

ENCYCLOPÉDIE

ÆCONOMIQUE,

O U

SYSTÈME GÉNÉRAL

I°. D'OECONOMIE RUSTIQUE,

CONTENANT

Les meilleures pratiques pour fertiliser les terres, & tirer parti des marais, des communes, des montagnes, des eaux, des denrées & des animaux tant sauvages que domestiques.

ON Y TROUVE

Les connoissances les plus essentielles sur la culture & les usages des herbes, des fleurs & des arbres; sur les instrumens pour toute sorte de culture; sur les labours, les engrais de toute espece; sur le choix & la préparation des grains, l'irrigation, le mélange des terres; sur l'exploitation des mines; sur les insectes utiles & nuisibles; sur les vers à soie & les abeilles; sur le choix, l'usage, l'estretien, les maladies & les remèdes du bétail & de la volaille; sur la chasse & la pêche; sur l'influence des météores & du climat, &c.

II°. D'OECONOMIE DOMESTIQUE,

CONTENANT

La conservation des grains, des fleurs, des fruits & des légumes; la construction des granges, des greniers, des caves, des laiteries & des fruiteries; la manière de faire toutes sortes de fromages, de liqueurs, de compotes, de pâtes, de parfums, de confitures, de raisines, de glaces & autres choses d'office; la préparation du pain & des aliments, du lin & du chanvre; les embellissemens des jardins, &c.

AVEC

Une idée générale & suffisante des arts qui ont un rapport direct à ces divers objets.

III°. D'OECONOMIE POLITIQUE,

CONTENANT

Les vrais principes des rapports de l'industrie & du commerce avec l'Agriculture, & de l'influence de la police des États sur cet art.

Ouvrage extrait des meilleurs livres qui ont paru jusqu'à ce jour sur ces matières, traitées chacune par des personnes instruites principalement par une constante expérience: le tout revu par quelques membres de la Société Oeconomique de BERNE.

TOME TREIZIEME



YVERDON,

M. DCC. LXXI.





ENCYCLOPÉDIE ÉCONOMIQUE.

P O T

POT, mesure. Voyez PINTE.

Le pot mesure de Berne, est un cylindre de quatre pouces de diamètre, & de neuf pouces de haut. Trois livres de Berne & six & demi lots, soit cent & deux lots, font le poids d'un pot d'eau de fontaine commune. Vingt-cinq font un setier; cent, un muid; quatre cens, un char du Pays de Vaud; cinq cens un char du Pays Allemand. Quarante & un font trois vingt & dix pintes, mesure de Paris.

POT à *Fleur*, (*Fleur*.) vase de terre ou de fayance, dans lequel on tient des plantes délicates, afin de pouvoir les transporter à volonté commodément.

Les Curieux y mettent volontiers des fleurs. On observe que les pots neufs de terre conservent très-long-temps un reste de la

chaleur qu'ils ont reçue dans le four. C'est pourquoi il est à propos de ne s'en servir qu'après les avoir fait tremper dans l'eau pendant vingt quatre heures. Voyez OREILLE *d'Ours*.

On ne peut en désigner les diverses grandeurs, puisqu'elles se reglent sur celle des plantes. Il faut pourtant observer qu'il ne les faut ni trop grands, ni trop petits. Dans les premiers la plante ne fait que des racines, les tiges & les fleurs n'en profitent pas; dans les autres, si la plante y est inclinée, il faut une ou deux fois l'an la déposer, en couper les racines superflues sans la transporter dans un plus grand. J'en excepte certains arbres & arbrisseaux qui grandissant chaque année exigent de plus grands vases. Ce qu'on doit faire avec précaution, puisque la plupart ne fleurissent qu'après que la caisse ou le pot soit rempli de racines.

Lorsqu'on ne sème pas des grains de plantes très-déliçables dans des pots pour poser en couche, il vaut mieux se servir de caissettes de planches; la chaleur & l'humidité y seront plus égales. Je m'en sert principalement pour la graine des œillets des auricules, des primeveres, des giroflées, &c.

POT - POURRI, (*Parf.*) composition odoriférante. Voyez SENTEUR.

POT - POURRI, (*Cuis.*) ragoût. Consultez l'article MACREUSE.

POTAGE, (*Cuis.*) sorte de mets dont la base est du pain coupé en petites tranches,

ou brisé en morceaux, quelquefois rôti, qu'on a mis tremper ou mitonner dans du bouillon. Il y a différentes sortes de potage ; les uns gras , les autres maigres. On fait que pour faire du bouillon gras, on met cuire la viande ou les herbes dans de l'eau, & que pour les bouillons maigres on met du beurre, pour tenir lieu de viande. Voy. MITONNAGE. Dans l'article PAUVRES vous trouverez différentes manieres de faire le potage pour les pauvres. Consultez encore les articles REGIME de vivre en maigre ; PIGEONS aux Oignons ; FOULET au Riz, dans l'article POULE.

Petits Potages. Voyez BOUILLON pour les personnes qui n'ont pas d'appétit.

Canard en Potage. Voyez sous le mot CANARD.

Potage aux Carottes. Consultez l'article CAROTTE.

Potage de Cerfeuil à la Hollandoise. Ayez un bon corps de bouillon ordinaire, où vous couperez un jarret de veau ; en morceaux gros comme des œufs : écumez-le, & ne le laissez pas trop cuire. Une demi-heure avant de servir, vous y mettrez des boulettes de godiveaux, roulées dans de la chapelure de pain, & pas plus grosses que de moyennes noix : il faut que le godiveau se soutienne, & qu'il ne soit point trop gros. Un quart d'heure après, vous y ajouterez le cerfeuil, haché bien menu, en le hachant, vous y aurez mis une poignée de farine : pour un grand potage, il faut au moins plein une

affiette de cerfeuil. Le cerfeuil doit être haché immédiatement avant de le mettre au pot, & quand il y est, on tourne toujours jusqu'à ce qu'on serve. On ne met pas de pain dans ce potage.

Potage aux Cerises. Voyez CERISIER.

Potage de Chapon. Voyez CHAPON.

Potage aux Choux. Consultez l'article CHOU.

Potage à la Citrouille. Voyez CITROUILLE.

Potage de Dindon à la Chicorée. *Potage de Dindon au Celeri.* *Potage de Dindonneaux aux Oignons.* Voyez DINDE.

Potage pour déjeuner en tems de froid ou de brouillard. Mettez dans une marmite environ deux pintes d'eau avec deux oignons hachés bien menu, ou quelques échalotes, & un bon morceau de beurre. Quand cela bout, mettez-y du pain en petits morceaux, & l'affaïsonnez de sel, de poivre & d'ail. Faites-le mitonner ensuite jusqu'à ce qu'il soit bien épais, & le servez chaud.

Certains marins sont très-friands de ce déjeuner, qu'ils nomment *Bouride*. Sur mer on y casse trois ou quatre biscuits, au lieu de pain.

Potage à l'eau. Mettez le soir une marmite devant le feu, avec de l'eau. Quand l'eau est tiède, jetez y trois ou quatre litrons de bois, & laissez le tout devant le feu jusqu'au lendemain matin. Les pois doivent être cuits alors. Ayant retiré la marmite, vous la laisserez reposer: Allumez ensuite un fourneau, & y mettez une casserole garnie d'une douzaine de ca-

rottes entieres , autant d'oignons , quelques panais , quelques navets , & un morceau de beurre : remuez de tems en tems avec une cuiller de bois , jusqu'à ce que vos racines aient pris une belle couleur. Ensuite mouillez-les avec le bouillon de pois. Puis vous dégraifferez bien , enforte qu'il n'y reste pas de beurre. Versez le tout dans une marmite avec un paquet de celeri , un de porreaux , un de racines de persil. Ayant assaisonné de sel , mettez la marmite au feu , & la laissez mitonner doucement , afin que le bouillon se trouve bien clair , & d'un bel œil.

Potage aux Ecrevisses. Consultez ECREVISSE.

Potage aux Epinars. Voyez EPINARS.

Potage à la Farine. Voyez REGIME.

Potage ou Soupe à la Jacobine. Hachez bien menu de la chair de perdrix & de chapons , rôtis & désossés : mêlez - y du bouillon d'amandes , & des œufs , & versez le tout sur du pain bien mitonné , accompagné d'un lit de fromage.

Potage au Lait. Consultez l'article LAIT.

Lait d'Ammandes pour Potage. Voy. AMAN-
DIER.

Potages de Macreuses , de Tortue. Voyez ces mots.

Potage de Mouton , à l'Angloise. Coupez un quarré de mouton , en quatre ou cinq morceaux : lavez-le bien , & le mettez dans une marmite avec la quantité d'eau que vous jugerez convenable. Ayez soin de le bien écumer. Mettez - y du sel , des oignons , des

navets, des porreaux, du persil, du thym. Quand le bouillon sera fait, vous le passerez dans une casserole, y mettrez de la farine d'avoine bien fine, & laisserez bouillir quelque tems, puis vous y ajouterez un peu de persil haché, & quelques brins de fleurs de souci. Vous y mettrez du pain grillé, dans ce bouillon.

Potage d'Oignons. Prenez une douzaine d'Oignons, pelez-les, & les coupez par tranches, ou en dez. Mettez un morceau de beurre dans une casserole : jetez-y l'oignon & le faites cuire sur le fourneau. Quand l'oignon sera roux, vous le poudrez d'un peu de farine, le mouillerez de purée claire, ou simplement d'eau tiède, & assaisonnerez de sel avec un peu de poivre. Laissez bouillir le tout pendant une demi-heure. Mettez-y ensuite une pointe de vinaigre. Mitonnez des croutes ou du pain rôti, avec ce bouillon, & versez les oignons par-dessus.

Potage aux Pois, à la Bourgeoise. Prenez des petits pois, & les écossez; mettez les gros à part, que vous ferez un peu blanchir, avec le verd d'une ciboule & un peu de persil, ensuite pilez-les, & y mettez une mie de pain trempée dans de bon bouillon. Le tout étant pilé, passez-le par l'étamine: à force de bras, le mouillant encore du même bouillon, en sorte néanmoins que la purée soit un peu liée. Après cela mettez les petits pois dans une casserole, avec un peu de lard, mouillez-les de bon bouillon, & y mettez un bouquet

de persil , de ciboule , & un brin de farriette. Les petits pois étant cuits , vous y mettez la purée verte. Avant de mettre les petits pois dans la casserole , il faut y passer quelques cœurs de laitues pommées que vous aurez taillés en petites tranches , & bien affaïsonnés.

Faites mitonner le potage avec du bouillon de mitonnage. Lorsqu'il sera mitonné , vous mettrez un peu de purée par dessus , & y rangerez des volailles , vous le garnirez de laitues , ou de concombres , ou de petit lard , puis vous l'arroferez avec la purée & les petits pois , & fervirez.

Potage de Racines. Après avoir fait de bon bouillon , passez - le dans une marmite , & empotez - y un chapon , ou une poularde , des cailles , des ramereaux , avec des carottes , panais , & racines de persil , le tout coupé en petits filets. Etant cuits ensemble ; mitonnez votre potage , mettez la volaille dessus , garnissez le bord du plat avec les filets de racines , & achevez de le mouiller avec votre bouillon.

Potage de Santé , Bourgeois. Mettez dans une marmite deux litrons de pois verts qui soient secs , emplissez d'eaux la marmite , & la mettez au feu. Les pois étant cuits , passez le tout par la passoire , puis versez - le dans la même marmite , & y ajoûtez huit à dix oignons , un paquet de carottes & un de panais , quelques racines de persil , deux cuillerées de jus d'oignon , & du sel : dans la saison , mettez -

y de la chicorée & un bouquet de cerfeuil. Faites bouillir le tout. Puis ayant mitonné des croutes, achevez de les mouiller de bouillon, & y mettez la garniture selon la saison.

Dessaler le potage. Voyez DESSALER.

POTAGER, portion de Jardin, dans laquelle on élève des plantes pour les potages & autres usages de la Cuisine. Voyez HORTOLAGE. Les Jardiniers qui s'adonnent à cette culture, se nomment *Légumistes*, *Maréchés*, *Hortillons*, &c., suivans les cantons où ils s'y occupent. Voyez MARÉCHÉS.

Dans l'article JARDIN, nous avons indiqué la distribution & la pratique de l'entretien d'un potager.

POTAGER; (*Cuisine.*) c'est un fourneau où l'on dresse les potages, & où l'on fait cuire les ragoûts. Il est fait de maçonnerie, & garni de grilles de réchauds en-dessus, & d'un cendrier par-dessous.

POTASSE, (*Art de fabriquer la*). La potasse est le sel alkali fixe, tiré de la cendre de plusieurs végétaux, mais particulièrement du bois. Ce sel est de nouvelle introduction dans les arts. Il entre dans la composition du savon & du verre, ainsi que pour la teinture & les blanchisseuses. On le prépare dans plusieurs parties de l'Allémagne; il s'y en fait un très-gros commerce à Dantzic.

On fabrique de la potasse par occasion dans certains endroits où l'on fait beaucoup de charbon.

On arrange pour cela des tuyaux de poêle,

qui traversent les tas de bois que l'on a disposés pour les convertir en charbon. Lorsque ce bois brûle, l'humidité distille par ces tuyaux de poêle, & charrie avec elle une grande quantité des sels contenus dans le bois; on la reçoit dans des baquets que l'on a disposés à cet effet. Quand le bois est converti en charbon, & qu'il ne rend plus de liqueur, on enleve les baquets, & c'est avec la liqueur qu'elle contient que l'on prépare la potasse au *Bas-Hartz* en Saxe de la maniere suivante.

Cette liqueur est acide, elle est chargée de beaucoup de sels, & d'huile empyreumatique; on la fait dessécher dans des chaudières de fer ou de cuivre, & on fait ensuite calciner le résidu. C'est dans cette opération qu'elle s'alcalise, & qu'elle fournit un sel alkali qui est assez blanc.

Par ce procédé, on ne prépare qu'une petite quantité de potasse: on ne le met en usage que pour tirer un meilleur parti du bois que l'on convertit en charbon; souvent même ceux qui font de la potasse par ce procédé, ajoutent aux liqueurs dont nous venons de parler, la cendre même du bois pour les traiter ensemble.

La maniere la plus usitée de préparer la potasse, consiste à faire brûler une grande quantité de bois, & à extraire le sel de la cendre qu'il fournit après sa combustion.

On met ces cendres dans une grande cuve de cuivre; on y ajoute une suffisante quan-

tité d'eau; on fait bouillir ce mélange, afin de dissoudre le sel de la cendre; on laisse reposer la lessive, on la décante dans une autre chaudiere, & on la fait évaporer jusqu'à siccité; le sel qu'on en tire est roux, & c'est ce que l'on nomme *potasse noire*. On fait calciner cette potasse noire dans des fours, en prenant garde de donner un trop grand feu; si on la faisoit entrer en fusion, elle se calcinerait très-imparfaitement, attendu que la matiere phlogistique ne se consumerait point. On retourne de tems en tems avec une pelle de fer les morceaux de potasse, afin qu'ils se calcinent par-tout également.

La matiere huileuse & phlogistique se brûle, & le sel devient parfaitement blanc: les endroits qui ont été fondus sont d'une couleur bleue verdâtre. Lorsqu'on juge que la potasse est suffisamment calcinée, on en tire avec un râteau de fer quelques morceaux que l'on casse pour s'assurer si elle n'a plus de couleur noire dans son intérieur. Enfin, quand elle est dans l'état où on la desire, on la fait tomber devant le fourneau, sur une aire pavée & entourée de briques. Lorsqu'elle est suffisamment refroidie, on l'enferme dans des tonneaux de différentes grandeurs, qui en contiennent depuis cent jusqu'à mille & douze cens livres.

La potasse est mêlée ordinairement de différents sels neutres, & d'une certaine quantité d'alkali marin. Ces sels neutres sont du tartre vitriolé, quelquefois du sel de Glauber, &

beaucoup de sel marin. On trouve certaines potasses qui contiennent fort peu de ces différens sels neutres, mais aussi on en rencontre quelquefois qui en contiennent une si grande quantité, sur-tout de sel marin, qu'il semble y avoir été mis exprès pour augmenter le poids de la potasse.

La plupart des végétaux avec lesquels on fait la potasse contiennent de ces sels; mais néanmoins, il y a lieu de présumer que dans certains pays où le sel marin est à bon marché, on en mêle avec la potasse pour augmenter son poids.

Dans quelques endroits de l'Allemagne, on purifie la potasse en la faisant dissoudre dans l'eau pour la débarrasser de sa terre, & on fait évaporer ensuite la liqueur à siccité. Cela forme de la potasse purifiée, ou plutôt du sel de potasse. C'est ce que les droguistes vendent sous le nom de sel de tartre, parce qu'il leur est envoyé sous ce nom.

Parmi les végétaux qu'on brûle pour préparer la potasse, on évite autant qu'on le peut de brûler des arbres qui contiennent beaucoup de matieres résineuses, comme les pins, les sapins, les mélezes, &c. Ces especes de végétaux fournissent une cendre qui ne contient que très-peu d'alkali.

On emploie plus volontiers le bois d'hêtre & celui d'aune à son défaut.

Cendre gravelée. On trouve dans le commerce une autre matiere saline alkaline de la

même nature que la potasse, & que l'on nomme *Cendre gravelée*.

On prépare la cendre gravelée en faisant brûler des farmens & des lies de vin desséchées, provenant des vinaigriers. On nomme *Gravelle* la lie de vin desséchée.

Lorsque ces matières sont brûlées, on les fait calciner à un degré de chaleur qui est capable de faire fondre le sel, mais qui n'est pas assez fort pour vitrifier la terre des cendres: c'est dans cet état qu'on nomme ce sel *Cendre gravelée*. On la purifie comme la potasse pour s'en servir dans les cas où l'on a besoin qu'elle soit purifiée. Le sel alkali qu'on en tire est pur & exempt de tout mélange de sel neutre.

Soude. La soude est la cendre de plusieurs plantes maritimes qu'on fait brûler en certains pays sur le bord de la mer.

Les plantes qui sont employées pour la préparation de la soude, sont le *hali*, le *varech*, la *roquette*, l'*algue marine*, &c.

On fait sécher ces plantes sur le bord de la mer, & on les fait brûler dans des fosses qu'on pratique exprès pour cet usage.

La grande quantité de plantes que l'on brûle à la fois, forme un feu très-violent; la cendre qui résulte de cette combustion, entre en fusion, & elle ne forme qu'une seule masse, de couleur ardoisée. On casse cette masse par gros morceaux avec des coins & des masses de fer, & on en emplit des balles fai-

tes de nattes de jonc. Ces balles pesent ordinairement depuis 500 jusqu'à 1000 & 1200 livres.

La meilleure soude nous vient d'Alicante en Espagne ; elle ne contient ordinairement que très-peu ou point de sel marin.

Celle qu'on prépare dans la Normandie contient une prodigieuse quantité de sel marin, qui altere la bonté de cette denrée.

On tire de la soude, par la lixivation, un sel alkali, de la même maniere qu'on tire celui de la potasse & de la cendre gravelée. Cela forme ce que l'on nomme *Sel de soude*, qui est de nature alkaline, comme la potasse & la cendre gravelée ; mais ce sel en diffère singulièrement par la propriété qu'il a de se crySTALLISER, de se dessécher à l'air, & de s'y réduire en poussiere, tandis qu'au contraire, les sels que l'on tire de la potasse & de la cendre gravelée attirent puissamment l'humidité de l'air, & se réduisent en liqueur.

Ces différentes especes de sels sont employées dans une infinité d'arts ; ils servent à faire du savon, à dégraisser les laines, à décreuser la soie, &c. ils sont d'une très-grande utilité pour la fusion & la réduction des métaux, & pour une infinité d'autres opérations.

POTELEE, POTET. Voyez JUSQUIAME.

POTENTILLA. °Voyez PENTAPHYLLOIDES.

POTERIUM. Voyez la seconde espece d'ADRAGANTH. PIMPRENELLE.

POTLN, sorte de mets. Voyez PUDDING.