

On appelle première instance celle qui est intentée devant le premier Juge: Il est bon de savoir comment on doit procéder en première instance en matière civile. 1°. On doit faire donner un Exploit de demande, fondée sur la propriété & le droit que nous avons dans une chose qui est possédée par un autre, ou sur quelque obligation dont le défendeur est tenu envers nous. 2°. Si dans les délais de l'assignation, la partie assignée ne comparoit pas, le demandeur leve son défaut, faute de comparoir: si après avoir comparu elle ne fournit pas de défenses, le demandeur prend un défaut faute de défenses; mais si le défendeur comparoit, & fournit

des défenses, le demandeur peut fournir des répliques. 3°. La partie la plus diligente peut poursuivre l'Audience sur un avenir. 4°. Si l'un des parties ne comparoit pas, si c'est le défendeur, le demandeur obtient contre lui défaut; faute de venir plaider, si c'est le demandeur, le défendeur obtient congé contre lui. 5°. Si sur l'avenir les parties comparoissent par leurs Avocats ou Procureurs, & que la Cause soit appelée, elle est jugée à l'Audience. Si la matiere y est disposée & l'affaire jugée, la partie qui a obtenu gain de Cause, fait signifier les qualités, & les porte au Greffier qui expédie & délivre le Jugement. Si au contraire la contestation n'a pu être jugée à l'Audience, ou par la difficulté de la question, ou par la contrariété des faits, les parties doivent être appointées en droit, ou à mettre, ou à faire en quêtes respectives.

On donne encore le nom de Procès à l'instruction qui se fait d'une instance en conséquence d'un appointment de conclusion qui ne se rend que sur l'appel d'une Sentence rendue par écrit. Toutes les Procédures, Causes ou Instances périssent, & sont comme anéanties, faute de les avoir poursuivies & continuées pendant trois années entières: c'est ce qu'on appelle en terme de pratique péremption d'instance; mais il faut remarquer que la péremption en premiere instance n'éteint que les Procédures, & non l'action, ou le droit qu'on a de poursuivre son débiteur: d'où il s'enfuit que si le tems qui précède l'action, & les trois années de la péremption, ne sont pas ensemble celui de la prescription; c'est-à-dire, si l'on est encore dans les trente ans de l'obligation, ou dans les dix ans de la rescision, on peut reprendre la demande, & se servir des actes probatoires qui établissent son droit. Il y a en outre des Causes qui empêchent la péremption. 1°. Si le rapporteur est mort, & que la partie adverse n'ait pas fait distribuer l'affaire à un autre rapporteur. 2°. Si c'est une des parties qui soit morte, & qu'on n'ait pas fait assigner l'héritier en reprise. 3°. Si c'est le Procureur, & qu'on n'ait pas fait sommer la partie adverse, de constituer un nouveau Procureur. 4°. Si une fille ou veuve qui étoit partie dans l'affaire, s'est mariée, &

qu'on n'ait pas fait assigner le mari pour reprendre l'instance avec sa femme, notamment en pays coutumier, où la femme a besoin du consentement de son mari pour procéder en Justice. 5°. La péremption n'a point lieu dans les affaires qui regardent le Roi, ni dans celles de l'Eglise.

Tout ce qu'on vient de dire a lieu pareillement en Cause d'appel; ainsi quand l'appellant a laissé passer trois ans sans poursuivre son appel, toutes les Procédures sont annulées, & l'intimé peut demander que l'appel soit déclaré désert; bien plus, l'appellant ne peut plus intenter de nouveau son action, l'action ayant péri avec l'instance, parce que la Sentence a passée en force de chose jugée. Mais les appellations qui sont appointées ou conclues en la Cour, ne sont point sujettes à péremption, non plus que les appellations verbales qui auroient été mises au rôle, parce que le rôle dure trente ans; cependant une Cause mise au rôle de la grande chambre, & qui n'a point été appointée, ni mise à un autre rôle, périt faute de poursuivies pendant trois années entières.

PROCES VERBAL (un). Est un acte dressé par des Officiers de Justice, lequel contient ce qui s'est passé en une descente, visite, ou capture, ou dans une commission particuliere, comme sont les dire & contestations des parties, leurs comparutions, les auditions de témoins: On dresse des Procès Verbaux d'opposition & de levée de scellé. Ceux-ci se font par un Commissaire: on en dresse de rébellion à la Justice; ils se font par un Huissier. En un mot on en dresse, de tout fait grave qui attaque le droit d'une personne publique.

PROCURATION. On entend par ce terme, le pouvoir que quelqu'un qui est absent, donne à un autre, de gerer à sa place une ou plusieurs affaires, ou quelque bien: Ce pouvoir peut se donner, ou par une procuration en forme, c'est-à-dire, par-devant Notaire, ou par une simple lettre. La procuration peut contenir un pouvoir illimité de faire ce que jugera à propos le Procureur constitué, ou un pouvoir borné. En général, le dernier peut faire tout ce qui se trouve compris

dans l'expression, ou dans l'intention de celui qui l'a proposé : ainsi le pouvoir de recevoir ce qui est dû, renferme celui de donner quittance. Le Procureur constitué peut non seulement demander le remboursement des dépenses qu'il a faites, ou le dédommagement de ce qu'il peut avoir souffert ; mais même demander en Justice la récompense de ses peines.

Il est libre au Procureur constitué d'accepter la commission qui lui est donnée ; mais s'il s'en charge, il est obligé de l'exécuter, autrement il seroit tenu des dommages & intérêts qu'il auroit causés, à moins qu'il ne justifie qu'il a été hors d'état d'agir, & pour une juste cause. S'il conduit l'affaire, il est obligé de rendre compte de sa gestion.

PROCUREUR. Il y en a deux sortes, l'un est un homme qui a reçu procuration & pouvoir de gérer quelque affaire pour une personne. L'autre est un Officier établi pour défendre dans les Jurisdictions Royales, les intérêts des personnes qui les lui confient. Il doit faire toutes les poursuites & procédures nécessaires pour l'instruction des Causes & Procès dans lesquels il occupe, jusqu'à Sentence ou Arrêt définitif ; & cela en vertu du pouvoir exprès ou tacite qu'il a reçu de sa partie.

Il y a certaines choses que les Procureurs constitués ne peuvent pas faire sans une procuration spéciale. 1°. Quand il s'agit de former une nouvelle demande. 2°. D'interjeter appel, ou de renoncer à un appel interjeté. 3°. De faire quelque désistement, ou quelque rénonciation que ce soit. 4°. Un Procureur ne peut donner un consentement qui nuise à sa partie, ni affirmer, ni faire des offres, ni récuser un Juge, ni former une inscription de faux, ni reconnoître une promesse ou une écriture privée, ni faire aucun déaveu, ni recevoir deniers & passer quittance. Enfin, il ne peut faire aucun acte qui dépende du fait de la partie, & qui ne soit pas de l'instruction ordinaire de la procédure, à quoi son pouvoir est borné, sans une procuration spéciale, à moins que, lorsque la partie est sur les lieux, le Procureur ne lui ait fait signer les actes qui sont du fait personnel de cette même partie ;

car cette signature vaut un pouvoir spécial. Un Procureur qui dans les cas dont on vient de parler, passeroit les bornes de son ministère, pourroit être désavoué & condamné en son nom aux dommages & intérêts de la partie. On doit observer que les significations qui sont faites au domicile des Procureurs pour l'instruction des Procès, sont regardées comme si elles étoient faites à leurs parties ; mais à l'égard des Jugemens qu'on veut mettre en exécution, il faut les signifier au domicile de la partie, outre la signification qui en a dû être faite à son Procureur. Les Procureurs ne peuvent pas retenir, pour raison de ce qui leur est dû, les titres de leurs parties, mais seulement les procédures qu'ils ont faites. Ils ont six ans pour demander en Justice leurs frais, salaires & vacations, à compter du jour qu'ils ont commencé d'occuper, & deux ans en cas de décès des parties, de révocation ou discontinuation de procédure.

PROPRES. Terme du droit coutumier par lequel on entend les héritages que nous avons ou par succession en ligne directe ou collatérale, ou par donation en ligne directe. Il y a les propres anciens & les propres naissans. Un propre ancien est un héritage qui nous vient de nos ancêtres, qui a fait souche plusieurs fois en ligne directe, comme quand il vient du trisaïeul & de père en fils. Un propre naissant est un héritage qui nous est échu par succession en ligne directe ou collatérale ; mais qui étoit un acquet en la personne de celui de la succession duquel il nous est échu ; tel est, par exemple, un héritage acquis par mon père, & qui m'est échu par sa succession : ainsi il commence à faire souche en ma personne : voilà pourquoi on l'appelle naissant, & s'il passe à mon fils, il fera à son égard un propre ancien. On appelle propres paternels ceux qui viennent du côté du père, & maternels ceux échus du côté de la mère.

Il y a encore les propres appelés fictifs, & les propres de Communauté. Les propres fictifs sont des sommes de deniers que l'on peut stipuler propres dans un contrat de mariage, comme quand on stipule que les deux tiers des effets mobiliers que la femme apporte

en mariage lui demeureront propres, & que l'autre tiers seulement entrera en Communauté. Les propres de Communauté sont tous les biens qui appartiennent aux conjoints par mariage, & qui n'entrent point dans la Communauté: ils sont opposés aux biens communs entre les conjoints: on les appelle propres, mais improprement. Ainsi tous les acquets, & immeubles acquis avant le mariage, sont propres de Communauté, de même que tout ce qui ne tombe point dans la Communauté par une convention expresse.

Les Propres dans la succession de celui qui ne laisse que des héritiers collatéraux, appartiennent à ceux du côté duquel ils sont échus au défunt, & on n'a point d'égard à la prérogative de degré plus prochain qui pourroit se trouver dans un parent d'un autre côté que celui d'où les héritages sont venus au défunt; ainsi les propres appartiennent aux plus proches parens du défunt, du côté & ligne d'où les propres lui étoient venus, quoique plus éloignés en degrés, que d'autres parens du défunt de l'autre ligne. C'est une règle du pays coutumier, fondée sur cette maxime: *Paterna paternis, materna maternis.*

Scipulation des Propres. On appelle ainsi une clause portée par le contrat de mariage, par laquelle les contractans ou l'un d'eux stipulent qu'une somme de deniers sortira nature de propre au stipulant: l'effet de cette stipulation est d'empêcher que cette somme ne tombe dans la Communauté: en sorte que lors de la dissolution du mariage, le stipulant reprend hors part & sans confusion des biens de la Communauté, la somme qui lui est stipulée propre; & si le stipulant décède, son droit passe à ses héritiers. La faveur des mariages a fait introduire la fiction des propres comme celle des meubles, parce que sans cela un homme qui n'auroit que des propres, trouveroit difficilement à se marier; & celui qui n'auroit que des meubles en se mariant, causeroit trop de tort à sa famille. Lorsque des propres, appartenans à l'un des conjoints, ont été aliénés ou vendus pendant le mariage, on lui en doit faire le remplacement, c'est-à-dire, que lui, ou son héritier, en reprend le prix sur la Commu-

auté & hors part. C'est ce qu'on appelle en terme de droit coutumier, le remploi des propres aliénés. Bien plus, lorsque ce sont les propres de la femme qui ont été aliénés, & que les biens de la Communauté ne sont pas suffisans pour fournir le prix, il se prend sur les propres du mari; mais quand ce sont ceux du mari qui ont été aliénés, il n'en peut point reprendre le prix sur les biens de la femme. 2°. Quand les derniers stipulés propres à la femme, sont employés par son mari en acquisition d'héritages, ou autres immeubles, & que le mari déclare par le Contrat d'acquisition, que c'est pour servir de remploi des biens propres de la femme qu'il a aliénés, les héritages acquis appartiennent à la femme.

PROTEST. Terme usité en fait de lettres de change. C'est une sommation que l'on fait faire par un Huissier ou Sergent à un Banquier ou Marchand, d'accepter une lettre de change tirée sur lui, ou bien de l'acquitter quand le tems du paiement est échu. Le Protest, faute d'accepter, doit être fait dans le même tems que l'on présente la lettre, & en cas de refus d'acceptation: ce Protest n'oblige le Tireur qu'à rendre au Porteur la valeur de la lettre de change, ou lui donner des sûretés.

Le Protest faute de payer se fait quand celui qui a accepté la lettre de change, refuse de la payer au tems du paiement échu après les dix jours de faveur, & à compter du lendemain de l'échéance de la lettre.

Dans l'une & l'autre sorte de Protest, on doit déclarer & protester, que faute d'acceptation ou de paiement de la lettre de change dont il s'agit, on la rendra au Porteur, ou qu'on se pourvoira ainsi qu'on avisera bon être.

PROVINS. On entend par ce mot des branches qu'on couche en terre, sans les séparer de la mere branche, afin qu'elles prennent racines & fassent de nouvelles plantes. On pratique cette méthode, surtout à l'égard de la vigne, des figuiers & des bois taillis.

PROVISIONS. On appelle ainsi en termes de Justice le Jugement ou Ordonnance du Juge, qui adjuge à

une Partie une somme de deniers à prendre sur certains effets ou biens avant la décision du procès: il faut pour obtenir une provision, que la demande soit très-équitable; comme le font, par exemple, les provisions accordées pour alimens & pour faire subsister quelqu'un. On accorde encore une provision sur des biens saisis réellement à la partie saisie, comme à une veuve & à ses enfans, à prendre sur le produit des baux judiciaires pour leur servir de provision alimentaire.

PROVISIONS d'une Charge. Ce sont des Lettres du grand Sceau, par lesquelles le Roi confere & donne le titre d'un Office à un particulier: elles sont absolument nécessaires pour avoir droit en l'Office, & pour que la propriété en soit transmise en la personne du résignataire. L'acquisition de la Charge, ni même la procuration du Résignant ne suffisent pas; il faut que la démission soit admise & les lettres de provisions expédiées. On doit sçavoir encore que le sceau des provisions purge toutes les hypothèques & tous les privilèges qui pourroient être prétendus sur l'Office, pour raison des dettes du résignant, quand le Créancier n'a point fait d'opposition au Sceau avant l'obtention des provisions.

PRUNEAUX (les) sont des prunes qu'on fait sécher au four. On choisit pour cela des impériales rouges, des prunes de Monsieur, de sainte Catherine, on ne prend point celles qui sont tombées sons les arbres, on les range sur des claies, & on les fait sécher au four à plusieurs reprises, lorsque le pain en a été tiré.

PRUNELIER, c'est le prunier sauvage. Arbrisseau épineux qui croit dans les haies & les lieux incultes: il porte de petites prunes comme de gros grains de raisin de couleur noire & d'un goût âcre: on les appelle *Prunelles*; leur suc est très-propre pour reserrer, ainsi elles sont bonnes dans le cours de ventre & la dysenterie.

PRUNES (les) sont le fruit du prunier; voici leurs différentes especes & qualités.

Le gros Damas de Tours; elle est hâtive, a la chair

jaune & quitte le noyau, elle est fort estimée.

PRUNE de Monsieur, grosse, ronde, quitte le noyau.

Les Damas rouges, blancs, & violets, sucrés; le violet est longuet, le rouge & le blanc sont ronds.

La Diaprée, grosse & oblongue, très-furie, d'un goût relevé, a l'eau douce & sucrée.

La Mirabelle, petite, blanche, jaunâtre, sucrée, quitte le noyau, la grosse est la meilleure.

Damas d'Italie presque rond, d'un violet brun, fleurie.

La Reine Claude, verdâtre, ronde, très-sucrée, fort estimée.

La Royale, grosse, ronde, d'un rouge clair, d'un goût relevé.

Sainte Catherine, languette, grosse, d'un blanc jaunâtre.

Le Drap d'or, espece de Damas, d'un jaune marqué de rouge, est fort sucrée.

Perdrigon violet, assez grosse & longue, a la chair très-fine, l'eau sucrée, le goût relevé, mûrit à la mi-Août.

Perdrigon blanc, a les mêmes qualités.

Impériale, belle prune d'une figure d'olive, elle a une couture d'un côté, qui régné depuis sa queue jusqu'à sa tête; d'un coloris rougeâtre, a la chair ferme, l'eau abondante, douce & sucrée.

Le Damas musqué, est petit & plat, quitte le noyau.

La Prune d'Abricot, blanche d'un côté, rouge de l'autre.

La Dauphine, une des meilleures prunes, est verdâtre & ronde, assez grosse: son eau fort sucrée au goût; pour la manger bonne, il faut la laisser rider vers la queue.

L'Impératrice; espece de Perdrigon violet tardif, mûrit en Octobre, a la chair fine & fondante, l'eau douce, sucrée: on en fait de bonnes compotes.

La Reine Claude est la meilleure de toutes les prunes: elle mûrit au mois d'Août, & conserve toujours sa verdure, mais ce verd est tendre; sa peau est fine

& colorée d'un rouge brun, la chair est succulente & sucrée.

Pour confire à l'eau-de-vie des prunes de la Reine Claude, choisissez-les quand elles commencent à mûrir, car il ne faut pas qu'elles aient été cueillies longtemps auparavant: essuyez-les pour en ôter la fleur; percez-leur la peau avec une épingle; mettez-les tremper dans l'eau avec un filet de vinaigre pour conserver leur verdeur; blanchissez-les au demi syrop; puis retirez-les; laissez-les égoutter. Dans cet intervalle, achevez le syrop; retirez-le du feu, & étant à moitié chaud, versez-y dedans vos prunes; laissez-les y vingt-quatre heures, puis retirez-les avec une écumoire; remettez-les égoutter; faites bouillir alors & clarifier votre syrop; écumez-le, rendez-le à la grosse plume: pendant qu'il refroidit, arrangez vos prunes dans les bouteilles. Le syrop étant refroidi, versez-y dedans de l'eau-de-vie, ou de l'esprit de vin, selon le tems que vous voudrez conserver vos prunes: remplissez ensuite vos bouteilles de ce mélange, & au bout de six semaines les prunes seront bonnes à manger.

Compote de Prunes, soit Mirabelles ou Perdrigons, &c. Piquez-les avec une épingle; jetez-les à mesure dans l'eau, puis faites-les blanchir sur le feu: quand elles montent, tirez-les pour les faire rafraîchir, & reverdir: mettez-les au petit sucre, auquel il faut faire prendre deux bouillons seulement: laissez-les en cet état jusqu'au lendemain; remettez-les alors dans une poêle, & donnez-leur autant de bouillons qu'il fera nécessaire pour qu'elles prennent bien sucre; retirez-les lorsqu'elles n'écument plus.

Marmelade de prunes. Passez vos prunes à l'eau sur le feu jusqu'à ce qu'elles soient molles: égouttez-les fortement au tamis: faites dessécher votre marmelade sur le feu, mettez-y autant pesant de sucre cuit à café; faites seulement fremir le tout, & empotez après avoir poudré de sucre.

Les cerises, groseilles, raisins, peuvent se faire à l'eau-de-vie de la même manière.

La recette pour confire deux cent de Prunes, est

la même que celle pour confire des abricots. Voyez ABRICOTS.

La même recette servira pour confire 400 de Mirabelles. Les Mirabelles doivent être cueillies mûres, piquées à la queue, mises tremper dans l'eau-de-vie pendant huit jours, après quoi on les retire, & on les met en bouteilles dans de bonne eau-de-vie de Cognac.

PRUNIER, Arbre fort connu. Le prunier cultivé est d'une médiocre grandeur: il a les feuilles dentelées, & un fruit charnu & fort bon. On les multiplie en les greffant sur les sauvageons des pruniers venus de noyaux ou de boutures, ou de rejettons: les meilleurs sont ceux qu'on élève au pied des pruniers de damas noir & de saint Julien. Les pruniers veulent une terre sèche & sablonneuse; on doit les labourer, épucher la gomme, la mouffe, découvrir de tems en tems les racines, & y répandre de la lie d'huile ou des cendres de sarmant. On les greffe en fente ou en écusson, mais seulement sur d'autres pruniers, tels que le damas noir & saint Julien, ou sur des sauvageons de pruniers élevés de boutures ou de noyaux. On les taille dès le mois de Février, & à proportion de la vigueur de l'arbre: on doit laisser les branches à fruit fort longues, tailler long les branches à bois, & ôter les inutiles, mais il faut lui laisser beaucoup de vieux bois, sur-tout des branches à fruit; avoir soin d'ôter les branches gourmandes, & de les dégauger sur-tout de la confusion des branches; mais on ne doit tailler les pruniers que six ou sept ans de suite, après les avoir replantés, & les laisser ensuite pousser à leur fantaisie.

PUCERONS. Insectes nuisibles aux arbres fruitiers: c'est au printemps qu'on les aperçoit; ils se cachent dans les feuilles, & ils sont fort friands des jeunes plants; peu de tems après qu'ils sont éclos, il leur vient des aîles: on doit les détruire autant qu'il est possible, soit en frottant les branches de chaux vive trempée dans l'eau, soit en versant du fort vinaigre sur ces insectes.

PUCES. Remède pour les chasser, 1°. On doit

tenir les chambres dans une grande propreté : aspergez-les d'une décoction de rhue mêlée avec de l'urine : mettez de la rhue & de l'absinthe entre les matelats & la paillasse.

Faites dissoudre dans un sceau d'eau une once de sublimé en poudre ; faites bouillir cette eau un quart d'heure , arrosez-en la chambre quatre jours de suite.

Autre Remede. Parfumez les chambres avec du serpolet & du pouliot.

PUISARD. Puits de pierre ou grand trou qu'on pratique, sur-tout dans les grandes basses cours , & où se perdent toutes les eaux qu'on y jette ou qu'on y conduit : le fonds en est de sable , & par-dessus on met des pierres sèches : on le couvre d'une grille de fer ferrée, afin qu'il n'y ait que l'eau qui y passe , & non les grosses ordures.

PUITS. Quand on en veut faire un , ce doit être dans un endroit éloigné des étables , des fumiers , des mares. On doit le creuser dans une terre sablonneuse ou noire, tenant de l'argile ou de la glaise afin que l'eau en soit bonne ; car si la terre est fangeuse ou limoneuse, l'eau risque d'être mauvaise ; l'eau des Puits pratiqués dans les prés & lieux humides ne vaut rien. Quand on l'a trouvée, car on en trouve par tout avec la patience , on bâtit le puits , on laisse des trous aux murs dans les endroits où il y a des sources qui y aboutissent.

Plus on tire de l'eau d'un puits , plus elle est legere , & par conséquent meilleure.

Pour que les puits soient entretenus nettement , il faut les faire curer de tems-en-tems.

Quand on ne peut avoir de puits qu'à très-grands frais , on doit faire construire une citerne , car il n'y a point de plus grande incommodité que celle de manquer d'eau à la campagne.

PULMONAIRE. Plante dont les feuilles ressemblent à celles de la buglose , & sont marquées de taches blanches : elle croît dans les bois & les lieux ombrageux. Ses feuilles sont rafraichissantes & d'un grand usage dans le crachement de sang & autres affections du poumon & de la poitrine : elles ont la vertu de consolider les ulceres , voilà pourquoi on

donne encore à cette plante le nom de Confoude. On s'en sert dans les apozèmes & dans les prisanes ; on l'emploie aussi en irop. Cette plante demande une terre grasse & bien cultivée ; on la multiplie de plant enraciné au mois de Mars.

Il y a encore la pulmonaire de chêne ; c'est une espee de mousse qui s'attache sur les troncs des chênes & des hêtres : elle a les mêmes vertus que la précédente.

PUNAIS, ou personne qui a le nez punais. Pour corriger cette incommodité, il faut mettre dans le nez pendant quinze jours du jus de racine de cerfeuil *Voyez Nez.*

PUNAISES. (Remede contre les) Mettez ensemble du savon noir & du vis argent. Faites-en une espee d'onguent , & oignez-en les endroits où il y a des Punaises.

Ou faites bouillir de la coloquinte avec de la rhue , & lavez les bois de lit avec cette décoction.

Ou mêlez neuf onces de sain-doux avec deux onces de vis argent en forme d'onguent , & frottez-en le bois de lit.

A l'égard de celles qui sont aux murailles , voici le remede. Pilez quinze dragmes d'*herbes aux poux* , & autant d'oignon marin coupé en petits morceaux avec une cuillerée de fort vinaigre : faites chauffer le tout , & enduisez-en le mur.

Ou frottez les fenestres des lits avec de la colle de poisson que vous aurez fait cuire.

PURGATIFS. L'effet des purgatifs est de dégorger les glandes de l'estomac & des autres visceres ; ils fermentent avec le sang même , ils en séparent les impuretés dont il étoit chargé ; ils les entraînent dans les intestins , & les chassent dehors avec les autres matieres impures.

Les signes qui indiquent la nécessité de la purgation en général , sont les dégoûts , les gonflemens , la paresse du ventre , les maux de tête , les vertiges , les assoupissemens , l'amertume & mauvais goût dans la bouche , les rots fréquens , les vents & les flatuosités , les douleurs d'estomac.

2°. Les Purgatifs sont nécessaires aux personnes valétudinaires, mélancoliques, atrabillaires, à ceux qui sont sujets aux vapeurs, aux migraines, ou qui ont des fluxions sur les dents & sur les yeux; à ceux qui sont menacés d'apoplexie sérieuse & de léthargie, ou qui ont déjà eu quelques attaques; à ceux qui sont sujets à la goutte, aux rhumatismes, aux coliques bilieuses, aux douleurs néphrétiques: ils le sont encore dans l'oppression de poitrine, l'asthme, le vomissement, dysenteries récentes, jaunisse, mais non accompagnée de disposition inflammatoire du foie; dans les opilations de la rate, & les obstructions des glandes du mésentère, dans les sueurs habituelles & invétérées, suppression des règles, les maladies chroniques, dans les maladies rebelles, de quelque espèce qu'elles soient, dans les maladies scorbutiques, les tumeurs au sein, fistules, ulcères, abcès, dartres, galles, érysipèles, &c. Ces sortes de personnes doivent se purger tous les huit jours pendant deux ou trois mois.

Ils sont indispensables dans les fièvres épidémiques, ardentes, continues, malignes, putrides, & autres de quelque espèce qu'elles soient; mais après avoir mis en usage la saignée, les ptisanes, les boissons, les lavemens.

On doit proportionner la dose des purgatifs à la force ou à la foiblesse du tempérament. Pour prévenir toute erreur, on n'a qu'à donner la moitié ou les deux tiers des doses marquées pour chaque âge la première fois qu'on les emploiera. Le régime de vivre pendant l'usage des purgatifs doit être exact & réglé, suivant le caractère de la maladie & le tempérament du malade.

Toutes les fois qu'on se purgera, soit en santé, soit en maladie, on prendra la veille & le lendemain un lavement rafraichissant pour que la purgation fasse un meilleur effet: on avalera un bouillon, deux ou trois heures après la médecine, & dans la suite un verre de ptisanne chaque fois qu'elle opérera, avant ou après le bouillon: on ne mangera que fort peu de viande le jour de la purgation; il y a même des Médecins qui prétendent qu'il n'en faut point manger du tout.

Autre purgatif, facile & à bon marché pour les payfans. Prenez, au tems de la vendange, quatre pintes de vin blanc doux, & avant qu'il ait bouilli; mettez-le dans une grande bouteille, avec trois onces de bon séné, deux dragmes d'écorce de citron; bouchez bien la bouteille après que le vin aura fait son ébullition, & gardez-le pour l'usage. La dose est depuis un demi verre jusqu'à un verre: on doit le réitérer plusieurs fois dans les maladies longues; il lâche le ventre, & fait évacuer à la longue, toutes les humeurs les plus tenaces.

Avant de donner les purgatifs, on doit préparer le malade; c'est-à-dire, ôter les empêchemens qui rendroient la purgation fâcheuse. On doit se tenir chaudement le jour de la purgation, & ne faire qu'un exercice modéré, ne pas boire beaucoup de vin: les purgations, en forme de liquide, opèrent mieux, & avec moins de travail, qu'en forme sèche. Dans les maladies aiguës on doit purger dès le commencement, & ordinairement par en haut, & au déclin par en bas.

PURGATIF doux. Prenez des racines de violier de Mars, faites-les infuser une nuit, dans un verre de vin blanc, exprimez le tout, & buvez-le à jeun: ou prenez deux onces de racine de patience bien lavées, faites-les bouillir dans trois demi-septiers d'eau, que vous réduirez à chopine; prenez-en la moitié à six ou sept heures du matin, & l'autre à quatre heures du soir. Si vous voulez y faire infuser une dragme de séné, cela opérera davantage.

PURGATIFS qui n'obligent pas à garder la chambre. Mettez deux dragmes de séné avec un peu d'anis dans un petit lingé que vous lierez avec un fil; & faisant cuire des pruneaux à l'ordinaire, mettez dans le pot avec les pruneaux, le nouet de séné: les pruneaux étant cuits, mangez-en, & avalez de leur syrop au commencement ou à la fin du repas.

PURGATIF appelé pâte médicinale. Prenez de la terre grasse, dont on se sert pour faire des pots, environ une once & demi, avec laquelle vous mêlerez demi once d'antimoine préparé, appelé le

laffran des métaux, *crocus metallorum*, que vous mettez en poudre : après ce mélange, vous ferez sécher la pâte au soleil d'été, & à feu lent durant l'hiver.

Lorsque vous voudrez en user, faites-la tremper à froid, enveloppée d'un linge en double, dans un petit pot de terre, rempli d'un demi septier de vin blanc, durant vingt-quatre heures. On en peut donner aux tempéramens forts jusqu'à dix cuillerées, & encore deux autres cuillerées dans le premier bouillon qui sera donné une heure après la prise. A l'âge de quinze ans, sept cuillerées, à trois ans, deux, à un an, une cuillerée.

Ce vin purge par le vomissement & par les selles; il peut être donné utilement, deux heures avant l'accès des fièvres quotidiennes, tierces, doubles tierces, & quartes, & au tems de la diminution dans les continues: il est encore utile dans les douleurs de tête, convulsions, apoplexie, assoupissemens, & particulièrement dans les maladies qui ont leur siège dans le ventre inférieur. Voyez Poudre purgative.

Voyez les articles des maladies les plus connues, & où l'on trouvera les purgatifs convenables.

Les purgatifs sont contraires à ceux qui sont attaqués d'inflammation, d'ardeur dans les entrailles, de toux sèche, de douleurs dans l'estomac, en y portant la main. Ils sont nuisibles dans les fluxions naissantes, les inflammations du poulmon, les crachemens de sang, les urines rouges, & en petite quantité, une fièvre considérable & une sueur abondante dans les approches & le tems des règles pour les femmes; mais elles doivent être purgées au milieu de leur grossesse, & six semaines après l'accouchement.

On ne doit point se purger dans les froids violens, ni dans les chaleurs sans grande nécessité; le tems frais & humide est le plus convenable. Voyez Émétique.

PURGATION des oiseaux de volière: on purge avec de la graine de melon-mondée, ou avec des feuilles de laitue, ou de la poirée ou du mouron tous les oiseaux qui mangent du chenevi, du millet, de la navette,

vette: on leur donne aussi un peu de sucre trempé dans l'eau: à l'égard des oiseaux qui mangent de la pâte, tels que le rossignol: on doit les purger une fois le mois avec deux ou trois vers de farine; & mettre du sucre dans leur eau.

Q

QUARRES de Jardin. On appelle ainsi les divisions que l'on fait du terrain potager: on en pratique plus ou moins, selon la grandeur du jardin; ensuite pour avoir la liberté de serfouer les plantes, on divise ces carrés dans leur largeur, en diverses planches de cinq pieds de large sur toute la longueur; en les séparant par des sentiers d'un pied, afin qu'on puisse aller à droite & à gauche sans rien gâter.

Lorsque le terrain est grand, on peut partager le potager en quatre grands carrés, par une allée en croix, & on les subdivise en quatre plus petits. Voyez Potager.

QUART. Sorte de mesure qui fait la quatrième partie du boisseau. On appelle aussi de ce nom, la quatrième partie du muid de Paris, laquelle contient septante-deux pintes.

QUARTAUT. On appelle ainsi le quart de la queue de Champagne.

QUEUE de Champagne (la) tient un muid & un tiers, mesure de Paris; ce qui fait trois cens quatre-vingt quatre pintes. La demi queue fait les deux tiers du muid. Le quart de la queue s'appelle quartaut.

QUEUE d'Orléans, de Blois, de Nuits, de Dijon & de Mâcon. Terme de la mesure ordinaire du vin dans ces pays; elle tient un muid & demi, mesure de Paris, lequel est deux cent quatre-vingt huit pintes; ce qui fait quatre cens trente-deux pintes.

QUINCONCE. On appelle ainsi un certain arrangement que l'on donne aux arbres en les plantant: un Quinconce est un plant d'arbres posés en plusieurs rangs parallèles, tant en longueur que largeur; mais

posés de maniere, que le premier du second rang commence au centre du quarré que forment les deux premiers arbres du premier rang, & les deux premiers du troisieme; ce qui fait la figure du cinq d'un dez à jouer. Cependant aujourd'hui les Quinconces ne sont que plusieurs allées de hauts arbres plantés à angles droits, & qui forment un échiquier simple, ou trait quarré de toutes faces: on a trouvé que l'ancien Quinconce formoit des allées plus étroites les unes que les autres.

Les Quinconces d'arbres stériles réussissent mal si on ne les labore: ainsi il faut y faire passer la charrue ou la beche deux fois l'an; & afin de ne pas perdre sa dépense, on pourra y semer de l'orge, de l'avoine ou des pois; & lorsque l'ombrage empêchera la récolte, on formera sa pélouse. Par cette méthode les arbres viennent beaux, il en péricite peu, ils poussent également, & ils sont plus forts à quinze ans de plantation, que ceux négligés ne le sont à trente. Ces sortes d'arbres bien cultivés pendant dix ou douze ans, sont toujours beaux, quoiqu'on ne les cultive plus dans la suite; mais ceux qui ont été négligés dans les premières années, ne se rétablissent plus.

C'est une entreprise hazardée que de mettre en Quinconce des arbres fruitiers; car il n'y a que les bordures qui rapportent; l'ombrage de l'un étouffe l'autre, l'air ne passe pas, & le fruit n'a point de qualité.

QUINQUINA. (le) Est l'écorce d'un arbre qui étoit au Pérou, dans la Province de Quito, sur des montagnes près de la Ville de Loxa: il est à peu-près grand comme un cérisier. Le Quinquina cultivé est préférable au sauvage: le meilleur est compacte, de couleur rougeâtre, amer au goût; on ne doit pas se servir de celui qui est pulvérisé depuis long-tems, car il n'a plus la même force; il est chaud & dessicatif. Son principal effet est dans les fièvres intermittentes car il précipite le levain de la fièvre, & il modère son effervescence par la sueur ou par les urines. La dose est d'une dragme en poudre, insulée pen-

dant quelques heures dans du vin.

MANIERE de prendre le Quinquina. Prenez une bouteille de verre double d'environ deux pintes & demi, remplissez-la de quinze ou seize verres de bon vin, & du plus rouge: jetez-y une once de Quinquina en poudre; bouchez exactement la bouteille, & laissez infuser le Quinquina deux jours & deux nuits, en le remuant de haut en bas, cinq ou six fois le jour.

Deux jours avant d'user de ce Quinquina, purgez légèrement le malade; mais hors le tems de l'accès.

Le lendemain commencez par lui donner un verre de Quinquina, de quatre en quatre heures, jusqu'au nombre de quatre verres; quand même l'accès reviendrait après avoir pris le premier ou le second verre, observant de le faire manger deux heures après chaque verre. Le second jour on observera le même ordre. Le troisieme, le malade ne prendra que trois verres. Le quatrieme il n'en prendra que deux, l'un à sept ou huit heures du matin, l'autre sur les quatre heures après midi.

Le malade ne doit manger, autant que faire se pourra, que de bon pain & de bon rôti, s'abstenir de bouillons, potages, fruits, poissons, & boire de bon vin avec un peu d'eau; & quelque répuance qu'il ait à manger, il faut nécessairement qu'il s'efforce de manger. Si on observe cette conduite, la fièvre cessera en peu de jours.

On doit purger le malade quinze jours après qu'il a pris le Quinquina, & de la maniere suivante.

Prenez demi-once de séné, un gros de rhubarbe, deux gros de crysyal minéral, un citron coupé par tranches, & un morceau de sucre: faites infuser le tout ensemble à froid, depuis le midi jusqu'au lendemain matin, dans un vaisseau bien bouché, dans une chopine d'eau de riviere. On en prendra un bon verre à six heures du matin, & un autre à sept; & à neuf heures on prendra un bouillon où l'on aura mis bouillir beaucoup de bourrache, laitue & pourpier.

Il n'est pas prudent de donner le Quinquina dans les fièvres continues, ni durant toutes les inflammations de quelque partie que ce soit, ni dans les

maladies de poitrine où il y a toux & sécheresse, ni même dans les fièvres intermittentes, lorsqu'elles sont accompagnées de dureté dans quelques parties, comme sont la rate & le foye; ni dans la fièvre quarte lorsqu'elle est causée par une bile brûlée; car alors il faut avoir recours à la saignée, aux bouillons rafraichissans, & aux petits purgatifs. 2^o. Il est pernicieux aux fièvres lentes & invétérées, sur-tout si elles sont accompagnées d'un abcès, ou d'un caustère interne. On doit encore observer que dans les fièvres, ou doubles, ou tierces, on doit donner le Quinquina avec l'eau, comme quand on reconnoît qu'il est nuisible avec le vin.

Pour que le Quinquina produise son effet, on doit préparer le corps par les saignées & les purgations, pour vider les ordures qui sont dans les viscères.

Pour qu'il produise encore son effet, & qu'il soit capable d'expulser le levain de la fièvre, il faut par des évacuations préalables, nettoyer l'estomac de l'abondance de bile, ou autres mauvaises humeurs qui l'embarassent, autrement il est souvent causé que la matiere febrile passe dans le sang en plus grande quantité qu'elle n'auroit fait. Il ne faut pas non plus l'administrer dans les fièvres continues & intermittentes, parce que la cause de la fièvre est forte, car il n'est pas capable de la surmonter, si on ne décharge auparavant l'estomac par des purgatifs.

Il n'est pas douteux que le Quinquina ne soit d'une grande utilité, quand il est administré à propos; mais si on n'y apporte pas beaucoup de discrétion & de prudence, il en résulte souvent des maux & des inconvéniens considérables. *Car singul. & Consult. de Médec.*

QUINT ET REQUINT. (le) Sont des droits en matiere de fief. Le Quint est un droit dû par le vassal à son Seigneur, lorsqu'il fait vente du fief: c'est la cinquième partie du prix de l'acquisition. Le Requent est la cinquième partie du Quint; il a lieu lorsque la vente est faite, francs deniers; c'est à dire, lorsque le vendeur a chargé l'acquéreur de l'acquitter du Quint; car alors l'acquéreur doit le Quint & le Requent.

Le Quint & Requent est pour les fiefs, ce que sont pour les héritages roturiers, les lods & ventes; & même il y a plusieurs Provinces, où l'un & l'autre de ces droits ne sont connus que sous le nom de lods.

QUINTAL. C'est le poids de cent livres; mais il n'est pas égal en tous lieux: c'est la différence des livres qui fait la différence du Quintal.

QUINTE-FEUILLE. Plante qui croît dans les lieux aquatiques; elle pousse comme le fraisier plusieurs tiges menues; ses feuilles ressemblent à celles de la menthe, & sortent cinq à la fois d'une seule tige. Cette plante est vulnérable & astringente; on l'emploie dans le crachement de sang, la toux, la jaunisse, les affections catarreuses, le cours de ventre, la dysenterie.

QUITANCE. (une) Est un acte de la part du créancier, par lequel il reconnoît avoir reçu telle ou telle somme de son débiteur, & qu'il l'en tient quitte. Les Quitances des trois dernières années d'arrérages d'une rente, induisent le paiement des précédentes, si elles ne portent expressément la clause, sans préjudicier à ce qui est dû des précédentes.



R

RABAIS. (adjudication au) On fait des adjudications ou marchés au Rabais, pour des ouvrages publics, pour des mineurs, pour des ouvrages d'Eglise, & on adjuge l'entreprise à celui qui veut la faire à moindre prix. Le Rabais est opposé à l'enchere; car dans cette dernière on adjuge la chose, ou le bail à celui qui offre davantage.

RABOTS. Outils de jardinage: ce sont des especes de douves rondes par dehors, plates par le bas, & emmanchées par le milieu, qui servent pour unir & affermir les allées du jardin, après que le rateau y a passé.

RACINES. On appelle ainsi les parties inférieures de la plante, qui sont ordinairement cachées dans la terre, & dans le lieu où la graine a germé. Une racine se divise en plusieurs filamens, qu'on appelle du chevelu, par où elle reçoit les sucs de la terre. La principale racine d'un arbre s'appelle pivot; parce qu'elle est perpendiculaire à sa tige.

On comprend sous le nom de racines, toutes celles qu'on dépouille en plein champ, ou dans les jardins, qui servent à la campagne, non-seulement pour les alimens; mais aussi pour les nourritures des bestiaux; tels sont les navets, dont il y a plusieurs especes, les grosses raves, les panais, les carottes: il y a des raves & des navets qui viennent d'une grosseur extrême, pour la culture, & qui sont d'une grande utilité pour la nourriture des bestiaux.

Pour cet effet, on les sème au mois de Juin, dans la même terre d'où l'on vient de dépouiller l'orge prime, après avoir brûlé le chaume, & donné un labour, & hersé la terre: vers le mois d'Octobre on roule un tonneau plein d'eau, pour abattre les feuilles, & faire grossir les racines; elles sont mûres en Novembre; on les arrache avant les grands froids. Quand on en a beaucoup, on doit pratiquer une loge

pour les mettre à couvert, faite en plein air avec des perches en quarré, & des claies pour servir de murs, & une couverture de paille.

RACINES potageres. Elles se plaisent dans une terre un peu grasse; mais douce & ameublie.

RADIX. Espece de rave forte qui a la forme du naver. Voyez Rave.

RAGE. Maladie qui rend furieux. Remede pour la rage, tant des hommes que des bêtes. Prenez la coquille de dessous d'une huître à l'écaille; mâle; c'est celle dont le poisson a un bord noir, & dont l'écaille a en-dedans des marques qui sont noires quand l'huître est vieille, & jaunes quand elle est jeune: faites-la calciner au four, jusqu'au point qu'elle rompe sans effort, réduisez-la en poudre très-fine; mettez le poids de six gros de cette poudre dans du pain à chanter, & faites-la prendre en plusieurs bols au malade, lorsqu'il est dans l'accès; les deux suivans, on lui en fait prendre la quantité de quatre gros; on peut aussi la faire prendre dans du vin blanc; le malade ne doit point manger que trois heures après. La dose pour les animaux doit être proportionnée à leur grosseur: on leur fait avaler cette poudre avec de l'eau ou du vin. Pour les chevaux, les bœufs & les vaches, il faut la poudre de quatre à cinq écailles: voilà pourquoy il est bon d'avoir une provision de cette poudre. *Libaut.*

Autre remede contre la rage. Prenez un gros de gentiane en poudre, & la même quantité de thériaque, mêlez-les, & donnez en au malade, trois jours de suite, le matin à jeun: couvrez le malade pour le faire suer; scarifiez la plaie, & appliquez-y le remede suivant. Prenez trois oignons rouges, une tête d'ail, une demi-once de thériaque; pétrifiez le tout ensemble & appliquez-le sur la morsure.

Le remede le plus efficace est de se baigner dans la mer; mais comme une infinité de gens en sont fort éloignés, & que souvent la saison n'y est pas propre, on doit user des remedes enseignés ci-dessus.

RAIE. Poisson de mer, plat & plein de cartilages cassans. Prenez une Raie fraîche, vuidez-la, lavez-

la, faites-la cuire dans une casserole, avec sel, poivre, vinaigre, cloux, oignons, fines herbes; faites-y bouillir le foie un moment; retirez-la du feu, laissez-lui prendre sel dans son bouillon, puis retirez-la, ôtez-en la peau & les boucles, & servez-la avec une sausse au beurre roux & persil, avec un filet de vinaigre.

RAIPONCE, Herbe dont les feuilles & la racine se mangent en salade: les bonnes viennent de Meaux, on les sème au mois de Juin; avant que cette plante soit levée, il faut l'arroser & la sarcler.

RAISIN. (le) Est le fruit de la vigne; il y en a de plusieurs sortes. 1°. Tous les raisins communs qui sont destinés pour les vins. 2°. Les plus distingués, comme le chasselas & le muscat. Voyez Chasselas, & Muscat. 3°. Le raisin de Corinthe: il est délicieux & sucré, a le grain menu & pressé, la grappe longue & sans pepins; il y a aussi le rouge & le violet. 4°. Le damas qui est de deux sortes, le blanc & le rouge; la grappe est grosse & longue, le grain gros & ambré; il n'a qu'un pepin. 5°. Le raisin d'abricot, ainsi appelé, parce que son fruit est jaune & doré; sa grappe est fort grosse. 6°. Le sauvignon, raisin noir, assez gros & long, hâtif, d'un goût relevé. 7°. Le Bar-sur-aube, c'est celui qui se garde le plus long-tems. Voyez Vigne.

RAISIN de jardin & de treille. Ceux qu'on cultive ordinairement dans le jardin, sont le raisin précoce ou de la madeleine: le chasselas qui mûrit facilement est fort doux; le cioutat qui est également fort doux & a les feuilles découpées comme le persil: Le corinthe blanc & violet dont les grains sont sans pepins & fort ferrés, & les grappes fort grosses. Le muscat plus blanc que rouge, qui est excellent lorsqu'il est bien mûr; il faut qu'il soit en espalier: le muscat d'Alexandrie qui est fort gros & long; mais il lui faut un terrain fort chaud. Le bourdelais dont on se sert pour verjus, soit lorsqu'il est verd, soit lorsqu'il est mûr.

Pour avoir des uns & des autres, on doit planter au midi en maniere d'espalier, quelques marcottes

ou crossettes qui sont des branches de vigne du bois de l'année, ou des crossettes qui sont des branches où il reste un peu du vieux bois de l'année précédente.

On ne laisse que trois yeux à chaque marcotte, on en rafraîchit la racine; on les couche en terre dans des rigoles, ou dans des trous d'un pied de profondeur, & à deux pieds de distance l'une de l'autre: on répand ensuite du fumier de vache: on doit leur donner par an quatre labours légers, savoir; au mois de Mars, à la mi-Mai, en Juillet & en Octobre; & les tailler au mois de Mars, ce qu'on fait, en ôtant tout le bois mort & superflu, & on ne garde que les plus belles branches qu'on taille au-dessus du quatrième œil, & on taille à deux yeux celle d'au-dessous; qu'on appelle courson, afin qu'elle donne deux bonnes branches l'année d'après: on doit laisser un bon doigt de bois au-dessus de l'œil du haut de la branche taillée, & faire la taille en talus de l'autre côté de l'œil: l'année suivante on coupe la branche qui a été taillée à quatre yeux: si le courson n'en avoit donné aucune, on auroit recours à la branche taillée à quatre yeux, l'année précédente, qui en a donné quatre: on lie la vigne à mesure qu'elle monte.

Moyen de conserver long-tems les beaux raisins. Mettez dans le fond d'un tonneau bien relié, un lit de son de froment bien séché au four, ou de cendres tamisées; posez sur ce lit vos grappes de raisin proprement coupées, sans les ferrer, ni en mettre deux l'une sur l'autre: sur cette couche de grappes mettez un nouveau lit de son ou de cendres, & ainsi alternativement jusqu'au haut du tonneau, & de maniere qu'il soit terminé par un lit de son ou de cendres; bouchez ensuite le tonneau de maniere que l'air ni puisse pénétrer: vous éprouverez que le raisin sera aussi sain au bout de huit ou dix mois, & même d'un an que lorsque vous l'y aurez mis. Bien plus, si vous voulez lui faire reprendre sa fraîcheur, coupez le tout de la branche de la grappe, & faites-le tremper dans du vin comme on fait tremper un bouquet dans l'eau, observant de mettre les blancs dans

du vin blanc, & les rouges dans du vin rouge, l'esprit du vin leur fera reprendre ce qu'ils auront perdu de leur qualité.

RAISINE', maniere de la faire. 1°. Les raisins doivent avoir été cueillis par un temps sec, & gardés quelques jours pour les laisser amortir. Ensuite prenez ces raisins entre vos mains; ôtez les grappes; mettez-les grains sur le feu: faites-les bouillir doucement en écumant avec soin; ôtez le plus de pepins que vous pourrez: remuez toujours avec un bâton ou spatule; diminuez le feu à mesure que le raisiné s'épaissit. Etant réduit à la troisième partie; passez-le à travers une étamine ou gros linge, & exprimez les peaux; puis remettez le raisiné sur le feu & achevez de le faire cuire, remuant toujours, & verlez-le dans des pots qu'il faut laisser découverts jusqu'au lendemain.

RALE ou Rasse de gènet, oiseau: il y en a de terre & d'autres d'eau. Le rale de terre est gros comme une perdrix; mais il est plus élancé: son plumage est rouge, blanc & bigarré; son bec est long & pointu, il ressemble assez aux cailles: il habite volontiers dans les genêts, & se nourrit du grain de cette plante; la délicatesse de sa chair est très-vantée. Cet oiseau ne vole pas facilement, mais il court d'une grande vitesse: on chasse ces oiseaux au fusil, & on les prend au hallier.

RALE d'eau. Il est assez semblable au merle: il a le plumage des poules d'eau, & la chair un peu noire. On les trouve dans les marais, dans les étangs, & dans les endroits où il y a des joncs: on les chasse de même: au reste, il n'est pas si bon que le Rale de terre.

RAMIER. Voyez PIGEON.

RAPE'. On appelle ainsi une préparation faite de raisins & de sarmens mis dans un tonneau, par lequel on fait passer le vin, auquel on veut donner de nouvelles forces & une belle couleur, & lui conserver son premier goût. Pour cet effet, on met un petit lit de sarmens au fond d'un tonneau bien relié, & au-dessus une couche de raisins mais bien mûrs, dont on a coupé les queues près des grains, jusqu'au bondon;

on fait un autre lit de sarmens & par-dessus on met un demi pied de raisins, de maniere qu'il reste un pied de vuide au haut; ensuite on fonce le tonneau, on le met en place & on le remplit d'un gros vin rouge jusqu'à trois doigts du bord, afin qu'il puisse bouillir avec facilité, & on l'entretient comme les autres vins.

Il y a un autre rapé pour éclaircir le vin, & qui se fait avec des copeaux de bois de hêtre neuf bien secs & les plus longs qu'il se peut: on les fait tremper dans l'eau pendant deux jours; on les fait bien sécher & on en remplit le tonneau jusqu'à un doigt près du bord, ensuite on ferme le tonneau: on y verse par le bondon une chopine d'eau-de-vie; on roule le tonneau quelque-tems: on le met en place: on le remplit de vin, & on l'entretient toujours plein. Si le vin est long-tems à s'éclaircir, on doit en tirer les copeaux, les laver pour en ôter la lie, les faire sécher, & les imber d'eau-de-vie.

RAPPORT. Terme du droit Coutumier, par lequel on entend, que les enfans qui viennent à la succession de leur Pere & Mere, ou autre ascendant, sont obligés de rapporter, c'est-à-dire, de faire une remise à la succession commune des avantages qu'ils ont reçus d'eux en avancement d'hoirie, pour être confondus avec les autres biens de la succession, & être partagés entre eux & leurs cohéritiers. Le Rapport a été introduit pour conserver l'égalité entre les enfans, & qu'il n'y en ait pas de plus avantagés les uns que les autres. Cependant les enfans peuvent retenir ces avantages, en renonçant à la succession de leur Pere & Mere, ou autre ascendant, quand même ces avantages excédroient leur portion d'hoirie.

RAPT (le) est l'enlèvement violent ou la subordination que l'un fait d'une personne, quand ce seroit même dans la vue de l'épouser. Le crime de Rapt est un cas Royal, dont les Baillifs, Sénéchaux & Juges Présidiaux, peuvent connoître privativement aux autres Juges Royaux. La peine de ce crime est capitale, mais dans la condamnation de mort qu'on prononce contre le ravisseur; on ajoute par *retentum*, si mieux

n'aime la fille épouser. En outre le mariage entre le ravisseur & la personne ravie, est toujours défendu tant qu'elle est en la puissance du ravisseur: on présume qu'il y a Rapt de séduction, quand c'est une personne mineure qui consent de se marier sans le consentement de Pere & Mere; & ceux-ci peuvent faire déclarer le mariagenu.

RATAFIA. Liqueur d'un grand usage: tous les fruits rouges sont propres à en faire; 1°. les cerises doivent être grosses, leur noyau petit, bien mûres, mais non trop, point tournées, claires & transparentes & de bon goût; 2°. les guignes doivent être très-mûres; 3°. les groseilles pareillement, leurs grains transparents & gros: les employer aussi-tôt qu'elles sont cueillies; 4°. les merises, petites, la peau fine, noires: elles corrigent par leur douceur des acides des autres fruits & colorent le ratafia fin: la fraise & la framboise font le ratafia fin & le parfum.

Maniere de le faire. Prenez la quantité nécessaire de cerises, merises, fraises & framboises: ôtez-leur la queue: écrasez-les: laissez-les infuser l'espace du soir au matin; tirez-en le jus par expression: mettez-y la quantité de sucre proportionnée au jus: passez le jus à la chauffe, & quand il sera clair, mettez-y alors votre eau-de-vie: voici les épices qu'il faut pour l'assaisonnement du Ratafia.

Mettez dans une pinte d'eau-de-vie une once de canelle, deux gros de macis, un gros de clous de girofle, le tout pilé: distillez cette eau à l'alembic, & assaisonnez votre Ratafia de cet esprit de vin épicé, & pour le perfectionner mettez-le à la cave.

La recette est, par exemple, pour douze livres de cerises, deux livres de merise, une livre & demi de framboises, quatre onces de sucre pour chaque pinte de jus, dans lequel on le fait fondre; & deux pintes & quelque chose de plus d'eau-de-vie, pour ajouter au Ratafia.

RATAFIA fin & sec: il se fait de la même maniere que le précédent, mais il n'y entre pas les mêmes fruits. 1°. On prend égale quantité de cerises & de groseilles, car l'acide de ces dernières rend le Rata-

fia plus sec; 2°. au lieu de merises on met des mûres des plus noires; 3°. On y met de la framboise; 4°. beaucoup plus d'eau-de-vie que dans le précédent & beaucoup moins de sucre: voici la quantité de chaque chose. Vous voulez employer, par exemple, trente livres de cerises: cela étant, ajoutez-y trente livres de groseilles, dix livres de mûres, sept livres de framboises: écrasez tout ce fruit bien épluché; laissez ce mélange en infusion l'espace du soir au matin: pressez le bien; mesurez le jus exprimé; ajoutez par pinte de ce jus trois onces de sucre: ce dernier étant fondu, passez le jus à la chauffe; quand il sera clair mettez-y l'eau-de-vie, dont la quantité doit être d'une chopine & demi poisson pour chaque pinte de jus. Faites l'assaisonnement selon le plus ou le moins de jus, & servez-vous de l'esprit de vin, comme au Ratafia précédent.

RATAFIA de pêche. Cueillez dans un tems chaud les pêches les plus belles, les plus mûres, qui auront le plus de jus: passez-les aussi-tôt dans un linge fort; exprimez-en bien tout le jus: faites-y fondre du sucre; puis mettez-y de l'eau-de-vie ou de l'esprit de vin, selon l'excellence que vous voulez donner au Ratafia. Passez le tout à la chauffe, & étant clair, mettez-le en bouteilles bien bouchées: on ne met point d'épices à ce Ratafia. Les proportions que le sucre & l'eau-de-vie, sont à peu-près les mêmes que dans les Ratafias précédens.

RATAFIA de fleurs d'orange. Voyez ORANGE.

RATAFIA de cassis. Voyez CASSIS.

RATAFIA de cerises à la Provençale. Choisissez les meilleures cerises que vous pourrez trouver, des plus mûres & qui n'ont aucune tare: ôtez-leur la queue sans les froisser: mettez-en le poids d'une livre dans une pinte de vin rouge le meilleur & le plus naturel. Laissez infuser vos cerises dans ce vin pendant trois semaines dans une cruche ou bouteille bien bouchée que vous exposerez au plus grand soleil, & que vous retirerez tous les soirs. Ce tems écoulé, séparez les cerises du vin; écrasez-les en les pressant dans un linge pour en exprimer le jus, puis mêlez ce jus avec

le vin : mesurez le tout, & joignez-y le tiers d'eau-de-vie ; par exemple , chopine sur trois chopines de vin & de jus , & ajoutez demi-livre de sucre par pinte de liqueur. Exposez de nouveau ce mélange au soleil le plus chaud & également pendant trois semaines, & retirant la bouteille tous les soirs : après ce terme , passez le tout à la chauffe d'hypocras ou au travers d'un petit sac de papier brouillard, le ratafia se trouvera bien clarifié. Il faut mettre à la cave les bouteilles après les avoir bien bouchées.

RATAFIA de baies de genièvre. Mettez dans une chopine de bonne eau-de-vie, quatre onces de baies de genièvre mûres : demi-once de canelle en petits morceaux, douze clous de girofle & quatre onces de sucre candi, que vous ferez fondre dans quatre onces d'eau rosé. Mettez le tout au soleil dans une bouteille de verre double bien bouchée : il est bon pour les indigestions & les douleurs d'estomac : la dose est d'une cuillerée ou deux à jeun.

RATEAU. Instrument de jardinage : il y en a de deux sortes ; les uns sont de dents de fer pour dresser les planches & compartimens, les autres à dents de bois pour nettoyer les allées ratifées.

RATE (mal de) Remedes. Usez d'une ptisane faite avec la scolopendre ou langue de cerf & le politrío. Ou faites bouillir dans de l'eau de fontaine une rate de bœuf : bûvez pendant neuf matins un petit verre de cette décoction ; puis mettez sécher la même rate dans un four, enveloppée de papier : étant sèche, réduisez-la en poudre ; partagez-la en neuf parties, & avalez-en une chaque jour dans un petit verre de cette décoction pendant neuf jours.

Prenez deux poignées de feuilles de verveine, deux ou trois blancs d'œufs, & ce qu'il faudra de farine d'orge ou de seigle. Pilez la verveine dans un mortier, vous y mettrez les blancs d'œufs & la farine : mêlez le tout ; faites un cataplasme étendu sur des étroupes un peu épaisses, & appliquez-le bien chaudement sur la région de la rate : laissez-l'y quinze ou seize heures ; continuez jusqu'à guérison. Ce cataplasme attire comme par une sueur de sang toute l'humour

maligne, & il est fort propre pour la pleurésie.

RATE opilée. (ou obstruction de la) On le connoît par la tension & la dureté du côté gauche sous les côtes, avec difficulté de respirer quand le malade se presse de marcher. Remede. Faites bouillir une pinte d'eau dans un vaisseau convenable : lorsqu'elle bouillira, jetez dedans deux onces de limaille d'acier : faites-lui prendre encore un bouillon ou deux, & l'ôtez de dessus le feu : faites boire de cette eau au malade à tous ses repas. L'eau dans laquelle les Forgerons trempent leur fer est bonne à boire pour la rate.

Si la rate est gonflée : pilez des feuilles vertes de tabac dans un mortier avec un peu de vinaigre, & appliquez-en le matin sur la région de la rate en forme de cataplasme, le marc & le jus pour en amollir la dureté.

RATE schirreuse. On connoît que la rate a dégénéré en schirre par un sentiment de pesanteur en cette région avec difficulté de respirer & de se tenir couché sur cette partie. Remede. Composez des pillules avec une once d'aloës, que vous ferez infuser & digérer à feu lent dans une infusion ou suc de roses pâles : ajoutez-y deux dragmes de gomme ammoniacque ; donnez-en une dragme avant le souper, deux fois la semaine.

Faites boire au malade une ptisane ordinaire d'une once de limaille d'acier que l'on fera bouillir avec l'eau de rivière ou de fontaine, après avoir enfermé l'acier dans un nouet. Faites un cataplasme avec la racine de couleuvrée rapée & bouillie avec le vinaigre ; & appliquez-le sur la région de la rate. La semence de moutarde pilée avec de l'urine, est fort bonne appliquée en cataplasme.

RATS. Comme les rats causent beaucoup de dégât dans les maisons & dans les jardins, il faut leur faire la guerre en leur dressant plusieurs pièges ; 1^o. on peut les attraper avec des quatre de chifre qui sont connus de tout le monde ; 2^o. avec de l'arsenic en poudre quand on peut en avoir, & en le mettant dans un lieu où les chats, ni les chiens, ni des enfans puissent aller, car on ne sauroit prendre trop

de précaution : on met de cette poudre sur un morceau de fromage ou de beurre, & les rats crévent infailliblement ; 3°. on peut mettre de l'eau dans un chaudron, & pour que les rats viennent s'y noyer, on couvre cette eau d'une bonne couche de poussière de bled, après qu'il a été vanné ; 4°. on les fait mourir encore avec de limaille de fer mêlée avec du levain.

RATISSOIRE. Outil de jardinage : les unes ont le tranchant renversé comme des hoes pour couper l'herbe en tirant à soi : les autres ratissent en avant.

RAVE. Plante dont il y a plusieurs especes. La première s'appelle rave, la seconde grand raifort, la troisième petit raifort, ou improprement rave de Paris. C'est cette dernière qui est le plus en usage : On la cultive dans les jardins, ses feuilles sont grandes & rudes au toucher, s'élevent jusqu'à près de deux pieds ; ses fleurs sont purpurines & disposées en croix, sa racine longue, blanche ou rouge en dehors, ses semences rouges & rondes. Maniere de les cultiver. On peut en semer tous les mois, depuis Février jusqu'en Septembre : on laisse monter les premières semées pour avoir de la graine ; on en sème la graine sur couche, puis on fait des trous avec le doigt à trois ou quatre pouces de distance ; on met trois graines de raves dans chaque trou, on les recouvre de terre ; & s'il fait froid on les en garantit avec des paillassons : en tout autre tems que l'hyver, on peut les semer sur couche ou sur planches, en rayons, ou en plein champ.

Les bonnes especes de raves sont celles qui donnent peu de feuilles, & qui ont le navet long & rouge ; c'est la graine de ces fortes d'especes qu'il faut se procurer : on appelle raifort l'espece de rave qui est fort grosse, & d'un goût piquant : on emploie la rave dans certaines maladies : sa racine est bonne contre la fièvre des reins, les obstructions du foye, la toux, &c.

RAVES de salade, ou raifort. Maniere de les faire venir en tout tems, selon la méthode des Peres Minimes de Passy ; c'est-à-dire, dans l'été ou l'hyver, outre

outre le printems & l'automne qui sont ordinairement les deux seules saisons auxquelles elles réussissent.

Prenez de la graine de Raves ordinaire, mettez-la tremper pendant vingt-quatre heures dans de l'eau de riviere, puis mettez la dans un petit sac de toile bien lié, exposez le sac à la plus forte chaleur du soleil pendant vingt quatre heures ; la graine germera au bout de ce tems, semez la comme toute autre graine, dans une terre bien exposée au soleil, ensuite faites scier une futaie par le milieu, afin qu'elle vous fournisse comme deux baquets qui s'adaptent exactement l'un à l'autre ; un seul peut servir en été pour chaque espace de terre en semence ; mais il en faut deux pour l'hyver : il ne faut semer de graine qu'autant qu'un baquet en peut couvrir ; la graine étant semée, couvrez-la avec un baquet, au bout de trois jours vous trouverez vos raves de la grandeur & grosseur des petites civettes blanches, ayant à leur extrémité deux petites feuilles jaunes ou rougeâtres hors de terre ; ces Raves sont bonnes à couper & à mettre en salade. Pour en avoir aussi en hyver, faites tremper la graine dans de l'eau tiède, exposez-la au soleil ou en lieu un chaud pour la faire germer, faites chauffer deux baquets, remplissez en un de terre bien fumée, semez-y votre graine, couvrez-la avec l'autre baquet, arrosez la avec de l'eau tiède toutes les fois qu'elle en a besoin, faites porter ces deux baquets bien joints l'un contre l'autre dans un fourteuin chaud ; au bout de quinze jours vous pourrez cueillir votre salade.

RAVINES (les) Sont causées par des crues d'eau qui font des ravages dans les campagnes. Pour s'en garantir, il faut dans les lieux par où les eaux prennent leur cours, faire des rigoles & des fossés pour en affaiblir l'impétuosité, les conduire dans des prés ou autres endroits où l'on veut qu'elles se déchargent.

RAYONS. Terme de jardinage. Ce sont des traces que l'on fait quand on rayonne des planches, ce qui a lieu quand on sème par rayons, au lieu de semer à plein champ ; c'est-à-dire qu'on trace les planches avec le bout d'un bâton, ou le manche d'une bêche

couchée de son long, pour y semer certaines légâmes, comme oseille, poirée, persil, cerfeuil, épinars; puis on remplit de terre les rayons sans les herfer.

REBINAGE. On appelle ainsi le troisième labour qu'on donne aux terres à blé, lorsque l'herbe commence à abonder sur le gueret: il faut fumer les terres avant que de le donner.

RECELÉ (un) Est le crime commis par un co-héritier qui détourne des effets d'une succession, ou par un des conjoints qui détourne des effets de la Communauté.

Les Recelés se poursuivent à l'extraordinaire; c'est-à-dire, qu'on fait informer des Recelés, on fait publier un monitoire; mais lorsqu'on agit contre la femme du défunt, les informations sont converties en Enquêtes: il en est de même à l'égard des complices de la veuve. Lorsque les Recelés ont été faits du vivant du mari, & qu'elle en est convaincue, elle est privée de la part qui lui appartenoit dans les effets qu'elle a détournés. Que s'ils ont été faits après sa mort, & que la veuve accepte la communauté, elle est privée de la part qu'elle y pouvoit avoir, tant dans les choses recelées, que dans l'usufruit de l'autre moitié, lorsqu'elle est donataire mutuelle; & si elle renonce à la communauté, elle est obligée de payer la moitié des dettes, sans pouvoir renoncer à la communauté; mais si elle a recelé les effets après sa renonciation à la communauté, elle est seulement condamnée aux dommages & intérêts envers les héritiers ou les créanciers.

RECOLTE. Ce terme s'applique ordinairement au tems où l'on recueille les grains. Présages d'une bonne Recolte. Lorsque l'hyver a été froid & sec, & qu'il est tombé des neiges qui ont séjourné sur la terre & se sont imbibées insensiblement sans dégel marqué, & qu'après cela le froid ou la secheresse ont empêché les herbes de pousser avec le printemps, on peut espérer une bonne Recolte en tout genre, parce que la terre s'est reposée, & qu'elle ne s'est point fatiguée à pousser inutilement de trop bonne heure: tous les

sels y sont: ils n'ont point été lessivés par des pluies trop abondantes, & prématurées. *Essai sur l'Admin. des terres.*

On pense ordinairement que dans dix ans nous avons une très-mauvaise recolte, deux fort médiocres, cinq ordinaires, & deux abondantes: cette combinaison s'accorde à peu près avec l'expérience.

RECONDUCTION TACITE. On appelle ainsi la continuation d'un bail par le consentement tacite & mutuel du bailleur & du preneur, & selon les conditions portées par le bail: cette tacite Reconduction n'est que pour un an, pour les héritages de la campagne; mais elle ne donne point d'hypothèque pour le tems de la prorogation; elle n'a lieu que dans les baux conventionels, & non dans les baux judiciaires. A l'égard des baux à loyer, la prorogation n'en dure qu'autant que l'habitation du locataire durerait s'il n'y avoit point eu de bail; & le bailleur & le preneur peuvent interrompre la reconduction quand ils veulent, en donnant congé dans le tems réglé par la coutume.

RECONNOISSANCE. C'est un acte par lequel on reconnoit une dette contenue dans un seul billet: cette reconnoissance d'écriture se fait par-devant Notaire, ou en Justice: au premier cas c'est du consentement des parties: elle se fait en Justice, quand le porteur de la promesse, ou billet, ou autre écriture privée, fait assigner celui qui l'a signée à comparoître devant le Juge, pour reconnoître ou denier son seing; à l'effet, en cas de dénégation, de faire faire la vérification de la pièce par des experts. Ce même porteur de promesse doit mettre en même tems sa pièce au greffe & dont le Greffier dresse son procès verbal, faire signifier le tout au domicile de la partie, & si celle-ci ne constitue pas Procureur, on leve le défaut, faute de comparoître; & pour le profit, la promesse est tenue pour reconnue, & la demande adjugée: si la partie assignée comparoît à l'audience, & dénie l'écriture; on ordonne que la pièce sera vérifiée tant par témoins que par comparaison d'écritures publiques, par-devant un de

Juges qui ont assisté à l'audience. Que si la partie dénie l'écriture par des défenses, on doit lui faire sommation de comparoître devant le Juge pour procéder à la vérification de l'écriture déniée; & à cet effet nommer & convenir d'experts & de pièces de comparaison Voyez Ecriture privée.

RECONNOISSANCE. Ce terme s'entend aussi du cens qui est dû à un Seigneur, quand on déclare qu'on reconnoît tenir une terre de lui à cens, ou à quelque redevance annuelle.

RECOUPES (les) ne sont autre chose que la farine que l'on tire du son remis au moulin ou au sas: les pauvres gens en font du pain; ceux-même qui sont à leur aise en mêlent avec la farine ordinaire.

REDEVANCES. On entend par ce mot les droits ou charges auxquelles les propriétaires d'héritages sont tenus envers le Seigneur féodal ou censier; telles sont les rentes foncières, lesquelles sont dues par chaque année par les possesseurs des héritages, & qui sont dues ou en argent, ou en grains, ou en volailles, ou autres choses.

Il est essentiel pour le Seigneur d'une terre, de ne point laisser arrêter trop long-tems ces sortes de Redevances; car c'est ruiner le payfan, & se préparer des procès. Un labourer, par exemple, qui doit cinq livres par an de censives pour quarante arpens de terre, à deux sols six deniers l'arpent, payera facilement, si on ne laisse pas accumuler plus de trois ans; mais si on lui demande vingt ou trente ans à la fois, il faudra le ruiner.

REGAIN. On appelle ainsi l'herbe qui repousse dans les prés, quelque tems après qu'on les a fauchés. Les Regains sont bons & abondans quand l'été a été pluvieux; on la fauche à la mi-Septembre; avec ce terme, on peut mener les bestiaux dans les prés pendant le reste de l'automne, & pendant l'hiver, jusqu'à ce que l'herbe recommence à pointer: c'est-à-dire au mois de Mars; car la plupart des coutumes donnent droit de vaine pâture, depuis le fin de Septembre jusqu'au mois de Mars.

REGARD. Lieu pratiqué pour aller visiter les défauts d'une pièce d'eau, & les inconvéniens d'une conduite.

REGLES des femmes. Remède contre les Régles trop abondantes, ou les pertes. Prenez les écorces de trois oranges aigres qui ne soient pas tout-à-fait mûres, coupez-les par petits-morceaux, faites-les bouillir dans quatre pintes d'eau, à la réduction de la moitié; passez la décoction par un linge, donnez-en deux verres tiédés à jeun, à une heure de distance l'un de l'autre; on peut même éteindre un fer rouge dans cette décoction pour la rendre plus astringente; mais il la faut faire plus legere pour les personnes dont la poitrine est délicate: c'est-à-dire la faire dans une plus grande quantité d'eau, & y ajouter un peu de sucre.

Autre remède. Prenez des feuilles de bourse à pasteur, & de plantain, de chacune une poignée; arrosez-les de vinaigre en les pilant dans un mortier, faites-les cuire dans une poêle, en consistance de cataplasme, que vous appliquerez le plus chaudement qu'il sera possible au bas du ventre; on doit le répéter quelques jours de suite.

Prenez telle quantité que vous voudrez de suie de cheminée; mêlez-la avec du bon vinaigre que vous appliquerez sous les genoux en cataplasme, & vous la renouvellez quand il sera sec. *Eph. d'All.*

REGLES SUPPRIMÉES. Remède pour les procurer. Prenez des feuilles de romarin, de poulliot, de chacune deux poignées, de celles de sabine une demi poignée, du safran gatinois, du borax, de chacun deux gros, de la limaille de fer crue une once: mettez le-tout macerer à froid pendant huit jours dans six pintes de bon vin rouge; passez ensuite le vin que vous garderez pour l'usage. La dose est d'un grand verre froid le matin à jeun, pendant neuf jours; mais ce remède n'est bon que lorsque les premières voies sont purifiées par la purgation, la saignée, & quelques bouillons rafraichissans, & il n'est pas bon pour les sujets plétoriques, & dont les organes sont échauffés.

Si la suppression des regles est subite ; c'est-à-dire qu'elle arrive par une peur , une chute , un mouvement de colere , ou autre accident ; servez-vous de la potion suivante. Prenez un demi gros de safran ; versez dessus un grand verre d'eau bouillante & laissez l'infuser sur les cendres chaudes , pendant une heure ; coulez la liqueur par un linge avec forte expression ; ajoutez à la colature le jus exprimé d'une orange aigre pour une dose à donner sur le champ. Il faut que la malade mette la chemise d'une personne saine qui les a actuellement. *Eph. d'All.*

Faites bouillir une bonne poignée de matricaire dans un pot de terre vernissé , tenant deux pintes d'eau , à la consommation des deux tiers : donnez un bon verre tiède de cette décoction , trois ou quatre matins de suite à jeun : vers le tems à peu près que les Régles doivent venir.

Le parfum de l'armoise & du fouci , jettez dans un rechaud de feu , reçu par le bas , est un fort bon remède.

REGLISSE. Plante qui croît aux pays chauds ; sa racine est d'un grand usage pour les pitaines & autres remèdes. La bonne doit être bien nourrie , rougeâtre en dehors , jaune en dedans , d'un goût sucré ; elle humecte la poitrine : son usage est pour adoucir l'acrimonie des humeurs , la toux , & les affections de la gorge.

REJETTONS. On entend par ce mot , les jets qui sortent du pied d'une plante. Les véritables rejettons ont des racines ; ils servent à donner de nouvelles plantes , & ils reprennent aisément.

REINS (maladie des) Elles ont diverses causes. 1^o. Elles peuvent provenir des obstructions qui se forment dans les reins , par le sable ou pierre qui s'y amassent ; & le malade éprouve alors des douleurs violentes , des vomissemens & des mouvemens de fièvre , une diminution , & quelquefois une suppression totale d'urine.

Remède. On doit mettre le tout en usage , les saignées le demi-bain , la boisson de graine de lin & de guimauve , les lavemens adoucissans , les potions

huilleuse , le baume de copahu , 2^o. Par le gravier ou les petites pierres qui se forment , par le tartre que l'urine charie avec elle ; car les petites pierres ne pouvant passer par les urines , causent des douleurs aiguës qu'on appelle néphrétiques. Remède. User des mêmes que ci-dessus , & y ajouter les eaux de Forges , 3^o. par la chute du gravier & des pierres dans la vessie ; mais plus les pierres sont grosses , plus les douleurs qu'elles causent sont vives ; parce qu'elles passent avec peine & lenteur , des Reins dans la vessie. Les remèdes capables de soulager le malade sont la saignée réitérée , le demi bain , les potions diurétiques & narcotiques. 4^o. Par la formation qui se fait d'une pierre dans les Reins , qui s'y enclasse & n'en peut plus sortir , & qui cause une pesanteur douloureuse dans les parties & quelquefois des ulcères. Remède. Outre ceux indiqués ci-dessus , on doit y ajouter la pitaine faite avec la racine d'énula campana , le lait d'ânesse. *Voyez DIURETIQUES. Voyez PIERRE.*

Autres remèdes pour le mal des Reins. Prenez une once de moëlle de casse bien mondée , une pinte d'eau commune , & un peu de reglisse : mettez le soir la casse dans un plat , faites bouillir l'eau avec la reglisse , jusqu'à ce qu'elle soit réduite à la moitié , jetez cette eau toute bouillante dessus le casse , coulez-la le lendemain , & l'avez.

Appliquez sur les Reins entre deux linges fins , un concombres , ou une citrouille coupée en plusieurs tranches , renouvelez cette application.

Ulcères des Reins & de la vessie. Remède. Prenez chaque matin une demi dragme de bol d'arménie dans un verre de lait de vache nouvellement traît. La poudre des écrevisses pêchées en pleine lune , mises dans un pot de terre neuf , bien vernissé , placé à l'entrée du four , pour les sécher sans les brûler , est merveilleuse contre les ulcères des Reins & de la vessie. *Voyez PIERRE. Voyez GRAVELLE.*

Faiblesse de Reins. Remède. Pilez du romarin , de la lavande , de la sauge , du thim , du basilic , & autres herbes aromatiques , exprimez-en le jus , met-

tez-le dans une bouteille, couvrez cette bouteille de pâte d'orge, mettez-la dans le four, en même tems que le pain : ce dernier étant cuit, tirez la bouteille, ôtez la pâte, remettez-en de nouvelle, faites-la cuire une seconde fois ; cela fait, servez vous de l'eau qui est dans la bouteille, pour en bassiner les Reins ; elle les fortifiera, ainsi que les nerfs.

RELIEF (droit de) ou RACHAT (le) C'est un droit qui est dû pour les mutations qui arrivent de la part du vassal, autres que la vente du fief : car il n'en est jamais dû pour les mutations qui arrivent de la part du Seigneur : il n'est point dû encore de droit de Relief, quand les mutations arrivent par succession ou donation en ligne directe ; soit ascendante ou descendante. Le droit de relief est ordinairement le revenu d'un an, ou le dire de prud-hommes, ou une somme une fois offerte de la part du vassal ; ou pour faire des offres valables, il est obligé de faire ces trois offres.

REMEDES (les) Sont les moyens que l'art, profitant des secours de la nature, emploie avec diverses préparations pour la guérison des maux du corps, tant intérieurs, qu'extérieurs : on les divise en plusieurs classes.

1^o. Les altérans, qui par leur chaleur, mettent les humeurs en agitation ; tels sont, le gersolle, le poivre, la muscade, la canelle, le café, les graines d'anis, fenouil, cumin, carvis, &c. 2^o. Les rafraichissans, tels sont la laitue, le pourpier, la bourrache, la buglose ; les quatre semences froides, savoir, la citrouille, courge, melon, comcombre : on peut y ajouter celles de pourpier, laitue, endive, chicorée, & ceux qui rafraichissent le sang, comme l'orge mondé, les émulsions, les bains. 3. Les émoulliens qui sont composés de parties gluantes comme la mauve, la guimauve, la pariétaire, le lus, le fenéon, la semence de lin. 4^o. Les resserrans qui sont propres à précipiter l'humeur âcre qui cause le flux de ventre : tels sont, le bol, la terre sigillée, les yeux d'écrevisses : le corail, l'ipécacuaha, les tamerins, la rhubarbe, les trois der-

niers ont encore une vertu purgative. 5^o. Les transpiratifs, comme la squine, la fâlse pareille. 6^o. Les apéritifs, comme les racines de gramen, de fraiser, de fougere mâle, d'arrête-Bœufs, de chardon rolland. 7^o. Ceux qui lâchent le ventre, comme pruneaux, cerises, pommes, violettes, fleurs de pêcher. 8^o. Ceux qui amollissent doucement, & qui humectent l'acreté du sang comme les bouillons au veau, la décoction de buglose, & autres herbes rafraichissantes. 9. Les résolutifs qui ramollissent les humeurs lorsqu'elles retardent la circulation du sang, comme les farines d'orge, de froment, fèves, lentilles, dont on fait les cataplasmes. 10. Les détergens qui ont des parties salines, comme l'aigremoine, la bugle, la sanicle, la pervenche, l'aloës, la myrrhe, l'alun. 11. Les astringens qui resserrent comme le vin ferré, l'oxicrat, &c. ou le vinaigre mêlé avec l'eau, &c. 12. Les Purgatifs. Ils sont de plusieurs sortes : ceux qui purgent la pituite, sont l'agaric : la coloquinte, les fleurs de pêcher : ceux qui disposent la bile à se détacher, comme la casse, la rhubarbe : ceux qui purgent la mélancolie, comme le séné, la scammonée, l'ellobore, &c. ceux qui purgent toutes sortes d'humeurs, comme la manne, le catholicon, les émétiques ou vomitifs, comme le tartre émétique, l'ipécacuaha, le foie d'antimoine, le vitriol. 13. Les sudorifiques, tels sont, le gayac, la fâlse pareille, la squine, les sels volatils. 14^o. Les diuétiques qui rarefient le sang par leurs parties salines, comme le cristal minéral, le vin blanc, les racines de persil, d'ache, de fenouil, d'asperges, d'arrête-bœuf, de fougere mâle. 15. Les fortifiens ou cordiaux qui fortifient le cœur, comme la poudre de vipères, la canelle, les confectons d'hyacinthe & d'alxermés ; les fleurs de buglose, violettes, œillets, roses ; les eaux cordiales : de chicorée, d'endive, de buglose, de scabieuse, de scorfonnaire, de coquelico, de chardon bénit, de pissenlis ; ceux qui fortifient le cerveau, comme la béroine, la gérosée, la sauge, la marjolaine : ceux qui fortifient la poitrine, & qui adoucissent en même tems, comme le lait de vache

& d'âneffe ; le ruffiloge ou pas d'âne , la régliffe ; conferve de guimauve , les dattes , les jujubes , les raifins , les cinq capillaires , le scolopendre : ceux qui levent les obftructions du poumon , qui caufent l'afthme , comme les préparations du foupire , l'aunée , l'iris , les fleurs de benjoin : ceux qui fortifient les yeux comme l'eau-de-vie , l'eau de fenouil ; ou qui les rafraîchiffent , comme les eaux de planrain , d'enphiaife , la petite confoude , les blancs d'œufs ; ou qui deffechent l'humeur qui caufe les ulceres de l'œil , comme le fuc candi , le vitriol blanc , le fel de faturne. 16. Les ftomachiques & les fermentatifs , propres à diffoudre la matiere vifqueufe de l'eftomac ; tels font la canelle , le poivre blanc en grain , la mufcade , l'écorce d'orange , l'anis , le fenouil , la coriandre , les huiles d'ablinthe , de coing , de mastic , de mufcade , de geroftie : ceux qui font propres à raffermir les fibres relâchées de l'eftomac , font la conferve de rofes , la confécration d'hyacinthe : ceux qui corrigent l'acide qui caufe la foibleffe de l'eftomac , font les yeux d'écreviffes , le corail préparé.

17. Ceux qui purifient la mafle du fang , font la chicorée fawage , le cerfeuil , le houblon , le cresson , la laitue , l'aloës. 18°. Ceux qui levent les obftructions de la rate & des autres vifceres , font la scolopendre , le caprier , la limaille d'acier ou le mars. 19. Les hystériques qui abattent les vapeurs de la matrice , font l'opium préparé , l'efprit de vitriol , l'eau de nitre : ceux qui chaffent au dehors les mauvaiſes humeurs de cette partie , font l'huile de fuccin , l'eau de canelle , les fucs de rhue & de fabine , les trochifques de myrthe , &c.

REMERÉ (faculté de) C'est un droit que le vendeur d'un héritage fe réfère par une clause expresse , appofée dans le contrat de vente ; de rentrer dans ce même héritage vendu , en remboursant à l'acheteur le prix qu'il a reçu ; mais cette faculté fe prefcrit par trente ans , comme les autres actions personnelles ; & quand même elle feroit ftipulée à toujours.

REMISES (les) en matiere de décret , font des délais de quinze jours qui s'accordent au pourſuivant criées , depuis l'adjudication , fauf quinzaine , pour parvenir à l'adjudication pure & fimple du fond , ou droit immobilier : parce que ſouvent il arrive des incidens qu'il faut faire vuider avant l'adjudication : ces remises contiennent ce qui a été mis dans l'enchere de quarantaine , & ce qui eſt arrivé depuis ; & par ces remises , on ordonne que l'adjudication , fera remise à quinzaine : on les publie , on les affiche , & on les ſignifie comme l'adjudication , fauf quinzaine ; il en faut trois pour parvenir à l'adjudication pure & fimple , & elles ſe continuent de quinzaine en quinzaine.

RENARD (le) Animal ſawage , gros comme un chien ordinaire , qui a les oreilles courtes , la queue longue & le poil roux : il eſt d'un naturel fort ruſé , ſoit pour attraper ſa proie , ſoit pour éviter les pieges des chaffeurs , qui doivent faire la guerre à ces animaux : car il font grands deſtructeurs de gibier on les chaffe avec des chiens courans ; mais plutôt petits que trop grands & des lévriers qui doivent être hardis pour ſe lancer deſſus & le mordre ; on le guête dans les bois , les garennes , les bleds , le long des ruiſſeaux ; ils ſe tiennent ordinairement dans les gros halliers & les plus grands forêts.

Quand les chiens ont rencontré un Renard , on ſonne d'un ton grêle , & on crie *harlou mer bellors* , *harlou s'en va chiens* , *s'en va*. Lorsque les chiens font hors de la voie , on prend les devans , & on les fait ſecourir par des relais d'autres chiens ; quand par hazard il fe terre , on le déterre avec des pioches ; puis on a un baſſet qu'on met dans le trou qui le fait ſortir : enfuite on le pourſuit & on le tue au fuſil.

Il y a différens piéges pour prendre les Renards , ceux de fer & planchette tombante qu'on trouve chez les Marchands , font les meilleurs : on doit les tendre ſur de la terre , qu'on a bêchée , quatre pieds en quarré , & dans un lieu découvert , loin de tout arbre , dans une foſſe de douze pouces de profon-

deur, & de la grandeur du piège, dans laquelle on en fait une plus petite, de la grandeur de la planche; profonde de trois ou quatre pouces: on enfonce ensuite le ressort, & on recouvre le tout de feuilles: on doit bien éventer le piège; c'est-à-dire le laisser tremper vingt-quatre heures dans l'eau claire, le frotter de plantes odoriférantes, afin que le Renard n'en ait pas le vent: on doit mettre sur cette terre divers morceaux de l'appas. L'appas est de différentes sortes, comme des vidanges de volaille, de cou des canards, de couenes de lard, des petits oiseaux grillés, &c.

Manière de les prendre. Cherchez un petit chemin où doit passer un renard: l'ayant découvert, faites une petite fosse d'un ou deux pieds, & de trois doigts de profondeur, dans le milieu de cette même fosse, faites-y en une autre, mais plus profonde de trois ou quatre doigts, afin que la planche ou marchette puisse se mouvoir, lorsque la bête marchera: cela fait, posez à travers le chemin un piège tel qu'on le vend chez les Marchands; attachez le bout de la chaîne avec une corde à un piquet éloigné du piège de trois ou quatre pieds. Couvrez négligemment le tout de feuilles seches, quatre ou cinq pieds autour: attachez au bout d'une corde un morceau de viande crue; traînez-la le long de ce chemin & aux environs; ensuite retirez-vous, & revenez le lendemain voir ce qui en sera: on les prend aussi avec des pièges de fer appellés traquenards, que l'on trouve chez les Quincailliers.

On peut encore les tirer à l'affut de cette manière. On est deux tireurs de compagnie; deux se postent à la rive du bois sur des arbres, & une autre porte avec lui deux poules en vie; & se poste à cinquante pas de la rive du bois, de manière que les trois hommes forment un triangle: celui qui tient les poules les fait crier de tems en tems pour attirer les renards à portée des tireurs, qui doivent prendre garde de blesser celui qui fait crier la poule.

Pour tirer le Renard à l'affut, on choisit un arbre près d'un fort où il y ait des Renards: on y attache au pied une poule, & à l'une de ses ailes une ficelle on monte sur l'arbre, on s'y cache, on s'y tient enre-

pos quelque tems; puis on tire la ficelle pour faire crier la poule, le Renard ou autre bête carniciere accourt au cri de la poule & on peut le tirer facilement.

On chasse le Blerau de même que le Renard.

Les Renards sont en rut au mois de Décembre & Janvier.

La graisse du Renard est bonne pour les engelures & les douleurs des nerfs, & ses parties génitales pour la pierre.

RENONCULE (la) par la vivacité de ses couleurs, & sa figure majestueuse, tient le même rang que l'œillet & la tulipe, parmi les plus belles fleurs d'un parterre. Sa tige est de six à huit pouces: les fleurs sont à plusieurs feuilles disposées en roses, & de différentes couleurs selon les especes. Les Renoncules les plus recherchées sont l'orientale, celle de Tripoli.

Les semi-doubles n'ont qu'une médiocre quantité de feuilles; elles tiennent le milieu entre les grosses, doubles & les simples: elles sont aujourd'hui les plus estimées à cause de la prodigieuse variété de couleurs qu'une même planche produit; d'ailleurs la graine de la même fleur produit de nouvelles couleurs d'une année à l'autre; bien plus, les semi-doubles sont fécondes & se produisent de graines, au lieu que les doubles sont stériles.

Les unes & les autres se multiplient de greffes qui naissent autour des racines dont on les sépare, ou de graines; mais la première voie est la plus sûre & la plus prompte, car souvent les cayeux donnent des fleurs l'année suivante. La terre pour les Renoncules doit être une terre meuble, c'est-à-dire, dont la culture soit aisée & la consistance moyenne: elle doit être grasse, noirâtre & legere; parce que les Renoncules regnent l'hiver, & qu'il faut que cette terre soit susceptible des impressions du soleil; les places qui leur conviennent, ce sont les pieces isolées du parterre, ou les extrémités des platebandes, de façon qu'elles ne soient pas étouffées ou appauvries par d'autres plantes.

La semence doit être d'un bel œil, ni trop legere, ni ridée, ni piquée de vers.

Culture des Renoncules. On doit semer la graine à la mi-Août & tout le mois de Septembre. Si c'est dans des pots ou caisses : la semer presque à fleur des bords & les placer à l'ombre durant quelques jours. Si c'est en pleine terre, ce doit être sur une planche en bon fond exposée au levant ; après l'avoir bien fouie, il faut unir le surface avec le rateau ; on doit semer par un tems doux & répandre sur la semence trois doigts de la meilleure terre préparée ; étendre de la grande paille sur le tout, & arroser largement par-dessus la paille. Les Renoncules en pleine terre profitent davantage, dès que le terrain est bon & qu'elles sont cultivées avec soin ; cependant les pots ont une grande commodité, eu égard à l'exposition par la facilité qu'on a de les transporter où l'on veut : le lieu qu'on peut prendre, c'est de semer dans des pots, & de les enfoncer en terre, de sorte que leur bord soit de niveau avec la terre.

On retire la paille au bout de quinze jours ; au reste, les graines recueillies dans l'année germent plus vite. Quand elles ont levé, les unes en quinze jours, d'autres en trois semaines ; on les déplante, & pour cela, on emporte en motte trois pouces de la terre, soit des planches, soit des pots ou des caisses : il faut alors froisser les mottes, en cribler la terre, en tirer les pois des renoncules arrêtés sur le crible, les laisser secher, les ferrer dans des boîtes couvertes d'un lit de sable très fin. A la seconde année, & quand on veut les replanter, les passer avec le sable sur un crible ou tamis, & les planter non à claire-voie, comme on avoit fait de la graine, mais un à un, & à un pouce de distance dans des sillons profonds d'un pouce, & les recouvrir de terreau criblé. A la troisième année on les replante ; & comme les pots ont acquis la forme de véritables griffes au racines, on les espace plus au large ; c'est-à-dire, à quatre doigts l'un de l'autre sur une planche tracée au cordeau, dont les alignemens sont en forme de grille : on place les griffes à tous les angles que les quarrés ont formés ; on

à soin de mêler avec art les diverses espèces, afin de former un émail agréable par la diversité des couleurs.

Les Renoncules qui ont levé & poussé leurs fannes, demandent qu'on leur ménage les arrosemens, à moins que le mois de Septembre ne soit sec : quand les nuits sont longues on arrose le matin, car l'eau pendant la nuit resteroit sans effet auprès des racines faute de chaleur. On doit leur épargner les pluies d'automne & toutes les pluies froides qui leur sont mortelles. Pendant les gélées les couvrir de paillelons & de fumier éteint, les placer le long d'un mur à l'abri des vents, & mettre au-devant quelques planches en forme de toit ; mais le meilleur abri est une serre bien fermée & point trop humide. Au retour du printemps on les sort dès que le tems est doux, & le soleil sans nuages : il faut poser les pots, non sur la terre nue, mais sur des briques ou pierres en forme de piedestal, & multiplier les arrosemens à mesure que le soleil se fait sentir : on doit retrancher tous les jets qui différoient inutilement la seve, & garantir du soleil brûlant tous les boutons nés sur la tige du premier : c'est le moyen d'avoir de belles fleurs, & arroser de deux en deux jours pendant la fleurison : faire la guerre aux insectes qui font des atteintes mortelles à ces fleurs, sur-tout aux pucerons verds & noirs, aux chenilles de couleur grisâtre, aux fourmis, aux limaçons, aux araignées, aux vermineux blancs. Il y a plusieurs remèdes pour les détruire : & entr'autres de jeter autour des pots une forte décoction d'absinthe ou de tabac, ou de coloquinte.

Dès que la Renoncule est sur son déclin, c'est-à-dire, quand toutes les fleurs jaunissent, on doit la couper par le pied sans attendre son entier dessèchement, labourer la terre, l'arroser, remettre des pots à leur première place, afin que les griffes reprennent chair, car il ne faut point déplanter les Renoncules avant leur maturité. Alors on couche les pots de côté pour les préserver des pluies trop fortes. On reconnoît à l'entier dessèchement des fleurs la maturité de la graine ; on la recueille par un beau tems & on la met en lieu sec : il faut séparer, autant qu'il se peut, les

petites griffes de leur mere ; on les trouve autour des maîtres pieds : éplucher & couper soigneusement tout ce que l'on y trouve de corrompu ; les laisser essorer au grand air ; les mettre ensuite dans des tiroirs ou boîtes en lieu sec , & les remuer de tems en tems. Lorsqu'elles ont reposé un an ou même deux , elles n'en valent que mieux pour être plantées ; il faut avoir soin de marquer les Renoncules par des étiquettes qui contiennent leur nom & la date du tems où elles ont été arrachées.

A l'égard des Renoncules semi-doubles , on doit employer la même culture qu'aux doubles , si ce n'est qu'il ne faut retrancher aucun bouton , puisque leur beauté consiste dans la quantité de leurs fleurs. *Traité des Oeillets , &c.*

RENOUÉE. Plante dont les riges sont petites & déliées , & rampent à terre ; elle croît dans les lieux incultes. Elle est rafraîchissante & vulnéraire : on s'en sert contre le flux de ventre , la dysenterie , l'hémorragie quelle qu'elle soit : pilée & appliquée sur une partie malade ; elle arrête le sang.

RENTES constituées. *Voyez* Constitution de Rente.

RENTE fonciere (la) est une redevance imposée à perpétuité sur un certain héritage , & qui le suit par-tout en quelques mains qu'il passe. Ces Rentes peuvent être créées en plusieurs manieres : la plus ordinaire est le contrat de bail à rente , par lequel on transfère la propriété d'un immeuble , à la charge d'une certaine somme ou d'une certaine quantité de fruits que le possesseur doit payer tous les ans ; il y a deux especes de Rentes foncieres : 1^o. Celles qui sont les premières après le cens qu'on appelle gros cens , ou surcens & les simples rentes foncieres : les premières ne peuvent être réservées que par un Seigneur de Fief , qui en baillant quelques héritages à titre de cens , se réserve outre le cens une rente plus forte en grains ou en argent : les secondes , sont celles qui sont imposées par le Propriétaire qui n'est point Seigneur dans l'aliénation de son héritage ; mais cette aliénation se peut faire de trois manieres. 1^o. Lorsqu'on

qu'on aliène son héritage à la charge d'une rente purement & simplement ; c'est une véritable Rente fonciere non rachetable , & dont l'héritage demeure chargé à perpétuité. 2^o. On peut l'aliéner à la charge d'une rente rachetable , moyennant une certaine somme , & c'est alors une véritable Rente fonciere , mais qui est rachetable , & alors la faculté de rachat se prescrit par trente ans. 3^o. On peut l'aliéner moyennant une certaine somme , pour raison de laquelle l'Acquereur constitue une rente , & alors cette rente n'est pas fonciere , mais constituée , & par conséquent rachetable à perpétuité ; car dans ce dernier contrat , les Parties ont commencé par une véritable vente , & ont ensuite converti le prix de la vente en un contrat de constitution.

Il faut encore observer que , comme la rente fonciere suit l'héritage en quelques mains qu'il passe , le Preneur qui a consenti à la création de la rente , venant à aliéner l'héritage , n'est plus tenu que des arrérages échus avant l'aliénation.

Un Économe éclairé ne doit point charger son bien de rentes foncieres. Par la rente fonciere on entend une rente fonciere simple , qui est une redevance en argent ou en grains , ou autre espece assise sur des maisons ou des fonds de terre , & qui est inamortissable de sa nature. Ces sortes de rentes sont nuisibles aux biens fonds , & elles font du tort aux Cultivateurs ou aux Propriétaires , parce que ce sont des charges réelles qui suivent toujours le fonds , & que le Créancier à qui elles sont dues , peut s'adresser à tel Détempreur que bon lui semble , soit que le fonds rapporte , soit qu'il ne rapporte pas. 2^o. Parce que celui qui en charge son fonds , ne peut prévoir que les charges de l'Etat pourront augmenter , & que le revenu des fonds ne suffira plus pour payer les anciennes redevances , acquitter les impositions & faire subsister le Cultivateur. Bien plus , il ne considère pas que dans la répartition des impositions qui ont lieu , on n'a aucun égard à ces charges : en sorte que deux fonds d'égal revenu , dont l'un ne doit rien , & l'autre doit considérablement , s'imposant sur le même pied , la

différence qui en résulte pour les deux Cultivateurs, c'est que l'un se foutient. & l'autre est nécessairement ruiné. Alors le fonds reste en friche, parceque personne ne veut d'un fonds chargé d'une rente qui absorbe souvent la principale partie de la récolte. *Journ. Econom. Avril 1758.*

RENTES créées par le Roi; ce sont celles qui sont assignées sur les Tailles, Gabelles, Aydes, Entrées, Décimes & Clergé, ou sur les Dons gratuits: toutes ces Rentes sont dans le commerce, & se peuvent vendre; mais pour les acquérir sûrement, il faut prendre en grande Chancellerie des Lettres de ratification, à l'effet de purger les hypotheques, que l'Auteur de ces Rentes auroit pu avoir constituées sur icelles; & si avant que lesdites Lettres soient scellées, il ne se trouve point d'oppositions au Sceau, les Rentes sont purgées de toute hypotheque.

RÉPARATIONS de bâtimens, Il y en a de trois sortes, les grosses, les viagères & les menues. 1^o. Les grosses sont celles des gros murs, des escaliers, des cheminées, des poutres, des voutes, des couvertures entières: ces sortes de Réparations sont toujours à la charge du Propriétaire, & jamais de l'Usufruitier. 2^o. Les viagères, lesquelles se font pour entretenir la maison en bon état, sont entr'autres, de mettre des gouttières neuves en la place des vieilles, de faire vider les lieux & latrines, de réparer les aires, les trous des planchers & escaliers, & autres qui ne sont pas essentielles à l'édifices; elles sont à la charge de l'Usufruitier. 3^o. Les menues, & qui regardent l'état actuel de la maison, sont, par exemple, le raccomodage des serrures, le remplacement des vitres cassées, des clefs des portes, des carreaux, quand il ne s'agit point de recarreler entièrement une chambre, & autres semblables: elles sont pareillement à la charge de l'Usufruitier, & quelque fois même du Locataire.

RESCISION. Lettres de Rescision pour être restitué en entier. Ce sont des lettres de chancellerie, par lesquelles le Roi casse & annule les actes ou contrats par lesquels on se trouve lésé: S. M. n'en-

tre point dans l'examen de l'exposé de ces lettres, elle les adresse à des Juges pour qu'ils en décident; ainsi elles n'ont d'effet que l'ortiquelles sont entrinées; & elles ne le sont qu'au cas que les causes pour lesquelles elles ont été obtenues se trouvent véritables, alors elles operent la restitution en entier; & en cassant l'acte ou contrat dont il s'agit, elles remettent les parties au même état qu'elles étoient auparavant: par-là on voit que la restitution en entier, est l'effet de la Rescision. Cependant quand un contrat est nul, d'une nullité d'ordonnance ou de coutume, il ne faut pas des lettres de Rescision: telle est, par exemple, l'obligation qu'une femme auroit passée en pays coutumier, sans être autorisée de son mari.

Les causes ordinaires pour obtenir la restitution en entier, sont le dol, la crainte, la violence, la minorité, la lezion d'outr moitié de juste prix, ou du tiers au quart dans les partages: il y a aussi des causes qui sont laissées à la prudence du Juge. Une des plus fréquentes causes est le dol personnel de celui avec qui on a contracté: si mon cohéritier, par exemple, a fait faire en mon absence, un inventaire frauduleux des biens de la succession, afin de m'induire à y renoncer; lorsque la fraude sera découverte, je pourrai être restitué contre ma renonciation: la minorité est encore un moyen de restitution, quand elle est accompagnée de lezion; c'est-à-dire, de perte; car le Mineur n'est pas restitué, comme Mineur seulement; mais comme ayant été lésé: ainsi lorsqu'un Mineur n'a fait que ce qu'il devoit faire, & ce que tout homme de bon sens auroit fait, il ne doit pas être restitué, quoique dans la suite, les hazards & les cas fortuits lui aient causé quelque perte. 1^o. Dès que le Mineur a approuvé en majorité ce qu'il avoit fait en minorité, il ne peut plus être restitué, à moins qu'il n'y ait dol personnel de la part de celui avec qui il a contracté. 3^o. La restitution du Mineur ne peut profiter au Majeur, qu'en certains cas: comme quand il s'agit d'une chose qui est indivisible de sa nature, & qui est possédée par indivis, par un Mineur & un

Majeur. 4°. La restitution en entier a encore lieu quand il y a lezion d'outré moitié de juste prix : par exemple, si une maison valoit vingt mille livres, & qu'elle ait été vendue pour neuf mille ; mais en ce cas l'acquéreur a le choix de suppléer le juste prix, ou de rendre la maison ; mais pour estimer, s'il y a lezion, on doit se regler sur ce que la maison valoit au tems du contrat : cette restitution n'est accordée qu'au vendeur, & nullement à l'acquéreur, quelque lezion qu'il souffre ; à moins qu'il ne soit Mineur, ou qu'il n'y ait dol personnel de la part du vendeur, parceque rien n'oblige d'acheter trop cher. 5°. Elle n'a point lieu en matiere de meubles, non plus qu'en matiere de vente, de droits successifs, qui sont souvent très incertains. 6°. On n'a point d'égard non plus à la lezion, lorsqu'un immeuble a été vendu par decret forcé, parceque l'adjudication a été faite par autorité de Justice.

A l'égard de la crainte ou violence dont on a parlé ci-dessus, & qui peuvent donner lieu à la restitution en entier ; ces causes ont lieu lorsqu'un homme a été contraint de faire quelque chose par force, & par les menaces d'un autre qui avoit le pouvoir de les exécuter, pourvu que la menace soit assez forte pour intimider un homme ferme & constant, & qu'il y ait eu des protestations faites pardevant Notaire, d'abord après l'acte passé : au reste, les lettres de Rescision doivent être obtenues dans les dix ans, à compter du jour que l'acte a été passé, mais à l'égard des Mineurs, les dix ans ne courent que du jour de leur majorité.

RESERVOIR d'eau. Pour en faire un bien solide, il faut creuser la terre sur un bon fond & un peu uni, faire le creux en talus & diriger la pente du côté de la conduite, enduire le fond & les côtés de terre glaise bien pétrie avec les pieds, de l'épaisseur de quinze à dix-huit pouces, avec un lit de sable par dessus, mettre également de la glaise sur les côtés, revêtir le tout d'un mur de maçonnerie, & faire une couverture solide au dessus du Réservoir. Les Réservoirs doivent être le plus près du jardin qu'il est possible.

RETENTION D'URINE. Pilez des cloportes avec du vin blanc, & buvez de ce vin.

Autre remede, Lavez dix ou douze plantes entieres de cornes de cerfs sauvages appellé *nasturtium verrucosum* : essuyez-les, pilez-les bien dans un mortier, laissez-les tremper deux bonnes heures dans un verre de vin blanc, passez le tout par un linge avec expression, & buvez la colature : ce remede fait uriner, & sortir la pierre & la gravelle : ou mêlez demi verre de jus d'ortie avec autant de vin blanc, & avalez le tout à jeun.

Appliquez sur la région de la vessie, du creffon de fontaine pilé.

Autre remede. Prenez deux poignées de fleurs de camomille, faites-les bouillir dans du lait, en consistance de cataplasme, mettez-les ensuite dans un facher de toile claire que vous appliquerez chaudement sur la région de la vessie. *Eph. d'All.*

RETOUR (droit de) ou de REVERSION est un droit, en vertu duquel les immeubles, donnés par les ascendans à leurs descendans (légitimes), retournent aux donateurs, lorsque les enfans donataires décèdent sans enfans : ce droit ne s'étend pas au-delà des oncles & des tantes. Ce droit est reçu, tant dans le pays coutumier, que dans le pays du droit écrit ; mais avec quelques différences. Dans le pays du droit écrit, les choses données retournent au donataire, sans charge de dettes & sans hypothèques ; car les donataires n'en peuvent pas disposer au préjudice de la Reversion : dans le pays coutumier, le donataire est propriétaire des biens donnés ; ainsi il peu les aliéner ou hypothéquer entre vifs ; & s'il en disposoit par acte de dernière volonté, la disposition ne seroit valable que par le quint, & les quatre quintes retourneroient aux donateurs. Dans l'un & l'autre pays, pour que le droit de Retour ait lieu, il faut que le donataire décède sans enfans avant le donateur : ce Retour n'a lieu qu'au profit du donateur, l'auteur n'en peut jouir ; il n'a pas lieu pour les meubles, en pays coutumier, à moins qu'ils ne se trouvent en nature lors du décès du donataire

mais en pays du droit écrit, les choses mobilières ; comme une somme de deniers, & celles qui sont données en dot, soit sujettes au droit de Retrait.

RETRAIT LIGNAGER (le) Est un droit établi en pays coutumier, pour conserver dans les familles les propres, & en vertu duquel un parent du côté & ligne dont est venu au vendeur un héritage vendu, peut le retirer des mains de l'acquéreur, en intentant l'action en Retrait dans l'an & jour, à compter du jour de l'insinuation du contrat ; & ce tems passé, les Lignagers ne sont plus recevables à demander le Retrait. L'action en Retrait doit être intentée devant le juge de l'acquéreur, 1°. Ce retrait n'a lieu qu'en cas de vente volontaire d'un héritage, faite à un étranger de la ligne ou en cas d'acte équipollent à la vente, comme s'il est donné en payement d'une somme due : il faut que l'héritage soit un propre en la personne du vendeur, 2°. Il a encore lieu en adjudication par décret forcé, 3°. En échange d'héritage contre meubles, il n'y a que les véritables propres qui soient sujets au Retrait Lignager. Or en cette matière, un véritable propre est un immeuble, comme maisons, héritages, rentes foncières, échu par succession directe, ou collatérale, ou par donation en ligne directe, les immeubles qui ne le sont que par fiction, comme les offices venaux, les rentes constituées à prix d'argent, les rentes foncières rachetables, ne sont point sujettes au Retrait, non plus que les choses mobilières.

Pour exercer le Retrait, il faut être parent Lignager du vendeur ; il n'importe en quel degré que ce soit : un Lignager ne peut céder ce droit à un étranger de la ligne, ni lui prêter son nom. Tout est de rigueur dans l'action en Retrait : la moindre formalité omise fait déchoir le retrayant de sa demande. Les principales sont, que le retrayant fasse à l'acquéreur offre de bourse, deniers, loyaux-coûts, & à parfaite dans l'exploit d'ajournement, & dans chaque journée de la cause principale, jusqu'à contestation en cause inclusivement. On est dispensé des formalités des offres, en faisant les consignations

dès le commencement de l'instance, par ordonnance du Juge ; le retrayant auquel l'héritage est adjugé, doit payer & rembourser l'acheteur au prix entier, qu'il a payé au vendeur, porté par le contrat, & tous les frais & dépenses, pour l'acquisition de l'héritage.

RETRAIT FEODAL (le) est un droit du Seigneur de Fief, c'est une faculté qu'il a de prendre & retenir par puissance de Fief, le Fief tenu & mouvant de lui lorsqu'il est vendu pour son Vassal, ce qu'il fait, en remboursant l'acquéreur du prix & loyaux-coûts dans quarante jours, après qu'on lui a notifié la vente, exhibé les contrats, & baillé copie d'iceux : dans l'usage même, le Seigneur peut céder ce droit à un tiers, à moins qu'il n'y en ait une prohibition expresse dans la coutume. La notification doit être faite au propriétaire, à sa personne, ou à son domicile, ou au principal manoir du Fief ; car c'est le lieu où les significations des actes concernant les Fiefs, se font : parcequ'il est réputé le domicile du Seigneur féodal. Le Seigneur qui exerce le Retrait, doit rembourser à l'acquéreur le prix entier de la vente, quoiqu'il n'en ait payé qu'une partie ; & fait un contrat de constitution pour l'autre.

RHUBARBE. Racine médicinale, grosse & jaune ; elle nous vient de Perse & de la Chine : c'est le purgatif le plus en usage : la bonne doit être en morceaux qui ne soient point trop durs, ni trop pesans ; de couleur jaunâtre, & d'un goût amer : son usage est pour nettoyer & fortifier l'estomac : elle est bonne contre le mal hypocondriaque, les affections du foye, la bile jaune & la jaunisse. La dose est demi dragme à une dragme, & en infusion jusqu'à demi once.

RHUMATISME (le) Douleur vague, provenant de mauvaises humeurs, & qui se fait sentir, tantôt dans une partie, tantôt dans une autre.

Remede. Dans ceux qui viennent de froideur, & qui sont longs & obstinés, il faut réitérer plusieurs fois les purgations, soit avec de la manne, ou du sirop de roses, ou des pillules d'agaric ; ou d'aloës,

On peut encore faire le remede suivant. Prenez une racine de bryonne, ou couleuvrée, broyée ou coupée en rouelles minces, faites-la bouillir en l'huile d'olive, jusqu'à ce qu'elle soit toute seche, retirez les morceaux de racine avec une écumoire, ou passez le tout au travers d'un linge, frottez chaudement la partie avec cette huile, après l'avoir frotté devant le feu avec un linge chaud pour ouvrir les pores, & enveloppez-la d'une serviette bien chaude : réitérez jusqu'à guérison.

Ou pilez une bonne quantité de raves ou raiforts : étant en pâte, appliquez-en sous la plante des pieds du malade, depuis le talon jusqu'au bout des doigts, enveloppez-les bien, & couvrez le malade, qui doit s'être couché bien chaudement auparavant. Ce remede provoque une sueur copieuse.

RHUMATISME, & débilité de nerfs. Remede. Prenez des fleurs de passes-roses, appellées *bourdons*, sechées à l'ombre, deux pincées : mettez-les infuser dans un plat de terre vernissé, avec du bon vin rouge qui le furnage d'un demi doigt, laissez-les évaporer sur les cendres chaudes, jusqu'à ce qu'il reste peu de vin, bassinez-en chaudement la partie malade, & étendez-en le marc sur une compresse que l'on appliquera sur l'endroit affecté, réitérant ce remede deux fois le jour.

Autre remede. Prenez de l'huile de vers de terre, trois onces, de l'esprit de vin camphré, une once : c'est-à-dire, que l'on fait fondre un demi gros de camphre, de l'huile de térébenthine, une demi once, de l'esprit du sel ammoniac, un gros; melez le tout pour un liniment contre toutes fortes de Rhumatismes, même la paralytie, & la sciatique.

On doit faire l'onction devant le feu, & frotter avant, la partie avec un linge sec & la réitérer.

Autre. Prenez de l'antimoine crud, & du sucre blanc pulvérisé, de chacun douze grains, melez le tout, pour prendre deux fois le jour, pendant quelque tems. *Eph. d'All.*

Remede pour les rhumatismes, & dont l'inventeur assure avoir eu plusieurs heureux succès. Voici

la recette. Prenez une livre de vieux-oing, & un litron d'avoine noire; pétrissez bien le tout ensemble; formez-en un espede de gâteau, que vous étendez sur une feuille de papier gris; ensuite roulez le gâteau & la feuille de papier gris, en forme de saucisson; attachez-le avec un fil de fer, & suspendez-le au-dessus d'une espede de léchefrite, dont le fond soit percé de petits trous comme une passoire, & mettez au-dessous, un vase ou léchefrite ordinaire : cela fait, mettez le feu au saucisson, le tout brûlera ensemble, papier & graisse; la partie de graisse qui en découle, & le remede en question; la léchefrite percée est destinée à recevoir tout ce qui tombe du saucisson, le charbon aussi bien que la graisse; il n'y aura que la graisse qui tombera dans la seconde : il faut mettre ces deux léchefrites à une distance l'une de l'autre, afin que le feu ne prenne pas à la dernière; car tout brûleroit: on trouve au fond du dernier vaisseau deux ou trois onces de graisse noire, dont on frotte, de tems à autre, la partie malade; & on l'enveloppe d'un papier brouillard, imbibé de cette graisse.

RHUME, & 1^o. Rhume de cerveau (le) est une humeur qui engorge les glandes du nez, & qui produit un écoulement des eaux du cerveau, si abondant, qu'on étérue, & qu'on se mouche très fréquemment : elle est produite par un air froid qui s'est insinué dans des parties dont les pores étoient ouverts.

Remede. Garder la chambre, se tenir bien chaudement, se bien couvrir la tête, & respirer du sucre brûlé sur une pelle rouge, pour faire passer l'enchi-frenement.

2^o. **RHUME de poitrine (le)** est causé par la même humeur; lorsqu'elle séjourne dans les glandes de la trachée artère, & qu'elle pénètre dans le poumon : il se fait connoître par une toux sèche dans les commencemens, & qui reste telle jusqu'à ce que l'humeur s'évacue par les crachats. Dans cette intervalle, on peut éprouver un grand dégoût, une pesan-

teur de tête, & avoir même de la fièvre, touffer violemment & sans cesse.

Remede. Se tenir bien chaudement, prendre un lavement rafraîchissant & purgatif : si l'on sent une plénitude, & qu'il y ait gonflement dans les vaisseaux, se faire saigner, & même une seconde fois, s'il y a oppression, & douleur de côté; rien n'est plus utile pour abrégier & détourner les suites : prendre quelques bouillons rafraîchissans, faits avec une livre de rouelle de veau, quelques navets & petits oignons blancs, une demi poignée d'orge mondé, & un peu de sucre; le tout bouilli dans trois chopines d'eau, réduites à la moitié, pour en composer trois bouillons; user pour boisson d'une ptisane faite avec du chiendent & des pommes de reinettes, ou avec des racines de guimauve, deux pincées de fleurs de coquelico & une cuillerée de miel de Narbonne: laisser fondre dans la bouche, des tablettes de guimauve, pour faciliter l'expectoration, n'user que des alimens doux : humectans, faciles à digérer; ne point faire maigre, éviter tout ce qui est aigre, crud, indigeste ou de haut goût.

Si la toux empêche de dormir, prendre en se couchant, & deux heures après le soupé, qui doit être très léger : depuis un scrupule, jusqu'à un demi gros de bonne thériaque, enveloppé dans du pain à chanter, & un verre de ptisane chaude par dessus; ou bien s'il y a une grande acrimonie dans les crachats, prendre une décoction faite avec deux gros d'écorce de tête de pavot blanc, coupé par morceaux, une douzaine & demi de pistaches recentes, & un gros de semence de pavot blanc; on y ajoute deux gros de sucre candi en poudre, le tout pilé & réduit à demi septier, & dont on fait deux prises : & si ce remede ne soulage point, prendre à la place un scrupule ou demi-gros de *diascordium*.

Lorsque le Rhume est diminué, se purger avec deux onces & demi de manne, & une once de casse mondée.

RHUME d'estomac. Voyez Coqueluche, Toux seche, Enrouement.

Remede simple, contre le rhume coulant par le nez. Recevez par le nez & par la bouche, la fumée de poivre en poudre, ou celle du vinaigre, ou de l'encens & l'ambre jaune, jettés sur une pelle à feu chaude, & on sera débarrassé promptement. Ou, tenez dans la bouche fermée, de l'eau-de-vie.

RHUME causant l'enrouement. Remede. Prenez deux ou trois gouffes d'ail pelées, pilez-les avec de la graisse de porc fondue, en forme d'onguent, frottez-en vos pieds, le soir en vous couchant, après les avoir chauffés & enveloppés de linges chauds.

Prenez une tasse d'eau de vie, la moitié d'une muscade rapée & gros comme un œuf de poule, de sucre que vous pulvériserez, mettez-le tout dans une bouteille de verre; battez le bien ensemble, & l'avalez en trois ou quatre fois, en vous couchant.

Ou bien, versez une pinte d'eau dans un pot de terre; mettez-y six feuilles de choux rouge, hachées menu, avec un bon morceau de beurre frais; faites bouillir le tout jusqu'à ce que le jus soit réduit à moitié, & retirez-le après avoir exprimé, avec une cuiller, le suc des choux, mettez sur le tout une once de sucre; prenez de cette liqueur, deux ou trois matins à jeun.

RIDEAUX. On appelle ainsi à la campagne, des langues de terre escarpées, ou en pente, qui se trouvent quelquefois entre deux pieces voisines: dans ce cas: les anciennes coutumes veulent que celui qui a le terrain du bas du rideau, a le reste du rideau: quand on en peut disposer, on doit en employer le terrain en arbres fruitiers; ne fût-ce que pour empêcher l'éboulement des terres du rideau, lorsqu'il borde quelque chemin.

RIDES du visage. Remede pour les ôter. Prenez une demi once d'huile d'olive, une once d'huile de tartre, une demi once de mullilage, de semence de coings, six gros de ceruse, une demi dragme de borax, autant de sel gemme: remuez le tout ensemble quelque espace de tems, dans un petit plat de terre avec une spatule, & frottez vous en le visage.

Ou, prenez de l'huile de myrrhe; & le soir, en

vous mettant au lit, graissez vous en le visage, le couvrant d'une toile cirée.

RIS. Plante dont la graine est fort connue & dont on se sert pour aliment, & souvent même pour remède. Le Ris vient sur un tuyau de la hauteur de deux pieds, mais plus nouveau que celui du blé; ses feuilles ressemblent à celles du poireau, le grain est enfermé dans l'épi: le bon Ris doit-êtré net, bien nourri, dur, blanc; il adoucit & épaisit les humeurs, il est bon aux pulmoniques, & aux hétiques, sa farine peut faire d'assez bon pain.

Manière de l'appréter en maigre. 1°. Lavez-le trois ou quatre fois dans l'eau tiède, & frottez-le fort dans vos mains. 2°. Faites-le cuire à petit feu, pendant trois heures, dans un bouillon maigre, qui doit être fait avec panais, carottes, choux, oignons, navets, modérément de tout; ajoutez-y un morceau de beurre, assaisonnez votre Ris, & faites qu'il ne soit ni trop clair, ni trop épais.

Le Ris au lait se fait ainsi: lavez votre Ris, faites-le cuire une demi-heure à petit feu avec un peu d'eau pour le faire crever; mettez-y ensuite petit-à-petit du lait chaud, jusqu'à ce qu'il soit cuit, assaisonnez-le de sel & de sucre.

Crème de Ris. Froyez dans un mortier deux ou trois onces de Ris; faites cuire cette farine broyée dans une pinte d'eau jusqu'à consistance de bouillie. Passez cette bouillie par une étamine avec forte expression: mettez-là dans un pot de fayance; quand vous voulez donner un bouillon au malade, mêlez-y une ou deux cuillerées de cette crème.

Méthode de préparer le Ris, pour en avoir toujours de tout prêt à employer, soit dans le bouillon gras, soit dans le lait. Mettez du Ris dans un sac de toile que vous coudrez; ensuite faites-le crever & cuire dans l'eau: laissez-le égoutter pendant quatre ou cinq heures, puis ouvrez le sac, & étendez le Ris sur une nappe blanche pour le faire sécher. Lorsqu'il est bien sec, retirez-le & serrez-le; si le se conservera longtemps. Pour en user dans le moment, il suffit de faire chauffer le bouillon ou le lait, & d'en mettre dedans

ce qu'on jugera à propos en couvrant l'écuëlle ou le pot pendant un demi quart-heure.

On peut employer le bled de Turquie de la même manière que l'on vient de dire à l'égard du Ris.

Manière de faire du pain de farine de Ris 1°. On doit réduire le Ris en farine, ce qui se fait par le moyen d'un moulin: si on n'en a point, il faut jeter le Ris en grain dans une marmite, ou chaudière remplie d'eau presque bouillante, puis retirer le vaisseau de dessus le feu; & laisser tremper le ris du soir au matin. Le Ris étant tombé au fond: on jette l'eau qui surnage, on le met égoutter sur une table disposée en pente: lorsqu'il est sec on le pile & on le réduit en farine que l'on passe par un tamis fin.

2°. On met de cette farine la quantité qu'on juge à propos dans une huche ou pétrin: en même tems on fait chauffer de l'eau à proportion dans une chaudière, & on y jette quatre jointées de ris en grain que l'on fait bouillir & crever. Lorsque cette matière est un peu refroidie; on la verse sur la farine, & on pétrit le tout ensemble en y ajoutant du sel & du levain: on le couvre ensuite de linges chauds & on laisse lever la pâte. Cette pâte en fermentant devient liquide comme de la bouillie: pendant qu'elle leve, on doit faire chauffer le four, & lorsqu'il est au point de chaleur nécessaire, on prend une casserole étamée emmanchée dans une perche assez longue pour atteindre au fond du four: on met un peu d'eau dans cette casserole, puis on la remplit de pâte: on la couvre de feuilles de chou, ou autres grandes feuilles. On l'enfourne, & lorsqu'elle est à la place où l'on veut mettre le pain, on la renverse promptement. La chaleur du four saisit la pâte, l'empêche de s'étendre, & lui conserve la forme que la casserole lui a donné. Ce pain sort du four aussi jaune que les pâtisseries que l'on a dorées avec un jaune d'œuf, ce pain est de fort bon goût, à moins qu'il ne devienne rassis.

Moyen qu'on propose aux Seigneurs des terres ou Possesseurs de gros domaines, pour soulager les pauvres de la campagne dans une disette. Ce moyen consiste à pouvoir faire de la soupe au Ris pour cinquante

personnes ; les enfans de huit ans & au-dessous , compris deux pour une : en voici la recette.

Ayez un chaudron de cuivre contenant trente neuf à quarante pintes mesure de Paris; s'il est plus grand, c'est encore mieux, crainte que le bouillonnement ne lui fasse contracter l'odeur de la fumée: versez y neuf pintes d'eau, & jettez-y six livres de Ris bien lavé, quand elle sera chaude. Faites cuire ce Ris lentement, & remuez le sans cesse pour empêcher qu'il ne s'attache au fond. A mesure qu'il crevera & qu'il s'épaissira, versez-y dix-neuf pintes d'eau chaude, mais par intervalle, & de deux en deux pintes: cela fait laissez le Ris sur le feu pendant deux autres heures, & remuez-le sans cesse. Le Ris creve & revient sur le feu dans l'espace d'une heure: lorsqu'il est bien cuit & revenu, mettez y six pintes de lait, mais point trop vieux, car il tourneroit: ajoutez-y trois quarterons de sel; remuez le tout pendant une demi-heure sans interruption. Après cette espace de tems, ôtez le chaudron de dessus le feu, & peu après mettez y six livres de pain blanc un peu rassis, & non du pain bis, car il aigrit le ris: faites-le couper dès la veille en coupes très minces, & mêlez-le avec le Ris de maniere qu'il aille jusqu'au fond & s'imbibe bien du tout.

A l'égard de la distribution, on doit le faire faire sur le champ pour trouver les cinquante portions. Chaque portion pourra être de deux cuillerées, chaque cuillerée étant d'un quart de pinte, & d'une cuillerée seulement pour les enfans de huit ans & au dessous, le tout néanmoins à la prudence du Distributeur: en distribuant le Ris, ayez soin qu'on le remue avec la cuiller, & qu'on prenne au fond du chaudron.

2°. On doit faire avertir ceux qui ne mangent point leur portion sur le champ, de la faire réchauffer à petit feu en y mettant un peu d'eau ou de lait pour la faire revenir. On peut augmenter ou diminuer les doses des choses suivant le nombre des personnes. Au reste, il y a un avantage à ne se servir que d'une seule chaudière dès qu'on peut en avoir d'assez grande. Il faut encore observer qu'en quelques endroits, on peut se servir de beurre au lieu de lait, une demi-livre de

de beurre tient lieu de six pintes de lait, & que les vingt-huit pintes d'eau, mesure de Paris, reviennent à vingt-quatre pintes mesure d'Orléans.

Cette méthode a été exécutée en 1725, par les ordres & les intentions de M. le Duc d'Orléans, & par un effet de sa munificence & de sa charité pour les Pauvres de son appanage: lors de la disette qui désola l'Orléanois l'an 1752. On a calculé qu'en se procurant du Ris au prix coutant, le tout ne revenoit qu'à 3 liv. 6 s. ce qui revient à 15 ou 16 deniers par tête, à mettre les six livres de Ris à 1 liv. 4 s. les six livres de pain à dix-huit sols; les six pintes de lait à douze sols; trois quarterons de sel à 8 sols, & le bois quatre sols.

Cette même méthode peut servir d'exemple pour économiser la distribution des secours que les personnes charitables voudroient donner dans un tems de disette & de cherté des grains.

Recette pour faire de la bouillie pour les enfans à la mammelle dans les mêmes circonstances. On doit pour cela faire moudre une partie du Ris; ensuite on fait la bouillie avec un demi-septier de lait, un demi-septier d'eau, un gros & demi de sel, une once & demi de farine de Ris. Il faut faire délayer la farine avec le lait, l'eau & le sel: faire bouillir le tout jusqu'à ce qu'il commence à y avoir une croûte legere au fond du poëlon, l'ôter ensuite de dessus la flamme, & le mettre un quart-d'heure ou environ sur la cendre rouge: on remettra ensuite cette bouillie sur la flamme, jusqu'à cuisson parfaite, laquelle se connoît à l'odeur; & lorsque la croûte qui est au fond du poëlon est fort épaisse, sans cependant qu'elle sente le brûlé. Quatre livres de farine suffisent par mois pour la nourriture d'un enfant à lui faire de la bouillie deux fois par jour; mais comme la farine de Ris est seule trop pesante, deux livres peuvent suffire en y mêlant un bon tiers de farine de froment.

Autre methode de préparer le ris pour nourrir trente personnes pendant un jour entier.

Prenez cinq livres de Ris; nettoyez bien ce Ris à trois différentes fois dans de l'eau tiède, mettez-le

dans une chaudiere avec vingt pintes d'eau, & une quantité proportionnée de sel : faites bouillir le tout à petit feu pendant trois heures, remuant de tems en tems de peur que le Ris ne s'attache au fond ; à mesure qu'il s'épaissira verrez-y peu à peu de l'eau chaude. Si on veut le préparer avec de la viande, on doit en mettre deux livres & demi dans les vingt premières pintes d'eau, & après l'avoir fait bouillir & écumer, y jeter les cinq livres Ris avec le sel, & continuer la cuisson : au lieu de viande on peut mettre cinq quarterons de graisse. Si on le prépare avec du lait, il faut pour cette même quantité de personnes six pintes de lait, & retrancher six pintes d'eau & n'en mettre ainsi que quatorze, mais on ne doit verser le lait dans le Ris que dans le dernier quart-d'heure de la cuisson : car d'abord on doit faire cuire le Ris comme si on le faisoit à l'eau seule.

De-là il suit, que selon le nombre des personnes que l'on a à nourrir, il faut à proportion augmenter ou diminuer la dose de Ris, d'eau, de viande, de graisse ou de lait mais celui qu'on a préparé avec le lait doit être mangé le jour même. *Journ. Oecon. Août 1758.*

RIS DE VEAU, est un morceau délicat qui tient à la gorge de cet animal. (Ragoût de) Lavez bien vos Ris de veau : faites-les blanchir dans de l'eau bouillante, puis dans l'eau fraîche, de-là sur un linge : essuyez-les pour les détacher : mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, fines herbes, sel, poivre, mousserons, tranches de truffes : passez le tout sur le fourneau ; mouillez-les de jus : laissez-les cuire à petit feu, après dégraissez-les & liez-les d'un coulis de veau. Ce ragoût sert pour garnir toute sorte d'entrée à la braise.

RIVIERES. Tout le monde fait, ou doit savoir que les Rivières navigables appartiennent au Roi, & que celles qui ne le sont pas appartiennent aux Seigneurs féodaux dans l'étendue de leurs fiefs. On prétend aussi qu'une petite Rivière ou ruisseau peut appartenir à un particulier, lorsqu'elle a sa source & son cours dans ses terres, ou bien qu'elle est à lui par une possession immémoriale. Un Seigneur a droit de saigner la riviere

viere qui passe dans son fief, pour arroser ses prairies, pourvu que cela se fasse sans porter un grand préjudice à ses voisins : on tient même que les particuliers peuvent prescrire le droit d'arroser leurs prairies par une possession immémoriale. Mais personne n'a droit de retenir ou de détourner l'ancien cours des eaux publiques.

ROB. On appelle ainsi le suc des fruits qu'on a exprimé, jusqu'à la consommation des deux tiers de leur humidité : on en fait de plusieurs sortes.

Rob de mûres. Tirez le suc des mûres avant leur entière maturité : laissez-le dépuré un jour ou deux au soleil : mêlez-en deux parties avec une partie de miel dans un plat de terre vernissé : faites-les évaporer jusqu'à consistance de miel par un feu médiocre & gardez ce Rob dans un pot : il est bon pour les affections de la gorge & de la bouche.

On fait encore un Rob de coins avec une centaine de pommes & de coins : il arrête les dévoiements.

ROCAMBOLE (les) croissent sur les têtes de l'ail, mais elles sont d'une qualité moins piquante : elles viennent de graine & se cultivent comme l'ail.

ROGNE (la) est une corruption du sang qui infecte la peau, & qui provient d'une pituite salée.

Remede. Frottez la rogne avec du jus nouvellement exprimé de l'herbe d'agrimoine, mêlé avec sel & vinaigre, ou de vieille huile de noix.

Ou, Prenez quatre onces de graisse de porc, une once de soufre vis en poudre déliée, autant de sel aussi en poudre subtile, & une once & demi de térébenthine lavée, & faites un onguent du tout pour en oindre la Rogne.

ROGNONS de mouton, maniere de les apprêter. Faites-les blanchir, ôtez-en la petite peau : piquez-les de gros lard assaisonné, & les passez à la casserole avec un peu de lard fondu, persil, & ciboule : mettez-les dans un pot avec un bon bouillon, sel, poivre, girofle, champignons, quelques marrons, un bouquet de fines herbes ; le tout cuit, dégraissez-les bien & y jetez un coulis de veau.

On peut aussi les faire cuire à la broche après les

avoir blanchis & piqués de menu lard.

ROITELET. Oiseau fort petit, & qui ne chante pas mal : il habite ordinairement les vicelles mafures ; on peut l'élever en le prenant dans le nid, & en lui donnant pour mangeaille du cœur de veau haché bien menu : il faut lui donner souvent à manger, & peu chaque fois.

ROLE des Tailles. C'est la liste de tous les Taillables il doit être fait par les Assesseurs & Collecteurs, & être vérifié par les Elus : il est toujours exécutoire par provision sauf le rejet, si les Collecteurs sont avoués par les Habitans, autrement les Collecteurs en répondent personnellement.

ROMARIN. Arbrisseau chargé de petites branches de couleur cendrée, d'une odeur aromatique : il croît abondamment dans les pays chauds & demande une bonne terre. On le cultive dans les jardins : il se multiplie mieux de plants enracinés que de semence. Ses feuilles & ses fleurs sont bonnes dans les affections du genre nerveux, comme la paralysie, l'épilepsie, le vertige. Les meilleures sont celles qui naissent dans le Languedoc : le Romarin appliqué extérieurement fortifie les jointures & les nerfs, & résout les humeurs froides. Il est bon en décoction contre les obstructions du foie, de la rate & la jaunisse.

RONCE. Arbrisseau dont les branches sont toutes garnies d'épines, & qui vient dans les haies & dans les bois le long des chemins. Son fruit est la mûre sauvage : avant sa maturité elle est rafraîchissante & très astringente. On se sert des feuilles de la ronce pour les inflammations de la gorge : leur décoction est un spécifique contre les ulcères des jambes, en la faisant dans du vin dont on les lave souvent. Les racines de la ronce sont apéritives ; elles sont bonnes contre la pierre, & prises en décoction, elles arrêtent le cours de ventre.

ROQUETTE, Plante potagere. Sa tige est haute d'un pied & demi : ses feuilles sont longues & découpées, & un peu ameres. Sa graine ronde, sa racine blanche ; on la sème tous les ans au printemps pour la manger en salade : elle fleurit en Juin ; comme elle

est fort chaude, on la mêle avec la laitue. La semence de la roquette prise souvent à jeun mêlée avec celle de cumin, est bonne aux vieillards pour les préserver de l'apoplexie.

ROSEAUX (les) de même que les joncs, sont les productions des endroits marécageux : ils ont leur utilité : on les coupe par un beau tems pour qu'ils puissent sécher à l'air pendant trois ou quatre jours : on les garde pour faire des balais & pour couvrir les toits des payfans : on les mêle pour cet effet avec de grands joncs, & quand le tout est bien ferré & pressé & également distribué, de même qu'on fait les couvertures de chaume, on en a pour long-tems ; celle de Roseau dure quarante à cinquante ans.

ROSES & ROSIER. (les) Sont les fleurs du rosier. Quoique la rose soit une fleur des plus communes, elle n'est pas moins admirable, par la beauté de sa couleur, & par son odeur délicieuse. Les Fleuristes en cultivent beaucoup d'espece, les plus connues sont l'odorante, la rose d'Hollande, les roses rouges, les couleur de chair, les courtes, ou roses de provins, les panachées, les roses blanches, les simples, &c.

Les rosiers, en général, veulent une terre forte, & se plaisent dans les lieux humides : on les perpétue, soit en couchant les branches, en Septembre, soit par le moyen des rejetons, & dans le même mois : on les transplante aussi-tôt après.

Les rosiers d'Hollande se plantent dans le mois d'Octobre, dans une bonne terre à potager ; on les taille au mois de Mars, ils se multiplient de branches éclatées, & enracinées ; on les plante en un trou, creux d'un demi pied. Ceux qui donnent des fleurs une grande partie de l'année, doivent être taillés deux fois, d'abord au mois de Novembre : on les coupe alors à rase terre, & à la fin de Mars, on taille les nouvelles branches : on couvre ensuite les racines de nouvelle terre : dès que le rosier commence à boutonner, on doit le décharger de ses boutons, avant qu'ils soient épanouis : & après les premières fleurs passées, tailler les branches au pre-

mier nœud ; c'est le moyen qu'il produise quantité de roses, pendant tout l'été : on les multiplie aussi de marcottes & de boutures, fichées en terre, aux mois d'Octobre & Novembre.

Les rosiers muscats se multiplient par les drageons qui naissent du pied : ceux à roses blanches doubles, de plant enraciné à quatre doigts en terre : ils ne veulent pas être taillés : ceux à fleur jaune, des rejettons du pied. Toutes les autres especes de rosiers veulent du soleil, & une terre forte : on les plante en Novembre, Février & Mars, & on les taille au printemps.

Pour avoir des roses en toute saison, découvrez en hyver, les racines du rosier, mettez-y de la fiente de cheval, bien menue, mêlez avec cette fiente, de la poudre de souphre, & recouvrez le tour de terre.

Celles qu'on emploie pour les remedes, sont, 1^o. Les roses pâles ; elles sont purgatives : cueillies avant la rosée, elles purgent encore plus l'humeur bilieuse, & les sérosités. 2^o. Les roses muscates, qui ont une odeur muscate ; elles n'éclosent qu'en automne, & sont blanches : elles purgent encore plus que les pâles. 3^o. Les roses rouges, & d'un rouge brun, dont on fait des conferves ; elles sont astringentes, fortifient l'estomac, arrêtent le vomissement & le cours de ventre ; on les emploie aussi extérieurement & en fomentation, après les avoir fait bouillir dans du gros vin, pour les entorses, les meurtrissures, pour fortifier les nerfs.

Eau-Rose. Cueillez des roses blanches simples, nouvellement épanouies, & après le lever du soleil, & point humectées de pluie, pilez-les dans un mortier, laissez-les macérer dans un vaisseau de terre, pendant tout un jour, enveloppez-les dans un linge, & exprimez en le suc.

ROSSIGNOL (le) Est un petit oiseau fort célèbre par son chant, n'y ayant aucun oiseau qu'il ne surpasse, par la douceur de sa voix, la variété de ses sons, ses fredons, & son gazouillement.

Les rossignols des bois, ainsi que ceux qu'on a

pris tous grands, ne chantent que pendant les mois d'Avril & de Mai ; mais ceux qu'on a élevés tous petits, chantent depuis le mois de Décembre, jusqu'à la fin de Mai ; & en celui-ci, ils chantent même nuit & jour, pendant quinze jours, en sorte que plusieurs en crevent. Le rossignol a le plumage d'un brun tanné, & cendré sous le ventre : il habite les bois, & les lieux ombrageux, il est fort délicat : c'est un oiseau solitaire, qui ne va point, comme d'autres, par troupe, & change de pays tous les ans : il fait son nid dès le mois de Mai, ainsi que deux ou trois fois l'année, selon la douceur du tems.

Ce nid est le plus souvent à terre, au coin d'un bois, & composé de feuilles d'arbre sèches : la femelle pond quatre ou cinq œufs ; elle seule les couve, & le mâle chante ; les petits éclosent au bout de dix-huit ou vingt jours, & ils sont couverts de plumes, dix ou douze jours après ; pendant ce tems le mâle ne chante presque point. A l'égard de ceux qu'on a pris, il vaut mieux les laisser élever par leur pere & mere, lorsqu'on a ceux-ci, que de les élever à la brochette.

Il y a différentes manieres de prendre les rossignols ; la plus ordinaire est un trébuchet avec sa trapette, avec un appas de ver de farine que l'on attache, par le moyen d'une épingle qui le traverse, à un crochet qui tient à la trapette : lorsque l'oiseau est pris, on connoît que c'est un mâle, si après avoir attendu quelque-tems, il ne chante point : on doit le mettre dans une cage garnie au-dessus d'une toile, pour que l'oiseau ne se casse pas la tête en se débattant, & revêtu de mousse, & de maniere que l'oiseau n'ait que fort peu de jour : on lui présente quatre ou cinq fois le jour des vers vivans, attachés à une longue épingle, & de petits morceaux de viande ordinaire, coupée & pilée, & des œufs durs coupés par morceaux : dès qu'on l'entend chanter, on doit lui donner du jour.

Pour élever des rossignols à la béquée, le moyen le moins difficile est de prendre le pere & la mere, afin qu'ils nourrissent leurs petits eux-mêmes ; mais il faut pour cela, transporter le nid, le plus près du

lieu où il étoit , dans un espace de terre , où l'on dresse un trébuchet ; on met ensuite le nid dans une chambre , où l'on met de la nourriture & de l'eau : il suffit de donner à manger aux petits , les deux premiers jours : ensuite le pere & la mere les nourrissent : au bout de deux mois on met en cage les mâles & le pere , & on donne la liberté aux femelles.

La nourriture des rossignols qu'on apprivoise , est de la farine de millet mêlée avec des œufs , dont on fait une petite pâte fort molle , en délayant le tout avec un peu d'eau : on doit de tems en tems renouveler la mousse qu'on met dans leur cage , & la couvrir avec soin , tant qu'ils sont encore foibles : lorsqu'ils sont devenus plus forts , on doit les nourrir avec du cœur de bœuf , ou de mouton crud , coupé menu & pilé , & au défaut , des œufs durs blanc & jaune , mêlés & mis en petits morceaux ; il faut que les augères soient entièrement dans la cage , & que l'eau soit tous les jours renouvelée.

On connoît qu'un rossignol est un mâle , 1°. Lorsque sur deux ou trois plumes de l'aile , la barbe qui sort de la côte de la plume , que l'on voit , est noire. 2°. Lorsque les jambes paroissent rougeâtres en les regardant , & en plaçant le rossignol entre l'œil & le jour. 3°. Par son chant , c'est la marque la plus assurée.

Maladies des rossignols. 1°. L'abcès au croupion qui le fait languir , & l'empêche de chanter : on doit fendre l'abcès , le presser , & donner au rossignol quelques vers de farine ou cloporte. 2°. La gale à la tête. Remede. Le rafraîchir avec du mouton coupé menu , ou de la porée ; oindre la partie où sont les poux. 3°. L'amaigrissement causé par l'excès du chant. Le remede, c'est de diversifier leur manigaille , & les bien nourrir. 4°. Le trop de graisse. Remede. Leur retrancher un peu de nourriture. 5°. Le dévoiement causé par la viande crue , dont ils se nourrissent. Remede. Leur donner à la place , pendant quelque tems , des jaunes d'œufs. 6°. La consipation : leur donner des laitues , coupées menu

7°. La mue ; celle qui vient dans le mois de Septembre , par un tems froid , est dangereuse. Le remede est de les exposer quelque-tems au soleil , de souffler sur leurs plumes , du vin tenu dans la bouche , de leur donner du sucre , des herbes coupées menu. Il n'y a rien à craindre de la mue qui vient au commencement d'Août.

ROSSOLIS. Liqueur composée de toutes sortes de fleurs odoriférantes , bien épluchées , enforte qu'il n'y reste que la feuille. On les fait infuser chacune séparément , dans de l'eau qu'on a fait bouillir ; ensuite on ôte les fleurs , on les met égouter , & sur trois pintes de cette eau égoutée , on met au moins trois chopines d'esprit de vin , trois livres de sucre clarifié , & un demi septier d'essence de canelle ; passez ensuite le tout , & mettez-le dans des bouteilles & bouchez-les bien.

ROTURE. On appelle ainsi un héritage tenu en censive , à la différence des fiefs qui sont tenus noblement ; il n'est dû pour les rorures ni foi , ni hommage , ni dénombrement , ni relief , ni requint , mais seulement le cens par chacun an , & les lods & ventes , lesquels sont dûs au Seigneur , dans les mutations à titre de vente ou autre équipollent , le tout sous peine d'amende.

ROUELLE de veau. Voyez VEAU.

ROUILLE. Pour ôter la rouille de dessus le fer , trempez un linge dans de l'huile de tartre tirée par défaillance , & frottez-en ensuite le fer.

ROUILLE , maladie des bleds. La rouille est une espece de substance rousse de la même couleur que la rouille de fer , qui endommage les feuilles & les tuyaux du froment , & les empêche absolument de croître quand les tuyaux sont formés. Les brouillards secs suivis d'un soleil ardent produisent cette rouille , lorsque les fromens sont dans la force de leur végétation : le mal est sans remede si les bleds étoient en tuyau. Cependant on a éprouvé , selon M. du Hamel , qu'une pluie abondante dissipe entièrement la rouille qui a attaqué le froment , & que les grains

en souffrent peu. Voyez BLEDS, & maladie des bleds.

ROUSSEURS & taches, ou lentilles du visage. Remède. Faites dissoudre de petits coquillages appellés porcelaines, dans du jus de citron & frottez-en les rousseurs.

Ou frottez-les du jus d'argentine.

Détrempez une once de miel dans deux onces de jus de cresson : passez la liqueur au travers d'un linge, & frottez-en le soir les lentilles : elles s'évanouiront.

Autre remède. Prenez les os longs des pieds de mouton, que vous ferez brûler au feu, jusqu'à ce qu'ils se réduisent facilement en poudre, laquelle vous ferez infuser vingt-quatre heures dans du vin blanc, puis vous le coulerez & vous vous en servirez : sur quatre pieds il faut un verre de vin blanc. Voyez RIDES.

ROUX-VENTS. On appelle ainsi les mauvais vents, qui surviennent aux mois d'Avril & de Mai : ils sont froids & humides, & ils font un grand dommage aux fruits sur lesquels ils dominent.

RUCHE, panier destiné pour mettre des abeilles ou mouches à miel, afin qu'elles y essaient. Les ruches les plus convenables & les plus durables, sont celles qui sont faites de paille, la meilleure est celle de seigle : il faut l'émonder & en couper l'épi. Elles sont plus chaudes & plus saines que celles d'osier ou de planche. On doit les conserver dans des lieux secs jusqu'à ce qu'on les emploie, afin qu'elles ne sentent point la souris ni l'humidité : on doit entortiller la paille avec de l'écorce de noisetiers, dont on se sert pour faire des paniers. On commence l'ouvrage par le gros bout, en pliant les cordons de paille en rond, & laissant un espace qui forme un trou rond au haut de la ruche : on continue l'ouvrage en dôme jusqu'à ce qu'il ait vingt ou vingt-cinq pouces de largeur, parce qu'on les nettoie & on en tire le miel plus facilement ; ensuite on forme le corps de la ruche jusqu'à la hauteur de deux pieds : le bord qui la termine doit être uni, afin qu'il n'y ait aucun jour sur la planche où on la pose. On passe par le trou qu'on a laissé au

haut de la ruche, un morceau de bois long de quinze pouces, rond par le haut qui sort de la ruche, & carré & plus gros par le bout qui est en dedans. Ce morceau de bois appellé poignée, soutient tout l'ouvrage, & on l'affermir sur deux bâtons posés en croix. Il vaut mieux que les ruches soient étroites par le bas que par le haut, parce que les rayons de miel sont moins sujets à se détacher : on en doit faire de plusieurs grandeurs. Les plus grandes ne doivent pas avoir plus de vingt pouces de diamètre sur deux pieds de haut : les médiocres sont d'un plus grand profit que les grandes, & les abeilles y essaient plus souvent, mais on doit mettre les gros essains dans les grandes. La ruche étant faite, on arrache les bouts de paille, & on la flambe sur un feu clair. On rehausse les ruches avec des hausses ; on appelle ainsi un rond de la même matière que les ruches & de la même circonférence, & haut d'environ huit pouces : on les place sous les ruches qu'on veut empêcher de trop essaimer : les abeilles s'y trouvant plus à l'aise, & ayant plus de place à remplir, continuent leur travail & augmentent le produit de la cire.

RUCHIER, est le lieu où les ruches sont placées. Il doit être composé de planches bien polies, rangées par quatre ou cinq étages, selon le nombre de ruches : on les place contre un mur, en laissant néanmoins un espace derrière pour pouvoir visiter les ruches. Sa meilleure exposition est entre l'Orient d'hiver & le Midi, c'est-à-dire, qu'il doit être exposé au soleil entre huit & dix heures du matin : on y pratique un toit de paille ou de bois pour le garantir de la grande ardeur du soleil au Midi, ainsi que de la pluie. Les planches doivent être en pente douce insensible par-devant, afin que l'eau n'y séjourne pas : on laisse entre chaque ruche un espace de deux ou trois pouces. On ne doit point laisser de tas d'herbes, ni aucune immondices au-devant du ruchier : il est avantageux qu'il soit placé à l'écart près de quelque plant d'arbres, comme arbres nains, groseillers, arbrustes, ou de quelque petit carré garni de fleurs. Les ruches

doivent être scellées sur les planches avec un enduit de bouze & de chaux vive. Après qu'on a ôté le miel & la cire, on doit bien nettoyer la place, ôter toutes les toiles d'araignées, chenilles, papillons qui pourroient être sur le rucher; car rien ne porte plus les abeilles au travail que la grande propreté: on doit toujours enfumer les abeilles avant de pencher leur ruches afin de les rendre plus tranquilles. Lorsqu'on est obligé de changer les abeilles de panier, ce changement doit être fait dans un tems chaud comme en Juin ou Juillet; lorsqu'on voit que les abeilles n'essaieront plus dans l'année, & lorsque le couvain est perfectionné. La circonférence de la ruche dans laquelle on change les abeilles, doit être un peu plus grande que celle de l'ancienne. On doit renverser celle-ci sur le côté, la laisser quelque-tems en cet état, puis l'enlever doucement, l'emboiter dans la ruche neuve: envelopper d'un linge l'endroit de la jonction, renverser le tout de manière que la ruche neuve, soit en haut, & tirer la ruche vieille de dessous; les abeilles après cette opération vont aux champs, & à leur retour elles entrent dans la ruche neuve. On peut faire cette même opération lorsqu'on veut ôter le miel & la cire, au lieu de faire périr les abeilles avec de la fumée de soufre, comme font certaines gens par un abus très-condamnable.

Dans l'achat des ruches, il y a des moyens de distinguer les bonnes d'avec celles qui ne le sont pas. 1°. Donnez un coup de doigt sur la ruche comme on fait pour sonder un tonneau: s'il produit un bruit séparé en deux ou trois tons, la ruche est bonne: si le bruit est court & s'apaise dans l'instant, c'est qu'il y a peu d'abeilles dans la ruche. 2°. Frappez sous la ruche, le son clair & aigu annoncera un grand vuide d'abeilles & de provisions; si elle rend un son étouffé, elle est bien conditionnée. 3°. Si en soulevant la ruche de la hauteur de deux pouces l'espace qu'elle occupoit est net & propre, la ruche est bonne; mais s'il est chargé d'ordures, elle est foible & mal fournie.

Aussi-tôt qu'on a acheté les ruches, on doit les enlever pour prévenir les fraudes: il est plus avantageux de les transporter la nuit.

RUE. Plante médicinale qui croît dans les jardins & dans les lieux exposés au soleil: sa tige est d'environ trois pieds; ses feuilles sont petites & rondes, d'une odeur désagréable. Cette plante est chaude, nerveuse, vulnérable, cordiale, carminative; on l'emploie contre l'épilepsie, les maladies malignes, les venins, la peste, la morsure des serpens & des chiens enragés, la colique venteuse, &c.

Rus de muraille. C'est un des capillaires; elle croît entre les pierres proche des eaux: on l'emploie contre la toux, l'asthme, la jaunisse, la gratelle, &c.

RUT. On appelle ainsi le tems que les cerfs, les chevreuils & sangliers cherchent la femelle.



S

SABLE. Il y en a de trois sortes, de mer, de riviere & de terre: celui de mer ne vaut rien pour faire le mortier destiné à bâtir; celui de riviere est le meilleur de tous; celui de terre passe pour bon lorsqu'il sonne en le faisant sauter dans la main, & qu'il est employé au sortir de terre: on se sert de ce dernier à Paris communément.

Le sable le plus graveleux est le plus propre pour les ouvrages de maçonnerie.

Le sable se mesure par tombereaux. Le tombereau doit avoir deux pieds de haut; deux de large; quatre pieds & demi de long; vingt-quatre tombereaux font une toise cube. Le tombereau de sable vaut depuis douze jusqu'à seize sols, selon la distance du lieu où on la charrie.

SACRE, espece de faucon femelle qu'on dresse au vol. C'est un oiseau de proie: il a les plumes d'un roux enfumé, le bec, les jambes & les doigts bleus: il est propre au vol du milan, du héron: c'est un oiseau passager.

SAFRAN (le) vient d'une plante dont les feuilles sont longues & douces: sa tige est basse & porte une fleur au milieu de laquelle est une houppe découpée en trois cordons ou filamens d'une couleur rouge & d'une odeur agréable: ces filets sont d'un grand usage dans les remedes, & c'est ce qu'on appelle le safran. Le meilleur safran est celui du Levant; & en France celui qui croît dans le Gâtinois: le safran demande une terre legere bien exposée au soleil & bien labourée. On plante les oignons de safran aux mois de Mai & de Juin en droite ligne, & à quatre doigts de distance: on couvre de terre le trou qui doit être profond de trois doigts. On doit les arroser dans les chaleurs & les sarcler: au bout de la premiere année il ne paroît encore que de l'herbe: on doit ôter cette herbe, piétiner toute la terre, en unir la surface & la

récouvrir de broussailles. Au bout de la seconde année la fleur paroît avec ses trois filamens rougeâtres, qui sont le safran même. Cette fleur dure que vingt-quatre heures, & l'oignon en reproduit une nouvelle: il faut les couper le matin à mesure qu'elles paroissent, puis les éplicher proprement, pour en tirer le safran qu'on met en lieu sec. Le safran se vend à la livre, & on en fait un grand commerce pour les pays étrangers.

SAIGNEE (la) est une maniere de procurer la guérison de certaines maladies, & quand elle est faite à propos, il en résulte de grands avantages pour le corps humain. Il y en a de trois sortes, l'évacuative, on la fait pour diminuer la plénitude du sang & desemplir les vaisseaux trop gonflés; cette saignée relâche les parties accablées & favorise la liberté de la circulation. 1°. La révulsive, on la fait pour retirer & ramener à une partie opposée, le sang qui aborde ailleurs avec trop d'abondance, ou dilate violemment quelque partie qui l'enflamme ou l'accable: ainsi dans la pleurésie, on saigne du bras qui est opposé au côté où est la douleur, & dans les engorgemens de la tête on saigne du pied. 3°. La dérivative, on la met en usage pour faire aborder le sang plus abondamment & plus promptement dans quelque partie pour la dégager de tous les embarras qui s'y sont formés. Ainsi dans les engorgemens du cerveau, lorsque les saignées du pied n'ont pas eu tout l'effet qu'on en attendoit, on saigne de la jugulaire: ainsi dans la suppression des mois, si on ouvre la saphène qui est une veine des pieds, laquelle descend de plus haut, le sang par sa subite affluence, rétablit le cours des régles.

Les cas ordinaires qui indiquent la nécessité de la saignée évacuative sont une trop grande quantité de sang, qui gonfle les vaisseaux & ralentit la circulation; la plénitude qui produit les mêmes effets; l'accablement ou l'inflammation de quelque partie provenant d'un sang trop abondant ou trop épais: la nécessité où l'on est de faire certains remedes qui demandent un vuide dans le corps.

Ceux qui indiquent la nécessité de la saignée révul-

five font l'oppression, la douleur, l'inflammation de quelque partie : une hémorragie opiniâtre qui vient d'un endroit déterminé, comme du nez, poumon, de la matrice.

Enfin la Saignée dérivative peut être mise en usage lorsqu'il arrive la suppression d'un écoulement de sang, soit naturel, ou habituel.

Les personnes à qui la saignée est contraire, ou à l'égard desquelles il en faut user avec circonspection, sont les vieillards décrépits, les petits enfans, ceux dont les forces sont épuisées, par quelque cause que ce soit, ou qui menent une vie pauvre, dure, laborieuse, ou qui ne se nourrissent que d'alimens peu succulens, tels que les légumes, les fruits : voici encore quelqu'autres marques ; les extrémités du corps, froides par de fréquens intervalles, un pouls foible, inégal, intermittent, la peau du visage teinte d'une bile jaune verte & noire, différens viscères obstrués, engorgés, tumésifiés, un tempérament infirme & usé ; car dans tous ces cas les saignées doivent être bien rares.

On ne doit saigner que quand l'estomac est vuide, à moins de nécessité, comme dans l'apoplexie, ou hors d'une chute considérable. 2°. On ne doit point saigner dans le frisson, parce qu'alors la circulation du sang est beaucoup ralentie ; mais on doit saigner si-tôt qu'il y a une grande chaleur : c'est-à-dire, dans le montant de la fièvre.

On saigne avec sûreté dans les fièvres malignes, quand même il paroîtroit des taches sur la peau, si la violence de la fièvre le demande : dans la péripneumonie, la pleurésie, &c. Les saignées fréquentes sont nécessaires ; mais alors on doit les faire bien moins copieuses. Enfin la saignée est fort utile aux femmes enceintes, sur-tout vers le troisième ou le quatrième mois de la grossesse, & vers le huitième ou neuvième ; mais toujours du bras. Voyez Artère. Tendon. Nerf.

Nouvelles observations sur la saignée. Il n'est point de remède autant en usage que la saignée : il n'en est pas de meilleur en bien des occasions ; & il n'en

est pas de plus dangereux, quand on la fait à contre-tems. Comme le sang, proprement dit, ne fait environ que la troisième partie des liquides répandus dans le corps animal ; on en a inféré mal à propos, que les saignées ne peuvent guere épuiser la masse du sang, quand on les porteroit à un point qui nous paroîtroit excessif : mais qu'on fasse attention que le sang est le principe de la vie, qu'il est seul capable de perpétuer le mouvement du cœur & des artères, que sa quantité naturelle soutient nos forces, que la diminution de cette quantité les diminue selon les degrés, & les abbat enfin jusqu'à l'extinction, quand elle est portée trop loin : c'est ce qu'on voit palpablement dans les animaux qu'on égorge. De-là l'Auteur de ces observations conclut, 1°. Que la saignée est toujours contraire dans les dissolutions du sang, quand même il y auroit de la fièvre, des douleurs de poitrine aiguës & piquantes, des toux importunes, un pouls dur & fréquent. 2°. Que les fièvres épidémiques, catarrales, ne demandent pas la saignée, à moins que ce ne soit au commencement, & dans des tempéramens pléthoriques ; que si des matieres acres & bilieuses abondent dans les premières voies & dans les viscères, il faut les évacuer, par le moyen des purgatifs ou des vomitifs ; que la saignée ne corrige pas ces humeurs, qu'elle ne peut qu'abattre les forces : il observe que les anciens Médecins se gardoient bien de saigner dans les maladies qui dépendoient de la bile & de l'acrimonie des humeurs, à moins qu'il n'y eut des signes certains d'une Plethore sanguine, ou de quelque grande inflammation. 3°. Enfin que les saignées copieuses ne doivent avoir lieu que dans les dispositions inflammatoires qui viennent du sang.

SAINDOUX. On le fait avec de la panne de porc, que l'on coupe par morceaux : on la met dans un chaudron, on fait fondre la graisse, on passe cette graisse au travers d'un tamis, on la coule dans des pots de gris, on la laisse refroidir, & on couvre les pots de papier. Le meilleur saindoux est le plus blanc. Le saindoux sert à faire des ragouts, des

baignets, de la friture, de la pâtisserie.

SAINÉ. Espèce de double filet : le grand est composé de mailles, de morceaux de liege par le haut, & de morceaux de plomb par le bas. Le petit est une espèce de sac qui se ferme par le poids du plomb qui traîne à terre. On se met dans un bateau pour faire usage de ce filet, on en attache le premier bout au bord de l'eau à un piquet, on fait avec le bateau un circuit qui embrasse autant qu'il se peut la largeur de la rivière, on jette à l'eau les longs replis du filet, & ont revient se placer au bord : les divers morceaux de liege qui entourent le haut du filet, le tiennent suspendu à la surface de l'eau, & ceux de plomb l'appesantissent vers le fond de l'eau; de cette manière, le filet forme une enceinte à demi circulaire, d'où le poisson ne peut se sauver que vers le bord de l'eau, par l'échancrure : en cet endroit les pêcheurs ont soin de battre l'eau avec les pieds, & à droite & à gauche; d'autres traînent les deux bouts du filet, qui en se resserrant de toute part, contraignent le poisson de se jeter dans le petit filet qui est au piquet.

SAINFOIN. (le) Est une petite plante fort connue, & qui fait le meilleur foin; parce que c'est celui qui engraisse le mieux les bestiaux. Cette plante jette de petites branches menues, d'un rouge noirâtre, garnies de petites feuilles, d'où sortent des fleurs fort serrées en forme de pé, de couleur tantôt jaune & rouge, tantôt blanche & violette, & renferment une graine grosse comme une lentille.

Le Sainfoin vient de semence, & il est d'un grand profit; on le sème ordinairement au mois de Mars jusqu'à la fin de Juin. On doit 1°. Donner trois labours à la terre, le premier en Août, le second en Octobre, le troisième Février. 2°. Casser les mottes, & former dans le champ des carrés larges de dix pieds, & longs de cinquante; & y répandre du fumier consommé.

On doit semer le Sainfoin plus épais qu'aucun autre grain; car il vient plus dru; herser la terre aussitôt après en long, en large & en travers.

Pour

Pour un arpent de terre, il faut cinq livres de graine de Sainfoin; il est deux ans à venir, c'est-à-dire, qu'il ne rapporte de l'herbe fauchable qu'à la seconde année; dès-lors on peut le faucher trois fois par an, dès que le fond y est propre, l'une à la fin de Mai, la seconde à la fin de Juillet, la troisième à la mi-Septembre: on connoît qu'il est mûr lorsque la graine jaunit; l'herbe de la première fauchaison, est celle qui a le plus de suc.

On doit battre à la grange celle de la seconde fauchaison, parce que c'est celle qui rapporte la graine que l'on met ensuite au grenier avec les autres: celle de la première & seconde année n'est pas bonne pour semer.

On ne doit pas laisser le Sainfoin en tas plus d'un jour sur le pré, ni donner du sainfoin vert aux bestiaux; le pré à sainfoin rapporte pendant huit ou dix ans; mais dans les gélées, on doit le couvrir avec du fumier long: quand il ne produit presque plus, on le met en terres labourables.

Le sainfoin engraisse beaucoup le bétail; mais il l'échauffe un peu: un arpent de sainfoin peut nourrir jusqu'à trois chevaux pendant l'année.

Nouvelles observations sur le sainfoin. Cette herbe est fort saine, ce qui lui a fait donner le nom qu'elle porte; elle convient à tous les bestiaux, elle est d'une grande fertilité: le sainfoin vient facilement dans toute sorte de terres, excepté les marécageuses: mais il se plaît dans les terres qui ont beaucoup de fond; il mérite qu'on le cultive avec soin; car il fournit beaucoup plus d'herbes que les prés ordinaires: on le peut semer dans toutes les saisons de l'année: mais il est plus sûr de le semer au printemps. Comme il est plusieurs années avant de donner un profit considérable, on sème avec la graine de sainfoin, du trefle, de l'orge, de l'avoine: la terre où l'on veut semer du sainfoin, doit être labourée fort profondément, on ne doit pas le semer à plus d'un demi pouce de profondeur: il est plus utile de le semer fort clair, & à des distances parfaitement égales, selon l'Auteur de la culture des terres. Quand

Tome II.

B b

on veut cultiver le Sainfoin avec la nouvelle char-
rue, on doit le semer en deux rangées parallèles,
éloignées l'une de l'autre de huit pouces, & don-
ner trente pouces de largeur aux plattebandes; de for-
te qu'il doit y avoir quatre pieds du milieu d'un fil-
lon, au milieu d'un autre; ce n'est qu'avec le secours
du nouveau fémoir, qu'on peut observer cet ordre
comme il faut.

Comme, selon cette nouvelle méthode, il y a
deux sortes d'intervalles, il suffit de labourer les uns
une année, & de labourer les autres la suivante: &
de cette façon, on n'a jamais à labourer que la cin-
quième partie du terrain: on peut le faucher en
différens états. 1°. Avant que les fleurs soient entière-
ment épanouies, alors c'est un fourrage excellent pour
les bêtes à corne, & il peut tenir lieu d'avoine aux
chevaux; il fournit un beau regain qui dédommage
de ce qu'on a perdu en le fauchant de si bonne heu-
re. 2°. On doit différer de le faucher, si le tems est
à la pluie; car la graine mûrit & dédommage de la
perte du fourrage: tous les bestiaux en font friands;
& la paille étant ferrée à propos, & hachée ou bat-
tue, sert de fourrage au gros bétail.

A l'égard de la façon de le fanner, on le range
avec la faux, par des espèces de bandes qu'on appelle
andins ou ondins, & qu'on retourne dès que le des-
sus est sec, en les renversant l'un vers l'autre. Lorsqu'il
est sec, mais point trop, on le met en grosses meu-
les, ou on les serre dans les granges: au reste, il est
bien meilleur quand il a été desséché par le vent,
que par le soleil.

Lorsqu'on laisse mûrir le Sainfoin pour la graine,
on ne doit le faucher que lorsque les graines de la
pointe sont mûres, & celles d'en-bas encore un peu
vertes, & jamais dans la chaleur du jour; la graine
seroit perdue: si on bat le Sainfoin dans le champ,
on l'étend sur un grand drap par terre, & deux
hommes le battent avec des fléaux; pendant que deux
autres leur en apportent de nouveau, & deux autres
passent grossièrement au crible la graine battue.

Pour en conserver la semence, & empêcher qu'elle

ne fermente, on fait dans une grange un lit de paille,
puis un lit mince de graine, puis un lit de paille, &
& toujours ainsi. Les Sainfoins sont meilleurs lorf-
qu'on n'y fait pas paître les bestiaux, sur-tout la pre-
mière & seconde année.

SAISIE (une) en général, est l'action par laquelle
un Huissier ou Sergent s'empare, au nom du Roi &
de la Justice, des meubles ou des immeubles d'un
débitéur, ou arrête entre les mains de quelqu'un,
ce qu'il doit à celui sur qui la saisie est faite. Pour
procéder par voie de saisie, il faut être créancier; car
on ne peut faire saisir qu'en vertu d'une obligation
passée pardevant Notaire, & dans l'étendue de son
ressort, ou en vertu d'un jugement portant condam-
nation, l'un & l'autre scellés du sceau de la jurisdic-
tion, ou en vertu d'exécutoires de dépens; & si le dé-
bitéur est mort, il faut préalablement faire déclarer
l'obligation ou le jugement exécutoire contre les hé-
ritiers, avant de pouvoir saisir. Cependant, selon la
coutume de Paris, un créancier peut saisir & arrêter
les biens du défunt, par permission du Juge, qui le
donne sur requête.

On peut encore saisir, en vertu de la simple gage-
rie, les meubles des locataires, pour la sûreté des
loyers qui lui sont dûs. Bien plus, les bourgeois de
Paris peuvent, sur une permission de M. le Lieutenant
civil, donnée sur requête, procéder, par voie de l'ar-
rêt, sur les biens de leurs débiteurs forains, trou-
vés dans la ville de Paris. Enfin, les hôteliers &
aubergistes peuvent saisir & arrêter les chevaux, &
hardes de leurs hôtes, pour les fraix de la nourriture
& logement à eux fournis.

Il y a trois sortes de Saisies. 1°. La Saisie mobi-
liaire, qu'on appelle exécution: il est nécessaire à
ceux qui ont le malheur d'être exposés à ces sortes
de Saisies, & sur-tout aux personnes qui demeurent
à la campagne, d'être instruites de ce qui suit.
1°. Cette Saisie ne se peut faire qu'en vertu d'un
titre exécutoire: c'est-à-dire, d'un contrat ou d'un
jugement en forme exécutoire: elle doit être précédé
d'un commandement fait au débiteur avec co-

pie du titre exécutoire du créancier : elle ne peut être faite que le lendemain de ce commandement. 2°. L'exploit de saisie doit contenir l'élection du domicile du saisissant, dans la Ville ou Village où la saisie est faite ; & si la saisie n'est pas faite dans un Village, ni dans une Ville, le domicile doit être élu dans le Village ou la Ville la plus proche. 3°. La saisie doit être faite par un Sergent, assisté de deux Records, lesquels doivent signer l'exploit de saisie. 4°. Les meubles saisis ne peuvent être vendus, qu'il n'y ait au moins huit jours franes entre l'exécution & la vente, afin que le saisi puisse avoir le tems de satisfaire le saisissant, & empêcher la vente de ses meubles.

Le saisi peut offrir un gardien solvable qui accepte la garde des choses saisies, pour les représenter en tems & lieu ; & alors, si le Sergent l'accepte, il ne peut déplacer les meubles, ni les donner en garde à un autre. Il doit laisser au saisi 1°. Une vache, trois brebis, & deux chevres ; à moins que la créance pour laquelle la saisie est faite, ne procédât de la vente des mêmes bestiaux, pour avoir prêté l'argent pour les acheter. 2°. Le lit dont le saisi se sert pour lui, l'habit dont il est vêtu ; il en est de même des habits dont les enfans du saisi se servent. 3°. Les chevaux, bœufs, & autres bêtes de labourage, charrettes, & ustenciles servant à labourer & à cultiver la terre ; à moins que la somme pour laquelle on saisit, ne fût dûe, ou au vendeur pour deniers royaux, ou à celui qui auroit prêté l'argent pour l'achat desdits instrumens, ou pour les fermages & moissons des terres où seroient lesdits bestiaux.

Il faut savoir encore, que si la saisie est faite pour choses consistantes en espèces, il faut surseoir à la vente, jusqu'à ce que l'appréhension en ait été faite ; car il seroit injuste de vendre, par exemple, mille écus de meubles pour une somme de mille livres. 2°. Que la vente des choses saisies ne se peut faire sans ordonnance du Juge ; à moins qu'elle ne se fasse en vertu d'une obligation scellée, ou d'un Jugement qui soit scellé, & ait force de chose jugée.

3°. Qu'elle ne peut se faire, non plus, quand il y a des oppositions ; car il faut auparavant les faire vuider. 4°. Que le Sergent doit signifier à la personne, & au domicile du saisi, le jour & l'heure de la vente, pour qu'il ait à faire trouver des enchérisseurs, & dans quel marché la vente sera faite. 5°. Que les choses saisies ne doivent être adjudgées qu'au plus offrant & dernier enchérisseur, & les adjudicataires en payer le prix sur le champ. 6°. Que les Huissiers ou Sergens doivent déclarer dans leurs procès verbaux, le nom & domicile des adjudicataires. 7°. Que les bagues & vaisselle d'argent, de valeur de trois cens livres & au dessus, ne doivent être vendus qu'après trois expositions, & à trois jours de marché différens. 8°. Que le Sergent qui a fait la vente, doit délivrer au saisissant, les deniers provenans d'icelle, jusqu'à concurrence de son dû, & le surplus délivré au saisi ; & en cas d'opposition, à qui par justice il sera ordonné, & en ce cas le Sergent retient le tout jusqu'à ce que les oppositions aient été levées & jugées. Enfin, que les formalités requises pour les exploits de saisie, & la vente des choses saisies, doivent être gardées par les Huissiers ou Sergens, à peine de nullité des exploits de saisie, & procès verbaux de vente, dommages & intérêts envers le saisissant & le saisi, d'interdiction, & de cent livres d'amende. Telles sont les dispositions de l'Ordonnance de 1667 sur cette matiere.

En fait de saisie mobilière, le premier saisissant a droit d'être payé le premier sur le prix provenant de la vente des meubles par préférence aux autres Créanciers oppofans ; & les deniers provenans d'une pareille vente, ne se distribuent point par ordre d'hypothèque, parce que les meubles n'ont point de suite, mais après que le saisissant est payé, comme on a dit ci-dessus, à moins qu'il n'y eut déconfiture, c'est-à-dire, que les meubles & immeubles ne fussent pas suffisans pour satisfaire les Créanciers. En ce cas, le premier saisissant ne vient qu'à contribution au sol la livre avec les autres Créanciers oppofans sans aucune préférence : il n'y a que les dettes privilégiées,

comme les frais de Justice, frais funéraires, loyers de maisons qui soient préférés. Quand il y a contestation entre le premier saisissant & les autres Créanciers; cela forme une instance qu'on appelle de préférence qui s'instruit comme l'instance d'ordre. La première tend à faire distribuer les deniers par priorité de saisie; & la seconde, suivant la priorité d'hypothèque ou le privilège des Créanciers.

La seconde sorte de Saisie est la Saisie-arrêt. C'est la Saisie qu'un Créancier fait d'une dette ou autre chose dûe par quelqu'un à son Débiteur: elle ne fait qu'arrêter ce qui est dû au Débiteur jusqu'à ce que le saisissant ait obtenu Sentence. On doit en même-tems assigner ceux entre les mains desquels on saisit, pour affirmer par eux la somme qu'ils doivent au Débiteur saisi, & assigner ce dernier pour voir ordonner que ceux entre les mains desquels on saisit, vident leurs mains en celles du saisissant jusqu'à concurrence. On ne peut pas arrêter les deniers dûs au Débiteur en vertu d'une simple promesse, il faut une permission du Juge obtenue sur requête: il y a des choses qu'on ne peut pas saisir & arrêter; telles sont les rentes viagères, les gages des Officiers de la Maison du Roi faisant le Service; les gages qui tiennent lieu à un Officier de distributions journalières pour les services qu'il rend dans son ministère.

La troisième sorte de Saisie est la Saisie réelle. C'est la Saisie des immeubles, comme maisons, héritages, & droits réels. Elle se fait par le ministère d'un Sergent, & la vente & adjudication de l'immeuble en est poursuivie à la diligence & à la requête du Saisissant. Cette sorte de Saisie est accompagnée d'un grand nombre de formalités, dont les plus essentielles sont, 1°. Que le Sergent doit déclarer qu'il établit le Commissaire aux Saisies réelles, pour le régime & le gouvernement de la chose saisie, & en la possession duquel il la met, pour après, être par lui donnée à louage ou à ferme, au plus offrant & dernier enchérisseur: que cependant il sera procédé aux criées, décret & adjudication d'icelle, à la poursuite du Saisissant. 2°. La Saisie réelle doit être précédée d'un

commandement, fait à domicile, & recordé de deux témoins. 3°. Le titre, en vertu duquel on saisit, doit être en forme exécutoire, c'est-à-dire, en grosse, & muni du sceau de la Jurisdiction d'où il est émané. 4°. Le Sergent doit faire mention de son transport sur les lieux à l'effet de saisir. 5°. Il doit à l'égard des terres nobles, Fiefs & Seigneuries, saisir nommément les principaux manoirs de chaque fief avec les appartenances & dépendances; & à l'égard des terres roturières, les déclarer & les spécifier par les tenans & aboutissants. 6°. Déclarer que le Créancier a fait élection de domicile dans le lieu où la Saisie est faite. 7°. Dater son exploit d'an & jour; marquer le tems de devant ou après midi; faire itératif commandement au Débiteur de payer, faute de quoi il se pourvoira par criées & subhastations par quatre quatorzaines ordinaires. 8°. Déclarer par l'Exploit qu'il saisit réellement le fond de tels héritages appartenans à un tel; & énoncer les causes de la Saisie. 9°. Il doit établir au régime & gouvernement de la chose saisie le Commissaire aux Saisies réelles, ou un Commissaire dans les lieux où il n'y a point de Commissaire en titre. 10°. Il doit signifier l'Exploit au saisi, à sa personne ou domicile avec copie baillée, la signification dûment recordée, & faire mention du tout dans l'Exploit.

On doit faire enregistrer la Saisie réelle par le Commissaire aux saisies réelles, & par le Greffier des Oppositions de la Jurisdiction où se poursuit la saisie, & l'un & l'autre doivent cotter le jour de l'enregistrement. Lorsqu'elle est enregistrée, & que le bail Judiciaire est adjugé, la saisie réelle dure trente ans; autrement elle périt par trois ans.

En cette matière toutes les formalités sont de rigueur, & l'omission de quelqu'une rend toute la procédure nulle aussi bien que l'adjudication.

Les Saisies & Criées des rentes foncières se font en la même forme que celles des héritages sujets ausdites rentes. Le Sergent doit se transporter sur l'héritage sujet à la rente foncière, & déclarer par son procès verbal, qu'il saisit une telle rente à prendre sur tel héritage, lequel il doit désigner par tenans & about-

riffans , & les criées en doivent être faites en la Paroisse où les héritages sujets à la rente font situés; il en est de même des rentes de bail d'héritage.

3°. A l'égard des rentes constituées sur des Particuliers, la saisie en doit être faite es mains du Débitur, avec défenses de racheter ni vider ses mains du principal & arrérages, & ce, après avoir fait mettre des affiches aux lieux requis.

Pour les rentes constituées sur l'Hôtel de Ville, on doit les saisir entre les mains des Receveurs & Payeurs d'icelles; y déclarer la nature des rentes, & la dette de la constitution; faire les criées devant la porte de l'Eglise Paroissiale, de l'Hôtel de Ville, & avec affiches aux lieux requis: après quoi la vente desdites rentes se fait à la Barré de la Cour, si c'est au Parlement; & en l'Audience, si c'est au Châtelet & ailleurs.

4°. La saisie réelle des Offices royaux comptables en la Chambre des Comptes à Paris, doit être faite sur le saisi: signifiée 1°. à M. le Garde des Sceaux en la personne du Garde des rôles des Offices de France en exercice: 2°. au Payeur des Gages dudit Office, avec défenses de les payer à autre qu'au Commissaire établi, & faire les criées & affiches aux lieux requis, qui sont la porte de la Paroisse, de la Chambre des Comptes, & celle du Débitur.

5°. La saisie des Offices qui ne sont point comptables, comme Notaires, Greffiers, &c. doit être faite sur le Débitur, & signifiée à celui qui en donne les provisions, & à celui qui en paye les gages. Les criées doivent être faites en la Paroisse du Siège dont dépend l'Office saisi.

6°. La saisie réelle des Officiers de Judicature, se fait sur le Débitur & sans criées: il suffit de l'assigner dans les délais de l'Ordonnance pour voir ordonner qu'il passera une procuration *ad resignandum*, & que faite de ce faire, la Sentence qui interviendra, vaudra la procuration, pour en conséquence l'Office être vendu après trois publications de quinzaine en quinzaine, le Dimanche à l'issue de la Messe Paroissiale, à la porte de la Paroisse du saisi, & à celle de la Jurisdiction où se poursuit la vente.

Outre ces trois sortes de saisies, il y a encore la féodale qui est la saisie du Vassal faite par le Seigneur, faite par le Vassal d'avoir fait foi & hommage, ou d'avoir payé les droits, ou faite d'aveu & dénombrement: dans ces deux premiers cas, le Seigneur fait les fruits siens.

SAISONS, (quatre) qualités de chacune. Le Printemps est la saison la plus salutaire de l'année pour les corps: rarement elle produit des maladies difficiles à guérir, telles que les catharres, les toux, les maux de gorge, les hémorragies, les pustules; mais ces maladies cessent lorsque l'été arrive.

L'Été amène souvent des fièvres, soit continues ou ardentes, soit intermittentes ou malignes.

L'Automne renferme le principe de bien des maladies. Entre-autres, les fièvres quartes, l'épilepsie, la mélancolie, les morts subites, l'hydropisie, les rhumatismes. On voit souvent périr dans cette saison les personnes qui ont lutté long-tems contre des maladies longues.

L'Hiver est accompagné de toux, de fluxions de poitrine, de vertiges, d'apoplexies, & de mille autres infirmités: lorsque le tems est variable, le succès de ces maladies est fort douteux, mais si l'année conserve toujours la même constitution depuis le commencement jusqu'à la fin, on peut s'attendre aux mêmes maladies.

SALADES. Tout le monde fait que les salades sont un composé de différentes plantes potageres que l'on assaisonne toutes crues avec de l'huile, du vinaigre & du sel: on mêle ordinairement des fournitures avec la plante qui est le fondement de la salade. Si la salade est de laitue pommée, cette fourniture est un peu d'estragon, de cerfeuil, de pimprenelle, de baume, &c.

SALAIISON. On appelle ainsi les provisions que l'on fait des chairs de certains animaux, & particulièrement de porc. Voyez PORC SALE'.

SALE', petit Salé: c'est la chair de porc salée & les endroits où il y a le plus de graisse. Le meilleur porc pour le petit salé, est celui de six mois, nourri pendant douze jours avec de l'avoine.

SALOIR, sorte de table destinée pour faler le porc. Le Saloir doit être de bois dur tel que celui de chêne : il doit être entouré de bons cercles, pour que la saumure ne se perde point ; il doit avoir un rebord haut de quatre doigts.

Le Saloir doit avoir son couvercle, & fermer la saison, de manière qu'il ne laisse aucun jour, par où elle puisse prendre l'évent.

SALIVE trop abondante. Remede, détrempéz de la graine de coriandre en poudre dans du vin, & mouillez-en votre langue.

Ou mâchez du gingembre & bâvez de bon vin.

SALPETRE, ou nitre, Sel minéral qu'on tire des pierres & des terres des vieux bâtimens, des lieux empreints des urines de plusieurs animaux : voici la manière la plus ordinaire de le faire. Prenez une grande quantité de ces pierres & de ces terres : broyez-les grossièrement ; mettez-les dans de grands tonneaux percés dessous ; versez dessus beaucoup d'eau, laquelle tombe après avoir dissout le sel, dont ces diverses matières sont chargées, dans un vaisseau qu'on aura mis dessous. Jetez ensuite cette infusion sur de la cendre, & faites-en comme une lessive, & cela par deux fois : faites ensuite réduire au quart cette liqueur par le moyen d'un feu modéré, mais toujours égal : laissez-la reposer, & au bout de quelques jours vous trouverez au fond des cristaux. Mettez-les sécher ; faites évaporer le reste de la liqueur : laissez-la refroidir, & ce sera le Salpêtre.

Le Salpêtre sert pour la composition de la poudre à canon, pour la préparation des eaux fortes. Il est incisif & résolutif, il excite l'urine, il pousse la pierre du rein, il éteint les ardeurs du sang : on en donne une dragme & demi par pinte pour les fièvres ardentes.

Il y a aussi du Salpêtre naturel attaché contre des murailles & à des rochers : il est préférable au Salpêtre ordinaire pour la poudre à canon.

SALSIFIX, racine : il y en a de deux sortes. Les Salsifix communs, & ceux d'Espagne qu'on appelle Scorfoneres, qui sont d'un grand usage dans les remedes. Voyez SCORSONERE.

On sème les Salsifix au printems & au mois d'Août, en planches ou en plein champ ; il faut éclaircir le plant, l'arroser pendant les chaleurs, & avoir soin de le sarcler ; on ne laisse en terre que jusqu'en Carême ceux semés au printems.

SANG. (crachement de) Remede. Prenez de la gomme arabique dissoute dans une suffisante quantité d'eau de plantain, un gros ; du corail rouge préparé, deux scrupules ; de l'huile d'amandes douces, du Syrop de grande consoude, & de celui de guimauve, de chacun une once : mêlez le tout ; faites-en un lohoc à prendre d'heure en heure à la cuiller.

SANG. (vomissement de) Prenez intérieurement du suc de la grande ortie depuis deux onces jusqu'à trois ou quatre. Ou prenez une poignée de fanicle, feuilles & queues ; & après l'avoir lavée & pressée entre deux linges pour la sécher, enforte qu'il n'y reste point d'eau ni d'ordure, pilez-la, & la mettez infuser à froid du soir au matin dans un verre de vin blanc que vous coulerez par un linge en exprimant fortement le jus, que vous ferez avaler au malade à jeun, & il ne prendra rien que deux heures après.

Le jus de pourpier ou l'herbe même mangée comme on voudra, arrête le crachement de sang : le suc de pervenche bû jusqu'à deux onces dans du vin rouge, fait le même effet.

Prenez de l'alun de roche ; formez-en des pillules de la grosseur d'un gros pois : faites-en prendre au malade le poids d'un demi gros dans du pain à chanter : faites-lui avaler par-dessus un verre de ptisanne contre les hémorragies, faite avec racine de grande consoude, d'agrimoine, de chiendent, de feuilles de plantain, &c. Répétez la prise de ce remede de deux en deux heures, dans les occasions où le vomissement est considérable.

Ces pillules sont fort bonnes pour l'hémorragie du nez.

SANG meurtri dessous l'ongle. Appliquez sur le mal de la graisse de canard mêlée avec dell'euphorbe : cela fait résoudre le sang mort.

SANG caillé dans le corps par une chute. La per-

bonne tombée doit avaler promptement un bon verre de vin pur, dans lequel on aura mis une muscade râpée.

Le jus de persil avec du miel étant avalé, fait vomir le sang caillé dans l'estomac.

Ou faites avaler un verre d'huile d'olive, & tout le sang & le cerveau se calmeront. Les herbes vulnéraires sont excellentes dans ces cas. Voyez VULNERAIRES.

Pertes de SANG pour les femmes. (Remède contre les.) Prenez des crottes de cochon tant que vous voudrez : faites-les chauffer ; & appliquez-les en cataplasme sur l'extrémité du ventre. *Eph. d'All.*

Ou bien appliquez-y des linges trempés dans de l'eau froide, à laquelle on aura ajouté une quatrième partie de vinaigre ; ce que l'on réitérera de tems en tems.

Faites prendre à la malade une demi-once de suc de plantain, & autant de celui d'ortie dans un verre de la décoction de ces mêmes plantes : ou donnez-lui une ptisane faite avec la raclure de corne de cerf, & la moyenne écorce de saule ; ou une dragma de poudre de fleurs de noyer desséchées avec du gros vin chaud.

Pertes de SANG provenant des hémorroïdes. Remède. Prenez de l'alun en poudre ; mêlez-y autant de farine ; faites-en un suppositoire avec le mucilage de gomme adragant dissoute dans de l'eau : il faut mettre un de ces suppositoires le matin ; l'autre le soir, & le garder deux heures ; par ce moyen les vaisseaux se réunissent, & la cicatrice se trouve si forte, qu'elle résiste aisément dans la suite aux efforts qu'on fait en allant à la selle ; mais il faut observer un bon régime, & préférer le ris à toute autre nourriture ; se purger plus d'une fois, & prendre des lavemens.

Pertes de SANG dans la grossesse. Ces pertes viennent subitement & avec douleur, & sont précédées de quelques causes qui ont pu les occasionner : elles sont très-préjudiciables à la mere & à l'enfant ; & il y a tout à craindre, si elles arrivent à la fin de la grossesse, car il n'y a que l'accouchement qui puisse faire cesser, l'hémorragie. Selon d'habiles Médecins elles proviennent de ce que l'arrière-faix se détache du fond de la

matrice, & ils prétendent que dans ces circonstances les saignées sont contraires ; que les remèdes astringens sont inutiles, & qu'il n'y a pas d'autres moyens que de hâter l'accouchement, de peur que les forces de la femme ne soient entièrement épuisées. On doit donc mettre la main à l'œuvre, dès que les douleurs de la femme se ralentissent, & qu'elle a des tintemens d'oreille & des foiblesses : ils soutiennent que par-là on donne la vie à la mere, & qu'on procure du moins le baptême à l'enfant, au lieu que si on tarde, la mere & l'enfant périssent. Que si au contraire l'arrière-faix est attaché à l'orifice de la matrice, ce qui peut occasionner la mort de la mere, malgré le secours de l'accouchement, ils sont d'avis qu'on détache doucement l'arrière-faix en glissant les doigts par-dessous, & qu'on se fasse ainsi jour jusqu'à l'enfant qu'on saisira par les pieds pour le tirer du sein de la mere : c'est le sentiment de M. Petit Médecin, & de M. Fried, célèbres Accoucheurs. *Journ. Oecon. Sept. 1758*

SANGLIER. (le) Est un porc sauvage qui se tient dans les forêts : il apporte en naissant toutes ses dents ; il en a quatre qu'on appelle deffenses, savoir, deux en haut, qui servent à aiguïser les deux de dessous, qui sont meurtrieres : les deux d'en-haut se nomment les grez, & les deux d'en-bas, limes, dagues, ou arme de la barre. Les dents de sa machoire inférieure, sortent de sa gueule, & se tournent en demi-cercle.

Le rut des Sangliers est au mois de Décembre, & dure trois semaines ; leur venaison à la mi-Septembre, jusqu'au commencement de Décembre ; c'est le tems de les chasser.

Quand le Sanglier est jeune, on l'appelle *Marcastin*, à deux ans, *Ragot* ; à quatre ans, *Quartan*, ou à son tiers ; il est alors fort dangereux : à six, grand Sanglier ; à sept, grand vieux Sanglier. La femelle du Sanglier s'appelle *Laye*, elle ne porte qu'une fois l'an.

Les Sangliers font leur bauge dans les bois garnis d'épines & de ronces, & ils vivent de tous grains & racines.

Allure du Sanglier, ou marques auxquelles on juge de sa qualité. Ses formes sont grandes & larges, les *pincés* de la trace de devant, rondes & grosses, le *talon* large, les *gardes* ou *ergots* grosses & ouvertes, le *souil* (c'est l'espace qu'il a barbouillé) toutes ces marques font connoître sa grandeur.

Chasse du Sanglier. Elle se fait aux accours, avec les levriers & le limier, des arquebuses, des amorces & des toiles dans les enceintes. On appelle *vautrait*, le grand équipage entreteu pour le Sanglier: on appelle encore *vautrait*, des chiens mâtins qu'on prend chez les paysans, & qu'on élève exprès: les chiens courans sont encore très-propres à cette chasse; mais ils doivent être grands, & plus épais de corps que les autres. On doit parler aux chiens comme pour le loup.

Un jeune Sanglier à son tiers n'est pas courable; car il court plus vite qu'un cerf; mais à son quart d'an, on le peut prendre à force: on ne met après lui que des mâtins ou de vieux chiens, & sages: il se détourne comme le cerf, & on y met des relais de la même manière.

Au printems & en été on les trouve dans les endroits où il y a beaucoup de buissons; & sur-tout là où il y a des bleds verts: en automne, dans les forêts; c'est-là où ils font leurs mangeures.

Dès que le Sanglier est tué, on doit lui couper les suites ou testicules; car elles corromproient toute la chair en peu de tems. Voyez Hure.

La chair du Sanglier est fort nourrissante, se digère plus facilement que celle du cochon; & les parties qui en sont les plus estimées, & bonnes à manger, sont la hure, autrement la tête, & les filets, ce qui comprend toute la chair du dos, le long des reins.

Les deffenses du Sanglier servent à faire des hochets, qu'on donne aux enfans pour leur faire percer les dents: la graisse de Sanglier est résolutive, elle fortifie & adoucit: le poil de Sanglier sert à faire toutes sortes de broffes ou vergettes.

SANGSUE. Insecte aquatique, de la figure d'un gros ver, & long comme le petit doigt: on s'en sert en médecine, en les appliquant sur la peau, pour sucer le sang, & détourner quelque fluxion: les plus petites, & qui sont vertes sur le dos, & rouges sur le ventre, sont préférables aux autres. On les fait dégorger quelques jours dans de l'eau, avant que de s'en servir, afin qu'elles s'attachent plus vite: Quand on veut les retirer; il faut jeter dessus un peu de sel, ou de lin brûlé.

SANICLE. Plante qui croît dans les bois: elle porte au bout de ses branches de petits boutons blancs, faits comme des fraises. Son goût est amer; elle est fort astringente & dessicative: c'est une des premières vulnérables; on en prend en décoction pour les ulcères, fistules, hernies: une poignée de ses feuilles & queues, pilée & infusée à froid, toute une nuit, dans un verre de vin blanc, est un excellent remède dans les pertes de sang, quelles qu'elles soient. On applique aussi sur les plaies, l'herbe de Sanicle pilée.

SANTAL. Bois qui vient des Indes; il est citrin blanc ou rouge: le premier est le meilleur; il doit être encore dur & pesant. Ce bois est cordial & aromatique, il fortifie l'estomac & le cerveau, il purifie le sang, & arrête les obstructions.

SANTE'. Régime pour l'entretenir. En général, les mets les plus simples doivent toujours être préférés aux ragoûts & aux mets qui sont composés: outre que ceux-ci sont moins faciles à digérer, ils excitent encore un appétit déréglé, & donnent occasion de surcharger l'estomac.

Les personnes qui s'appliquent à des études sérieuses, doivent user, ainsi que les vieillards, d'alimens plus aisés à digérer, que ceux qui vivent du travail de leurs mains, & que ceux qui sont entre deux âges: ces derniers qui ont coûtume de beaucoup dissiper, ne peuvent se passer d'une nourriture abondante: au contraire, comme on ne fait que très-peu de dissipation, lorsqu'on vit dans l'oïveté, & qu'on ne se donne aucun exercice, ni de corps, ni d'esprit, on ne doit

ne doit manger que fort sobrement ; on doit même se dérober quelque souper de tems en tems.

On doit aussi faire attention à la qualité des boissons, telles que l'eau, le vin, les liqueurs. Ainsi, il faut user autant qu'on le peut, de la plus légère & la plus pure, du vin le plus mûr & le moins fumeux. A l'égard des liqueurs, on n'en doit prendre que rarement, & en petite quantité ; leur excès est toujours pernicieux, ainsi que celui du vin de Champagne, des vins de liqueur, &c.

Rien de plus pernicieux que de se charger l'estomac d'une trop grande quantité d'alimens, quoique bons par eux-mêmes : on ne doit pas éviter avec moins de soin, les alimens crus & indigestes, tels que les ragoûts soit en gras, soit en maigre.

Le plus sûr moyen de conserver la santé, est de vivre d'un régime simple & sobre ; mais on doit connoître les alimens qui nous sont propres, & la qualité qu'on en doit prendre. Les alimens secs & salés maigrissent le corps ; ceux qui sont âcres & terrestres nourrissent mal ; ceux qui sont difficiles à digérer, accablent l'estomac ; ceux qui sont trop faciles, se corrompent aisément dans des entrailles trop chaudes. Les alimens les plus purs, les plus simples, les plus faciles à préparer, sont aussi les meilleurs. L'homme prudent rejette les ragoûts trop salés, ou trop épicés, toutes les especes de pâtisserie, les truffes, les champignons, & mille autres ingrédiens qui empoisonnent en flattant l'appétit ; il s'abstient, autant qu'il peut, de saucisses, de boudins, d'andouilles, de cervelats, & de toutes les viandes indigestes & endurcies à la fumée : il boit peu de vin, de peur d'irriter les organes nécessaires à la vie.

On doit avoir aussi égard à la quantité, quoiqu'il soit difficile de la fixer : la règle la plus certaine, est de ne point passer les bornes de son appétit ; la gourmandise accable le corps de crudités, qui sont le germe de presque toutes les maladies : d'un autre côté, la trop grande diette épuise le corps, & le fait vieillir avant le tems.

Les personnes robustes doivent plus manger que celles

celles qui sont d'une foible complexion ; en faisant toujours attention à la nature des alimens : mais en général, on n'est pas obligé de vivre toujours de la même nourriture, pourvu qu'on n'en prenne que de saine.

Recette d'une liqueur pour la santé, d'après l'expérience qu'en a faite un homme qui a vécu jusqu'à l'âge de quatre-vingt dix-huit ans, sans ressentir les incommodités de la vieillesse. Mettez dans un pot de terre vernissé, deux pintes d'excellent vin rouge, une pinte d'eau-de-vie, une pinte d'eau de fontaine ou de rivière, une once de canelle pillée, une noix muscade rapée, douze clouds de gérosse concassés, de la poudre de coriandre, trois pincées d'anis verd, & six onces de sucre candi : ensuite couvrez le pot avec son couvercle, luttez-le bien avec de la pâte, & mettez-le sur un fourneau, ou dans un four : si c'est sur un fourneau, donnez d'abord grand feu, & lorsque vous jugerez que la composition commence à bouillir, diminuez le feu, & laissez-la mitonner pendant quatre bonnes heures : si c'est dans un four, laissez-l'y huit heures. Au bout de ce tems, retirez le pot & le laissez refroidir ; ensuite déluttez-le & verlez promptement la liqueur, par un entonnoir garni d'un linge, dans une bouteille toute prête, & le marc resté dans un linge pour servir à faire une seconde liqueur, en y mettant seulement une pinte de vin & autant d'eau. Prenez de cette liqueur le matin, une cuillerée sur quatre doigts de vin : au reste, la personne qui a donné cette recette, n'en ufoit que de deux jours l'un. A l'égard de la seconde liqueur, on en doit prendre en plus grande quantité.

Prisane de santé. Prenez une demi-mesure de bonne avoine bien nette & bien lavée, une poignée de chicorée sauvage ; faites bouillir le tout dans six pintes d'eau, pendant trois quarts d'heure ; ajoutez une demi once de crystal minéral, & un quarteron de miel blanc : laissez bouillir le tout une demi heure, coulez la liqueur à travers un linge, & conservez-la dans une cruche : prenez-en le matin à

jeun, deux bons verres, & restez deux heures sans manger : buvez-en autant l'après-dîné, le tout pendant quinze jours : les personnes foibles n'en prendront qu'un verre le matin. Ceux qui sont trop resserrés ou trop replets, doivent commencer par quelques lavemens, ou légère purgation ; cette boisson tient le ventre libre, provoque les urines, fait cracher, dégage le cerveau, rafraichit, & délivre les membres d'une lassitude importune, fortifie tout le corps, réjouit l'esprit, préserve de maladies, & entretient le corps en santé & en vigueur : on peut la prendre dans les différentes saisons de l'année, sur-tout l'été ; mais non dans les grands froids.

SAPIN. (le) Arbre résineux, fort haut & fort droit, il croît dans les montagnes, & dans les pays froids : ses feuilles sont longues & piquantes, rangées en peigne, son bois est sec & léger, son écorce est blanchâtre. La Pesse ressemble au Sapin, si ce n'est que son écorce tire sur le noir & qu'elle est gluante, & que son bois est bien meilleur : le Sapin de même que la Pesse, produisent la résine, qui a une vertu détergente, & est fort bonne pour les plaies fraîches : si on en veut élever, on doit en semer la graine au mois d'Octobre, dans un lieu ombrageux, & l'y laisser jusqu'à ce que le plant ait trois ou quatre pieds de haut : le grand débit du bois de sapin est en planches de différentes grandeurs & grosseurs.

La résine qui est entre ses écorces est fort bonne pour les plaies fraîches de la tête, elle purge aussi les humeurs bilieuses, & nettoie les reins. Les pommes de sapin sont astringentes ; on s'en sert extérieurement dans les inflammations, & contre les verues & cors des pieds. *Voyez Pesse.*

SARCELLES ou CERCELLES. Oiseaux de riviere qui tiennent du canard ; mais sont plus petits : le mâle a la tête rouge, avec des marques noires sous l'estomac, & la femelle a le ventre gris. La chair des sarcelles est beaucoup plus délicate, & de meilleur goût que celle des canards : on les prend comme les canards, tant au lacet qu'au fusil.

SARCLOIR. Sorte de petit couteau recourbé, destiné pour sarcler ; c'est-à-dire, ôter les méchantes herbes qui naissent parmi les bonnes, & les effuquent.

SARIETTE. Plante de jardin : ses tiges sont hautes d'un pied & demi, ses feuilles petites, & velues, d'une odeur piquante, ses fleurs de couleur blanche, tirant sur le pourpre, elle est chaude & apéritive : on l'emploie dans les dégoûts ; les crudités & les autres affections de l'estomac ; la léthargie & les affoiblissements : elle est bonne aussi contre la toux, l'asthme, & les autres maladies de la poitrine.

SARRASIN. (bled) *Voyez Bled.*

SAUCISSES. Maniere de les faire. Prenez de la chair de porc, mêlez-y un peu de veau : hachez bien le tout avec un peu d'échalotte, assaisonnez de sel, poivre, fines épices, un peu de fines herbes, mettez-y un peu de mie de pain bien fine : prenez des petits boyaux de cochon, nettoyez-les, remplissez-les, avec un cornet de fer blanc, de cette chair, en la faisant entrer avec le gros doigt : piquez le boyau avec une épingle, étant plein, unifiez-le bien avec la main, & le marquez de la grandeur que vous voulez : faites griller vos saucisses à petit feu.

SAUGE. Plante. Il y a la grande & la petite : celle-ci est la plus estimée ; ses tiges sont d'un verd blanchâtre, ses feuilles assez longues & épaisses, d'un goût aromatique, & tirent sur le blanc : ses fleurs sont bleues, & ont de l'odeur : elle se multiplie de plantes éclatées : on n'en met guere qu'en bordure. La sauge est chaude & astringente, céphalique & diurétique : on s'en sert à la maniere de thé, contre les affections du cerveau, comme le vertige, l'épilepsie, les catarres, l'apopléxie ; elle est utile dans les indigestions & foibleses d'estomac, les vents, la colique, la suppression des mois & des urines.

SAULE. Arbre médiocrement gros : son bois est blanc, léger, pliant ; mais difficile à rompre. Les Saules deviennent plus gros dans les endroits humides. Quoique ce soit un arbre aquatique : il vient

néanmoins dans les lieux secs, comme les bois, & il ne veut pas avoir ses racines dans l'eau comme l'aune; mais il se plaît dans une terre humide, comme fossé, chauffée, prairie. Les saules se multiplient de branches: lorsqu'on veut faire une saussaie, on doit choisir les plus belles & grosses comme le poing, & longues de six à huit pieds, les tailler en talus par le gros bout, & les planter dans des trous profonds de deux pieds. On peut les planter plus dru si le fonds est bon: dans les deux premières années on doit les amander au mois de Mars, & ne laisser à la tête que les plus belles branches; ensuite les étêter tous les quatre ans, au mois de Février, & le plus près du tronc qu'il est possible; mais si on veut en avoir de grandes perches, on se contente de les émonder sans les étêter.

Les feuilles de saule font rafraîchissantes: leur décoction est bonne pour le crachement de sang; on en lave les pieds en forme de lotion dans les insomnies, les fièvres: son écorce arrête les pertes de sang des femmes: on distingue le saule en mâle; celui-ci ne porte point de charaïne; & en femelle qui porte la graine.

Les gros troncs du saule se débitent en planches, pour des tablettes & armoires: on les vend aussi en pièces que l'on fend pour des échelles, & en perches pour les espaliers & treillages.

SAUMON. Poisson de mer, gros, long, & large à proportion: sa gueule est garnie de dents, ses yeux grands & d'un bleu noir. Au printemps il remonte dans plusieurs rivières; car ce poisson va toujours à contre-fil de l'eau, & cherche les endroits où il a de la bourbe, particulièrement dans les mois de Mai, Juin & Juillet.

La femelle du Saumon a le museau plus long & plus crochu, la chair moins rouge, le ventre plus plat, le corps semé de tache brunes.

Pêche. (du) Il se prend au grand filet ou à la nasse, ou bien avec la fouine. La fouine est un instrument de fer à deux ou trois fourches, emmanché au bout d'une perche, & avec lequel on perce les

gros poissons. C'est au mois de Mai qu'on le pêche avec ce dernier instrument, & en Mars avec les filets.

Ces filets doivent occuper presque toute la largeur de la rivière où on la pêche: on les prend encore dans des digués faites ouvrés, où il y a des barreaux que les saumons font ouvrir facilement avec leur tête, & qui se referment ensuite.

On sert le saumon entier, ou coupé par moitié. Manière de l'accommoder. On le coupe en tranches ou bardes, on le fait mariner avec un peu d'huile ou beurre, sel, poivre; on le fait griller, en l'arrosant de sa marinade, & on sert dessus une saussure ou ragoût: on le sert aussi cuit au court-bouillon. Pour cet effet videz le saumon, nettoyez-le, cizelez-le au milieu, mettez-le sur un linge, assaisonnez-le de sel, de poivre, de clou, muscade, oignons, ciboules, persil, tranches de citron, feuilles de lauriers, basilic; pétrissez une livre de beurre dans un peu de farine, mettez-le dans le saumon, pliez-le de son linge, mettez-le dans une poissonnerie de sa grandeur, avec du vin, de l'eau & du vinaigre; faites-le cuire à grand feu: étant cuit, mettez-le sur la braië, voyez s'il a assez de sel, & dressez-le sur un plat, avec une serviette dessus & du persil vert sur le saumon.

Tranches ou tronçons de saumon grillées. Faites fondre du beurre dans une casserole, mettez-y un peu de sel, frottez les tranches du saumon, de ce beurre, & faites-les griller à petit feu: faites une saussure blanche avec beurre frais, pincée de farine, couple d'anchois hachés sans arête, quelque capre, une ciboule; assaisonnez-la de sel, poivre, muscade: mouillez d'un peu d'eau, & d'un peu de vinaigre: le saumon étant grillé, retournez-le, & remettez du feu: tournez la saussure sur le fourneau; & étant liée à propos, mettez-la dans un plat, & mettez dessus les tranches de saumon.

SAUMURE. C'est le jus qui reste dans le saloir, après qu'on en a ôté toute la chair. Cette Saumure est composée du suc de la chair du porc & de sel: on peut l'employer une seconde fois; mais il faut

auparavant la faire bouillir dans l'eau de fontaine ; l'écumer , & la faire clarifier sur le feu.

SAUSSE-ROBERT. On la fait avec des oignons coupés en déz , passés dans une casserole avec un peu de lard fondu en les remuant toujours : étant à demi roux , on égoutte la graisse , on les mouille de jus , on les laisse mitonner à petit feu , on les assaisonne de poivre & de sel : lorsqu'ils sont cuits , on les lie d'un coulis de veau & de jambon.

SAUSSE au pauvre homme. Epluchez bien de la ciboule , hachez-la , mettez-la dans une sauffiere , avec du poivre , du sel & de l'eau : on la sert froide. On peut la faire encore avec ciboule , persil , huile & vinaigre.

Voyez les autres sausses , aux articles pour lesquels elles se font comme la sausse au jambon , bécaffe , &c. Voyez Jambon , &c.

SAVON. Composition qui sert à dégraisser & blanchir le linge. Elle se fait avec des cendres de l'herbe appelée *Kali* ou soude , & de la chaux vive en pierres , & qu'on éteint à demi : on la mêle , quand elle est en poudre , avec la soude , en agitant beaucoup l'un & l'autre : on met le tout dans un tonneau défoncé par un bout , on jette de l'eau dessus ; elle doit surnager d'un pied & demi , on l'y laisse pendant quatre heures , puis on l'ôte , on la met à part , & on en remet de la nouvelle , & cela pendant quatre fois ; puis on fait fondre deux cens livres de suif de mouton ou de bœuf ; & étant fondu ; on y verse un ou deux seaux de la seconde eau mise à part , & ensuite de la première & seconde peu à peu , & jusqu'à ce que le savon soit ferme en le tirant sur le bord de la chaudière : alors on y met deux onces d'alun de roche fondu , sur douze livres de suif. Le meilleur savon est celui d'Alican , puis celui de Carthagène , celui de Marseille & de Toulon. Le savon blanc est dur , est le noir est mou.

SAVONNETTES. On les fait avec du savon de Toulon ou de Gènes : on le coupe bien mince ; & après l'avoir fait sécher à l'air , on l'arrose de l'eau de lavande : lorsqu'il est amolli , on le pile bien ;

on y mêle ensuite deux livres d'amidon en poudre , une once d'essence de citron , une poignée de sel : l'on pile le tout , & on roule cette pâte en Savonnettes.

Maniere de faire soi-même des savonnettes ordinaires. Prenez six livres de savon , coupez-le mince , faites le fondre avec une chopine d'eau , dans laquelle vous aurez fait bouillir six citrons coupés par morceaux , & passez par un linge avec expression les citrons. Le savon étant fondu , retirez-le du feu , mettez-y trois livres d'amidon en poudre , un filet d'essence de citron , mêlez le tout dans le savon , & pétrifiez-le bien : la pâte étant faite ; roulez vos savonnettes de la grosseur que vous voudrez , & les marquez en même-tems.

SCABIEUSE. Plante qui croît dans les prés , les montagnes & les bois ; ses tiges sont hautes de trois pieds ; rondes & velues : ses fleurs qui viennent en forme de bouquets ronds , tirent sur le pourpre. Cette plante est chaude , sudorifique & pectorale ; on s'en sert dans la toux , l'asthme , la pleurésie : elle est bonne aux ulcères des jambes , à la gale , à la teigne , aux abcès des parties internes. Le syrop de scabieuse est excellent dans la petite verole , lorsqu'elle se jette sur les parties internes ; son jus efface les rougeurs & les taches du corps.

SCAMMONEË. Suc ou gomme qui découle d'un arbre qui croît dans le Levant , aux environs d'Alep. La bonne Scammonée est legere , friable , résineuse , grise , d'un goût un peu amer , elle est purgative , & évacue par le bas les humeurs bilieuses , séreuses , & mélancoliques ; mais comme elle a beaucoup d'acrimonie , elle a besoin d'être corrigée : la dose est depuis quatre grains jusqu'à dix-huit.

SCEAU DE SALOMON. Plante qui croît dans les lieux ombrageux. Ses tiges sont hautes d'environ trois pieds , & rondes , ses feuilles larges ; ses fleurs forment une espèce de cloche , sa racine est médicinale : une once coupée par morceaux , & infusée dans du vin blanc , guérit les descentes des enfans , si on leur en fait boire deux ou trois prises par jour : cette

décocction est bonne aussi pour la gravelle.

SCELLE. (un) Est l'apposition du sceau aux armes du Roi, faite par le Juge du lieu, ou par un Commissaire, sur les armoires, cabinets, portes de chambres où sont les biens, meubles & papiers d'un défunt ou d'un absent, pour les conserver à ses héritiers, ou à ses créanciers. On ne peut point rompre ou lever le Scellé, qu'en présence de celui qui l'a posé.

Après la levée du Scellé, la règle est qu'on fasse l'inventaire des biens, meubles & papiers du défunt, en présence des personnes intéressées, ou des Notaires & Procureurs par elles commis.

Plusieurs personnes ont droit de faire apposer le Scellé, 1^o. Tout créancier d'une somme certaine & fondé en titre. 2^o. La veuve, pour la répétition de ses conventions matrimoniales. 3^o. Les héritiers du défunt qui craignent que la veuve ne détourne les effets du défunt. 4^o. L'Exécuteur testamentaire, afin de pouvoir rendre un compte fidèle de tout ce dont il aura été saisi pendant l'an & jour de son exécution. 5^o. Le Procureur du Roi, pour la conservation des biens des enfans quand ils sont mineurs, lorsqu'ils n'ont point de tuteur, ou curateur. Bien plus, les créanciers d'un débiteur vivant, peuvent faire opposer le Scellé sur ses biens, en cas de faillite ou banqueroute, d'emprisonnement pour dettes, ou d'absence. Le Scellé doit être apposé le plutôt qu'il est possible, après la mort du défunt.

Pour faire apposer le Scellé, on doit demander la permission par Requête au Juge des lieux. Au Châtelet de Paris, les héritiers ont droit de faire apposer le Scellé sans ordonnance du Lieutenant civil, quand le corps du défunt est encore dans la maison, & ce à la Requête des héritiers & créanciers. Dans les Provinces ce sont les Prévôts & Baillifs qui apposent le Scellé : le Procès-verbal d'apposition de Scellé, contient une description des endroits où il a été apposé : l'Officier qui l'a apposé doit laisser les Scellés en la garde d'une personne qui doit s'en charger volontairement, pour les représenter quand il sera ordonné. On peut

s'opposer à la levée d'un Scellé, ou en faisant insérer son opposition dans le Procès-verbal du Commissaire, ou en lui faisant signifier son opposition par un acte séparé. Pour faire lever le Scellé, il faut que les parties intéressées & opposantes soient assignées au jour marqué, & donner Requête à cet effet. Lorsque le Scellé a été apposé à la Requête & la veuve, il n'est pas nécessaire que le Procureur du Roi, ni son Substitut y soient.

SCIATIQUE. Espece de goutte qui se fait sentir aux hanches, au haut des fesses & des cuisses : on connoît qu'elle est telle, lorsque par la douleur qu'on éprouve, il semble qu'on vous ronge pour ainsi dire les os.

Remede. Prenez du savon noir, quatre onces ; faites-le fondre sur une assiette, en y mêlant un bon verre d'eau-de-vie : remuez le tout, sur un feu doux, jusqu'à ce qu'il soit réduit en consistance d'onguent : frottez-en la partie douloureuse, aussi chaudement qu'il se peut, & appliquez-y le linge qui a servi à la friction.

Autre remede. Il faut frotter devant le feu, l'endroit affecté, avec de l'huile de laurier, ou le frotter fortement avec une serviette bien chaude, & jusqu'à rougeur, & le bassiner ensuite avec du vin blanc ; ce qui doit être répété plusieurs fois. *Eph. d'All.*

Autre remede. Faites bouillir de la racine de confoude ratissée, dans l'urine du malade, & lorsqu'elle est réduite en pulpe ; il la faut appliquer chaudement sur le haut de la cuisse, couvrant le tout d'une compresse, & l'entourant d'une bande. Le malade doit rester vingt-quatre heures couché sur la cuisse douloureuse ; après quoi on ôte le cataplasme que l'on enfouit sous terre. *Eph. d'All.*

SCOLOPENDRE, ou Langue de cerf. Plante qui pousse des feuilles longues d'un demi pied, larges d'environ deux doigts, pointues en façon de langue : elle croît dans les lieux ombrageux, & entre les pierres. Ses feuilles sont rafraîchissantes, pectorales & vulnéraires ; elles sont d'un grand usage en pituite dans les maladies de poitrine, le crachement

de sang, & pour arrêter le cours de ventre.

SCORBUT. (le) Maladie qui a pour cause, la corruption du sang, ou du moins l'épaississement de la lymphe qui est chargée de sels grossiers, lesquels se sont formés, ou par la respiration d'un air marin, ou trop renfermé, ou par un trop long usage d'alimens salés & secs, ou d'autres causes semblables : de-là naissent les différens maux qu'éprouvent ceux qui sont attaqués de cette maladie, comme les lassitudes universelles, les langueurs, la foiblesse, les ulcères aux gencives & aux lèvres, les taches aux cuisses & jambes, qui de rouges deviennent noirâtres, & se répandent par-tout le corps, l'ébranlement des dents, une salivation abondante, une haleine de mauvaise odeur : à ces accidens il s'en joint quelquefois d'autres, comme la pesanteur de tête, le gonflement d'estomac, les flatuosités, le dégoût, le vomissement, le dévoïement.

Remede pour cette maladie lorsqu'on s'y prend assez à tems, & qu'elle n'a pas fait un trop grand progrès. 1°. Si le malade a quelque difficulté de respirer, qu'il ait eu quelque crachement de sang, & s'il n'est ni bouffi, ni enflé, on doit lui faire une saignée du bras ; un lavement sur le soir, composé d'une chopine d'urine d'enfant ou personne saine, on y délaiera deux onces de miel mercurial : s'il y a dévoïement, le lavement doit être adoucissant & fait d'une décoction de bouillon blanc, son, graine de lin, tête de pavor blanc, & une cuillerée d'huile d'olive. Tous les jours de la maladie faire donner un ou deux lavemens semblables.

3°. Le lendemain lui donner la poudre vomitive, ou le kermès minéral, & si le malade n'en pouvoit soutenir l'action, lui faire prendre des purgatifs.

4°. Le troisième jour il commencera l'usage de l'opiat anti-scorbutique, c'est-à-dire, un demi gros le matin à jeun en bol, & pareille dose quatre heures après le dîner, & après chaque prise, un bouillon anti-scorbutique ; après le bouillon, il fera bien de se promener dans sa chambre ou à l'air pendant une demi-heure ; il boira chaque jour à différentes repri-

ses une pinte d'eau martiale ; le tout pendant un mois, en se purgeant tous les cinq ou six jours alternativement. Si au bout de ce tems la maladie ne diminue pas considérablement, le malade recommencera les mêmes remedes, mais il faudra joindre aux bouillons anti-scorbutiques, le corps, le cœur & le foie d'une vipère écorchée & coupée par tronçons, après en avoir ôté la tête, la queue & les entrailles, au défaut on y substitue un gros de poudre de vipère : pour procurer une grande transpiration, laquelle est absolument nécessaire ; si même elle est difficile à venir, on doit avoir recours à quelque sudorifique.

5°. Si le malade sent de vives douleurs dans les membres, les lui frotter deux fois le jour avec l'esprit de vin camphré : faire la même chose pour les taches & les duretés.

6°. Lorsque les gencives sont gonflées & ulcérées, on doit 1°. enlever le tartre qui est sur les dents ; 2°. scarifier les gencives avec la pointe d'une lancette pour en exprimer le sang autant qu'il sera possible, y appliquer un petit linge trempé dans le baume du Pérou, de même pour l'ébranlement des dents ; faire ce pansement trois fois par jour ; 3°. s'il y a pourriture dans les gencives, les toucher, mais doucement avec l'esprit de vitriol, temperé d'eau commune un peu tiède ; puis faire rincer la bouche avec l'eau tiède & miel blanc ; employer le même remede pour les ulcères aux lèvres & aux joues : lorsqu'il y a des callosités, on les emporte avec des ciseaux faits à cet effet : 4°. si la racine de la dent est gâtée, par la malignité de l'humeur, on déponille ce qui en est altéré, en appliquant des plumaceaux trempés dans de la graine de moutarde infusée dans du vinaigre & un peu d'eau, ce que l'on réitére jusqu'à ce que la carie soit tombée, sinon on arrache la dent s'il le faut ; 5°. lorsque par la malignité de l'humeur il se forme une tumeur dans la mâchoire qui perce à travers la joue, ce qui arrive sur-tout aux enfans, on y applique un cataplasme résolutif ; 6°. s'il y a carie dans les autres os du corps, on doit employer les mêmes remedes que dans le scorbut vérolique, c'est-à-dire, des remedes mer-

curiaux. La nourriture des scorbutiques doit être des bouillons faits avec bœuf, mouton, volaille, & les herbes anti-scorbutiques, comme beccabunga, cochlearia, cresson, céleri, cerfeuil, chicorée sauvage; des panades, viande blanche en petite quantité & avec de la moutarde; un potage & œufs frais à souper.

Si l'acide domine dans cette maladie, c'est-à-dire, si le malade est pâle, sans chaleur & sans soif; s'il a des taches sur la peau un peu enflammées ou un peu livides, des gencives dures & calleuses: Prenez une once de racines de raifort sauvage, ou à leur défaut, de celles d'année ratissées & coupées par tranches, un demi-gros de la racine de pyrethre. Faites bouillir ces racines dans trois chopines d'eau & réduire à une pinte: prenez ensuite une poignée de feuilles de cochlearia & de cresson de fontaine: pilez-les dans un mortier; jetez-les dans la décoction en la retirant du feu, couvrez la bien jusqu'à ce qu'elle soit refroidie: passez le tout avec légère expression; ajoutez à la colature une once de syrop d'absinthe; donnez en quatre verres par jour un peu dégourdis.

Mais si le scorbut est accompagné de puanteur dans la bouche ou dans l'haleine; si les gencives sont molles & sanguinolentes; les urines troubles & boueuses, on ne doit pas user de l'apozème précédent; mais on doit mettre en usage les sucres d'orange & de limon, les plantes aigrelettes, le petit lait, les eaux minérales ferrugineuses, le gargarisme, & le liniment anti-scorbutiques.

SCORDIUM, Plante qui naît dans les lieux marécageux: ses tiges sont quarrées, velues & serpentent, elles ont un goût amer, & l'odeur de l'ail: ses feuilles sont vulnéraires, sudorifiques. On en fait usage dans les maladies pestilentielles, les obstructions du foie & de la rate, & sur-tout contre les vers: on le donne en décoction, & on met une poignée pour chaque pinte d'eau.

SCORSONERE, Plante de jardin. Ses feuilles sont longues, d'un bon pied, sa tige de même: sa fleur est jaune: sa racine est d'un grand usage dans les remèdes contre la morsure des serpens, la peste, la mé-

Iancolie, l'épilepsie, le vertige, la petite vérole, &c. C'est une des meilleures racines qu'on puisse cultiver: elle se multiplie de graine qui est blanche, menue & ronde. On la sème en bonne terre & à six pieds de fond, au printems & au mois d'Août, ou en rayons, ou en planches, ou en plein champ: il faut éclaircir le plant quand il est haut de sept à huit pouces; l'arroser & le sarcler.

SCROPHULAIRE. Plante qui croît dans les lieux ombrageux & humides: sa tige est haute de deux à trois pieds; ses feuilles tirent sur le noir, & ses fleurs sur le pourpre: sa racine est grosse, noueuse, inégale & d'un goût amer; elle est chaude, incisive & vulnéraire. Son usage est dans les hémorroïdes, les écrouelles, les ulcères, les gales malignes: on peut prendre de cette racine en décoction; & si c'est en poudre, la prise est demi-dragme à une dragme. On en fait encore un onguent étant pilée avec du beurre frais, que l'on applique sur les parties affligées.

SCRUPULE (le) sorte de poids qui est souvent prescrit dans la préparation des remèdes, & dont on se sert pour fixer la dose des différentes matières ordonnées; on désigne le scrupule par ce caractère \mathfrak{D} . C'est la pesanture de 24 grains, à estimer le grain, le poids d'un grain d'orge.

SEIGLE. Espèce de bled fort connu qui vient après le froment, & dont on fait du pain, qui est à la vérité de difficile digestion. Sa tige monte jusqu'à cinq ou six pieds. Ses épis & ses grains sont plus longs que ceux du froment, mais ils sont maigres. On sème l'hiver le grand seigle, & au printems le petit.

On mêle de la farine de seigle avec celle de froment, & le pain en est plus léger & de meilleur goût. Sa farine mise en cataplasme dissipe les tumeurs douloureuses des érépèles & de la goutte; la décoction du son arrête le cours de ventre. On applique du pain de seigle dans les douleurs de tête & les faiblesses d'estomac: mâché avec du beurre, il fait mûrir les tumeurs.

Le seigle veut une terre sèche & de peu de substance, & on doit le semer en tems sec, parce qu'il court

risque de pourrir, plus qu'un autre grain.

Le meilleur seigle, tel que doit être celui qu'on sème, est d'un gris tirant sur le noir.

Le seigle dans les pays où il abonde dégénère souvent en bled cornu. On l'appelle ainsi, parce que les grains sortent de l'épi avec la forme de corne noire, ils sont blancs en-dedans, & sont plus durs que les grains ordinaires. Cette sorte de bled cause de grandes maladies, telles que le scorbut à ceux qui mangent du pain de bled de seigle pur ainsi infecté. Le meilleur expédient pour prévenir ce mal, est de bien cribler le seigle, & d'y mêler de bon froment.

Le seigle est sujet à l'ergot. On appelle ainsi une maladie des seigles : c'est la même maladie que le charbon du froment : les grains ergotés sont plus gros & plus longs que les autres ; ils sortent de la balle ; ils sont bruns ou noirs ; leur surface est raboteuse, étant mis dans l'eau, ils surnagent d'abord, puis ils tombent au fond ; si on les mâche, ils laissent sur la langue un goût piquant. Il y a des gens qui prétendent que l'ergot est produit par la piquûre d'un insecte qu'ils croient être une petite chenille. On doit séparer du seigle par le secours du crible les grains ergotés, ce qui est facile du moins pour la plus grande partie, parce que ces grains malades sont plus gros que les grains sains : & si on ne les sépare pas, ils peuvent causer des maladies terribles, telles que la gangrene sèche comme cela est arrivé aux payfans de Sologne.

Le seigle s'accommode des plus mauvaises terres & des années les plus sèches : comme il a la propriété de rafraîchir, on en mêle un peu avec le froment qu'il rend plus tendre & plus agréable.

SEIGNEUR de Fief ou Seigneur Féodal, est celui qui possède un Fief. Voyez FIEF.

Un homme qui a un fief doit connoître ce qu'il doit & ce qui lui est dû de droits Seigneuriaux : il doit connoître les droits honoraires comme la foi & hommage, & ceux qui sont utiles, comme les censives, les lods & ventes, & il doit se faire rendre les aveux & dénombremens ; examiner si tous les droits

qui lui sont dûs y sont bien détaillés ; si toutes les mutations & les bornes sont bien expliquées, car les dénombremens & les déclarations règlent pour toujours les droits réciproques du Seigneur & du Vassal.

SEIGNEUR censif est le propriétaire d'un fief duquel un héritage tenu en censive relève & à qui le cens ou rente annuelle est due : il est aussi le Seigneur directe du fond de la terre qu'il a donné à cens.

Les Seigneurs des terres doivent protéger leurs Censitaires & encourager les payfans ; l'Auteur de l'essai sur l'Administration des Terres, fait sur cela des réflexions très-judicieuses.

Le Payfan, dit-il, est timide : ses facultés sont trop petites pour qu'il puisse donner au hazard, & ses lumières trop foibles pour le soutenir contre le découragement, lorsque le succès ne répond pas à ses espérances : d'ailleurs, il est peu capable d'analyser l'avantage d'une méthode sur une autre. Elevé par son pere dans une façon de travailler, il croiroit changer de religion s'il changeoit de culture : il nourrit deux vaches ; il ne comprend pas qu'il puisse en avoir quatre : il n'a point de luzerne ; elle ne réussit pas dans le pays : il a essayé d'en semer ; une sécheresse, ou la mauvaise qualité de la graine a fait périr ses espérances ; voilà tous les habitans d'une Paroisse dégoutés. Que doit faire un Seigneur pour les encourager : il en fera semer à ses frais ; il chargera de ce soin un Cultivateur intelligent & laborieux, tel que celui qui réussit le mieux dans la Paroisse : il lui fournira les graines, & lui enseignera les méthodes les plus reconnues ; il ne fera que de petites expériences, mais il ne se rebutera point, & il parviendra enfin à connoître ce qui est propre dans le pays & la meilleure méthode de le faire fructifier. Qu'une aumône ainsi placée est utile ! Celui qui donne amasse pour sa postérité : il enrichit le fonds dont il est Seigneur ; il élève au travail une multitude d'hommes qui périroient par le découragement.

Un Seigneur enrichira toujours sa Paroisse en faisant acheter les denrées qui y croissent, sur-tout si elles n'ont pas beaucoup de débit : cela met en état le

payfan de payer & l'encourage à cultiver, au lieu que s'il ne trouve pas à vendre il est consommé en frais & il péricule de misère. Il y a mille façons d'occuper les familles, soit pour le flage, le cordage ou d'autres ouvrages : une personne charitable peut procurer des biens infinis dans sa terre. Qu'un Seigneur achette les grains au prix courant, le Laboureur se trouvera débarrassé de sa dette ; il payera ses dettes : le Seigneur conservera son grain, il en prêtera à ce Laboureur pour resumer, & il en vendra à l'Artisan à mesure que son travail lui fournira de quoi acheter. Il prêtera à cet autre de quoi acheter un troupeau de moutons ; à celui-ci de quoi avoir un attelage de chevaux pour faire des voitures publiques ; le tout après s'être informé d'eux & avoir examiné leur conduite & leurs talens.

Si un Seigneur qui cherche à faire le bien, a dans son domaine une lande d'un grand nombre d'arpens, & dont il ne retire que peu de pâturages, il profite d'une année où le pain est cher & où les Ouvriers ne sont point occupés ; il fait défricher ce fonds à ces pauvres gens, & leur vend à un prix raisonnable, les grains qu'il a eu la prudence d'amasser : il fait une aumône bien placée, & il a pour récompense un champ en valeur dont les premières récoltes lui payeront avec usure sa dépense.

Mais la culture qu'il doit favoriser le plus, c'est celle des pâturages & des grains. Les Seigneurs doivent donc s'attacher à procurer les moyens d'augmenter les troupeaux & l'abondance des grains ; car c'est pour eux en même-tems qu'ils travaillent.

SEIGNEUR haut justicier d'un lieu, (le) a le droit de faire administrer la Justice dans tout son Ressort, tant pour le civil que pour le criminel : il a la haute, moyenne & basse Justice ; les premiers honneurs, après les Patrons, lui sont dûs, dans les Eglises bâties dans l'étendue de leur haute Justice : s'il n'y a point de Patron, ils doivent avoir leur siège au lieu le plus honorable ; & après leur mort, leurs héritiers ont droit d'y faire mettre une litre ou ceinture funéraire avec leurs armes.

SEL

SEL. Substance acide, dont la grande propriété est de ne craindre aucune corruption, & d'en préserver les viandes qu'on y laisse tremper. Il y a plusieurs sortes de Sels.

SEL marin ou SEL commun. C'est celui qu'on tire de la mer ou de plusieurs lacs salés par évaporation ; c'est-à-dire, en faisant bouillir de l'eau de la mer dans de grandes chaudières, jusqu'à ce que toute l'humidité soit ôtée ; il en reste un Sel blanc. Le Sel par cristallisation est celui qui se fait en détournant l'eau de la mer dans des creux ou marais qu'on appelle salans, pendant les chaleurs de l'été ; car l'eau étant évaporée, il reste un Sel gris ; c'est le meilleur.

Le Sel pénètre, digère, ouvre, échauffe, il résiste à la corruption ; il est bon contre les crudités de l'estomac ; on s'en sert dans les lavemens ; on l'emploie extérieurement dans l'apoplexie & les convulsions, la douleur des dents, &c.

L'achat du Sel n'est pas libre en France ; la vente n'en peut être faite que par les Fermiers & Officiers du Roi. Ces Fermiers sont tenus d'acheter le sel dans les salines, à un certain prix ; d'y payer les droits du Roi, & de le faire conduire à leurs frais, aux greniers établis par le Roi, où ils sont livrés le sel au peuple par des Commis préposés. A l'exception de quelques Provinces qui se nomment pays de franc-salé, personne n'est exempt du droit des gabelles, & chacun en doit prendre dans le plus prochain grenier de son domicile : il y a des greniers de vente, il y en a d'impôts. Dans les greniers de vente, chacun ne prend de sel qu'autant qu'il veut, & la vente s'en fait par minot ou demi minot. Dans les greniers d'impôt, le sel s'impose tous les ans, comme les Tailles ; chaque Paroisse a sa quantité imposée, & chaque particulier est obligé d'en prendre la quantité proportionnée à sa famille.

SEL de prunelle, ou Cristal minéral. Salpêtre dont on a emporté une partie du volatil, par le moyen du soufre & du feu. On le donne pour rafraîchir, & faire uriner dans les fièvres ardentes, & autres

Tome II.

Dd

maladies qui proviennent de chaleur & d'obstruction: la dose est depuis dix grains jusqu'à une dragme dans du bouillon.

SEL polichreste. Salpêtre dépouillé de sa partie volatile par le soufre. On le calcine à grand feu dans un creuset, jusqu'à ce qu'il soit bien blanc: il sert à plusieurs usages; il purge par les selles; il pousse les urines; on en met ordinairement dans les infusions de séné, depuis un scrupule jusqu'à quatre.

SEL végétal ou Tartre soluble. C'est une crème de Tartre réduit en forme de sel: il est propre pour toutes les maladies qui viennent d'obstruction: la dose est depuis deux grains jusqu'à deux scrupules.

SEL ammoniac (le) Est un sel artificiel qui a succédé au naturel qu'avoient les anciens, & qu'on ne nous apporte plus. Celui que nous avons, nous vient de Venise; il est fait en pains plats & ronds, & de couleur grise; on le prépare avec cinq parties d'urine, une partie de sel marin, & une petite partie de suie de cheminée qu'on fait cuire ensemble, & qu'on réduit en masse. On tire de cette masse, par le moyen du feu, le sel ammoniac. Le bon est sec, net, cristallin, d'un goût âcre & pénétrant: il est sudorifique, résiste à la corruption. On le donne dans la fièvre quarte; la dose est depuis un scrupule jusqu'à demi dragme.

SEMAILLES. On appelle ainsi le tems des semences; c'est-à-dire, celui où l'on sème le bled.

SEMENCE. On donne ce nom à tout ce qui est propre à produire la plante d'où elle est provenue; mais on entend plus ordinairement par ce terme, le bled pour être semé.

SEMENCE contre les vers. C'est une semence menue, verdâtre, d'un goût amer: elle naît à une plante qui croît dans la Perse; elle est chaude & amère, & spécifique pour faire mourir les vers: on en donne aux enfans, depuis un scrupule jusqu'à une dragme, selon l'âge, & dans quelque véhicule approprié.

SEMER. L'action de semer est une des plus importantes opérations de l'agriculture. Il y a sur cette matière des règles qu'il est absolument nécessaire à

un Économe de bien savoir & de pratiquer.

1°. Avant de semer, on doit connoître la qualité de la terre pour savoir l'espece & la quantité de grain qu'il faut: on doit même s'assurer de la qualité de la terre où le bled a été recueilli, lorsqu'on l'achete pour le semer.

2°. Lui avoir donné tous les labours nécessaires, 3°. choisir le meilleur bled de quel que ce soit. Le bon froment, par exemple, doit être d'un gris blanchâtre & rond, beau, pesant, sonnante, ferme sous la dent. Voyez FROMENT.

Il doit être parfaitement criblé, & purifié de toute graine étrangère: il vaut mieux que le bled destiné à servir de semence, soit tiré d'un terroir distant de quelques lieues de celui où il doit être employé, & que ce soit d'une terre plus maigre; car le même bled étant toujours jeté dans la même terre, dégénère: il faut même, s'il est possible, qu'il provienne d'une terre inférieure de quelques degrés, à celle où l'on veut l'employer. Il est fort avantageux de tirer les semences des pays où les plantes se plaisent particulièrement, & de semer le bled dans un terrain d'une nature contraire à celui d'où il a été tiré; c'est le moyen d'avoir une bien plus grande récolte. Le vieux bled ne vaut pas moins en semence que le nouveau; quoiqu'on ensemence ordinairement avec celui de l'année précédente. Il y a des gens qui prétendent que la meilleure semence est celle qui vient des terres fortes.

Il est d'usage dans la plupart des Provinces de France, de faire passer la semence par une lessive de chaux-vive; ce qu'on appelle échaulage. Pour cet effet, on le met tremper durant cinq ou six heures, dans une saumure faite exprès: d'autres mettent le bled dans des mannes, & ils écumant les grains qui surnagent, autrement ils ne germeroient pas; d'autres arroient le grain en tas avec cette eau, ou bien ils répandent dessus de la chaux en poudre, & ils le remuent bien. Ces diverses précautions empêchent d'avoir du bled charbonné ou noir, lequel au lieu de farine, contient une poudre noire, de mauvaise odeur.

Les bons Fermiers d'Angleterre, pour s'en garantir ; changent tous les ans une partie de leur semence ; on doit au moins la changer tous les trois ou quatre ans ; sur tout le bled de froment. Il est constant que la chaux rend le bled plus gros & plus ensé ; elle l'augmente de deux boisseaux au moins par septier : or, comme on fait, le septier en contient douze. D'ailleurs, le grain échaudé multiplie plus facilement ; il résiste mieux aux pluies, aux mauvaises herbes, & aux vermines. C'est encore un principe généralement reconnu, qu'il faut mettre plus de semence & de plan dans une mauvaise terre que dans une bonne.

Nous croyons devoir faire part d'une méthode pratiquée en Angleterre, pour la préparation de la semence ; la voici. Prenez de l'eau rousâtre qui coule des tas de fumier exposés à l'air & à la pluie, dans des vaisseaux que l'on a mis dans des trous creusés proche de ces tas ; faites en même-tems évaporer sur le feu de l'urine humaine, pour en accélérer la putréfaction ; mêlez-la avec de l'eau du fumier, faites-les fermenter ensemble dans une chaudière sur le feu, jetez la semence dans cette liqueur, & l'y laissez pendant quatre jours & quatre nuits, puis semez-la, & vous aurez une récolte abondante.

Autre méthode pour les terrains maigres & sablonneux. Prenez douze à treize livres de fiente de brebis que vous ferez bouillir avec de la lie ; faites-y dissoudre trois ou quatre livres de salpêtre ; jetez dans cette liqueur un boisseau de beau blé nouveau, & laissez-le infuser pendant huit heures ; mettez-le ensuite sécher dans un endroit suffisamment aéré ; mais peu exposé au soleil : réitérez cette opération plusieurs fois, & la graine ne tardera pas à monter en épi ; mais il faut semer clair. Avec cette méthode : le terrain n'a pas besoin d'être fumé.

C'est une expérience que l'on a faite, que par la préparation des semences un seul grain a poussé sept ou huit tiges, dont chacune portoit un épi de plus de cinquante grains, & qu'on a compté plus de soixante tiges sur un même pied.

Le tems de semer est en automne, principalement depuis le vingt Septembre jusqu'au dix Octobre, à l'égard du froment, du seigle, du méteil, de l'épeautre, de l'escourgeon. Il y a des especes de bled moins ordinaires, qui se sèment au printems, comme le bled rouge, le bled blanc de Dauphiné & de Flandres, & la touzelle qui est une sorte de bled fort commun en Languedoc. On sème au printems l'avoine, l'orge, les lentilles, les feverolles, les lupins, & autres menues graines qu'on appelle les Mars ; on peut les semer à part ou les mêler : on donne le fourrage de la plupart de ces grains, aux bêtes de charge, aux vaches, aux brebis, & la graine aux chevaux & à la volaille.

En général on peut semer fort bien pendant six semaines, dans les mois de Septembre & Octobre ; on doit commencer par les plaines ; car elles veulent être semées plutôt : le bled semé de bonne heure lève mieux. Il y a des circonstances où l'on est forcé de remettre cette opération à une autre saison. 1°. A cause des pluies trop abondantes. 2°. Lorsqu'on a à semer dans une terre chaude, graveleuse, pierreuse, de peur que le bled ne pousse trop avant le printems. 3°. Lorsque la terre a rapporté, l'année précédente, du sain-foin, ou autre fourrage ; car il faut avoir le tems de préparer le terrain. 4°. Lorsqu'elle a porté des navets qu'on a fait manger aux bestiaux. 5°. Lorsqu'elle a été nouvellement défrichée, soit qu'elle fût en prairie ou en bois. Dans ces cas on doit différer à semer jusqu'en Décembre, & même Février.

L'ordre qu'on doit garder pour les bleds, est de commencer par le seigle, ensuite l'escourgeon, le méteil, l'épeautre, enfin le froment : on doit semer celui-ci en terre grasse & humide, & après la pluie. A l'égard des bleds appellés Mars, qui se sèment au printems, on commence par le froment de Mars ; il veut une terre grasse, & demande les mêmes cultures que les autres fromens. Ensuite, & au commencement d'Avril, le bled de Turquie ou maïs, le millet, le panis ; on finit par le sarrazin.

A l'égard de la quantité de la semence, elle dépend de la qualité de la terre : ainsi les terres maigres demandent plus de semence que les grasses : il en est de même des pays humides & aquatiques, ou couverts d'arbres : car il en faut plus que dans les secs.

L'usage ordinaire est d'employer huit boisseaux à l'arpent, mesure de Paris, & pesant vingt livres chacun, pour le froment, méteil ou seigle, & environ quatre pour le millet & panis. Au reste, l'usage constant des lieux est la meilleure règle : en général, il vaut mieux en donner plus que moins.

Quant à la manière de semer, le bled se sème à pleine main : le laboureur attache devant lui sa longue nappe dans laquelle il jette une mesure de grain, & en entortille l'extrémité autour de son bras gauche, afin qu'elle ne puisse échapper : il remplit de bled l'autre main, & marchant sur une ligne droite, il répand circulairement la semence, en faisant aller sa main jusques sur l'épaule gauche : il emplit sa main de nouveau, & part toujours avec le pied droit ; il avance de la sorte avec un mouvement toujours égal : ce n'est que par cette espèce de mesure que la distribution se peut faire avec une parfaite égalité. Quand le laboureur a rempli une certaine largeur, qu'il règle sur l'étendue qu'a occupé la projection du bled, il recommence sur une autre ligne ; au reste, on doit semer de suite sans discontinuer.

Après qu'on a emblavé le champ, on doit enterrer la semence, pour empêcher que les oiseaux ne la mangent, & afin que la terre lui communique sa substance : mais on ne doit pas l'enterrer trop avant, car plus le grain de semence est profond, plus il est retardé dans sa croissance ; les racines poussent bien mieux à la superficie de la terre, parce qu'elles y jouissent de la chaleur du soleil ; d'ailleurs, l'eau de pluie ne pénètre que quelques pouces de profondeur : au lieu que la superficie est toujours humectée. La meilleure manière, & la plus sûre, est de semer à un pouce de profondeur ; par la raison que lors-

que le grain est entièrement découvert, il ne peut pousser dans un tems sec ; & s'il est trop profond, il croît inutilement pendant quelque tems ; cependant s'il ne suffit pas, pour la défense du grain, qu'il soit couvert d'un pouce de terre, on peut semer plus profond : il en est de même lorsqu'il a assez de tems pour sa croissance.

Dans les terres douces on enterre le grain avec la herse ordinaire, en la passant en long & en travers, & quand il y a des mottes & des pierres, on y emploie des rouleaux garnis de grosses chevilles de fer. En général, le bled doit être un peu plus couvert dans les terres légères que dans les terres fortes : on peut, avant de passer la herse, donner un léger labour à la terre, & la herser ensuite : on doit toujours semer par un beau tems.

A l'égard de la manière de semer les différentes graines pour les plantes, on doit savoir qu'il faut semer chaque espèce de graine à la profondeur qui lui convient ; pour cela, on fait plusieurs trous avec divers plantoirs qu'on enfonce les uns plus profondément que les autres : on y sème les graines qu'on veut éprouver ; & quand elles sont germées, on voit quelle est la profondeur à laquelle il faut semer chaque espèce de plante.

Recette pour faire grossir considérablement les plantes ou légumes, & leur procurer un goût excellent. Prenez une partie de nitre ou salpêtre, comme une demi-livre ou une livre, & le double de sel : mettez-les dans un creuset, & les faites fondre ; ensuite retirez-les du feu, laissez-les refroidir, & sur une livre de cette matière versez dix pintes d'eau ; les sels s'y dissoudront, & alors arrosez-en vos plantes, & faites-y tremper vos semences.

Tous les Agriculteurs se réunissent en un point, c'est que les Laboureurs sement beaucoup plus de grain qu'il ne faut : il en résulte deux pertes, celle de la semence superflue, & celle qu'on fait sur la récolte même, qui est moins abondante & inférieure en qualité.

Une épreuve nécessaire & utile pour fixer la quantité

tité précise de semence, seroit de semer les parties d'une même piece de terre dans différens tems, comme à la mi-Septembre, à la mi-Octobre, ou au commencement de Novembre; à la mi-Novembre ou au commencement de Décembre. Au reste, il est très-important de bien fixer le tems de la semaille, tant par rapport à la sûreté de la récolte, que par rapport à son abondance & à la qualité des grains qu'elle fournit.

SEMOIR. Instrument imaginé par l'Auteur de la culture des terres, par le moyen duquel on remédie aux inconvéniens qu'il trouvent dans la maniere de semer à la main. Ces inconvéniens sont, qu'une poignée est souvent plus forte que l'autre, parce que le grain est plus gros ou plus menu; que la semence s'amasse dans les fonds; qu'il en reste peu sur les éminences; qu'on est obligé d'employer trop de semences pour réparer la partie qui reste sans être enterrée, & qui est mangée par les oiseaux.

Ce Semoir fait 1.^o. les rigoles aux distances & à la profondeur qu'on désire. 2.^o. Il remplit de terre toutes les rigoles; & ainsi tous les grains se trouvent enterrés. 3.^o. Il verse dans chaque rigole la quantité précise de semence qu'on a jugé convenable. Mais avant d'en faire usage, il faut s'être assuré par l'expérience de la bonne qualité du grain; parce que, selon qu'il donne plus ou moins de tiges, comme un dixième ou un sixième, on augmente ou on diminue la quantité de la semence qu'on met en terre.

En suivant la méthode de ce Semoir, les grains sont semés par rangées: ces rangées doivent être uniques quand les plantes sont vivaces; doubles, triples, & même quadruples, selon les différentes espèces de plantes: entre les rangées on laisse sept à huit pouces d'espaces, qu'on appelle *séparations*. On appelle planches, l'espace occupé par les rangées avec les séparations qui sont entre. On appelle plattes-bandes, les grands espaces qui séparent les planches; par exemple, entre deux & deux rangées, entre trois & trois rangées. Ainsi, entre deux ran-

gées il y a une séparation; entre trois rangées il y en a deux; trois entre quatre, ainsi de suite.

L'Auteur assure qu'en faisant la moisson, on remarquera que la plus grande partie des grains de froment auront produit vingt ou trente tuyaux, au lieu que, suivant la culture ordinaire, ils n'en ont que deux ou trois. Ce Semoir est absolument nécessaire pour pratiquer en grand cette nouvelle culture.

Ceux qui veulent semer de toute sorte de grains, doivent faire assortir le Semoir de trois cylindres, dont les cellules soient de différente grandeur: on fait servir les plus grandes pour semer les fèves; elles serviront aussi pour les gros pois, & même pour l'avoine. Le cylindre pour le bled doit avoir ses cellules de moyenne grandeur; il servira aussi pour semer l'orge, le seigle, le bled noir; enfin, le troisième, dont les cellules sont fort petites, est destiné à semer les grains les plus menus, comme millet, raves, navets, luzerne. Culture des terres. *Tome I. pag. 39.*

On peut voir la description de ce Semoir avec figures dans ce même Traité. *Tome II. page 135.*

SENE'. (le) On appelle ainsi de petites feuilles oblongues & sèches, qu'on emploie fréquemment dans les purgatifs. Ces feuilles naissent sur un petit arbrisseau: le meilleur Séné est celui qui vient d'Alexandrie: il doit être choisi, récent, en feuilles, la plupart entières, de grandeur médiocre, de couleur verte jaunâtre, d'une odeur forte, & d'un goût désagréable. On se sert aussi des follicules ou gousses du Séné; elles doivent être grandes, récentes, de couleur verdâtre, tirant sur le jaune.

Le Séné purge fort bien les humeurs recuites & sereuses, la bile, la pituite de la tête, du foie, & de la rate. Comme il donne des tranchées en s'attachant aux intestins, on ne le doit jamais donner sans y ajouter pour aiguillon, le sel de tartre qui est un précipitant. On corrige encore sa chaleur & sa sécheresse avec des fleurs de violette & de bourrache; & pour empêcher qu'il ne nuise à l'estomac, en y ajoute la canelle, le gingembre, &c. La dose

en infusion, est jusqu'à deux dragmes & demi ou demi-once; & en substance, jusqu'à une dragme & demi.

L'infusion du Séné se fait ainsi. Prenez demi-once de Séné bien mondé, demi dragme ou une dragme de semence d'anis, un scrupule ou demi dragme de sel de tartre: mettez infuser le tout dans une quantité suffisante d'eau simple; laissez-le dans un lieu tiède pendant la nuit, ajoutez à trois onces de la colature, trois dragmes ou demi-once de canelle, demi-once de syrop de chicorée, composée de rhubarbe; mêlez le tout pour faire une potion purgative.

Le Séné est contraire dans les dispositions inflammatoires, comme les maladies de poitrine, hémorragies, &c.

Le Séné purge toutes sortes d'humeurs, & particulièrement la mélancolie & la bile, si on en fait infuser une demi-once dans deux verres de lait clarifié, & en prenant le matin ces deux verres à une heure l'un de l'autre. Ce purgatif étant réitéré, peut guérir les longues maladies causées par l'obstruction des humeurs.

SENEÇON. Plante qui croît dans les champs & les jardins; sa tige est petite; ses feuilles longues & à fleurons; ses fleurs jaunes; elle est verte toute l'année. Le Senecion est émollient, rafraîchissant, & vulnéraire: son principal usage est dans l'épilepsie des enfans, la jaunisse, l'intempérie chaude du foie, le vomissement, le crachement de sang. Pilé & appliqué sur une plaie, il la guérit en peu de tems; il avance la suppuration des tumeurs.

SENEVE'. Petite graine dont on fait la moutarde. Voyez MOUTARDE.

SEPARATION de biens. (la) Est un Jugement qui dissout la société & communauté de biens entre le mari & la femme, & qui ordonne au mari de restituer à sa femme les biens qu'elle lui a apportés en mariage. Les causes de cette séparation sont la mauvaise conduite du mari dans l'administration de ses biens & de ceux de sa femme; en sorte qu'il les dissipe, ou bien son incapacité qui peut les lui faire perdre.

Cette séparation ne se peut demander que par la femme: elle doit pour cela 1°. se faire autoriser par Justice, 2°. Renoncer à la communauté, 3°. Cette Séparation, pour qu'elle soit valable, doit être faite par l'autorité du Juge, & prononcée en connoissance de cause, après enquête faite de la mauvaise administration, à moins qu'elle soit notoire. 4°. Que la femme exécute la Sentence de séparation, en renonçant à la communauté, ou en faisant faire un Inventaire & partage des biens d'icelle: la manière la plus ordinaire est de faire un Procès-verbal de vente des meubles du mari. Au reste, cette séparation ne donne à la femme que l'administration & la jouissance de ses revenus: le mari ne peut former cette demande, parce qu'étant le maître de la communauté, s'il arrive de la dissipation, c'est à lui à y mettre ordre.

La séparation de corps & d'habitation est un Jugement qui ordonne que le mari & la femme seront séparés d'habitation & de biens; en sorte que la femme cesse de demeurer avec son mari, & le mari lui rend les biens qu'elle a apportés en mariage, & la part qui lui appartient en la communauté: à moins qu'elle n'y renonce. Cette demande peut se faire, ou de la part du mari, ou de la part de la femme; Quand c'est la femme qui la demande, elle peut accepter ou renoncer à la communauté; & si elle l'accepte, elle doit demander que partage en soit fait.

Les causes de la séparation de corps, sont 1°. les mauvais traitemens du mari envers sa femme: ils doivent être graves & réitérés, 2°. La folie, & telle qu'elle fasse craindre que le mari n'attente à la vie de sa femme, 3°. S'il est convaincu d'y avoir attenté, 4°. S'il a donné plusieurs fois le mal vénérien à sa femme, 5°. Si le mari accuse sa femme d'adultère, & qu'il perde sa cause.

SEPTEMBRE. Travaux à faire dans ce mois. Semer le seigle & le méteil, labourer les jachères, couper les ris & les millets, se pourvoir de cochons maigres pour les mettre à la glandée, répandre le

fumier sur les terres, & le retourner, commencer la vendange.

Pour le jardin, replanter beaucoup de chicorée & à demi pied l'une de l'autre, & les arroser dans la chaleur vers la mi-Septembre, greffer les pêchers sur amandiers & sur d'autres pêchers en place: à la fin du mois, semer des épinars & des mâches pour le carême, lier le celeri, & le buter avec du fumier sec, lier les choux-fleurs dont la pomme paroît formée. Quant aux fleurs, semer la graine d'oreille d'ours, de renoncules, d'iris, de tulipes, de pavots, & autres plantes annuelles; œilletoner les œillets, les giroflées, & autres plantes ligneuses.

SEPTIER. Mesure qui est différente selon les lieux, ou la nature des choses mesurées. En fait de bled, le Septier de Paris contient douze boisseaux, ou quatre minots, ou deux; & le muid tient deux septiers. En matière de liqueurs, un Septier est la moitié d'une pinte. Chez les Jaugeurs, le Septier est une mesure de huit pintes.

Un bon septier de farine avec le son, doit peser deux cent quarante livres, de même que le septier de bled non moulu. Le septier de farine doit faire ordinairement cent soixante-dix ou cent quatre-vingt livres de pain; & un boisseau de farine doit rapporter seize livres de pain.

SEQUESTRE. (un) est comme le Dépositaire d'une chose litigieuse: il est commis, ou par autorité de Justice, ou du consentement des Parties, pour la garder & la régir, s'il le faut, à la charge de la rendre à celui à qui elle sera adjugée. Le Sequestre est obligé de rendre compte des fruits par lui percûs, & & il y peut être contraint par corps.

On donne aussi le nom de Sequestre au Jugement par lequel quel'un est établi Commissaire aux choses sequestrées, comme il arrive quand il n'apparoît pas qui a le droit le plus apparent, ou lorsque celui qui l'a, ne peut pas donner une caution suffisante pour la récréance: ordinairement, celui qui poursuit le possesseur d'une chose, demande, qu'avant faite

droit sur le possesseur & la récréance qu'il demande, le Sequestre soit ordonné.

Les meubles & les immeubles peuvent se mettre en Sequestre. Le Sequestre est différent du dépôt, en ce qu'il n'a lieu que quand il y a contestation entre les Parties. Quand les choses sequestrées consistent en quelque jouissance, le Sequestre doit incessamment faire procéder au bail judiciaire, les Parties dûment appellées.

SERFOUETTE. Petit outil de jardinage. Il est de fer, & il est renversé; il a deux branches pointues, avec un manche de quatre pieds de long, pour donner un petit labour autour des petites plantes, comme laitue, chicorée, pois, &c.

SERIN. Petit oiseau qui a le bec court, & qui est jaune sous le ventre: il est estimé pour son chant, & on lui apprend à siffler des airs.

Le mâle a une tache sur la tête, beaucoup plus noire que la femelle, son corps est aussi plus jaunâtre, & plus ils vieillissent, plus ils deviennent jaunâtres. Ils sont d'une très-grande force de gorge pour le chant.

Les Serins de Canarie vivent jusqu'à dix-huit & vingt-ans, pourvu qu'on y apporte tous les soins nécessaires, & principalement en leur donnant toujours d'une même mangeaille, comme du millet, de la navette ou du chenevis, & prenant garde de leur continuer toujours celle de ces graines à laquelle ils seront d'abord adonnés: la poirée & le mouron les rafraîchissent.

Le Serin est, après le rossignol, l'oiseau qui chante le mieux: pour lui apprendre quelque air, il faut le siffler dès qu'il mange seul; ce doit être le soir, & après avoir couvert sa cage.

Pour avoir de belles races: il faut apparier une isabelle avec une jonquille, ou une femelle jonquille avec un mâle blanc. A la fin de Mars on doit les mettre couvrir: & pour cet effet, mettre dans leur cabane de quoi faire leur nid, comme du menu foin, du coton en lambeaux, du chien-dent le plus menu; garnir de sable de rivière le fond de la ca-

bane, avec de l'eau au milieu dans un vase, & que l'on renouvelle tous les jours. La meilleure exposition de la cabane est au levant, un seul petit panier y suffit; mais on en met un de l'autre côté, lorsque les petits sont éclos.

Les œufs sont ordinairement treize jours complets à éclore; mais si la femelle est foible, ils font un peu plus long-tems. Lorsqu'ils le sont, on doit donner tous les jours au père & à la mère, outre leur mangeaille, la moitié d'un jaune d'œuf dur, & un peu de biscuit ou échaudé, dont on fait une pâte: on y ajoute quelque herbe, comme mouron, seneçon ou petit-laitue, & mettre dans leur eau un petit morceau de sucre: il faut observer ce qu'ils aiment le mieux, & le leur donner.

On a remarqué que les femelles blanches ou jonquilles, quoiqu'elles couvent bien leurs œufs, sont mauvaises nourrices. En ce cas, il faut ôter les petits avant qu'ils sortent des œufs, & les mettre sous des grises, après leur avoir ôté leurs œufs; pourvu que ces grises couvent au moins depuis cinq ou six jours, & que les œufs qu'on leur met dessous, soient prêts à éclore: on peut encore mettre les œufs dans un lit de linotte ou de chardonneret; mais seulement après qu'ils ont été couvés. On peut mettre couvrir la femelle de Serin avec un mâle Chardonneret ou Linotte; mais non au contraire.

Quand on veut les nourrir à la brochette, on doit se servir d'une pâte faite avec un jaune d'œuf bien écrasé, délayé avec de l'eau & du biscuit, avec un peu de navette qu'on a fait bouillir un moment, mais sans l'écraser.

Les Serins ont diverses maladies. 1. Un abcès sur le croupion: on doit le couper avec la pointe du ciseau, le presser un peu avec le doigt pour en faire sortir la matière, & y mettre dessus un peu de sel fondu dans la bouche. 2. Les mites qui se répandent dans leur cage, & qui tourmentent les Serins. Le plus court est de les mettre dans une autre cage, & tremper la cage infectée dans l'eau bouillante. 3. Les insectes qui se mettent dans leurs plumes. Pour pré-

venir ce mal; il faut mettre dans leur cage un bâton de sureau dont on ôte la moëlle, & percé de quelques trous du côté que les Serins se perchent, & secouer ce bâton presque tous les jours. 4. La mue, particulièrement celle d'automne, qui est mortelle à beaucoup de Serins. Le moyen de les sauver, est de les mettre dans un lieu chaud, les exposer au soleil de tems en tems, leur souffler, de deux jours l'un, du vin blanc sur le corps, & les faire sécher aussitôt au soleil; leur mettre dans un pot au milieu de leur cage, de la graine de talitron, mêlée avec un peu de graine d'œillet; & un autre jour un peu de biscuit tantôt sec, tantôt trempé dans du vin blanc. S'ils sont trop gras, on doit leur donner pour toute mangeaille, pendant quelques jours, de la navette trempée douze heures dans un peu d'eau, cela les dégage.

SERMENT. Est une action par laquelle, après avoir promis à Dieu de dire la vérité, nous le prenons à témoin de ce que nous affirmons. Le serment qui se prête en Justice, est déferé ordinairement par le Juge au défendeur; il a lieu dans les affaires obscures & douteuses: ainsi, quand la demande ne peut se prouver, le Juge décharge le défendeur, en affirmant par lui qu'il ne doit point la somme, ou la chose qu'on lui demande.

Le Serment qu'on appelle décisoire, est celui qui est déferé par l'une des parties à l'autre; & il décide tellement la contestation, qu'on ne peut plus revenir contre, par quelque moyen que ce soit; & on n'est plus recevable à faire retracter le Jugement qui a été rendu en conséquence. Le Serment peut être déferé en tout état de cause; & celui à qui il est déferé, ne peut pas se dispenser de le prêter: il ne peut être révoqué par la partie, mais il le peut être en rapportant une preuve par écrit.

SERPENS. (Remède spécifique contre la piquûre des) Piquez avec une lancette ou une aiguille la partie blessée, afin de faire sortir quelques gouttes de sang, au cas qu'il n'en ait point coulé, appliquez-y aussitôt la pierre de Serpent. (On appelle ainsi un morceau

de corne de cerf taillé de la forme & épaisseur d'un gros sol de cuivre ; & passé légèrement sur le feu.) Cette pierre s'y attache, & on doit l'y laisser collée jusqu'à ce qu'elle tombe d'elle-même, ce qui est la marque que le venin est sorti : quelquefois elle tombe au bout de deux jours, & quelquefois elle reste sur la plaie jusqu'à douze & quinze jours. Lorsqu'elle est tombée, on la lave d'abord dans le lait, ensuite dans l'eau tiède afin de la nettoyer de la crasse du lait. Cette pierre est également spécifique contre les morsures des animaux enragés : elle est bonne aussi pour guérir du charbon, & même de l'hydropisie.

SERPETTE. Petit couteau courbé dont on se sert pour tailler les arbres & la vigne.

SERPOLET. Plante qui croit dans les lieux montagneux, incultes, pierreux, & dans les jardins. Ses tiges sont hautes d'un pied ; ses feuilles & ses fleurs sont petites, ces dernières tirent sur le pourpre. Le serpolet a une odeur agréable & un goût aromatique : il est chaud, apéritif, céphalique & stomachique : il est fort utile dans les maladies catarrhales de la tête ; il arrête le crachement de sang ; il provoque l'urine & les mois.

SERRE. Lieu couvert dans un jardin pour mettre à l'abri, pendant l'hiver, certains arbres à qui le froid est mortel, comme les orangers, les grenadiers, & autres arbres qui sont en caisse : on s'en sert encore pour faire germer quantité de fruits, & pour y élever sur couches quantité de plantes potagères. La façade de la serre doit être exposée au midi, ou du moins au levant. Les ouvertures de la serre qui font sur la façade, doivent être les plus larges qu'il est possible, afin que le soleil y pénètre par-tout : les portes & fenêtres doivent fermer très-exactement, pour que le froid n'y pénètre point : on doit même dans les grands froids mettre des paillassons sur les croisées : il est avantageux pour tout ce qu'on met dans la serre, que le sol soit plus élevé que le rez-de-chaussée qui l'environne. Les plantes sont ainsi bien mieux garanties de l'humidité. La grandeur d'une serre doit être proportionnée à celle qu'on a en jardin.

SERRA

SERRE pour les fruits. Voyez FRUITERIE.

SERRE pour les légumes. C'est une espèce de caveau dont on ferme exactement toutes les avenues pendant la gélée & les tems humides. On y entretient dans le sable, les racines & les légumes d'hiver : on y fait croître & blanchir des celeris & de Chicorées sauvages.

SERRE des orangers & autres arbrustes. C'est comme une salle : elle doit être tournée au midi, avec des fenêtres bien vitrées, que l'on doit ouvrir de tems en tems, lorsqu'il fait doux. On y renferme les orangers, les lauriers & tous les arbrustes à qui le froid est contraire.

SERVITUDE. On appelle ainsi plusieurs assujettissemens, que certaines maisons ou héritages doivent souffrir de la part des autres. On distingue les Servitudes en celles de la Ville, & celle de la Campagne : on en compte six pour celles des Villes. La première est celle par laquelle il n'est pas permis au Propriétaire d'une maison, d'élever sa maison ou son mur par-delà une certaine hauteur pour ne pas nuire à la maison voisine. La seconde, d'être obligé de recevoir sur sa maison ou dans sa cour les eaux qui coulent dans la maison voisine. La troisième, de supporter les charges de la maison voisine, par exemple, le mur que le voisin bâtit sur le nôtre, quoiqu'il nous appartienne tout entier, depuis les fondemens jusqu'au premier étage. La quatrième, de souffrir que le voisin place ses poutres & ses solives sur notre mur : car s'il n'avoit pas ce droit de servitude, il seroit obligé de payer la moitié du mur pour le rendre mitoyen. La cinquième, de souffrir que le voisin ait de saillies sur notre héritage, comme de jeter ce qu'il juge à propos, & dont il veut se débarrasser. La sixième, est de ne pouvoir nuire à la clarté dont jouit la maison voisine, & de quelque manière que ce soit.

Les Servitudes de la Campagne sont au nombre de six à sept. La première est le droit de sentier dans l'héritage du voisin, soit à pied ou à cheval : l'usage en France est de déclarer la largeur du chemin dans ces deux sortes de Servitudes par l'acte par lequel la Servi-

Tome II.

E c

tude est constituée. La seconde le droit de chemin dans le fonds de son voisin, & d'y faire passer des voitures. La troisième, de faire passer de l'eau par l'héritage d'autrui avec des tuyaux ou autrement. La quatrième, de puiser de l'eau dans la fontaine ou le puits de son voisin. La cinquième, d'abreuver ses bestiaux aux eaux du voisin. La sixième, de les faire paître sur ses terres. La septième, de tirer du sable, de la terre, ou de la pierre dans son fonds, ou d'y cuire de la chaux. Selon la coutume de Paris toute Servitude, tant de Ville que de Campagne, doit être établie par un titre & jamais par la possession quelque longue qu'elle soit.

SEVE. (la) Est le suc nourricier de toutes les productions de la terre. C'est une substance aqueuse, composée de sels, & que la chaleur met en action. Chaque plante a sa seve particuliere, & d'une nature qui lui est propre: la Seve monte & descend dans les plantes; c'est par ce flux & reflux qu'elle se convertit en bois, en écorce, en feuilles, en boutons, en fruits.

Lorsque la Seve s'est portée au tronc & aux branches, & qu'elle s'est changée en leur substance, ce qui arrive lorsqu'un arbre a poussé tout le bois qu'il doit pousser; alors ce qu'elle a de plus subtil se change en fleurs & en fruits: par-là on peut expliquer la raison pourquoi les boutons à fruit ne viennent point sur les grosses branches: mais au contraire sur les plus foibles & les plus délicates; pourquoi les vieux arbres portent du fruit plus gros & plus délicat que les jeunes qui en donnent moins; car c'est parce que la Seve ne travaille encore dans ces derniers qu'à se charger en bois, & qu'elle n'est pas assez subtilisée pour donner beaucoup de fruit.

La fécondité de la Seve est prodigieuse, puis que les branches de quantité de plantes, mises en terre par le bout, poussent des racines, ce qu'on appelle provigner. Bien plus, selon les pores des plantes où elle passe, elle les rend odoriférantes ou puantes, douces ou aigres, froides ou chaudes: c'est elle qui fait changer d'espece à un arbre par l'opération

de la greffe, & qui d'un amandier fait un pêcher, ou d'un coignassier un poirier: c'est elle enfin qui prend toutes ces formes différentes.

Dans les années où la sécheresse est excessive à cause des grandes chaleurs, il arrive quelquefois que la Seve cesse de circuler dans certains arbres, parce que la chaleur les a pénétrés; en sorte qu'ils risquent de mourir, si on ne prévient ce malheur. Le remède est d'arroser aussi-tôt l'arbre en forme de pluie, par dessus les branches. C'est le moyen de rétablir la circulation de la Seve.

SIMPATHE. (poudre de) Voyez **POUDRE.**

SOLE. Poisson de mer qui a la chair ferme & blanche, & d'un bon suc. On le mange ordinairement frit. Pour cet effet, videz vos Soles par le côté de la tête, écaillez-les, lavez-les, essuyez-les, farinez-les, fendez-les sur le dos, faites-les frire dans de la friture de beurre raffiné; étant frites, & prêtes à manger, exprimez dessus un jus d'orange: on peut les servir pour entrée, quand elles sont frites, en mettant dessus une sauce aux capres & anchois, ou une sauce à l'huile. Sur le gril, après les avoir marinées avec huile, sel, poivre, persil, ciboules, & les arrosant de leur marinade lorsqu'elles sont sur le feu. Au court bouillon blanc.

SOLES & COMOTS. On appelle ainsi la division qui se fait des terres labourables en trois parties égales. La première est de celles qui doivent être semées en bled. La seconde doit être semée en avoine ou menus grains. La troisième doit rester en jachère, c'est-à-dire, en repos.

SOLEIL. [le] Est une grosse fleur fort ample, de couleur jaune, & de figure orbiculaire, portée sur une tige de dix à douze pieds; avec des feuilles fort larges attachées à de longues queues. Le disque de cette fleur est un amas de plusieurs fleurons.

SON. [le] Est l'écorce du bled qui est enlevée par la trituration, & qui reste sur le bluteau: il sert à nourrir les animaux & à engraisser les volailles. Dans les années où la recolte n'a pas été abondante, & que le pain de farine est cher, on ne sépare pas

quelquefois le son de la farine : & les pauvres gens se contentent de cet aliment, qui est beaucoup plus lourd & moins nourrissant.

SOUCI. (le) Fleur radiée, grande, ronde & odorante, ses tiges sont menues, ses feuilles un peu longues, grasses & blanchâtres. Elle est commune dans les jardins : elle fleurit en Mai, & dure tout l'été ; elle vient dans un tems où il n'y a presque plus de fleurs ; on n'a pas besoin de la remuer de sa place, parce que les branches qu'elle jette prennent racine ; on la replante au printems.

Les fleurs de Souci sont cordiales, & résistent au venin : elles sont spécifiques dans l'hydropisie & dans la jaunisse ; on peut les donner en substance & en décoction.

SOUDE. On appelle ainsi les cendres de l'algue marine pétrifiées.

SOUFFLET pour foutirer le vin. *Voyez VIN.*

SOUFRE. Espèce de bitume ou de matière minérale, grasse & vitriolique. Il y a le Soufre vis & le Soufre jaune : le vis est une matière grise & inflammable ; on en trouve en Sicile ; on en mêle dans les onguents pour les dartres & la gale : le jaune ou le Soufre commun est une matière dure, cassante, luisante & inflammable, & facile à casser : ce Soufre est propre à la poitrine ; il résiste à la pourriture & aux venins ; il convient à la toux, à l'asthme, aux fièvres pestilentielles. La décoction de Soufre rafraîchit le foie & guérit la gale. On fait de l'huile ou esprit de Soufre dans un creuset à feu modéré ; chaque livre de Soufre rend une once d'huile.

SOUPE. Manière de faire la Soupe abondamment & à peu de frais pour nourrir les pauvres payfans dans un tems de famine. Prenez une livre de farine de froment ; pétrifiez-la avec de l'eau un peu salée ; quand la pâte sera devenue un peu molle, partagez-la en morceaux, de la grosseur d'un œuf chacun ; étendez les morceaux séparément avec un rouleau & de manière que chaque morceau soit fort mince ; mettez-les proprement sur une table, & coupez-les en très-petits morceaux : tenez prêt sur

le feu un pot rempli de quatre pintes d'eau : quand l'eau sera chaude, jetez-y un peu de sel & un quarteron de beurre ou de graisse : dès que le tout commence à bouillir, jetez-y tous ces morceaux de pâte ; faites cuire le tout à feu modéré, pendant une heure & demi, & remuez-le jusqu'au fond avec une grande cuiller, de peur que la pâte ne s'attache au fond. Si la Soupe paroît trop épaisse, on y jette un peu d'eau chaude ; si elle est trop claire, un peu de farine : cette quantité peut suffire pour nourrir six personnes, la moitié à diner, & le reste pour le souper, en le délayant avec un peu d'eau tiède, & le faisant chauffer sur un petit feu.

Comme dix livres de farine produisent treize livres & un quart de pâte, on pourra, de cette manière, nourrir soixante personnes un jour entier : il faut pour cette quantité de farine, quarante pintes d'eau, deux livres & demi de beurre ou de graisse, & trois quarterons de sel. A l'égard de la qualité de la farine, on doit prendre de celle dont on se sert pour faire ce qu'on appelle le pain de ménage ; car il ne la faut, ni trop fine, ni trop grossière : cette Soupe est agréable au goût & fort nourrissante. Telle est en substance la recette de cette manière de faire de la soupe, qui est indiquée dans le *Journ. Econ.* d'Août 1758, & dont nous venons de faire l'extrait, pour seconder les vues charitables des personnes qui sont en état de secourir les pauvres dans des tems de disette.

SOURCES d'eau. Moyens de connoître où il y en a. 1°. Il faut, un peu avant le soleil levé, se coucher à plat sur le ventre, & appuyant son menton sur la terre, regarder tout autour de soi ; & si on voit en quelque endroit une vapeur ou un brouillard s'élever, on peut s'assurer d'y trouver de l'eau. 2°. Il faut examiner la qualité de la terre : la terre noire contient la meilleure eau ; le gravier noir & qui n'est pas éloigné des rivières ; le gravier rude & dans les cailloutages & autres pierres, & le sable rouge en donnent aussi de fort bonne. Les eaux au fond des montagnes, entre des rochers & des pierr-

res, sont fraîches & salutaires; mais celle qui se rencontre dans des fonds de craie, n'est ni abondante; ni de bon goût: celle qui se trouve sous un sable léger est de même peu abondante. On peut conjecturer qu'il y a de l'eau par-tout où l'on voit croître d'eux-mêmes des saules, des petits roseaux; mais lorsqu'il n'y a point d'étang auprès. Le plus sûr moyen pour découvrir les Sources, est de percer la terre, d'amener à la surface les différentes couches de terres qui sont au dessous, ce qui se fait avec de longues tarières, & d'examiner si elles donnent quel-qu'indice d'eau.

Ou bien selon la méthode du P. Kirker, faites une balance de bois, construite comme un compas de mer: un des bouts doit être fait d'un bois qui attire l'humidité, comme le sureau, le saule & autres: l'aiguille ou stéau doit être soutenue par un axe au bout d'une ficelle dans le lieu où l'on suppose qu'il y a de l'eau: s'il y en a réellement, il perdra bientôt l'équilibre, & le côté qui sera fait de sureau penchera vers la terre. On doit faire cette expérience dès le matin, avant que le soleil ait dissipé les vapeurs de la terre. Mais la baguette de coudrier est l'invention la plus surprenante: tout le mystère consiste à en avoir une qui soit fourchue: celui qui cherche l'eau la porte un peu lâche dans ses mains: mais si-tôt qu'il passe sur une Source, la baguette tourne & incline vers le lieu où est la Source: il est vrai que tout le monde n'a pas la facilité de la mettre en pratique, & les Savans n'y ajoutent point foi.

SOUSTRACTION (la) est la seconde des quatre règles d'arithmétique: elle est d'un bien plus grand usage que la multiplication & la division, & infiniment plus facile à comprendre.

Cette règle sert à ôter un nombre moindre d'un plus grand, pour savoir ce qui reste.

EXEMPLE d'une soustraction simple.

On suppose devoir la somme de . . . 785 l.
sur quoi on a payé celle de . . . 534 l.
on demande combien il reste à payer.

Pour faire cette Soustraction, on pose la plus grande somme dessus qui est celle que l'on doit, & celle que l'on paye, qui est la plus petite, dessous. Je commence l'opération à droite en disant: qui de 5 ôte 4 reste 1; je pose cet 1 au-dessous du 4: je passe à la seconde colonne, & je dis; qui de 8 ôte 3 reste 5, je pose ce 5 au dessous du 3: je passe à la troisième colonne, & je dis, qui de 7 ôte 5 reste 2: je pose ce 2 au-dessous du 5, & ces trois nombres posés montreront la somme que l'on redoit.

Figure de cette règle; de 785 l.
ôtez 534 l.

reste à payer 251 l.

SOUSTRACTION où il y a des zero. Avant de rapporter cette exemple, il est essentiel de savoir deux choses; 1^o. que lorsqu'un nombre de la somme due, & qui est la première posée est inférieur à celui qui lui répond au dessous, & qui appartient à la somme qu'on a payée, on est obligé de rapporter une dizaine que l'on ajoute au nombre inférieur; par exemple, 4 se trouve posé au-dessus de 7; je dis, qui de 4 ôte 7 cela ne se peut, alors je dois emprunter une dizaine sur la figure qui précède le 4 & qui le fait valoir 14, & je dis, qui de 14 ôte 7, reste 7.

2^o. Il faut savoir encore, que comme les zero n'ont de valeur qu'autant qu'ils sont joints à la figure qui les précède, il ne faut jamais emprunter sur les zero, mais sur la figure précédente, ce qui influe sur toutes les dizaines qui sont après; car en empruntant cette dizaine devant le zero, autant de dizaines qui sont après ne vaudront chacune que 9.

EXEMPLE. On doit la somme de 500 l.
sur quoi on a payé celle de 396 l.

Pour faire cette Soustraction, il faut dire: qui de 0 paie 6 cela ne se peut: j'emprunte un sur le 5 qui, joint au 0, fait 10, & je dis, qui de 10 paie 6 reste 4; je pose 4 au-dessous du 6; ensuite je dis, qui de 9 paie 9 reste rien: je pose zero pour exprimer ce rien au-dessous du 9. Remarquez

que je dis qui de 9 paie 9, au lieu de dire paie zero, parceque ce second zero ne vaut plus que 9, en ayant ôté une dizaine pour que le premier zero ait valu 10. Enfin, je dis, qui de 4 paie 3 reste 1, que je pose au-dessus du 5; ces 3 chiffres qu'on vient de poser au-dessous des autres font voir la somme qui reste à payer. Remarquez que j'ai dit, qui de 4 paie 3, au lieu de dire, qui de 5 paie 3, parceque ce 5 ne vaut plus que 4; ayant emprunté sur lui une dizaine pour donner valeur aux zero.

Figure de l'opération,

500 l.

396

104

Soustraction par livres & sols;

on doit,

350 l. 15 s.

on a payé

36 l. 12 s.

Pour faire cette Soustraction je commence par les sols, & je dis, qui de 5 paie 2 reste 3, que je pose au-dessous du 2; qui de 1 paie 1 reste rien: ainsi je n'écris rien au-dessous de cet 1. Au lieu de cette manière d'opérer, je puis dire encore qui de 15 paie 12 reste 3. Je passe ensuite aux livres, & je dis, parlant du zero qui est au-dessus du 6: qui de 10 paie 6 reste 4, je le pose au-dessous du 6: ensuite au lieu de dire, qui de 5 paie 9, je dis, qui de 4 paie 6, parceque ce 5 ne vaut plus que 4, en ayant pris une dizaine pour faire valoir 10 au zero: qui de 4 paie 9, cela ne se peut: j'emprunte une dizaine sur le 3 qui précède & qui fait valoir 14 au 4, & je dis, qui de 14 paie 9 reste 5, je le pose au-dessous du 9; je passe ensuite à la dernière figure qui est 3, mais qui ne vaut plus que 2, parceque j'en ai emprunté une dizaine, & je dis qui de 2 paie 2 reste rien, & je ne pose rien.

Figure de l'opération,

350 l. 15 s.

296 12

54 3

Soustraction par livres & sols, mais dans laquelle les sols qui sont dûs se trouvent en nombre inférieur aux sols qui ont été payés:

on doit,

175 l. 14 s.

on a payé

87 l. 19 s.

Combien reste-t-il à payer?

Pour faire cette opération je commence par les sols, je dis, qui de 14 paie 19, ne peut; alors j'emprunte sur les livres une livre qui vaut 20 sols, & l'ajoutant aux 14, je dis, 20 & 14 font 34, qui de 34 ôte 19 reste 15: je pose 15 au-dessous des sols; je passe aux livres, & au lieu de dire, qui de 5 ôte 9, je dis; qui de 4, parceque j'ai emprunté une livre sur ce 5, qui de 4 ôte 9 ne peut; j'emprunte une dizaine sur le 7 & la joignant au 4 cela fait 14, & je dis, qui de 14 ôte 9 reste 5, je le pose au-dessous du 9; je continue, & au lieu de dire, qui de 7, je dis qui de 6, par la même raison que ci-dessus: qui de 6 paie 8 ne peut, j'emprunte l'unité qui précède, laquelle jointe au 6 vaut 16, & je dis, qui de 16 ôte 8 reste 8, je le pose, & ces deux chiffres posés font la somme qui reste à payer.

Figure de cette opération,

175 l. 14 s.

89 19

reste à payer

85 15

Soustraction par livres, sols; & deniers.

on doit

1450 l. 15 s. 6 d.

on a payé

600 12 s. 9 d.

Combien reste-t-il à payer?

Pour faire cette Soustraction je commence par les deniers & je dis, qui de 6 deniers paie 9 ne peut; j'emprunte un sol sur le sol qui précède immédiatement les deniers; & comme ce sol vaut 12 deniers, je dis, 12 & 6 font 18, qui de 18 paie 9 reste 9; je passe aux sols, & au lieu de dire qui de 15 paie 12, je dis, qui de 14 paie 12 reste 2 parceque j'ai emprunté un sol sur la figure 5; je pose ce 2 au-dessous du 2 qui est au-dessus, & je viens aux livres, disant qui

de zero paie zero reste zero ; qui de 5 paie zero reste 5 ; je pose ce 5 au-dessous du second 0, ensuite qui de 4 paie 6 ne peut : j'emprunte l'unité qui précède & l'ajoutant au 4 je dis , qui de 14 paie 6 reste 8 que je pose au-dessous du 6 qui est au-dessus, il reste ainsi à payer.

Figure de cette opération, 850 l. 2 s. 9 d.

1450 l. 15 s. 6 d.
600 12 9
850 2 9

Pour avoir la preuve que la Soustraction est bien faite, on n'a qu'à faire l'addition de la somme qu'on a payée & de celle qui reste à payer, & si le produit de ces deux sommes est le même que la somme que l'on devoit, c'est une preuve certaine que la Soustraction est bien faite. On n'a qu'à prendre l'exemple sur l'opération précédente, & additionner 600 l. 12 s. 9 d. avec 850 l. 2 s. 9 d. & on trouvera que le produit sera 1450 l. 15 s. 6 d.

600 l. 12 s. 9 d.
850 2 9
1450 15 6

On suppose ici que celui qui veut faire une Soustraction fait l'addition, & conséquemment il sait, que lorsqu'on additionne des deniers, & que le nombre des deniers excède celui de 12 deniers, il faut les réduire en sols & les retenir pour être mis à la colonne des sols ; que ce qui est au-dessous de 12 deniers, doit être porté à la colonne des deniers : il doit savoir pareillement qu'il en est de même des sols lorsqu'ils forment des livres ; qu'on doit alors les retenir pour être portés à la colonne des livres, & mettre à celles des sols le nombre des sols qui est au-dessus de 20, ou de la livre.

STELLIONAT. On appelle ainsi le crime de celui qui vend ou engage les immeubles qui ne lui appartiennent pas, ou qui les hypothèque comme frans &

quittes, quoiqu'il ne le soient pas, ou qui les vend comme étant propriétaire de la totalité, quoiqu'il ne le soit que d'une partie. Ce crime se poursuit ordinairement par la voie civile, c'est-à-dire, que le Créancier poursuit en Justice le Stellionataire & le fait condamner, ou à acheter la rente, ou à rendre ce qu'il a reçu, & il le fait en même-tems condamner par corps comme Stellionataire.

STERILITE des femmes. Les Remedes à ce mal sont les mêmes que ceux qu'on met en usage pour les pâles couleurs & les fleurs blanches. Voyez ces articles.

STOMACHIQUES. Remedes. Leur effet est de corriger & d'adoucir les aigreurs, de faciliter la digestion, de réveiller l'appétit, de dissiper les vents & les gonflemens, les maux de cœur, les dépôts, les langueurs, les indigestions, douleurs & coliques d'estomac & dans toutes les maladies qui proviennent de la foiblesse de cette partie.

Voyez Vin d'absinthe, au mot Absinthe. Elixir de propriété, Poudre digestive.

STORAX, Gomme résineuse. Le meilleur est celui qui vient de la Syrie & de la Cilicie : il doit être net, molasse, gras, d'une odeur agréable & aromatique : il est chaud, céphalique & nervin ; il fortifie le cerveau & remédie aux catarhes & aux vertiges par la seule fumigation : on le donne intérieurement contre la toux & la raucité.

SUBROGATION en matiere de créance, il y en a de deux sortes. 1°. La conventionnelle, c'est un contrat par lequel le Créancier transfère sa créance au profit d'une tierce personne, c'est-à-dire, que le Créancier transfère tous ses droits à celui qui lui fait le paiement de la dette, & cela sans la permission du Débiteur. Cette Subrogation est une vraie cession ou transport.

2°. La Subrogation légale : c'est la Loi qui fait cette subrogation en faveur de celui qui paie les Créanciers ; en sorte qu'en vertu de la seule déclaration que fait le Débiteur dans la quittance de remboursement, que les deniers dont le paiement est fait proviennent d'un tel, il se fait une transmission de tous les droits des Créanciers remboursés en la personne du nouveau

Crancier qui a prêté ses deniers. Cette sorte de convention est une vraie Subrogation.

SUBSTITUTION. On entend ordinairement par ce terme une disposition de dernière volonté, par laquelle on substitue un tel à l'héritier institué, au cas qu'il ne se porte pas héritier. Cette substitution a lieu dans les Pays de Droit Ecrit, où les institutions d'héritier sont nécessaires pour la validité des testaments; mais en Pays Coutumier où les institutions ne valent que comme des legs universels, ces sortes de Substitutions (appelées Vulgaires) n'ont lieu que pour subroger les substitués au lieu & place des légataires universels, en cas que ceux-ci ne puissent pas accepter le legs. Il y a plusieurs sortes de Substitutions qu'il seroit trop long de rapporter ici. Les plus ordinaires sont la Substitution directe; par cette Substitution le testateur transfère directement les biens de la succession, de la personne en celle du substitué; on peut substituer directement autant de personnes que l'on veut. La Substitution fidei-commisnaire est celle par laquelle un homme charge son héritier testamentaire ou *ab intestat*, de rendre toute la succession ou partie d'icelle à quelqu'un après le décès de l'héritier. Dans cette Substitution, le substitué succède à celui qui est chargé de la restitution, du fidei-commis; cette sorte de Substitution emporte prohibition absolue d'aliéner ni engager pendant tout le tems qu'il y a des degrés suivans des personnes substituées qui ont espérance d'être appelées à la Substitution. L'Ordonnance d'Orléans réduit à deux degrés, l'institution non comprise, les Substitutions contractuelles ou testamentaires, le tout lorsque les deux degrés ont été effectivement remplis; & celles faites avant l'Ordonnance, ont été réduites à quatre par l'Ordonnance de Moulins.

SUCCESSION. Il y en a de deux sortes, la testamentaire & la légitime. La testamentaire est dévolue par testament à l'héritier institué: elle a lieu en Pays de Droit Ecrit, mais non en Pays Coutumier, où on ne reconnoît d'héritiers que ceux du sang. La succession légitime est celle qui est dévolue par la seule dis-

position de la Loi aux héritiers: elle n'a lieu en Pays de Droit Ecrit; que quand celui duquel il s'agit est décédé sans avoir fait de testament, ou lorsqu'il en a fait un qui est ou nul ou qui a été cassé. En Pays Coutumier on n'y reconnoît que l'héritier du sang, & l'institution d'héritier n'y peut valoir que comme legs universel. Dans la succession légitime, & selon le Droit Ecrit, il y a trois ordres d'héritiers; 1°. les descendans, c'est-à-dire, les enfans en quelque degré qu'ils soient, lesquels succèdent par tête à leur Pere & Mere & autres ascendans, & lorsqu'ils sont en degré inégal, ils leur succèdent par souche.

2°. Les ascendans qui sont les Peres & Meres, ayeuls & ayeules, lesquels au défaut des descendans du défunt, lui succèdent à l'exclusion des collatéraux; cependant les freres & sœurs du défunt sont admis avec les Pere & Mere.

3°. Les collatéraux succèdent au défaut de descendans, mais dans ce cas les freres & sœurs joints par le double lien, c'est-à-dire, étant du côté paternel & maternel, sont préférés à ceux qui ne sont joints que par un de ces côtés; de plus, les enfans de freres & sœurs viennent encore à la succession de leur oncle ou tante par représentation.

En Pays Coutumier les choses s'arrangent différemment, on y distingue trois sortes de successions légitimes. 1°. En ligne directe descendante: cette succession se dévère aux enfans & aux autres descendans par égales portions, à l'exception du droit d'aînesse pour les siefs; & la représentation y a lieu à l'infini.

2°. En ligne directe ascendante: elle se dévère aux Pere & Mere, ayeul & ayeule & autres ascendans du défunt, lesquels excluent tous les collatéraux de la succession de leurs enfans, même les freres & sœurs du défunt; pour les meubles, acquêts & conquêts immeubles; à l'égard des propres ils n'y succèdent point à moins que ce ne fussent des immeubles qui leur eussent été donnés par leur Pere & Mere en avancement d'hoirie.

3°. En ligne collatérale, qui a lieu au défaut des descendans & ascendans: celle-ci se dévère au

plus proche des collatéraux, lequel exclut le plus éloigné: de plus, la représentation n'a point lieu dans cette sorte de succession, excepté quand les enfans des freres & des Sœurs viennent avec leur oncle & tante à la succession de leur oncle ou de leur tante.

4. Les freres & sœurs, même ceux qui ne le sont que du côté paternel ou maternel succèdent à leurs freres & sœurs conjointement & également.

5°. Les propres appartiennent à ceux qui sont parens du défunt du côté duquel ces héritages lui sont parvenus; quoiqu'il y ait d'autres parens qui soient plus proches au défunt d'un autre côté.

6°. Dans cette succession les femmes ne succèdent point aux siefs en pareil degré: il faut observer que lorsque le prédécédé des conjoints n'a laissé ni descendans, ni ascendans, ni collatéraux, le survivant lui succède à l'exclusion du sief.

Il faut observer que par le moyen de la représentation, des héritiers plus éloignés en degré, viennent avec des héritiers plus proches à la succession du défunt, en sorte que les plus éloignés ne sont pas exclus par les plus proches, parce qu'ils succèdent par représentation de ceux desquels ils descendent: ainsi les petits-fils, au défaut de leur pere décédé, succèdent à leur ayeul avec leurs oncles fils du défunt. Pareillement les petits neveux succèdent à leur bisayeul avec leurs grands oncles; cette représentation a lieu en ligne directe à l'infini; mais en ligne collatérale, elle n'est admise qu'en faveur des neveux & nieces, quand ils concourent avec un oncle ou une tante, car ils leur succèdent par représentation de leur Pere ou de leur mere, quoiqu'ils soient plus éloignés en degrés que leurs oncles ou tantes avec qui ils succèdent. Hors ce cas les collatéraux succèdent par têtes & non point par souches; en sorte que le plus proche exclut toujours le plus éloigné, ce qui a même lieu entre les neveux de plusieurs freres ou sœurs, lorsqu'ils succèdent à leur oncle ou à leur tante de leur chef, c'est-à-dire, qu'ils ne concourent point à la succession avec une autre oncle ou tante, & en ce cas, ils partagent tous également & par tête.

Cette disposition du Droit Romain est suivie dans la Coutume de Paris & dans la plupart des autres Coutumes.

Tout héritier peut renoncer à une succession directe ou collatérale, ouverte à son profit, pourvu que les choses soient entiere, c'est-à-dire qu'il ne se soit point immiscé dans les biens de la succession, & n'ait fait aucun acte d'héritier. L'héritier présomptif en ligne directe, peut être poursuivi pour prendre qualité jusqu'à ce qu'il ait fait la renonciation en Justice ou par-devant Notaire, mais l'héritier en ligne collatérale n'est tenu que de faire signifier aux Créanciers héréditaires une simple déclaration qu'il n'est point héritier, pour faire cesser leurs poursuites.

Le partage d'une succession a lieu entre co-héritiers à l'effet que chacun d'eux ait la part & portion des biens de la succession qui doit lui appartenir. Dans les partages, les meubles se reglent suivant la loi du domicile, mais le partage des immeubles se doit faire conformément aux Coutumes des lieux où sont situés les héritages qu'on veut partager; le partage doit être fait devant le Juge du lieu, où est décédé celui du bien duquel il s'agit.

Les frais faits pour parvenir au partage, doivent tomber sur tous les co-héritiers à proportion de la part d'un chacun dans la Succession.

SUCRE. (le) Est le suc d'un espece de roseau qui croît dans les Indes & dans les Isles Antilles. On écrase ces cannes avec des rouleaux, & il en découle un suc que l'on fait bouillir plusieurs fois, & que l'on écume après l'avoir fait passer par une lessive. Le plus beau Sucre est celui qui a été le plus clarifié; c'est le plus blanc, le plus dur, le plus luisant. La cassonade ou castonade, est le Sucre qui n'a pas été dépuré, ou clarifié, ni mis en pains; elle sucre mieux que le sucre même; sur-tout pour les confitures: la plus blanche est la meilleure. Le Sucre candi est celui qui a été réduit en forme de cristaux. Le sucre non raffiné est plus salutaire pour les affections du poumon. Le fréquent usage du Sucre est nuisible, parcequ'il est fermentatif. Le bon

Sucre doit être dur, sonnante, léger & d'un doux agréable.

Manière de clarifier le Sucre. Ceux qui ne consistent que quatre à cinq livres de Sucre à la fois, peuvent le clarifier de la manière suivante. Faites fondre votre sucre avec de l'eau bien claire ; & mettez-le sur le feu avec du blanc d'œuf fouetté : quand il vient à bouillir, & qu'il s'enfle prêt à répandre, versez-y un peu d'eau froide pour le faire rabaisser ; & lorsque la seconde fois il vient à s'élever, ôtez-le de dessus le feu, & le laissez reposer environ un quart d'heure, pendant lequel il s'abaisse, & ôtez doucement avec l'écumoire la crasse noire qui est au-dessus : ensuite passez-le au travers d'une serviette blanche mouillée, & il est clarifié.

On fait plusieurs sortes de cuissions de Sucre.

1°. Cuission du Sucre à lissé. On conçoit qu'il est à lissé lorsqu'en trempant le bout du second doigt dedans le Sucre clarifié, & l'appliquant ensuite sur le pouce, & les ouvrant aussi tôt un peu, il se fait de l'un à l'autre un petit filet qui se rompt d'abord, & qui reste en goutte sur le doigt.

2°. A perlé. La cuission est telle lorsqu'en faisant le même essai, & en séparant les deux doigts, le filet qui se fait se maintient de l'un à l'autre.

3°. A soufflé. C'est lorsque le Sucre ayant cuit quelque autres bouillons, & qu'en soufflant au travers des trous de l'écumoire, après l'avoir secoué sur le bord de la poêle, il en sort comme des étincelles ou petites bouteilles.

4°. A la plume. C'est lorsqu'après quelque autres bouillons, & faisant le même essai, il en sort de plus grosses & de plus longues bouteilles qui se tiennent ensemble.

5°. A cassé. Lorsqu'ayant trempé votre doigt dans le Sucre, après l'avoir mouillé dans l'eau, & le replongeant promptement dans cette même eau, vous en détachez le Sucre avec les deux autres doigts, & que le Sucre se casse avec un petit bruit.

6°. Au caramel. C'est la dernière cuission, & on conçoit qu'elle est telle, lorsqu'en mettant le Sucre

fous

fous la dent, il se casse & craque nettement sans s'y attacher : il faut observer le moment où il est parvenu à cette dernière cuisson, autrement il brûleroit.

SUCRE-D'ORGE. Manière de le faire. Faites bouillir de l'orge dans de l'eau pour en faire une décoction ; passez-la à l'éramine ; prenez de cette décoction que vous mettrez avec le sucre clarifié : faites-le cuire jusqu'à ce qu'il soit venu au caramel : alors ôtez-le de dessus le feu ; laissez rabaisser le bouillon ; versez-le sur la pierre de marbre que vous aurez huilée avec de l'huile d'olive, empêchant qu'il ne coule en bas, ou sur un plat d'argent ou autre, au défaut de marbre : à mesure que le sucre se refroidira & durcira, coupez-le par petits morceaux, & filez-le de la longueur que vous voudrez, pour vous en servir au besoin.

SUCS ou Jus des plantes. Manière de les tirer. 1°. Avant que de les exprimer on doit laisser quelques heures la plante pilée en digestion : c'est le moyen d'en tirer plus de suc. 2°. Après avoir pilé dans un mortier, les herbes, fleurs, fruits ou semences, on doit les mettre dans une toile forte, & les exprimer avec les mains, ou entre deux platines de fer ou de bois ; puis on laisse raffoier ce suc pendant quelque-tems : quelquefois même on l'expose au soleil : si ce sont des sucS vineux, on verse doucement & par inclination ce qui est le plus clair, & on le garde tel. On doit faire chauffer les plantes visqueuses, comme le pourpier, la bourrache, pour pouvoir plus facilement en tirer le suc. On doit arroser celles qui sont peu succulentes, d'une liqueur appropriée.

SUDORIFIQUES. (Remedes) Leur effet est de ranimer la circulation du sang, & d'ouvrir la transpiration : ils conviennent dans toutes les maladies provenant de l'épaississement qui s'est fait, faute de transpiration dans le sang ; telles que la pleuresie, les rhumatismes universels, la sciatarie, les coliques, les vomissements, dans les fièvres continues, malignes, pourpreuses, la petite vérole, rougeole, érépèle, & toutes celles où les levains impurs sont confondus dans le sang. Voyez Poudre & Potion sudorifique.

Tome II.

Ef

Aussi-tôt que le malade aura pris le Sudorifique , on le couvrira soigneusement , & il se tiendra tranquille sans se découvrir : lorsqu'il commencera à suer on lui donnera un bouillon dans lequel on exprimera le jus d'un demi-citron , si on en peut avoir : on doit entretenir sa sueur pendant cinq ou six heures ; ou pour le moins jusqu'à ce qu'elle commence à devenir gluante & froide , ou qu'on s'aperçoive de quelque palpitation de cœur ou foiblesse : alors on changera le malade de linge , & on lui fera prendre un bouillon. Pendant la sueur , s'il se plaint d'une espèce de langueur , on lui donnera de tems en tems une cuillerée de vin ou de la gélée.

Si le malade ne guérit point après les premières sueurs , on réitérera tous les jours ou de deux jours l'un le même Sudorifique ; ce qui n'empêche pas que dans les intervalles on ne saine & on ne purge le malade. Voyez PLEURESIE.

A l'égard du régime de vivre dans l'usage des Sudorifiques , il dépend des différens genres de maladies.

SUDORIFIQUE pour la guérison des fièvres avec frisson. Il faut que le malade , une heure avant l'accès , se mette au lit bien chaudement sans chemise , & enveloppé dans un drap : il boira demi-septier de tisane tiède ; on lui mettra aux pieds une bouteille de terre de deux pintes pleine d'eau chaude ; mais que la main puisse souffrir. On lui mettra aussi sous chaque aisselle une bouteille de terre de pinte pleine d'eau chaude. Dès qu'il sentira venir le frisson , qu'il boive un demi-septier d'eau tiède : qu'il demeure dans sa sueur pendant tout l'accès : après cela on l'essuiera ; on lui donnera un bouillon , & une heure après il pourra manger s'il a faim. Il n'y a point de fièvre que ce remède n'emporte , s'il est réitéré jusqu'à trois fois , lorsqu'elle n'a pas été emportée à la première.

Autre sudorifique. Prenez une dragme de graine de lierre sèche : pulvérisez-la ; faites-la infuser pendant quelques heures dans un verre de vin blanc ; ayez le tout & vous mettez au lit : ce remède excite une sueur abondante qui guérit toutes les

maladies qui se guérissent par la sueur.

SUDORIFIQUE contre les rhumatismes , sciaticques , &c. Prenez des bois de bouis , de genévrier , de chacun une once & demi ; de la rapure de bois de gaïac six gros , du saffras trois gros , de l'anis un gros : concassez les bois par petits morceaux , & versez sur le tout quatre pintes d'eau bouillante , le laissant infuser trente heures sur les cendres chaudes dans un vaisseau luté avec de la pâte. La dose est de deux à trois verres par jour , le matin , sur le soir & en se couchant.

Cette tisane est bonne aussi contre les sérosités , & pour faire transpirer les humeurs nuisibles , & à tous ceux qui sont menacés d'apoplexie ou de paralysie séreuse.

En général , les sudorifiques ne conviennent pas aux personnes qui sont d'un tempérament trop sec chaud & bilieux , à celles qui ont la poitrine foible , ou qui sont amaigries & exténuées , & dans toutes les maladies causées par un sang bilieux & dépourvu de sérosité.

On met encore en usage les sudorifiques pour faciliter seulement , & augmenter la transpiration : c'est dans certaines maladies , telles que les débilités d'estomac , les indigestions , coliques , envie de vomir , cours de ventre séreux : on ne donne au malade , le matin à jeun , que la moitié de la prise du sudorifique.

Les sudorifiques ne conviennent point aux personnes d'un tempérament trop sec , chaud & bilieux : à celles qui ont la poitrine foible , ou qui sont maigres , ou qui suent ordinairement de foiblesse , ou qui ont le ventre constipé , ou à l'approche des regles.

SUIF. Substance grasseuse que l'on trouve dans le corps des animaux qui ont des cornes (ou qui n'ont point les pieds séparés en plusieurs doigts) aux extrémités des muscles , & aux membres : il sert à faire les chandelles. On doit l'étendre sur des perches aussi-tôt qu'il est sorti du corps de l'animal , & le faire fondre huit jours après , & non plus tard : le laisser refroidir dans des terrines ; ce qui forme une

espece de pain qui s'endurcit ; mais qui se rompt facilement. Le bon suif est sonna n, ferme & sec. *Voiez CRANDELLE.*

SUPPOSITOIRE. (le) Est un médicament solide, de la longueur & grosseur à peu près du petit doigt, arrondi & fait presque en pyramide, que l'on introduit dans le fondement, pour faire aller à la selle ceux qui ont de la répugnance, ou qui ne peuvent pas facilement prendre des remèdes. La matiere ordinaire des suppositoires, est le miel commun cuit en une consistance solide, & qui se puisse casser étant refroidi. On en fait aussi avec du savon coupé en petite pyramide, puis frotté avec du beurre salé.

SURDITE. Mettez de la semence d'anis verd dans un réchaud de feu ; recevez la fumée dans l'oreille avec un entonnoir ; & réitérez de tems en tems ; ou celle de tabac.

Pour la surdité venue par catarre, broyez deux ou trois feuilles de chardon bénit ; mettez-les dans l'oreille du malade, en forme de tente, le plus avant qu'il se pourra ; couchez-le sur le côté opposé, & renouvelez ce remède tous les jours.

Autre remède. Prenez un oignon blanc ; fendez-le en long pour en tirer le germe ; puis rassemblez-le & attachez-le avec du fil ; remplissez le vuide d'huile de camomille, & faites cuire l'oignon dans les cendres chaudes ; étant cuit pressez-le entre deux assiettes, & infillez dans l'oreille le suc qui en proviendra. Ou bien ; prenez du jus de chou, & du vin, la même quantité ; faites chauffer le vin, & mettez-y ensuite le jus de chou ; mêlez bien le tout, & coulez de cette liqueur dans les oreilles, les bouchant ensuite avec du coton.

En fait de remèdes contre la surdité, il faut qu'ils soient tièdes & non froids, & il n'en faut point appliquer de nouveau, que l'oreille ne soit nettoyée du précédent. Quand on a infillé la liqueur, il faut boucher l'oreille avec du coton mouillé ; car il est fort bon contre la Surdité.

SURDITE & bourdonnement d'oreilles. Introduisez dans l'oreille le petit bout d'une pipe à tabac, &

tirez par le gros bout, ou le pot, l'air qui est dans l'oreille. *Eph d'Al.*

SUREAU. Arbrisseau de moyenne hauteur, qui croît dans les lieux ombrageux & dans les vallons ; ses branches sont couvertes d'une double écorce, & contiennent une moelle blanche : ses fleurs sont faites en rosettes : ses fruits ou baies sont noirs étant mûrs, & pleins d'un suc rouge foncé. Les fleurs de sureau sont émollientes & anodines ; cuites dans du lait, & appliquées en cataplasme, elles guérissent la goutte ; prises intérieurement, elles excitent la sueur : les baies sont fort bonnes pour la dysenterie ; elles sont sudorifiques : la seconde écorce, prise en infusion, purge les humeurs de l'hydropisie : l'huile de cette écorce guérit les brûlures.

SURGEONS ou **DRAGEONS.** (les) On appelle ainsi les rejettons d'une plante, lorsqu'ils n'ont point de racines. On ne doit point les séparer de leur pied ; car ils ne reprennent que là : on s'en sert seulement pour renouveler ce même pied.

SYCOMORE. Arbre qui croît en Syrie. On le cultive en France ; tout son mérite est sa beauté : sa feuille ressemble à celle du mûrier ; son bois est tendre & jette du lait : il vient fort vite & fait un beau couvert : on l'éleve de boutures.

SYNCOPE. (tomber en) C'est éprouver une défaillance de cœur. La syncope se manifeste par la pâleur, une sueur froide, la perte de la connoissance : elle vient ordinairement, ou d'une extrême frayeur, ou d'un grand épuisement, ou d'avoir perdu beaucoup de sang. Le remède, c'est de jeter de l'eau froide avec roideur au visage de la personne qui se trouve mal, de la coucher sur le dos, de lui donner de l'air en desserrant ses habits, de lui frotter le nez & les tempes avec du vinaigre, ou de l'eau de lavande, de Hongrie : de lui faire avaler un gros de thériaque dans du vin. *Voiez Défaillance & maux de cœur.*

SYROP. Liqueur d'une consistance un peu épaisse & d'un goût agréable, & qu'on a extraite des eaux, ou des suc ou des herbes, & cuite, & assainonnée avec

du sucre. Les différentes sortes de syrups sont en grand nombre : en voici quelques-uns des plus usités, avec la manière de les faire.

Syrup de capillaire. Prenez six onces de capillaires, récemment cueillis vers la fin d'Avril, & des plus odorans; coupez-les menu; mettez-les tremper chaudement dans trois livres d'eau, pendant six ou sept heures; puis faites bouillir l'infusion jusqu'à diminution de la quatrième partie; coulez-la avec expression; mêlez-y deux livres & un quart de sucre blanc; clarifiez ce mélange avec un blanc d'œuf; passez-le par un linge, & faites-le cuire jusqu'à la consistance de syrup.

On en prend une cuillerée, dans la toux & les maladies de la poitrine.

Syrup de pavor blanc. Coupez par petits morceaux deux livres de têtes de pavots blancs, nouvellement cueillis, & une livre de têtes de noirs; mettez-les dans un pot de terre vernissé; versez dessus quatre pintes d'eau de fontaine bouillante; couvrez le pot; laissez infuser le tout pendant vingt-quatre heures; puis faites-le bouillir jusqu'à diminution de la moitié de l'humidité; coulez la décoction avec forte expression; mêlez-y trois livres de sucre; clarifiez le mélange avec un blanc d'œuf, & faites-le cuire en syrup par un feu modéré.

On le donne dans tous les cas où il est besoin d'assoupir, & d'arrêter le mouvement des humeurs, & d'appaîser les douleurs: la dose est depuis une once jusqu'à dix dragmes.

Syrup de mûres. Ecrasez des mûres de jardin dans un mortier; laissez-les macérer sept à huit heures à froid; exprimez le suc par un linge fin; mêlez ce suc avec un égal poids de sucre; faites cuire ce mélange en syrup. On en prend une cuillerée dans les rhumes & les maux de gorge.

On fait de la même manière le syrup de fraises, mais on fait dépuré le suc dans une bouteille au soleil: il réjouit le cœur & purifie le sang.

Syrup de groseilles rouges. Ecrasez-en dans un

mortier; tirez le suc par expression; remplissez-en des bouteilles; mettez dessus environ deux doigts d'huile d'amande douce; bouchez les bouteilles; laissez dépuré ce suc près de trois semaines, jusqu'à ce qu'il soit clair; filtrez-le par un papier gris; versez doucement; pesez la liqueur, & mêlez-y le double de son poids de sucre, que vous aurez fait fondre auparavant: écumez ce syrup; coulez-le & le gardez: il est rafraîchissant, & réjouit le cœur.

Syrup de pommes. Rapez des pommes de reinette; laissez-les dix ou douze heures à froid; puis exprimez-les; mettez le suc dans des bouteilles de verre, & faites ensuite tout ce qu'on vient de marquer pour le syrup de groseilles: il est pectoral, cordial, bon contre la mélancolie.

Syrup de coquelicot. Mettez trois quarterons de ces fleurs récentes dans un pot; versez dessus trois chopines d'eau de fontaine bouillante; couvrez le pot; laissez-le ainsi sept ou huit heures; puis faites bouillir cette infusion légèrement; coulez-la avec expression; mettez-y tremper, sur des cendres chaudes; de nouvelles fleurs; le même tems qu'auparavant: faites le reste comme la première fois; mêlez dans l'infusion trois livres de sucre; clarifiez le mélange & faites-le cuire en syrup.

Ce syrup est bon pour le rhume: la dose est jusqu'à une once & demi.

Syrup de roses pâles. Cueillez avant le lever du soleil des roses pâles simples; mondez-les, ne retenant que les fleurs; pilez-les dans un mortier; laissez-les ainsi quelques heures; exprimez-les pour en tirer le suc; faites-le dépuré au soleil; versez-le doucement; passez-le par un linge; mettez-y un poids égal de sucre fin, & faites évaporer le tout par un petit feu jusqu'à consistance de syrup. On peut garder ce suc dans des bouteilles, en mettant un peu d'huile d'amande douce dessus: il purge doucement les térofités, & fortifie l'estomac: la dose est depuis demi once jusqu'à deux onces.

Syrup de fleurs de pêchers. Pilez deux livres de

ces fleurs récentes ; mettez-les dans un pot de terre ; versez dessus quatre pintes d'eau bouillante, couvrez le pot ; laissez la matiere en digestion pendant douze heures ; puis faites-la bouillir légèrement ; coulez-la avec expression ; faites dans la colature trois ou quatre pareilles infusions de nouvelles fleurs ; coulez-les & exprimez-les comme devant ; & dans la dernière colature , mêlez huit livres de sucre blanc ; clarifiez le mélange & faites-le cuire en syrop : il est propre pour purger le cerveau , contre les obstructions : la dose est depuis demi-once jusqu'à deux onces.

Syrop de chicorée : on fait avec le suc de la chicorée sauvage dépuré & le sucre blanc , parties égales ; & on le fait en consistance de syrop. On fait de même celui de bourrache.

Syrop d'absinthe. Cueillez six onces d'absinthe quand la plante est dans sa vigueur , & avant le lever du soleil ; mettez-les tremper chaudement cinq ou six heures dans vingt onces d'eau ; faites bouillir l'infusion à diminution du tiers ; coulez-la avec expression ; laissez-la rasseoir ; puis mêlez-y dix-huit onces de bon miel : faites cuire ce mélange en l'écumant , jusqu'à consistance de syrop : on peut y mêler un peu de rhubarbe , il sera meilleur. Il aide à la digestion , fortifie l'estomac , tue les vers.

Syrop purgatif pour les enfans. Prenez de l'eau de pourpier , de tanesie & de pariétaire , distillées , de chacune huit onces ; des feuilles de séné mondé une once , de rhubarbe choisie en poudre six gros , de sel d'absinthe trois gros , de pulpe de tamarins une once : faites infuser le tout pendant douze heures dans de l'eau de pourpier distillée bouillante , sur les cendres très-chaudes , dans un vase de terre bien bouché : passez-le ensuite en le pressant ; ajoutez dans la colature quatre onces de sucre candi ; faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il se réduise en consistance de syrop un peu clair. Réglez la dose de la purgation selon l'âge & les forces de l'enfant.

Syrop émétique febrifuge. Prenez deux onces de

pulpe ou chair de coings coupés par tranches , une once de racine de fouchet & une dragme de canelle : coupez , pilez & faites-les bouillir dans une livre & demi de vin blanc & d'eau ; faites-en l'expression : ensuite faites infuser pendant vingt-quatre heures sur les cendres chaudes une once de verre d'antimoine subtilement pulvérisé ; liez-le dans un nouet de linge ; enveloppez ce nouet de papier : puis ôtez le nouet & ajoutez une demi livre de sucre pour faire le syrop.

Ce syrop purge doucement & sans violence , & on peut le donner à tout âge : savoir , aux enfans depuis deux dragmes jusqu'à demi once , & aux adultes depuis une once jusqu'à une once & demi : étant donné dans une infusion de séné , & cinq heures avant l'accès , il guérit la fièvre quarte ainsi que les fièvres tierces & quotidiennes , qui ne cèdent pas aux remèdes ordinaires.



T

TABAC ou NICOTIANE. Plante originaire de l'Amérique, & qui croît aujourd'hui par toute l'Europe. Il y a trois espèces de tabac, un, qui est à feuilles larges, & l'autre à feuilles étroites, & de couleur de pourpre; la femelle qui a les feuilles presque rondes, & les fleurs d'un jaune verdâtre. En général, c'est du tabac mâle dont on fait le tabac soit en corde, soit en poudre, & dont on se sert tant intérieurement qu'extérieurement. Les feuilles de tabac sont chaudes & dessicatives, & dans un plus haut degré étant sèches, que fraîches: elles sont incisives, résolutes, vulnéraires, résistants à la corruption, font éternuer, cracher & vomir. Les feuilles vertes de tabac mâle, pilées & appliquées, sont bonnes à toutes plaies: le tabac donné intérieurement, est un violent vomitif pour déraciner les fièvres opiniâtres: la fumée du tabac est salutaire dans plusieurs maladies du nez & de la gorge: son suc appliqué guérit la teigne: l'herbe tue les puces.

Lorsqu'on veut cultiver du tabac, ce doit être dans une terre grasse & humide, exposée au midi, labourée & amendée avec du fumier consommé. On la sème en France à la fin de Mars: on fait un petit trou en terre de la longueur du doigt; on y jette dix ou douze grains de tabac, & on recouvre le trou: lorsqu'il est levé on doit arroser la plante pendant le tems sec, & la couvrir avec des paillafons dans le grand froid. Comme chaque grain pousse une tige, on doit séparer les racines: lorsque les tiges sont hautes d'environ trois pieds, on doit couper le sommet de chaque tige avant qu'elles fleurissent & afin qu'elles se fortifient, & arracher celles qui sont piquées de vers, ou qui veulent pourrir. On connoît que les feuilles sont mûres quand elles se détachent facilement de la plante; c'est vers la fin d'Août: on doit alors cueillir les plus belles; les

enfiler par la tête; en faire des paquets; & les mettre sécher dans un grenier. On doit laisser la tige en terre pour donner le tems aux autres feuilles de mûrir. On doit conserver la graine du tabac jusqu'au mois d'Avril, pour en semer de nouveau.

TABLEAUX. Maniere de faire revivre les couleurs des tableaux noircis, & les rendre comme neufs. Prenez de la graisse de roignon de bœuf deux livres; de l'huile de noix une livre; de la céruse broyée à l'huile de noix une demi livre; de la terre jaune broyée aussi à l'huile de noix une once. Faites fondre dans un pot la graisse; & quand elle sera tout-à-fait fondue, mêlez-y l'huile de noix; ensuite la céruse & la terre jaune: remuez avec un bâton toutes ces drogues pour les bien mêler; & lorsque la composition est tiède, mettez-en une couche sur la toile derrière le tableau, elle dissipera petit-à-petit tout le noir, & rendra le tableau toujours plus beau en vieillissant.

Autre maniere. Détachez le tableau de sa bordure; couvrez-le d'un linge de la même grandeur; arrosez le tableau d'eau claire, pendant plusieurs jours, & jusqu'à ce que le linge ait attiré toute la crasse du tableau; ensuite frottez le tableau avec de l'huile de lin dépurée long-tems au soleil, & avec une éponge.

TABLETTES (les) sont un médicament de consistance plus solide que les pilules, composé de poudres & de sucre, que l'on fait fondre dans une liqueur convenable qui sert à lier ces poudres, & que l'on fait cuire jusqu'à la consistance requise, pour être coupé en tablettes. On appelle aussi de ce nom une composition de drogues réduites à sec, qu'on taille en forme ronde ou carrée.

TABLETTES de guimauve. Faites bouillir dans de l'eau des racines de guimauve bien nettes, jusqu'à ce qu'elles soient molles; séparez-les de leur décoction: écrasez-les dans un mortier de marbre; passez-les par un tamis renversé pour en avoir la pulpe: faites cuire dix-huit onces de sucre dans six ou sept onces d'eau rose, jusqu'à consistance d'électuaire le-

lide: mêlez-y alors, hors du feu, quatre onces de pulpe de guimauve avec un bistortier; remettez la bassine sur un très-petit feu, pour faire dessécher la matiere, l'agitant toujours; & quand elle aura une consistance raisonnable, on la jettera sur un papier huilé d'huile d'amandes douces: on l'étendra, & on la coupera en Tablettes.

Elles sont propres pour adoucir & émousser les âcretés de la toux, & pour faire cracher.

TABLETTES pour tuer les vers. Prenez de bonne rhubarbe, des semences mondées de citron, de pourpier, de choux, de genêt & de poudre à vers, de chaque trois gros: deux gros de mercure doux & une livre de sucre royal: réduisez le tout en poudre subtile; incorporez-le avec du mucilage de gomme adragant, tiré avec de l'eau de fleurs d'orange: faites-en des tablettes du poids d'environ une dragme; & mettez-les sécher à l'ombre.

On en donne une ou deux aux enfans le matin à jeun; & trois ou quatre aux personnes avancées en âge.

TACHES d'encre sur le linge & le papier. Moyen de les enlever. Il faut frotter tout de suite la tache avec du verjus, & elle disparaîtra: si on n'est pas dans la saison du verjus, il faut la frotter avec de l'oseille; mais le verjus est meilleur: si on n'a pas d'oseille, prenez de l'eau claire; faites-y dissoudre du sel en égale quantité d'eau, & frottez en la tache: il en est de même pour le papier.

Toutes les taches d'encre s'enlèvent par ces différens moyens, excepté celles de la véritable encre de la Chine; à l'égard de l'encre d'imprimerie, elle résiste aussi à tous les acides, mais elle ne peut soutenir les sels ni les urines de certains animaux, telles que celle des chats.

TACHES du visage. Eau pour les taches du visage. Prenez une livre & demi de fraises; demi-livre de fleurs de lys blancs & de fèves; demi-once d'alun de roche; deux dragmes de sel gomme & nitre: faites macerer le tout pendant quinze jours dans de la malvoisie, du miel de Narbonne & du vinaigre

blanc; une livre de chacun; & faites-les distiller au feu de sable modéré. Lorsque vous voulez vous servir de cette eau, trempez-y un petit linge & appliquez-le sur les taches du visage le soir en vous couchant, & le lendemain matin lavez-les avec de l'eau de nénéphar. Voyez POMMADE.

TAILLE DES ARBRES. On taille les arbres pour retrancher les branches inutiles: or, ce retranchement rend, 1°. la sève plus abondante, ce qui procure du plus beau fruit; 2°. il fait prendre à l'arbre une plus belle figure, & il prolonge sa durée en empêchant son épuisement.

On taille ordinairement depuis la fin d'Octobre jusqu'à la fin de Janvier les fruits à pépin; & en Février & en Mars les fruits à noyau: on taille les pêchers les derniers. En général, on ne taille les arbres, quels qu'ils soient, qu'après la seconde année qu'ils sont plantés: on commence pour tailler les arbres les plus foibles.

L'art de la taille demande encore plus d'intelligence que d'adresse. Cependant il y a trois principes, dont la connoissance peut servir pour comprendre plus facilement en quoi consiste cet art.

Le premier est de savoir connoître les branches inutiles. Or, pour les connoître il faut 1°. pouvoir distinguer les branches à fruit & à bois, d'avec les branches de faux bois. Les branches à fruit sont petites, courtes, nourries: on y voit des boutons; ces boutons sont une tumeur qui renferme les fleurs, & les fruits qui succèdent aux fleurs: ils sont plus gros & plus ronds que celui qu'on appelle l'œil; celui-ci est une tumeur pointue qui renferme un paquet de feuilles avec le jet. Les branches à bois sont les grosses & fortes branches destinées à former la tête de l'arbre: ce sont celles aussi qui sont venues sur la taille de l'année précédente. Les branches de faux bois sont celles qui naissent sur une vieille branche, ou même sur une bonne, & dans un endroit où il ne paroît point d'œil: on doit regarder encore comme branches de faux bois, les branches qui viennent ailleurs que sur celles qui ont été ra-

courcies à la dernière taille; telles sont celles qui sortent immédiatement de la tige; celles qui viennent contre l'ordre commun, c'est-à-dire, lorsqu'elles font grosses vers le bas de la mère branche, & tandis qu'il y en a de menues au-dessus; telles sont encore les branches qu'on appelle chifonnes, qui sont de petites branches déliées & en confusion, & enfin les branches appellées gourmandes, qui ont de longs jets gros comme le doigt & fort droits, l'écorce unie, les yeux plats, & naissent sur les grosses branches.

2°. Il faut savoir encore mettre une différence entre les branches à fruit; car il y en a de bonnes & il y en a de mauvaises: les bonnes ont des yeux enflés, des boutons bien marqués & bien nourris & une écorce vive: ces mêmes qualités doivent se trouver aussi dans la bonne branche à bois. Les mauvaises, ou qui ne sont bonnes à rien, ont des yeux plats, écartés les uns des autres, ou bien elles sont extrêmement grosses, longues & droites, avec des yeux maigres & fort écartés: on appelle gourmandes ces dernières; on doit couper les unes & les autres.

Le second principe est, qu'il faut gouverner avec prudence les bonnes branches: ainsi il faut bien se garder de couper le bois qui est à côté & au-dessus de la petite branche à fruit; car elle deviendroit elle-même branche à bois & affaeroit les boutons à fruit, au lieu qu'en laissant cette petite branche lorsqu'elle est vigoureuse & de quelque longueur, la sève s'étend, se partage dans une multitude de feuilles: & entre plus facilement dans les tuyaux des boutons à fruit.

Le troisième est, de tailler avec économie, c'est-à-dire, savoir tailler tantôt long, tantôt court, de manière qu'il y ait de tous les côtés une quantité à peu près égale de branches à bois, afin que la sève se distribue également. Tailler long, c'est laisser dix ou douze pouces à une branche à bois, il faut cependant avoir égard à la force de la branche: tailler court, c'est ne laisser à la branche que deux ou trois yeux. On taille long les arbres vigoureux qu'on veut mettre à fruit: on taille court les arbres foibles, sur-tout dans les premières années, & on ne leur laisse que très

peu de branches, afin que les premiers jets qu'ils pousseront soient vigoureux. Quand un arbre ne donne du fruit que d'un côté, on doit tailler fort long le côté qui ne donne que du bois.

On doit user de prévoyance dans la taille des arbres, c'est-à-dire, juger du sort des branches, connoître celles qu'il faudra un jour retrancher, & en disposer d'autres pour remplacer les vuides que les premières feront; & savoir conserver par préférence une branche de faux bois, quand elle est vigoureuse & voisine du corps de l'arbre: cela se pratique quelquefois à l'égard des pêchers.

Quant au tems de la taille, on peut tailler les arbres aussi-tôt après la chute des feuilles, & on peut continuer de les tailler pendant l'hiver: on doit néanmoins excepter certains arbres comme les pêchers, les abricotiers, dont on peut différer la taille jusqu'au tems de la fleur, de peur que l'hiver n'endommage les boutons en taillant ces arbres. Pendant cette saison: il faut excepter encore ceux qui poussent une grande quantité de bois, & dont il faut différer la taille jusqu'à ce que la sève ait mis tout en mouvement.

Seconde TAILLE. Elle se fait à la seconde année après que les arbres ont été plantés; c'est alors que l'on commence à distinguer les branches à bois d'avec celles à fruit: on doit couper celles-ci plus courtes que les autres; on ravale celles qui ont pris trop de nourriture, & qui ne viennent pas comme il faut. En un mot, pendant les deux premières années, on doit s'appliquer à faire prendre à l'arbre une bonne figure.

Troisième TAILLE. Elle se fait à la troisième année: en celle-ci on dispose l'arbre à donner du fruit. Pour cet effet, on doit 1°. conserver les branches les mieux nourries & les mieux placées.

2°. En les taillant, il faut en laisser ce qu'on juge que l'arbre en doit porter: à l'égard des branches à fruit, les pincer s'il y en a trop, & en retrancher toutes les chifonnes: ce sont de petites branches déliées qui ne donnent ni bois, ni fruit.

3°. Disposer les branches que l'on compte devoir être à bois, de manière qu'elles pousfent dans l'endroit le plus vuide de l'arbre, & pour cela on en coupe une courte entre deux longues, afin qu'elles garniffent le milieu; & parmi les deux ou trois nouvelles qui naiffent de la branche coupée l'année précédente, on conferve la plus groffe pour bois: c'est celle d'en-haut.

4°. Placer les branches à fruit qui viennent ordinairement au-deffous de la branche à bois, de manière qu'elles ne fe nuiffent pas les unes aux autres.

5°. Si celles qui ont repouffé font foibles à leur extrémité, on les recoupe au même endroit qu'elles avoient été coupées, fans leur laiffier de sortie; car alors la fève retrograde & fortifie les yeux qui font fur la branche, ce qui s'appelle tailler en *moignon*: si au contraire elles font un peu fortes & qu'elles ne puiffent pas s'arrêter à fruit, on leur laiffe un œil, afin qu'une partie de la fève fe jette par cette sortie, & faffe tourner à fruit les branches au-deffous, ce qu'on appelle *couper en ergot*.

6°. Lorsque des branches à bois entrent au-dedans de l'arbre, où elles pourroient faire de la confusion, on doit couper à l'épaiffeur d'un écu la branche que l'on veut ôter, c'est-à-dire, qu'on ne laiffe du bois que l'épaiffeur d'un écu, afin que la fève jette des deux côtés: par-là de deux branches fortes il en renaît deux foibles qui fe mettent à fruit, & on garnit l'arbre des deux côtés également. La taille en pied de biche, c'est-à-dire, figurant une ovale au bout de la branche coupée, fait le même effet, car la fève ne trouvant plus de branches à remplir, perce pour donner une ou deux branches à fruit.

Quelquefois d'une branche qui devoit être à fruit, on est obligé d'en faire une branche à bois; & c'est, lorsque celle qu'on attendoit pour bois, vient plus foible que celle d'au deffous: alors on la laiffe longue & on la compte pour branche à fruit.

Voyez ce qui peut avoir encore rapport à cette matière à l'article de la *Plantation des Arbres*. Voyez encore quelle doit être la taille des *Pêchers*, *Avricotiers*,

cotiers, *Pruuniers*, à l'article de chacun de ces arbres.

TAILLE de la Vigne. Voyez VIGNE.

TAILLE des fruits à pepin. Selon les observations de Bradley, les fruits à pepin souffrent beaucoup quand on les taille: il vaut mieux, selon lui, ne pas se servir si souvent de la serpette, & arracher les bourgeons qui produiroient des branches gourmandes, lorsqu'ils commencent à paroître, que d'attendre qu'elles foient crûes entierement pour les détacher de l'arbre. Comme c'est au mois de Mai qu'on peut connoître quels font les bourgeons utiles, c'est-à-dire, qui formeront des branches à fruit, ou qui serviront à remplir les vuides des espaliers, c'est alors qu'il faut décharger les arbres de tous les bourgeons que l'on croit inutiles: bien plus, à l'égard des poiriers & autres à pepin qui ne doivent porter qu'au bout de deux ans; on doit laiffier tous les ans sur l'espalier des branches qui puiffent fe succéder les unes aux autres pour donner du fruit; car les mêmes branches ne peuvent produire qu'une seule fois: ainsi il faut les ôter pour faire place à d'autres. De sorte que sur un espalier bien gouverné, on doit voir le bois de trois états; l'un chargé de fruits; l'autre destiné à se nouer pour fleurir, ce que le bourgeon fait connoître; & le troisiéme, qui consiste en de nouvelles branches qui deviendront utiles à leur tour.

Il arrive quelquefois que malgré le soin qu'on a eu de tailler les arbres fruitiers, sur-tout les pommiers & poiriers, & de déchauffer leurs racines pendant l'hiver; on voit tomber en quantité les fruits noués après que la fleur est passée. Pour aller au-devant de la perte de ces fruits, on doit percer l'arbre dans la tige, & à demi-pied de terre, avec une tariere ou vilebrequin jusqu'à son centre & point au-delà; on chasse un coin de bois de chêne de la même longueur dont on a percé l'arbre dans cette ouverture, & le faire parvenir à coup de maillet jusqu'au cœur de l'arbre: avec le tems il se forme une espece de croute qui couvre la tête du coin, & on ne le voit plus; par

ce moyen l'arbre retiendra ses fruits , mais bien plus les années suivantes que la première.

TAILLES (les) sont des impositions qui se lèvent tous les ans pour le Roi & pour soutenir les charges de l'Etat. En France elles sont réelles & personnelles , parce qu'elles s'imposent tant par rapport aux biens qu'un taillable possède , que par rapport au gain qu'il fait par son travail & son industrie. En Languedoc , Provence & Dauphiné elles sont purement réelles & ne se lèvent que sur les héritages roturiers , soit que celui qui les possède soit noble ou non.

Les Tailles réelles & personnelles se payent par les Habitans roturiers des Villes non franches, Bourgs & Villages , à proportion des biens du taillable. Les gens exempts de la Taille sont les Gentilshommes & les annoblis, les Bourgeois de Paris , les Officiers de Cours Souveraines, les Secrétaires du Roi, les Officiers des Sièges Préfidiaux, & de toutes les autres Jurisdictions Royales, ceux qui ont douze enfans. Les Exempts des Tailles, à raison de leur demeure dans les Villes franches, ne doivent faire aucun trafic pour jouir de leur privilège, si ce n'est du revenu de leur terres, & ils ne peuvent tenir des terres d'autrui à ferme : ce sont les Elus qui, en conséquence des ordres qu'ils ont reçus touchant la somme qu'ils doivent lever, font le rôle des Tailles, par lequel ils cotisent les Villes, Bourgs & Villages dans l'étendue de leur Election, & envoient ensuite ces rôles à chaque Paroisse, laquelle élit tous les ans , pour la levée du nouveau rôle, des Collecteurs des Tailles d'entre les Habitans de la même Paroisse. Les Collecteurs sont obligés de faire les rôles de leurs Paroisses, & de cotiser chacun des habitans à proportion de ses facultés: ils doivent encore lever les deniers, & les porter aux Receveurs des Tailles de chaque Election.

Les Bourgeois des Villes qui demeurent à la campagne y sont sujets, à moins qu'ils ne résident sept mois de l'année à la Ville, mais on ne peut pas les mettre à la taille lorsqu'ils ne font valoir que leurs jardins, clos & vignes, & qu'ils les font valoir par

des gens taillables. Les Bourgeois des Villes franches peuvent faire valoir une de leurs fermes dans une seule Paroisse de leur Election jusqu'à concurrence de ce qu'une charue peut exploiter; mais il faut qu'ils prouvent qu'ils sont Bourgeois de cette Ville franche par les quittances de Capitation, celles du loyer de leur habitation, celle de la taxe des pauvres, 1^o. Les Ecclésiastiques peuvent, sans payer la Taille, faire valoir dans une seule Paroisse une ferme jusqu'au labour de quatre charrues, pourvu que ce soit un bien d'Eglise, ou le leur propre, mais en ligne directe. Les Curés peuvent également faire valoir les dixmes de la Paroisse, & les héritages affectés à la Cure. 3^o. Les Gentilshommes peuvent faire valoir quatre charrues en un seul domaine dans une seule Paroisse : les Officiers chez le Roi font le labour de deux charrues, pourvu qu'ils soient employés dans l'Etat, & qu'ils fassent réellement le service.

La Taille Seigneuriale est une Taille dûe au Seigneur dans quelques Coutumes, & qui à lieu quand il est prisonnier dans une juste guerre; 2^o. quand il fait son fils aîné Chevalier, & quand il marie sa fille à un Gentilhomme.

TAILLIS, Soins que doit avoir le Propriétaire d'un Taillis, 1^o. Il doit avoir attention qu'à mesure qu'il fera abattre les Taillis, il y ait des Ouvriers, qui en même-tems exploitent les bois, tant en fagots qu'en bois d'équarrissage : on commence ordinairement à couper les Taillis avant les grois bois, on les coupe en Octobre: tout l'ouvrage doit être fini en Décembre afin d'avoir la liberté d'abattre les grands arbres, & que les Ouvriers aient le champ libre pour les exploiter.

2^o. La seconde année après la coupe, il doit éclaircir & émonder les jets que chaque souche aura poussés,

3^o. Cinq ou six ans après la première coupe, il doit examiner si les souches ne sont pas trop fournies, afin d'en retrancher les branches superflues, & de tout ce qui feroit obstacle à leur accroissement: mais il ne doit employer pour cela que des personnes sûres, de crainte qu'elles ne gâtent par ignorance ou par malice

les branches qui méritent d'être réservées : ces branches retranchées lui fourniront assez de bourrées pour payer le double de la dépense.

4°. Il ne doit pas laisser venir les Taillis trop vieux, de crainte que les fouches ne soient plus en état de repousser, comme il arrive lorsqu'on a laissé passer trente années sans les couper. Rien n'est plus préjudiciable aux bois, que de n'en couper les branches que quand elles ont une certaine grosseur ; tous les bourgeons des fouches ne peuvent plus pousser, sitôt que l'écorce a acquis par l'âge une certaine épaisseur, & il faut que la fouche périsse. En effet, ce n'est pas toujours de la grosseur de la tige que dépendent les jets qui doivent repousser sur la branche, mais bien plutôt de son âge qui rend l'écorce plus ou moins pénétrable aux bourgeons qu'elle contient.

5°. Lorsqu'il voit que les fouches s'élevent de plus d'un pied & demi de terre, il doit les rabaisser en les faisant couper au rez de terre, alors elles repoussent moins de jets à la vérité, mais qui sont plus forts & plus nourris, ce qui rend le bois infiniment plus beau ; car enfin, quoiqu'on fasse, la terre n'a qu'une certaine quantité de sucs, & ne peut pas en donner davantage : sans cette attention les fouches d'un taillis qui a été coupé plusieurs fois, poussent tant de rejettons, que ne pouvant les nourrir tout à la fois, ils demeurent petits, & le bois ne parvient jamais à une grosseur raisonnable.

TALES. On entend par ce terme des fleurs qu'on multiplie, en éclatant leurs plantes en racines.

TALLEVANNES. Sortes de longs pots de grès où l'on met du beurre quand on a fait la provision.

TALMOUSES. Faites bouillir dans une casserole la valeur d'un verre d'eau avec un demi quarteron de beurre & un peu de sel : quand l'eau bout, délayez-y bien deux cuillerées de farine : la pâte étant ferme, ôtez-la du feu, & délayez-y quelques jaunes d'œufs, & avec un morceau de fromage à la crème bien égouté ; faites des abbaisses de feuilletage ; mettez-les sur des moules à petits pâtés ; de façon qu'elles débordent ; mettez sur chacune un petit morceau de la pâte à

fromage, enveloppez-la avec ce qui déborde de l'abbaïsse : dorez-les avec un œuf battu, & mettez-les au four, mais à feu modéré.

Talus de gazons. On appelle ainsi ce qui forme le revêtement des boulingrins, ainsi que le renforcement, il doit avoir la pente un peu douce.

TAMARINS. Espece de pruneaux qui viennent sur un arbre dans les Indes ; les bons doivent être noirs, moelleux, en pâte assez dure, d'un goût aigrelet. Ils sont laxatifs & astringens, calment le grand mouvement des humeurs, purgent doucement la bile & les humeurs recuites : leur décoction est un bon remède dans les fièvres tierces. La dose est depuis demi-once à une once, & en décoction depuis deux onces jusqu'à trois.

TAMARIS. Arbre qui croît dans les pays chauds ; on se sert principalement de son écorce pour les remèdes, parce qu'elle remédie aux affections de la rate. Six onces de cette écorce dans une décoction de six pintes d'eau réduite à la moitié, est fort salutaire contre l'hydropisie & les affections catarrheuses.

TAN. On appelle ainsi l'écorce des chênes réduite en poudre menue dans un moulin, ou à force de pilons : on s'en sert pour préparer les cuirs, sa qualité est d'en resserrer les pores, le meilleur est celui qui est nouvellement fait.

TANCHE. Poisson de la figure de la carpe, mais ses écailles sont plus petites & plus jaunes ; elle a de petites écailles très-glissantes, deux nageoires auprès des ouïes, deux autres au ventre, une sur le dos fort courte & sans aiguillon, une autre auprès du trou des excréments : elle est longue d'environ un demi pied, grosse comme le bras, & d'un naturel fort vif. Elle habite ordinairement dans les eaux bourbeuses & dormantes : elle est estimée pour le goût & la fermeté de sa chair ; elle peuple beaucoup, mais comme elle ruine le fond de l'étang, on ne doit pas se soucier d'y en jeter, cependant on y en trouve toujours assez.

Manière d'accommoder les Tanches. 1°. En friture : mettez vos Tanches dans l'eau bouillante, mais hors du feu ; laissez-les y un moment, c'est ce

qu'on appelle les faire limoner : essuyez-les bien, vuidez-les, fendez-les par le dos, poudrez-les d'un peu de sel & de farine, & faites-les frire.

1^o. En fricassée au blanc, pour cela limonez-les, vuidez-les, coupez la tête, fendez-la par le milieu : coupez vos Tanches en six ; lavez-les bien ; faites fondre du beurre dans une casserole sur un fourneau ; mettez-y les Tanches avec champignons, sel, poivre, bouquet, oignon piqué : passez le tout ; mettez-y un peu de farine ; mouillez d'un peu d'eau chaude ; jetez dans la fricassée une chopine de vin blanc qu'on a fait bouillir ; délayez trois ou quatre jaunes d'œuf avec du verjus, & liez la fricassée avec ; ajoutez un peu de persil haché & de la muscade.

TAPIS de gazon, terme de jardinage : c'est aussi ce qu'on appelle des pelouses. On met des tapis de gazons au milieu des grandes allées & des avenues, dans les bosquets, dans les parterres, & même dans le cours des maisons de campagne.

TARTELETTES. Voyez Crème & petits Pâtés.

TARTRE, Espece de croute qu'on trouve attachée autour & en dedans des tonneaux de vin. Le vin blanc produit un Tartre blanc, & le vin rouge un Tartre rouge ; le blanc est plus pur que le rouge. Tous les Tartres sont astringents & un peu laxatifs : ils lèvent les obstructions, & calment la fièvre : on ne se sert intérieurement que du Tartre blanc & du cristal de Tartre : la dose est depuis demi-dragme jusqu'à trois dragmes.

TAUPES (les) sont de petits animaux tout noirs ; gros à peu près comme un rat, & qui vivent sous terre. Les Taupes font un grand dommage aux prés & aux jardins, car elles renversent la terre par-tout où elles passent, on doit leur faire la guerre : il y a des gens en Normandie qui gagnent leur vie à les détruire. On peut les prendre en vie avec des taupieres qui sont comme des boîtes faites de plusieurs planches de sureau, qui ont une petite planche qui se ferme à peu près comme une souricière ; ou bien on donne dans le trou qu'elles ont fait, quelque bon coup de beche, ainsi que dans les endroits où on les voit remuer la terre.

TAUREAU. Voyez d'abord l'article du bœuf, parce qu'il y a quantité de choses qui conviennent au Taureau comme au bœuf.

Un Taureau pour être bon, doit avoir l'œil noir, éveillé, le regard vif & de travers, les cornes noires, & plus courtes que celles du bœuf, le cou charnu & fort gros, le muffle grand, le nez court & droit, les épaules & la poitrine larges, le dos droit, les jambes grosses, la queue longue & velue, le poil rouge, l'allure ferme.

L'âge où il peut faillir les vaches, est depuis trois ans jusqu'à neuf : on lui fait manger un picotin d'avoine, de l'orge & de la vesce pour donner de l'ardeur : il peut faillir jusqu'à quinze vaches, mais il ne faut pas lui en livrer davantage. On doit employer dans les maladies qui lui surviennent, les mêmes remèdes qu'on a enseignés à l'article du Bœuf.

TEIGNE espece de gale. (remède contre la) 1^o. Il faut saigner & purger le malade : ou faites fondre du beurre frais à petit feu, puis incorporez du soufre blanc en poudre sur des cendres chaudes, en remuant bien jusqu'à consistance d'onguent, dont vous oindrez la tête du malade après avoir coupé les cheveux bien près : couvrez-la d'un linge qui en soit enduit, & qui servira jusqu'à guérison, & frottez-en la tête deux fois le jour, en coupant de tems en tems les cheveux.

Ou faites bouillir de la chair bien salée ; frottez la Teigne avec l'écume, & elle guérira dans huit ou dix jours.

Lui faire prendre de la tisane de racine de patience sauvage trois verres par jour ; 2^o. le purger encore ; 3^o. user du remède suivant.

Prenez des baies de genièvre bien mûres une suffisante quantité : pilez-les, & faites les bouillir avec du sain-doux ; passez ensuite par un linge avec expression, & gardez ce liniment pour l'usage.

On doit commencer par laver la tête avec une forte décoction de feuilles & de racines, de mauve, faite dans l'urine d'une personne saine, ensuite on fera l'onction avec le liniment ci-dessus.

A l'égard des enfans teigneux, il y a des gens qui conseillent un remede bien simple, c'est de faire un bonnet de feuilles de lierre cousues ensemble, & le faire porter à ces enfans; après quelque tems on leur en met un autre.

TEIGNE. Petit ver qui ronge les étoffes, meubles & habits. Le remede pour l'empêcher est de bien battre les tapisseries & rideaux de laine avant que les papillons jettent leurs œufs, c'est vers le milieu de l'été, & de ne les remettre en place qu'après avoir fait crever les Teignes & les papillons avec la fumée de tabac que l'on fait brûler dans un réchauf.

Autre remede. Prenez une partie d'huile de térébenthine, & deux parties d'esprit de vin, pour donner de l'activité à la liqueur: mêlez bien le tout ensemble; ensuite humectez une brosse ou vergettes de cette composition; passez-la légèrement sur les meubles, tapisseries, fauteuils, houffes, bois de lit, & les jointures: l'odeur forte de la térébenthine fait mourir les Teignes, & crever leurs œufs, & aucun insecte, même punaises & puces n'osent en approcher. Cette opération doit se faire au mois d'Avril, mais il faut fermer exactement les portes & fenêtres, & boucher la cheminée: le lendemain matin on ouvre tout pour donner de l'air; au mois d'Août on doit faire la même opération. Pour garantir les habits ferrés dans les armoires, on imbibe de cette liqueur quelques feuilles de papier que l'on place entre quelques-uns des plis.

TEIN. Pour nétoyer & blanchir le tein du visage. Prenez de l'eau où l'on ait fait bouillir de la farine de froment; ou bien faites une infusion de mie de pain blanc trempée dans de l'eau-de-vie ou du vin blanc; & lavez-vous en le visage. Voyez Pommade pour le Tein.

TEINTURE. C'est l'extraction ou séparation que l'on fait de la couleur d'un ou de plusieurs mixtes, & l'impression qu'elle fait dans quelque liqueur qui emporte une portion de leur plus pure substance: on en fait de diverses sortes.

TEINTURE de roses. Prenez une once de roses rouges séchées; mettez-les infuser dans trois livres d'eau

de fontaine tiède; ajoutez-y deux dragmes d'esprit de vitriol & de soufre; exprimez & filtrez le tout; elle arrête les diarrhées & le crachement de sang, on peut la prendre en maniere de ptisane.

TEINTURE thériacale. Prenez quatre ou cinq onces de thériaque: mettez-les tremper pendant quelques jours dans douze ou quinze onces d'esprit de vin, puis filtrez la liqueur. La dose est d'un scrupule jusqu'à deux dragmes.

TEINTURE de quinquina. Pulvérissez grossièrement quatre onces de quinquina: mettez-les dans un matras: versez-y de l'esprit de vin jusqu'à ce qu'il surpasse la matière de quatre doigts; adaptez dessus un autre matras: luttez les jointures; laissez le vaisseau pendant quatre jours. & remuez de tems en tems, puis filtrez cette teinture rouge par un papier gris, & gardez-la en bouteille. Cette teinture est très-propre pour guérir les fièvres intermittentes; si on en prend environ dix gouttes ou tout au plus une dragme dans du vin, trois fois le jour pendant quinze jours.

Il y a aussi la Teinture d'antimoine & la Teinture de tartre.

On appelle aussi Teinture la couleur qu'on donne aux étoffes & à d'autres matières.

TEMOINS. On appelle ainsi ceux que l'on fait appeler en Justice pour déposer ce qu'ils savent d'un fait contesté entre les Parties. Toutes personnes de l'un & de l'autre sexe peuvent être Témoins, il faut excepter les enfans, les insensés, les personnes infâmes ou perdues de réputation.

Celles qui sont intéressées aux faits qu'on veut prouver; ceux qui sont parens ou alliés, ou amis, ou ennemis, ou Domestiques des personnes intéressées; à moins, à l'égard de ces derniers, qu'il ne s'agisse de faits passés dans l'intérieur de la maison. Dans tous les cas où la preuve par Témoins est reçue, il en faut deux pour le moins: les Témoins doivent être ouïs par leur bouche, après avoir prêté serment de dire vérité. Le Témoin assigné pour déposer doit comparaître, faute de quoi il peut l'être de nouveau, à peine de dix livres d'amende, & ce par Ordonnance

du Juge; & s'il refuse, il y est obligé de la payer même par corps. Les Ecclésiastiques y sont contraints par saisie de leur temporel. En matiere civile on ne peut faire entendre sur chaque fait que dix Témoins. Le Juge ne peut entendre les Témoins qu'en présence du Greffier: les Témoins ne peuvent déposer que sur les faits pour lesquels ils sont appellés.

TEMS. Présages du Tems relativement à l'agriculture. 1°. de la pluie: c'est un signe de pluie dans la journée lorsque le soleil se lève dans des nuages qui le cachent entierement, ou qu'il est rouge; ou chargé de plusieurs couleurs, ou plus chaud qu'à l'ordinaire: c'est signe de pluie pour le lendemain, lorsqu'il paroît dans son cours pâle ou obscur, ou qu'en se couchant, il pousse de longs rayons, ou qu'il se cache dans des nuages blanchâtres; 2°. lorsque la lune est cernée dans son plein; 3°. lorsqu'il fait plus chaud qu'il ne doit, ou que des nuées blanches vont à l'Orient; 4°. quand on se trouve las & assoupi, ou que l'on sent des douleurs de rhumatisme ou des cors au pied, si les corbeaux ou les grenouilles croassent, si les oiseaux de riviere battent des ailes plus qu'à l'ordinaire, si les coqs chantent plus que de coutume le soir, ou à des heures extraordinaires, &c. car il seroit trop long de rapporter tous les autres signes qui sont connus de la plupart du monde.

Présage du beau Tems. Lorsque le soleil se couche clair & net, & qu'il se leve de même sans rayons rompus, & dans un petit brouillard qui s'évanouit; 2°. quand la lune se renouvelle en tems serain, qu'elle est brillante le quatrième jour, & dans son plein.

Autres signes. Les étoiles brillantes, le tems rouge le soir, & blanc le matin; le ciel bordé sur l'horizon cercle blanc & doré; les chauve-fouris qui volent autour des maisons.

Présages de vent; le soleil qui se couche dans des cercles rougeâtres; les étoiles plus brillantes qu'à l'ordinaire, les nuées qui montent en haut, & s'assemblent, le bruissement des forêts.

Présages de tonnerre. Le soleil plus chaud que de coutume, ou en se levant, ou en se couchant, une

nuée épaisse, l'arc en ciel au couchant & le soir.

Présage de la neige: un froid sec sans gelée, un vent de bise. Voyez Hiver & fertilité.

Présages d'un hiver long & rude. Quand il y a eu abondance de gland, que les cochons fouillent la terre en pâturant, que les grues s'assemblent & s'en retournent, la neige fine, les étoiles brillantes, la flamme vive, le charbon ardent, les extrémités du corps froides tout à coup.

Présages de l'année hâtive. Une pluie médiocre au commencement & à la fin d'Octobre, & c'est un présage d'une année tardive, lorsque la pluie ne commence qu'en Novembre.

Présages de fertilité. Lorsqu'on a le tems fort beau pendant l'automne; le printems médiocrement chaud, de la neige dans la saison, point trop de fruits.

Présages de stérilité. Les gelées & rosées hors de saison; le printems & l'été trop humides, une abondance extraordinaire de fèves & de fruits.

TENDON piqué lors de la saignée. On s'en aperçoit par la syncope où tombe le malade: on doit appliquer aussitôt un papier enduit de térébenthine de Venise & un linge par-dessus.

TENESME (le) est une envie fréquente & souvent inutile d'aller à la selle: elle est accompagnée de frissonnemens & de pesanteur au fondement; on ne rend que difficilement les matieres, & en petite quantité: elles sont quelquefois glaireuses & marbrées de sang: les urines sont la même impression sur la vessie, parce qu'elles sont acres & brûlantes. Cette maladie est causée par des matieres fort acres qui irritent le fondement, & le rendent douloureux.

Le meilleur remède à cette maladie est de se faire saigner, de se purger avec de la manne dans du petit lait, ou avec le catholicon double; on doit encore prendre plusieurs lavemens faits avec le bouillon de tripes, ou une décoction de plantain, de lin, & de miel.

Nouvelles observations sur le Tenesme. Dans le Tenesme, le sang se resserre & séjourne dans le rectum, & les glaires qui s'accumulent dans le bas ventre, y

causent de la douleur lorsqu'on est à la selle. Le Tenesme procède des mêmes causes que la dysenterie: il est son compagnon fidèle, & il est lui-même une espece de dysenterie. Il est toujours précédé par le cours de ventre ou la diarrhée; d'où il suit, qu'on doit employer les mêmes remèdes pour le Tenesme que pour la dysenterie, avec cette différence qu'il exige des clysters plus fréquens. On peut aussi mettre en usage les bains que les plus habiles Médecins regardent comme le meilleur remède de la dysenterie, & le mieux approprié aux causes qui la produisent. Au reste cette maladie n'est ni longue, ni mortelle, & la quantité ordinaire des alimens ne lui est pas contraire, comme elle l'est dans la dysenterie: elle sert même à arrêter le flux de sang, & diminuer l'âcreté des humeurs.

TEREBENTHINE. Liqueur qui découle des pins auxquels on fait des incisions. La plus estimée est celle qu'on appelle de Venise: la bonne Térébenthine doit être blanche, transparente, d'une consistance semblable à celle du syrop, d'un goût un peu amer, & d'une odeur forte. On l'emploie extérieurement pour les contusions & les plaies; elle entre dans la composition de plusieurs onguens; elle amollit, résout & nettoie. Elle est bonne pour la toux, la phthisie, les maux de poitrine, la colique néphrétique.

TERRASSES (les) sont des espaces remplis de terre & élevés au dessus du terrain ordinaire; on les soutient par de petits murs haut de quatre pieds: on place ordinairement contre ces murs des espaliers à cause de l'exposition avantageuse qu'on peut donner à ces Terrasses, & le tout fait un très-bel effet.

TERRE. La Terre considérée relativement à la construction des bâtimens, sert à faire de la tuile, de la brique, du carreau, du ciment; elle ne vaut rien pour faire du mortier: cependant à la campagne les Payfans se servent souvent de terre glaise ou forte pour faire du mortier, & pour les murs de clôture. Voyez **TUILE, BRIQUE.**

TERRE (une) est un Domaine ou étendue de pays dont on est Seigneur. On donne aussi ce nom à

tout bien de campagne un peu considérable, soit qu'il soit possédé par un Noble ou par un Roturier. Voyez **Domaine & Maison de campagne.**

Un Seigneur ou un Bourgeois qui passe dans sa Terre la meilleure & la plus belle partie de l'année, la peut faire valoir par lui-même: mais comme un labourage de plusieurs charrues l'occupoit peut-être trop, il doit du moins faire valoir la ferme du principal manoir, pour qu'il y trouve en abondance du foin, de la paille, du bois, les potagers en état, & autres besoins & agrémens.

Dans ce cas, pour voir fructifier ses soins, il doit s'appliquer 1°. à avoir les meilleurs chevaux; toutes ses voitures doivent être composées de chevaux entiers seulement, ou uniquement de jumens, c'est le moyen d'empêcher que quelqu'un de ses Valets ne soit blessé.

2°. Il doit choisir pour sa basse-cour les Valets de charrue les plus laborieux & les plus intelligens, & donner des gages honnêtes; deux suffisent dès qu'ils sont bons.

3°. Ne jamais ménager les fumiers & autres engrais; & s'il n'est pas éloigné de quelque Ville, tâcher d'en amener les boues & des fumiers: au bout de quelques années il s'apercevra de l'utilité de cet engrais, il se verra une plus grande quantité de grains, & de meilleure qualité.

4°. Avoir soin de bien faire labourer & fumer ses terres, son exemple rendra ses Fermiers plus laborieux & plus industrieux.

5°. Augmenter la quantité des fumiers par les chaumes qu'on répand dans les cours, par des bruyères que l'on fait couper par les pauvres du Village: faire curer les mares d'eau lorsqu'elles sont pleines de boue, & mêler ces boues avec les chaumes, les bruyères, &c. & laisser pourrir cette terre pendant deux ou trois hivers, cela fait un engrais: à l'égard des autres engrais qui se font par la marné ou par la chaux, il faut suivre l'usage des lieux.

6°. Acheter dans les années abondantes les grains nécessaires pour la maison & pour l'écurie, mais lorsqu'

qu'il a des denrées à vendre, il faut toujours avoir les greniers ouverts, c'est-à-dire, ne jamais refuser de vendre au prix courant. On accoutume les Marchands à venir, & lorsque le prix des grains monte, rien ne reste : en vendant en tout tems, on profite des différentes révolutions, & on a plus de profit qu'en gardant toujours : car les grains, comme les autres denrées, se gâtent à la longue.

Nouvelle maniere de faire valoir une Terre, ou un bien de campagne.

On ne connoit ordinairement que trois manieres de faire valoir une terre : 1°. en donnant le bien à bail à ferme ; 2°. en le donnant à moitié fruits ; 3°. en le faisant valoir par soi-même.

Un Cultivateur très intelligent, après avoir examiné cette matiere avec beaucoup d'attention, a prouvé par de solides raisons qu'il y avoit des inconvéniens notables dans ces trois manieres : c'est ce qu'il démontre dans divers Mémoires qu'il a fait insérer dans le Journal *Œconomique*.

Et 1°. quant à l'usage où sont une infinité de gens de donner à bail leurs Terres à des Fermiers, il prétend que cette maniere ne peut que détériorer les biens de plus en plus. Il soutient, & avec fondement, qu'un Fermier, quelque laborieux qu'il puisse être, ne fait jamais à un bien affermé les réparations ni les améliorations nécessaires, comme il le seroit, si la Terre lui appartenoit en propre ; car ce Fermier n'ignore pas que s'il fait produire à sa ferme plus que de coutume, il excitera la jalousie de ses voisins ; que le Propriétaire cherchera à en tirer avantage : que des envieux lui viendront faire des offres plus considérables ; que les Collecteurs des Tailles augmenteront sa part des impositions, dès qu'ils verront qu'il fait bien ses affaires. Ce Fermier risque donc d'avoir travaillé pour un autre, de ne pas même retirer les avances : en effet, tout le monde fait que les améliorations d'une Terre, très-couteuses sur-tout dans les commencemens, ne rapportent pas tout de suite un revenu proportionné à la premiere dépense, & qu'il s'écoule trois ou quatre ans avant qu'il puisse retirer le fruit de son travail.

De plus, un Fermier bien loin de faire de nouvelles améliorations, néglige souvent les nécessaires. Si, par exemple, les prairies d'une ferme viennent à se détériorer, les Fermiers n'ont point coutume de changer de prés, & d'en faire de neufs à la place des anciens ; ainsi ces prés n'étant plus si abondans en herbe, ne peuvent plus nourrir autant de bestiaux qu'auparavant.

À l'égard du second moyen de faire valoir un bien, qui est de le donner à moitié fruits, il en résulte encore un grand inconvénient. Comme la dépense des améliorations se partage alors de même que les produits entre le Propriétaire & le Fermier, celui-ci évite toujours d'en faire, parce qu'il n'est pas toujours assuré de jouir du fruit de sa dépense & de son travail. & qu'il dépendra du caprice du Maître de l'en priver : ce Fermier se contentera donc de suivre la méthode usitée, & n'entreprendra rien de nouveau pour améliorer le bien.

Enfin, la méthode de faire valoir son bien par soi-même, c'est-à-dire, de le faire travailler sous ses yeux par des domestiques, trouve des difficultés insurmontables dans une infinité de personnes ; car dans ce cas, il faut que le Maître soit le premier levé, & le dernier couché, qu'il ait plus de peine que le dernier de ses Valets ; qu'il soit à la tête de tous les travaux champêtres, pour les diriger comme il le désire, & animer son monde par sa présence. Or on voit que cette méthode ne peut convenir qu'à un Campagnard d'une fortune médiocre, & que la nécessité force à de si durs travaux. Ce n'est pas tout : malgré sa bonne volonté & ses fatigues, dès qu'il n'est pas à son aise, il ne pourra pas faire les dépenses nécessaires pour améliorer son bien, & le mettre sur le pied dont il a besoin. Par exemple, s'il n'a pas le moyen de faire clore ses prés, sur-tout lorsqu'ils sont confondus avec des prairies communes, & livrés à tous les bestiaux du canton : s'il faut des arrosemens, ils occasionneront des dépenses ; si les terres sont d'une qualité médiocre, il faut des engrais, des bestiaux, &c. Bien plus, si un homme n'est pas d'une condition à vivre du matin au

soir avec les Domestiques qu'il emploie à l'exploitation, & à être présent à leurs travaux, ils ne feront pas la moitié de l'ouvrage, où ils le feront mal, & voleront le Maître autant qu'ils le pourront ; & c'est ce qui rebute toutes les personnes qui font travailler leurs Terres par eux-mêmes, c'est-à-dire, par des Domestiques à gages.

L'Auteur, après avoir fait sentir dans un bien plus grand détail les inconvéniens de ces trois sortes de manières de faire valoir un bien, expose quelle pourroit être cette meilleure manière : il fait part sur cela des vûes qu'il a dans l'esprit, & des moyens capables de mettre à exécution sa méthode.

En voici le plan dans toute la précision possible. L'Auteur décide nettement que le parti le plus avantageux est de faire valoir son bien par soi-même avec le secours des Domestiques, mais que c'est, en s'y prenant d'une manière toute différente de celle qui est en usage. Ensuite partant du principe, que l'intérêt est le grand mobile pour animer & encourager les hommes, il développe sa méthode, dont il fait l'application sur un bien de 80 ou 90 arpens, dont il donne le plan topographique ; il suppose ce bien tout d'une pièce ; il veut qu'il soit environné de murs, & il donne la manière de les construire. Comme les bestiaux & les prairies sont le principe de toute l'amélioration d'un bien de campagne, puisque c'est par le moyen des bestiaux qu'on travaille les terres ; que c'est par leurs fumiers qu'on les fertilise, & que c'est par le moyen des prairies qu'on nourrit les bestiaux, il exige qu'il y ait un puits construit dans le milieu de la ferme, & qu'il ait communication avec un étang formé de quelque petite rivière voisine, dont on amène les eaux par des tuyaux de terre cuite qui passent sous les terres ; il veut qu'après du puits il y ait un moulin à vent qui fasse mouvoir des pompes pour élever les eaux du puits, & les porter dans les fossés qui environnent le bâtiment & le jardin ; que ce même moulin élève encore les eaux dans un autre réservoir élevé sur une terrasse, lequel doit contenir 2000 toises cubes d'eau, pour fournir des eaux à toutes

toutes les terres qui sont plus élevées que les canaux, & qui suffiront même pour pouvoir arroser 72 arpens.

Ce même moulin est encore destiné à faire mouvoir des machines pour hacher la paille, & la rendre propre à être mangée par les bestiaux ; & enfin il fait tourner une meule pour rendre le grain nécessaire à la consommation de la maison. L'Auteur regarde ce moulin comme la pièce fondamentale pour la régie d'un bien de campagne, pour procurer les arrosemens & faciliter quantité d'opérations indispensables : il veut qu'il y ait pour la distribution des eaux dans toutes les pièces de terre, des rigoles de dérivation avec des tuyaux ; les rigoles doivent être construites avec du mortier de terre & de chaux, pour que l'eau ne se perde pas tant.

Enfin, après avoir évalué les divers objets de dépense qui entrent nécessairement dans son plan, il fait monter les déboursés pour une telle entreprise, à quatre-vingt-un mille six cents livres.

Selon lui le Propriétaire d'un pareil bien, ne doit point conduire lui-même ses ouvriers dans aucune espèce de travail, ni se charger de leur fournir aucuns instrumens d'agriculture.

L'objet essentiel qu'il doit se proposer est de trouver un homme de campagne bien entendu à la culture de la Terre, actif, laborieux, de bonne réputation, sachant lire & écrire. Dès qu'il l'aura trouvé, il doit faire de cet homme son maître Valet ; lui donner un logement convenable pour lui & sa famille ; lui donner doubles gages : en outre lui donner en propre cinq vaches, dont ce maître Valet lui donnera tous les ans un certain revenu ; la moitié de la volaille qui s'éleva dans les cours de la ferme, mais il en exigera une certaine quantité par année ; les deux tiers du profit des porceaux qu'il fera nourrir ; & il sera tenu de fournir au Maître les graisses, huiles, beurre pour l'entretien de sa table ; un sixième du profit net sur le troupeau, & sur les bêtes de labourage qui seront à sa charge. A l'égard des moutons & gros bestiaux, les pertes, ainsi que les profits, seront

communs, afin qu'il ne tiré pas de la nourriture des uns pour donner aux autres.

De plus, ce Propriétaire fera avec lui un forfait pour que ce maître Valet se charge de sa propre nourriture & de celle des Domestiques dont il aura besoin dans ses travaux : cette nourriture sera fixée à un certain nombre de sacs de différens grains, de tonneaux de vin, ou de boisson commune, de charrettes de bois à brûler, & les herbes & légumes à discrétion.

A l'égard des gages des Domestiques, le Propriétaire les fixera également, mais le maître Valet les choisira & leur donnera les gages qu'il voudra, afin qu'il y puisse trouver un petit bénéfice; il les nourrira à sa table, leur distribuera leur travail, veillera à leur conduite, & il lui sera libre de les congédier s'il en est mécontent. Il aura sous lui deux Valets de charrie, deux Valets de cour, un Berger qui aura soin des troupeaux & des cochons.

Du reste, il sera absolument soumis en tout au Maître du bien; il ne fera rien sans sa permission, lui rendra compte tous les jours des ouvrages qui ont été faits, & le Maître aura la liberté de le renvoyer.

On comprend par cet arrangement, que le Maître du bien pourra le faire valoir lui-même sans en avoir l'embaras, & qu'il aura la liberté de vaquer à ses affaires ou à son amusement; & d'un autre côté, qu'en rendant la situation de son maître Valet aussi aisée, celui-ci sera d'autant plus porté à s'attacher à son Maître, que son poste sera plus avantageux; mais on voit en même tems par la nature de ce plan, quoique l'Auteur ne le dise pas, que le Maître du bien doit faire sa principale habitation dans son domaine.

Le même Auteur veut en outre que le Propriétaire d'un tel bien fasse à l'entrée extérieure de la ferme trois bâtimens, & qu'il y loge trois pauvres familles un peu nombreuses, destinées à la culture de ses terres; mais qui travaillent pour leur compte, & ne feront point à ses gages. Chacune de ces familles aura à elle en propre cinq vaches, quatre porcs, quelques

oies & quelques canards, mais point de poules. Le Maître du bien fournira à ces trois familles l'argent nécessaire pour le premier achat des vaches; mais chaque famille, de même que le maître Valet, lui donneront chaque année cinquante livres de profit net par chaque vache. Elles seront chargées de tous les événemens qui pourroient survenir à ces bestiaux, mais tout le profit qui en proviendra leur demeurera en propre. Le Maître leur donnera les fourrages nécessaires à tous ces bestiaux, c'est-à-dire, qu'outre les regains il leur donnera trente quintaux de foin ou luzerne pour chaque vache, avec autant de paille hachée au moulin, sans celle qu'il leur faudra pour la litière. Chaque famille sera tenue de conserver les fumiers en tas dans la cour du bâtiment qu'elle occupe, & d'aider à les charger pour être portés dans les terres que chacune aura pour son lot à cultiver. On portera dans ces lots ou portions les fumiers des bergeries, des bœufs, vaches, cochons, qui seront dans l'enceinte intérieure à la garde du maître Malet, qui s'en retiendra ce qu'il faut pour les jardins & les prairies.

Sur les quatre-vingt ou quatre-vingt dix arpens de terre, il veut qu'on en mette soixante en terres labourables, destinées à produire des grains & des légumes, & qu'on en seme trente chaque année en bled froment.

Chacune de ces trois familles aura à cultiver vingt arpens de terre labourable, divisés en quatre lots ou portions de cinq arpens chacun: de ces vingt arpens que chacune aura, elles en mettront toutes les années dix en bled froment, & dix en haricots, fèves ou bled de Turquie, suivant que le Maître le jugera plus avantageux: après la récolte du froment, on ne mettra en navets que cinq arpens, & les cinq autres seront destinés à la pâture des moutons. Le maître Valet sera tenu de faire labourer à la charrue ces vingt arpens, d'arroser & de labourer légèrement les cinq dont on vient de parler, & il les herfera ensuite, afin d'y faire pousser les grains de bled qui y seront répandus & les herbes.

Les trois familles de leur côté seront tenues de semer de grain chacune leurs vingt arpens, de les herfer,

de les sarcler. Lorsque les bleds seront mûrs, elles en feront la moisson, en couperont les épis au haut de la tige, les chargeront dans de grands sacs sur des charrettes, qui les amèneront à la grange, & faucheront les pailles qui seront restées; mais ce sera le maître Valet qui sera tenu de faire faire ces charrois; elles nettoieront le grain au moulin; faucheront & faneront les foins, tant la luzerne que regains. Tels sont à peu près les travaux que ces familles feront tenues de faire, moyennant quoi le Maître du bien leur abandonnera la cinquième partie des grains de la récolte.

Après la récolte des bleds, il veut qu'on sème sur la quantité de quinze arpens de chaume, du petit tresse; qu'ensuite on arrose la terre tous les quinze jours, qu'on la labore légèrement, & qu'on la herse, qu'on y fasse passer les moutons dessus pour en briser les mottes, dès que les herbes auront poussé, cette pâture sera excellente pour les animaux.

A l'égard des quinze autres arpens de chaume, il veut qu'on y sème des navets sur la fin d'Août, après qu'on aura labouré la terre; & ce, pour servir de nourriture pendant l'hiver aux bœufs, aux vaches, aux moutons, &c. Il prétend que ces navets deviendront prodigieux; & comme dans la distribution qu'il a faite des terres, il a placé dix petits clos ou champs d'un arpent environ chacun, deux contre les bâtimens ou le manoir: il en destine deux; l'un, pour semer du bled de Turquie pour les bœufs, & l'autre, pour y semer des citrouilles, qui serviront à engraisser les cochons pendant l'hiver; à l'égard des huit autres, il en destine quatre à faire des prairies à regain, & les quatre autres pour faire des luzernes; mais il y en aura de ces quatre qu'on mettra en chenevière, & à son tour en luzerne quand on voudra le renouveler.

Par-là, l'Auteur de cette méthode pourvoit abondamment à la nourriture de tous les bestiaux, soit en été, soit en hiver.

Il y a encore dans le plan de l'Auteur plusieurs autres particularités & détails intéressans que nous omet-

trons pour ne pas rendre cet article trop long: nous en avons dit assez pour faire sentir combien ce plan mérite d'être examiné de près par les Cultivateurs. Venons aux produits qu'on doit en espérer. L'Auteur prétend, que si un bien est administré de cette manière; que la terre y ait été bien préparée par les labours, bien amandée par les fumiers, & bien entretenue par les arrosemens on pourra, 1°. quant au bled, compter sur 300 septiers chaque année pour les trente arpens; ainsi ces familles auront 60 septiers de bled à elles trois, ce qui fera 10 septiers pour la portion de chacune; ainsi il en restera 240 septiers pour le Maître, à moins d'accidens bien extraordinaires, ce qui lui fait d'abord un produit de 3600 liv. nettes, & exemptes de tous frais de récolte, à mettre le bled à 15 liv. le septier.

2°. Il fait monter le produit des haricots, féverolles, bled de Turquie qui viennent dans les trente autres arpens de terres labourables, qu'il regarde comme en jachères, à 27000 livres; sur laquelle somme séduisant le cinquième pour la portion des familles, il en restera pour le Maître une somme de 21600 liv. ou au moins 18000 liv. au cas qu'on jugeât à propos de faire moitié féves, moitié bled de Turquie; car cela opéreroit la diminution d'un tiers sur la moitié du produit. Voyez HARCICOTS.

Il fait monter le profit des bestiaux à 2000 liv. il prend cette somme le produit des vaches que le Maître a fournies à chacune de ces familles.

Enfin on voit que par son calcul, le revenu net d'un tel bien monte à 27200 liv. il assure qu'on peut toujours compter sur 24 à 25000 liv. année courante: & cela, quoique les déboursés nécessaires pour mettre la terre en cet état ne fussent montés qu'à 81600 liv. comme il le fait voir, très possible par le détail où il entre des divers objets de dépense: c'est, comme chacun peut s'en convaincre, retirer l'intérêt de son argent à 30 pour cent.

Il ne faut point entrer en ligne de compte les autres produits, tels que ceux de la volaille, des pourceaux, du jardin, du poisson des fossés; il laisse pour com-

penfer les dépenses casuelles, ou pour aider à payer les gages des Domestiques, toutes choses néanmoins, qui servant à l'entretien de la table du Maître, ne peuvent que diminuer sa dépense.

A l'égard du jardin, l'Auteur veut qu'il fasse un objet à part, que le Jardinier vive en son particulier avec sa famille & ne dépende que du Propriétaire; que son principal soin sera de cultiver le jardin, & d'y faire venir tous les arbres fruitiers & les herbes potageres, mais il veut qu'il soit chargé d'arroser les luzernes & les prés à regains, &c.

L'Auteur se doutant avec quelque raison, que le produit auquel il fait monter ce bien paroîtra une chose impossible, prie les personnes qui ont du bien à la campagne, & avant que de porter leur jugement sur cette prétendue impossibilité, de faire un petit essai de sa Méthode dans quelque jardin, sans rien omettre de ce qu'il recommande touchant la culture des légumes, & sur-tout les arrosemens.

Bien plus nous croyons pouvoir ajouter, que puisqu'on a 80 arpens produisant 24 à 25000 liv. selon la méthode de l'Auteur, rien ne seroit plus avantageux à l'agriculture que de faire cet essai sur un espace plus considérable qu'un jardin: ainsi, en supposant que le Maître d'un bien de campagne ait à la portée de sa maison, ou de son principal manoir, quelque piece de terre un peu considérable, comme de cinq arpens, & dans lequel il pourroit faire amener de l'eau facilement, il ne doit pas hésiter de faire l'essai de cette méthode. 1°. Selon le système de l'Auteur, il seroit clorre sans beaucoup de dépense ce terrain; il pourroit faire tout autour un petit fossé de trois pieds de profondeur & de deux de largeur dont on rejetteroit la terre à mesure du côté de l'enclos ce qui feroit un talus sur lequel on seroit venir de plant une haie vive, qui ôteroit tout accès aux animaux & même aux hommes: on seroit dans ce terrain les divisions nécessaires & selon la méthode de l'Auteur, pour séparer les portions de terre qui seroient pour les grains d'avec celles qui sont destinées à d'autres productions. On comprend que

le Maître de ce clos seroit faire les travaux nécessaires par les mêmes Domestiques qui travaillent dans les autres parties de son bien, qu'il en seroit quitte pour le salaire de quelques journées de plus dans le tems des travaux. Il y a lieu de croire qu'il seroit dédommagé de sa dépense, puisqu'enfin s'il est possible d'exécuter en petit la méthode de l'Auteur, & si 80 ou 90 arpens produisent au moins 24 à 25000 liv. de revenu; cinq arpens peuvent produire quinze cens livres, & ce n'est pas avoir travaillé en vain.

TERRES, culture des terres. Principes sur la culture des terres.

Avant toutes choses, il faut considérer les qualités de la terre que l'on a à cultiver. Une bonne Terre doit être de couleur noire, grisâtre, tenir un peu aux doigts quand on la manie, répandre une odeur agréable après la pluie, n'être pas trop fangeuse par les eaux dont elle est arrosée; avoir deux ou trois pieds de profondeur de bon fond, quoique pour les bleds & grains un bon pied suffit. Enfin, on juge que le fond d'une Terre est bon, quand ses productions sont vigoureuses & nombreuses, les prés abondans, les plantes larges & épaisses, les arbres de belle venue & poussant de beaux jets.

Les terres sont de plusieurs sortes. 1°. Les Terres fortes ou franches; la terre de cette espèce est substantielle & onctueuse; elle tient aux doigts quand on la manie, sa couleur est d'un jaune noirâtre, celle-ci est meilleure que celle d'un jaune clair: ces sortes de Terres sont excellentes pour le bled froment & autres grains, & il leur faut peu d'amandemens. On appelle aussi Terres fortes celles qui le sont trop, comme la Terre argilleuse, qui est gluante, lourde & tenace, difficile à cultiver, de couleur jaune, & la Terre glaise qui est massive & visqueuse.

2°. Les Terres fortes, sablonneuses & pierreuses: celles-ci demandent des labours profonds & en beau tems.

3°. Les terres humides: elles sont stériles dans les années pluvieuses; on pare cet inconvénient, en y faisant des fossés pour faire écouler les eaux.

4°. Les Terres légères & sablonneuses : les plants y périssent dans leurs chaleurs ; on doit y répandre du fumier de vache mêlé avec des boues qu'on a laissés égoutter, & couvrir le fumier de sable, les labourer dans un tems chaud ; on y sème du méteil, du ris, & toutes fortes de légumes.

5°. Les Terres pierreuses : elles sont ordinairement légères ; on doit les labourer dans un tems couvert & un peu profondément, en ôter les pierres le plus qu'il est possible, les fumer avec du fumier de mouton : les Terres qui ont des cailloux noirâtres dont on fait des pierres à fusil, ne valent rien.

6°. Les Terres meubles : ce sont celles qui sont faciles à labourer & qui néanmoins ont de la substance : elles se cultivent facilement : on doit travailler à rendre les terres maniables & douces à force de labour & d'engrais, ce qu'on appelle ameublir.

7°. Les Terres neuves sont des terres portées d'un lieu dans un autre, ou que l'on tire de dessous quelque édifice.

8°. Les Terres novales, sont toutes celles qui ne portoient que du bois ou de l'herbe, & que l'on change par le labour en terre à grain. Voyez NOVALES.

On laisse reposer ordinairement les terres à grain de trois années une, ou seulement la cinquième année, selon que le fonds est plus ou moins gras.

De-là il suit, que toute sorte de Terres ne peuvent pas produire toutes sortes de grains : ainsi pour le froment, il faut des Terres fortes ou du moins limoneuses ; ce n'est que dans ces sortes de Terres qu'il réussit communément. Pour le seigle, il vient parfaitement bien dans une Terre médiocre ou même fort légère : l'orge, l'avoine, le bled farrazin, le millet, veulent des Terres sablonneuses ; ils croissent aussi dans les meilleurs fonds, lorsqu'on a pulvérisé ces grains : enfin le ris demande des Terres grasses & humides.

1°. Les Terres pour être mises en valeur & pouvoir rapporter ont besoin de culture, laquelle se fait par un amendement, des labours & des engrais qui leur rendent une nouvelle substance & de nouveaux

sucs. Les Terres fortes demandent un labour fréquent & profond & un léger engrais : il en est tout le contraire des Terres maigres, lesquelles veulent un fort engrais & un léger labour. Il faut aux premières des charrues bien plus fortes & d'une construction différente que pour les secondes.

2°. Pour que les Terres, qui ont de l'étendue soient bien cultivées, on doit les diviser en trois parties égales, ce qu'on appelle les mettre en soles. On en sème une en bled l'autre en avoine ou menus grains qu'on appelle des mars, & la troisième reste en repos, & comme on dit, en jachère. L'année suivante on sème du bled dans celle qui étoit en jachère : on sème de l'avoine dans celle où l'on avoit mis du bled, & on laisse en jachère celle qui étoit en avoine, ainsi successivement. Voilà pourquoi on dit, qu'il n'est pas permis à un Fermier de dessoler les Terres, c'est-à-dire, de déranger la division qui en a été faite pour porter tel grain telle année, & tel grain une autre : il ne doit pas non plus les dessaisonner ou décompoter, c'est-à-dire, les épuiser par des productions trop fortes pour la qualité du terroir. Mais on doit faire cette division de telle sorte qu'il y ait de l'égalité entre chacune de ces trois parties, afin qu'il n'y ait pas trop d'inégalité entre les productions d'une année à une autre, & que l'on ne soit pas exposé aux inconvénients d'une trop grande infertilité.

Les cultures des Terres, suivant le nouveau système de M. du Hamel, se font dans la partie de la planche qu'on appelle plattebande : ce sont de grands espaces qui séparent les planches, & les planches sont l'espace occupé par les rangées. Cette plattebande comprend la largeur de terre qui n'est point ensemencée entre la rangée extérieure de bled d'une planche jusqu'à une autre semblable rangée extérieure d'une autre planche voisine, & qui lui est parallèle. La largeur qu'on donne à la plattebande, règle la largeur de la terre qu'on doit cultiver en différens tems, depuis que les bleds sont levés jusqu'à leur maturité. La bonne proportion des plattebandes est de les établir d'environ quatre pieds de largeur, dans lesquels n'est pas com-

prise celle de séparations entre les rangées de bled ; mais dans les bonnes Terres cette largeur n'est pas si nécessaire , & on peut diminuer quelques pouces. La largeur entiere de la plattebande de doit pas être la bourée par la charrue , ou par les Cultivateurs dès que les champs sont ensemencés parcequ'il ne faut pas approcher les cultures trop près des rangées des bleds de peur de les déraciner , mais on doit laisser à côté de chaque rangée extérieure une bande de terre d'environ six pouces de largeur qu'on ne labourera pas ; ce qui réduit à trois pieds le terrain que l'on doit cultiver dans la plattebande. Au printemps la premiere culture qu'on doit donner , se fait pour rejeter la terre qui est au milieu des plattebandes contre les rangées de bled ; alors on comble les deux sillons qu'on avoit ouverts avant l'hiver , & l'on en ouvre un nouveau au milieu de la plattebande.

Pour mettre en pratique cette nouvelle maniere de cultiver les Terres , il faut avoir un semoir & une charrue à une roue.

1^o. A l'égard des bleds d'hiver on doit préparer la Terre par quatre labours donnés en des tems secs , depuis le commencement d'Avril jusqu'à la mi-Septembre. 2^o. Heriser ce champ pendant un beau tems , de même que s'il étoit ensemencé. 3^o. Semer bien droit les rangées de froment à l'aide d'un cordeau ; le long duquel on trace un sillon.

Ce sillon dirige la marche du cheval qui tire le semoir , ou bien quand la piece est grande on pique aux deux extrémités des échalas à la distance de quatre ou cinq pieds pour diriger la charrue , & laisser quatre pieds de distance d'un sillon à l'autre , si on ne sème que deux rangées , ou cinq si on en sème trois. 4^o. Ensemencer les Terres après la mi-Septembre. 5^o. Diriger les rangées suivant la pente du terrain , afin que l'eau puisse s'égoutter vers la partie la plus basse. 6^o. Mettre le froment dans des corbeilles que l'on plonge dans un cuvier rempli d'eau de chaux ; remuer ce froment , écumer les mauvais grains qui se portent à la superficie , & que l'on donne aux poulx. 7^o. Répandre le froment passé à la chaux sur le plancher du

grenier , le remuer jusqu'à ce qu'il soit sec. 8^o. Tirer la semence d'un terrain meilleur que celui que l'on veut cultiver. 9^o. Faire marcher le cheval au petit pas dans la voie tracée ; proportionner l'ouverture de la tremie à la grosseur du grain : on doit faire en sorte qu'il ne s'en répande tout au plus que trente livres par arpent de 100 perches quarrées de vingt-deux pieds de longueur. 10. Vers la mi-Mars , faite avec le cultivateur , le premier labour d'après l'hiver. 11. Vers le quinze Avril donner un second labour de la même maniere & achever de remplir les sillons qu'on avoit ménagés pour égoutter les eaux , en sorte que la Terre des plattebandes reste sans sillons. 12. Dès le mois de Mai sarcler les planches ; ce travail n'est pénible que dans les premières années. 13. Vers le 15 Mai donner un troisième labour avec la charrue ; avoir soin de renverser la terre du côté des rangées de froment parceque cette terre donne de la nourriture au froment & empêche qu'il ne se renverse , & commencer à former un sillon dans le milieu des plattebandes. 14. Au commencement de Juin , donner le quatrième labour avec la charrue lorsque les fromens sont prêts à entrer en fleur , & approfondir beaucoup le sillon des plattebandes. 15. Scier le froment dès qu'il est mur. 16. A la fin d'Août labourer les plattebandes & en relever la terre vers le milieu. 17. A la mi-Septembre , répandre la semence avec le semoir , comme on l'a dit ci-dessus. 18. Dans le mois d'Octobre donner un labour au chaume , pour commencer à former les plattebandes ; au reste , pour que les plantes cultivées , suivant cette méthode , profitent de la culture des plattebandes , il faut que leurs racines puissent s'étendre à une distance un peu considérable. On avance ou l'on retarde toutes les opérations , suivant que l'année est plus ou moins hâtive , & on attend qu'elle soit saine & hors d'état de se pétrir. 19. Lorsqu'on veut commencer la nouvelle culture au mois de Mars : on peut semer du bled de Mars , de l'orge , de l'avoine , des pois , de la vesse , du millet , du maïs , &c. mais il faut faire en sorte que la terre ait reçu trois ou quatre labours depuis la

moisson : sinon on doit préférer de semer de l'avoine.

10. Selon cette nouvelle méthode on peut se dispenser de fumer les terres; cependant les engrais ne laissent pas d'être utiles, & dans ce cas on doit répandre le fumier dans les plattebandes vers le mois de Mars & d'Avril, avant le premier labour à la charrue.

Il est démontré par des expériences, que selon cette nouvelle méthode, la récolte qu'on en a retirée est allée en trois ans presque au double de la récolte qu'on a faite sur un champ cultivé à l'ordinaire selon la méthode ancienne.

2°. Il est démontré que par cette nouvelle culture la terre continue d'acquiescer plus de fertilité.

3°. Que les récoltes, dès la seconde année & les suivantes, sont plus considérables.

4°. On a observé d'après les mêmes expériences, que dans les endroits où les travaux ont été mieux exécutés où les terres ont été plus ameublées par les labours, les productions ont fait de plus grands progrès.

5°. Que pour faire de bons labours, il étoit nécessaire d'approfondir beaucoup le grand sillon du milieu de la plattebande, parce que ce sillon étant comblé dans la suite pour former une nouvelle planche, on a une grande quantité de terre meuble & légère immédiatement au-dessous des racines; que pour que les cultures soient bien faites, il ne faut jamais faire travailler les charrues lorsque les terres sont trop humectées.

6°. Que par les instrumens inventés & exécutés par cette nouvelle méthode, c'est-à-dire, les nouvelles charrues & le sémoir, on vient à bout de former & de labourer parfaitement & avec économie les planches: que par le nouveau sémoir, on a la commodité de ne répandre que la quantité de semence qu'on s'est proposé, & qu'il dépose le bled dans les sillons à la profondeur nécessaire, & qu'on ensemeince avec beaucoup de diligence & d'épargne.

7°. Les plantes acquièrent plus de force quand elles sont éloignées les unes des autres, que quand elles sont semées plus épaisses.

8°. Il est encore démontré par plusieurs expériences, que par la nouvelle culture on parvient à faire un meilleur & un plus grand ameublissement des terres; que cet ameublissement est durable, si on a l'attention de l'entretenir par de bonnes cultures faites à propos & avec intelligence.

9°. Que les terres sont beaucoup mieux travaillées & conséquemment que les productions en sont plus considérables, que les récoltes des secondes & des troisièmes années, & des suivantes, sont plus abondantes que celle de la première.

10. Que les bleds cultivés selon la nouvelle méthode, sont moins sujets que les bleds ordinaires à éprouver des dommages de l'intempérie des saisons; par exemple, ils souffrent moins d'une grande sécheresse, parce que les racines étant beaucoup plus longues, s'étendent à une plus grande profondeur dans une terre qui aura été labourée profondément, & qu'elles y trouveront une fraîcheur dont les bleds ordinaires sont privés: qu'ils sont très peu sujets à verser: parce que la grande force des pailles les soutient, & qu'ils résistent beaucoup mieux à l'impétuosité des vents que les bleds ordinaires.

11. Il est démontré que dans ce dernier cas il arrive seulement qu'ils sont simplement panchés: or dans cet état ils ne laissent pas que de croître; cette situation des tuyaux, n'interrompt point comme dans les bleds versés les fonctions des fucs nourriciers, & ils se remplissent également de grains jusqu'à la pointe.

Bien plus, non-seulement il n'y a aucun dommage à craindre pour les bleds simplement panchés & arqués, mais on doit les voir sans inquiétude dans cette situation, parce qu'elle leur est plus favorable que celle qui est perpendiculaire dans le tems de grandes pluies parce que les épis se chargent moins d'eau.

L'Auteur prétend qu'on ne doit pas s'effrayer de tous les travaux qu'il prescrit, & de ce nombre de labours qu'il juge nécessaire: il représente qu'ils se réduisent à deux de plus, parce que tout le monde convient que les quatre premiers labours sont nécessaires, & que le

cinquième & le sixième se fait avec beaucoup de facilité, & en beaucoup moins de tems que les labours ordinaires; que le dernier se fait ordinairement avec un seul cheval attelé à la charrue. Enfin, qu'il si on trouve qu'il y a dans cette méthode une augmentation de frais de travaux, on en est très amplement dédommagé par la récolte.

Enfin, il résulte des expériences faites selon la nouvelle culture, que sur 36 arpens le produit excède de 9279 livres de bled celui de la culture ordinaire, & on le prouve de la manière suivante. La production moyenne de 36 arpens suivant l'ancienne méthode n'est que de trois fois la semence, encore même est-elle au dessous en certaines années. Ces 36 arpens ensemencés avec 8926 livres de bled ont du produire 26778 livres; & comme il faut défalquer 8926 pour les semences, le produit net doit être réduit à 17852 livres. D'un autre côté, on a éprouvé que la récolte de 36 arpens ensemencés avec le semoir de la nouvelle culture, a été de 30940 livres: on a défalqué 3809 qui ont suffi pour les semences, donc le produit doit être réduit à 27131 livres, & par conséquent ce produit a excédé de 9279 livres celui de la culture ordinaire.

La nouvelle culture peut produire encore de grands avantages si on la suit dans toutes ses parties; c'est-à-dire, en établissant les planches, & leur culture; 1°. en tenant les planches d'environ six pieds de largeur; 2°. en mettant les rangées de chaque planche à sept pouces de distance l'une de l'autre: les cinq occuperont deux pieds quatre pouces, & il reste pour la largeur des plattebandes trois pieds huit pouces.

Les mêmes expériences qu'on a faites sur les bleds ont été faites sur plusieurs espèces de plantes potagères, telles que les asperges, artichaux, fraisiers, melons, les gros navets, le lin, le chanvre & la vigne.

Le propre de cette nouvelle culture est de faire en apparence porter le même champ tous les ans, quoique réellement la moitié de ce champ repose & qu'il n'y en ait qu'une moitié qui travaille, car il est

facile de concevoir que le seul sommet des planches étant occupé par le grain, leurs bords ou extrémités qui touchent les plattebandes, & les plattebandes elles-mêmes reposent n'ayant aucunes plantes à nourrir. Le soin que l'on prend de les labourer en différens tems détruit les mauvaises herbes qui y croitroient naturellement, les rend en même tems plus propres à recevoir les influences du ciel; les engraisse, & les dispose parfaitement pour l'année suivante.

En effet aussi-tôt que la moisson est faite, on travaille à retourner le champ; ce qui étoit plattebande devient planche, & ce qui étoit planche devient plattebande: ainsi dans la nouvelle culture, quoique la terre paroisse porter continuellement, il en est toujours une moitié qui repose & qui se prépare à donner de riches productions. On doit conclure de là qu'il est possible de faire porter du froment au même champ jusqu'à la douzième année & même plus. Et en effet, quelques Cultivateurs en ont déjà fait porter pour la sixième année consécutivement: cela ne doit pas surprendre, puisque, si après deux années de travail, une seule année de repos suffit à la terre pour lui faire de nouveau porter du froment; à combien plus forte raison suffira-t-elle lorsqu'elle n'aura travaillé qu'une année.

C'est par-là que la nouvelle culture n'emporte sans contredit sur l'ancienne. Si l'on en excepte les accidens majeurs, comme les gelées excessives, les inondations, la grêle, &c. elle dédommage de tous les autres: bien plus, quand même le champ auroit été mal préparé par la négligence des ouvriers; en supposant même que les mauvais tems aient dérangé les labours du printems qui n'ont point été faits à propos, on s'aperçoit au bout de six ans d'un profit très sensible: car dans cet espace de tems; l'ancienne méthode ne donne que deux récoltes de froment & deux de menus grains que l'on estime une de froment, ce qui fait trois récoltes en tout, & la nouvelle méthode en donne six: or, il est moralement impossible que six récoltes faites dans la même contrée & sous le même ciel n'en vaille pas plus que trois quel-

qu'imparfaite qu'ait été la culture : c'est ce qu'on éprouvé , reconnu & calculé plusieurs des Correspondans de M. du Hamel. Que sera-ce donc si des hommes aussi intelligens exécutent ponctuellement ce que leur prescrit la nouvelle culture.

Un des grands avantages qu'elle produit encore , est de ménager les engrais : ils ont leur degré d'utilité , sur-tout lorsqu'on fait labourer un champ plus profondément qu'à l'ordinaire : il faut observer qu'ils doivent être bien consommés , sinon les graines qui s'y trouvent , fournissent le champ de mauvaises herbes , & l'on n'en doit mettre que le quart de ce que l'on a coutume d'y répandre ; aux engrais ordinaires , on peut ajouter toute pierre propre à faire de la chaux & réduite en poussière ; enfin on ne doit pas toujours semer la même espece de froment.

La nouvelle culture est non-seulement avantageuse aux bleds , elle fait également profiter les fourrages , & particulièrement le fain-foin & la luzerne.

Tel est en substance le système de M. du Hamel sur la culture des Terres , & le résultat des avantages qu'on en retire.

Observations du même Auteur sur les différentes qualités des Terres. Le défaut des Terres trop fortes vient , selon M. du Hamel , de ce que les parties qui les composent sont si rapprochées , qu'il n'y a pas de communication d'un pore à l'autre , enforte que les racines des plantes sont arrêtées dans leur route , & ne peuvent pas tirer la nourriture nécessaire à la plante.

Le défaut des Terres légères vient souvent de ce que les interstices sont trop grands , & alors comme les racines les traversent sans toucher à la terre , elles n'en tirent aucun secours : mais on peut remédier à ces deux défauts des unes & des autres par la méthode de la nouvelle culture ; car par cette culture , on divise les molécules de terre , on multiplie ses pores , & on met en état les Terres de fournir de la nourriture aux plantes ; cette division se fait ou par la fermentation en mêlant du fumier avec la terre , ou par les fréquens labours. Cette dernière voie a moins d'inconvéniens que

que l'autre ; 1°. parce qu'on n'a pas toujours la quantité de fumier nécessaire , & 2°. parce que les plantes élevées dans le fumier , n'ont pas la saveur aussi agréable que celles des autres terres ; 3°. le fumier attire les insectes qui rongent les plantes.

Les Terres fortes & argilleuses doivent être plus souvent labourées que les autres ; on doit d'abord les labourer avec des charrues à versoir , & le plus profondément qu'il est possible : on y doit enterrer le bled à la charrue , c'est à dire , répandre la semence avant de donner le dernier labour qui renverse la terre & recouvre le grain. A l'égard des terres légères ou douces , qui ont été labourées à plat , ou par grandes planches , elles doivent êtreensemencées à la main : la plus grande partie des grains tombe dans le fond des raies ensuite la herse abbat les éminences des raies dans les petits sillons , & de cette façon le bled est enterré.

TERRES en friches. On comprend sous ce nom les fain-foins , les luzernes , les tressés , & tous les prés qu'on veut mettre en labour : comme ces sortes de terres sont ordinairement fort dures ayant demeuré long-tems en repos , elles demandent plus de labours que les autres : on ne doit les labourer qu'après les pluies d'automne & avec une forte charrue à versoir : au printems on leur donne un second labour , & on peut alors y semer de l'avoine ; mais on ne doit y semer du froment que quand cette terre a reçu des labours répétés pendant deux ans.

TERRES trop humides. Si ce défaut vient de ce qu'étant dans de petits fonds , elles reçoivent l'eau des terres voisines , ou qu'elles retiennent l'eau , on peut environner la pièce de terre d'un bon fossé pour arrêter les eaux , ou même pour égouter l'eau trop abondante qu'elle renferme , & pour peu qu'elle ait de la pente. On donne au fossé la direction la plus avantageuse pour l'écoulement de l'eau ; ou bien quand l'inégalité du terrain est peu considérable , on forme de profonds sillons en forme de petits fossés , & avec une forte charrue à deux grands versoirs , qui a un long soc pointu & figuré en dos d'âne par la partie supérieure.

TERRES maigres & légères qui ont peu de fond.

On en peut tirer quelque produit à force de les fumer ; d'ailleurs, il en coûte peu pour les labourer, ce que l'on fait avec une petite charrue & un petit cheval ou un âne.

Pour réparer les défauts des terres maigres qui manquent de prairies, on peut, 1°. semer en certains endroits du sain-foin, du trefle, du fenugrec ; 2°. on doit y nourrir des bêtes à laine dont le profit peut devenir considérable, car ces bêtes profitent tout autrement dans les pays secs, & n'y ont point les maladies auxquelles les moutons sont sujets dans les pâturages : leur chair s'étant nourrie de thim, de serpolet, &c. en est plus délicate, la laine plus fine, la graisse qu'on en tire d'une plus grande blancheur, on y nourrit encore des chèvres ; enfin on y élève des vers à soie.

Il y a des terres excellentes à froment qui n'ont qu'un lit de quatre pouces d'épaisseur, sous lequel on trouve une terre rouge stérile : on doit labourer ces sortes de terres à plat ou par grandes planches, avec de petites charrues qu'on appelle à oreille, & faire en sorte que la charrue ne pique pas jusqu'à la terre rouge.

Regles sur l'amélioration des Terres suivant la Méthode de M. Patullo.

1°. On doit préparer pour cela les engrais ; on les tire de la terre ou des bestiaux. Ceux qu'on tire de la terre sont la marne, la glaise, l'argile, le sable, toute terre d'une terre opposée à celle qu'on veut engraisser ; la vase des rivières & des étangs ; celle de la mer, ses herbes & ses sables : les engrais que l'on tire des bestiaux sont les fumiers ; ils doivent être mûris & consommés, & gardés un an avant que d'être répandus sur le champ : en général, il faut que les terres qu'on veut employer pour engrais aient des qualités opposées à celles des autres terres qu'on veut améliorer, & qu'on y mêle un tiers de fumier.

2°. A l'égard des terres argilleuses & fortes, comme elles sont froides & pesantes, on peut les améliorer avec soixante ou cent tombereaux de sable commun par arpent, ou cinquante tombereaux de sable de mer ou de rivières, ou de marne pure & non glaiseuse.

3°. Dès que les engrais sont prêts, on donne à ces sortes de terres un premier labour en automne, un second au commencement du printemps ; ensuite on y voiturer l'engrais convenable ; puis on donne le troisième labour, mais un peu plus profond que les deux autres : à la fin de Juillet on en donne un quatrième, c'est le dernier ; il faut qu'il croise les trois précédents, & qu'il soit à plat : on doit semer à la mi-Septembre, après avoir donné à la semence les préparations convenables. Dans un champ ainsi préparé, six boisseaux, mesure de Paris, suffisent par arpent de cent perches, à vingt pieds la perche. L'Auteur de cette méthode assure, que si toutes ces choses sont bien exécutées, la moisson sera de huit, dix, & jusqu'à quinze septiers par arpent : il prétend qu'un terrain ainsi cultivé en Angleterre en rapporte quelquefois davantage.

A l'égard des terres sablonneuses, graveleuses & légères, on n'y doit faire que trois labours, & y porter le fumier convenable avant le second labour : il faut semer plus profondément dans ces sortes de terres ; & on peut enterrer le grain, ou en donnant un léger labour après qu'il aura été semé sur la terre hercée ; ou bien en suivant la charrue ordinaire, un homme peut le jeter dans le sillon, & le grain sera recouvert en traçant le sillon voisin.

Lorsque dans ces terres on a semé du froment, & que l'année suivante on veut les mettre en menus grains, on doit dépouiller les chaumes, les brûler par tas & en disperser également les cendres : cette opération est excellente pour toutes les terres : on donne aussi-tôt après un léger labour, & on y sème de gros navets qu'on appelle turneps, en Angleterre, & qui servent de nourriture aux bestiaux. Après qu'on en a fait la récolte, on laboure la terre au printemps : on y sème des pois, fèves, &c. Après ces légumes, des navets, & après les navets, au printemps suivant de l'orge. L'Auteur observe que les bons Fermiers en Angleterre ne sement jamais de grains que trois ans de suite, & qu'ils mettent leurs champs en prés artificiels.

2°. Il veut qu'on entoure de murs dont il trace l'idée, & de fossés tout héritage d'une certaine grandeur. Voyez Murs de clôture plus simples.

3°. Selon son systême sur la maniere de cultiver les terres, on ne doit mettre en grains la même terre que trois ans de suite : il veut que sur un bien de trois cens arpens, par exemple ; on en mette la moitié en grain, & l'autre moitié en prés artificiels ; mais cela ne peut avoir lieu que dans les bonnes terres où le trefle croîtra facilement : car si les terres ne peuvent porter que de la luzerne ou du sain-foin, lesquels durent six ans, & qu'on ne peut détruire lorsqu'ils sont dans leur force, on doit alors diviser les terres en trois parties, dont une porte du froment ou de l'orge, & les deux autres de la luzerne ou du sain-foin. Ce systême a besoin de quelque explication ; car on doit examiner si les terres que l'on veut cultiver dans cet ordre sont en valeur, ou si elles sont incultes. Lorsqu'elles sont en valeur, on peut n'en mettre qu'un tiers en grains & un autre tiers en prés artificiels : le troisième restant en jachere, selon la coutume ancienne, de sorte que la même terre, après avoir reposé trois ans, n'en fera que plus propre à porter du grain : alors on remettra en luzerne ou sain-foin la partie qui étoit en grain, & tout se trouvera en culture sans discontinuer ; car au bout du second terme de trois ans on labourera pour les grains la pièce qui a été déjà six ans en pré artificiel, que l'on établira dans la partie que le grain abandonne ; & ainsi de suite tous les trois ans.

Mais si la terre est inculte, comme peu de personnes pourroient soutenir la dépense nécessaire, pour établir tout d'un coup en son entier une grosse ferme, on peut se contenter de mettre en culture dans la proportion d'une pièce de grain contre deux de pré, les terres que l'on pourra améliorer avec le fumier des bestiaux. Ces bestiaux multipliant tous les ans, donneront sans cesse de nouvelles forces pour étendre la culture ; car, comme ils rendent beaucoup plus qu'ils ne consomment, il est essentiel

d'en avoir une grande quantité pour consommer les ouvrages : ils font le grand bien de l'agriculture.

Amélioration des terres, ou moyens de fertiliser, ou de mettre en valeur les plus mauvais cantons, & de pouvoir établir les prairies dans les endroits éloignés des rivières, particulièrement dans la Province de Champagne. 1°. On fait que les terres labourables sont divisées, dans la plupart des pays, en trois saisons ou compots, sçavoir ; celle des seigles & fromens que l'on sème avant l'hiver ; celle des menus grains que l'on sème en Mars, & celle qui se repose qu'on appelle jachere. 2°. Que les terres sont ordinairement de trois especes, grises, blanches & rouffes ; que les grises & blanches ont un fond de fécondité qui ne demande qu'à être aidé par des engrais convenables ; que les rouffes sont mauvaises & n'ont d'autres propriétés que de porter des sain-foins qui y réussissent mieux que dans les autres. Or, il y a un moyen de faire valoir ces terres les unes par les autres ; car on fait par expérience qu'il faut que le quart des terres d'un Domaine soit en prairies pour que l'on puisse avoir des engrais suffisans pour les trois autres quarts.

Ainsi si une Ferme est, par exemple, de quatre cens arpens, on en doit mettre cent en sain-foin, & les trois autres restent affectés aux trois saisons ; n'amander que la saison des bleds, & même la diviser en trois parties pour n'en amander qu'une chaque année : de-là il suit qu'en neuf ans toutes les terres se trouveront amandées ; & comme au bout de neuf ans la terre se sent encore un peu de son premier engrais, le second que l'on portera la dixieme année, la trouvant préparée, y produira un effet plus sensible ; ce qui ira en augmentant de neuf ans en neuf ans.

Que si on craint les frais & avances que pourroient coûter l'établissement de cent arpens de sain-foin, il n'y a qu'à diviser le quart des terres destiné au sain-foin en cinq parties ; n'acheter de semence que pour une, & n'ensemencer qu'un cinquième, qui fournira l'année suivante la graine pour le second cinquième,

ainsi de suite ; en sorte qu'en moins de cinq ans la totalité se trouvera enfemencée. Mais comme le sain-foin ne dure que cinq ou six ans , après lesquels il faut retourner la terre, & la semer en grains , avec un peu d'engrais ; elle portera du seigle & du froment en abondance. Bien plus , comme le sain-foin a la propriété de détruire toutes les mauvaises herbes , il sera très-utile au bout de cinq ans de semer en sain-foin un autre quart du champ des terres de la ferme , & de promener ainsi dans toutes ses parties cette prairie artificielle.

Que si on a des terres qui ne sont pas propres au sain-foin , on se ménage une portion de terres suffisante pour la mettre en sain-foin pendant qu'on retournera le vieux ; c'est l'affaire d'une année : il suffit d'y avoir fait une récolte d'orge ou d'avoine. Dans les commencemens qu'on établit cette prairie , on doit se contenter d'avoir une douzaine de vaches , & cinquante ou soixante brebis : le soin de n'en point vendre le produit , & de tout élever , les portera en quatre ou cinq ans au nombre de trente vaches & de trois cens moutons : or , ce nombre est suffisant pour fournir les engrais d'une ferme de quatre cens arpens ; car il seroit inutile d'en avoir plus que l'on n'en pourroit nourrir. C'est ainsi qu'une culture bien entendue fait regner l'abondance , & ramène la fertilité dans des pays qui semblent devoir être toujours stériles : il est vrai qu'il faut du tems , des soins & de la patience ; mais on recueille chaque année le fruit de ses travaux , & les succès qui croissent de plus en plus soutiennent & animent le courage.

La stérilité ou la fertilité des terres dépend du plus ou du moins d'amandemens. Tout l'art du Cultivateur doit donc consister à se les procurer ; les bestiaux sont la seule voie d'y parvenir : ainsi l'attention du Cultivateur doit se borner à cet objet. Or , les prairies artificielles , comme le fait voir l'Auteur du Traité qui porte ce nom , facilitent à tout Cultivateur les moyens de nourrir de nombreux troupeaux.

On peut encore améliorer les terres par le mélange de certaines Terres avec d'autres ; par exemple , les

terres froides sont sur les terres marneuses & pier-reuses , le même effet que fait la marne sur les terres froides. Les terres fortes mêlées avec les sables arides leur donnent de la consistance , & ceux-ci à leur tour rendent les terres fortes plus légères & les disposent à recevoir les influences des élémens : ainsi lorsqu'on a des pièces de terre à portée de se prêter des secours mutuels , on doit essayer dans un coin , de mêler ensemble quelques tombereaux de ces terres , & on en fait en même-tems plusieurs essais pour découvrir quel est le plus avantageux de tous : un peu d'usage fait connoître la dose de ces sortes de mélanges ; on voit , en comparant le produit de ces essais avec la dépense qu'ils ont occasionnée , quel est le profit qu'on doit attendre de son travail.

Si on peut augmenter la récolte d'un tiers en sus , il est constant que c'est doubler le revenu de la terre ; ainsi en examinant ce que vaut un pareil arpent de terre , si l'on trouve que la dépense n'excède pas ce prix , le mélange est bon à faire , & on doit le regarder comme un véritable gain. Au reste , ces sortes de travaux ne doivent se faire que dans les saisons les moins occupées , mais il seroit mieux de les faire dans les jours les plus longs.

Au reste , pour ne pas risquer de gâter une pièce de terre en voulant en améliorer une autre , il faut qu'elle ait au moins un pied & demi de profondeur de bonne terre sans trouver le roc , le tuf ou le marécage. Par bonne terre on entend un grain semblable à celui de la surface , mais la couleur n'y fait rien. Une manière peu connue d'amander les terres , est de semer au mois d'Octobre ou de Novembre des pois gris ou de la vesce dans un champ qu'on veut amander : un septier de l'un & de l'autre suffit pour un arpent de terre , ces grains pousseront au printemps une grande quantité de feuilles & de tiges ; on doit les y laisser , mais les labourer de manière que l'oreille ou versoir de la charrue les recouvre bien ; elles pourriront & donneront à la terre beaucoup de fucs : cette terre ainsi labourée produira le double de ce qu'elle auroit produit de froment.

Autres moyens d'améliorer les terres stériles ; 1°. à l'égard de celles qui sont couvertes de bruyères, on doit mettre le feu à la bruyère avant de la labourer ; 2°. le printems suivant labourer la terre à larges sillons ; placer au haut des sillons un monceau de gazon, & à la distance d'une perche chacun & y mettre le feu ; 3°. le printems de l'année suivante labourer encore le terrain, y semer de l'avoine, & la couper jusqu'à deux fois pour l'empêcher de devenir trop forte ; 4°. l'année d'après y semer des fèves ou de l'orge, & la troisième des pois, après quoi on la laisse repoler sans y rien semer, & il y vient de soi-même un très-bon pâturage. A l'égard des terres humides & marécageuses, on doit les saigner & dessécher, & en brûler tout le gazon à deux ou trois pouces de profondeur. *Journ. d'Anglet.*

TERRES vaines & vagues, appellées communes ou pâtures. Ces fortes de terres incultes sont ordinairement concédées par le Roi aux Communautés, & depuis fort long-tems. Il seroit à désirer, dit un Auteur, que dans tous les pays où il y a des terres vaines ou communes qui appartiennent au Roi, Sa Majesté voulût les accenser aux Particuliers de la Paroisse pour être par eux possédées en propriété : le Roi en retireroit une rente annuelle ; ces terres se défricheroient, au lieu que ces terrains étant possédés par une Communauté, ils ne produisent pas le quart de ce qu'ils rendroient s'ils étoient divisés. Qu'on examine une commune de près bas de cent arpens, appartenant à une Communauté de cinquante feux, on n'y verra ni ordre, ni règle, pas un arbre, pas un fossé fait pour le desséchement : on y verra les bestiaux nager pour paître une poignée d'herbes aigres, au lieu que si ce terrain étoit divisé dans les cinquante feux, à raison de deux arpens par ménage, on le verroit en dix ans entièrement desséché par des fossés de séparation, des plants d'arbres autour de chaque division, & le courant d'eau conservé pour arrosemens dans les sèchesesses : il en est de même des terres en friche, car personne n'ose mettre du grain dans un champ de commune, il faudroit défricher & clore : c'est trop

d'embarras lorsqu'on n'est pas propriétaire. *Essai sur l'Admin. des Terres.*

TERRE pour la vigne. Ce ne doit point être une terre franche ni propre à produire du bled, ce doit être au contraire une terre un peu maigre, sèche plutôt qu'humide, située en pente, mêlée de petits cailloux ou de pierres à fusil. *Voyez VIGNE.*

TERRE de jardin. Les qualités que doit avoir une bonne terre de jardin, sont qu'elle n'ait point de mauvaise odeur, ni de mauvais goût, qu'elle ne soit ni trop humide, ni trop sèche, ni trop forte ; elle doit être facile à labourer & sans pierres, être telle à six pieds de profondeur : en général, la meilleure est celle qui est douce en la maniant, dont la couleur tire sur le gris & dont il ne sort point d'eau.

Les meilleurs fonds de terre pour les plantes potagères, sont ceux qu'on appelle sables noirs, mais ni trop secs, ni trop humides, & exposés au Levant ou au Midi : cependant le couchant & le Nord, ont l'avantage que les plantes s'y conservent plus long-tems en bon état.

Avant de mettre en œuvre un jardin, on doit en fouiller la terre par-tout, c'est-à-dire, la remuer de manière que le dessus soit mis au fond & le fond au-dessus sans mélange de l'un avec l'autre. Pour cet effet, on fait des tranchées de trois pieds de profondeur, & de trois ou quatre toises dans la largeur du terrain, sur quatre pieds de long. Quand on en a fait une, on jette dans la première les terres de la seconde, ainsi successivement ; & après toute la fouille on jette dans la dernière tranchée la terre de la première. Lorsque la terre n'est pas également bonne au fond comme au-dessus, ou parce qu'elle est argileuse, ou parce qu'il y a de l'eau, il faut absolument enlever tout ce qu'il y a de mauvaise terre dans le fond, & y en mettre de meilleure à la place, autant qu'il en faut pour la profondeur requise ; mais si la terre n'est qu'usée pour avoir servi à d'autres productions, on doit mettre à l'air la terre qui étoit dans le fond, & y semer comme pois, fèves, &c. & l'ամանդ avec de bon fumier.

La bonne terre est celle qui tient le milieu entre la terre ferrée & la terre légère. On connoit ce juste milieu par la facilité que l'on trouve à manier le sol de la terre & par la vigueur de ses productions, mais il est plus ordinaire d'avoir une terre qui a l'un ou l'autre de ces défauts.

T E R R E pour les fleurs. Elle doit être composée de terre franche & vigoureuse, de terre légère & sablonneuse, & de terreau, qui est un fumier de couche entièrement pourri & usé, & d'une certaine quantité de cendres. Passez toutes ces terres par la claie, en les mêlant par égales portions; laissez reposer ces terres l'espace d'un hiver pour se bien lier. La terre grasse s'emploie pour les fleurs qui viennent de racines, & la légère pour celles qui viennent d'oignons, mais il faut renouveler ces terres de tems en tems. La terre des caisses ou vases portatifs, ne sauroit être trop meuble, c'est-à-dire, ni trop sèche, ni trop humide, ni trop forte; les fleurs même avec leurs racines la veulent légère, à plus forte raison les filets délicats qui sortent des graines.

T E R R E A U. On appelle ainsi du fumier vieux & consumé, & particulièrement celui de cheval, & qui devient une espèce de terre noire: on s'en sert pour élever des salades, des laitues, &c. sept ou huit pouces d'épais sur une couche nouvelle, suffisent pour cela.

T E S T A M E N T (un) est un Acte solennel par lequel le Testateur déclare ce qu'il veut être exécuté après sa mort. Un Testament n'a d'effet qu'après la mort du Testateur, & celui-ci peut le révoquer jusqu'au dernier moment. Selon le Droit Romain les testamens solennels, sont ceux qui sont rédigés par écrit en présence de sept Témoins, & signé du Testateur & des Témoins, avec l'apposition de leur cachet: les Témoins doivent être de sexe masculin, pubères, & capables de recevoir par testament. Selon le même Droit les enfans de famille qui sont en la puissance de leur pere, ne peuvent point faire de testament, si ce n'est de leur pécule, c'est-à-dire, de ce qu'ils ont acquis à la guerre ou au Barreau: les furieux, ceux qui sont en démence ou en imbecillité, à moins qu'ils

n'aient eu de bons intervalles, les interdits, les muets & sourds de nature, ceux qui sont morts civilement.

2°. Par le même Droit, ceux qui servent de Témoins ne peuvent pas être institués héritiers, mais ils peuvent recevoir des legs. Dans le Pays Coutumier on ne peut rien leguer aux Témoins, encore moins aux Notaires, Curés ou Vicaires. Il y a des Coutumes où le mari & la femme ne se peuvent rien donner par testament, mais dans d'autres ils se peuvent donner tout ce qu'ils pourroient donner à des étrangers. Les Tuteurs & Curateurs, non plus que leurs enfans, pendant la vie de leur pere, sont incapables de recevoir des legs de ceux dont ils ont eu le soin jusqu'à ce qu'ils aient rendu compte: mais les Tuteurs honoraires & les subrogés Tuteurs en peuvent recevoir. Les Médecins, Chirurgiens, les Confesseurs sont pareillement incapables de recevoir des legs des malades auxquels ils ont prêté leur ministère. Quant aux choses dont on peut disposer par testament, un pere, par exemple, selon le Droit Romain, peut disposer de tout son bien, pourvu qu'il laisse la légitime à ses enfans. Dans le pays Coutumier, cette faculté est plus ou moins étendue, selon la disposition des coutumes, qui varient à ce sujet. Selon celle de Paris, on peut disposer des meubles & du quint des propres.

En Pays Coutumier il y a deux sortes de testamens. 1°. Le testament olographe: cette sorte de testament doit être entièrement écrit de la main du Testateur & signé de lui, autrement il seroit nul.

2°. Le Testament dicté par le Testateur, & reçu pardevant deux Notaires, ou pardevant le Curé ou Vicaire de la Paroisse du Testateur & un Notaire, ou pardevant ledit Curé ou Vicaire & trois Témoins, ou pardevant un Notaire & deux Témoins idoines mâles âgés de vingt ans, & non légataires. Ce Testament doit avoir été rélu au Testateur, & mention de ce en doit être faite; être signé par le Testateur & les Témoins, & s'ils n'ont pu le signer, mention est faite de l'interpellation qu'on leur en a faite, & de la cause pour laquelle ils ne l'ont pu: malgré cela il faut qu'il y ait du moins un Témoin qui signe le Testament à

peine de nullité ; il faut que le testament soit fait à une seule fois & non à plusieurs reprises.

Les Coutumes en France ne s'accordent pas sur l'âge auquel il est permis de faire testament : selon la Coutume de Paris il faut avoir vingt ans accomplis pour disposer de ses meubles & de ses acquêts, & vingt-cinq ans pour disposer du quint des propres.

2°. Dans la plupart des Coutumes, l'institution d'héritier qui est la base des testamens faits selon le Droit Romain n'a point lieu : par la raison que le Testateur n'y peut pas se faire d'autres héritiers que ceux que la Loi du sang lui a donnés ; c'est ce qui a fait dire qu'en Pays Coutumiers, on n'y fait point de véritables testamens, & que ceux qu'on appelle de ce nom ne sont que des codiciles. En effet, quoique le Testateur puisse faire des legs particuliers & universels, ces legs ne comprennent qu'une certaine espee de biens ; tels que les meubles & acquêts, & le quint des propres, du moins dans la Coutume de Paris, les quatre autres quints étant réservés aux héritiers du sang comme étant une espee de légitime que les Coutumes ont accordée à ces derniers. Cependant quoiqu'on ne puisse disposer que du quint des propres par un acte de dernière volonté, on peut disposer de la totalité de ses biens, lorsque c'est par un acte entre vifs.

TESTICULES enflés. Remede. Prenez trois onces de farines de fèves ; versez-y dessus un demi verre de jus de lierre & d'yeble, & une once d'huile rosat : faites bouillir le tout jusqu'à ce qu'il soit réduit en consistance de cataplasme ; appliquez-le sur la partie malade : la farine de ris & de haricots avec oxycrat est aussi fort bonne. Si la tumeur des testicules est accompagnée d'inflammation, prenez des feuilles de jusquiame ; mettez-les dans du beurre frais, & dans des feuilles de chou avec lesquelles on les enveloppe : on les fait cuire sous la braise, & on les applique en forme de cataplasme.

TESTICULES enflés des chevaux. Remede. Faites cuire des fèves dans la lie de vin de la moins épaisse, jusqu'à ce qu'elles soient amollies à force de cuire :

pilez-les, mettez-les en pâte ; ajoutez-y demi-once de castoreum en poudre fine ; mêlez le tout ; étendez-le bien chaud sur un linge, & enveloppez-en les testicules. Coufez le linge, mais auparavant graissez les testicules avec de l'huile rosat, réitérez ce remede au bout de 24 heures.

TETARD, Poisson. Voyez MEUNIER.

TETE, maux de tête de cause froide. Remede. Attirez par le nez le suc de la grande éclairie purifié. Ou faites amortir sur une pele de fer mise sur le feu une poignée d'herbes, appelée pied de pigeon, & appliquez-le sur la tête ou sur le front. Ou avez une petite écuelle de bouillon, dans lequel on aura fait bouillir pendant un demi quart d'heure, une petite poignée de feuilles de bétoine.

Dans le mal de tête il faut toujours tenir le ventre libre, car la constipation le fait augmenter.

Mal de TETE de cause chaude. Remede. Appliquez en fronteau entre deux linges, des feuilles de morelle pilées & mêlées avec des cendres de sarment en consistance de bouillie. Ou oignez le front & les tempes d'onguent de *populeum*.

Mal de TETE appelé clou, parce qu'il est fixe & arrêté, comme un clou qui y seroit planté. Remede. Pilez de la verveine & l'appliquez après les remedes généraux.

Si le mal de tête vient de l'abondance du sang, ce que l'on connoît par des yeux enflammés, par un violent battement de pouls, aux côtés des tempes, & par une urine rouge, il faut se faire saigner & se rafraîchir avec une prifane d'orge & de chiendent, prendre quelques lavemens, & se purger le troisième ou quatrième jour, avec une once & demi de casse dissoute en deux verres de petit lait.

S'il vient de la bile, on peut employer la saignée & les lavemens faits avec une décoction ordinaire ; prendre le soir des juleps avec les eaux de chicorée & de pourpier. Si la douleur continue, on peut se faire saigner encore, & on doit prendre un vomitif, comme deux onces de vin émétique, ou deux ou trois grains de tartre émétique.

Dans les maladies de la tête, tels que l'apoplexie, l'épilepsie, le vertige, &c. on doit prendre les remèdes depuis la nouvelle jusqu'à la pleine lune.

THE. Petite feuille d'un arbrisseau qui croît aux Indes orientales. Le bon thé doit être en petites feuilles entières, vertes, d'une odeur de violette. On doit le garder dans une boîte bien fermée, afin de conserver son odeur en laquelle consiste sa vertu; on en met infuser deux pincées ou environ une dragme dans une livre d'eau ou chopine, & aussi-tôt que les feuilles vont au fond, on le retire & on prend l'infusion toute chaude avec du sucre & à plusieurs prises. On peut le faire infuser une demie heure, & cette espece de décoction est bonne contre l'indigestion, les crudités & les autres vices de l'estomac, contre le mal hypocondriaque: elle consume l'acide des premières voies. Le thé est un bon céphalique, il ôte l'assoupissement, réveille les esprits, prévient la goutte, l'apoplexie, la paralysie.

On distingue le thé en trois sortes. 1°. Le thé verd commun; il a les feuilles petites & chiffonnées, & collées ensemble en séchant: son goût est astringent, son odeur agréable, il donne à l'eau une couleur d'un verd jaunâtre.

2°. Le thé verd plus fin: ses feuilles sont plus grandes, point roulées: il est d'une couleur un peu plus pâle que le verd bleu: d'une odeur agréable & de violette, d'un goût plus gracieux: son infusion est d'un verd pâle: on peut rapporter à cette espece tous les thés d'un haut prix, comme l'impérial.

3°. Le thé bout a les feuilles plus petites & plus plissées que les deux espees précédentes, il est aussi plus foncé; il a le goût des autres; il est doux & astringent, & a un peu l'odeur de la rose.

THERIAQUE. Composition que l'on trouve chez les Apoticaire, & dans laquelle il entre de la poudre de vipère, de l'opium, & plusieurs autres ingrédients.

Elle est très-utile contre beaucoup de maladies. Prise par la bouche, elle est bonne contre toutes sortes de poisons, morsures, piquûres de bêtes venimeuses, morsures de chiens enragés; contre toutes sortes de

fièvres pestilentes, contre toute pourriture, dyarrhée, dysenterie, ventosités, convulsions, épilepsies, paralyties, apoplexie, & contre toutes maladies de cerveau causées de froidure; contre les inquiétudes, les insomnies, l'hydropisie, la jaunisse, & enfin contre toutes passions hystériques. La dose est pour les enfans depuis un grain jusqu'à six; & pour les grandes personnes, depuis un gros jusqu'à deux gros.

On l'emploie aussi extérieurement en l'appliquant en forme d'emplâtre sur les clous, bubons pestilentiels & vénériens; sur le cœur, l'estomac & le bas ventre, pour résister à la malignité & faire mourir les vers.

On la mêle dans l'esprit de vin, parmi les huiles & les onguens, & on l'applique sur toute l'épine du dos, sur la plante des pieds, les poignets, dans la fièvre quarté, & autres intermittentes. On peut faire de l'eau Thériacale dans trois onces de bonne eau-de-vie. La dose est depuis un scrupule jusqu'à deux dragmes.

THERMOMETRE & Barometre. Le Thermometre est un instrument nécessaire à la campagne autant qu'à la ville: il sert à connoître la température d'un lieu, les degrés de chaleur ou froidure de l'air. Il y en a de deux sortes; les uns sont ouverts par le bout d'en-bas comme le Barometre, l'autre bout est fermé hermétiquement, & se termine par une petite boule pleine d'une liqueur colorée, laquelle monte ou descend dans le tuyau, suivant que l'air qui y reste enfermé se rarefie ou se condense: d'autres sont scellés hermétiquement par les deux bouts, celui d'en-bas est terminé par une boule dans laquelle est renfermée la liqueur. Cette liqueur y monte quand il fait chaud, & elle descend quand il fait froid: on connoît les degrés de cette chaleur ou froidure par des divisions qui sont marquées sur une platine sur laquelle on pose le tuyau. Un Agriculteur a besoin d'un Thermometre en différentes occasions, pour pouvoir faire avec plus de succès les divers travaux champêtres.

Comme nous venons de donner une explication du Thermometre, & que la plupart des personnes qui en ont un, ont aussi un Barometre; nous avons cru devoir

placer ici l'explication de cet autre instrument de Physique.

Un Barometre est destiné à connoître & à mesurer la pesanteur ou la légèreté de l'air. Il est composé de deux tuyaux de verre, ayant environ quatre pieds de longs, & la quatrième partie d'un pouce de diamètre dans sa cavité : il est scellé hermétiquement par le bout d'en haut ; celui d'en-bas est fait en forme de phiole & rempli de vis-argent.

L'une des branches est fermée hermétiquement par l'une de ses extrémités ; l'autre est ouverte par en haut, & pleine de quelque liqueur qui ne gèle point en hiver. A côté de ce tuyau, on marque sur une platine, laquelle est clouée sur le bois qui sert à soutenir les tuyaux, les degrés de l'élevation du mercure.

Comme on a chassé tout l'air grossier lors de la construction du Barometre, le mercure demeure suspendu à la hauteur d'environ vingt-huit pouces plus ou moins, selon que l'air est plus léger ou plus pesant. Le Barometre a fait découvrir que la colonne d'air de la grosseur du tuyau pèse 28 pouces de mercure & 32 pieds d'eau.

On a remarqué que la pesanteur de l'air varie considérablement dans les mêmes lieux en différens tems ; qu'il est ordinairement plus pesant dans un tems clair & serein, & qu'il est plus léger dans un tems nébuleux & chargé de vapeurs.

Le Barometre baisse d'une ligne quand on le porte à 60. pieds ou environ au-dessus du niveau de la mer ; car le Barometre varie dans les mêmes circonstances du tems : sa grande utilité est de marquer le tems sec ou humide. On peut s'attendre à du sec, à proportion que la colonne de vis-argent est plus pressée que la colonne d'air qui pèse dessus ; & on connoît que le tems sera humide à proportion qu'elle est moins pressée. Ces deux instrumens sont d'une grande utilité pour les opérations de l'agriculture ; car par leur moyen on connoît l'état & les variations du tems sans sortir de chez soi.

THIM, plante à la hauteur d'un pied. Ses branches sont ligneuses & grêles ; ses feuilles petites & blanchâtres

blanchâtres ; sa fleur en gueule, & découpée par le haut en deux lèvres : elle naît au sommet des rameaux. Le thim se sème & se replante de plant enraciné d'une tuffe en plusieurs brins avec les racines, & dont on éclate le pied.

On emploie le thim dans les bains aromatiques, pour fortifier les jambes & les autres parties affoiblies. Sa décoction est bonne contre l'asthme ; on l'applique en cataplasme sur les endroits gouteux.

THON. Gros poisson de mer qu'on fait mariner en Provence, & que l'on mange en salade ; on peut le manger en caïsse, c'est-à-dire, qu'on en met plusieurs tranches dans une petite caïsse de papier avec beurre frais, fines herbes : on les panne de mie de pain : on met la caïsse dans une tourtière avec feu dessus & dessous : on ne les laisse que le tems de chauffer & prendre couleur.

TIERCELET. On appelle ainsi le mâle d'un oiseau de proie ; il est plus petit que la femelle, & bien moins fort.

TIERCEMENT. Terme usité en fait d'adjudication des bois. Le Tiercement est le tiers du prix principal ; de façon que si un arpent de bois a été vendu 150 liv. & qu'un des Enchérisseurs veuille l'avoir par préférence de prix, il fait signifier dans les vingt-quatre heures à l'Adjudicataire & au Propriétaire, qu'il entend tiercer, & qu'il prendra lesdits bois à 200 liv. l'arpent. Un autre Marchand peut encore doubler sur cela, c'est-à-dire, offrir 25 liv. en sus, ce qui fait moitié du tiercement ; & lorsque le premier Adjudicataire, ni le Tierceur, ni le Doubleur ne veulent céder, & qu'ils consentent chacun en particulier de payer ledit dernier prix qui seroit dans le cas supposé 225 liv. par arpent, on allume la bougie, & chacun des trois ou deux seulement, si l'un des trois s'est retiré, enchérissent par vingt sols, jusqu'à ce que la bougie s'éteigne : au moyen de quoi l'adjudication reste au dernier Enchérisseur & sans retour. En Normandie les usages sur cela sont différens.

TILLEUL, grand arbre fort propre à faire des allées & des cabinets de verdure. Son bois est blanc ainsi

que son écorce ; sa tige belle , sa tête bien garnie , sa feuille verte & dentelée. Cet arbre se verse aisément , & il ne dure pas long-tems : il aime la terre grasse & les lieux où il y a un peu d'humidité : on les élève de graine , & ce sont les meilleurs ; ou de plant enraciné : en ce cas on doit choisir les plus petits , & les mettre en pépinières quelque tems auparavant , afin qu'ils prennent du chevelu. Son écorce sert à faire des cordes à puits.

Le bois de Tilleul s'emploie par les Menuisiers , Coffretiers , Layeriers , Tourneurs , parce que ce bois est tendre , quoique ferré , & que le ciseau le coupe facilement. On le débite en tables épaisses depuis deux jusqu'à cinq pouces , & longues de douze.

Le Tilleul le plus estimé est celui de Hollande.

TIRASSE. Grand filer à mailles faites ordinairement en losange , & de fil tors & retors. On met une corde tout le long d'un des côtés de la Tirasse pour la tirer ; on se sert de ce filer pour les caillies & les perdrix. Voyez CAILLIES.

TIROIR, terme de Fauconnerie. C'est une paire d'ailes de chapon ou de poulet ajustée en maniere d'oiseau , avec un petit morceau d'étoffe rouge , & dont les Fauconniers se servent pour rappeler l'oiseau de proie sur le poing.

TISANE (la) est une espece de boisson légère composée de racines , de feuilles & de fleurs , auxquelles on ajoute quelquefois des sels. La Tisane ordinaire est faite avec de l'eau bouillie , du chiendent , & de la réglisse. On doit éviter de la faire trop épaisse de peur de charger l'estomac du malade : ainsi on ne doit mettre pour chaque pinte d'eau qu'une poignée de racines , deux poignées de feuilles , deux pincées de fleurs , une demi poignée de fruits ou de semences , & on les prépare avec les simples convenables à la maladie. En général , on ne doit pas faire bouillir les Tisanes long-tems. Il y a beaucoup de sortes de Tisanes.

TISANE pour purifier le sang , & pousser hors du corps les humeurs superflues. Prenez une poignée de racines de patience , autant d'orge mondé , vingt vieux pruneaux , dix ou douze jujubes , & une poi-

gnée de lentilles : faites bouillir le tout dans un coquemar de terre avec trois chopines d'eau , jusqu'à ce qu'elle soit réduite à une pinte ; coulez-la ensuite à travers un linge blanc : partagez la colature en six parts. Prenez-en une tous les matins à jeun , & ne mangez que deux heures après.

TISANE univèrsele pour toutes les maladies , capable de renouveler les forces , & de conserver la santé.

Prenez demi mesure d'avoine , de la meilleure ; bien nette & lavée , & une poignée de racines de chicorée sauvage nouvellement arrachée : mettez-les bouillir ensemble dans six pintes d'eau de riviere pendant trois quarts d'heure , à moyen bouillon ; puis ajoutez-y une demi-once de cristal minéral , & trois ou quatre cuillerées de bon miel à manger , pesant environ un quarteron. Remettez encore bouillir le tout ensemble pendant une demi heure ; après passez le tout par un linge , & ayant mis la tisane dans une cruche laissez-la refroidir.

Prenez en le matin à jeun deux bons verres , demeurant deux ou trois heures après sans manger ; & trois ou quatre heures après le dîner , encore deux autres verres , continuant ainsi pendant quinze jours , & agissant à l'ordinaire.

Ceux qui sont un peu replets & ferrés , doivent faire précéder cette boisson par quelque lavement ou legere purgation. Cette tisane purge parfaitement les reins , décharge le cerveau , nettoie le poumon , le foie , la rate ; chasse toute gravelle , fièvre , lassitude , assoupissement , réveille les sens , ouvre l'appétit , engraisse & donne force & vigueur. Pour se conserver en santé , il suffit d'en prendre pendant quinze jours deux ou trois fois l'année , principalement pendant les chaleurs de l'été , qui est la saison la plus favorable pour s'en servir ; ce remede a guéri plusieurs maladies invétérées.

TISANE rafraîchissante & adoucissante. Lavez une poignée d'orge : laissez-le égouter : faites-le cuire dans trois chopines d'eau jusqu'à la diminution du tiers ; versez cette décoction dans une terrine où vous aurez

mis demi-once de reglisse ratifiée & concassée : laissez-la refroidir & la coulez ; elle tempere la fièvre , & modere le rhume & l'acreté des humeurs.

TISANE contre la toux provenant du rhume. Coupez de la reglisse fort menu ; ajoutez des figues & du pas-d'âne la quantité suffisante : jetez le tout dans deux pintes d'eau : faites réduire la décoction à la moitié ; puis faites-la refroidir , & buvez-en aux repas & hors des repas.

TISANE purgative. Prenez deux dragmes de fené , demi-once de coriandre , demi-once de reglisse , & demi-once de roses de buisson. Mettez tremper le tout le soir dans une pinte d'eau froide , & le lendemain matin passez-le par un linge blanc : prenez-en un verre en vous levant ; ne mangez pas de deux heures : prenez-en autant après la digestion du dîner , & le troisieme verre en vous couchant.

TISANE de santé pour décharger le cerveau , nétoyer le foie & la rate , & les autres visceres , rafraîchir & donner de la vigueur.

Prenez un demi-picotin de bonne avoine bien nette , une poignée de racines de chicorée sauvage , une demi-once de cristal minéral , un quarteron de miel , quatre pintes d'eau de riviere : faites bouillir l'avoine avec la chicorée dans cette eau pendant trois quarts-d'heure : mettez ensuite le miel & le cristal , puis faites bouillir le tout une demi-heure , & passez-le ; prenez-en à jeun deux verres pendant quinze jours.

Observat. sur le sujet de cette boisson. Comme elle est d'un grand usage dans les maladies , elle doit être proportionnée à la quantité de l'urine , ou de ce qui peut s'en séparer par la transpiration insensible. Cette boisson doit être digérée , autrement elle fournit au sang des parties crues & étrangères , plutôt capables d'augmenter son désordre que d'y remédier ; d'ailleurs une trop grande abondance de boisson relâche trop l'estomac & les vaisseaux , & ce relâchement se communique à tout le système des nerfs ; c'est-là souvent la principale cause des angoisses & des tensions du bas ventre qui jettent le malade dans des accidens dangereux. *Raulin, Traité des Maladies.*

TITRE NOUVEL. (passer) Pour entendre ce que c'est , il est bon de sçavoir , que lorsqu'il nous est dû une rente affectée & hypothéquée sur un tel fonds , nous obligeons le nouveau Propriétaire de ce fonds à nous passer titre nouvel , c'est-à-dire , à reconnoître par un Acte , qu'il est Propriétaire d'un tel fonds affecté & hypothéqué à une rente qui nous est due , & qu'il promet de payer & continuer à l'avenir les arrages & intérêts , au bien de déclarer que cet héritage est chargé de tels droits ou rentes pour empêcher la prescription.

On fait aussi passer titre nouvel à celui qui doit une rente constituée pour empêcher la prescription de trente ans que le Débiteur pourroit opposer à son Créancier.

TOILE (la) est un tissu de fils entrelassés , dont les uns s'étendent en long , & les autres en travers. On fait de la toile avec du chanvre , du lin & du coton. *Voyez* les articles Chanvre & Lin.

Comme en bien des endroits de la campagne on fait filer du chanvre ou du lin pour faire de la toile , & qu'en suite on fait faire la toile par un Tisserand , il est bon de sçavoir la maniere de blanchir les toiles.

1°. Dès qu'on a reçu la toile des mains du Tisserand , on doit la laver dans de l'eau chaude , afin d'ôter la pâte qui y reste , puis la mettre à la lessive , laquelle doit être composée de cendres bien fortes avec des racines d'yoble. La lessive étant faite , & la toile bien lavée en eau claire , & savonnée avec du savon noir , il faut l'étendre à l'air , au serain , & à la rosée sur l'herbe , & l'arroser au soleil , la laissant de la sorte sept à huit jours ; & elle sera très-blanche. *Chomel.*

TOISE, mesure. Il y en a de trois sortes : 1°. la Toise courante , c'est-à-dire , celle où l'on ne mesure que la longueur ou hauteur : elle est de six pieds ; 2°. la Toise carrée , qui est celle où l'on mesure une surface en longueur & en largeur , elle a trente-six pieds carrés ; 3°. la Toise cube qui contient six pieds en tout sens , longueur , largeur & profondeur , & qui contient 216 pieds cubes.

TOISE (le) est le mesurage d'une surface qui se

fait avec la toise: cette mesure est de bois, & les pieds & pouces y sont marqués par des lignes. Pour toiser toutes sortes de terrains & places, on doit savoir que la toise cube de terre contient 216 pieds; comme on vient de le dire, & pour s'en convaincre, on doit multiplier la longueur de la place par la largeur & le produit par la hauteur: ainsi, une toise cube de terre ayant six pieds de tout sens, on multiplie six par six qui est la longueur & la largeur, cela produit 36 pieds, & le produit étant multiplié par six, c'est-à-dire, si on additionne 6 fois 36, qui est la hauteur, il viendra 216 pieds; par cet exemple, on peut toiser toutes sortes de places de terres.

Quand la chose qu'on toise est d'une figure égale, on multiplie pour les surfaces la longueur par la largeur, & quand c'est un solide cube, on multiplie la hauteur par le produit de la longueur & de la largeur.

TOISE de Maçonnerie selon les Us & Coutumes de Paris. Les murs, soit de pierre de taille, ou de moillon, se toisent toise pour toise de quelque épaisseur qu'ils soient, & on ne rabat aucun vuide pour les croisées ni les portes, mais à celles où il n'y a point de pierre de taille on rabat la moitié. 1°. Les avant-corps, faillies & entablemens, se toisent à part du corps des murs; 3°. les cloisons recouvertes des deux côtés se toisent comme pour gros mur: celles qui ne sont point recouvertes, vont à deux toises pour une. L'enduit des vieilles murailles qu'il faut rehacher, se compte à six toises pour une. Les solives qui sont au-dessus des poutres, vont à un quart de pied: à l'égard des scellemens; ceux de corbeau avec tuileau & plâtre, se comptent pour un pied; ceux de gond aux contre-vents, aussi un pied; les autres que pour demi-pied: ceux des barreaux de fer pour demi-pied chacun, quand c'est dans la pierre de taille; & pour un quart si c'est dans le plâtre: chaque piece de moulure se compte pour demi pied.

À l'égard des ouvrages de figure inégale; si ce sont, 1°. des marches d'escalier, on toise tant la hauteur que la largeur, comme pour les gros murs, & si les

marches sont tournantes, on ne les toise que par le milieu de leur longueur. 1°. Les arcs des voutes se toisent en-dedans, & on prend le tiers de la longueur de l'arc que l'on multiplie par la longueur de la voute: il y en a qui prennent le tiers pour toutes sortes de voutes. 3°. Les piles de pierre de taille qui soutiennent les arcades des caves se toisent sur leur largeur & épaisseur: ainsi une pile de quatre pieds est toisée pour six. 4°. Les tuyaux & manteaux de cheminée se toisent pour mur, & leur hauteur par leur pourtour, rabattant les épaisseurs des languettes, & augmentant neuf pouces pour celles du plancher; les âtres faits de carreaux pour un sixième de toise. 5°. Les plafonds à lattes jointives, toise pour toise; les recouvrements des poutres, trois toises pour une; les planchers carrelés toise pour toise. 6°. Les tuyaux des privés par leur hauteur, & sur six pieds de pourtour, & les contremurs derrière les tuyaux, toise pour toise; les fours, pied pour toise, s'il a six pieds en œuvre.

Selon le Toisé de bout avant sans retour, qui a été établi par l'Ordonnance de Henri II. de l'an 1557, les Maçons sont obligés d'orner leurs bâtimens de faillies & de moulures suivant la qualité, sans que les faillies & les moulures puissent être toisées, non plus que le vuide, mais seulement le plein. Mais comme les Maçons savent à combien la toise leur peut revenir, les faillies comprises, sans qu'elles soient toisées, ils viennent facilement à bout d'é luder cette Ordonnance, en sorte que ceux qui sont bâtir, risquent d'être leur dupe. Ainsi, le plus sûr, est de spécifier exactement par un devis la condition à laquelle on veut toiser & expliquer que les murs, pans, tuyaux & manteaux, qui sont çà & là le long des murs, ne seront point toisés, mais seulement le corps des murs ensemble, avec les pans, tuyaux & manteaux, depuis l'extrémité du haut d'eux; déclarer en termes exprès qu'on entend, ou qu'on n'entend pas toiser les faillies, moulures, à raison de demi-pied pour chaque partie de moulure, qu'elles ne seront point toisées du tout, qu'on entend que le vuide ne se toisera pas, qu'on ne toisera que ce qui sera plein & rempli de maçonnerie.

Il est bon, pour prévenir toute contravention, de savoir que toutes faillies qui sont sur un corps de maçonnerie, lorsqu'on les toise, suivent le prix de la toise: ainsi, si c'est un mur de pierre de taille, les faillies vont au même prix; il en est de même si c'est sur simple maçonnerie, ou sur pans de bois & cheminées.

Torse de la Charpenterie. Comme on vend le bois à la piece & au cent de piece, il faut savoir, par le moyen du toisé, le réduire à la piece; or, chaque piece de bois doit avoir douze pieds de long sur six pouces en quarré, ou la valeur: ainsi il n'y a qu'à multiplier la grosseur d'une piece par sa largeur, & le produit par sa longueur. Par cette regle, toutes sortes de pieces, de quelque longueur ou largeur qu'elles soient, peuvent être réduites. 2°. On doit regler dans le marché les grosseurs & longueurs des pieces de bois, 3°. Tous les bois qui se débitent dans les forêts, ont ou 6 pieds, ou 9, ou 10 & demi, ou 12, ou 13 & demi, ou 15, ou 18, ou 21 pieds & toises. 4°. Comme les pieces de charpente sont plus grandes les unes que les autres, quand la longueur d'une piece approche de celle du Marchand de bois, elle est toisée, comme si elle avoit effectivement la longueur de celle du Marchand; par exemple, si elle n'a gueres plus de dix pieds & demi de long, elle est toisée comme si elle étoit longue de 12 pieds; mais si la rognure est de 20 pieds, lorsque la piece doit être de 12, elle est toisée pour 20 pieds seulement, parce que la rognure peut servir. Ainsi selon les Us & Coutumes de Paris, 5 pieds de bois mis en œuvre sont comptés pour 6; 6 & demi pour sept & demi; 8 pour 9; 10 pour 10 & demi; 11 pour 12; 13 pour 13 & demi; 14 pour 15; 16 pour 18, & 21 pour 24, qui font 4 toises.

Pour éviter l'embarras de ces réductions, il est de l'intérêt des Particuliers qui veulent bâtir, de stipuler dans leurs marchés, que les bois seront payés suivant la mesure qu'ils se trouveront avoir en œuvre, & conformément à ce qui se pratique dans les marchés des bâtimens du Roi, sauf à donner quelque chose de plus du cent du bois; enfin, il faut expliquer distinctement les conditions, tant de l'un que de l'autre toisé,

Toise des Couvertures de tuile. On prend le pourtour des un des bords de l'égoût jusqu'au bord de l'autre égoût passant par-dessus le faite: on ajoute au pourtour un pied pour le faite, & un autre pied pour chaque égoût. On multiplie ce pourtour & les pieds ajoutés, par la longueur de la couverture à laquelle on ajoute deux pieds pour les demi-ruellées des bouts (c'est l'enduit de plâtre qui joint la tuile à la muraille) & le produit donnera le contenu de la couverture.

Quand le bâtiment est en croupe ou pavillon, on mesure la couverture par le milieu en tournant tout autour, & ajoutant un pied pour ruelle ou enduit de plâtre qui couvre les pieces de bois qui forment les angles du toit: le produit donnera le double de la couverture. Au reste, on mesure les couvertures toutes pleines, quoiqu'il y ait des lucarnes ou des œils de bœuf; le vuide se compte même à part, & on l'ajoute au premier produit. Chaque extrémité de la couverture qui tombe dans la goutiere, & qu'on appelle le *battlement* est comptée pour un pied: les lucarnes pour demi-toise, les œils de bœuf ordinaires pour 18 pieds; une vue de faitiere pour six pieds quarrés, le posément de goutiere pour un pied.

Le prix de la toise de maçonnerie ou gros mur en plâtre pour la façon seule est de 2 liv. jusqu'à 3 liv. & 5 ou 6 liv. si l'Ouvrier fournit tout. Le prix de la façon pour la toise du gros mur en terre en fournissant chaux & sable, est de 3 liv. Le prix de la façon pour la toise d'un mur de cour, d'un clos ou jardin, est depuis 18 sols jusqu'à 22.

TOIT à porc. On le construit près des étables; le plancher doit en être pavé, & les murs de moilon bien enduits de mortier, de peur qu'avec leur grouin ils ne fouissent le sol, & ne détruisent les murs.

TONNEAU. Vaisseau de bois où l'on met le vin; la bière, le cidre, l'huile, & autres liqueurs. Les tonneaux destinés particulièrement pour le vin, & sur-tout les vins fins, s'appellent poinçons; ils doivent être de bon merrain de cœur de chêne, de fil droit, sans aucun nœud ni aubier: les douves ne doivent

pas avoir plus de trois ou quatre pouces de largeur ; si elles en avoient davantage , le tonneau ne pourroit être rond : leur épaisseur doit être proportionnée à la contenance du vaisseau , & doit être un peu plus forte sur les deux extrémités que vers le centre. Il en est de même des pièces de fonds ; ils doivent être bien reliés ; les meilleurs cerceaux sont ceux de châtaignier. Les caves doivent être de même, mais hautes de quatre pieds & demi, les douves doivent être larges de cinq à six pouces, épaisses d'un pouce & demi.

Lorsqu'on achete des tonneaux , on doit encore s'instruire de leur mesure . c'est-à-dire, s'ils ont la contenance requise.

Les tonneaux sont un objet de la plus sérieuse conséquence pour la conservation du vin. Selon qu'ils sont plus ou moins épais , & bien ou mal reliés ; il se fait plus ou moins d'évaporation par les remplissages. Ainsi lorsque des tonneaux sont très-épais , & que le merrain a au moins six lignes d'épaisseur ; car il doit être ainsi lorsqu'il s'agit de loger du vin pour sa consommation , & non pour le transporter par voiture, il n'y aura plus de diminution après le foutirage , pourvu qu'on ait l'attention de remplir les tonneaux toutes les semaines : car un tonneau qu'on ne remplit que tous les mois , conforme plus de vin dans le courant de l'année , que quatre qu'on remplit deux fois la semaine. Si on a cette attention , & que le merrain soit bien choisi & les caves fraîches , il est constant qu'alors le vin ne dépense presque rien : mais si le merrain n'a que quatre lignes d'épaisseur , comme c'est l'usage de quelques vignobles , il n'est pas possible que du vin ainsi logé , ne perde par la transpiration , & qu'il ne soit beaucoup travaillé par le chaud & le froid.

TONNELLE. Filet à prendre les perdrix , il doit avoir quinze pieds de queue , c'est-à-dire du côté qu'il a la forme d'un pain de sucre avec un pan ou longueur de filet à chaque côté comme en demi cercle. Pour cet effet , un Chasseur s'enferme dans une espece de panier qui représente la figure d'une vache , & couvert d'une toile de la même couleur . & une sonnette au

col , & contrefait la marche d'une vache qui paît ; il passe derrière le lieu où sont les perdrix , & les chasse doucement vers la tonnelle afin qu'elles y entrent.

TONNERRE. Il est certain que les lieux élevés sont en général plus exposés à la foudre que les endroits bas , parce que la foudre a moins de chemin à faire pour les rencontrer : ainsi comme les pointes des montagnes ou des clochers peuvent fendre la base de la nuée , elles facilitent la chute de la foudre : de-là on peut résoudre la question si le son des cloches peut écarter le tonnerre , ou s'il en accélère la chute. Il est constant qu'il le peut, pourvu que la nuée ne soit pas au-dessus du clocher ; car si elle y étoit , la commotion que le bruit des cloches exciteroit , accéléreroit la chute du tonnerre. Les gens de la campagne commettent ordinairement cette faute , qui coutent souvent la vie aux Sonneurs. On a plusieurs exemples rapportés dans les Mémoires de l'Académie d'un beaucoup plus grand nombre d'Eglises où la foudre est tombée où l'on sonnoit , que de celles où l'on ne sonnoit pas. Il est donc essentiel de s'appliquer à connaître à peu près à quelle distance est la foudre.

TONTE de la laine. *Voyez* Moutons & Laine.

TONTE des arbres. *Voyez* Arbres.

TOPINAMBOURS ou Pommes de terre. Ce sont des racines rondes qui viennent dans la terre & que l'on mange en Carême ; ils viennent mieux de plant que de semence , on les replante au mois de Mars ; il ne leur faut qu'une bonne terre pour profiter.

TORMENTILLE , petite plante qui croît sur les montagnes & dans les bois : celle qui vient des Alpes & des Pyrénées , est la plus estimée pour les remèdes ; c'est sa racine qu'on emploie , sur-tout dans la peste & les autres maladies malignes accompagnées de dysenterie & d'hémorragie fréquente du nez. Elle résiste au venin , arrête le mouvement vicié du sang ; on la mêle dans les remèdes cardiaques.

TOURBES (les) sont des mottes de terre spongieuse ; les meilleures sont faites de la superficie des gazons , on les coupe en forme de brique . & on les fait sécher. Ce n'est que dans certains cantons qu'on

trouve les veines de terre propres à faire de la tourbe; comme aux environs d'Amiens & dans la Flandre: c'est dans les prés dont le fond est spongieux & tout parsemé de racines, qu'on tire la tourbe, après que le pré a été fauché; on enlève à coups de bêche toute la terre du pré; on donne à chaque morceau de terre la forme d'une brique: on les arrange l'un sur l'autre sur leur longueur pour les faire bien sécher, ensuite on les dresse par piles, & on les vend le plutôt qu'on peut, avant que la pluie les ait mouillés.

TOURDES especes de grives. Les Tourdes communs sont de la grosseur d'un merle: on les engraisse comme les cailles, mais on ne peut les élever que dans les contrées où ils ont été pris. Leur chair est très-délicate, sur-tout celle des Tourdes des pays chauds.

TOURONS, sortes de friandises. Prenez des amandes pilées, des avelines, & de l'écorce de citron verd: coupez-les par petites tranches; desséchez-les dans la poêle avec un peu de sucre en poudre; fouettez deux ou trois blancs d'œufs suivant la quantité: mettez vos amandes dedans & du sucre en poudre jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour les rendre maniables; dressez-les à la main sur du papier, & les faites cuire à un petit four.

TOURTE. Sorte de pâtisserie qui se fait avec une pâte brisée, & de la maniere suivante. 1°. On doit se régler pour la dose sur le plus ou le moins de pâte qu'on veut faire; ainsi, sur un quart de farine il faut cinq quarterons de beurre & une once de sel: mettez votre farine sur une table bien propre; faites un trou dans le milieu pour y mettre le sel & le beurre par petits morceaux; ne mettez de l'eau que ce qu'il faut; mariez bien le beurre avec l'eau, & petit à petit avec la farine. Quand la farine a bu toute l'eau, pétrissez-la à force de bras; il faut que la pâte soit bien épaisse, & bien liée: ne faites cette pâte que deux heures avant de vous en servir, afin qu'elle ait le tems de revenir. C'est avec cette pâte qu'on fait toutes sortes de Tourtes pour entrée, comme viande de boucherie, gibier, volaille, poisson.

TOURTE de godiveau. Prenez un morceau de veau

avec quelques blancs de chapon ou de perdrix. & la même quantité de graisse de bœuf que de viande: mettez-les sur une table; assaisonnez-les de sel, poivre, fines épices, fines herbes, & persil: hachez le tout; faites une abaisse d'une pâte brisée: formez le fond de la tourte que vous voulez faire: faites-y un lit de godiveau; arrangez-y du ris de veau, quelques ques crêtes, de petits champignons, quelques andouillettes de godiveau, quelques culs d'artichaux: couvrez-la de bardes de lard, & d'un couvercle de la même pâte: frottez-la d'œufs; mettez-la cuire au four; étant cuite, découvrez-la, ôtez les bardes de lard, dégraissez-la; mettez-y un coulis clair de veau & de jambon.

TOURTE de Pigeonneaux. Prenez de petits pigeons de voliere, échaudez-les, videz & trouvez-les: faites une pâte avec de la farine, un œuf, du beurre, du sel, & de l'eau; laissez-la reposer une heure, & maniez-la avec un morceau de beurre: faites une abaisse; foncez en une tourtiere: mettez-y dessus un peu de lard rapé; arrangez-y les pigeons, avec des ris de veau, crêtes, champignons, truffes, culs d'artichaux, sel, poivre, muscade, peu de fines herbes, oignons piqués de clous; couvrez les pigeons de tranches de veau, de bardes de lard, & d'un peu de beurre frais. Couvrez votre tourte d'une abaisse; faites une bordure autour, dorez-la d'un œuf: faites-la cuire pendant deux ou trois heures; retirez-la, découvrez-la, ôtez les bardes de lard & tranches de veau & oignon: dégraissez-la, & jetez un petit coulis de veau & de jambon.

TOURTE de Lapreaux. Passez vos lapreaux ou même lapins coupés par morceaux dans une casserole avec lard fondu, farine, fines herbes, ciboule, poivre, sel, muscade, un peu de bouillon; laissez-les refroidir; faites votre tourte avec pâte fine, remplissez-la des tronçons de lapreaux; ajoutez-y du lard pilé & des morilles: couvrez-la de la même pâte; faites-la cuire une heure & demi; étant à demi cuite, mettez-y la sausse où vous aurez passé vos lapreaux.

TOURTE d'Épinars. Epluchez des épinars; ôtez-

en les queues, lavez-les à plusieurs eaux ; faites-les blanchir dans une casserole ; mettez-les égouter, pressez-les bien : mettez-les dans un mortier avec de l'écorce de citron verd, du sucre à proportion, un morceau de beurre frais, un peu de sel ; pilez bien le tout, & mettez-le dans une abaisse de pâte feuilletée dont vous ferez votre tourte & également par-tout : mettez-la au four, étant cuite, rapez-y du sucre dessus.

TOURTES de confitures, ou d'abricots, ou de cerises, ou de pommes, ou de telle autre qu'on voudra. Prenez de la pâte feuilletée ; mettez-en dans le fond d'une tourtiere ; mettez sur la pâte la confiture que vous destinez. Laissez-y un bord d'un pouce : mouillez-le avec des plumes trempées dans l'eau ; arrangez en croix par-dessus de petites bandes de pâte pour couvrir toute la confiture ; faites un bord de pâte à votre tourte, mettez-la au four l'espace d'une heure ; ensuite mettez-y du sucre fin par-dessus, & passez la peleurge dessus pour la glacer.

TOURTE d'amandes ou de franchipane. Prenez un quarteron d'amandes : faites-leur faire un bouillon dans l'eau ; puis pelez-les en eau froide ; essuyez-les entre deux linges ; pilez-les dans un mortier, les arrosant peu à peu de lait : mettez-y de l'écorce de citron verd, quelques biscuits d'amandes ameres, de la moëlle de bœuf à proportion, du sucre, trois ou quatre jaunes d'œufs crus ; repliez le tout ; faites une abaisse de pâte feuilletée : étendez la pâte dessus ; faites à la tourte quelques ornemens de feuilletage ; & mettez-la cuire au four ; sucez-la, & glacez-la.

TOURTE croquante. Prenez un ou deux blancs d'œufs, trois ou quatre cuillerées de sucre fin, & autant de farine ; délayez d'abord le sucre avec les blancs d'œufs, & ensuite la farine ; pétrissez bien le tout jusqu'à ce qu'il soit maniable ; faites avec cette pâte une abaisse fort mince : poudrez-la de sucre ; mettez-la sur une tourtiere ; pincez-en les bords d'espace en espace, & piquez-la avec la pointe d'un couteau pour qu'elle ne bouffe point : façonnez le dedans de la tourte avec ce qui vous restera de votre pâte, en le filant pas plus gros qu'un lacet : donnez-lui telle

forme que vous voudrez, comme un soleil, des fleurs de lys, &c. faites-la cuire doucement au four, & avant de la servir, remplissez les espaces de différentes marmelades & des couleurs que vous voudrez.

TOURTERELLE. Espece de pigeon sauvage ; elle est cendrée sur le dos, blanche sous le ventre, & a les ongles noirs : le mâle a un collier noir autour du cou : on les apprivoise facilement. Pour les engraisser on les met en cage ; on les nourrit de chenevi, de millet & de froment ; on les accouple au mois de Février dans une voliere où l'on met des nids, & elles y élèvent leurs petits : les jeunes Tourterelles engraisent bien vite ; leur chair est fort délicate & d'un meilleur goût que celui du pigeon ramier.

On les prend au trebuchet avec un appas, ou on les chasse au fusil.

TOUX opiniâtre & sèche de poitrine. Prenez une demi-once d'orge mondé, une petite poignée de feuilles de bourrache, de capillaire, de tussilage, de pulmonaire tachée ; faites bouillir le tout dans deux pintes d'eau commune que vous réduirez à trois chopines : mettez y ensuite deux gros de la racine de guimauve lavée, une pincée de fleurs de mauve ; laissez infuser le tout pendant un quart-d'heure ; passez la liqueur sans expression, & verriez-y une once & demi de syrop de violette ou de guimauve : donnez-en un verre tiède de deux en deux heures. Voyez POITRINE.

Prenez de la racine de guimauve séchée & pulvérisée, une once ; du sucre blanc, quatre onces ; mêlez le tout, & faites-en des tablettes avec une suffisante quantité de mucilage, comme de gomme adragant : ces tablettes calment la toux, dissipent l'enrouement, & fondent les sérosités âcres qui se jettent sur la poitrine.

Prenez une once de poudre de pouliot, & trois onces de sucre candi en poudre : mêlez tout ensemble & prenez-en une cuillerée le matin à jeun, & le soir en vous couchant.

Ou avalez en vous couchant une cuillerée de bonne huile d'olive avec du sucre.

Toux violente, & sur-tout la nuit. Pilez trois

tête d'ail, avec une suffisante quantité de graisse de porc pour en faire un onguent dont on oindra les plantes des pieds devant le feu le soir en se couchant, & étant au lit, on s'en fera oindre un peu l'épine du dos.

Ou mettez du sucre un bon morceau dans une tasse d'argent ou de terre vernissée, & par-dessus de bonne eau-de-vie qui le furnage d'un doigt : il faudra avoir mis infuser dans cette eau-de-vie des plantes pectorales, comme racine d'aunée, feuilles de lierre de terre, de véronique mâle, de scabieuse, &c. Mettez-y le feu avec du papier allumé, & lorsqu'il se fera éteint lui-même, conservez cette liqueur pour en prendre une petite dose en vous couchant.

Toux sèche. Si elle est accompagnée de fièvre & de crachats ensanglantés, faire saigner du bras le malade une & même deux fois, selon le besoin : il doit observer un régime doux, humectant & rafraichissant, comme des bouillons de veau, de crème, de ris, l'orge mondé, &c. En général, il n'y a point de meilleur remède que l'usage du lait de vache, car il humecte, il adoucit, & il mûrit.

Portion narcotique pour la toux violente. Mêlez de l'eau de coquelico, de l'eau de nénuphar & de tussilage, de chacune deux onces; un gros de diagrede; vingt grains d'yeux d'écrevisses préparés, & faites prendre ce mélange au malade le soir vers l'heure du sommeil.

Autre remède contre la toux. Faites fondre une livre du meilleur miel dans un pot de terre vernissé; le miel étant fondu, ôtez le pot du feu, jetez-y dedans une petite quantité de fleurs de soufre, de réglisse en poudre, d'aunée & d'eau rose; remuez le tout avec une spatule de bois pour l'incorporer, & gardez cette composition dans un pot de fayance : on en prend la grosseur d'une noix le matin à jeun & le soir avant que de se coucher, & lorsque l'on se sent incommodé de la toux, il faut laisser fondre doucement dans la bouche cette composition.

Toux des chevaux. Elle provient ordinairement de la poussée, mais elle peut provenir aussi de plusieurs autres

autres causes, comme d'un reste de rhume ou lorsqu'un cheval a souffert un grand froid, pour avoir bû de l'eau trop vive, ou des eaux bourbeuses, ou lorsqu'il mange trop avidement, quand la toux est sèche & réitérée, elle indique la poussée.

Remède pour la toux qui ne vient que de morfondement & du Rhume. Mettez dans chaque oreille du cheval qui touffe, une demi-cuillerée d'huile d'amandes douces, & remuez bien l'oreille pour la faire pénétrer, & continuez pendant cinq ou six jours.

Remèdes pour les autres sortes de Toux. Prenez une livre de beurre frais & une livre de miel, deux onces de graine de genievre concassé : mêlez le tout; faites-en des pillules faites les avaler au cheval dans une chopine de vin blanc; bridez-le deux heures avant la prise, & trois heures après, réitérez ce remède une ou deux fois.

Pour la Toux invétérée. Prenez des herbes de charbon beni, d'hyssope, de pas d'âne, de bouillon blanc, de la femence de fenugrec, du suc de réglisse, de chacun six onces; baies de genievre, racines d'énula campana, d'iris de Florence, de chacun cinq onces; cardamome, gentiane, aristoloche longue, de chacune trois onces; anis, cumin & fenouil, de chacun une once & demi; canelle & muscade, de chacune demi-once, & de soufre vis demi-livre. Pilez le tout, passez-le par un tamis de crin fin : mêlez les poudres, gardez-les dans un sac de cuir bien pressé & fermé. On en donne deux onces aux grands chevaux dans une pinte de bière tiède ou de vin; aux médiocres, une once & demi : on la laisse infuser toute la nuit à froid; bridez le cheval deux heures avant & deux heures après la prise; continuez pendant quinze jours.

TOUZELLE. Sorte de froment fort commun en Languedoc : il a l'épi sans barbe, la tige assez haute, le grain plus gros que le froment ordinaire : on en fait du pain fort blanc.

TRACOIRS. Instrumens de jardinage : c'est un outil de fer pointu, emmanché d'un manche de quatre à cinq pieds de long, dont on se sert pour tracer les compartimens d'un parterre.

TRAINEAU. Filet pour prendre du gibier, comme alouettes, cailles, perdrix, bécasses, pluviers. Il doit avoir au moins six toises de long, & trois de large ou de hauteur, & les mailles doivent avoir deux pouces de large: il doit être bordé tout au tour d'une grosse corde, dont on doit laisser pendre deux bouts de la longueur d'un pied aux quatre coins du filet, & attacher d'autres cordes de deux en deux pieds, tout le long du filet, elles servent à lier le Traîneau à deux perches: d'autres mettent un gros bâton à chaque extrémité du filet. On s'en sert la nuit, on le traîne sur les endroits où l'on a entendu du gibier, & on le couche.

TRAMAIL, filet à prendre le poisson. Il doit être composé de trois rangs de mailles les unes devant les autres: celles de devant & de derrière sont faites d'une ficelle fort petite; celles du milieu qu'on appelle nappe, est d'un fil délié; elles s'engagent dans les grandes mailles, & bouchent l'issue aux poissons.

TRANCHE'ES, douleurs qu'on ressent dans le ventre. Elles sont ordinairement causées par des matieres âcres ou piquantes: on s'en guérit en prenant le matin à jeun une potion faite avec une once & demi de manne, & deux onces d'huile d'amandes douces.

À l'égard des enfans qui ont des tranchées, il faut leur donner de tems en tems quelques cuillerées d'huile d'amandes douces.

TRANCHE'ES, maladies des chevaux. Elles viennent de plusieurs causes, comme d'indigestion pour avoir trop mangé de grains; ou de ventosités (c'est la plus ordinaire) ou d'une pituite qui s'attache aux membranes des intestins: cette espece de tranchée a du rapport au teneisme des hommes, car le cheval fait effort pour sienter & ne fait rien, ou des vers qui s'attachent aux gros boyaux, ou enfin de la difficulté d'uriner causée par les obstructions dans le col de la vessie: cette dernière est périlleuse. Dans ces différentes Tranchées, le cheval se débat & s'agite extraordinairement, il se couche & se leve souvent, il regarde son flanc & ne veut point manger.

Remedes pour la premiere espece de Tranchées.

Donnez des lavemens d'une décoction émolliente & carminative; ajoutez-y une pinte de vin émétique, puis faites dissoudre dans une chopine d'eau-de-vie une once de thériaque ou d'orviétan, & une pincée de safran; faites avaler le tout au cheval après qu'il a rendu le lavement. À l'égard de la seconde, c'est-à-dire, des Tranchées qui viennent des vents; faites saigner le cheval aux flancs & sous la langue; & le promenez beaucoup: donnez-lui un lavement fait avec trois pintes de vin rouge; une once de polycrète, six poignées de sauge; faites bouillir le tout jusqu'à la consommation du tiers du vin & coulez; & s'il ne guérit pas, faites lui avaler une livre d'huile d'olive mêlée avec une chopine d'eau-de-vie.

En général, les lavemens & les fréquentes promenades sont les meilleurs remedes.

Pour les vers, donnez en purgation une once d'aloës, coloquinte & agaric, de chacun trois gros, le tout en poudre, mêlé dans une pinte de vin blanc.

Pour la difficulté d'uriner. Donnez un lavement avec les cinq racines apéritives; ensuite faites-lui avaler deux onces de colophane en poudre dans une chopine de vin blanc. Frottez le membre du cheval avec de la poudre de cloportes mêlée dans l'huile: frottez-lui le fourreau avec de l'ail pilé & mêlé avec de l'huile.

Autre Remede pour le faire uriner. Une cuillerée d'ambre jaune dans une chopine de vin blanc.

TRANSACTION (une) est un Acte ou Convention entre deux ou plusieurs personnes touchant la décision d'un procès, dont l'événement est douteux, par laquelle convention on a en vue de le terminer ou de le prévenir; l'une des Parties donnant ou retenant quelque chose. Les Transactions sont des Actes auxquels il est plus difficile de donner atteinte, car quand elles sont passées sans fraude, sans dol ni violence entre majeurs, aucune des Parties n'est admise à se pourvoir contre, sous quelque prétexte que ce soit.

TRANSPORT ou Cession. C'est un Acte par lequel une personne fait passer la propriété de ses droits & actions à une autre par le moyen de la signification du Transport. Quand le Transport est fait sans garantie

par un Débiteur à son Créancier, il anéantit la dette; quoique le Créancier n'en soit pas payé, à cause de l'insolvabilité de celui qui est Débiteur de la dette transportée, mais lorsqu'il est fait avec garantie, ce qui est bien plus sûr; si le Créancier n'est pas payé, après avoir fait les diligences nécessaires pour l'être, le Débiteur demeure obligé comme auparavant. Le Transport ne fait, & n'a effet à l'égard du Débiteur sur qui le Transport est fait, que du jour qu'il a été dûment signifié: cette signification est absolument nécessaire pour mettre la dette transportée hors de la possession du cédant: mais une fois qu'elle est faite avec copie laissée au Débiteur, elle équivaut à une prise de possession; car elle rend le cessionnaire maître, & fait qu'il est préféré à tous les Créanciers du cédant qui auroient saisi postérieurement à la signification du Transport.

Or, il s'ensuit de-là, que lorsque le Transport n'a pas été signifié, le paiement fait au cédant par le Débiteur est valable; 2^o, que les Créanciers du cédant peuvent faire saisir la dette entre les mains du Débiteur, auquel cas ils seroient préférés au cessionnaire; cependant malgré le défaut de signification, le transport est valable, & a son effet au profit du cessionnaire contre le cédant. On voit par ce qui vient d'être dit touchant le Transport, qu'il est différent de la délégation, en ce que le Transport ne fait point que lorsqu'il a été signifié au Débiteur, au lieu que la délégation fait sans qu'il soit besoin de signification.

TREBUCHET, maniere de prendre les oiseaux. C'est une espece de petite cage, dont la partie supérieure est ouverte & arrêtée si délicatement, que pour peu qu'on y touche, le ressort se lâche & la ferme: ensuite que l'oiseau qui y est entré s'y trouve pris.

TREFLE. Petite plante des prés: ses branches sont fort rameuses: elles viennent d'une touffe de racines, & s'élevent jusqu'à la hauteur d'un demi pied, quand le terrain leur convient. Ses feuilles ont les queues déliées comme de petits filets de deux ou trois pouces de longueur, & sont divisées en trois parties, ce qui leur a fait sans doute donner

le nom de Trefle: leur forme un peu ovale est de la grandeur d'un petit liard: elles sont d'une couleur verte tirant sur le bleu; dans le milieu elles sont un peu plus foncées: à l'extrémité des branches naissent des bouquets de fleurs qui forment des touffes grosses comme le doigt, & d'une couleur pourpre. Ces touffes produisent de petites graines qu'on ramasse quand elles sont mûres. Le gros Trefle a une qualité très nourrissante qui le rend propre pour les chevaux, bœufs, & en général pour tous les animaux qui broutent l'herbe: il échauffe beaucoup moins que la luzerne. Ce fourrage est très abondant étant cultivé dans des terrains favorables: on le fauche plusieurs fois dans l'année, aussi bien que la luzerne.

Le terrain sec ne vaut rien pour le Trefle; il demande une terre grasse & humide. Un pré situé de manière à pouvoir être arrosé par quelques sources ou rivières est excellent pour le Trefle; il réussit encore dans les terres fortes & froides, pourvu qu'on ne leur épargne pas les amendemens.

On sème la graine de Trefle vers le mois de Mars dans les pays chauds, & un peu plus tard dans les tempérés: on peut y mêler de l'avoine & des pois gris, cela produit un bon fourrage la première année; alors on le coupe sitôt que les pois gris commencent à perdre leur fleur. Après la récolte de ce premier fourrage, le Trefle pousse entre le chaume de l'avoine & des pois: on doit le semer aussi dru que le bled froment, & le couper dès qu'on voit toutes ses tiges en fleur & non plutôt. Le Trefle est dans toute sa force à la troisième année: la première coupe de l'année est celle qui rend le plus de fourrage. On doit laisser jeter le feu au foin avant que de le mettre en meule, autrement il ne seroit pas de garde: il en est de même des regains des bas prés que l'on coupe en automne. Lorsque le Trefle est vigoureux, il faut, à mesure qu'on le fauche, le transporter dans le champ voisin pour qu'il puisse faner à son aise, & qu'il n'incommode pas les pouffes du Trefle qui ne tardent pas à paroître: il ne faut pas faire des meules dans le champ même, de peur d'étouffer le Trefle. Ainsi ceux qui cultivent de sem-

blables terrains, dont les productions sont abondantes n'en doivent enlencer que de petites pièces.

TREFLE musqué ou Lotier, plante de jardin. Ses tiges sont hautes d'un pied & demi; les feuilles disposées trois à trois, plus blanchâtres que celles des autres Trefles; les fleurs bleues. Cette plante est vulnérable: son grand usage est dans la pleurésie: il entre dans les potions vulnérables & dans les maladies où le sang est grumelé. Son eau éclaircit la vue.

TREILLAGE. On appelle ainsi tout ce qui garnit les murs d'un jardin qui doivent servir d'espaliers, & tout ce qui est nécessaire à former les palissades; 1°. les murs des espaliers doivent être crépis de plâtre ou de mortier pour défendre les fruits des insectes; 2°. être garnis de clous qui doivent être scellés, & ne déborder la muraille que d'un bon pouce, & n'être espacés que de quatre à cinq pouces, pour attacher plus facilement les branches avec des osiers; 3°. les Treilles qui forment les palissades doivent être de bois d'échalas de quartier & de bon chêne; avoir un bon pouce en quarré, & longs selon la hauteur de la muraille. On les fait tenir à des crochets de fer scellés dans le mur à trois pieds de distance l'un de l'autre, & sur une même ligne: on espace ces échalas de sept à huit pouces, & avec les traverses en forme des mailles, lesquelles sont mieux étant en quarrés longs, & on les lie avec du fil d'archal. Il faut leur donner une couche de blanc & ensuite de verd, pour qu'ils durent long-tems.

On peut faire aussi des Treillages de fer, ils content beaucoup moins & durent davantage, mais ils sont moins agréables à la vue.

TREMBLE. Voyez PEUPLIER.

TREMBLEMENT de membres. Voyez MEMBRE TREMBLANT.

TREMIE. Machine pour mettre la mangeaille des oiseaux de volière, comme pigeons, &c. Cette machine est composée d'un fond avec des rebords, & d'un corps en dos d'âne, au haut duquel il y a un couvercle qu'on ouvre & qu'on ferme, & par où l'on met le grain qui tombe peu à peu dans la Tremie.

à mesure que les pigeons le mangent; ainsi le grain est toujours net, & il ne s'en perd point.

TREPAN. Opération de Chirurgie qui demande beaucoup de prudence. On y a recours pour une plaie faite à la tête: mais l'important est de savoir pour quelles sortes de plaies on est obligé d'en venir à cette opération, & pour quelles on peut s'en abstenir. En général on doit s'en abstenir pour les plaies où il n'y a que la peau ou le cuir chevelu, & le péricrane d'offensé: mais à l'égard de celles où l'os est rompu, fendu, ou offensé, il paroît que cette opération est indispensable, quoique c'est au Chirurgien à décider là dessus: cela dépend de son habileté. Lorsqu'on en vient là, on doit avoir soin 1°. d'enlever les esquilles d'os qui auroient pu être détachées par le coup qu'a reçu le blessé, & relever les autres qui seroient enfoncés; 2°. si la dure mère est découverte, & qu'il y ait épanchement de sang, on doit le faire sortir. Cette opération doit être faite à tems; car elle est mortelle quand elle n'est pas faite assez-tôt.

TRESOR trouvé. Celui qui trouve un Trésor caché d'ancienneté dans son propre héritage en doit avoir la moitié, & l'autre moitié appartient au Seigneur Haut-Justicier; & s'il le trouve dans l'héritage d'autrui, il en a le tiers & les autres deux tiers sont au Seigneur & au Maître de l'héritage.

TRITURATION. On appelle ainsi la réduction du médicament en menues parties: on le fait ordinairement avec des mortiers & des pilons, & quelquefois aussi sans piler ni broyer.

TROCHISQUE. C'est une composition sèche dont les principaux ingrédients sont mis en poudre fort subtile; puis étant incorporés avec quelque liqueur, comme eaux distillées, vin, &c. sont réduits en masse dont on fait des petits pains qu'on fait sécher à l'air & à l'ombre. On en fait de plusieurs sortes: en voici une.

TROCHISQUES de baies de sureau. Cueillez des grains de sureau bien mûrs: écrasez-les dans un mortier de marbre; tirez-en le suc par expression, mêlez dans ce suc de la farine de seigle autant qu'il en faudra

pour faire une pâte, dont on formera des Trochisques qu'on fera cuire dans le jour jusqu'à ce qu'ils soient bien durs; puis on les réduit en poudre: on les remet en pâte avec du même suc, & on les remet cuire, ce qu'on réitère jusqu'à trois fois. Ils arrêtent la dysenterie, le cours de ventre, la foiblesse d'estomac: la dose est demi dragme jusqu'à deux dragmes.

TROENE. Arbrisseau dont les feuilles ressemblent un peu à celle de l'olivier: son bois est blanc & uni; il pousse au printemps des fleurs blanches & odorantes, mais de peu de durée, elles sont suivies de baies ou grappes de grains, noirs lorsqu'ils sont mûrs, pleins d'une humeur rougeâtre: on leur attribue la vertu de chasser les vents étant bus dans le vin. On le multiplie de graine & de marcotte. On en faisoit autrefois des palissades de jardins: on se sert de ses feuilles & de ses fleurs pour remèdes contre les inflammations, la pourriture, les ulcères de la bouche, en forme de gargarisme. Son eau distillée, & dans laquelle on dissout quelques gouttes d'esprit de vitriol; est excellente contre la pourriture des genciyes, symptôme ordinaire du scorbut.

TROUPEAUX. Nouvelle maniere de parquer les Troupeaux & fort propre pour amander les terres & les fertiliser. Au lieu de former le parc en carré, comme c'est assez l'usage, on doit le faire en longueur & ne lui donner que dix-huit pieds de largeur. On place ce parc dans des qualités de terrains d'une nature contraire à celle pour laquelle on a destiné cet amendement: par exemple, si on veut avec ce fumier améliorer des terres legeres & sablonneuses, il faut placer le parc dans une terre argilleuse & forte, de même qu'on le fera dans une terre friable & legere, si on destinoit cet amendement pour une terre argilleuse & compacte. Pour cet effet, on enleve la terre autour du parc de la profondeur d'un demi-pied au moins; on la pulvérise bien, on l'amene dans une brouette, & on la jette sur les crottes; cette opération se fait par un tems sec; six mois de parc dans le même endroit, peuvent produire une épaisseur de terreau de trois pieds pour le moins, sur une longueur & une largeur de terrain proportionnée à la quantité du

Troupeau: ainsi 90 bêtes à laine sans y comprendre les agneaux de l'année, peuvent couvrir un parc de quinze toises de superficie; ou de dix-huit pieds de largeur sur trente de longueur, en comptant à peu près six brebis par chaque toise de surface de terrain, & elles produiront environ cent bonnes charretées ou tombereaux. Or, vingt tombereaux sont suffisans pour améliorer un arpent de terre qui produira abondamment pendant plusieurs années de suite, mais on ne doit employer ce terreau que plus de six mois après que les brebis auront cessé d'y parquer, afin qu'il ait eu le tems de communiquer sa force à la terre, qu'il se soit bien incorporé avec elle, & qu'il soit bien consommé. V. VACHES, BŒUF, MOUTON.

TRUBLE. Filet en forme de longue poche & attaché sur un demi cerceau qui tient par les bouts dans les extrémités d'une tringle de trois ou quatre pieds & couché exactement par le milieu sur le bout d'une longue perche: il faut deux personnes pour cette pêche; l'un porte la Truble, l'autre un long bâton terminé par une masse de bois comme un maillet, ce qu'on appelle un trouble eau: on présente la truble dans les endroits les plus serrés du ruisseau: s'il est trop large, on abaisse deux troubles à la fois, l'une vers un bord, l'autre vers l'autre, toutes deux contre le fil de l'eau, pour que le courant tienne le rezeau ouvert, celui qui porte le Trouble eau, monte vingt pas au-dessus de la Truble, il enfonce son maillet dans l'eau à plusieurs reprises jusques dans la vase, au travers des jones, & dans toutes les retraites des poissons: ceux-ci en fuyant du côté opposé, vont donner dans la poche du filet qui les arrête au passage.

TRUFFES. Espèce de racine ronde & raboteuse, grosses comme de petites pommes & de différente couleur; car il y en a de grises & de noires: elles sont marbrées en dedans. On les trouve dans les terres seches & crevassées, comme en Dauphiné, en Gascoigne, dans le Périgord: on en fait la recherche depuis le mois d'Octobre jusqu'à la fin de Décembre. Les cochons qui en sont fort friands, aident beaucoup à les faire trouver. Les Truffes entrent dans les ragoûts &

les rendent excellens : on les fait cuire sous les cendres chaudes après les avoir lavées dans du vin , & on les mange avec du sel & du poivre. La grande quantité & un trop grand usage en sont nuisibles , car elles engendrent beaucoup d'humeurs grossières.

TRUFFES à la braïse. Faites tremper les Truffes & les nettoyez avec une brosse pour ôter la terre. Mettez des bardes de lard sur une feuille de papier , avec sel , poivre , oignon coupé par tranches : arrangez-y les truffes dessus , & faites-y dessus le même assaisonnement : couvrez-les de tranches de jambon & de bardes de lard , & pliez vos Truffes dans deux ou trois feuilles de papier : faites-les ainsi cuire dans de la cendre chaude avec feu modéré dessus.

On peut aussi les faire cuire au court bouillon dans une petite marmite en les assaisonnant de sel , de poivre , d'un oignon piqué de clous ; feuilles de laurier , ciboule , & du vin.

TRUIE, femelle du cochon ou vérat. Une bonne Truie doit avoir le corps long , le ventre large , les tectins longs & en grand nombre ; car elle donne à chaque ventrée autant de cochons qu'elle a de tectins ; si elle en donnoit moins c'est un signe qu'elle ne seroit pas féconde. La Truie cochonne deux fois l'an , & depuis un an jusqu'à six ou sept : elle porte quatre mois & cochonne dans le cinquième : elle porte à chaque ventrée dix , douze , & jusqu'à quinze cochons. On connoît qu'elle est en chaleur quand on la voit se veautrer dans la boue : on doit la faire souer , c'est-à-dire , on lui donne le mâle à la fin de Février , afin qu'elle & les petits trouvent abondance de grains & d'herbages , précisément dans le tems qu'ils peuvent aller aux champs. On doit leur donner une bonne & ample nourriture ; on ne lui en doit laisser que huit ou neuf à nourrir , on vend les autres.

TRUIE. Poisson de proie , dont la chair est d'un goût excellent & d'un manger très sain. Les Truites appartiennent au genre des faumons , car elles ont comme les faumons des nageoires moles , le corps uni & des taches rouges. Leurs machoires sont garnies de petites dents : elles aiment l'eau claire & les ri-

vières ou ruisseaux qui coulent rapidement & sur un fond de sable : celles qu'on tire de ces sortes d'endroits sont les meilleures ; mais celles qu'on prend dans des eaux croupissantes , ou qu'on nourrit dans des étangs ou autres eaux dormantes sont pâles , & étant cuites ne sont jamais si fermes ni d'un si bon goût que les premières. Cependant on en peut élever dans un étang lorsqu'il a un fond de sable ou de gravier , qu'il n'est pas trop éloigné de la source qui fournit l'eau , & qu'il n'a pas trop d'étendue. Les Truites vont , pour ainsi dire , à la chasse nuit & jour ; elles se nourrissent de toutes sortes d'insectes qui se tiennent sur le bord de l'eau , tels que cousins d'eau , escarbots , vers , petits poissons , même de ceux de leur espèce : comme elles ont la vue perçante & beaucoup d'agilité : elles manquent rarement leur proie. C'est dans le mois de Juin que les Truites sont les plus grasses & de meilleur goût.

Le tems du frai des Truites commence vers la fin d'Août , & dure jusqu'au milieu de Novembre , mais ce tems n'est pas toujours fixe & arrive tantôt plutôt tantôt plus tard : il faut épargner ce poisson dans le tems du frai , si on veut qu'il multiplie beaucoup. Le plus sûr est de s'abstenir de cette pêche depuis le commencement d'Août jusques vers la saint Martin : on fait fort bien de planter des aulnes ou des saules sur les bords des rivières & des ruisseaux où il y a des Truites , afin de donner de l'ombre à ce poisson , qui se plaît dans les lieux frais. D'ailleurs on peut couper ce bois tous les six , huit ou dix ans : ceux qui sont à la proximité des sources , peuvent facilement construire des étangs ou petits lacs à Truites.

Pêche des Truites. On les pêche dans les endroits où l'on fait qu'il y en a , & pour cela on en détourne le courant de l'eau par le moyen d'un batardeau , & quand le ruisseau est sec , ces poissons se laissent prendre aisément à la main : ils se pêchent aussi à l'hameçon appâté de vers qu'on trouve près des fontaines d'eau vive.

La pêche des Truites est favorable dans un tems

couvert, & au soleil levant en été. On doit pêcher en remontant le cours de l'eau.

On appelle Truites faumonées, ou petits faumons celles qui sont grandes & grosses; elles sont telles en été lorsqu'elles rentrent dans les rivières; après être descendues à la mer; petites, au mois de Mai.

TUF. On appelle Tuf la pierre dure qui se trouve sous la bonne terre, & que les racines des plantes ne peuvent pénétrer; en sorte qu'aucune plante n'y peut profiter, ainsi avant que de planter ou de semer sur un fond qu'on ne connoît pas, il faut y faire quelque tranchée en différents endroits, pour voir s'il n'y a point de Tuf, ou du moins s'il y a au-dessus assez de bonne terre pour suffire aux plantes.

TURBOT. Poisson de mer fort estimé, il a la forme du corps platte, la bouche grande sans dents, le dos brun avec plusieurs aiguillons; on le pêche facilement sur les côtes de Normandie; sa chair est fort estimée, on l'accommode volontiers au court-bouillon comme la carpe, le brochet, & autres poissons. On les apprête aussi sur le grill.

TUBEREUSE, fleur. Voyez JACINTHE.

TUILE, (la) se fait avec de la terre glaise pétrie séchée à l'air, & cuite au fourneau: elle est bien faite quand elle est d'un rouge foncé, & qu'étant frappé en l'air elle sonne bien. Les Tuiles de grand moule ont treize pouces de long, huit de large, & quatre pouces trois lignes de pureau; celles du petit moule ont ordinairement neuf à dix pouces de long, six de large, & trois pouces & demi de pureau; c'est la partie de la Tuile qui reste découverte. Le millier des Tuiles de grand moule fait sept toises de couverture; le millier de Tuiles de petit moule en fait environ trois. La hauteur de la couverture des Tuiles doit être des deux tiers de sa largeur, & on en met les chevrons à deux pieds l'un de l'autre.

Le millier de Tuiles vaut 15 à 16 liv. aux environs de Paris.

La Tuile mise en œuvre coûte depuis 6 jusqu'à 8 liv. si le Couvreur fournit Tuile, plâtre, clous, lattes; & 14 sols s'il ne fournit rien.

TULIPE (la) est une des plus belles fleurs qu'on puisse avoir dans un jardin; il y en a une infinité d'especes: on les distingue toutes en doubles ou simples. Les noms que les Fleuristes leur donnent, sont ordinairement relatifs à leur couleur & à leur grandeur. Ceux qui ont traité à fond cette matière, ont fait des listes sans fin de toutes ces différentes especes, de même que pour les œillets & les renoncules.

Dans la Tulipe il y a deux choses essentielles à considérer pour bien juger de sa beauté; 1°. la couleur principale de la fleur; 2°. les traits jaunes ou blancs, plus ou moins larges, souvent accompagnés de filets noirs & qu'on appelle le panache. Ce qu'on demande donc dans une Tulipe pour être parfaite, c'est que le panache tranche nettement la couleur, & qu'il la perce des deux côtés de la feuille pour jetter un éclat plus vif, & l'un & l'autre ne doivent point être fondus & mêlés ensemble. Ainsi une Tulipe parfaitement belle est celle dont la couleur & le panache sont bien lustrés, bien opposés entre eux, & relevés de beaux traits noirs.

Les Tulipes les plus renommées sont les baguettes; ce sont celles qui fleurissent le plus haut, & qui sont marbrées de pourpre & de blanc: les agathes qui sont veinées de deux couleurs; les beazarts qui ont quatre couleurs, & qui inclinent vers le jaune & le rouge. Les qualités des belles Tulipes sont, 1°. la beauté de leurs couleurs; 2°. la hauteur de leurs tiges; 3°. la forme de leur fleur qui doit approcher de celle d'un œuf sans être pointu. Les plus belles viennent de Flandre & de Hollande. La Tulipe est unique sur sa plante, elle a six feuilles: ses feuilles sont un peu évasées & ont le ventre souvent plus large que l'ouverture; celle-ci est grande, enrichie des plus belles couleurs, ou jaunes, ou purpurines, ou rouges, ou blanches, ou variées. A cette fleur, lorsqu'elle est passée, succede une espece de fruit d'une forme oblongue divisé en trois loges remplies de graines. La racine de la Tulipe est un gros oignon jaunâtre ou noirâtre.

Les Tulipes les plus estimées des Fleuristes sont

celles qu'ils appellent Marquetrines, elles ont quatre & cinq couleurs. Les plus recherchées ont des panaches détachés les uns des autres sans diminution, nets dans leur couleur, arrêtés par un petit bord comme un fil de soie; ils doivent être longs & monter jusqu'au bord de la fleur en forme de coquille. Le fond de la fleur doit être bleu céleste, les étamines bleues, mais foncées, la tige haute & droite, les feuilles en dehors & en cloche renversée. Une Tulipe régulièrement belle doit avoir six feuilles, trois dehors & trois dedans: la forme camusée & montant en s'évasant, le verd médiocrement grand & frisé avec de petites rayures; le calice droit avec peu de dos; le coloris lustré, & fatiné; le panache bien partagé; les étamines de couleur brune, les feuilles épaisses & étoffées.

Culture des Tulipes. Elles se multiplient 1^o. par les graines; celles qui ont les plus belles couleurs viennent par cette voie, & se nomment Tulipes de couleur; on s'en sert lorsqu'on veut conserver une espèce de Tulipe. La graine est en maturité quand la coque s'ouvre d'elle même. Les Tulipes qui sont les meilleures pour les graines, sont les cramoisies tirant sur le violet pourpré; on sème la graine des Tulipes au commencement de Septembre jusqu'à la fin d'Octobre; on met seulement un petit doigt de terre par dessus la semence. La terre la meilleure est celle qui est un peu sablonneuse & médiocrement grasse. Les Tulipes lèvent au mois de Mars; dès qu'elles fleurissent, on doit ôter celles qu'on ne réserve pas pour grainer; on laisse mûrir leurs oignons; ils sont mûrs lorsque la tige commence à sécher; alors on les leve, & par un tems moderé, on les met dans les caisses. On doit les transporter dans la serre, les visiter de tems en tems, remédier aux écorchures qu'on auroit pu leur faire en leur ôtant l'écorce, & cela en les remettant quelque tems dans la terre; on observe cela tous les ans vers la fin de Juin. On les replante en Octobre dans des trous profonds de cinq pouces; on en met cinq rangs sur chaque planche; & on laisse cinq pouces de distance entre chaque oignon, cette symetrie fait un plus beau coup d'œil; on doit les ranger par opposition de cou-

leur: mettre par exemple, une brune près d'une claire, afin qu'elle se prêtent mutuellement de l'éclair. On met à côté de chaque oignon de petits piquets, sortant à trois doigts de terre pour savoir leur nombre. Les Tulipes se multiplient; 2^o. par les cayeux; ce sont de petits œilletons; ou bourgeons que les plantes poussent auprès de leurs pieds: on se sert de cette voie lorsqu'on veut avoir des Tulipes d'une nouvelle espèce: il faut les laisser deux ans en terre, avoir soin de les bien sarcler, les replanter dès la fin d'Août, quinze jours après les avoir levées de terre.

Les Tulipes qui doivent panacher sont celles qui ont une forme d'argot ou deux petites cornes. Pour perfectionner les Tulipes, on doit s'appliquer à connaître leur fond: quand en les tirant de terre, on trouve les oignons durs & leur peau rougeâtre, ils sont bons, mais s'ils sont mollassés & leur peau pâle & noirâtre, c'est un signe de quelque vice, alors on les remet en terre à l'ombre & ils reprennent leur force. Les oignons & les cayeux sont sujets à ces maladies.

Les Tulipes demandent beaucoup de soins & une terre excellente. Au mois de Mars on doit les préserver des gelées, & en Avril des vents, de la grêle & de la pluie. Dans les mois de Mai & Juin, il faut déplanter les Tulipes les plus hâtives qui se sont desséchées, les mettre avant en terre & les arroser. En Septembre les planter; en Novembre particulièrement, planter la belle panachée. C'est par tous ces Soins qu'un Amateur de fleurs a la satisfaction de voir dans son parterre des Tulipes printanieres en Mars; des médionnelles en Avril, & des tardives en Mai.

TUMEURS. Elévation qui se fait sur quelque partie du corps par un dépôt d'humeurs. Pour les amollir & avancer leur suppuration lorsqu'elles veulent abcéder, usez du cataplasme suivant.

Prenez deux oignons de lys cuits sous la cendre; pilez-les dans un mortier de Marbre avec deux poignées de feuilles d'oseille, faites cuire ensuite le tout avec une suffisante quantité de sain-doux jusqu'à consistence de cataplasme. Appliquez-le chaudement sur

la partie, le renouvelant deux fois par jour. *Voyez* ABCÉ'S.

Autre Remede. Prenez de la cire jaune, du suif de bœlier, de la résine, de la poix navale, de chacun quatre onces; de l'huile commune, une livre; coupez par morceaux la cire & le suif; concassez la résine & la poix noire; faites fondre le tout dans l'huile sur un feu médiocre; coulez la matière fondue; mêlez-y de la térébenthine pour en faire un onguent; c'est ce qu'on appelle l'onguent basilicon: il avance la suppuration étant appliqué sur les Tumeurs, & les plaies. Son usage est fort commun en Chirurgie.

TUMEUR dure aux genoux. Remede. Faites bouillir dans du vin blanc de la sauge, de la fleur de camomille, de l'absinthe, de chacune une poignée; puis appliquez-les sur le mal le plus chaudement que vous pourrez. *Voyez* ABCÉ'S.

TUMEUR dans l'aîne. Remede. Prenez mie de pain; raisins de cabas sans pepins, de chacun une once; beurre frais, graisse de porc, de chacun six dragmes; levain, cinq dragmes, safran, un scrupule: incorporez le tout avec deux onces de lait de vache, & l'appliquez en cataplasme pour guérir la tumeur.

TURBOT. Poisson de mer qui est plat, à la bouche grande & sans dents, il est fort estimé.

On le mange ordinairement sec & cuit au court-bouillon. Pour le manger de cette dernière manière, on le lave & on le met dans une grande casserole, plié dans un linge; on y fait fondre du sel dans l'eau, étant fondu, on le laisse reposer: on passe l'eau dans un linge, il doit y en avoir la quantité suffisante pour faire cuire le Turbot; lorsqu'il est cuit, on le met sur les cendres chaudes, on y ajoute environ deux pintes de lait: on le tire de la casserole, & on le sert sur une serviette garni de persil verd.

TUTEUR & TUTELLE. Un Tuteur est celui qui a la puissance & l'autorité que les Loix lui donnent pour défendre ceux qui par la faiblesse de leur âge, ne peuvent pas prendre le soin de leurs affaires. En Pays de Droit Ecrit, il y a trois sortes de Tutelles, la testamentaire, la légitime & la dative.

La

La testamentaire a lieu lorsque le Pere, qui a les enfans en sa puissance leur nomme un Tuteur par son testament. Ce Tuteur est préféré à tous les autres, à moins qu'il n'eût quelque défaut inconnu au Pere; il n'a pas besoin d'être confirmé par le Juge, & il n'est pas obligé de donner caution.

La Légitime est celle qui au défaut de la testamentaire, est déferé par le ministère de la Loi au plus proche parent; & en celle-ci le Tuteur est obligé de donner caution.

La Tutelle Dative a lieu lorsqu'il n'y a point de Tuteur testamentaire ni légitime, & c'est celle qui à la réquisition des parens, est déferée par le Juge, c'est-à-dire, que les parens du Pupille se doivent assembler & demander un Tuteur au Juge. Le Juge, après avoir pris leur avis nommé un Tuteur, lequel doit donner caution le tout à l'égard des parens, sous peine d'être privés de la succession. En Pays Coutumier, toutes les Tutelles sont datives, c'est-à-dire, que les Tuteurs sont nommés par le Juge, à moins que le Pere ou la Mere n'aient nommé un Tuteur par leur testament; & quand l'un & l'autre sont vivans, & qu'ils veulent accepter la Tutelle, ils sont préférés à tous les autres parens. Dans la plupart des Coutumes, les Tuteurs ne sont point obligés de donner caution. Pour nommer un Tuteur aux Mineurs, les parens doivent s'assembler: il faut qu'il y en ait au moins sept, du moins selon la Coutume de Paris, tant du côté paternel que maternel s'il se peut. Au défaut de parens, on prend des voisins ou amis: celui qui est nommé à la pluralité des voix, doit exercer la Tutelle à moins qu'il n'ait une excuse légitime. Ces excuses sont assez arbitraires; tel est, par exemple, en Pays Coutumier le nombre des enfans, la charge de trois Tutelles, l'âge de 70 ans, des infirmités notables, l'ignorance, la rusticité, la grande pauvreté; le tout dépend de la qualité des personnes & de la prudence du Juge. Lorsqu'il n'y a qu'un seul Tuteur, & que la Tutelle est difficile à gérer par la quantité des biens, on permet au Tuteur de se faire soulager par un homme d'affaires, auquel on donne des appointe-

Tome II.

M m

mens qui sont réglés par les parens : hors ce cas-la Tutelle doit être exercée gratuitement.

Le Tuteur est obligé avant de s'immiscer dans l'administration des biens du Mineur, de prêter serment de bien & fidèlement administrer la Tutelle. 2°. de faire faire un bon & loyal inventaire, pour connoître les effets du Mineur, & les faire priser par des gens connoisseurs ; faute de ce, il seroit permis au Mineur de faire informer, selon la commune renommée, de la quantité des biens qu'avoit le Pere ou la Mere. 3°. Faire procéder à la vente des meubles à l'encan par un Officier public, au plus offrant & dernier enchérisseur, à moins que les parens ne soient d'avis d'en conserver une partie. Si le Tuteur n'avoit pas fait vendre les meubles, il est obligé de payer le prix de l'estimation portée par l'inventaire avec la crue, c'est-à-dire, le cinquième en sus de la prisee. 4°. Il doit six mois après la vente des meubles, employer les deniers qui lui restent en acquisition d'héritages ou en constitution de rentes, & même les deniers revenans bons de ses épargnes, lorsqu'ils forment un capital assez considérable : il doit prendre l'avis des parens lorsqu'il s'agit de faire un emploi, ou de diminuer le prix des anciens baux, ou de faire des réparations considérables ou de soutenir des procès : il doit poursuivre les Débiteurs du Mineur pour les obliger de payer les sommes qu'ils doivent, ou les arrérages des rentes, & lorsque leurs biens sont vendus par décret, ne pas manquer de former son opposition ; ne jamais vendre les immeubles du Mineur sans une nécessité indispensable, qu'après un avis des parens & par une vente faite en Justice. En un mot, il doit administrer les biens du Mineur avec une grande exactitude. 5°. Il doit nourrir & entretenir le Mineur & avoir soin de son éducation suivant sa condition ; le Mineur ne peut contracter ni paroître en Justice sans l'autorité de son Tuteur. En Pays de Droit écrit, la Tutelle finit à l'âge de quatorze ans pour les mâles, & à douze pour les filles. Les Coutumes varient sur ce point, mais la plus grande partie est conforme à celle de Paris, où la Tutelle dure jusqu'à vingt-cinq ans : elle peut néan-

moins finir par des Lettres d'émancipation ou de bénéfice d'âge, ou par le mariage. Après la Tutelle finie, le Tuteur doit rendre compte au Mineur : ce compte est composé de recette, de dépense & de reprise. Celui de recette doit contenir tout ce qu'il a reçu, comme argent comptant, les sommes contenues dans les obligations, soit qu'il les aies reçues ou non, les revenus de quelque nature qu'ils soient, & ceux qu'il a pu recevoir : il doit compter année par année pour voir s'il y a eu des épargnes suffisantes pour former un capital. 2°. En celui de dépense, il doit employer tout ce qu'il a fait utilement pour le Mineur ; & les dépenses doivent être justifiées par des quittances de toutes les sommes qu'il a été obligé de payer ; les frais de voyages qu'il a été obligé de faire pour les affaires du Mineur. Le chapitre de reprise est une espèce de dépense qui est toujours allouée lorsque le Tuteur justifie qu'il a fait toutes les diligences nécessaires pour pouvoir être payé. Le Mineur a une hypothèque tacite & légale pour le repliquat de son compte, sur tous les biens de son Tuteur ; il peut même pour ce sujet exercer la contrainte par corps après les quatre mois, sans que le Tuteur puisse faire cession de biens.

TUTHIE. Suie métallique formée en écailles voutées, dure & grise, relevée de beaucoup de petits grains : on la trouve attachée à des rouleaux de terre qu'on a suspendus exprès au haut des fourneaux des Fondeurs en bronze, pour recevoir la vapeur du métal : la meilleure vient d'Allemagne. Il n'est rien de meilleur pour les maladies des yeux que la Tuthie ; & pour dessécher les plaies : on ne s'en sert qu'extérieurement après l'avoir broyée en poudre très-subtile. *Diction. Botan.*

TUYAUX pour la conduite des eaux. *Voyez EAUX.*

VACANS. (biens) Voyez DESHÉRENCE.

VACHE, bête à corne. On l'appelle genisse jusqu'à deux ans, mais quand une fois elle a vêlé, on l'appelle vache. Les marques qui caractérisent une vache féconde, & dont on peut attendre beaucoup de lait sont celles-ci : elle doit avoir la tête effilée, le col délicat, les épaules larges, les jambes courtes, la peau mince & de couleur rougeâtre, du moins pour celles de la grande espèce; car dans la petite, les noires, & qui ont les cornes petites & le pis point trop gros, sont les meilleures. On peut encore leur tâter la veine lactée, & si elle est large, la vache fournira infailliblement beaucoup de lait : les vaches dont le ventre est profond, donnent beaucoup moins de lait que celles qui sont moins épaisses. Les vaches des pays chauds sont plus fortes & plus vivaces que celles des pays froids, quoiqu'elles ne soient pas si grosses.

Il y a en France des vaches qu'on appelle Flandrines, & qui viennent originairement des Indes : elles sont plus grandes & plus grosses que les vaches ordinaires. Elles font d'un bien plus grand profit, parce qu'elles donnent une fois plus de lait, qu'elles en ont toute l'année, & font des veaux plus grands & plus forts; lesquels ne tettent point : on les nourrit du lait qui reste après que le beurre est fait, & qu'on appelle lait riboté.

Ces vaches ne mangent guère plus que les vaches ordinaires, mais elles n'engraissent jamais, ce qui fait que toute leur nourriture tourne en lait. On en voit beaucoup dans les Provinces de Poitou & d'Anis : on en peut multiplier l'espèce, si on a des pâturages gras & abondans comme en Bretagne & en Normandie, mais il faut avoir pour cela un taureau flandrin, que l'on tient attaché lorsqu'il a passé quatre ans, & à qui on peut donner des vaches ordinaires en choisissant les plus belles : on appelle vaches bâtardes celles

qui en proviennent; celles-ci donnent plus de lait & sont plus fécondes que les vaches ordinaires.

On nourrit les vaches en hiver avec différens fourrages, tels que de la paille de méteil ou d'avoine; du foin, sain foin, luzerne, le tout bien sec. Les grosses raves & les navets les engraisent : avant de leur en donner, on les lave, on les coupe par morceaux; & si on les fait à demi cuire, elles en profitent encore mieux : on peut leur donner encore du jonc cultivé ou de la lande, des pois, des fèves, des lupins.

On doit faire boire les vaches deux fois le jour, & en tout tems l'eau doit être nette & dégoûdée; il faut les traire en été deux fois le jour, & en hiver une, puis les mener paître, mais point dans le tems de la grande chaleur. En hiver on ne les mene que depuis dix heures jusqu'à trois. Il y a bien des pays où l'on fait parquer les vaches dans les herbages pour en fortifier l'herbe, depuis le mois de Mai jusqu'à la fin de Septembre, & à mesure que la terre est assez fumée par la fiente & l'urine, on change le parc de place : on en fait de même pour les terres à labour, depuis la mi-Mai jusqu'à la fin de Septembre : on labouré aussi-tôt que la terre est assez fumée.

On doit prendre les vaches dans trente lieues à la ronde du pays où l'on les destine, car elles risquent de périr, si on les change de climat, c'est-à-dire, d'un pays fort froid à un pays fort chaud.

Au reste, tout Économe doit observer de n'augmenter le nombre des bestiaux qu'à proportion des pâturages qu'il a, sans quoi on ne peut pas tirer un grand profit du bétail.

On ne doit faire saillir les vaches, qu'elles n'aient au moins deux ans & demi, autrement elles ne dont neroient que des avortons : on attend pour cela qu'elles soient en amour, ce qu'on connoît, quand elles ne font que sauter, & meugler sur tout ce qui se présente à elles.

Les vaches portent neuf mois, & cela tous les ans jusqu'à dix ans.

On ne doit point faire labourer, ni charrier les vaches pleines : il faut les nourrir plus qu'à l'ordinaire.

un mois avant qu'elles vélent ; leur donner en hiver du son détrempé dans l'eau, ou de la luzerne, ou du fain-foin, & en été un peu plus d'herbes ; cesser de les traire, six semaines avant ce même tems. Lorsqu'elles sont prête à véler ; faire bonne litiere, & veiller au moment que la vache veut se délivrer, & lui donner les secours nécessaires. Dès que le veau est né, on lui jette sur le corps une poignée de sel & des miettes de pain, afin que la vache le leche & le nétoie : on a soin de jeter l'arrière-faix ; on doit donner à la vache quelque breuvage pour la fortifier. En voici un excellent & bien simple, dont la recette nous est venue d'Angleterre : faites bouillir une pinte de suie de bois dissoute dans deux quarts de biere douce faite sans houblon ; ajoutez-y une demi-livre de beurre frais : laissez un peu refroidir cette mixtion, & faites-la avaler à la vache avec une corne : on peut en donner une autre dose trois jours après, si la première n'a pas fait assez d'effet ; on peut encore se servir de la suie qui se trouve à l'entrée du four, en ramasser avec un balai la valeur d'une chopine ; la mettre bouillir dans trois pintes de la biere ci dessus, & y ajouter un quarteron de beurre frais. Lorsque la mixtion est refroidie, y ajouter une petite quantité de fleur de soufre : ce dernier médicament a un effet plus prompt. D'autres se contentent de donner à la vache une bonne mesure de son détrempé dans de l'eau chaude, dans lequel ils mettent des balles de bled bien criblées, ce qu'on réitére soir & matin pendant huit jours ; avec de bon fourrage & de tems en tems un peu d'avoine, si c'est en été on lui donne de l'herbe fraîchement coupée.

On doit faire avaler au jeune veau un jaune d'œuf cru, & ne le manier que le moins qu'on peut ; le laisser cinq ou six jours auprès de sa mère, afin qu'il tette tant qu'il veut : après ce tems on l'attache à l'écart & on le fait tetter à certaines heures, huit ou dix jours après on mene paître la vache & on retient le veau à l'étable, mais on le fait tetter deux fois avant. Les veaux doivent tetter deux ou trois mois : si la vache n'a pas assez de lait pour nourrir son veau, on lui

donne du lait de vache bouilli & quelques pelottes de pâte de farine ou de Seigle.

Pour guérir l'enflure des vaches, on doit fricasser du lard & de la bouze des vaches qui se sont nourries d'herbes & non de foin & de paille, & appliquer cet onguent tout chaud en forme de cataplasme.

Lorsque les vaches sont malades pour avoir mangé avec excès de l'herbe nouvelle au printems, on doit leur faire avaler plein un œuf de goudron avant de les envoyer au pâturage : ce remede les garantit des premières impressions que fait sur elles cet aliment par sa fraîcheur ; on doit même les garder à vue pour les empêcher d'en manger outre mesure, à quoi elles sont fort sujettes.

Pour engraisser les vaches, on doit d'abord leur faire perdre le lait. Pour cet effet, on les saigne : d'autres leur donnent deux pintes de verjus en deux fois. Il y a des Fermiers qui font saigner leurs vaches à la nuque du cou, & leur frottent le dos avec de la térébenthine & du goudron mêlés ensemble.

Comme il est avantageux que les vaches conçoivent dans un tems plutôt que dans un autre, pour profiter des pâturages & avoir plutôt du beurre ; si on veut qu'une vache couvre au tems qu'on désire, on doit lui faire avaler une quart de biere des plus fortes, & la conduire au taureau une heure après : au défaut de biere, on peut lui donner une chopine ou deux d'eau-de-vie, selon la force de la liqueur.

On a vérifié & calculé que le profit clair qu'une vache peut rapporter à un Fermier, toute déduction faite des frais de garde & de nourriture, & à mettre le beurre au plus bas prix, c'est à-dire six sols, va au moins à 30 liv. par an : ainsi si un Fermier a vingt vaches, elles lui produiront 600 liv. tous frais faits. On suppose même dans ce calcul qu'une vache ne donne de crème par semaine que pour faire trois livres de beurre, quoiqu'une bonne vache en donne assez pour en faire jusqu'à cinq. En outre, on y réduit les semaines à quarante par an, pour le tems que la vache allaite son veau. Enfin, on n'y met point en ligne de compte le produit du veau ; dont le moindre prix

est de 6 liv. & d'autres au double ; ni le lait dont la famille profite, ni l'amendement des terres à quoi les vaches servent : au reste les vaches donnent du lait jusqu'à dix ou douze ans.

Autre maniere d'élever les vaches pour en tirer beaucoup de lait, & selon la méthode pratiquée en Allemagne. 1^o. Faire enforte de n'avoir que des vaches rousses & noires, car elles valent mieux que les blanches. 2^o. Avoir un bon taureau, le bien nourrir, & ne lui montrer la vache que lorsqu'il a trois ans. 3^o. Garder seulement les veaux les plus forts, ce sont ceux de la troisième, quatrième, & cinquième portée ; il faut rejeter ceux de la première, & ceux que les vaches donnent passé la douzième. 4^o. Préférer les vaches qui ont huit dents à chaque machoire. Les marques d'une bonne vache sont les dents blanches, la poitrine large, la queue longue, le front grand, les yeux noirs, les nazeaux évuidés, les oreilles couvertes de poil, la trace du nombril large. 5^o. Faire enforte que les veaux tettent leur mere le plus longtemps qu'il est possible, puis les nourrir de foin, & leur donner pour mélange de farine & d'eau tiède, du lait aigre, de la lavure d'écuelle ; mettre dans leur boisson des feuilles de genièvre cuites avec leurs baies : les tenir dans un lieu chaud, les garantir de l'humidité & de l'ardeur du soleil ; les empêcher de manger de l'herbe au printems, mais les nourrir de feuilles de tremble, de saule, de cormier, d'orties cueillies depuis quelque-tems ; & lorsqu'ils ont un an leur donner de la paille. 6^o. Ne donner au taureau les geniesses que lorsqu'elles ont quatre ans : puis les mettre à part : un seul taureau suffit pour quinze vaches, mais il ne conserve sa vigueur guere plus de deux ans. Les vaches maigres donnent beaucoup plus de lait que les grasses : il faut aussi leur donner du meilleur foin. 7^o. Avoir soin de semer dans les pâturages du tressé, de l'angélique, de la pimprenelle, du cumin & de l'anis ; tenir les vaches dans des étables qui ne soient ni trop basses, ni trop étroites : elles doivent être aérées avec des fenêtres & des volets. 8^o. Mener paître les troupeaux entre cinq & six heures du matin ; les me-

ner boire entre neuf & dix ; ensuite paître jusqu'à midi, & partager l'après midi entre l'eau & le pâturage. 9^o. Les étriller avec des étrilles de bois, surtout à l'approche du printems ; leur boisson ordinaire doit être d'eau tiède. Lorsqu'elles sont prêtes à vêler, on doit hâter la sortie du veau avec du safran, de la graine de chanvre, de la pelure d'oignon chaude ; après qu'elles ont vêlé, leur donner une boisson composée de farine & de sel que l'on fait tiédir : la paille de ris augmente le lait. Les vaches quand elles sont bien nourries, donnent jusqu'à six pintes de lait en vingt-quatre heures. Le lait pour être bon, doit rester sur l'ongle : il vaut mieux se borner à quelques vaches bien choisies que d'en avoir un grand nombre de mauvaises.

On peut faire un bon trafic des vaches : on doit pour cela, les aller acheter aux foires éloignées pour les avoir à bon prix, ensuite les donner à loyer pour trois ou six années, & depuis 6 jusqu'à 10 livres par an, quoiqu'elles n'aient couté chacune qu'environ 45 liv.

On retient même souvent dans ce marché le premier veau, & le Preneur s'engage de les rendre à la fin du bail saines & en bonne état ; mais la mortalité qui peut arriver tombe sur le maître des vaches : il est toujours plus sûr de passer un bail en bonne forme, lorsqu'on fait ces sortes de marchés.

La graisse de vache ramollit & résout : sa siente est rafraichissante & propre pour les tumeurs enflammées, brûlures, piquûres d'abeilles & guêpes. Son suc est salutaire dans la colique & la pleurésie.

VALLE'ES. (pays de) Les terres situées dans les Vallées sont d'un rapport facile & d'un profit continu : elles demandent moins de dépense que les plaines ; elles sont très-lucratives quand on peut les charger de bestiaux, parce qu'on les y engraisse aisément à cause de l'abondance des pâturages. Les arbres fruitiers & aquatiques y viennent promptement & en quantité ; mais ces fortes de pays sont exposés aux crues d'eaux & de rivières, contre lesquelles il faut se précautionner par

beaucoup de travail ; d'ailleurs les vues y sont bornées, & l'air n'y ait est pas ordinairement fort sain.

VALERIANE. Plante d'un grand usage en Médecine : elle est de deux sortes ; la grande Valériane, & la Valériane sauvage. On cultive la première dans les jardins : sa tige est haute d'une coudée, ses fleurs ressemblent à celles du narcisse, mais sont plus grandes. Cette plante est vulnérable : son usage est dans la débilité de la vue ; elle est bonne dans la peste, la pleurésie, l'obstruction du foie, la jaunisse, les vapeurs : les feuilles pilées & appliquées apaisent les douleurs de la tête, corrigent la malignité des bubons, tirent les bales, & les épines enfoncées dans la chair. La racine de la grande Valériane sauvage est spécifique contre l'épilepsie.

VANNEAU. Oiseau gros comme un pigeon : il a sur la tête une espèce de crête noire, le col verd, & le corps bigarré de bleu, de noir & de blanc. Le tems de les chasser est dans le mois de Novembre : on en trouve près des rivières & des lacs. Ils sont bons à manger ; on peut se dispenser de les vider, comme la bécasse & l'alouette : on en prend beaucoup d'un coup de filet.

VAPEURS. On appelle ainsi une maladie qui attaque tant les hommes que les femmes. Au reste, on donne le nom de vapeurs à une infinité de maux qui ont des symptômes fort différens ; en général, ce mal provient, la plupart du tems, de la mélancolie, & cause divers maux dans ceux qui en sont atteints. Les uns éprouvent un grand dérangement dans l'estomac : ils sont sujets à des vents ou rôtis très-fréquens, ainsi qu'à des baillemens violens : dans les autres, le genre nerveux est affecté, ce qui produit encore diverses incommodités, comme la tristesse, la peur sans sujet raisonnable ; la crainte de tomber, ou qu'il ne nous arrive quelque fâcheux incident, si on est seul dans une chambre ; l'ennui involontaire, une déplaisance générale de ce qui peut amuser les autres. Le mal hypochondriaque a un grand rapport avec les vapeurs, & on peut conjecturer que tous les remèdes qui vont à remettre l'estomac en bon état & à lever les obstruc-

tions de la rate & du foie, sont très-propres à guérir les vapeurs, mais le souverain remède & le plus généralement ordonné par les Médecins, c'est la dissipation, le grand air, les voyages, le changement de lieu, les courses à cheval, la chasse en compagnie, quelque affaire qui nous attache l'esprit par le vif intérêt qu'on y prend, ou diverses choses à faire qui nous obligent d'aller d'un lieu à un autre : en un mot, tout ce qui secoue le corps, qui le tire de l'uniformité de son assiette, qui réjouit l'âme, qui donne un nouveau ton aux esprits, aux nerfs, à toute l'économie animale.

Voici cependant quelques remèdes pour ce mal. Pilez dans un mortier une poignée de lierre terrestre, & autant d'armoïse : mettez-les infuser dans trois chopines de vin blanc pendant quelque-tems ; prenez-en un verre le matin à jeun, & demeurez deux heures après sans rien prendre.

On prend dans un bouillon deux ou trois cuillerées de suc de chicorée, de verveine, de fumeterre & de cerfeuil. Voyez HYPOCONDRIAQUE.

Pour apaiser les Vapeurs des femmes, l'eau de mélisse en manière de thé est fort bonne. L'eau de la Reine de Hongrie, depuis une demi-dragme jusqu'à deux dragmes. L'eau de canelle, depuis une dragme jusqu'à cinq. L'eau de fleur d'orange, depuis une dragme jusqu'à une once. L'élixir antépileptique, depuis quatre gouttes jusqu'à vingt. L'esprit de vin camphré, depuis deux gouttes jusqu'à huit.

VASSAL. Celui-là est Vassal d'un Seigneur, lorsqu'il a une terre noble qui relève de ce même Seigneur, car il n'y a point de terre sans Seigneur. Le Vassal est tenu de faire la foi & hommage à son Seigneur : rendre l'aveu & dénombrement, & payer les droits utiles dans les mutations qui arrivent de la part du Vassal, comme les droits de relief & de quint, & autres.

Mais dès que le Vassal cesse d'être possesseur du fief, son obligation de fidélité & autres, cessent & sont éteintes.

VAUTOUR, oiseau de proie. Voyez OISEAU DE PROIE.

VEAU. Voyez VACHE.

Après que les veaux sont nés, on doit les faire tetter trente ou quarante jours : lorsqu'on veut les vendre aux Bouchers, mais si on veut les élever, il faut les faire tetter deux mois.

On appelle veaux de lait ceux qui n'ont point encore mangé de foin, & veaux de rivière ceux qui sont fort gros, qu'on élève du côté de Rouen, & qu'on nourrit de lait. Si on veut élever des veaux & des génisses pour en faire commerce, il faut examiner si on a assez de pâturages & de fourages pour les nourrir : choisir les veaux & les génisses les plus robustes, pour avoir des bœufs de labourage : ceux qui sont nés depuis le mois de Mars jusqu'au mois de Juin sont les plus forts. Dès qu'on les a sévrés, on doit leur donner du meilleur foin ; les mener paître l'été tout le long du jour, & les enfermer la nuit dans des étables à part. L'hiver on doit tenir l'étable bien chaude, & leur donner de tems-en-tems, outre le fourage, du sain-foin & de la luzerne ; les emmuzeler quand on les mène aux champs avec leur mère. A deux ans on doit les châtrer ; on laisse entiers deux ou trois des plus forts pour remplacer les taureaux : on choisit un tems doux pour cette opération ; on doit pour cela tenir fermé avec un petit fer, les nerfs des testicules ; ensuite prendre les bourses, y faire une incision, couper les testicules, mais on laisse l'extrémité qui tient aux nerfs : on frotte la plaie de cendres, on y applique une emplâtre ; on nourrit le veau pendant trois jours de foin haché & de son mouillé ; au troisième jour on met une autre emplâtre de poix fondue, de cendres mêlées avec de l'huile d'olive : à trois ans, on le vend si on veut, ou on le dresse pour le joug.

Longe de veau. On peut la faire cuire à la broche enveloppée de papier : quand elle est cuite, on y sert dessous si on veut une poivrade : on peut aussi la mettre à la braise avec des bardes de lard, & l'affaïsonnement nécessaire. On y met la longe de maniere

néanmoins que le côté du rognon soit en haut, on la couvre de tranches de veau & de bardes de lard : on couvre la casserole ; on y met du feu dessus & dessous : la Longe étant cuite, on la tire & on la met égoutter ; on la dresse dans un plat, & on y jette un ragoût de ris de veau & de champignons, truffes, mousserons, &c.

Poitrine de veau, on l'accommode de différentes façons, comme en fricassée de poulets. Pour cet effet, coupez-la par morceaux ; faites-la dégorger dans l'eau, puis blanchir : passez-la sur le feu avec un morceau de beurre, bouquet, champignons, pincée de farine : mouillez-la de bouillon ; étant cuite & dégraissée, liez-la de trois jaunes d'œuf délayés avec du lait, & mettez dessus un filet de verjus.

On peut encore la mettre en ragoût de cette sorte. Passez-la d'abord au roux : faites-la cuire dans une casserole avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, poivre, gérosse, muscade, fines herbes : lorsqu'elle est cuite, prenez des champignons avec un peu de farine ; passez-les à la poêle avec le même lard qui a servi pour la passer au roux, & mêlez le tout.

Fraise de veau. On doit la faire cuire de la même maniere que la tête : on peut la manger frite, & pour cela on la dégraisse, on la coupe par petits morceaux quel'on trempe dans une pâte & que l'on fait frire ; on peut aussi la servir à différentes sauces.

Foie de veau à l'étruvée. Coupez par tranches, de l'épaisseur d'un doigt, un foie de veau bien blond, après en avoir ôté les nerfs : faites fondre du beurre dans une poêle, & mettez-y cuire les morceaux de foie assaisonnés de sel & poivre ; étant cuits d'un côté, retournez-les de l'autre, puis retirez-les de la poêle : mettez-les cuire avec le beurre, persil, ciboule, échalotte, le tout haché & remué dans la poêle, ajoutez-y une pincée de farine : mouillez-le avec un demi-septier de vin.

Rouelle de veau, maniere de l'apprêter entre deux plats. Prenez un morceau de rouelle de veau bien épais : lardez-le de gros lard, avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel &c

poivre : mettez-le dans une casserole couverte , & faites-le cuire à petit feu dans son jus : ajoutez-y un oignon & deux racines : lorsqu'il est cuit , dégraissez le peu de sausse qu'il a rendu , & mettez-la sur le morceau de veau.

Rouelle de veau à la braise. Prenez des rouelles de veau un peu épaisses , piquez-les avec une lardoire de bois , & que les lardons soient assaisonnés d'un peu de persil , ciboule hachés avec fines épices , sel & poivre : garnissez le fond d'une casserole de quelques petites bardes de lard : arrangez-y les tranches de veau par-dessus ; faites d'abord un feu modéré afin que la viande sue : faites-lui prendre couleur des deux côtés ; mettez-y un peu de farine , & mouillez de bon bouillon clair. Le veau étant cuit , dégraissez & liez-le avec une liaison de deux ou trois jaunes d'œuf.

Manière de faire un fricandeau de veau. Voyez FRICANDEAU.

Ris de veau , ils entrent dans une infinité de ragôts : on les fait dégorger dans l'eau tiède ; & on les fait blanchir un demi quart d'heure dans l'eau bouillante.

Cotelettes de veau en caisse. Prenez six ou huit cotelettes de veau : appropriez-les ; parez-les de leurs os : faites-les blanchir sur le feu dans une casserole où vous aurez mis du lard râtifié , gros comme un œuf de beurre frais , avec persil , ciboule , champignons , fines herbes , sel , poivre , muscade : faites - leur prendre goût : faites une caisse de papier , arrangez-y une farce comme pour des petits pâtés : recouvrez-les un peu de farce ; mettez de la mie de pain par-dessus avec un peu de beurre fondu , & faites-les cuire au four sur une feuille de cuivre , étant cuites , servez-les avec un jus de citron.

Tête de veau. Manière de l'accommoder. Otez les machoires : faites dégorger la tête une nuit entière dans l'eau ; faites la blanchir , ensuite cuire avec une eau blanche où l'on a délayé une poignée de farine , & que l'on a fait bouillir avant d'y mettre la tête : assaisonnez de sel , poivre , bouquet garni , deux oignons , carotes , panais. La tête étant cuite ; mettez-

la égouter , découvrez la cervelle , & servez-la avec une sausse au vinaigre.

Manière de couper les divers morceaux de veau. 1°. La longe , on coupe le filet en travers par petites tranches , & le rognon par petits morceaux , au-dessous de celui-ci est un petit filet fort délicat. 2°. Le quasi , par petits morceaux avec ses petits os. 3°. La poitrine , en travers en séparant les côtes des tendons par les endroits où le couteau ne résiste pas ; le tout après avoir découvert les tendons d'une peau charnue qui les couvre. 4°. Le carré par cotelettes , en prenant le joint. 5°. L'épaule par tranches dessus & dessous : il y a une petite noix en dessous de l'épaule sur la gauche qui est un morceau délicat.

Le bon veau est blanc & gras.

VEAUTRAIT. On appelle ainsi un équipage complet pour la chasse des bêtes noires : il est composé de lévriers d'attache , & de meutes de chiens courans.

VEGETATION. On entend par ce mot l'action par laquelle les plantes & les arbres se nourrissent , croissent , fleurissent & se multiplient par leurs graines. Les principes de la Végétation sont les sels , l'eau & la chaleur : les sels qui nagent dans l'air & circulent dans toute la nature , sont la base de la sève , car la sève dépouillée de ses sels , se réduiroit à de l'eau toute pure : l'eau qui provient de la rosée ou de la pluie , ou des exhalaisons de la terre , dissout & détrempent ces sels ; enfin , la chaleur qui s'élève des entrailles de la terre , ou qui est produite par le soleil , les met en action , dilate les pores de la plante , ouvre les passages , & élève les sucs dans la tige ; sans ces deux secours la sève est réduite à des sels qui n'ont plus d'action , ou plutôt ce qu'on appelle sève ou suc nourricier ne subsiste plus , car toute production où il y aura cessation de sève doit mourir. Cependant quoiqu'en hiver les arbres soient dans l'inaction , la sève n'en subsiste pas moins , mais le froid l'empêche de circuler & de se changer en nourriture ; d'ailleurs , les sels de la terre étant détrempés par l'eau , entrent dans la racine des plantes ; ils y fermentent pendant

l'hiver, & le soleil qui survient, dilate les pores de la plante. Voyez TERRE.

VEGETAUX. C'est le nom qu'on donne à toutes fortes de plantes, racines & arbres, qui prennent croissance dans la terre.

VEINE. Vaisseau fort mince du corps qui contient le sang.

VEINE rompue. Remede. On doit d'abord saigner le malade, lui faire prendre des potions vulnérables.

VENAISON. On appelle ainsi les bêtes fauves & noires, comme cerfs, chevreuils, sangliers, on dit aussi que tel tems est celui de la Venaïson, pour dire que ces bêtes sont le plus en chair, & plus aisées à forcer.

VENDANGES. On appelle ainsi le tems de la récolte du vin & les diverses travaux nécessaires pour cueillir le raisin & faire le vin. Les Vendanges demandent des préparations d'un grand détail : on doit de bonne heure faire sa provision de la quantité de poignons ou tonneaux dont on juge qu'on aura besoin, & les prendre bien conditionnés & de jauge : faire faire les réparations nécessaires au pressoir & aux cuves ; se précautionner d'un cuvier, de pelles de bois, fourches de fer, de pots d'osier de la grandeur d'un seau, de sèbilles de bois, d'entonnoirs, de paniers, de hottes.

Tems de la Vendange. On doit attendre la parfaite maturité du raisin pour vendanger, autrement le vin seroit âcre & ne seroit pas de garde. Le vrai tems de cette maturité est quand le grain commence à s'attendrir. Pour cet effet, on visite les vignes ; on touche le raisin, on le presse entre les doigts, si le grain étant ouvert, le pepin en sort dépouillé de sa chair, & si le jus colle les doigts, c'est une marque d'une parfaite maturité pour les vins rouges, mais trop grande pour les vins gris de Champagne ; il ne faut pas même que cette maturité le soit à l'excès pour les vins rouges, car alors le vin seroit trop doux, & ne seroit pas de durée. Au reste, on ne peut vendanger qu'après le ban des Vendanges : ce sont les Seigneurs des lieux, chacun dans leur ressort, qui ont droit de l'indiquer, mais
avec

avec connoissance de cause, après avoir entendu le rapport des Gens experts & des principaux Habitans ; mais il est permis à un chacun de retarder le jour de ses Vendanges : ceux qui ont des clos de vignes à part sont exceptés de cette règle.

La cueillette du raisin pour les vins rouges doit être faite trois heures après le lever du soleil & la dissipation de la rosée, & autant qu'on peut pendant le plus chaud du jour, le vin en a bien plus de force & de couleur, & se conserve plus long-tems. A l'égard des vins gris de Champagne, on doit vendanger pendant la rosée ou des jours de brouillards, & tâcher de prévenir la chaleur du jour, parceque la rosée, & surtout le brouillard, attendrissent beaucoup le raisin, enforte que tout tourne en vin, & on en recueille bien davantage.

Les raisins qui font le meilleur vin, sont ceux dont les grains ne sont pas ferrés, parcequ'ils mûrissent plus parfaitement. On doit préférer les ciseaux à la serpette, parceque celle ci ébranle le raisin & fait tomber tous les meilleurs grains : au reste, il vaut infiniment mieux vendanger séparément le raisin blanc & le rouge.

Dans certains pays on cueille les raisins noirs séparément des blancs, & on met à part les raisins de peu de valeur, pour en faire du vin commun : en d'autres, on cueille indistinctement tous les raisins.

A l'égard de la maniere de fouler les raisins, chaque pays a sa maniere ; il y en a où on les foule dans la vigne même : en d'autres, on apporte la Vendange à la maison sans l'écraser, & on la foule à mesure. En certains, & particulièrement pour le vin rouge, on égrappe les raisins à mesure qu'on les verse dans les tonneaux pour les transporter ensuite ; on les foule avec une pillette de bois, jusqu'à les réduire en vin, après quoi on renforce le tonneau : enfin, en d'autres on fait usage d'un grand crible d'archal pour couleurer le vin.

Voyez la suite des travaux de la Vendange à l'article du vin.

VENDOISE. Poisson assez semblable à la carpe : il

est blanchâtre, plus applati, a le museau pointu, est d'un meilleur goût que la carpe, mais il n'est pas si commun : on le trouve dans les mêmes lieux que la carpe, & on le pêche de même.

VENTE publique ; il y en a de deux sortes, la Vente forcée & la volontaire : la Vente forcée est celle qui se fait par autorité publique par un Huissier ou Sergent, en conséquence d'une saisie de meubles dans le plus prochain marché public, aux jours & heures ordinaires : ces jours & heures doivent avoir été signifiés à la personne du Débiteur. 1°. Il faut qu'il y ait huit jours entre l'exécution & la vente. 3°. Qu'il y ait un déplacement, c'est-à-dire, que les meubles aient été mis hors de la possession du Débiteur & sans fraude.

La Vente volontaire est celle qui se fait en public par un Huissier, au lieu & jour que veut choisir celui qui la fait faire de son bon gré : mais il faut en avoir obtenu la permission du Juge, & ce par Requête, à laquelle doit être attaché un mémoire des choses qu'on veut vendre.

VENTE par décret. C'est celle qui se fait d'un immeuble, en conséquence d'une saisie réelle suivie des formalités requises. Voyez DECRET.

VENTES. Voyez LODS & VENTES.

VENTS (les) ne sont autre chose que l'air agité & porté avec vitesse d'une contrée à une autre. On compte quatre Vents cardinaux : le Sud, qui vient du Midi ; le Nord, qui vient du Septentrion ; l'Ouest, qui vient du Couchant ou Occident ; & l'Est, qui vient de l'Orient.

Entre ces quatre Vents on en place encore quatre autres, & qui ont leur nom composé des deux entre lesquels chacun est situé ; savoir le Nord-Est, le Nord-Ouest, le Sud-Est, & le Sud-Ouest : il y a encore d'autres divisions de Vents, mais qu'il seroit inutile de rapporter.

Les Vents ont beaucoup de puissance pour changer la constitution de l'air, & ils en ont aussi beaucoup pour varier la constitution de nos corps, sur-tout le Vent du Nord & celui du Midi. Tous ceux qui se sont appliqués à la connoissance des divers moyens capa-

bles de conserver la santé, en ont fait l'expérience.

Nature des vents relativement à la constitution de nos corps & des biens de la terre ; & 1°.

Le Vent du Midi ou du Sud. Comme ce Vent n'arrive dans nos contrées qu'après avoir traversé des pays fort chauds, il amène ordinairement des pluies chaudes, des orages, & une chaleur violente : ainsi la respiration est alors gênée, les vaisseaux se gonflent & les corps transpirent abondamment : les viandes se corrompent bien plus vite lorsque ce vent souffle : & s'il regne long-tems, il attaque particulièrement la tête, & cause des vertiges, des pesanteurs, des lassitudes extrêmes. Les arbres qui sont exposés au Midi ont une écorce beaucoup plus fine, & ils ont plus de suc que ceux qui sont situés au Nord : les bâtimens même exposés au Midi, sont plutôt détruits que ceux qui regardent le Nord. Cependant ce Vent est le plus favorable pour l'agriculture, sur-tout lorsqu'il s'agit d'ensemencer les terres & de transplanter les arbres.

2°. Le Vent du Nord. Comme ce Vent ne traverse que des pays froids, il souffle un froid cuisant & il est fort sec ; ainsi il donne plus de ressort à tout l'atmosphère, il resserre les pores, condense les fluides & empêche la trop grande dissipation des humeurs ; il est plus salutaire pour le corps des animaux que pour les végétaux ; cependant lorsqu'il domine long-tems, il fait sentir ses effets à la poitrine ; il produit des fluxions, des toux, des enrouemens, des douleurs de côté, des frissons, &c. il est encore plus nuisible aux biens de la terre ; ainsi il ne faut ni planter ni semer lorsqu'il souffle, parce que les suc de la terre sont trop condensés. On fait que le côté des jardins exposés au Nord est peu propre à porter des fruits ; il décide presque toujours de l'abondance de la récolte des fruits, de celle de la moisson, & de la qualité de la vendange.

3°. Le Vent du Couchant donne des pluies longues, abondantes, produit toutes sortes de fièvres & affecte les corps cacochimes ; mais il est moins pernicieux que le Vent du Midi, qui dispose tous les fluides à la corruption.

4°. Le Vent qui est à l'Est est celui qui est le plus

favorable à la santé, parcequ'il rend l'air serain, & ne donne qu'un degré modéré de chaleur.

En général, il y a toujours à craindre pour la santé, lorsque la vicissitude qui arrive dans les Vents est vobite, quoique cette même vicissitude soit nécessaire pour entretenir la vie & l'action, tant des animaux que des végétaux qui languiroient, si l'air avoit toujours les mêmes qualités.

VENTRE; flux de Ventre, mal de Ventre. *Voyez* colique, dévoiement, diarrhée, dysenterie, lienterie.

Remede pour lâcher le Ventre. Prenez de la mie de pain, faites la rôtir au feu, arrosez-la d'huile d'olive, & mangez-la le matin à jeun pendant deux ou trois jours.

Remede pour reserrer le Ventre. Faites bouillir deux onces de rapure de corne de cerf dans une pinte & demi d'eau, & jusqu'à la réduction du tiers. Passez la liqueur, & puis ajoutez-y trois onces de sucre, deux onces d'eau rosé, une once du suc de grenades aigres, & un gros de santal citrin réduit en poudre; faites bouillir ce mélange un petit quart-d'heure; laissez-le refroidir: donnez de cette gelée au malade par cuillerées.

VERD DE-GRIS ou **VERDET**. C'est une rouillure de cuivre qui se fait en le mouillant avec du vin ou du vinaigre, c'est-à-dire, en suspendant de petites plaques de cuivre sur la vapeur du vinaigre dans un vaisseau fait exprès, après quoi on ramasse le Verd-de-gris qui s'est formé sur ces lamine. En Languedoc & en Provence, où on en fait un grand commerce, on fait le Verdet en faisant divers lits de ces petites plaques de cuivre, avec des grappes dépouillées de leurs grains: on les laisse ainsi en macération jusqu'à ce qu'elles soient couvertes en partie d'une rouillure verte; on racle cette rouillure, & on fait encore de nouveaux lits du reste du cuivre.

VERGE D'OR. Plante qui croît dans les bois & lieux humides: sa tige est haute de trois pieds; ses fleurs dispersées en épi d'une couleur dorée: les feuilles & les fleurs de cette plante sont vulnérables. On s'en

sert contre la dysenterie & le crachement de sang, la pourriture des gencives, le branlement des dents & les ulcères.

VERGER. On appelle ainsi un terrain qu'on réserve à côté du potager; destiné pour les arbres de plein vent, & autres qui ne peuvent pas trouver place dans le potager, comme les hautes tiges qui nuiroient par leur ombrage aux espaliers & aux légumes. D'ailleurs, ces fruits qui viennent naturellement sur une haute tige en plein air sont toujours d'un meilleur suc, & plus délicats. Ces sortes d'arbres n'étant jamais taillés, la seve s'y partage dans un plus grand nombre de branches. 2°. On met dans le Verger les especes de poires, qui étant en espalier pourroient être cotoneuses, comme le doyené, la Louise-bonne, les abricotiers, les pommiers, les amandiers, les mûriers, &c.

Les Vergers sont d'un grand profit, parce que les arbres y donnent du fruit abondamment & de meilleur goût, sur-tout lorsqu'on y fait parquer ou Paître les bestiaux.

VERJUS. Liqueur exprimée du raisin verd: il est rafraichissant & astringent, excite l'appétit: il peut servir aux fièvres ardentes.

Les especes qu'on en cultive dans les potagers sont le bourdelais, le chasselas, le corinthe & muscat: on plante, on taille, & on provigne les uns & les autres de la même maniere en Janvier, Février & Mai. A la mi-Juillet on en lie les branches à quelque treillage: on ne leur laisse en les taillant que trois ou quatre belles branches, & on ne les tient longues que de quatre yeux.

Compte de Verjus. Prenez deux livres de Verjus du plus gros: fendez-le par le côté; ôtez en les peps: jetez-le à mesure dans l'eau fraîche, puis faites-le égouter; jetez-le dans une poêle d'eau bouillante, quand il sera tout monté sur l'eau ôtez-le du feu; laissez le refroidir: remettez-le sur le feu un moment pour le faire reverdir; faites-le égouter & mettez-le dans une livre de sucre clarifié légèrement: faites-lui prendre deux ou trois bouillons; ôtez-le du feu & écumez-le. Le syrop ne doit point être trop cuit.

GELE'E de Verjus. Prenez , par exemple , quatre livres de Verjus bien mûr ; mettez-le dans une poêle avec un demi-septier d'eau ; écrasez-le un peu & le mettez sur le feu , faites-le bouillir cinq ou six bouillons ; étant amorti , jetez-le sur un tamis pour l'égouter , en le pressant un peu avec l'écumoire : sur chopine de jus il faut trois quarterons de sucre à la forte plume , dans lequel vous jetterez votre jus ; puis faites lui prendre un bouillon , écumez-le & l'empotez.

Marmelade de Verjus. Prenez quatre livres de Verjus qui ne soit pas trop mûr , égrenez-le ; jetez-le dans une poêle d'eau bouillante pour le faire blanchir & reverdir. Quand les grains sont montés au-dessus de l'eau , couvrez votre Verjus d'un plat : tenez le sur de la cendre chaude pendant deux heures ; laissez-le refroidir dans la même eau : mettez-le égouter , passez-le au tamis : faites dessécher votre marmelade sur le feu. Quand elle est bien desséchée , ôtez-la de la poêle ; passez-la , faites cuire autant pesant de sucre à cassé : incorporez-le avec le fruit ; faites frémir le tout , & l'empotez tout chaud.

VERMICHELLI. Espèce de pâte qui nous vient d'Italie & de Provence , & dont on fait de fort bonnes soupes. Cette pâte est faite avec de la fine farine , de l'eau bouillante & des blancs d'œuf ; on forme cette pâte en petits filets qui ressemblent à des vers ; si on met des jaunes d'œufs & du safran , le Vermichelli est jaune ; car il y en a de blanc & de jaune.

VERMICULAIRE ou petite Joubarbe. Plante qui croît sur les murailles & dans les lieux pierreux : elle jette quantité de petites branches fort minces : ses feuilles ont beaucoup de suc , & ses fleurs sont jaunes. Cette plante est chaude , & d'une saveur fort âcre : elle est fort bonne contre le scorbut à raison de son sel volatil , & le mal hypocondriaque : son suc guérit les fièvres intermittentes.

VERMINE , poux ou autres insectes qui s'attachent à la peau & causent des démangeaisons. Remède pour s'en délivrer. Mêlez du mercure avec du vieux oing jusqu'à ce qu'on ne le voie point , alors le vieux oing

devient tout bleu : frottez-en les endroits où il y a de la vermine , & le lendemain elle est morte.

VEROLE (la) est la maladie vénérienne qui se contracte par un commerce charnel avec des personnes débauchées.

Cette maladie est terrible : son nom seul inspire de l'horreur à l'homme vertueux. Ses suites sont d'une conséquence extrême , car si on la laisse vieillir , elle est regardée comme un mal incurable , & son poison , quoique lent dans sa marche , fait enfin tomber le corps en pourriture.

Les bornes de cet Ouvrage ne nous permettent pas d'entrer dans le détail qu'il seroit nécessaire pour donner une idée d'une maladie de cette conséquence , parce qu'elle a une infinité de branches , à vouloir la suivre dans ses progrès , & que les remèdes que nous serions en état d'indiquer , nous meneroient trop loin.

Mais indépendamment de cette raison , le but principal que nous nous sommes proposé dans cet Ouvrage , ayant été de traiter de l'administration & de la culture des biens de campagne ; & accoutumés à écrire sur des matières qui ne présentent que des objets purs & conformes à l'innocence des champs ; nous avons cru devoir passer rapidement cet article , & n'être point obligés de parler d'une maladie qu'on a honte même de nommer ; qui d'ailleurs n'infeste de sa lepre que les Villes & les Cités , où le luxe , l'oisiveté , l'intempérance fournissent de si fortes armes à la volupté , qui au contraire , semble respecter l'humble toit du Laboureur , parce que ses mœurs simples , sa vie frugale , ses travaux , arrosés de ses sueurs , lui dérobent tout accès , & le mettent à l'abri de ses moindres atteintes.

VEROLE (la petite) vient d'un mauvais levain qui circule dans la masse du sang , & qui ayant acquis un certain degré de maturité , fermenté , se sépare du sang & produit des pustules sur la peau. Cette maladie est fort contagieuse & dangereuse pour ceux qui la gagnent par l'air contagieux qu'elle communique.

Comme il y a plusieurs maladies qui ressemblent à la petite Vérole à quelques égards , le vulgaire les

confond mal à propos avec elle; on doit donc pour cela connoître les signes qui caractérisent une véritable petite Vérole. Cette maladie est accompagnée d'une fièvre inflammatoire, pestilentielle, épidémique, toujours contagieuse: son cours est régulier, marqué par quatre tems ou périodes très distincts: le premier, celui de la contagion; le second, de l'éruption: le troisième, de la suppuration; le quatrième, de la dessiccation. Le tems de la contagion ou appareil, est ordinairement de quatre jours ou trois jours & demi. La durée de ces quatre périodes va à quinze jours: la crise se fait sur la peau en forme de boutons ou pustules remplies d'un pus jaune bien formé, lorsqu'elles sont à leur point de maturité: le tems de l'éruption finit lorsque le pus se montre à la tête des pustules, ce qui arrive ordinairement le huitième jour de la maladie. Ces pustules dans la vraie petite Verole, lorsqu'elle n'est pas simple & fort discrète, font un progrès lent en grosseur & en élévation: elles ne paroissent d'abord qu'entre la peau & l'épiderme: elles ne sortent ordinairement qu'après deux jours de fièvre aux enfans, & trois ou quatre aux adultes. Il y a toujours une diminution considérable de la fièvre & des accidens quand l'éruption est évacuée; il y a encore une fièvre secondaire dans la petite Verole la plus bénigne, au commencement de la suppuration. Enfin, chaque bouton suppure bien ou mal, selon que le caractère des humeurs est bon ou mauvais. D'après ces signes, il est aisé de comprendre que les autres maladies éruptives, comme celle qu'on appelle petite Verole volante, ou variolette, ne sont point la vraie petite Verole, quoique les boutons imitent par leur couleur & leur figure, les pustules de la véritable; car ces boutons se dissipent promptement sans produire ni pus ni sérosité: d'ailleurs, la petite Verole volante n'a ni la durée, ni la marche, ni le venin dangereux de la véritable.

La petite Vérole maligne est celle où les boutons sont les uns auprès des autres, & même sont entassés: elle est accompagnée de fièvre ardente, quelquefois même de pourpre.

La volante n'a qu'un très petit nombre de boutons dispersés, & n'a presque jamais de suites fâcheuses.

Les signes de la petite Vérole en général sont la fièvre, l'affouppissement, les vomissemens, les maux de tête.

L'éruption se fait ordinairement le troisième ou le quatrième jour, & les pustules ou boutons se multiplient pendant trois jours. Ils grossissent les trois autres suivans: ils deviennent blancs & purulens trois jours après: dans le tems de cette suppuration la fièvre revient, mais elle cesse peu à peu; ils se dessèchent & tombent les trois derniers, c'est-à-dire, vers le deuxième ou quinzième jour.

La petite Vérole est funeste & devient mortelle lorsque son venin ne peut sortir pour faire une bonne éruption, ou du moins qu'il en reste une partie dans le sang.

Les remèdes qu'on doit employer d'abord sont; 1°. un lavement ordinaire; 2°. si l'affouppissement & la difficulté de respirer sont considérables, on aura recours à la saignée du bras, & s'ils continuent, on donnera un vomitif; 3°. dès que l'éruption commence on doit donner des potions cordiales ou des sudorifiques pour chasser le levain au-dehors par les sueurs. Voyez SUDORIFIQUES.

Par exemple, le fiel de porc préparé: on en donne cinq grains pour les enfans, dix ou douze pour les adultes, délayés dans un peu de trifane; on couvre le malade plus qu'à l'ordinaire, & on ne le change point de linge. On réitère la prise au bout de six heures jusqu'à ce que les boutons sortent, & lorsqu'ils commencent à se flétrir & à tomber, on n'en donne qu'une prise par jour, le tout jusqu'à guérison. Pendant les sueurs on donnera un demi gros de confection d'hyacinthe de quatre en quatre heures; on se contentera même de ce dernier remède dans les commencemens, sans avoir recours aux sudorifiques, sur-tout si les boutons sortent avec facilité, & que la fièvre ne soit pas violente. La Rougeole doit être traitée de la même manière.

Mais si la petite Vérole est maligne & pourpreuse,

ce que l'on connoît par la fièvre violente, l'assouplissement, le transport au cerveau, les inquiétudes extraordinaires, on saignera du pied, mais dans le tems de l'éruption: on aura recours aux vomitifs; & si le malade est trop foible aux purgatifs, le tout avec prudence & jusqu'à une évacuation suffisante, après quoi on peut faire usage du fiel de porc.

Si malgré cette conduite les accidens deviennent plus mauvais, comme si la fièvre redouble: si les pustules du visage s'applatissent & sont marquées de noir au milieu: s'il se fait une éruption de petits boutons comme de grains de millet; s'il se fait une révolution dans la maladie, causée par le tonnerre ou quelque frayeur: si le poulx devient petit & inégal; s'il y a du délire suivi de mouvemens convulsifs, on supprimera les remèdes ci-dessus, & on aura recours aux cordiaux les plus spiritueux, tels que l'élixir thériaical, le liilium, &c. Voyez CORDIAUX.

Pour préserver les yeux de tout fâcheux accidens, on doit user d'un collyre fait de safran mêlé avec de l'eau de plantain. Pour les violens maux de gorge causés par les pustules, on fait gargariser la bouche avec de l'eau d'orge & du miel: pour le gonflement du nez, on débouche les narines avec de l'huile rosat.

Pour aller au-devant de la difformité du visage que causent les trous de la petite Verole, on doit le bassiner soir & matin avec de l'huile d'amandes douces & de l'eau d'orge, dès que les grains de la petite Verole commencent à blanchir & jusqu'au neuvième jour: alors on appliquera sur le visage une purée de lentilles de l'épaisseur d'un écu, & on l'y laissera jusqu'à ce qu'elle tombe par écailles, après quoi on oindra le visage avec de la pommade de vieux lard jusqu'au seizième jour, & puis avec de la pommade blanche.

Au reste, tant que la fièvre dure, on ne doit nourrir le malade qu'avec des bouillons faits avec du bœuf, du veau, & de la volaille. La boisson doit être d'une ptisane faite avec la racine de scorsonnaire, des lentilles, du chiendent & de la reglisse: après la fièvre cessée, on le nourrira de potage, d'œufs frais & autres

alimens légers avec du vin trempé jusqu'au vingtième jour, ensuite on le purgera convenablement. *Helvst. Traité des Maladies.*

Au reste, les petites Veroles bénignes sont les plus ordinaires: elles guérissent la plupart du tems étant confiées aux seules ressources du régime & de la nature: à l'égard de celles qui sont dangereuses & dont le cas est plus rare: elles ont besoin de tous les secours de l'art & de toute l'intelligence d'un Médecin prudent.

Dans les petites Veroles difficiles, le danger cesse lorsque le poulx devient ventral, c'est-à-dire, déveillé, inégal, intercadent.

Autres observations sur la petite Verole. Lorsque la petite Verole ou la Rougeole ne lèvent pas bien, ou que l'éruption ne se soutient pas par la foiblesse du cœur, on peut se servir d'une potion cordiale faite de cette sorte.

Prenez des eaux distillées de Mélisse simple, & de chardon beni, de chacune deux onces, de la confection d'hyacinthe, un gros; de l'eau de fleur d'orange, deux gros; de syrop d'œillet & de limon, de chacun une demi once: mêlez-le tout, donnez-en d'heure en heure à la cuiller. Cette potion convient dans toutes les grandes foiblesses, dans les accouchemens longs & laborieux.

Autre Remède pour la faire sortir. Prenez de la sente de chevre, de brebis, ou de mouton nouvellement faite que vous mêlerez dans un verre de vin d'Espagne, ou de bière pour les Pauvres. Quand cela sera d'une épaisseur raisonnable, on le fera boire au malade, & on le tiendra chaudement dans le lit pour le faire suer.

Ou prenez deux ou trois grains de Safran bien séché; faites en un nouet dans un linge fin: faites infuser cela dans du vin blanc: jusqu'à ce que toute la teinture & vertu en soit extraite, puis pressez-le fort & donnez la liqueur au malade pour le faire suer.

Pour empêcher les marques de la petite Verole. Remède. Il faut, lorsque les pustules sont mûres, approcher du visage un fer chaud plusieurs fois le jour &

ce qui les desseche & les empêche de creuser *Ephs d'All.*

Ou oindre le visage fréquemment pendant deux jours avec de l'esprit de vin, dans lequel on aura fait dissoudre de la myrrhe en poudre ; ensuite l'oindre avec une plume trempée dans une dissolution de sucre de saturne, faites en eau rose, qu'on renouvellera de tems en tems.

Ou battez un jaune d'œuf cuit mollet avec trois cuillerées d'huile de chenevis jusqu'à ce que le tout soit en forme de pomade, dont vous oindrez les grains de petite Verole quand ils seront blancs, pour les faire sécher promptement & tomber.

Autre moyen d'empêcher la petite Verole de marquer sur le visage. Lorsque l'éruption est faite, & que les boutons commencent à grossir & à se remplir de matiere purulente, prenez de la craie bien pulvérisée ; mêlez-la avec de la crème nouvelle : faites-en une espèce de pomade un peu liquide, & frottez-en le visage du malade avec une plume ; il faut la renouveler à mesure que vous vous apercevez qu'elle sèche. Comme la fraîcheur de la crème empêchera la déman-gaison, le malade ne sera pas tenté de se gratter ; d'un autre côté la craie qui est mêlée, desseche insensiblement la matiere dans les boutons, l'empêche de caver dans la chair, & de creuser. Tous ceux qui ont pris cette précaution s'en sont fort bien trouvés.

Inoculation de la petite Verole. On appelle ainsi l'insertion qu'on fait de la matiere vérolique sur un sujet, afin qu'il contracte cette maladie, laquelle alors n'a point les suites dangereuses qu'elle a lorsqu'elle vient naturellement. On prétend que l'insertion de la petite Vérole est établie depuis un tems immémorial à la chine, & observée depuis 200 ans en Circassie & en Georgie ; il est constant qu'elle est en usage à Constantinople depuis 1673, & en Angleterre depuis 1721, d'où elle s'est répandue en Allemagne, en France & en Italie : elle est sans contredit l'une des plus belles pratiques dont on ait enrichi la Médecine, & une invention très utile au genre humain : cepen-

dant comme c'est une invention moderne, elle est en butte à la contradiction de la plus grande partie des hommes.

Il est encore constant que le nombre de ceux qui sont morts par la voie de l'inoculation, n'est presque rien en comparaison du nombre de ceux qui meurent de la petite Verole naturelle. On l'a pratiquée à Paris sur plusieurs sujets, & avec succès : en voici un exemple fait sur un enfant de quatre ans. D'abord un Médecin & un Chirurgien le préparèrent pendant une huitaine de jours, pendant lesquels l'enfant fut saigné deux fois, on lui fit observer une diète rafraîchissante, usant principalement de lait, après quoi on fit l'opération le premier Avril. On la pratiqua suivant la méthode qui paroît avoir réussi le mieux dans les Pays étrangers, c'est-à-dire : on fit dans la partie moyenne & externe de chaque bras une legere incision qui ne faisoit qu'effleurer la peau, & on y inséra un fil imbibé de l'humeur véroleuse que l'on avoit choisi de la meilleure qualité : un appareil contenoit ces fils ; on ne les retira qu'au bout de quarante-huit heures : ces fils avoient été imbibés de cette humeur le deux Septembre d'au paravant, & sept mois avant qu'on s'en servit. L'enfant eut des symptômes, qui ordinairement ne se remarquent point dans les personnes inoculées. Huit heures après l'opération, il lui prit un peu de fièvre avec de l'assoupissement, ce qui continua pendant huit jours de suite avec de petits redoublemens sur le soir. Cet accident engagea à lui faire observer une diète plus exacte : le dix-huitieme jour la fièvre augmenta avec du vomissement, & les autres signes avant-coureurs de la petite Vérole qui durerent jusqu'au lendemain que l'éruption commença à se faire. Deux jours avant le tems, les plaies des bras qui paroissent fermées s'étoient r'ouvertes & enflammées : l'éruption se fit parfaitement bien ; dès le 10 la fièvre tomba, & les boutons gros & discrets n'étoient qu'au nombre de quinze sur le visage & d'environ 160 sur le reste du corps. Le quinze au soir la suppuration commença mais sans fièvre, ce qui est un des avantages de la petite Vérole inoculée

sur la petite Verole naturelle. Le reste de la maladie se passa très-heureusement sans aucun événement particulier : le vingt toutes les croûtes étoient bien formées, & peu de jours après l'enfant étoit parfaitement guéri : sans aucune mauvaise suite, & sans presque de rougeur au visage. *Extrait de la lettre de M. Geoffroi Médecin de Paris, à un Médecin de Province. Journ. Econ. Juin, 1755.*

VERON. Petit Poisson qui a le dos de couleur d'or, le ventre de couleur d'argent, les côtés un peu rouges, sa peau est tachetée de noir, sa queue se termine en aile large & dorée; sa chair est estimée.

VERONIQUE mâle rampante. Plante qui croît dans les lieux sablonneux & pierreux : elle pousse plusieurs tiges rondes & nouées qui serpentent à terre : ses feuilles sont velues, dentelées, d'un goût amer : ses fleurs sont bleues & divisées en épis. Cette plante est altringente & fort vulnérable : on s'en sert en maniere de thé dans l'obstruction des poumons, du foie & de la rate, toux, crachement de sang, vertiges & assoupissemens : on s'en sert extérieurement pour la galle, la teigne & toutes sortes d'ulceres.

VERONIQUE femelle. Petite plante qui croît entre les bleds : ses feuilles sont presque rondes & velues, & d'un goût fort amer. Cette plante est vulnérable & purifie le sang : elle est fort bonne pour les ulceres, la galle, &c.

VERRAT. On appelle ainsi le cochon qui est le mâle de la Truie, & destiné à la multiplication du troupeau. Un bon Verrat doit être court & ramassé, avoir la tête grosse, le groin court, le ventre ovale, les jambes courtes & grosses, la soie épaisse & noire, du moins pour un pays froid. Il peut servir à la multiplication depuis un an jusqu'à cinq, & un seul suffit pour dix truies. On doit tenir toujours les Verrats séparés des truies, excepté le tems du souer ou de l'accouplement, de peur qu'il ne morde ou ne fasse avorter les femelles.

VERRE. Le Verre est le dernier ouvrage que l'art peut faire par le moyen du feu, car tous les métaux à force de feu, se tournent enfin en Verre ce qui le

rend transparent, c'est que ses pores sont vis-à-vis les uns des autres. Celui qu'on fait en Lorraine sert pour les carosses, & celui qu'on fait en France pour les vitres.

Le Verre ordinaire se fait avec le sel des cendres de fougere & des cailloux blancs, ou de sable blanc bien lavé : on prétend que le plus beau se fait avec des cristaux de roche, ou avec la soude du Levant ; le tout dans des pots bien cuits & exposés à un feu très-violent. C'est dans les forêts de Normandie qu'on en fabrique le plus, & où il y a le plus de Verreries. En France on façonne le Verre par grandes pièces rondes qui ont un gros noeud au milieu. On coupe le Verre avec la pointe d'un diamant fin.

On peut recoller des Verres ou cristaux cassés avec l'eau gluante qui coule des limaçons qu'on a pris & embrochés dans un betit bâton, & qu'on a exposés au soleil ; il faut y ajouter du lait, de l'herbe tithimale, joindre le verre avec ce mélange, & le faire sécher au soleil.

VERRE pour vitres. Celui de France est fort beau quand il est choisi bien droit : il vaut six, sept & huit sols le pied de douze pouces sur douze pouces.

VERRUE ou Poireau. Petite tumeur raboteuse qui se leve sur la peau.

Remede. Egratignez les Verrues avec l'ongle, & frottez-les souvent avec le pourpier froissé entre les doigts ; ou avec la saumaure du fonds des pots à beurre ou avec le jus de bourache, ou le lait du fumier, ou avec le jus gluant d'un limaçon piqué, ou avec la dissolution du Sel ammoniac en eau commune, tenant si on veut un linge dessus trempé dans cette eau.

VERS. (les) Petits animaux qui se forment dans les diverses parties du corps humain.

1^o. Dans la tête, où ils font sentir de violentes douleurs. Remede. Usez du vin de malvoisie dans lequel vous aurez fait bouillir des raiforts.

2^o. Dans le nez : on les chasse par le suc des feuilles de bétoine.

3^o. Dans les oreilles, infillez-y du jus d'oignon ou un peu de suc de calament, ou du jus d'absinthe.

4°. Dans les dents, mâchez la racine de plantain ; ou prenez une dragme d'aloës, douze grains de camphre ; mêlez-les ; trempez du coton dedans, & mettez le sur la dent ; on doit se tenir les dents propres, & se les laver après les repas.

5°. Dans les poux, ou la poitrine : ceux-ci causent des toux violentes : le cracher les fait sortir, & pour l'exciter, prenez du suc de marrube blanc avec un peu de miel & sucez-le.

6°. Dans le foie : ils causent des pesanteurs de foie & une grande mélancolie. Prenez douze grains de poudre de cloporte dans un bouillon pendant plusieurs jours de suite, & le matin.

7°. Dans le cœur, ils causent des palpitations, des syncopes, & ce que le vulgaire appelle la passion lunaire ; pour les tuer bûvez du suc d'ail, de raifort & de cresson.

8°. Dans le péricarde ou membrane qui enveloppe le cœur. Prenez dans des bouillons du jus de scabieuse en décoction ou en syncope. Faites un cataplasme avec les feuilles d'artichaut & d'absinthe cuites dans du vinaigre : appliquez-le sur la région du cœur.

9°. Dans le sang. Remède. Le jus de cerfeuil, un demi verre trois fois par jour.

10. Dans les reins. Prenez un demi gros de sel végétal tous les matins dans un bouillon.

11. Dans les ulcères qu'ils rongent, dans les grains de la petite verole, dans les bubons. Frottez-les du suc de calament, ou d'eupatoire ou de la poudre de plantain.

1. Sous la peau entre cuir & chair, il y en a de plusieurs sortes, les plus mauvais viennent aux bras, aux jambes, & sur-tout au dos des petits enfans. Remède. Baignez l'enfant dans l'eau tiède : frottez-lui ensuite le dos auprès du feu avec du miel & passez dessus un linge un peu rude qui les fait tomber.

Ces mêmes vers causent des pustules, & ce qu'on appelle galle, gratelle : lavez la partie affectée, de lait de vache bouilli ; ou parfumez-la de fumée de soufre jetté sur les charbons ; ou avec de l'eau de la forge

forge des Matéchaux, ou du jus de citron.

13. Dans le nombril des enfans. On les appelle umbilicaux : ils leur causent une maigreur & une langueur universelle ; 1°. un petit poisson appelé goujon, & qu'on attache le soir sur le nombril de l'enfant, fait connoître que ce ver y séjourne lorsque ce poisson se trouve rongé ; 2°. remettez-en un autre pour attirer le ver, & prenez la moitié d'une coquille de noix ; mettez-y de la poudre de cristal de Venise & de sabine, mêlée avec un peu de miel : appliquez la coquille sur le nombril, & le ver attiré par le miel mange de cette mixture qui le fait mourir, après quoi on fait avaler à l'enfant quelque médicament qui entraîne le ver par les selles.

14. Dans les intestins ; & 1°. les longs & ronds : ceux-ci causent des nausées, des vomissemens, des tranchées, des dégoûts ; & quelquefois au contraire une faim dévorante, des frissons, des épilepsies, des étourdissemens, des chancellemens étant debout, des convulsions. Remède. Donnez le matin à jeun quelques cuillerées d'huile, particulièrement de celle de noix, ou une dragme de poudre d'écorce d'orange infusée dans du vin pendant la nuit.

Ou une décoction de scordium, mais en même-temps donnez un lavement de lait sucré ; car le scordium chasse les vers en bas, & le lavement par sa douceur les attire, & les fait sortir dehors ; ou faites avaler à jeun du lait dans lequel vous aurez fait cuire de l'ail, & ce, tant aux enfans qu'aux adultes.

15. Près du fondement, dans lequel ils causent des démangeaisons, & occasionnent des syncopes & des envies d'aller à la selle ; comme ils sont difficiles à chasser on les attaque par le bas. Remède. Mettez au fondement un suppositoire de coton trempé dans du fiel de bœuf, ou dans de l'aloës dissout, ou introduisez un petit morceau de lard attaché à un fil ; ou prenez un lavement fait d'une décoction de racine de grande gentiane, de persicaire, d'absinthe, &c. En général, tous les amers sont excellens contre les vers.

2°. Les VERS plats & larges ; & 1°. le ver appelé *Tenia*. Les signes de ce ver sont des lassitudes

qui prennent d'abord après le repas ; des assoupissemens fréquens qui causent des pesanteurs au-dessus du nombril. 1°. Le Vers appelé *Solium* ou plat. Les signes de ce ver sont des douleurs de foie passagères, qui se font sentir à jeun, & suivi d'un grand cours de salive, & d'une privation de parole, qui ne dure que peu de tems, des douleurs d'estomac, une longue douleur du dos, une grande pâleur, une foiblesse de tout le corps, des appétits déréglés pour les mêmes viandes, des douleurs que l'on sent à jeun vers la région du foie.

Remede. Prenez diagrede, crème de tartre, diaphorétique minéral, de chacun demi-scrupule ; rhubarbe récemment pilée, demi-dragme ; racine de fougera femelle en poudre, demi-dragme ; feuilles & fleurs de tanaïse champêtre en poudre, une pincée ; écorce de racine de mûrier cueillie avant que les mûres soient en maturité, en poudre, une dragme : mâchez le tout, & le prenez dans un bouillon gras le matin à l'heure du reveil : augmenter la dose selon l'âge & le tempéramment.

Comme ce remede tue le ver sans le chasser, il faut se purger le lendemain ; on peut même le réitérer trois ou quatre fois s'il ne réussit pas la première, & se purgeant le lendemain.

Autre remede. Prenez trois dragmes & demi d'écorce de racine de mûrier cueillie avant la maturité de son fruit : faites-la bouillir dans une chopine d'eau commune pendant demi-heure. Donnez cela à boire le matin à jeun en deux prises d'une demi-heure à l'autre : on réitere ce remede trois ou quatre fois.

On doit donner les remedes contre les vers dans le déclin de la lune, ils réussissent beaucoup mieux : dans les maladies des vers, on ne doit pas demeurer long-tems sans manger.

Pour se garantir des vers, il faut éviter les laitages (excepté le beurre,) les choses sucrées, les viandes vinaigrées, les melons, les champignons, &c.

2°. On ne doit point manger, que les alimens du repas précédent ne soient digérés ; on doit éviter la diversité des viandes, & la trop grande application

de l'esprit après avoir mangé. Voyez ENFANS.

VERS des chevaux. Il y en a qui leur donnent des tranchées : d'autres qui les font maigrir. Remede. On peut leur donner du foin mouillé avec de l'eau où l'on aura dissout du sel de nitre ou du salpêtre, ou des feuilles de pêcher, & de saules toutes vertes, hachées & mêlées parmi l'avoine ; ou bien deux pillules faites avec six dragmes de sublimé, ou mercure doux bien préparé, & une once de thériaque ; ou une livre de limaille d'acier dont on donnera une once chaque jour dans du son mouillé.

VERS de terre. Insectes qui s'engendrent & se nourrissent de terre : les meilleurs sont ceux qui ont des lignes rouges autour du cou. On s'en sert contre l'apoplexie, les convulsions, & les autres affections du cerveau : on les donne intérieurement en les écrasant & les coulant par un linge avec du vin ; on les applique extérieurement où on les laisse mourir, & ils apaisent les vives douleurs : on doit les prendre le soir après la pluie. Leur décoction est bonne dans la dysenterie, les affections de la goutte scorbutique, & leur poudre dans la jaunisse, & dans tous les remedes pour les plaies.

VERS A SOIE. Espèce de chenille qui produit la soie. Un vers à soie est composé de plusieurs anneaux à ressort : il a des pieds & comme des crochets pour s'arrêter ; deux rangs de dents qui lui servent pour tailler la feuille de haut en bas : autour du ventre un petit sac fort long qui contient une espèce de gomme de couleur de souci, avec laquelle il forme son fil d'une manière surprenante : sous la bouche, une sorte de filiere de laquelle il fait sortir par deux ouvertures quelques gouttes de cette gomme qui est la matiere dont il fait son fil. Cette gomme prend la forme des ouvertures, & s'allonge en un double fil qui a assez de consistance pour envelopper le ver.

Pour élever des vers à soie, il faut, 1°. avoir de la bonne graine : la meilleure est d'une couleur obscure, mais vive ; elle doit être lourde, & jeter un peu de liqueur quand elle se casse, & venir d'un pays moins chaud que celui où on la veut faire multiplier.

Celle qu'on a de ses propres races de vers, vaut toujours mieux: la bonne graine va au fond lorsqu'on la met tremper dans du vin, la mauvaise surnage, elle est ordinairement blanche & légère.

2°. On ne doit penser à faire éclore la graine des vers à soie, que lorsque les feuilles de mûrier commencent à paroître, & on ne doit se munir de graine pour faire éclore, qu'à proportion qu'on a de mûriers. Une once de bonne graine donne assez de vers pour consommer les feuilles de quatre grands mûriers blancs. Les mûriers blancs sont ceux qui produisent les mâres blanches; ils sont les meilleurs pour les vers à soie: si on étoit obligé de se servir de feuilles de mûriers noirs, il ne faudroit que celles d'un seul arbre, & environ la moitié d'un autre, parce qu'ils ont les feuilles plus dures & plus fortes. Sur quoi il faut observer, 1°. que les vers à soie nourris de feuilles de mûriers blancs qui viennent dans des terrains gras, dont les sucres sont abondans, donnent une soie plus grossière & moins forte, que ceux qui sont nourris de jeunes arbres de dix à douze ans, donnent une quantité de soie moins fine & moins bonne que ceux nourris d'arbres de dix-huit & de vingt-quatre ans; ainsi les arbres les plus vieux doivent toujours être préférés aux autres; 2°. que la nourriture variée prise dans différens terrains & à différens arbres, contribue à rendre la soie inégale, que les feuilles mouillées, celles qu'on leur donne après avoir été fanées, les tendres & les dures mêlées ensemble, qu'en un mot tous ces défauts d'attention sont cause du peu de succès qu'ont les vers à soie, & du peu de revenu que l'on en tire; 3°. qu'un air pur & tempéré, une exposition au midi convient à ces insectes qui sont extrêmement délicats, qu'ils exigent beaucoup de propreté: la moindre odeur impure ou trop forte est une peste pour eux. 4°. On doit être pourvu de mûriers un peu plus qu'il n'en faut précisément pour la quantité de vers à soie qu'on veut avoir. Ils doivent être plantés éloignés chacun de quatre toises pour qu'ils ne se nuisent pas. On doit greffer de l'espece qui a la feuille la plus large & la plus lisse: on n'en doit cueillir les feuilles

ne quand le soleil a bien séché la rosée & la pluie: il faut les cueillir avec les mains bien nettes, & feuille à feuille, & non en coulant la main le long d'une branche pour prendre toutes les feuilles; ou bien, on peut les couper par les queues avec de grands ciseaux, & les laisser tomber sur des draps étendus au-dessous, puis on les met dans des sacs ou de grandes corbeilles. La feuille des mûriers qui sont dans des lieux aquatiques ne vaut rien.

Maniere de faire éclore les VERs à soie. C'est au printems qu'on doit faire cette opération, & on y emploie la chaleur artificielle. D'abord on doit faire tremper la graine un quart-d'heure dans de bon vin: on ne se sert que de celle qui coule à fond, puis on la fait sécher au soleil; ensuite on met cette graine dans une boîte neuve de bois léger, sans odeur, garnie en dedans de coton ou de filasse bien sèche; la répandre dessus, mais non à tas: mettre un lit de coton sur cette graine éparse, & sur le tout un papier blanc criblé de petits trous; fermer la boîte, la mettre entre deux oreillers de plume échauffés au soleil; les envelopper d'une couverture, & entretenir autant qu'on peut, le même degré de chaleur: trois ou quatre jours après, la graine noircit, & le ver est prêt à sortir du coton; alors on met sur le papier percé des feuilles de mûriers fraîches, & sur-tout bien sèches; celles des vieux mûriers sont plus saines que celles des jeunes.

Au bout de quelque tems on voit que les vers ont été chercher leur nourriture aux feuilles qu'ils ont piquetés. Le ver à soie en cet état est d'abord d'un gris obscur, il a la tête très-noire, est long comme une chenille: on doit alors ôter les feuilles avec les vers qui y sont attachés; se servir pour cela d'une aiguille sans pointe, les ranger par petits tas dans d'autres boîtes, & mettre des feuilles de mûrier entre ces divers tas. Il ne faut mettre dans une même boîte que les vers qui sont nés le même jour, & on ne doit point les mêler avec d'autres: ainsi on multiplie les boîtes à proportion de ce qu'on a de vers; ceux qui n'en ont pas assez, doivent les mettre ou dans des cribles, ou sur de petites planches à rebord, & les couvrir d'un linge,

de même que les boîtes : il faut les laisser quatre ou cinq jours dans ces secondes boîtes ou cribles, & leur donner abondamment des feuilles de mûrier ; mais il faut observer que dans le premier âge jusqu'à la première mue, il faut leur donner des bourgeons ; ensuite & pendant les quatre mues, de la plus tendre feuille ; & après les mues jusqu'à la soie, des feuilles fortes & bien nourries.

A l'égard de la quantité, on doit leur en donner le matin & le soir, depuis leur naissance jusqu'à leur seconde mue ; trois fois le jour depuis leur troisième mue jusqu'à la dernière ; & cinq ou six fois depuis la dernière jusqu'à la fin de leur vie, qui n'est guères plus que de six semaines : c'est le moyen qu'ils fassent rapidement toutes leurs métamorphoses.

Il faut avoir attention de ne leur point donner des feuilles mouillées, ni gâtées, ni de qualités différentes, comme de leur en donner de nouvelles après de vieilles, ou de celles de mûrier blanc & de mûrier noir.

Au reste, lorsqu'ils sont dans les secondes boîtes, on doit diminuer de jour en jour la chaleur dans laquelle on les a entretenus.

Au bout de ce terme de quatre ou cinq jours, on doit les mettre dans le lieu qu'on leur a destiné pour faire leurs productions. Ce doit être une chambre exposée en bon air, & garantie des vents par des chassis bien clos, éloignée de toute mauvaise odeur, comme d'ail, d'oignon, de fumée de tabac & des grands bruits, comme de celui des cloches, des Chaudronniers, des tambours, &c. On a soin d'en bien fermer tous les trous par où quelque rat ou insecte pourroit se glisser au milieu de la chambre : on forme un carré avec quatre pièces de bois en forme de colonne : on y étend cinq ou six rangs de tablettes, soit de planches ou de claies, espacées d'un pied & demi avec un rebord à chacune.

Les personnes qui se piquent d'une plus grande recherche, veulent que la chambre ou cabinet soit également bien percée, éclairée, vitrée : que les volets ou contrevents closent assez pour que les éclairs n'y pénètrent pas, à quoi ils pourvoient avec du papier

collé aux jointures : ils veulent encore que les planches dont on fait les étages entières qui régneront en travers des poteaux, lesquels forment comme les colonnes de ce petit édifice, soient attachées aux liteaux avec des morceaux de cuir en façon de charnières, l'une d'un côté, & l'autre de l'autre, afin qu'on puisse les lever & les baisser comme un couvercle de coffre. Selon ces mêmes Connoisseurs, une planche de quatre pieds de longueur sur un de largeur peut contenir environ 300 vers à soie : un cabinet, par exemple, de douze pieds de long sur autant de large, & dix de haut, en peut contenir dix-huit mille, si on y peut faire dix étages & trois rangées de tablettes. 1800 vers peuvent donner autant de coucons ; mais comme il en périt toujours, à les estimer à 1500 qui viennent à bien ; cent cinquante coucons doivent produire une once de soie crue quand ils sont bons ; ainsi les 1500 donneront environ six livres de soie trait.

Après une telle épreuve, on peut travailler en grand proportionnellement aux mûriers qu'on a, & faire construire un bâtiment tout exprès, bien exposé sur un coteau à l'abri des mauvais vents, & non dans les vallons.

Les Paysans du Languedoc, dans l'impossibilité où ils sont de mieux loger les vers à soie, les placent au milieu de leur chambre sur des treteaux, ou entre quatre perches plantées en terre, & attachées aux solives, le long desquelles ils les disposent par étages, & ils en tirent le meilleur parti qu'ils peuvent.

Le logement des vers à soie étant tout disposé, on doit mettre sur toutes ces tablettes les vers avec les feuilles auxquelles ils sont attachés ; les y ranger un peu au large, & petit à petit, ouvrir un peu les fenêtres lorsqu'il fait soleil, pour les accoutumer à l'air : on met ensemble ceux qui sont nés le même jour, & les autres sur d'autres tablettes.

plus ils grossissent, plus on doit étendre l'espace où on les a mis ; tenir nette leur chambre, y répandre du vinaigre & quelques herbes aromatiques, comme thim, serpolet, lavande, romarin.

Pendant tout le tems qu'ils gardent la forme de

vers, ils changent quatre fois de peau de huit en huit jours, & ils mettent trois ou quatre jours à chaque mue, pendant laquelle ils dorment: ainsi ils mangent & dorment alternativement, & à chaque reveil ils changent de peau, qui de grisâtre qu'elle étoit, devient de plus en plus blanchâtre.

Dès qu'ils font éclos, ils mangent pendant huit jours, puis dorment pendant trois ou quatre.

Lorsqu'ils sont dans cet état on ne doit point les toucher, & comme ils ne mangent point pendant ces trois ou quatre jours, il faut leur donner abondamment des feuilles de mûrier dès qu'ils sortent de mue. Après la seconde mue, il faut nettoyer leurs tablettes au moins de quatre en quatre jours, & les changer de litière; ainsi on doit laisser à chaque tablette des places vuides pour les y transporter.

C'est une marque qu'ils déclinent lorsqu'ils ne grossissent pas; on doit alors froter leurs planches d'herbes fortes: on connoît qu'ils sont malades lorsqu'on les voit jaunes, enflés, luisans: à l'égard de ceux qui sont luisans & verdâtres, comme ils n'en peuvent chapper, on doit les jeter aux poules. En général, quand ils sont malades, il ne faut pas nettoyer leurs ordures, parce qu'elles leur donnent de la chaleur; mais les séparer des autres, & jeter du vinaigre sur une pelle rougie au feu cinq ou six fois en vingt-quatre heures: le grand chaud & l'air étouffé leur est plus contraire que le froid.

Sept ou huit jours après les quatre mues, les vers sont prêts de monter & de filer pour donner la soie. On les appelle en cet état vers en fraise: on les connoît, parce qu'alors leur tête devient stérile, la queue épatée, le corps s'enfle autour de la gorge, & est d'une consistance fort molle, leur museau est plus pointu, leurs cercles de verdâtres qu'ils étoient, deviennent jaunes dorés, marque de la soie qu'ils veulent jeter: on les voit courir parmi eux, ils ne se foucient plus de manger, ces marques font connoître qu'ils veulent monter & filer la soie. Dans ce nouvel état, qui dure quatre ou cinq jours: il faut les tenir au large & proprement, leur faire bonne litière, leur donner des

feuilles fortes en abondance, & cinq ou six fois le jour, mais alors ils convertissent toute leur nourriture en soie; si quelqu'un de ces soins a manqué au vers à soie on le verra descendre de la bruyere sur laquelle il étoit monté, non pour manger, puisqu'alors il ne mange plus, mais pour languir & traîner jusqu'à ce qu'il meurt; la substance destinée à faire de la soie se tourne en eau, & on doit le jeter aux poules.

En même-tems on doit pratiquer dans l'entre-deux de chaque tablette, des cabanes en forme d'allées couvertes, faites de petits rameaux ou petites verges de bouleau ou de bruyere, bien secs, sans odeur, sans aucun piquant, afin que les vers puissent monter jusqu'au haut, & se loger dans les petites voutes qu'ils trouvent, & qui doivent être faites avec des pelures d'osier: chaque cabane doit être large d'un pied & demi, & longue de trois pieds, qui est la profondeur ordinaire des tablettes.

Ces cabanes étant préparées on doit étendre les vers à soie sur des feuilles de papier bien nettes que l'on a couchées sur le plancher de ces cabanes; ne leur donner à manger que peu, c'est-à-dire, de deux en deux heures, des feuilles fortes & vertes, & ne plus les nettoyer. A l'égard des vers qui ont le corps ramassé & les pieds raccourcis, & qui se laissent tomber en montant, il faut les mettre dans des cornets de papier, ou sur quelques planches avec quelques touffes de chiendent.

Lorsque les vers cherchent les pieds des rameaux, & que leur corps est transparent, c'est une marque qu'ils s'entameront bientôt: on cesse de leur donner de la nourriture dès qu'ils montent aux rameaux; d'abord ils se promènent de côté & d'autre, puis ils se fixent dans un lieu un peu spacieux pour s'y pouvoir tourner dans leur coque. Le premier jour le ver pose la base de son coucon: pour ce travail admirable, il se sert de ses pattes de devant pour tordre & coller deux fils, ces fils sont la matiere d'une gomme qu'il a autour du ventre, & qui sortant par deux ouvertures qu'il a sous la bouche, s'allonge en un double fil, comme on l'a dit ci-dessus.

D'abord il ne serre point ses fils l'un sur l'autre; il répand seulement au loin une espece de coton ou soie grossiere dont on fait le fleuret qu'on file, & il attache les bouts de cette soie sur tous les rameaux çà & là.

Le second jour il forme son coucon sur cette base, & pour cet effet, il file régulièrement: ce qu'il fait en tirant la tête en bas, puis la portant en haut, puis croissant vers les côtés & en tout sens: enfin, peu à peu il se trouve environné de soie.

Le troisieme jour il épaissit toujours sa coque par un seul bout: il pose ce bout avec beaucoup de vitesse, & il le fait extrêmement fin & long: il est environ huit jours à bâtir son coucon, lequel étant fini, forme un ovale de la grosseur d'un petit œuf de poule, mouffu d'un côté, & de diverses couleurs.

Laissons pour un moment le ver à soie enfermée dans son coucon, & avant qu'il éprouve une autre métamorphose, disons ce que doivent faire les personnes qui président à leurs travaux.

Au bout de trois ou quatre jours que le ver à soie a commencé son coucon, on doit mettre dans une autre cabane ceux qui n'ont point monté dans les rameaux ensemble avec leurs feuilles & le papier; faire la même chose quatre ou cinq jours après, à l'égard de ceux qui n'auront point monté sur cette dernière cabane, y joindre en même-tems tous les autres vers tardifs, & ceux aussi qui seront tombés des rameaux, & n'auront pû y remonter: car ils seroient des coucons doubles, (ce sont ceux qui sont faits par deux ou trois vers) qui ne vaudroient rien, & d'ailleurs par leur retardement à monter, ils empêcheroient qu'on ne pût lever les coucons des plus diligens: c'est un soin qu'on doit prendre en visitant les cabanes, comme aussi de jeter les malades.

Lorsque ces vers, qu'on a ainsi changés de lieu, commencent à se racourcir & à rougir, on ne leur donne plus à manger, & on les met sur un petit ras de petites verges du même bois que les cabanes: la soie qu'ils font n'est pas si fine que celle de ceux qui sont montés.

Huit ou dix jours après que les vers à soie auront

bien formé leur coucon, & non plutôt, de peur d'interrompre ceux qui auroient encore à filer, on doit les détacher doucement des cabanes, & mettre tous ces coucons dans des corbeilles pour en tirer la soie.

Or, il faut la tirer quatre ou cinq jours après qu'ils ont été cueillis, & non plus tard, afin de prévenir la fortie des papillons, parce qu'ils corromproient la soie de leurs coucons; & si on avoit lieu de craindre cet inconvénient, on doit les faire étouffer en exposant les coucons sur un drap à la plus grande ardeur du soleil pendant quatre ou cinq jours.

On en doit réserver quelques-uns des meilleurs pour en avoir de la graine: ce sont ceux qui sont les premiers faits, qui sont les plus durs, & qui ont les couleurs les plus vives: il faut prendre autant de mâles que de femelles. Les coucons mâles sont grêles, longuets & pointus par les deux bouts; ceux des femelles sont unis & mouffeux: on doit s'assurer que le ver est vivant, & il l'est lorsqu'on l'entend rouler en secouant le coucon. Pour faire une once de graine il faut cent paires de coucons, moitié mâles, moitié femelles: on les enfile par la supersticie avec du gros fil, & on les attache par trois ou quatre paquets contre une tapisserie.

Revenons à l'état du ver à soie dans son coucon. Il y éprouve deux métamorphoses. 1^o. Six ou sept jours après qu'il a formé son coucon, il quitte sa peau, & se change en fève assez semblable à un noyau de pruneau, en cet état on l'appelle nymphe: quatre jours après, c'est-à-dire, environ dix jours après qu'il est monté au haut de la cabane, il se transforme en papillon, il avance sa tête & ses pattes vers la pointe du coucon, il le perce, & il en sort tout blanc, ne laissant dans sa coque que les deux peaux de ver & de fève. On ne doit laisser venir à cet état qu'un petit nombre qu'on a choisi pour avoir de la graine, car on perd la soie de ceux-ci.

Ce papillon a quatre aîles, six jambes, deux cornes, une tête informe, deux yeux noirs, maisternes, fort près l'un de l'autre, le ventre fort gros, la peau velue. Les femelles sont plus blanches que les mâles,

elles ont le ventre deux fois plus gros, & jettent une eau roussâtre en passant par le trou de la coque. Les mâles paroissent plus vifs & battent des ailes dès qu'ils sont clos. Ces insectes dans cette nouvelle forme ne mangent point.

On doit, aussi-tot qu'ils sont sortis de la coque les prendre doucement par les ailes, & mettre chaque mâle auprès d'une femelle sur quelque étoffe rase & noire, comme serge, camelot, drap; la plupart restent appariés l'espace de dix heures avant de déposer la graine ou œufs. Si au bout de ce tems ils ne se séparent pas d'eux-mêmes, il faut les déparier avec adresse, & jeter aussi-tôt le mâle: alors la femelle rend d'abord une eau blanche, puis jette ses œufs.

Chaque femelle donne environ 300 œufs: ces œufs sont couverts d'une humeur visqueuse qui les fait tenir fortement sur le lieu où ils sont déposés, ainsi on ne doit les en détacher que quand ils sont bien secs. Cette graine est d'abord blanche ou jaune, puis rouge, enfin grise. Lorsqu'elle a acquis cette dernière couleur, on la jette dans du vin qu'on a fait tiédir; on la remue: tout ce qu'il y a de bon va au fond; on doit ensuite la retirer, la faire sécher à l'ombre entre deux linges, & la mettre dans des boîtes garnies de coton bien fermées que l'on serre dans quelque armoire parmi des hardes, en un lieu ni trop froid, ni trop chaud.

Maniere de tirer la soie des coucons; 1°. à l'égard de la soie qu'on appelle cuite, on doit la tirer aussitôt que les coucons sont détamés des cabanes; car à l'égard de ceux qu'on a étouffés, on peut différer tant qu'on veut. On se sert pour cela d'un dévidoir à tirer les soies, & d'un chaudron posé sur un fourneau. On doit d'abord ôter le duvet qui est dessus les coques, & jeter les coucons avec leur soie dans l'eau chaude. L'eau de riviere est meilleure que celle des puits: plus les coucons sont forts, plus l'eau doit être chaude; on doit changer l'eau du chaudron deux ou trois fois le jour, la soie en est plus belle. Ce décreusement emporte les couleurs de coucons, & fait que toutes les soies sont blanches.

On agite les coucons avec quelques brins de balai pour en tirer les têtes, ou les commencemens des fils; on fait passer ces fils par de petits anneaux, afin que le coucon ne monte point plus haut quand on a attaché le fil au dévidoir, & qu'on le met en jeu. On assemble ainsi les fils par paquets jusqu'à un certain nombre, comme de six ou de huit, selon qu'on veut rendre la soie plus ou moins forte. Il faut laisser les coucons dans l'eau jusqu'à ce qu'ils ne rendent plus de fils: on peut dévider à part le dernier fil, parce que sa couleur change sur la fin. On laisse les coques dans l'eau jusqu'à ce que la glu en soit enlevée: on les carde comme la bourre, & on en fait une filasse de soie que l'on file au rouet pour des étoffes de moindre prix.

On ne doit dévider que les coucons les plus parfaits. A l'égard de ceux qui sont doubles & grossiers, on les tire en flottes & en échevaux; à l'égard des coucons doubles, ou percés par les papillons, on ne les devide pas à cette machine; on en fait ce qu'on appelle le fleuret. Les fleurets fins se font de toutes les bourres des coucons qui n'ont pas été mis à l'eau; on carde cette bourre telle qu'elle sort de dessus les coucons, & on la file comme on l'a dit ci-dessus; on en fait des fils de soie pour coudre. Les fleurets plus grossiers, & qui n'ont point de lustre, se font de toutes les coques qu'on ouvre, & dont on ôte les feves: on les fait tremper plusieurs jours dans l'eau que l'on a soin de changer: lorsqu'ils sont amortis, on les fait bouillir une demi-heure dans une lessive de cendres bien coulée, puis on les lave, on les fait sécher, & on les carde pour les filer.

Ce qu'on appelle la soie crue est celle qu'on tire sans feu, c'est-à-dire, qu'on devide sans faire bouillir les coucons: il faut en séparer la première enveloppe extérieure, & la pellicule qui est près de la feve; on ne doit jamais la mêler avec la soie cuite. Cette soie crue est fort pure: on en fait des gazes & autres étoffes.

Regles pour déterminer la quantité de graine qu'on doit faire éclore relativement au nombre des mûriers qu'on a. Une once de graine produit au moins quarante mille vers à soie. Pour nourrir ces quarante mille

vers, il faut neuf cent livres pesant de feuilles, ou un millier tout au plus. Cela posé, choisissez dans votre plantation l'arbre le plus gros & le plus garni; faites-en peser la feuille: faites aussi peser le plus petit & le moins vigoureux de vos mûriers; mettez les deux poids de feuilles ensemble: la moitié de la totalité du poids sera le produit de chacun de vos arbres du fort au toible: ainsi, si le plus fort mûrier a vingt-cinq livres de feuilles, & le plus petit quinze, ce qui fait quarante livres, la moitié qui est vingt, sera le produit de chacun de vos arbres. Donc si vous avez cent arbres, vous pouvez compter sur deux mille livres pesant de feuilles, avec lesquelles vous ferez éclore deux onces de graine.

Regle pour déterminer la grandeur du lieu qu'il faut pour loger les vers provenus de deux onces de graine. Une surface d'un pied carré peut contenir à l'aïse cent-dix vers dans leur maturité, par conséquent une tablette de vingt pieds de long sur trois de large contiendra six mille six cents vers, puisqu'elle forme une surface de soixante pieds, & un atelier composé de six pareilles tablettes, les unes au-dessus des autres pourra loger les quarante mille vers qu'une once de graine aura produits. Il faudra donc autant d'ateliers semblables qu'on fera éclore d'onces de graine, en observant de laisser entre deux ateliers un espace de trois pieds pour passer autour: outre les ateliers, il faut en avoir d'autres tout prêts pour faire les cabanes où l'on met les vers quand ils veulent faire leur soie.

A l'égard du produit des vers: deux mille cinq cents vers produisent une livre de soie: ainsi une once de graine produira environ douze livres de soie, en supposant même qu'il y ait un quart de déchet sur une once de graine, & réduisant par-là le nombre des vers à trente mille.

D'autres en calculant d'une autre manière, prétendent que dix livres de coucons peuvent rendre une livre de soie, mais de quelque manière qu'on fasse l'estimation du produit, qui est toujours fort incertain, on ne peut se flatter de recueillir cette quantité de soie, que lorsqu'on n'a oublié aucune des attentions

que ces insectes demandent, & que la saison a été favorable dans le tems que le ver monte sur la bruyère.

VERTIGE (le) mal qui vient de la tête, & dans lequel nous croyons voir tourner les objets qui nous environnent. Ceux qui y sont sujets ne doivent point regarder en bas dans une profondeur excessive, ni un mouvement circulaire: on ne doit pas négliger cette maladie, car on courroit risque de tomber dans l'apoplexie ou dans l'épilepsie.

Remede. Pour la prévenir, on doit s'abstenir de manger du celeri, des legumes, de l'ail, &c. des exercices immodérés, d'une trop longue diette, de l'ivrognerie. Usez pendant la journée de la racine de scorfonere en extrait, ou bouillie: ou après l'avoir broyée, metez-la infuser à froid pendant douze heures dans du vin blanc: passez-la, & buvez un verre de ce vin le matin à jeun, & un autre le soir; ou faites une décoction de sauge dans du vin.

Ou réduisez en poudre de la coriandre préparée, de la muscade, du guy de chêne, de chacun deux onces: jetez y du poivre long, du gingembre, de la tormentille, du romarin, de chacun une once: prenez deux gros de cette poudre soir & matin.

Ou faites infuser pendant la nuit dans du vin blanc une dragme de fiente de paon ou d'oie, recueillie depuis Mai jusqu'en Septembre: passez le tout, & buvez à jeun cette colature, depuis la nouvelle lune jusqu'à la pleine lune. Voyez ESTOMAC.

VERTIGE, maladie des chevaux. Cette maladie les fait chanceler, & donner de la tête contre les murs ou contre les mangeoires, les causes sont ou le grand travail, ou le trop de manger, ou les digestions troubles. Remede. Faites saigner le cheval des flancs & du plat des cuisses; donnez-lui un lavement avec deux pintes de vin émétique tiède. Deux heures après l'avoir rendu, donnez-en un autre avec cinq chopines de bière, & deux onces de scorie en poudre: faites prendre au tout cinq ou six bouillons; ajoutez-y un quarteron d'onguent rosat, réitérez ce remede. Donnez-lui pour alimens du son ou du pain: frottez-lui les

jambes avec des bouchons mouillés d'eau tiède, & promenez-le.

Si le vertige continue, donnez-lui une once de thériaque ou d'orviétan délayé dans une pinte des quatre eaux cordiales, ensuite un lavement avec des herbes émollientes, comme scorfonaire, buglose, charbon béli, & deux onces de thériaque, & deux onces de polichre.

VERVEINE. Plante qui croît contre les haies & les murailles: ses tiges sont hautes d'un pied; ses feuilles découpées, ses fleurs bleues & croissant en épis: elle est chaude, céphalique, & vulnérable. On s'en sert dans les affections de la tête de cause froide. Les maladies de la poitrine, les obstructions de la rate, la jaunisse: la décoction de toute la plante pousse le calcul, guérit les plaies: ses fleurs mêlées avec la farine de seigle & de blancs d'œuf appliquées en cataplasme, guérissent les pleurésies.

VERVEUX. Filet composé de deux aîles & de plusieurs cerceaux. On arrête au fond de l'eau plusieurs piquets: ils servent à soutenir les deux aîles, ils doivent embrasser, autant qu'il se peut, la largeur de la rivière, & afin que le poisson se détermine à aller vers les cerceaux où les aîles se réunissent. Les cerceaux environnés d'un rezeau vont toujours en diminuant de grandeur l'un derrière l'autre: le filet qui est attaché par dedans sur le plus grand cerceau, s'allonge en diminuant au travers des autres, & est attaché à la queue du verveux par quatre cordelertes qui se séparent d'elles-mêmes quand le poisson veut élargir le passage, mais il ne peut en sortir, parce qu'elles se font rapprochées derrière lui.

VESCE. Plante rampante dont les tiges sont grosses & s'entrelacent: ses gousses semblent à des pois; mais elles sont plus petites, & renferment un grain qui est rond: il y en a de blancs & d'autres roux. Le fourrage de la vesce, soit en herbe, soit fané, est excellent pour les bestiaux; il les engraisse, & procure du lait aux vaches: on donne le grain aux pigeons. Les terres grasses sont les meilleures pour avoir de la vesce en abondance

cc

ce. On doit la semer plus tard que les autres mars, & par un beau tems, & après un léger labour; on doit passer la herse le même jour qu'on l'a semée. Cette plante a grand besoin d'eau, la sécheresse l'empêche de pousser: elle n'a pas besoin d'être sarclée. Pour semer un arpent il en faut environ six boisseaux. On fait par an deux récoltes de Vesce dans les Pays chauds: la première semaille se fait à la mi-Septembre pour avoir du fourrage; & la seconde en Février pour avoir de la graine.

C'est l'usage de la plupart des Fermiers, qu'après avoir semé leur Vesce à la fin de l'hiver, ils la font labourer lorsqu'elle est venue en fleur; & ce fourrage se trouvant par ce labour incorporé avec la terre, forme une sorte d'engrais: on pourroit cependant profiter d'un fourrage aussi utile que celui de la Vesce, & se procurer en même-tems l'engrais que l'on désire. Pour cet effet on doit choisir un champ qu'on destine à ensemençer en bled, & y semer de la Vesce au mois de Février, quelque-tems avant le second labour: deux mines, ou un peu plus d'un sepier suffisent pour ensemençer un arpent: on n'attend pas qu'elle soit en parfaite maturité & que le grain soit formé, & on la fait faucher un mois ou six semaines plutôt: c'est à dire, à la mi-Juillet: aussi-tôt qu'elle est fauchée on doit donner un labour à la terre: il en résulte deux avantages, l'un que par ce labour les racines qui sont restées se mêlent avec la terre, & contribuent à la fertiliser; l'autre qu'en se réservant ce fourrage, au lieu de le laisser consumer en terre, on se procure un moyen de conserver les pailles qu'on convertit en fumier & on augmente les amendemens.

Or, on fait que les meilleurs sont ceux qui proviennent, de la terre & des excréments des bestiaux. 2°. On peut nourrir une plus grande quantité de bestiaux ou du moins on les nourrit mieux, & il est constant que les bestiaux sont la seule voie de se procurer des amendemens; car c'est de ces derniers que dépend la fertilité des terres. 3°. En pratiquant cette méthode on rend les terres fortes & grasses, plus faciles à cultiver; on détruit les mauvaises herbes; on brise & on applanit

Tome II.

P p

les mottes qui nuisent à la multiplication du grain. Bien plus, ce fourage est une excellente nourriture pour les bestiaux, & les chevaux en font fort friands; mais on doit le mêler avec de la paille fraîche, de peur qu'il ne les échauffe trop: cette nourriture les rend ardents & vigoureux au travail. Enfin, cette méthode n'interrompt en aucune manière le cours ordinaire des semences & des récoltes de bled, & elle n'exige aucun fonds de terre particulier.

VESSE de loup. Espece de champignon rond qui croît dans les lieux humides après la pluie & de diverses grosseurs: d'abord il est blanchâtre, & jaune quand il est sec. La poudre qu'il renferme est astringente, & arrête toute sorte d'hémorragies.

VESSICATOIRES. Espece de cautere que l'on applique sur la peau pour exciter les vessies & attirer au dehors des humeurs que l'on ne peut faire évacuer par des résolutifs ou d'autres médicamens. Les mouches cantharides, l'euphorbe, la moutarde, le vinaigre, le poivre, la racine de bryone incorporés avec de la térébentine ou du levain, forment la composition des Vessicatoires: on les emploie dans l'épilepsie, la sciatique, la goutte, &c.

VESSIE (Maladies de la). La plus grande est celle de la pierre, qui est elle-même la cause de plusieurs autres. Voyez Pierre.

Mais il y en a encore qui proviennent du mauvais caractère de l'urine; car si elle est fort âcre elle cause une continuelle envie d'uriner, qu'on appelle strangurie, qui cause des douleurs insupportables. Les remèdes uniques pour ce mal, sont l'usage du demi-bain & le lait d'ânesse quelquefois pour toute nourriture. Cependant il est important de s'assurer si ce mal ne provient pas de la pierre; ce qu'on ne peut faire que par la sonde. Il peut venir encore des glaires ou du gravier; & dans ce cas on doit pratiquer les remèdes indiqués dans les maladies des reins. Voyez Reins.

Ulcère de la Vessie. Pour l'ulcère de la Vessie, ou l'ardeur d'urine, ou flux de semence, buvez en forme de prise la décoction en eau de racine de guimauve; & purgéz-vous avec de la casse infusée dans du lait.

Plaie de la Vessie. Lavez-la avec du vin rouge tiède; essuyez-la avec des linges secs, & y mettez de l'huile de soufre, & par-dessus l'emplâtre *diaphurpuris* de Ru-land. Ou, instillez dans la plaie du baume d'Arcoeus, & par dessus une compresse imbibée de ce baume.

Maladies de la Vessie. Voyez Pierre.

VIGNE. Arbrisseau qui produit le raisin; & ce raisin étant exprimé produit le vin. La tige de la vigne est tortue; son écorce est rougeâtre; elle pousse de longs sarments garnis comme de petites mains qu'on appelle pampres, avec lesquelles ces sarments se prennent aux échalats & aux arbres. Ses feuilles sont grandes, larges & découpées: ses fleurs sont petites & jaunâtres; & ses fruits sont des baies ramassées en grappes, auxquelles on donne le nom de raisin: il y en a du blanc, du rouge & du noir. Voyez Raisin.

Lorsqu'on fait quelque séjour à la campagne, il est naturel de souhaiter d'y avoir des vignes, si le terrain le permet; parce qu'il est toujours gênant d'acheter du vin pour les domestiques; mais lorsqu'on est propriétaire d'une terre où l'on ne fait aucun séjour habituel, & où l'on n'a point de vignes, il faut bien peser l'avantage & le désavantage qu'il y auroit d'y en planter & de les faire valoir.

Avant toutes choses, il est bon de savoir qu'un arpent de vignes coûte environ 5 à 600 livres à planter & à façonner pendant les quatre premières années. On compte dans cette dépense les fumiers & les échalats que l'on prend sur soi; de sorte que la dépense en argent peut aller à 300 ou 350 livres, non compris la valeur du fonds: dans les pays où l'on ne met point d'échalats cela coûte moins. En général, à quelque dépense que reviennent les vignes, elles produisent environ 15 pour cent dans tous les vignobles, lorsqu'elles sont bien administrées; mais il faut des soins, des cuves & du logement.

Lorsqu'on recueille dans sa terre des vins de prix, il faut faire cultiver soi-même ses vignes, & ne pas les faire valoir à moitié, comme c'est l'usage ordinaire de bien des pays; & encore moins les affermer, de quelque nature qu'elles soient; car le Fermier les néglige

toujours, lorsqu'il est à la fin de son bail, & les fait périr.

De quelque maniere que ce soit, il faut un homme intelligent pour l'administration des vignes: il est nécessaire qu'il soit au fait de la culture du pays, & qu'il connoisse les friponneries des ouvriers.

INSTRUCTIONS sur la culture de la vigne, d'après les meilleures observations qui ont été faites jusqu'ici sur cette matiere. La vigne est entre les plantes celle de la plus longue durée, & la plus fertile dans sa vieillesse.

Qualité de la terre de la vigne. 1°. La meilleure est celle qui est douce, légère, plus sèche qu'humide, mêlée de petits cailloux, & même de pierres à fusil; celle qui est mêlée de petites pierres blanches dont le fond est jaunâtre fait du vin fort délicat. 2°. Un terrain mêlé de sable & de terre est encore bon, ou une terre pierreuse dont le caillou est terreux sans être sec. 3°. Une terre trop forte, comme sont les terrains plats & bas, ne convient point à la vigne; car ils ne produisent pas le tiers de fruit que produisent les autres. Si on a une vigne dans un terroir de cette nature, ou bien humide & qui s'affaisse à la moindre pluie, on doit labourer la terre à un demi-pied de profondeur, & répandre dessus un demi-pied de terre légère ou du sable: on peut encore y semer du grain pour le dégraisser. 4°. Les terres argilleuses jusqu'à la surface, ou bien près, ne valent rien pour la vigne, sur-tout quand l'argile est tenace; ni les terres fortes, parce qu'elles tiennent de la nature des argilleuses; ni les terres marneuses, à moins que la marne ne soit à trois ou quatre pieds au-dessous.

Exposition de la vigne. L'exposition au midi est en général la plus avantageuse, quoique l'expérience ait appris qu'en certains cantons, comme le long de la montagne de Reims, les terroirs exposés au nord & au levant, produisent des vins plus paisifs que ceux qui sont exposés au midi; d'où l'on peut inférer que l'exposition au midi n'est pas la seule cause qui donne au vin son excellente qualité, mais plutôt le grain de terre; car chaque vignoble a un grain de terre qui lui est propre. L'affiette la plus heureuse pour la vigne est celle

des côteaux, ou d'une colline un peu élevée, aplatie & un peu arrondie dessus, parce que le soleil la voit de tous côtés, & que l'eau en descend facilement; car l'eau abondante est toujours défavorable à la vigne: voilà pourquoi les années pluvieuses ne donnent jamais de bon vin. Les côteaux moyennement élevés & exposés à des vents doux, & qui reçoivent obliquement & non perpendiculairement les rayons du soleil produisent un vin ferme, chaud & durable.

Il résulte de ces principes que les causes spécifiques de la bonté du vin, c'est la qualité du terrain & la bonne exposition. On doit y en ajouter une autre: favez, l'air bien disposé: c'est-à-dire, chargé de sels végétatifs qui, échauffés par les rayons du soleil, font fermenter la vigne; mais comme c'est le vent qui est le mobile de l'air, on doit observer que le vent le plus pernicieux à la vigne c'est le nord-ouest, ou le demi-vent de l'ouest vers le nord: parce qu'il est chargé d'humidité, & qu'il amène la gelée, les pluies froides & les giboullées; & qu'au contraire, le vent qui lui est le plus favorable, selon l'Auteur du nouveau Traité de la Vigne, est le vent du nord; parce qu'il éloigne de la vigne tout ce qui peut lui être nuisible, comme les nuages, les pluies, les frimats, les grêles les brouillards qui sont mortels à la vigne. On doit remarquer à cette occasion que dans les années abondantes en fruit, le vin est de moindre qualité que dans les années stériles.

Plant de la vigne. On doit choisir le plant qui aura cru dans un terrain de pareille nature; c'est-à-dire, de même climat & de même exposition que celui dans lequel on veut planter. 2°. Il faut que le plant soit pris d'une vigne qui n'ait que sept à huit ans au plus; car si elle est vieille, elle ne poussera que des jets foibles & languissans. 3°. Ce plant doit être levé d'une terre moins substantielle que celle où on le met. Pour connoître le plant de la vigne, quant au bois, le plant enraciné doit avoir le chevelu bien nourri & frais, l'écorce unie: si ce sont des croffettes ou marcottes, on n'en doit jamais prendre sur la souche de la vigne: il est mieux que le plant soit coupé sur le jet de l'année précédente, & qu'il ait à l'extrémité d'en bas du bois de deux ans. En général, le plant de raisin noir & vigou-

reux, est celui qui réussit le mieux.

L'espece de raisin propre au vignoble ; est 1°. Le morillon noir appelé en Bourgogne pineau, & à Orléans auvernas : le meilleur est celui qui est court & dont les nœuds ne font pas beaucoup espacés. 2°. Le morillon ou meunier, le sanmoireau, le tresseau ou bourguignon, le bourguignon blanc, le pinquant paul, le beunier, le fromentaou qui est excellent & fort connu en Champagne ; mais on n'en doit mettre qu'avec discrétion ; car en général, les raisins blancs ne font point propres à faire le vin rouge ; parce qu'ils donnent une couleur jaune au vin.

Les raisins propres à l'espalier, sont le chaffelas blanc & noir, le muscat blanc, rouge, noir & violet, le Corinthe, le muscat d'Alexandrie, le raisin précoce de la Madeleine, le cioutat, &c.

Dans les terres fortes on ne doit planter que des morillons ou pineaux noirs, & y mêler des tresseaux ou bourguignons. Dans les terres légères, des tresseaux, des morillons ou meuniers. Dans de gros sables, le mellier. Dans les pierreuses dont le fond est jaunâtre, le pineau & le tresseau : ils font un vin plus délicat. Il vaudroit mieux, selon l'observation d'habiles cultivateurs, séparer en différentes portions les *cepages* dont la nature est de mûrir plutôt, d'avec ceux qui mûrissent plus tard ; c'est-à-dire, de mettre ceux qui mûrissent naturellement tard dans un terrain élevé, chaud, sec & léger ; & ceux qui mûrissent naturellement tôt, dans un terrain bas, gras & froid.

En général, les raisins noirs produisent un vin puissant, vigoureux, chaud & durable : les blancs ne produisent qu'un vin foible, d'une couleur jaune & terne : on doit encore observer qu'une vigne qui porte peu de fruit le produit meilleur ; qu'une vigne vieille produit des vins supérieurs aux autres.

Plantation de la vigne. Il y a quatre manieres de multiplier la vigne. 1°. De boutures. La bouture appelée crosselette aux environs de Paris & chapon dans l'Auxerrois, est un jet sans racine, ou qui en a peu, & que le vigneron coupe pendant l'hiver au collet d'un sep de bonne nature, & qu'il conserve chez lui en botte &

à couvert. Vers le mois de Mars on fait tremper ces boutures pendant huit jours dans une mare ou fosse bourbeuse ; ensuite on les plante, non debout, mais en les couchant un peu de côté. On les met trois à trois ou quatre à quatre dans un même trou. Ces trous doivent être à un pied de distance l'un de l'autre : on doit enterrer un peu les boutures & toujours par le plus gros bout, & y laisser un ou deux pouces de vieux bois.

2°. De plants enracinés. Ce sont de jeunes ceps élevés pendant deux ou trois ans dans une pépinière dont la terre doit être un peu plus maigre que celle où ils doivent être replantés : on les leve en Novembre, & on les transplante aussi tôt sur une terre qui doit avoir été labourée de quatre pouces : on en met deux ensemble, & à deux pieds & demi de distance d'un trou à l'autre, & on les couvre de terre neuve. Ces sortes de pépinières sont très-utiles ; car dès la troisième ou quatrième année les plants enracinés commencent à donner du fruit.

3°. De marcottes. Elles se font des meilleurs brins de la vigne : on passe un de ces brins au travers d'un petit panier qu'on met en terre ; on y baisse la branche dessus, & on y fait entrer quatre ou cinq pouces du bois de l'année précédente, & la branche prend racine dans le panier : au mois de Novembre on coupe la marcotte & on la plante avec le panier où il en est besoin : on peut se servir d'une motte de gazon au défaut de panier ; on fait un trou à travers la motte avec une petite cheville pour passer le brin : on met le gazon en terre, & lorsque la marcotte a pris racine on la transplante avec le gazon. On plante chaque marcotte à trois ou quatre pieds de distance l'une de l'autre. Ce plant porte son fruit au bout de deux ans, & en cela il est préférable aux autres : on s'en sert aussi pour regarnir les vignes. L'usage des vignobles des environs de Paris est de planter la vigne en marcottes & en crosselettes ou boutures : on y observe de tirer le sep dont on veut avoir le plant avec un petit brin d'osier, & l'on marque d'une autre maniere celui qu'on veut arracher. Pour avoir une pépinière de marcottes on doit labourer un espace de terre, & creuser des rigoles à deux pieds l'une de l'autre : coucher les marcottes ou crosselettes dans la rigole, les cou-

vir de terre, les fouler un peu : puis on rogne les marcottes à deux bourgeons au-dessus de la terre : on donne pendant l'année quelques labours à ces jeunes plants ; & au bout de deux ans on les transplante où l'on veut.

4°. De Provin. Ce sont des branches ou brins des plus forts & vigoureux de la vigne, que l'on couche en terre à droite & à gauche, & dont on enterre un ou deux yeux pour y rester & sans rien couper jusqu'au tems de la taille. Avant de provigner on doit bien éplucher le cep de toutes les branches chifonnées & vrilles : creuser une fosse d'un pied & demi en quarré tout près du sep, y coucher le vieux bois peu-à-peu sans ébranler les racines, & ne laisser sortir de terre que le jeune bois; ensuite on remplit le trou de la superficie de la terre. Lorsque la partie couchée a pris racine on en coupe trois ou quatre boutons au tems de la taille; on la coupe sous les racines & on transplante les nouveaux sèps où l'on veut. On doit amender les jeunes plants l'année d'après qu'ils sont provignés avec du fumier de vache bien consommé: au tems de la vendange on les marque, afin de connoître qu'on les a destinés pour le provin. Le provin est la voie la plus courte pour renouveler toute une vigne, ou une partie qui est vieille.

Culture de la vigne selon la méthode de la Champagne. On ne doit jamais planter une jeune vigne la même année dans une terre d'où l'on en a arraché une vieille: on doit auparavant mettre cette terre en bled ou en sain-foin deux ou trois ans. Si on plante une vigne dans une terre où il n'y en a pas eût, il faut laisser reposer cette terre quatre ou cinq ans; y semer ensuite de la luzerne, & la laisser en prés pareil espace de tems; après quoi on fait des fossés profonds d'un pied & demi, & à la distance de trois pieds l'un de l'autre: on jette la terre qu'on tire de ce fossé à droite & à gauche, puis on plante à un pied & demi de distance soit marcottes, soit crossettes, & on ne met que deux brins ensemble.

La vigne veut être plantée en talus pour faciliter le rabaissement en terre du brin qu'on veut provigner ou ravalier; on doit souvent en rajeunir la souche par le moyen du ravalement ou du provin. Le sarment

de l'année n'est pas propre tout seul à faire du plant; il y faut joindre du bois de l'année précédente, & même autant qu'il est possible de trois ans, parce que le plant portera plutôt son fruit.

Le tems de planter la vigne est en automne surtout dans les terres sèches & légères. C'est le sentiment de l'Auteur du nouveau Traité de la culture de la Vigne, qui prétend qu'il y a plus de six dixièmes de plant à gagner, & plus des deux tiers de tems pour la récolte: d'autres sont d'avis qu'on la plante au commencement du printemps; d'autres enfin, après les vendanges.

Travaux annuels qu'on fait à la vigne. Ils consistent dans la taille & dans les labours. 1°. A l'égard de la vigne nouvellement plantée; comme elle n'a son âge de perfection qu'à cinq ans, elle demande outre les quatre labours, des soins particuliers pendant ces cinq années.

La première année on doit la tailler presque aussitôt qu'elle est enterrée, c'est-à-dire, la rogner par le haut, & ne lui laisser que deux ou trois yeux ou bourgeons au plus, pour qu'elle jette son premier bois; au mois de Mai on lui donne le premier labour qu'on appelle houerie.

La seconde année, ravalier les ceps vigoureux qu'elle a poussés; laisser trois bourgeons aux plus forts sarmens, deux aux plus foibles: il faut que la taille du bois que l'on fait en biais, soit de l'autre côté du bourgeon, afin que la vigne venant à pleurer ne le noie pas. Au mois de Mai & Juin, on ébourgeonne la vigne, c'est-à-dire, qu'on coupe toutes les branches qui viennent au-dessous de la tête du cep & qui poussent en confusion.

La troisième année, la tailler dès le mois de Mars.

La quatrième année, la tailler dès qu'il fait beau, avant même le mois de Mars: mettre un échalas à chaque sep: au mois de Mars donner le premier labour, ensuite attacher les jeunes ceps aux échalas & donner le deuxième labour, peu après le troisième; enfin, on rogne ses branches par le bout.

La cinquième année, la provigner en cas de besoin; la tailler depuis Novembre jusqu'en Mars, c'est alors

qu'on règle les labours plus ou moins fréquens qu'on doit lui donner, selon la nature des terres.

Quand la vigne fait trop de sarmens, on doit la tailler courte, & si cela ne suffit pas, on la déchausse & on en rafraichit le pied avec un peu de cendres ou de pierrailles.

Taille de la vigne. On taille la vigne, 1^o. afin qu'elle pousse un plus gros bois; 2^o. pour empêcher qu'elle ne porte trop de fruit, & qu'ainsi elle ne s'épuise en peu d'années; 3^o. pour faire mûrir le raisin; 4^o. pour lui faire produire de nouveaux rejettons au-dessus de la tête.

Avant de tailler la vigne, il faut au commencement de Novembre échauffer le cep, c'est-à-dire, y faire autour avec la houe une petite fosse & couper tout le chevelu qui croît autour de la souche; mais on ne doit le couper qu'à un travers de doigt près du tronc, & lui laisser un pouce de bois au-dessus du dernier bouton à l'extrémité du brin, en levant la serpette de bas en haut; 2^o. couper avec la serpette toutes les longues branches, & laisser fix ou sept boutons suivant la force, afin que trois boutons au moins tournent à fruit; 3^o. ébourgeonner la vigne, c'est-à-dire, lever avec l'ongle les petits yeux ou bourgeons lorsqu'ils sortent de la souche, & ceux qu'on juge inutiles qui sont sur le bois de l'année dernière; la réchauffer au commencement de Décembre en rejetant la terre sur ces petites fosses qu'on a faites; 5^o. laisser deux drageons ou coursons aux ceps qui ont beaucoup de gros bois, & rien qu'un à ceux qui ont peu poussé; 6^o. tailler l'extrémité de chaque brin de cep en pied de biche, & laisser près d'un pouce de bois entre l'œil & la taille. En général, le mieux est de tenir toujours la vigne la plus basse que l'on peut: plus les raisins sont placés bas, plus le vin est bon: ainsi on doit ménager avec soin les jets les plus bas; plus on taille la vigne basse, plus le vin a de délicatesse.

Quant aux vignes hautes, lorsque le cep est bien vigoureux, on doit tailler un peu plus longues les branches les mieux placées, dont on a besoin pour faire un berceau ou espalier, & leur laisser trois ou

quatre yeux de plus & même deux viettes (branches de la longueur d'un pied & demi) & deux ou trois coursons (branches racourcies à quatre ou cinq yeux qu'on laisse au bois du cep): s'il y en a de petites, on les coupe en moignon; si le cep est un peu foible, on ne laisse qu'une branche ou un courson sur la branche qu'on veut tailler, & on ôte tout le reste.

A l'égard du tems que l'on doit tailler la vigne, quoique l'usage soit de la tailler au printems, il est plus avantageux de la tailler en automne, parcequ'on a le tems de la labourer à l'aïse & à propos au retour du printems. Cependant on peut excepter le jeune plant à cause de sa délicatesse, & les vignes situées dans les pays où elle mûrit fort tard. Il vaut mieux tailler la vigne après que le soleil a entièrement dissipé la rosée du matin ou la gelée blanche, & ne pas la tailler ni en tems de verglas, ni en tems de pluie.

Labours de la vigne. On doit donner trois labours à la vigne chaque année: le premier s'appelle labourer, & se fait après la taille vers le mois de Mars: en ce labour on doit bien remuer la terre & jusqu'aux racines que l'on recouvre ensuite, & se servir de la houe plutôt que la bêche; il n'y a que ce premier labour qui mérite ce nom, car dans les autres on sarcle plutôt qu'on ne labourer; c'est après ce premier labour qu'on plante les échals.

Le second labour s'appelle biner; on le fait quinze jours avant la fleur de la vigne, & jamais dans ce tems.

Le troisième se dit tiercer, & se fait quand le fruit est formé & qu'il est en verjus, c'est-à-dire, dans le mois de Juin & par un tems couvert. Dans les vignobles autour de Paris & dans l'Orléanois, il y en a un quatrième qu'on appelle cartager: on le fait au mois d'Août, c'est pour tenir la vigne nette de tout herbe.

Si par hasard une vigne se trouvoit dans une terre forte, humide, qui s'affaïsse à la moindre pluie, on doit labourer la terre à un demi-pied de profondeur, & répandre dessus un demi-pied de terre légère ou du

fable : on peut encore semer du grain dans ce terrain pour le dégraisser.

Lier la vigne à l'échelas. On la lie quand la fleur est tombée : l'échelas ne sert pas seulement à soutenir le cep ; il le garantit encore en partie de la gèle, des vents & de la grêle.

Rogner la vigne. On rogne la vigne au même tems qu'on la lie, & après que son fruit est noué ; c'est-à-dire, qu'on coupe le bois superflu qui est à l'extrémité des branches, & on retranche les petits jettons qui sortent du bois & des côtés de la souche. Lorsqu'on rogne la vigne pour la première fois, on doit la rogner avant que le bouton à fruit se forme pour l'année suivante, c'est-à-dire, en Juin ou Juillet, afin d'arrêter la sève, & que le bouton croisse mieux. Dans les vignobles de Paris, on rogne la vigne après le second labour lorsque les bourgeons sont un peu hauts ; on ne laisse même sur chaque cep, que trois ou quatre bourgeons, & ceux où se trouvent les plus belles grappes.

Fumage de la vigne. On doit amender les vignes tous les sept ans & au mois de Novembre, pourvu que l'automne ne soit pas pluvieuse, car alors on doit différer au mois de Février. Pour un amendement complet il faut mille hottées de fumier par arpent ; le fumier de vache & de bœuf est le meilleur pour les terres maigres & légères : ceux de cheval, de mouton, de pigeon & de poule, sont bons pour les terres fortes ; humides & pesantes. Pour bien fumer, on doit déchauffer le pied des ceps, y faire une petite fosse profonde d'un pied, dans laquelle on met le fumier, mais il ne faut pas que le fumier touche aux racines, de peur qu'il n'altère la qualité du vin.

Ravalement des vignes. On ravale les vignes hautes tous les quinze ans ; & au mois de Novembre, c'est-à-dire, qu'on les abaisse & qu'on couche dans un fossé de deux pieds de largeur, & presque aussi profond que celui du cep, tout le vieux bois jusqu'à celui de la dernière année, auquel on laisse cinq ou six boutons, lors de la taille : ce qui fait autant de provins, & le vieux bois reprend une nouvelle vigueur.

On doit ravaler les vignes basses tous les ans, ou du moins abaisser quelque peu les ceps en les labourant ; c'est dans les basses vignes qu'on recueille le meilleur vin.

Terrage de la vigne. On terre les vignes tous les dix ou douze ans, du moins celles dont la terre est légère, c'est-à-dire, qu'on y apporte de nouvelle terre pour réparer l'épuisement des sels, & lui donner une nouvelle nourriture. La terre sèche & légère est la meilleure ; celle qui est levée sur les chemins est encore un bon amendement, mais on ne doit pas employer une terre humide. L'Auteur du nouveau Traité de la Vigne, est d'avis qu'il faut cinq mille hottées de terre par arpent ; d'autres croient qu'il suffit de mille, qu'il faut auparavant donner à la vigne un labour profond, & l'amender l'année suivante : on met un pied de distance entre chaque hottée ; à l'égard des terroirs forts & nourrisans, on les terre tous les quatorze ans ; d'autres se contentent de porter des hottées de terre l'endroit le plus élevé de la vigne.

Greffer la vigne. On greffe une vigne lorsqu'elle a cessé de porter du fruit, & que néanmoins elle jette encore un fort bois ; ce travail demande de l'intelligence, du soin & les yeux du Maître. Cette greffe se fait en fente : on choisit pour cela un drageon fertile, rond & bien nourri, qui ait plusieurs noeuds & fort près les uns des autres : il faut observer de ne pas prendre plus de deux greffes sur un même brin de sarment. Les greffes étant choisies, on doit les mettre en botte & en un lieu frais, & avant que de s'en servir les faire tremper deux jours ; ensuite on les taille des deux côtés jusqu'à la moelle : la taille doit être fort mince & longue de douze lignes, avoir un côté un peu plus épais que l'autre ; en sorte que le côté qui doit joindre le bord de l'étoit soit tant soit peu plus gros & plus long que celui qui doit entrer en dedans. A mesure qu'elles sont taillées on les met tremper dans un vaisseau : on n'en taille que pour une demi journée ; plus elles sont fraîches taillées mieux elles valent.

Pour greffer, on doit tirer un peu le cep hors de

terre : choisir l'endroit le plus uni de la racine qui est à sept ou huit pouces de profondeur ; la couper entre deux nœuds & horizontalement : on fend le cep avec un couteau à la hauteur de l'entaille de la greffe, c'est-à-dire, de deux travers de doigt, & on insère aussi-tôt la greffe par le côté le plus mince ; puis on de la lie fortement avec de l'écorce, de bois blanc ou de la seconde écorce de tilleul. On enfonce le sujet greffé après avoir fait une petite fosse autour du cep : on recouvre de terre meuble la racine & une partie de la greffe, & on ne laisse sortir de terre que deux bouts.

Après que la vigne est greffée on doit la sarcler, & lorsque les greffes ont poussé, couper les jets bâtards que les vieilles racines ont poussés & donner aux greffes un léger labour à la fin de Juillet, ayant attention de ne pas les endommager. On doit greffer la vigne au printemps, & dix ou douze jours avant que la vigne soit en sève : on ne doit faire aucune sorte de travail dans la vigne lorsqu'elle est en fleur.

Au reste, quelque travail qu'on ait à faire à la vigne, on n'y doit point entrer après la pluie, ni après les gélées ; rien ne fait plus jaunir la vigne.

Maladies & accidens auxquels les vignes sont sujettes. 1^o. La vermiculation, ce sont de petits vermisseaux qui naissent sur les feuilles de la vigne & qui détruisent les raisins ; le seul remède est de les écraser le plus qu'il est possible. 2^o. La trop grande effusion de la matière qui vient d'une excessive nourriture, en sorte que la vigne ne pousse que du bois : le remède est de couper très-court cette vigne, c'est-à-dire, à un pouce près de la souche, découvrir la souche & y répandre du sable de rivière. 3^o. La trop grande effusion de la sève hors du bois vers le printemps ; ce qu'on connoît, quand on voit que les feuilles se fanent : pour arrêter ce mal, on doit faire des entailles aux grosses racines & y mettre de la lie d'huile. 4^o. La phitise qui vient faute de suffisante nourriture & qui dessèche la vigne. On doit en ce cas racler la partie desséchée, & enduire la plaie de cendres de sarment mêlées avec du vinaigre. 5^o. La stérilité : il faut greffer sur cette vi-

gne un jeune plant de six ans bien fertile. 6^o. La gomme qui vient d'un épuisement de la sève, laquelle s'est extravasée n'ayant pas eu la force de monter : le remède est de couper la branche attaquée jusqu'à la souche. 7^o. Les pluies abondantes dans le tems que le bois de la vigne n'est pas encore mûr : le moyen d'en rendre les suites moins fâcheuses, est de ne pas épargner les fossés & les saignées dans les vignobles, car la grande sécheresse ne nuit jamais à la vigne. 8^o. La gélée, sur-tout la blanche lorsque le bois est mouillé, car alors, si le soleil paroît, il fait fondre cette gélée & brûle le nouveau sarment qui a cru après la taille : la gélée au printemps un peu forte fait périr beaucoup de ceps, si la terre étoit mouillée avant. 9^o. La grêle : le raisin qui en est frappé se dessèche & contracte de l'âcreté, mais si elle est grosse & qu'elle soit poussée par un grand vent, elle prive la vigne de son fruit & brise le bois. 10. Les mauvaises herbes : on les détruit en sarclant avec soin. 11. Les accidens de la part des grandes bêtes qui y entrent, comme renards, lievres, sangliers, & sur-tout le bouc & la chèvre. 12. Ceux de la part des insectes, comme les chenilles qui rongent les feuilles, & la fourmi rouge qui ronge la racine ; en ce cas on doit chercher la fourmière & y faire du feu dessus : le limaçon, la bêche, le gibouiri ou scarabée, qui est une espèce de petit hanneton de couleur de terre ; à l'égard de ce dernier, on connoît qu'une vigne en est attaquée lorsque son bois est menu, ses feuilles criblées, & qu'elle ne donne presque point de raisin. Le remède est de semer une certaine quantité de sèves en divers endroits de la vigne : ces animaux s'y rassemblent, & on les enlève avec le feuillage des sèves. Parmi tous ces accidens, on voit qu'il y en a auxquels on peut remédier, & d'autres où on ne le peut pas.

Durée des vignes. Les vignes durent plus longtemps, 1^o. selon leur espèce ; ainsi la vigne blanche dure plus que la noire ; 2^o. selon la qualité de la terre : elle dure plus dans les terres fortes que dans les sèches & légères ; 3^o. selon le climat : elle dure plus dans les climats qui sont près du Nord que dans ceux qui sont

au midi. Les vignes rabaisées en terre chaque année durent plus long tems. Quand une vigne a atteint l'âge de 60 ans, elle doit passer pour vieille & usée; en ce cas il faut l'arracher, labourer le terrain & laisser passer un an avant d'y mettre du nouveau plant: c'est une bonne pratique que d'y semer du froment ou de petits grains de mars, parce que cela sert à dégraisser la terre & à la rendre plus légère.

Autre méthode plus simple de cultiver la vigne, & en usage particulièrement dans les pays où l'on ne se sert point d'échalas.

Choix du plant. Dans le choix du raisin qu'on veut planter, on doit avoir égard à la qualité du terrain, à son aspect, & au climat du lieu; 1°. choisir les raisins les plus sucrés, les plus spiritueux & qui mûrissent facilement, pour les terrains gras; & ceux qui mûrissent tard pour les maigres; 3°. choisir pour plant les sarments les plus gros & les mieux nourris, préférer ceux auxquels on peut laisser du vieux bois, c'est le bout du cep qui a été taillé l'année précédente, & les couper au mois de Février de la longueur de deux pieds, les enterrer dès qu'on les a coupés dans une terre bien labourée, & dans une fosse large de deux pieds & profonde de dix pouces: il faut les y coucher en travers dans toute leur longueur, de manière qu'ils ne se touchent point, les recouvrir de terre, & les laisser ainsi jusqu'à la saint Jean qu'on les plante. On doit savoir que le sarment qui a des chevelus n'est pas si bon que les autres.

Manière de la planter. On doit planter la vigne à la saint Jean, qui est le tems où la sève a plus de force. Il y a des pays où l'on se sert pour cette opération d'un cordeau parsemé de nœuds à la distance de trois pieds au moins les uns des autres, & on y dispose les rangs des ceps, de façon que le soleil étant dans son midi puisse facilement les échauffer, le tout pourvu que la pente du terrain & celle de l'écoulement des eaux ne soit pas contraire, car alors on dirige les rangs d'une manière plus ou moins oblique à la pente: on se sert pour ce travail de tarières de fer de trois pouces de diamètre, dont l'une est faite en vile-

brequin,

brequin, le bout est terminé en cuiller, & la seconde ressemble à celle des Charpentiers: on se sert de la première pour les jointures des grosses pierres & pour y faire des trous; & de la seconde qui fait un trou plus grand pour planter du sarment qui a de vieux bois, lequel est préférable à tout autre, parce qu'il ne manque jamais & que la Vigne produit du fruit deux ans plutôt.

Quand on est prêt à mettre le plant dans les trous, on ne doit le tirer de terre qu'à mesure, de peur qu'il ne s'évente, & pour cela on le tient dans un baquet dans l'eau afin de le planter tout humide; puis en mettant le sarment ne laisser que deux yeux ou nœuds hors de terre & couvrir le trou à mesure. Au reste, il faut choisir un tems humide pour planter la Vigne. Lorsqu'on plante une Vigne nouvelle, on doit laisser trois pieds de distance en tout sens entre chaque cep, mais il faut avoir égard là-dessus au plus ou moins de bonté du terroir. En général, une Vigne dont les ceps sont trop éloignés, donne un vin qui a peu de corps, & celle qui les a trop proches produit un vin âcre & mal digéré; ainsi, si le fond étoit fort médiocre, on pourroit mettre les ceps à six pieds les uns des autres.

Lorsque la Vigne est plantée, on doit faire couper les herbes & racler le terrain à la profondeur de trois ou quatre pouces, & on recommence lorsque les herbes reparoissent. La seconde année on ne doit point tailler le jeune plant, mais bêcher seulement avec la houe, & non pas trop avant auprès des jeunes pieds; à l'égard des autres espaces vuides, ils doivent être labourés à neuf ou dix pouces de profondeur au moins. De cette manière on amoncelle la terre entre deux rangs, & on décharge le plant; ce qui donne entrée à la chaleur qui doit animer les sucres de la terre; au reste, plus la Vigne pousse bas, plus elle devient forte. Un bon Économe doit donner trois labours à la Vigne depuis le mois de Mars, jusqu'au mois de Septembre sur-tout lorsque les herbes ont poussé, ou lorsque les pluies ont formé une croute sèche sur la surface de la terre.

Taille de la Vigne. On donne la première taille à la Vigne au bout de deux ans seulement, & lorsqu'elle

a acquis assez de force. 1°. On doit déchauffer la Vigne avec la houe, & couper tous les rameaux que le jeune plant a poussés à fleur de terre, à l'exception du plus bas, sur lequel on laisse un ou deux yeux les plus bas, mais on lui laisse sept à huit pouces de long, car ce ferment indique le pied de la Vigne. Que si les branches du jeune cep sont trop élevées pour les tailler ainsi, on doit enlever toutes les jeunes branches, & ne laisser aucun bouton, afin de forcer la sève à pousser aux nœuds plus bas; car si on laissoit monter la Vigne, son pied seroit toujours foible & difficile à cultiver; or, les raisins qui viennent sur un bon cep & peu élevé de terre, mais sans la toucher, sont les meilleurs: d'ailleurs, la Vigne s'éleve toujours assez par la suite. Selon cette méthode les pieds de la Vigne étant forts & vigoureux, n'ont pas besoin d'être renouvelles par les provins, qui sont des opérations coûteuses.

2°. On fait la seconde taille lorsque les farnens sont déjà un peu gros & assez longs & à deux pouces de terre: on a soin d'entretenir une égalité de vigueur entre les pieds de la vigne. L'objet de la taille est d'entretenir à propos le superflu des branches qui ne donneroient que de mauvais raisins, & de ménager le bois pour fournir des branches à fruit: les années suivantes on doit aussi retrancher les bourgeons inutiles par où la sève s'échapperoit & épuiroeroit le pied, & couper les branches très près du pied sans y laisser aucuns boutons ni chicots: on doit aussi observer les pieds qui ont fourni plus de raisins: & y laisser un ou deux boutons de plus, afin qu'ils donnent plus de raisins que naturellement ils n'en devoient donner l'année suivante. De même si le pied de Vigne n'a été chargé l'année précédente que pour produire plus de fruit, on doit lui laisser peu de boutons pour soulager le pied voisin qui se trouve dans une année favorable.

Provisionnement de la Vigne (le) n'a pour objet que de remplacer les pieds de Vigne qui ont manqué, ou qui sont d'une mauvaise espece; mais ce remplacement est inutile, lorsque les pieds manquent à cause de la stérilité du terrain. En général les pieds de Vigne qui

viennent de provins ne durent pas beaucoup: il y a des Vignerons qui préfèrent de greffer les pieds de Vigne quand il s'en rencontre de mauvaise espece plutôt que de les arracher, car le provin affoiblit le pied d'où il sort, au lieu qu'un pied qui a déjà acquis de la force, conserve sa vigueur après avoir été greffé. Or, pour greffer on déchauffe tant soit peu le pied de la Vigne; on le scie comme un autre arbre; on le greffe en fente, mais on le recouvre de terre un peu fortement; & on laisse sortir la greffe de la longueur d'un demi pied avec trois ou quatre yeux seulement: cette opération doit se faire immédiatement avant que la Vigne pleure.

Observations sur le labour de la vigne. Le labour est essentiel à la Vigne, mais il doit être à la profondeur d'un bon demi pied par-tout, car si on le donne trop profond, les racines de la Vigne pousseront en bas, & ne pourront pas recevoir les influences de l'air, & le vin en aura moins de qualité; si au contraire on ne laboure que superficiellement, la Vigne ne donnera que peu de raisins, poussera ses racines trop à la surface, & sera plus exposée à la gelée. 1°. Il faut amonceler la terre en un fillon entre deux rangs de vigne, de maniere que les pieds des ceps se trouvent dans le fond du fillon, afin que le soleil puisse les échauffer: cette opération se fait à la fin de Mars. 3°. On donne à la Vigne un second labour avant qu'elle fleurisse; par-là on retourne la terre & on en fait glisser un peu au pied de la Vigne, ce qui dispose la sève à s'y porter plus abondamment. On donne la troisième lorsque les raisins commencent à changer de couleur: ce labour les fait grossir & mûrir promptement: on doit butter ce dernier labour contre les pieds de Vigne, pour les garantir des fortes gelées pendant l'hiver, & le donner en fillon si la terre est forte: il est constant que la quantité du vin dépend des labours; mais on ne doit point labourer la Vigne ni dans les gelées, ni dans un tems humide, ni même par un tems trop chaud.

Observations sur l'usage de lier la Vigne. Dans les Provinces méridionales de la France on ne lie point la Vigne; car les ceps étant éloignés de trois pieds, les

rameaux ne vont gueres les uns sur les autres; chaque rameau se tient libre & élevé: l'air & la chaleur agissent librement sur le raisin, & le Vigneron peut passer aisément pour faire ses travaux nécessaires. Dans les Pays où les ceps sont beaucoup plus proches, on lie la Vigne pour pouvoir y passer, d'où l'on a droit de conclure qu'on peut se dispenser de lier la Vigne, dans les cas où l'on peut la labourer quoiqu'elle ne fût pas liée: d'ailleurs, les raisins en mûrissent bien mieux; car lorsque les rameaux sont liés étant ferrés les uns contre les autres, il reçoivent moins les influences de l'air que quand ils sont libres & ils mûrissent moins bien. 2°. Si on est obligé de la lier, ce qui arrive lorsque les ceps sont trop proches, on doit du moins se servir pour cela d'osier franc, & ne faire qu'un cercle autour des rameaux pour ne pas les gêner, comme font la plupart des Vignerons, en se servant de la paille de seigle, & réunissant tous les rameaux d'un même cep.

Le fumier de pigeon est excellent pour les Vignes; c'est sans doute parce qu'il est plus rare que celui des étables qu'on n'en parle point dans les Livres d'Agriculture, particulièrement à l'égard des Vignes: il n'est pas moins constant que cette espèce de fumier leur est infiniment utile. En effet, la Vigne ne demandant que de la chaleur, il s'ensuit que le fumier le plus chaud lui est très-propre, sur-tout aux Vignes basses & dans les terrains où elle ne produit que des vins foibles; on en a fait l'expérience en Silésie; on pourroit faire de semblables essais sur les Vignes plantées contre des murs, ou qui forment des berceaux.

Bien des gens croient remédier à la stérilité du terrain à l'égard des Vignes, & augmenter la quantité du vin, en y faisant porter du fumier ordinaire: mais il est constant que la qualité du vin en est affoiblie, en ce que le fumier fait graisser le vin blanc, & donne un mauvais goût au vin rouge. Le meilleur engrais qu'on pourroit employer en ce cas, est celui que les Habitans du Pays Messin ont trouvé & dont ils font usage. Cet engrais n'est autre chose que les ongles des pieds des moutons qu'ils nomment *Ingiottes*, ce sont les

ergots du derrière du pied de mouton, que les Tripiers ont soin d'ôter, & qu'ils vendent à bon marché. Ainsi, lorsqu'ils provignent, ils mettent une bonne poignée de ces ongles sur chaque provin. Cet engrais ne communique au raisin aucun goût ni aucune mauvaise qualité: il produit son effet dès la première année, & procure pendant six ou sept ans une honnête abondance.

Nouvelles observations sur la culture de la Vigne. On a découvert dans les principes de la nouvelle Culture des moyens propres à perfectionner celle de la Vigne, & d'après plusieurs expériences. Selon M. du Hamel il doit résulter de grands défauts de la manière dont on cultive les Vignes, sans parler des travaux de culture qui sont très dispendieux.

Cet habile Agriculteur s'est donc proposé de faire sur la Vigne, l'essai de sa méthode de cultiver les terres; & cela 1°. par une disposition différente des ceps. Pour cet effet, il a établi la vigne en planches comme il le fait pour les bleds, en observant de laisser une plattebande entre deux planches, & les proportions de ces planches à cinq pieds de largeur pour y pouvoir planter trois rangées de ceps, qui par ce moyen doivent être à la distance de trente pouces l'une de l'autre, & les ceps à pareille distance les uns des autres. Il a donné aux plattebandes cinq pieds de largeur: il convient qu'on peut planter les ceps à d'autres distances, comme à une seule ligne, chaque ligne éloignée l'une de l'autre de trois pieds & demi; mais pour abréger une expérience qui seroit d'une trop longue durée, il a établi une planche de ceps dans une Vigne plantée il y avoit vingt quatre ans, & qui étoit d'un bon rapport. Il y a fait faire une planche de cinq pieds de largeur, il l'a formée en provignant les vieux ceps pour établir les deux lignes extérieures, en observant de laisser deux pieds & demi de distance d'un provin à l'autre; il a conservé les vieux ceps qui se trouvoient bien placés, le surplus fut garni de provins. Cette planche avoit quarante toises: on forma à côté une plattebande de cinq pieds de largeur, en arrachant tous les vieux ceps

qui se trouverent dans cet espace : on voit que cette planche devoit avoir dix pieds de largeur, cinq occupés par les ceps, & cinq par la plattebande.

En conséquence de la récolte que cette planche établie en 1752 donna en 1754 il fit faire trois pareilles planches proche la premiere.

2°. Par cette disposition des ceps, on a d'abord la facilité de faire toutes les cultures des plattebandes avec les mêmes charrues & les mêmes cultivateurs dont on se sert pour faire celles des plattebandes, selon la Méthode de la nouvelle culture.

Le terrain ainsi cultivé dans les plattebandes fait environ le tiers du total : les deux tiers restans se font à bras d'homme comme à l'ordinaire. Il s'ensuit de là que les frais doivent être considérablement diminués par la diligence avec laquelle ces labours s'exécutent, puisqu'il n'est avec des charrues ou des cultivateurs ; mais il faut éviter d'endommager les ceps en approchant de trop près la charrue. Il y a encore une autre diminution de travail dans cette manière de cultiver la vigne, puisqu'en diminuant le nombre des ceps on épargne proportionnellement le travail des Ouvriers ; la diminution des échelas, des liens, du fumier, procure encore une épargne considérable. Enfin, le sillon qu'on fait faire avec la charrue dans le milieu des plattebandes & auprès des ceps, sert à faire écouler les eaux qui par leur fraîcheur nuisent à la vigne.

A l'égard du tems de la taille de la vigne qui se fait selon la méthode ordinaire pendant & après l'hiver ; M. du Hamel a éprouvé qu'il vaut mieux la tailler avant l'hiver, immédiatement après les vendanges & il a trouvé que les ceps n'avoient point souffert des gélées, & que les boutons avoient poussé des farnens fort vigoureux & produit des raisins en plus grande quantité.

A l'égard des labours que l'on commence selon la méthode ordinaire, après que les Vignes ont été taillées, & dont le dernier des trois est à la saint Jean, le même Auteur observe que le premier de ces labours se fait dans un tems critique, c'est-à-dire ; lorsque

la Vigne est prête à pousser, & que les bourgeons sortent. 2°. que depuis la saint Jean jusqu'aux vendanges, il croît quantité de mauvaises herbes qui ofusquent les ceps, & nuisent à la maturité des raisins ; il veut qu'après que la Vigne a été taillée avant l'hiver, on lui donne un premier labour dans cette même saison ; que l'on diffère le second jusque vers la fin du mois de Mai, & le troisieme au commencement du mois d'Août ; que c'est-là la vraie méthode de cultiver les Vignes lorsqu'elles sont établies en planches ; que les planches sont labourées à bras d'hommes, & les plattebandes par la charrue ou le cultivateur. Enfin, il a éprouvé qu'une piece de Vigne ainsi cultivée a donné en 1755, une des meilleures récoltes de vin qu'on ait faites depuis long tems, & le vin estimé de très bonne qualité : qu'elle a été très abondante, puisqu'elle a été de 376 pintes mesure de Paris, & qu'elle a rapporté deux cinquième de plus, à proportion de la récolte qui avoit été faite dans la vieille vigne, c'est-à-dire, que si elle avoit été toute mise en planches, elle auroit produit à raison de cinq au lieu de trois qu'on en recira.

Il a remarqué que les plus jeunes ceps de cette planche qui étoient à leur troisieme année, pouvoient entrer en comparaison avec les vieux ceps. Notez que cette planche étoit de 40 toises de longueur sur 10 pieds de largeur, qu'ainsi elle contenoit 66 toises carrées, & 4 pieds carrés.

Les feuilles de la Vigne sont astringentes ; on s'en sert en décoction contre le cours de ventre, la dysenterie & les hémorragies. Appliquées à la tête ou aux pieds, elles moderent la douleur de la tête. Ses larmes, quand on la taille au printems, sont bonnes pour la pierre & la gravelle : & distillées dans les yeux, elles guérissent la rougeur de ces parties, & éclaircissent la vue.

VIGNERONS. On doit être attentif à la maniere dont les vigneron s'acquittent de leurs obligations. Un bon Œconome examine par lui-même s'ils font les travaux nécessaires aux vignes dans les tems convenables, s'ils les labouront à la fin de Février ; s'ils

les binent avant la Magdelaine, & s'ils les rebinent avant les vendanges lorsque la saison le permet; s'ils provignent & font des fossés, quand il le faut; s'ils font au travail depuis le matin jusqu'au soir, pendant tout le tems des travaux qu'ils doivent faire.

VIN (le) est le jus qu'on a exprimé du raisin, & qu'on laisse fermenter quelque tems pour qu'il soit bon à boire. Avant que ce jus ait fermenté, on l'appelle moût. Les qualités d'un bon vin sont d'être clair, fin, sec: sans goût de terroir, & qu'il ait de la force; il y a différentes sortes de Vins, le rouge, le blanc, le gris de Champagne, le Vin muscat.

VIN rouge. Manière de faire le Vin rouge ordinaire. Après que le raisin a été foulé dans la cuve, on doit en laisser cuver le jus plus ou moins long-tems selon les circonstances. S'il est fin, & par conséquent rempli d'esprits, il suffit de le laisser cuver quatre ou cinq heures. Si cependant l'année avoit été pluvieuse, on peut le laisser toute une nuit: si le Vin est grossier, on le laisse un jour entier, avant de porter le marc sur le pressoir. A mesure que le Vin sort par la canelle qui est au bas de la cuve & tombe dans un tonneau ou grand baquet enfoncé en terre pour recevoir le Vin: on le puise avec des seaux ou autres vaisseaux, selon l'usage du pays, & on le porte par seaux dans des tonneaux disposés pour cela. On doit observer de ne point percer les poinçons neufs destinés pour le Vin de cuvée, que trois ou quatre jours avant le pressurage. Ce tems suffit pour faire exhaler le goût du bois, mais il faut les faire rincer à l'eau claire la veille du pressurage. Ce qu'on appelle Vin de mere-gourte, est celui qui provient des raisins qui n'ont point été pressurés ou du moins très-peu.

VIN de Bourgogne. Pour faire de bon Vin de Bourgogne, on fait trois cueillettes dans les mêmes vignes. La première doit être des raisins les plus mûrs, les plus fins, les moins ferrés; on en ôte tous les grains pourris ou verts, & on coupe le raisin fort court à cause de l'amertume de la queue. La seconde doit être de raisins gros, ferrés & moins mûrs. La troisième, de raisins verts ou pourris. On mêle tout

ce qu'il y a de meilleurs raisins chacune de ces vignes les uns avec les autres: on sépare les grains de la grappe, par le moyen d'une fourche de bois longue de trois pieds, ayant à l'extrémité cinq ou six fourchons longs d'un pied; ce qu'on fait en diverses panerées qu'on met dans une petite cuve, & on en ôte à mesure le jus qui en sort; on doit faire trois cuvées de ces trois cueillettes: de ce mélange il se forme un Vin excellent qui persévère plusieurs années dans sa bonté.

VIN gris. En champagne on entend par Vin gris le Vin, que ceux qui ne sont pas de ce pays, appellent Vin blanc de Champagne. Ce Vin gris se fait avec du raisin noir: sa belle couleur doit être celle de l'eau de roche la plus épurée: à l'égard du Vin qu'on appelle Vin blanc en Champagne, il ne se fait que de raisin blanc, mais on ne fait pas grand cas de ce raisin. On n'emploie pour le célèbre Vin gris de Champagne que des raisins noirs: les meilleurs sont ceux qu'on nomme en Champagne Morillon; en Bourgogne Pineau, & à Orléans Auvernas: on y mêle cependant un peu de fromenteau, dont la couleur est d'un gris rougeâtre tirant sur le blanc. On cueille d'abord ceux qui ont les grains les plus mûrs & les moins ferrés, ensuite les plus gros pour le Vin de boisson, & enfin les verts & pourris pour les Domestiques. Cette cueillette doit être faite, autant qu'il se peut, pendant la rosée & en des jours de brouillard.

2°. On doit faire le transport du raisin de la vigne au pressoir sans grande secousse: le meilleur est d'arranger le raisin dans des tonneaux & de le transporter sur une voiture roulante, & non sur le dos des chevaux.

Aussi-tôt que les raisins sont arrivés de la vigne, on les arrange sur le pressoir de quelque forme qu'il soit; on donne bien vite la première serre. Le vin qui en sort s'appelle Vin de goutte; c'est ce qu'il y a de plus fin.

3°. On relève les raisins écartés de la masse, & on donne la seconde serre qu'on appelle la retrouffe:

ordinairement le Vin de la premiere & seconde ferre compose la cuvée de vin fin. On arrange les extrémités de la masse, & on les taille quarrément avec une bêche tranchante, en rejettant dessus les raisins écartés & on donne la troisième ferre : c'est ce qu'on appelle premiere taille : on met le Vin qui en sort à part ; il est la plupart du tems fort fumeux, parce qu'il renferme tout l'esprit de la masse, & n'est potable qu'au bout de quelques années.

4°. On donne la quatrième ferre, puis la cinquieme, & les autres qui s'appellent seconde, troisième & quatrième taille, le tout jusqu'à ce que la masse ne produise plus de jus : on met aussi à part les Vins de ces autres tailles, ou on les mêle suivant qu'ils ont la qualité qu'on souhaite. Le Vin des dernières tailles est celui qu'on appelle le Vin de pressoir destiné ordinairement pour la boisson des Domestiques. Ceux qui ont beaucoup de vignes font deux, trois & jusqu'à quatre cuvées de Vin en choisissant toujours les raisins les plus délicats pour les premières, dont le Vin vaut toujours un tiers de plus que celui des secondes, & celui des secondes un tiers plus que les suivantes, ainsi à proportion. Dans chaque cuvée il y a ordinairement les deux tiers de Vin fin, un demi tiers de Vin de trille, & moins d'un tiers de celui de pressoir.

VIN blanc ordinaire. Il se fait avec les raisins qu'on appelle le Mélier, le Beaune & le Fromenteau; on les foule dans une cuve à part ; on ne les fait point cuver, de peur que le Vin ne devienne jaune, & on les porte sur le pressoir au sortir de la cuve.

VIN muscat. Pour qu'il soit bon, on doit laisser extrêmement mûrir les raisins muscats, ensuite on les cueille & on laisse bien fermenter le moût. Le bon Vin muscat doit être clair, blanc, d'un goût doux, agréable, mais un peu fort.

VIN gris-de-perle. Pour le faire, on met des raisins noirs de la meilleure espece sur le pressoir, aussitôt qu'ils sont coupés & on les y presse. Quand le Vin est dans les tonneaux, on doit y mettre de deux en deux jours deux pintes & demi de vin, afin qu'il jette promptement son écume.

Vin à repasser sur le marc. Si on a du Vin chez soi, soit rouge ou blanc, vieux ou nouveau qui pêche ou en couleur ou en force, on peut le repasser sur le marc, en le survoidant dans la cuve : on doit le bien mêler avec le marc & le laisser cuver environ douze heures, si c'est du Vin vieux ; & vingt-quatre s'il est nouveau, après quoi on le tire & on l'entonne dans des tonneaux, auxquels on met une marque pour les reconnoître, ensuite on porte le marc au pressoir.

Entonnage. La premiere fois qu'on remplit les tonneaux, on doit les remplir presque entierement, c'est-à-dire qu'on puisse du doigt toucher aisément au Vin, mais quand le Vin a jeté sa premiere fougue, on acheve de les remplir : ou les couvre de feuilles de vigne, avec un peu de sable dessus jusqu'à ce qu'on les bondonne.

On ne doit pas se contenter de bien boucher tous les poinçons pour garantir le Vin de la corruption de l'air ; on doit encore les remplir aussi souvent qu'ils en ont besoin, c'est-à-dire, tous les huit jours depuis que le Vin est entonné jusqu'à la saint Martin, & depuis la saint Martin jusqu'en Janvier tous les quinze jours, & le reste de l'année tous les mois environ.

1°. Les remplir d'un Vin pareil à la cuvée, ou du moins qui ne lui soit pas inférieur, afin de lui conserver sa qualité : au reste, tant que dure la fermentation, on ne court point de risque de remplir les poinçons d'un vin d'une qualité différente, & de couper & mélanger les différentes cuvées.

Tirage au clair. Le premier doit se faire, sur-tout pour les Vins de Champagne, depuis la fin de Novembre jusques vers le milieu de Décembre ; le second, dans le courant de Février, & le troisième vers le mois d'Avril. Pour tirer le Vin au clair, on se sert d'un boyau de cuir long de quatre à cinq pieds, & d'un soufflet de trois pieds de long. A chaque bout du boyau est un tuyau de bois, dont l'un tient à la canelle attachée au bas du vaisseau qu'on veut vider, & l'autre au bas du vaisseau qu'on veut remplir : lorsque le Vin est à niveau dans tous les deux, on introduit dans

L'ouverture supérieure du tonneau un large soufflet, qui à force de souffler, contraint le Vin de monter dans le boyau, & de regagner ainsi le haut de l'autre tonneau. Quand on a vuïdé une piece, on en ôte la lie qu'on met dans de vieux tonneaux; on lave bien la piece, & elle sert pour transvaser une autre, & on évite ainsi la nécessité où l'on seroit d'avoir un nombre prodigieux de tonneaux; car pour conserver le Vin bien blanc, on doit le transvaser souvent si on ne le met pas en bouteille, parce que le Vin forme toujours une lie fine qui lui donne de la couleur. Après le troisième tirage au clair, on met le vin en cave après avoir fait relier avec soin les poinçons, & y avoir fait mettre deux cerceaux neufs à chaque extrémité. Au reste, les caves ne sauroient avoir trop d'air: les meilleures sont celles dont les voûtes sont les plus élevées.

Collage des Vins. On les colle pour les éclaircir: le premier collage se fait à la mi-Mars avant le tirage au clair, & le second avant le tirage en bouteille. Pour les Vins de Champagne, on se sert pour cela de la colle de poisson qui se vend chez les Marchands Drogistes: il en faut un gros moins douze grains pour un poinçon contenant 200 pintes mesure de Paris: on la fait dissoudre dans un poëlon sur le feu dans une quantité d'eau proportionnée à celle de la colle: on la réduit en boules comme un morceau de pâte & on la jette dans le Vin, & avec un bâton divisé par le bout en diverses parties, on agite le Vin avant & après y avoir versé la colle: lorsqu'elle s'est abaissée, ce qui arrive après cinq ou six jours, on doit la retirer du poinçon dans le tems froid, elle se clarifie plus promptement.

On ne doit pas coller ni mettre en bouteilles les Vins rouges de la première année: tant que le Vin est dans le tonneau, on doit le remplir tous les mois du meilleur Vin que l'on ait, & s'il se peut du vin de la même cuvée.

Pour dégraisser le Vin, on doit mêler dans six pintes de vin rouge ou blanc, six onces de tartre rouge de Montpellier, & on jette ce mélange dans le tonneau qu'on remue bien, & on le laisse reposer douze ou quinze jours.

Pour adoucir un Vin rude & verd, on met dans le tonneau une pinte d'eau-de-vie, & deux livres de miel que l'on a détrempe dans l'eau-de-vie, après l'avoir fait bien bouillir pour en tirer la cire.

Pour l'éclaircir, on met dans le tonneau une composition faite avec six onces de sucre réduit en poudre, neuf jaunes d'œuf, & les coquilles bien broyées, & deux pintes du même vin le tout mêlé: on remue le tonneau quelques momens, & on laisse reposer le Vin cinq à six jours.

Pour donner de la force à un Vin foible, on peut, après avoir bien agité le Vin par le bondon avec un bâton fendu, y verser une pinte d'eau-de-vie, & le laisser reposer dix jours avant de le boire.

Pour bien mettre les Vins en bouteille, on doit laisser un demi pouce de vuide entre le Vin & le bouchon, & ne pas fermer la canelle toutes les fois qu'on a rempli une bouteille. Celles en forme de poire tenant pinte de Paris sont les meilleures: le verre doit être bien cuit, également distribué, l'embouchure ouverte à l'extrémité de deux lignes plus qu'à un pouce plus bas où le bouchon doit pénétrer, & l'ouverture ronde, point tranchante.

Les bouchons doivent avoir un pouce & demi de longueur, ils ne doivent point être ni trop mous ni trop fermes, & taillés bien ronds. On ne doit employer que des bouchons neufs, sur-tout pour les Vins blancs de Champagne.

La ficelle doit être de trois fils bien torsé, bien sèche, le goudron pour goudronner l'embouchure de la bouteille, doit être composé de deux livres de cire jaune, une livre de poix résine, une livre de poix blanche, & une once de térébenthine: on mêle le tout, & on le fait bouillir dans un chaudron. Les bouteilles étant remplies & bouchées, doivent être couchées de côté sur terre, de façon que le vuide qu'on laisse, se trouve dans le corps de la bouteille, & non au bout du col.

Pour faire mouffer du Vin de Champagne, il faut le tirer en bouteille depuis le moment du pressurage, jusques vers la fin de Novembre, parcequ'on le tire

alors dans le tems de sa fermentation & qu'il est dans toute sa force. Au reste, les Vins ne mouffent pas également toutes les années, ce qu'il faut attribuer à l'inégalité des saisons.

Les Vins extrêmement fumeux réussissent difficilement à mouffier. Ceux qui ne prennent pas aisément la mouffe, doivent être mis en bouteille précisément dans le tems que la feve commence à monter au fardement : à l'égard des Vins qu'on ne destine point à mouffier ils ne doivent point être mis en bouteille que lorsqu'ils ont près d'un an.

Pour le mettre en bouteilles & le soutirer, il faut qu'il soit clair & reposé : on perce le tonneau dans le bas à quatre doigts au-dessus du jable, on y met une canelle : & on le tire en bouteilles qu'on bouche bien ferme avec un bouchon de liège.

Nouvelle méthode pour parvenir à faire de bon Vin.
1°. On doit être instruit de toutes les qualités de chaque espèce de raisin.

1°. On ne doit point attendre que les raisins soient trop mûrs pour vendanger, ni donner dans l'excès contraire en les coupant trop verts.

3°. Lorsqu'on veut faire des Vins rouges dans lesquels on mêle des raisins blancs : on doit d'abord faire vendanger les raisins noirs qu'on jette dans des tonneaux, & que l'on foule avec les pieds : cela fait, on met le moût ou jus & le marc tout ensemble dans la cuve.

4°. Vendanger en même tems les raisins blancs, les fouler & les faire passer sous le pressoir pour en exprimer tout le jus, mais cependant ne le pas trop presser : en jeter le moût seul dans la cuve par dessus celui du raisin noir, afin que les deux liqueurs se mêlant fermentent ensemble. Lorsque la saison n'est pas froide, la liqueur ne tarde pas à fermenter, les pellicules du raisin s'élevent à la surface & en peu de tems tout le marc est au-dessus du Vin qui fermente. On doit remarquer que les deux tiers de ce marc trempent dans le Vin, mais il est constant que l'autre tiers reste à sec, qu'ainsi faute de tremper dans le vin il s'agrit : or cette aigreur faisant exhaler les esprits vineux, se mê-

le dans une partie de ces esprits ; la liqueur comme un levain, lui donne un mauvais goût : l'autre partie se répand dans l'air & y exhale une odeur vineuse d'une force qu'on ne peut supporter long-tems sans danger. Pour remédier à cet inconvénient, l'Auteur de cette Méthode a imaginé une cuve dont il a donné la description dans le Journal Economique (Novembre 1757) par le moyen de laquelle les esprits volatils retombent dans la masse de la liqueur par le secours d'une espèce de casque & de tuyau recourbé ; de sorte que le Vin fait toutes ses fonctions dans cette nouvelle cuve aussi librement que dans les cuves ordinaires, sans perdre ses esprits, & toutes les parties de la vendange y sont mises à profit, parce que l'air a la liberté de sortir par le goulot du tuyau qui amène les esprits : le Vin se façonne ainsi parfaitement en ménageant à l'air cette liberté. Cette invention conserve au vin toute sa force, & lui en donne même dans le cas où il n'en auroit pas assez : on peut de cette manière laisser travailler le Vin avec les pellicules de raisin, jusqu'à ce qu'il en ait attaché assez pour lui donner une couleur foncée. Lorsqu'on voit que le Vin est bien coloré, & que sa grande fermentation a cessé, on doit le tirer de la cuve, & on le transfère dans un autre vaisseau bien net & rincé avec du vin, s'il a déjà contenu du vin auparavant, il en fera meilleur. Plus le vaisseau où on met le Vin en pourra contenir, mieux le Vin se conservera.

Comme le Vin y fermentera quelque tems, on doit lui laisser la liberté de sortir par le bondon, sans quoi le tonneau pourroit crever, mais de peur qu'il ne s'échappe trop d'esprits volatils : on élève sur le tonneau un casque ou chapiteau, dont le collet doit être proportionné au bondon ; on peut ensuite laisser le Vin passer l'hiver dans cet état, après quoi on le bouche entièrement.

Un moyen d'avoir du Vin excellent, seroit de le mettre dans de grands vaisseaux appelés Foudres, & capables s'il étoit possible, de contenir tout le Vin d'une récolte. Les douves d'un tel vaisseau ou tonneau doivent avoir bouilli dans le goudron, & être d'une

épaisseur proportionnée à leur grosseur, c'est-à-dire, depuis un pouce jusqu'à deux. Les cerceaux doivent être de longues planches de chêne pliées en rond par le moyen du feu : il faut qu'elles soient de longueur suffisante, comme le bois qui fait le tour d'un crible; qu'elles entourent le vaisseau & croissent par-dessus l'autre bout : les cerceaux doivent être larges d'un pied & épais d'un pouce ou deux ; on choisit pour cela des arbres un peu ceintrés & disposés à la courbure, afin qu'ils serrent les douves à mesure qu'on les fait avancer. On doit les scier sur le champ de la courbure, pour que toutes les planches se trouvent ceintrées : on pourroit au lieu de ces cerceaux se servir de cerceaux de fer, comme on fait en Allemagne. 2°. Ces fortes de foudres doivent avoir au-dedans une piece de bois, qui au moyen de deux boulons, retiendra les fonds directement au centre du tonneau, pour qu'ils ne puissent jamais s'écarter, si avec cela on bouche tous les pores avec du goudron, le vin se conserveroit des siècles. Si on n'a pas des Vins aussi parfaits que le cru du terroir le comporte, c'est faute d'avoir examiné ce qui peut contribuer à lui donner ce degré de perfection suivant sa nature. Or, les défauts de la plupart de nos Vins viennent, comme on l'a dit ci-dessus ; 1°. de ce que la liqueur en fermentant n'agit pas sur toute la vendange ; 2°. de ce qu'une partie du marc s'aigrissant alors, attendu qu'il reste à sec, communique au vin une partie de cette aigreur, laquelle aigrit comme un levain toute la masse ; 3°. de ce que la plupart des parties volatiles les plus spiritueuses s'exhalent ; & causent un affoiblissement dans la liqueur ; 4°. de ce que l'on met le Vin dans de petits vaisseaux d'un bois mince qui ne peuvent pas le conserver dans toute sa qualité, parcequ'une bonne partie des esprits s'évapore ; 5°. de ce que n'y ayant pas une assez grande quantité de Vin rassemblé, les molécules vineuses ne peuvent pas travailler avec assez de force pour s'épurer & se dégager des parties terrestres & grossières, qui avec le tems forment un dépôt qu'on appelle la lie. C'est pour remédier à ces défauts, qu'on a proposé les moyens ci-dessus.

Mais

Mais aussi dès que tous les mélanges & l'arrangement des parties sont parvenus à cet état de perfection, on ne doit pas tarder à faire usage de ce vin.

Le vin rouge est le plus stomacal, le plus nourrissant, & celui qui s'accorde le mieux à tous les tempéramens : il fortifie, chasse les vents & la mélancolie, est bon pour les contusions & les dislocations ; bñ le matin il est un bon préservatif contre la peste. L'excès du vin peut produire de grandes maladies, telles que l'apoplexie, la paralysie, la goutte. L'esprit de vin c'est l'eau-de-vie bien distillée plusieurs fois.

VIN brûlé. Prenez une pinte du meilleur vin de Bourgogne : mettez-le dans une chocolatiere avec demi livre de sucre, une feuille de macis, deux clous de girofle, un petit bâton de canelle, deux douzaines de grains de coriandre, deux ou trois zestes de citron, deux feuilles de laurier : mettez la chocolatiere devant un bon feu, & du charbon allumé tout autour. Quand la vapeur ou fumée vous sera connoître que le vin est bien chaud, mettez-y le feu avec du papier allumé : laissez-le brûler jusqu'à ce qu'il s'éteigne tout seul : mouillez une serviette blanche & passez le vin au ravers dans un vaisseau ou bouteille, dont l'ouverture soit large, & serrez-le tout chaud.

L'eau-de-vie brûlée se fait de la même maniere.

VIN de liqueur. On appelle ainsi les vins d'Espagne, le vin Muscat, la Malvoisie, le vin de Canarie, le vin de Saint Laurent.

VIN imitant la liqueur, délicieux à boire, & facile à faire. Coupez deux citrons par tranches : pelez & coupez de même deux pommes de reinette : mettez le tout dans un plat avec demi-livre de sucre en poudre, une pinte de bon vin de Bourgogne, six clous de girofle, un peu de canelle concassée, de l'eau de fleur d'orange : couvrez bien le tout : laissez-le infuser trois ou quatre heures ; puis passez-le à la chauffe : on peut, si on veut, ambrer ce vin, ou le musquer en y mettant un grain pilé avec du sucre, enveloppé de coron, & attaché à la pointe de la chauffe où on le passe.

VINS médicaux. Ce sont des vins empreints des sub-

Tome II.

R r

rances d'une ou de plusieurs drogues médicinales : on en fait de plusieurs sortes.

VIN d'absinthe , maniere de le faire. Mettez au tems de la vendange dans un petit tonneau d'environ cinquante pintes , un fascicule ou grosse botte de sommités d'absinthe cueillie dans sa vigueur & séchée, & trois onces de canelle concassée. Remplissez le tonneau du moût ou suc de raisins blancs nouvellement exprimé ; mettez-le à la cave , sans le boucher de sa bonde : laissez fermenter la liqueur , puis achevez de remplir le tonneau avec du vin blanc : bouchez-le bien , & gardez le pour le besoin , en le tirant par la voie ordinaire. Ce vin fortifie l'estomac , excite l'appétit , tue les vers , abat les vapeurs : la dose ordinaire est d'un demi verre seulement pendant quelques jours ; car un usage fréquent affoiblirait la vue.

VIN de buglose. Mettez tremper des racines de buglose bien nettoyées dans du vin jusqu'à ce qu'il en ait attiré la saveur & la vertu , & on en fait boire pour boisson ordinaire.

Il purifie le sang , fortifie les esprits , chasse par les urines les humeurs mélancoliques ; délivre le cerveau des vapeurs épaisses qui le troublent , & causent la tristesse : il est bon aussi contre la palpitation de cœur.

VIN camphré. (esprit de) Mettez une once & demi de camphre brisé par petits morceaux dans un matras : versez dessus douze onces d'esprit de vin rectifié ; bouchez le vaisseau exactement : agitez-le de tems en tems , jusqu'à ce que tout le camphre soit dissous : versez la dissolution dans une bouteille , ce sera l'esprit de vin camphré. Il est propre contre la peste , le mauvais air , l'apoplexie , l'épilepsie , les maladies hystériques ; la dose est depuis six gouttes jusqu'à vingt ; il est spécifique contre la gangrene.

VINAIGRE, Liqueur acide qui se tire ordinairement du vin : ou plutôt c'est le vin qui dissout son tartre par une seconde fermentation ; ce qui arrive promptement si on expose le vin dans un lieu chaud. On peut faire du vinaigre sur le champ en mêlant de la crème de tartre avec de la lie de vinaigre , & ver-

sant de l'eau simple par-dessus ; ou bien si vous voulez d'un tonneau de mauvais vin en faire un de bon vinaigre : suspendez-y dedans un nouet contenant cinq livres de tartre crud réduit en poudre subtile , & arrosé d'une livre d'huile de vitriol : il faut agiter de tems en tems le nouet. Le vinaigre est pénétrant , atrénuant , astringent : c'est un bon remède contre les piquûres des serpens : pris intérieurement il résiste à la corruption & au venin. La fumée du vinaigre arrête le sang dans l'hémorragie du nez : appliqué au nez & pris intérieurement , il convient aux affections soporeuses : son odeur guérit la syncope. Le vinaigre est contraire aux hypocondriaques , aux mélancoliques , aux gouteux.

VINAIGRE rosat. Prenez de gros boutons de roses rouges appellées roses de Provins : coupez-en l'onglet , c'est la partie blanche couverte du calice : faites sécher cette partie rouge au soleil : prenez une livre de ces roses ainsi séchées ; mettez-les dans une forte bouteille de verre : versez-y dedans huit livres de bon vinaigre : bouchez la bouteille , & exposez-la au soleil pendant environ trois semaines ; après quoi coulez & exprimez le tout : versez l'expression dans la même bouteille ; exposez-la au soleil le même espace de tems : coulez le vinaigre en exprimant bien le tour , & le gardez. Ce vinaigre peut servir autant pour les alimens que pour les remèdes.

VIOLETTES. La violette est d'une couleur purpurine ou bleue ; elle est composée de cinq feuilles , son odeur est douce & fort agréable. La violette croît par touffes : elle se multiplie par le moyen de ses racines qu'on éclate : celle qu'on cultive dans les jardins , est la violette double. On doit la replanter tous les trois ans : elle se plaît dans les lieux ombrageux. Il lui faut une terre bonne & forte , & du soleil médiocrement : on l'arrose de tems en tems , & on doit la tenir nette de toutes les méchantes herbes.

On se sert en Médecine des fleurs de violettes , & on en fait un sirop propre pour tempérer la bile , surtout la noire : il modere la chaleur des fièvres , remédie à la toux , & purge doucement. On doit choisir pour

ce Syrop de fleurs de Violettes simples, humectées de la rosée, de belle couleur & odorantes. La semence de Violette est purgative, sur-tout à l'égard des reins & du calcul. La dose est depuis une dragme jusqu'à trois.

VIORNE. Arbrisseau dont les branches sont extrêmement souples & rampantes : on s'en sert pour lier des fagots : ses fleurs sont blanches & en forme de bouquet ; elles portent de petits grains semblables à des lentilles, lesquels sont d'abord verts, puis rouges & enfin noirs : on prétend que mis en poudre & pris par la bouche : ils guérissent la diarrhée. La Viorne se plaît dans les lieux frais : cette plante a un goût âcre & brûlant.

Elle est propre en décoction pour la gratelle, & elle nettoye les vieux ulcères étant appliquée dessus.

VIPERE (la) espèce de serpent assez semblable à l'anguille, long comme le bras & gros de deux pouces, elle rampe lentement & ne bondit point comme les autres serpents. Elle pullule beaucoup, habite les lieux rudes & pierreux.

Elle n'est vénimeuse que par sa morsure : elle darde son venin par sa langue.

Les remèdes extérieurs contre la morsure de la Vipere, sont de lier promptement la partie au-dessus de la morsure en serrant bien la ligature, afin d'empêcher le venin de pénétrer, ou appliquer dessus la tête de la Vipere qui a mordu, & si la chose ne se peut, on fera rougir un morceau de fer plat, & on l'approchera de la plaie le plus près qu'il sera possible, on en scarifiera la plaie, & on y appliquera de la thériaque, ou un crapaud viv en forme de cataplasme, mais ces remèdes, doivent être appliqués promptement. Les vertus des Viperes conviennent en général aux maladies où il y a quelques venins, comme les fièvres malignes & pestilentielles : on s'en sert intérieurement dans la galle maligne ; elles renouvellent la masse du sang ; leur graisse ou huile est bonne à ceux qui ont les écrouelles : on prend les Viperes en bouillon ou en poudre. Cette poudre se fait ainsi : on éventre & on écorche les Viperes : on les fait sécher à la fumée de

baies de genievre, puis on les pulvérise : & on y met pour quatre parties de fleurs de soufre & de mirre, de chacune demi-partie, & on arrose le tout de quelques gouttes d'huile de canelle.

La poudre de Vipere est fort estimée par la guérison qu'elle procure de certaines maladies, comme la petite vérole, les fièvres malignes, & toutes les maladies où il faut résister au venin & purifier les humeurs : la dose est depuis huit grains jusqu'à trente dans du bouillon. Cette poudre se fait avec la chair de la Vipere, après qu'on lui a ôté la tête, la peau & les entrailles ; on pile les tronçons de son corps ; on les fait sécher & on les passe au tamis. Le fiel & la graisse de Vipere, sont encore des remèdes fort utiles pour les maladies dont on vient de parler.

VIVES. Petit poisson de mer. Maniere de les apêter ; 1^o. au roux & aux câpres : après les avoir lavées, cizelées & farinées, faites-les frire dans une friture de beurre raffiné. Etant frites, faites fondre dans une casserole un morceau de beurre, puis une pincée de farine & remuez, étant roux mettez-y persil, ciboule, champignons hachés ; mouillez du bouillon de poisson, avec sel & poivre : faites mitonner vos Vives dans cette sauce, ensuite dressez-les dans un plat : mettez une poignée de câpres dans la sauce, & liez-la d'un coulis au roux.

En fricassée blanche. Etant lavées & essuyées, on les coupe par morceaux ; on les met dans une casserole, où l'on fait fondre un morceau de beurre frais, puis on y met les Vives avec champignons, mousserons, sel, poivre, bouquet, pincée de farine ; mouillez de bouillon de poisson & de vin blanc, & faites cuire à petit feu.

VIVIER. Réservoir ou pièce d'eau vive, où l'on met du poisson pour la provision de la maison : il doit être profond au moins de quatre pieds ; revêtu de terre forte ou de terre glaise : on y fait couler la charge de quelque bassin ou de quelque ruisseau, car il faut que le Vivier ait des sources qui le rafraîchissent, autrement le poisson sentirait la boue. La perche, la tanche, le brocheton y peuvent profiter, mais non la

carpe, ni les autres ; car ces sortes d'endroits sont trop resserés pour que le poisson y grossisse & multiplie comme il fait dans les étangs. Les Viviers, ainsi que les canaux & fossés, doivent être curés tous les dix ans.

Lorsqu'on a la commodité d'avoir quelques trous ou mares où l'eau ne tarit point, on peut le creuser jusqu'à ce que le fond soit de bonne tenue, & y mettre dix ou douze carpes femelles, & trois ou quatre mâles, & on en peut tirer plusieurs milliers d'alvins.

ULCERES dans la bouche. Remede. Gargarisez la avec du vin & de l'eau, ou de la décoction de cresson faite en eau; ou avec une décoction de pilosèle, confoude & verge d'or; ou tenez dans la bouche le jus de plantain; ou mâchez ses feuilles & ses racines cuites.

ULCERE sur la langue. Gargarisez-vous avec le jus de feuilles de moutarde mêlé avec un peu d'eau & de miel, ou avec une décoction chaude de plantain.

ULCERE de la gorge. Prenez plein le creux de la main de chenevi, concassez-le dans un mortier; mettez par-dessus chopine de verjus, mais promptement, de peur que le chenevi ne se tourne en huile. Le malade s'en gargarisera.

ULCERES des jambes. Appliquez dessus de la décoction de feuilles de ronce faite en vin ou en eau, ou des pommes pilées, ou de la décoction de feuilles de noyer avec un peu de sucre, dans laquelle il faut tremper des plumaceaux appliqués médiocrement chauds; ou mettez des feuilles de noyer dans de l'eau sur un petit feu: au bout de quelque tems retirez le vaisseau; bassinez l'ulcere avec l'eau, & appliquez les feuilles dessus: continuez jusqu'à guérison.

ULCERES au poulmon. Voyez EMPTIEME.

En général les ulceres au poulmon se guérissent fort difficilement: cependant on peut les guérir avec le baume du Perou; en le prenant comme on fume une pipe, mais avec un tuyau fait exprès, & en faisant entrer la fumée dans le poulmon, & ne la laissant pas échapper par le nez. Le baume de la Mecque est un des remedes le plus efficace; la dose est depuis cinq

jusqu'à quinze gouttes, le matin à jeun dans du vin ou du bouillon.

Pour quelques ulceres que ce soit. Prenez deux jaunes d'œuf, deux cuillerées de miel, deux cuillerées de farine de froment. Mêlez le tout ensemble, & en appliquez sur les ulceres & sur les plaies. Ou mettez deux cuillerées d'huile de noix avec autant d'eau de chaux, ce sera un baume excellent pour les ulceres & les brûlures. Ou prenez six gros crapauds: mettez-les quatre jours sous un por de terre dans un lieu sec comme une étable pour dégorgier leur venin; puis mettez-les dans un autre petit por de terre l'espace de vingt-quatre heures rempli d'eau-de-vie, ensuite prenez une chopine de bonne huile de lin: faites-la bouillir dans une grande poêle, & y mettez frir les crapauds, jusqu'à ce qu'ils soient secs comme du bois: passez la liqueur dans un linge; c'est un baume excellent pour les ulceres.

ULCERES vieux & difficiles à cicatrifer. Prenez demi-once d'aloës, autant de mirrhe; réduisez-les en poudre déliée; pilez-les ensemble dans un mortier, en versant dessus petit à petit des suc d'absinthe, de grande éclair, & de plantain: mettez ensemble en parties égales, ce qu'il faudra de ces suc pour réduire l'aloës & la mirrhe en consistance de miel. Ajoutez-y, s'il est possible, un peu de poudre de sang de dragon; & appliquez de ce remede étendu sur un plumaceau.

ULCERE malin & chancreux. Prenez quatre livres ou environ d'eau de forge de Maréchal de la plus ferrée: mettez y demi-once d'alun de glace, & deux dragmes de verd-de-gris en poudre, mêlez le tout ensemble, & le faites bouillir à la diminution de la huitieme partie de l'eau. Trempez dans cette eau une compresse de linge de chanvre, & mettez-la sur l'ulcere bien nettoyé auparavant, & une bande par-dessus.

Les feuilles vertes de lierre cuites en vin, consolident les grands ulceres, ou saupoudrez-les de poudre d'écailles d'huîtres brûlées.

Frottez de vis-argent une lame de plomb, & l'ap-

pliquez sur l'Ulcer; cette application continuée les cicatrise.

ULCERES sales. Pour les dessécher appliquez-y du jus de mûres de ronces, ou de la poudre de vermou-lure de bois de vieux chêne, ou de poireau pilé & incorporé dedans; ou applatissez une plaque de plomb, de maniere qu'elle soit fort mince: percez-la d'une épingle; posez-la sur le mal, & y mettez une feuille de lierre par dessus, & sur le lierre une compresse, & changez de feuille de lierre deux fois le jour.

ULCERES creux & profonds. Appliquez-y du jus de lierre incorporé avec du verd-de-gris, ou de la bétoune pilée avec un peu de sel.

S'il y a des vers dans les ulceres: appliquez-y des feuilles recentes d'agrimoine avec du vieux oing en cataplasme, ou de la grande scrophulaire & de l'ar-roche puante pilées ensemble.

VITRIOL. Sel mineral qu'on tire comme le sal-pêtre par filtration ou évaporation des mines de cuivre. Il y en a de quatre sortes, 1°. le blanc, on le tire par évaporation des fontaines vitrioliques, c'est une pierre rougeâtre qui doit être en gros morceaux blancs, purs & nets, d'un goût astringent, & un peu âcre. 2°. Le verd qui est de trois sortes: celui d'Allema-gne, il est en cristaux verds & bleuâtres, d'un goût âcre: on s'en sert pour faire de l'eau-forte; celui d'Angleterre, dont les cristaux sont de couleur verte & brune, d'un goût doux, astringent; celui d'Italie appellé Vitriol Romain, il est de couleur verte, d'un goût un peu âcre: on se sert de ces sortes de vitriols pour arrêter le sang extérieurement: on en fait aussi de l'eau minérale artificielle, & de la poudre de sympathie. 3°. Le bleu, on l'apporte de Chypre: il est en cristaux bleus; il est âcre & caustique: on s'en sert pour consumer les chairs des ulceres. 4°. Le rouge appellé autrement colcothar; c'est une pierre rougeâtre qui vient de Suede & d'Allemagne: on le trouve calciné dans la mine par des feux souterrains: il est plus rare que les autres; il se dissout aisément dans l'eau. Il entre dans la thériaque: on en fait d'artifi-ciel en calcinant le vitriol verd une seconde fois à un

feu violent; il arrête le sang très-promptement. L'es-prit de vitriol est une liqueur très-corrosive qui se fait par la distillation avec du vitriol ordinaire qu'on a ré-duit en poudre. On met cette poudre dans un vaisseau lutté, & on fait la distillation d'abord à petit feu & ensuite par un feu violent & continué pendant qua-tre jours: ensuite ce qu'on trouve dans le récipient, est appellé esprit ou huile de vitriol. Il ouvre les obstructions, tempère les ardeurs de la fièvre en le mêlant dans la boisson, depuis quatre gouttes jus-qu'à douze. Tous les esprits du vitriol sont propres contre les vers, & pour fortifier l'estomac & les in-testins.

VOL ou larcin. Il y en a de plusieurs sortes, 1°. celui qui est fait clandestinement & sans violence, & non accompagné de circonstances graves: ceux qui sont convaincus d'en être coupables sont punis du fouet pour la première fois: s'il y a récidive après avoir été déjà repris en Justice, ils sont condamnés à être pendus.

1°. Le vol commis dans les Eglises, Maisons roya-les, dans les Jurisdiccions, & pendant l'Audience, sont punis de mort.

3°. Le vol des choses qui servent au service divin, comme les ornemens d'Eglise, croix, chandeliers, lampes, doivent être punis de mort. Le vol des Vases sacrés demande une plus grande punition: les coupables sont condamnés à faire amende honorable devant la porté de l'Eglise où ils ont fait leur vol, à avoir le poing coupé, être pendus, & leur corps jetté au feu.

4°. Le vol des choses où le Public est intéressé, parce qu'elles ne peuvent pas être gardées avec le même soin que d'autres, & qui sont par cette raison sous la protection de la Justice: tels sont les char-rues, charrettes, herbes, les linges exposés au soleil, les chevaux & bestiaux qui sont au pâturage dans un pré sous la foi publique. Les coupables de cette sorte de vol, doivent être punis sévèrement, & suivant la valeur de la chose & les circonstances.

Vor du Chapon. On appelle ainsi un arpent de terre autour du principal manoir, & qui est accordé au fils aîné par préciput dans les terres nobles.

VOLAÏLLE, (Manière d'engraisser la) c'est-à-dire, les chapons, les poules; & sur-tout les jeunes. Servez-vous pour cela d'une cage faite exprès, qu'on appelle épinette que l'on met dans un lieu chaud & un peu sombre: avant que de les y enfermer plumez-leur la tête & les entre-cuisses, & sous les ailes, pour qu'elles aient moins de vermine: nourrissez-les d'une pâte composée avec la farine de millet & d'orge, ou d'avoine; d'autres se servent de farine de bled de Turquie: faites-leur en avaler deux ou trois fois le jour plusieurs morceaux plus longs que ronds, & comme des fèves, & après les avoir trempés dans l'eau, car cela leur sert de nourriture & de boisson: donnez-leur en autant qu'elles en peuvent prendre; continuant ainsi pendant un mois, les poulardes & les chapons seront aussi grasses qu'on peut souhaiter.

La volaille s'engraisse mieux en été qu'en hiver. Pour pouvoir nettoyer le petit espace qu'elles occupent, & les garantir de la vermine, on les enlève de temps en temps, & on les laisse prendre l'air une heure ou deux pour s'éplucher.

Maladies de la volaille. 1^o. La pepie, c'est une maladie causée par une chaleur interne, & pendant laquelle elles ne veulent boire, ni manger: on doit lever doucement ce cartilage avec une aiguille, & leur laver la langue avec du vinaigre.

2^o. Les enfermer sous une mue pendant deux ou trois jours, & leur donner à boire de l'eau dans laquelle on met tremper de la graine de melon & de concombre.

Pour le flux de ventre, leur donner à boire un peu de vin chaud où l'on aura fait bouillir de la plûre de coïng, & pour nourrir de l'orge.

Pour taies ou cataractes sous les yeux, causés par le grand froid ou le grand chaud, leur donner de la poirée hachée bien menu dans du son de seigle, & un peu de millet.

Pour la faim vorace, lorsqu'elles couvent & man-

gent leurs œufs, on leur donne un œuf dont on a ôté le blanc, & où l'on a détrempé du plâtre à la place, de manière que le tout soit dur comme une pierre.

Pour la vermine: les froter de beurre, ou les laver dans de l'eau où l'on aura fait bouillir du cumin.

Pour la galle: on les rafraîchit avec des bettes & des choux hachés menu, & du son détrempé.

Pour la goutte: on leur graisse les pieds & les jambes de graisse de poule.

Pour l'abcès au croupion: on le fend avec un ciseau, & on les rafraîchit de même que pour la galle.

Pour le mal caduc qui les fait devenir maigres, & leur ôte l'appétit: il n'y a pas d'autre remède à ce mal difficile à guérir, que de leur rogner les ongles des pieds, & les arroser souvent avec du vin; les nourrir; ou 6 jours d'orge bouilli, & ensuite avec des bettes & des choux hachés menu.

Pour la phytie qui les fait devenir hétiques: il n'y a point de remède quand elle est formée, on peut la prévenir en leur donnant de l'orge bouilli avec de la poirée.

Pour la mue à laquelle les petits poulets sont sujets, & perdent leurs plumes, on ne doit point les lever matin: il faut les exposer souvent au soleil, leur jeter avec la bouche du vin tiède sur leurs plumes.

Pour la rupture de jambe: les mettre sous la mue, c'est-à-dire, dans une chambre avec bonne nourriture & bonne eau, sans y laisser aucun bâton pour se percher, & ne jamais leur emballer ni lier la jambe: le repos & la nature les guérit; au reste, le froid cause aux poules beaucoup de maladies.

On fait un profit considérable sur la volaille en la portant vendre aux marchés voisins. Les poulets depuis le commencement du printemps jusqu'au mois d'Octobre, ayant le soin de mettre les poules couver de bonne heure. Les dindonneaux dans le mois d'Avril & de Juin, parce qu'ils sont alors chers: les poulardes depuis le mois d'Avril jusqu'en Mars: les chapons, les dindes & les dindons pendant tout l'hiver: les oyes, depuis la fin de Septembre jusqu'au carême,

les oisons, pendant le mois d'Août & Septembre, les canards pendant tout l'hyver.

A l'égard des pigeons de colombier le débit en est fort considérable, sur-tout aux mois de Mars & Septembre : on en peut vendre depuis le mois de Mars jusqu'à la fin de l'année ; car la première volée est dans le courant du mois de Mars ; les faisans, depuis le mois d'Août jusqu'au carême, &c.

VOLAILLE rotie, soit poulets, faisans, perdrix, &c. maniere de la couper. Prenez l'aile de la main gauche ou avec une fourchette, coupez de la droite avec le couteau la jointure de l'aile, & achevez de la main gauche. 2°. Levez du même côté la cuisse, en donnant un coup de couteau dans les nerfs de la jointure, & tirez-la avec la main gauche ; faites de même pour l'autre côté. 3°. Coupez l'estomach, la carcasse, & le croupion en deux. Quand le pigeon est moyen, il se coupe en deux par le dos en faisant tenir le croupion avec les deux cuisses : le canard & les oiseaux de riviere se coupent par équilibres : ensuite on leve les ailes, les cuisses, & la carcasse. Les lapreaux & les levreaux : on les fend depuis le col en descendant le long du dos, & après qu'on a levé le filet, on le coupe par morceaux en travers.

VOLIERES pour les pigeons. Voyez Pigeons.

VOLIERES pour les perdrix. Voyez Perdrix.

VOLIERES pour les oiseaux de chant ou de plaisir : celles-ci font un fort bel effet dans un jardin. Lorsqu'on se propose de les faire fort grandes, & d'y mettre diverses especes d'oiseaux, il faut que ces fortes de volieres soient à l'abri du nord, qu'elles soient en partie couvertes, qu'il y ait dedans quelque piece de gazon & quelques arbrisseaux & un ruisseau artificiel qu'on y fait passer, le tout en grand air, afin que les oiseaux s'y plaisent & s'y perpétuent.

VOMISSEMENT fréquent. Remede pour l'arrêter. Prenez tous les matins deux bonnes cuillerées de vin d'Espagne. Ou, avalez de la poudre de roses rouges avec de la poudre de canelle dans du vin. Ap-

pliquez souvent sur l'estomac un sachet plein d'absinthe seche.

VOMISSEMENT après le repas. Prenez une cuillerée de syrop de bayes du sureau, fait avec sucre & avec miel. Ou, prenez avec un brin de paille, une goutte d'huile de térébentine, après l'avoir fait dissoudre dans un bouillon ou tasse de thé. Ou, prenez les bouillons d'écrevisses. Voyez *Colera morbus*.

VOMITIFS (les), sont nécessaires quond l'abondance des humeurs est si grande qu'elles occupent & surchargent l'estomac, & courent risque de passer dans le sang. Ils agitent & secouent plus vivement que les purgatifs, les parties qui sont embarrassées : ils les dégagent plus promptement & plus efficacement, & ils entraînent plus rapidement les mauvaises humeurs. On les met en usage dans toutes les maladies subites & aiguës, comme les apoplexies séreuses, léthargies, les catharres suffoquans, les vapeurs & étourdissemens, les embarras, pésentours, grandes douleurs de tête, l'hydropisie, bouffissure, jaunisse, pâles couleurs, & autres maladies invétérées qui dépendent des obstructions des visceres du bas ventre : on les emploie encore dans les symptomes avant-coureurs de la petite vérole & de la rougeole maligne, dans les fièvres ardentes, même pestilentielle.

Ils conviennent principalement aux gens qui sont d'un tempérament robuste, qui ont la poitrine ample, & large, & l'estomac fort : ainsi on ne le doit donner qu'avec précaution à ceux qui sont d'un tempérament délicat.

En général les Vomitifs doivent être précédés, autant qu'il est possible, de la saignée, pour désempir les vaisseaux, & par des lavemens, pour dégager le bas ventre.

On en doit régler fort exactement la dose, & pour ne pas s'y tromper il vaut mieux donner la moitié de celle qui est marquée pour chaque âge, sauf à la réitérer, si le remede n'opéroit pas.

On donne les Vomitifs à toute heure lorsque l'occasion est pressante, comme dans les apoplexies, les

paralysies, & on les réitere deux ou trois fois de suite selon la nécessité, ne-laissant qu'un quart d'heure de distance. *Voyez Tartre Emetiq.*

VOYERIE est le droit d'inspection que les Officiers appellés Voyers, qui sont ordinairement les Trésoriers de France, ont sur les chemins, ponts, levées & autres édifices publics, le pavé de la ville & de la campagne: ils ont, en outre, le droit de donner des alignemens pour empêcher qu'on n'entreprenne sur la voie publique par des saillies, des auvents, des avenues, & de faire étayer les maisons qui menacent ruine.

On entend aussi par le terme de Voyerie, une place à la campagne que le Seigneur justicier du lieu est obligé d'abandonner au public pour y porter toutes les immondices.

URINE (l') est une espèce d'excrement du sang; c'est un mélange de différentes parties, entre lesquelles, celles qui sont aqueuses, dominant sur les parties salines, sulphureuses & terrestres, en quantité à peu près égale.

Lorsque les urines sont dans leur état naturel, elles ont la fluidité de l'eau commune; mais elles sont plus pesantes; elles ont une odeur qui n'est ni bonne, ni mauvaise, & seulement un peu fade.

Les urines changent par rapport à l'âge, à l'usage qu'on fait des nourritures & des boissons, & à la variété des saisons.

La couleur des urines est différente selon la diversité des maladies; elles sont claires & transparentes dans les maladies hypocondriaques & les palpitations de cœur, c'est à cause de la grande sérosité qu'elles contiennent, & de l'épaississement du sang.

Celles qui sont blanches entièrement, crues & sans coction sont regardées comme un signe dangereux dans toutes les maladies du cerveau, les apoplexies, les léthargies, les fièvres malignes; elles les pronostiquent même.

Si elles sont rouges & ardentes, elles marquent quelque grande fermentation interne, à moins qu'elles n'aient pris cette teinture, ou une autre, de cer-

tains alimens comme les betteraves, ou même des remèdes.

Les Urines sont opaques & troubles dans les douleurs de têtes, dans les cours de ventre, dans l'hydropisie naissante; enfin les différentes altérations que la bile imprime au sang, contribuent à teindre les urines, & à leur donner différentes couleurs.

Les urines péchent aussi par leur trop grande ou trop petite quantité. Le premier défaut est souvent suivi des insomnies, des lassitudes, de la maigreur. Le second est accompagné de vomissemens, d'affections soporeuses, de difficulté de respirer, & d'autres maux. Au reste, l'inspection des urines, quoique très-utile, ne peut pas fournir seule de quoi rien conclure, & assurer de certain & de positif sur l'état & les suites d'une maladie, il faut nécessairement les conférer avec les autres symptômes.

URINE. (rétention d') Elle peut venir: 1°. des glaires, sable ou pierres qui se forment dans les reins, & qui bouchent le passage. *Voyez Reins.* 2°. Pour avoir trop long-tems retenu son urine. 3°. Par la paralysie qui a affoibli les fibres de la vessie, comme il arrive aux vieillards. Ces deux dernières suppositions d'urines durent ordinairement 21 jours, & peuvent aller jusqu'au quarante-unième.

Le remède unique à ce mal est la sonde que l'on laisse dans la vessie, après les premières évacuations; ensuite on la bouche, & on la débouche toutes les deux ou trois heures. Lorsque l'urine sort par les côtés de la sonde, on peut l'ôter quelque tems pour voir si la vessie a repris son ressort, sans à la remettre quelques heures après, si les urines ne coulent pas naturellement, le malade étant pressé d'uriner.

2°. Pendant l'usage de la sonde on doit faire des injections soir & matin avec une décoction d'orge, de racine d'aristoloche longue, & du miel de Narbonne. 3°. Frotter la région de la vessie avec du baume de pareira brava, y appliquer une décoction d'herbes émollientes. 4°. Prendre des émulsions légères, des lavemens rafraîchissans; & ne se nourrir

que de bouillons & de gelée. S'il n'y a pas de fièvre, on peut manger quelque potage & quelques œufs frais.

URINE (ardeur d') ou urine rendue difficilement. Remède, avalez une décoction de mauve avec du syrop violat. Ou bien : prenez une poignée & demi de feuilles de guimauve ; deux dragmes de beurre frais, demi-livre de miel : faites bouillir le tout dans deux pintes & demi d'eau, jusqu'à la diminution de la troisième partie : passez-le, & usez de cette boisson que vous prendrez chaudement.

Dégoutement d'urine, ou urine rendue goutte à goutte avec douleur. Remède : faites cuire devant le feu 4 ou 5 grosses pommes de reinettes, prenez-en toute la moelle : faites-la bouillir dans une pinte d'eau de fontaine, & buvez dans l'espace d'une heure cette quantité d'eau le soir en vous couchant. Autre remède, pilez deux écrevisses vivantes dans un mortier, versez dessus un peu d'eau, exprimez-en le suc, & l'avez.

Flux d'urine involontaire, ou sans le sentir, ou incontinence d'urine. Mangez des œufs fricassés, où l'on aura mis de la poudre de souris séchées au four. Ou avalez en vous couchant une cervelle de lievre détrempée dans du vin. Autre remède, prenez pendant un mois dans un peu de vin rouge, une dragme de poudre de limaces rouges desséchées au four, ou le gésier d'un coq roti & mis en poudre.

URINE sanglante ou pissement de sang. Prenez une décoction de lierre de terre, ou d'agrimoine mêlé avec le millepertuis, ou de racines & feuilles de mauve faite en eau à la consommation de la moitié, & ce, pendant 3 mois à jeun.

USAGERS. On appelle ainsi ceux qui ont droit de faire paître les bestiaux dans les forêts des particuliers, & non du Roi, & d'y prendre une certaine quantité de bois. Mais les Usagers n'ont droit d'y mettre que 2 vaches & 4 porcs, & ce ne doit être que dans les bois qui ont trois ans de coupe pour le moins, & dans les jeunes taillis, que lorsqu'ils ont 5 ans : les gros Usagers sont ceux qui ont droit de prendre dans

dans les forêts un certain nombre d'arpens de bois, soit pour bâtir soit pour se chauffer. Les menus Usagers sont ceux qui n'ont droit de prendre que pour leurs besoins, le bois brisé ou arraché, les bois secs, les morts-bois : mais on ne peut jouir de ces divers droits sans avoir un titre, ou du moins une possession immémoriale.

VUE, foiblesse de Vue ou Vue trouble. Mettez des foies ou les intestins des goujons de riviere dans une bouteille de verre exposée à une douce chaleur du soleil ; ils se convertiront en une liqueur jaune & huileuse ; appliquez-en sur les yeux.

VUE perdue sans que rien paroisse dans l'œil. Prenez une pinte d'eau commune, chopine de vinaigre, & à proportion de farine de fèves. Mettez le tout ensemble dans un bassin ; & faites-le bouillir, comme pour de la bouillie : étendez sur des étoupes cette bouillie en forme de cataplasme ; & appliquez-le sur le front du malade lorsqu'il va se coucher : retenez les étoupes avec un linge ; & réiterez tous les soirs.

VUE perdue après la petite vérole. Prenez des feuilles de lierre de terre, de celles de trefle à fleurs rouges ayant une tache blanche au milieu de chaque feuille, & de celles de grande éclair, un peu moins de lierre que des deux autres. Pilez-les toutes ensemble : demi-heure après tirez le jus avec forte expression ; mettez-le ensuite dans une bouteille de verre ou de grès bien bouchée ; appliquez-en matin & soir sur les yeux malades avec une plume jusqu'à guérison. Mais s'il y avoit fluxion ardente dans les yeux, ce remède ne serviroit de rien.

VUES qu'on est en droit de faire sur le fonds de son voisin. Lorsque le mur est mitoyen, on n'y peut faire aucune Vue sans le consentement du voisin. s'il ne l'est pas, & qu'il soit à six pieds de distance, on y peut faire telles Vues qu'on veut ; mais s'il n'a que deux pieds, on n'y peut faire que des Vues biaises, ou des vues à fer maillé & à verre dormant.

VULNÉRAIRES (herbes), Les meilleures sont la pyrole, le pied de lion, l'angélique sauvage, la verge d'or, la fanicle, la petite pervenche, la bugle,

la véronique mâle rampante, l'agrimoine, le scordium, la germendrée, le lierre de terre; il les faut cueillir dans leur force, les sécher à l'ombre entre linges & les mêler en parties égales, & les conserver en lieu sec dans un sac de papier. Ces herbes sont d'une grande utilité contre toutes les maladies causées par la corruption du sang: telles que les hémorroïdes, les dysenteries, les hydropisies, les opilations de foye: elles se donnent avec sûreté dans toutes les hémorragies. Ce remede dissout le sang extravasé & coagulé dans le corps par des chûtes, des meurtrissures & des efforts violens. En voici l'usage. Prenez le poids de demi-gros de Vulneraires assorties; mettez-les dans un pot de terre vernissé; mettez-y par dessus un demi-seprier de bon vin, ou de bouillon fait avec le veau: couvrez le pot exactement, & le laissez infuser jusqu'à ce que ces feuilles soient tombées au fonds; versez ensuite la liqueur par inclination dans une tasse: ajoutez-y un peu de sucre: prénez le matin à jeun la premiere prise chaude, & deux ou trois prises dans la journée: on en continuera l'usage plus ou moins long-tems selon la maladie: on augmente les doses des herbes selon le besoin.



YEBLE, plante de la nature du sureau, plus basse que le sureau ordinaire; elle croît dans les lieux incultes. Son écorce purge par bas, les sérosités du corps: elle est bonne aux inflammations & aux éréspiles: la dose est depuis trois dragmes jusqu'à demi-once. Ses fleurs ramollissent & poussent par les sueurs. Ses feuilles appliquées calmement les douleurs de la goutte, & dissipent les tumeurs aqueuses.

Yeux. (maladies des) (les) viennent ordinairement de l'influence de l'humeur du cerveau. Ainsi on doit avoir recours aux saignées, aux purgations, cauterés, & autres remedes qui épuisent l'humeur ou la détournent.

En général, le régime qu'on doit observer contre les maladies des yeux, c'est d'éviter le feu, la fumée, la poudre, l'air trop chaud, l'excès du vin, de pleurer longtems, de lire des lettres menues, de trop veiller. Les remedes qu'on applique sur les Yeux, doivent être appliqués tièdes.

Inflammation des Yeux. Prenez, couperose blanche en poudre deux dragmes; verd de gris en poudre une dragme; mêles-les ensemble, & mettez-les dans une terrine vernissée qui résiste au feu: jetez sur ces drogues trois pintes d'eau bouillante, remuez le tout avec une spatule jusqu'à ce que l'eau soit froide, & mettez-la dans une bouteille. Quant on voudra s'en servir, il faut la remuer & l'agiter: faites la tiédir; trempez-y une compresse, & entourez-en les yeux en vous couchant. Si le mal presse on en coule dans les Yeux quelques gouttes cinq ou six fois par jour.

Autre remede contre ce mal. Prenez de la pulpe ou moelle d'une pomme grillée devant le feu: délayez-la dans un peu de lait, & ajoutez-y une demi poignée de poudre de saffran, & appliquez ce collire sur les yeux malades.

On peut encore faire un collire avec de la lessive;

faite des cendres de bois de sarmant : car tout ce qui vient de la vigne est bon aux Yeux.

Fluxion sur les yeux. Prenez deux onces de chaux vive filtrée ; dissolvez-y une dragme de sel ammoniac en poudre : versez la dissolution dans une bassine de cuivre, laissez-la dedans pendant une nuit jusqu'à ce que la bassine soit devenue bleue ; filtrez-la & la gardez ensuite pour en faire un collyre. Ce remède est fort bon pour nettoyer les Yeux de leur sanie, desfecher les petits ulcères qui y viennent ; & consumer les cataractes.

Sang répandu sur les Yeux par fluxion ou autres causes. Prenez des sommités de branches d'absinthe ; pilez-les en les mêlant avec du blanc d'œuf & de l'eau-rose ; faites-en une espede d'emplâtre sur un linge & étendez-le au-dessus de l'œil malade.

Meurtrissure des Yeux. Aussi-tôt le coup reçu, appliquez sur l'œil du plomb, du fer, ou autre chose froide pour empêcher le sang d'y fluer : ensuite mêlez un blanc d'œuf avec l'herbe seule d'agrimoine froissée entre les mains ; mettez le tout sur l'œil avec une compresse.

Corps étrangers entrés dans les Yeux. Si c'est une paille ou fetu, on prend un morceau de cire d'Espagne bien frotté contre du drap ; on l'approche de l'endroit où est la paille, & celle-ci s'y attache. Si ce sont des pailles de fer ou d'acier : approchez-en une pierre d'aimant. Si c'est de la poussière on applique, sur l'œil un morceau de chair de veau.

Chassie des Yeux : lavez-les avec l'esprit de vin : ou faites-y une injection de jus de pourpier & de plantain. Ou, prenez de l'eau rose quatre onces : dissolvez-y un peu de sel ammoniac environ deux scupules, de maniere que la langue en sente l'acrimonie : versez ensuite la liqueur dans un vaisseau de cuivre, & l'y laissez jusqu'à ce qu'elle ait pris une legere couleur bleue ; retirez-la alors, & gardez-la dans une bouteille. Il faut en laisser tomber quelques gouttes dans l'œil deux ou trois fois le jour, & continuer jusqu'à ce que le tache soit dissipée. Si elle cause trop de cuisson, on y ajoutera un peu d'eau rose. Dans l'ophthalmie,

il faut se bassiner souvent les Yeux avec son urine un peu tiède auparavant. *Eph. d'All.*

Taches des Yeux. faites durcir un œuf, coupez-le en deux, ôtez le jaune ; remplissez-le vuide de couperose blanche en poudre : suspendez-le dans une cave au-dessus d'un vase ou verre qui recevra la liqueur qui en découlera, mettez de cette liqueur dans l'œil.

Tayes des Yeux. Appliquez sur les tayes une ou plusieurs feuilles de trefle taché, pilées ; ou de la graisse de couleuvre, une fois le jour, *Voyez Goute seroigne & Vue.*

Foiblesse des yeux ou de la vue. Remede. Prenez de la racine de valeriane & des feuilles de tabac, de chacun deux gros : réduisez le tout en poudre subtile, ajoutez-y des huiles distillées de lavande & de marjolaine de chacune trois gouttes. Prenez de cette poudre en guise de tabac. *Eph. d'All.*

Larmoyement involontaire des Yeux. Introduisez une feuille de bétouine dans chaque narine : il faut les y laisser, pendant une demi-heure : réitérez cela de tems en tems.

Maux des Yeux des chevaux. On connoît ce mal en ce que les Yeux du cheval sont pleurans, rouges & enflés. Si le mal vient d'une fluxion, gardez-vous de le saigner, cela lui feroit perdre les Yeux. 1^o. Otez-lui absolument l'avoine ; donnez-lui pour nourriture de son mouillé : ne le faites point travailler, & ne le tenez ni trop chaudement ni trop froidement. 2^o Prenez le glaïre d'un œuf frais, autant d'eau rose, gros comme une noisette de couperose blanche en poudre subtile, agitez le tout avec une spatule, appliquez-le sur l'œil, il détournera la fluxion : notez qu'il ne faut pas changer facilement de remede pour ces maux. **Autre remede.** Prenez trois ou quatre pommes de reinette cuites sous les cendres : après avoir ôté les pepins, pilez-les dans un mortier de marbre, arrosez-les pommes d'eau de laitue ou de chicorée, puis avec de la filasse, appliquez-le sur l'œil du cheval, & réitérez. Ce remede ôte la douleur & l'inflammation.

Si la fluxion vient d'un coup sur l'œil, & que le

coup ait été grand, saignez le cheval du col & en abondance : ôtez-lui l'avoine & donnez-lui du son mouillé. A l'égard des remèdes, on peut user de ceux qu'on vient de marquer.

S'il reste une blancheur dans l'œil du cheval ; prenez du sel ammoniac pilé fin , & mettez-en dans l'œil jusqu'à guérison ; & au défaut du sel ammoniac , on peut se contenter de sel commun pilé fort fin.

YVRAIE. mauvaise herbe fort connue , qui croît parmi les bleds , les grains qui sont noirs ont une sorte de chaleur capable d'enyvrer : elle porte sur sa tige, un épi chargé de gouffes piquantes , dans lesquelles sont quelques grains noirs qui ont la force d'enyvrer. L'Yvraie est produite par la putréfaction du froment & de l'orge, laquelle est causée par les grandes pluies. Ainsi les terres fortes & humides sont plus sujettes à avoir de l'Yvraie que les autres : mais dans les années où le mois de Mai est sec , il arrive souvent que le mauvais grain se convertit en bon.

Fin du second Volume.

