ENCYCLOPÉDIE

ŒCONOMIQUE,

OU

SYSTÊME 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 herbages, 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'entretien, les maladies & les remedes 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 maniere 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 alimens, 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 Etats sur cet art.

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

TOME QUATORZIEME.

YVERDON,

M. DCC. LXXI.

E·BIBL·CANC·IMP·COM·NIC·DE·ROMANZOFF

ENCYCLOPÉDIE
ŒCONOMIQUE.

S A L

SALADE ; (*Cuiſ.*) C'eſt un mêlange de différentes plantes potageres, qu'on mange ordinairement crues ; on les aſſaiſonne avec du ſel, du poivre, du vinaigre & de l'huile. Ainſi on mêle des laitues pommées, ou non pommées, avec des fournitures ; par exemple de baume, d'eſtragon, de cerfeuil, de pimprenelle, de pourpier, &c. Il y a des ſalades cuites, comme celles qu'on fait avec des betteraves ; il y en a de confites dans du ſel & du vinaigre, telles que celles qu'on fait avec de petits concombres, autrement dits cornichons ; des capucines, des câpres, des cotons de pourpier, &c. Conſultez HERBE. RÉGIME *de vivre en vinaigre.* ACHE. ANCHOIS. *Grande* BARDANE. MENTHE. CRESSON. BROCOLIS, &c.

Salade d'Amandes. Mondez des amandes

douces, coupez-les par morceaux, dreſſez les ſur une aſſiete, & mettez-y de la graine de moutarde : ſervez cette ſalade avec des pepins de grenade & du ſucre.

Salade d'Anchois. Lavez bien les anchois dans du vin, ôtez les arêtes ; coupez les poiſſons en deux, dreſſez-les ſur une aſſiette, & garniſſez-les de perſil haché & de ciboulette. Garniſſez le dehors de l'aſſiette avec des betteraves cuites, & des câpres ; mettez dans un plat de l'huile d'olives, du poivre blanc, un jus de citron ou du vinaigre ; remuez bien le tout enſemble, & mettez-le ſur les anchois quand vous voudrez les ſervir.

Autre ſalade d'anchois. Elle s'apprête comme la précédente ; ſinon que l'on fait des rôties de pain, de la longueur & largeur d'un doigt, ſur leſquelles on dreſſe les anchois.

Salade de Bette raves, de Citrouille, d'Ecreviſſes, d'oignons. Voyez ces mots.

Salade de Bigarades. Voyez au mot *Salade de citrons doux.*

Salade de Brocolis. Pelez les brocolis, faites-les cuire avec de l'eau & du ſel, faites-les égoutter, dreſſez-les comme des aſperges, & les ſervez à l'huile & au poivre blanc.

Salade de Capres. Prenez des câpres marinées au vinaigre, ôtez en les queues, dreſſez-les ſur une aſſiette, garniſſez la de betteraves, & ſervez cette ſalade à l'huile, ſans vinaigre.

Salade de Câpres au ſucre. Prenez des câpres vinaigrées, ôtez les queues comme ci-deſſus,

dreſſez-les ſur une aſſiette, garniſſez-la de citron coupé par tranches, & de pepins de grenade, & ſervez avec du ſucre & de l'eau de fleurs d'orange.

Salade de Céleri. Lavez bien le céleri, fendez les cotons en quatre, ou les laiſſez entiers; tenez-les dans l'eau fraîche, & ſervez avec une remoulade, ou avec de l'huile & du vinaigre.

Salade de Céleri cuit, avec la racine. Coupez les cotons de la longueur d'un doigt, ratiſſez-les, faites-les cuire avec de l'eau & un peu de ſel, laiſſez les égoutter; arrangez les ſur une aſſiette bien proprement, & les garniſſez de tranches de citron & de pepins de grenade.

Salade crue de Chicorée ſauvage verte. Coupez-en les feuilles par morceaux ſi elles ſont grandes; lavez-les dans trois ou quatre eaux; ne les laiſſez pas tremper; ſécouez-les, dreſſez les ſur une aſſiette, que vous garnirez, ſi vous le voulez, de tranches de citrons & de pepins de grenade; & les ſervez avec du ſucre, du vinaigre, & un peu de fleur d'orange; ou ſimplement avec de l'huile, du vinaigre, du ſel & du poivre.

Salade de Chicorée ſauvage blanche. Prenez ſes feuilles bien blanches, ſans les couper, faites-les un peu tremper, & dreſſez les enſuite. Cette ſalade ſe ſert, ou comme celle de chicorée verte ſauvage, ou ſimplement à l'huile & au vinaigre.

Salade de Chicorée cuite. Nettoyez bien la

chicorée, n'ôtez point la racine ; faites-la bouillir dans de l'eau avec un peu de ſel : étant cuite, tirez-la, laiſſez-la bien égoutter ſur une ſerviette blanche, ôtez les racines & coupez la chicorée par bandes. Enſuite dreſſez-la ſur une aſſiette ; garniſſez-la de betteraves, de câpres, ou de citrons par tranches ; puis mettez-y de l'huile, du vinaigre, du ſel, & du ſucre ſi vous en voulez.

Salade de Citrons. Pelez les, coupez-les par tranches, mettez-les tremper dans de l'eau, laiſſez-les égoutter, dreſſez-les ſur une aſſiette, garniſſez-la de pepins de grenade, & ſervez avec du ſucre.

Salade de Citrons doux, Oranges & Bigarades. Otez toute l'écorce, prenez le dedans, ôtez les pepins & les jettez ; dreſſez la chair juteuſe coupée par tranches, ſur une aſſiette ; garniſſez-la d'écorce de citrons confits, & de pepins de grenade : ſervez cette ſalade avec du ſucre.

Salade d'Ecorce de Citrons confits. Rapez de l'écorce de citron confit, dreſſez-la ſur une aſſiette, par petits rochers, garniſſez-la de tranches d'écorce de citrons confits, & de pepins de grenade, puis ſervez avec du ſucre & de l'eau de fleur d'orange.

Salade de Concombres. 1. Pelez des concombres cruds, coupez-les par tranches, ſaupoudrez y du gros ſel, & les remuez de tems en tems entre deux plats, que vous inclinerez enſuite, juſqu'à ce que toute la liqueur aqueuſe en ſoit écoulée : aſſaiſonnez enſuite

les concombres avec du vinaigre, de l'huile & du poivre.

2. Ayant pelé & coupé les concombres par tranches, on les laiſſe pendant une nuit entre deux plats; le lendemain on les preſſe pour en faire ſortir l'eau; & quand on veut les manger, on y met de l'huile, du vinaigre, du poivre, du ſel, & un peu de fines herbes hachées menu.

Salade de Cornichons confits. Coupez les par tranches, dreſſez-les ſur une aſſiette, garniſſez-la de bette-raves, paſſe-pierre, & corne de cerf.

Salade de Creſſon. Epluchez bien le creſſon, dreſſez-le ſur une aſſiette, garniſſez-le de bette-raves, & le ſervez avec du ſel, & plus de vinaigre que d'huile.

Salade de Grenade. Mondez les pepins de la grenade, dreſſez-les ſur une aſſiette, garniſſez-la de citron coupé par tranches, & de piſtaches entieres. Cette ſalade ſe ſert avec du ſucre.

Salade de Laitues. 1. Lavez & épluchez bien les petites laitues, dreſſez-les enſuite ſur une aſſiette, & garniſſez-la de tranches de citron, de pepins de grenade, & de violettes.

2. Voyez LAITUE.

3. Coupez les groſſes laitues par quartiers, lavez-les bien, ſecouez-les, coupez les bouts des feuilles, dreſſez-les ſur une aſſiette, garniſſez le milieu de pourpier & autres bonnes herbes, entourez-les de fleurs ſi vous le ſouhaitez. Ces ſalades peuvent ſe ſervir au ſucre.

Salade d'Olives. Mettez vos olives ſur une aſſiette creuſe, & qu'elles trempent toujours dans de l'eau; vous pouvez garnir le bord de l'aſſiette avec des tranches de citron & des pepins de grenade.

Salade de Perſil de Macédoine. Prenez ce perſil bien blanc, coupez les cotons de la longueur d'un doigt, proche des feuilles; fendez chaque coton en quatre ou cinq, mettez-les dans de l'eau fraîche, ſecouez-les, mettez-les ſur une aſſiette, & la garniſſez de citron coupé par tranches, & de pepins de grenade.

Salade de Perſil de Macédoine cuit. Faites comme pour celle de *Céleri cuit.*

Salade de racines du Perſil de Macédoine. Otez la peau des racines, prenez les cœurs, coupez les en quatre, & les mettez dans de l'eau fraîche; faites-les égoutter, puis les dreſſez ſur une aſſiette, & ſervez-les avec du ſel & du poivre blanc.

Salade de Piſtaches. Mondez les piſtaches, mettez-les dans de l'eau fraîche, faites les ſécher, coupez-les par morceaux, mettez-les ſur une aſſiette & les garniſſez de citron & de pepins de grenade; ſervez cette ſalade avec du ſucre & de l'eau de fleurs d'orange.

Salade de Raiponces. Ratiſſez la racine, dreſſez-la ſur une aſſiette, garniſſez-la de petites laitues & de tripe-madame.

Les raiponces ſe mangent encore avec les mâches.

Salade de Santé. Prenez au printems toutes ſortes de bonnes herbes; jeunes pouſſes de

roſier, de fenouil, & de violettes, & mêlez bien le tout. Cette ſalade peut ſe ſervir avec du ſucre, ſi on l'aime; ou ſimplement à l'huile & au vinaigre, avec du poivre & du ſel.

Salade de Violette. Mondez la violette, dreſſez-la ſur une aſſiette, garniſſez les bords de tranches de citron & de pepins de grenade: ſervez cette ſalade au ſucre.

On peut faire beaucoup d'autres ſalades, & les garnir ſelon ſa volonté; mais il faut toujours les bien éplucher. Elles auront plus de goût, ſi on peut ſe diſpenſer de les laver.

SALAISON (*Oec. dom.*); ce terme ſe dit des choſes propres à manger, qui ſe ſalent avec du ſel pour les conſerver. Faire la ſalaiſon des harengs, des morues, des ſardines, des anchois; faire la ſalaiſon des beurres, des chairs de bœuf, de cochon, &c. Voyez SALER.

Ce mot ſignifie auſſi la ſaiſon où l'on a coutume de ſaler, comme quand on dit: *On débite bien du ſel au tems de la ſalaiſon des harengs, des morues, des cochons*, &c. L'action même de ſaler ne s'appelle pas *Salaiſon*, mais *Salage*, qui déſigne auſſi la quantité du ſel qui s'y conſomme. Par exemple on dit: *Il faut tant de minots de ſel pour le ſalage d'un cochon.*

SALANDRES; (*Mar.*) c'eſt la même maladie que la Malandre, qui eſt placée au pli du genou, & la Salandre au pli du jarret. Voyez MALANDRE. Si elle eſt traverſale, on les appelle *Rapes.*

SALÉ ; (*Oec. dom.*) c'eſt ce qui a du ſel ; de la viande ou du poiſſon qui a trempé quelque tems dans la ſaumure. Voyez SALER. On appelle *Petit Salé*, les piéces de devant d'un jeune pourceau, qu'on met au-deſſus du ſaloir pour les manger les premieres, & avant qu'elles ayent pris trop de ſel : elles ſont entrelardées de chair & de graiſſe.

SALER ; *Oec. dom.*) mettre certaine quantité de ſel avec de la viande, du poiſſon, &c. que l'on veut conſerver. Voyez SALAISON. SALÉ. BEURRE. OYE. CRETES *de Volailles*. COCHON. BOEUF. SEL.

SALIERES ; (*Man.*) nom qu'on donne à certains creux placés au deſſus des ſourcils, & les ſourcils ſont directement au-deſſous des ſalieres & au-deſſus des yeux des chevaux.

La ſeule belle qualité que doivent avoir les ſalieres, c'eſt d'être pleines, non creuſes, & même un peu élevées ; lorſqu'elles ſont enfoncées & creuſes, c'eſt le défaut des vieux chevaux, ou ſi le cheval eſt jeune, c'eſt un ſigne qu'il vient d'un vieux étalon ; mais dans le fond, cette petite défectuoſité n'influe point ſur la bonté du cheval.

SALINE ; (*Cuiſ.*) viande ou poiſſon qu'on a ſalé pour les conſerver.

SALLE *de jardin* ; c'eſt un grand eſpace de figure réguliere, bordé de treillage, ou au moins de charmille, & garni d'arbres de haute-tige, ce qui forme un boſquet agréable. Outre la belle décoration qui en réſulte, on peut s'en ſervir à donner des feſtins, ou à

tenir le bal dans la belle saiſon. Telle eſt la ſalle du bal du petit parc de Verſailles, qui eſt entourée d'un amphithéâtre avec des ſiéges de gazon, & un eſpace oval au milieu, pour pouvoir y danſer la nuit à la lumiere des flambeaux.

SALLE *d'eau*, eſpece de fontaine plus baſſe que le rez-de-chauſſée, où l'on deſcend par quelques degrés, & qui eſt pavée de compartimens de marbre avec divers jets d'eau, & entourée d'une baluſtrade, comme la ſalle d'eau de la vigne du Pape Jules à Rome.

SALMERIN ; (*Pêche.*) poiſſon du genre des ſaumons. Il ſe plait aux lieux froids & pierreux, dans les rivieres & dans les lacs. Sa chair eſt délicate, & d'un très-bon goût ; il ſe corrompt aiſément, quand il n'eſt pas ſalé.

SALMI ; (*Cuiſ.*) eſpece de ragoût qu'on fait avec des viandes recuites & rôties à la broche, auquel on fait une ſauce après les avoir dépecées. On fait du ſalmi de beccaſſes, de dindons, & autres volailles. Voyez ces mots.

SALOIR. Conſultez l'article COCHON.

SALON *de Treillage* ; eſpece de grand cabinet rond ou à pans, fait de treillage de fer & de bois, & couvert de verdure dans un jardin.

SALOP, SALEP, ou SALAB. Les Turcs, les Perſans, & les Indiens, nomment ainſi une eſpece d'orchis, dont les bulbes ſéchées, réduites en poudre, & délayées dans de l'eau

ou du lait, où l'on ajoûte du ſucre & de légers parfums, ſi on le juge à propos, font une nourriture mucilagineuſe & légere, qui convient à preſque tous les tempéramens. Ici l'on n'en fait uſage que comme d'un médicament alimenteux, propre à adoucir la lymphe, à ſoulager les phthiſiques, &c.

La préparation des bulbes du Salop, ainſi que de celles des autres orchis, conſiſte à leur faire ſubir une légere ébullition dans de l'eau, enſuite les dépouiller de la membrane qui leur ſert d'enveloppe, puis les expoſer au ſoleil, & les enfiler pour qu'elles achevent de ſe ſécher parfaitement.

SALPETRE, ou NITRE. Nous appellons *Salpêtre* un ſel parfaitement neutre, qui ne fait d'efferveſcence ni avec les alkalis, ni avec les acides, qui réſiſte à la plus violente action du feu, ſans ſe diſſiper en l'air, & qui produit une grande & violente flamme dès qu'on le jette ſur du charbon.

Le ſalpêtre eſt un ſel moyen compoſé d'un acide & d'une ſubſtance terreſtre, ſaline, alkaline, phlogiſtique; il eſt blanc, cryſtalin, fixe. Le ſel ordinaire contient beaucoup d'alkali, mais il renferme en même-tems d'autres parties qui ne conviennent point au nitre.

On a obſervé que les brouillards favoriſent beaucoup la formation du ſalpêtre.

On tire beaucoup de ſalpêtre des terres & démolitions de vieux bâtimens. On en trouve auſſi dans les caves, les écuries, & dans pluſieurs autres lieux humides. Il provient en-

core quelquefois de l'urine des animaux, qui tombe ſur des pierres ou dans des terres; quelques-uns même ont cru que tout le ſalpêtre venoit de là; mais nous voyons tous les jours qu'on en retire des lieux où il n'y a eu aucune urine. En tems ſec, on trouve dans les pays chauds, du ſalpêtre naturel attaché contre des murailles & des rochers, en petits cryſtaux ou duvets cryſtalins; on le ſépare en houſſant doucement ces lieux avec des ballets; d'où vient à ce ſalpêtre le nom de *Salpêtre de houſſage*. Ce ſalpêtre prend très-facilement feu ſur les charbons ardens. Voy. APHRONITRE. Les vieilles murailles de plâtre, de chaux, de pierre tendre, ſont fort ſuſceptibles de nitre.

De la plantation du Salpêtre. On ſe procure communément des terres nitreuſes par divers moyens très-incommodes aux peuples & aux Souverains; mais on peut par l'art en hâter la formation, y ayant diverſes matieres propres à cela.

1. Tout ce qui ſe corrompt & qui ſe putréfie.

2. Tout ce qui appartient au regne animal ſurpaſſe tous les autres moyens.

3. Les excrémens & les urines. Ainſi les ſalpétrieres ſeroient utilement établies dans les lieux où les terres n'ont pas beſoin de fumier.

4. Les végétaux, les tiges des plantes, les feuilles, &c. les écorces, le tan, &c. les fruits, les racines, &c.

5. Toutes les ſubſtances qui contiennent des parties ſulphureuſes, vitrioliques, ſalines, alkalines, &c. comme le mâchefer ou ſcories de fer; les petits éclats de fer qu'on amaſſe dans les forges, la chaux, le ſoufre, le vitriol, l'alun, le ſel, &c.

6. Le ſel marin ſurpaſſe tous les autres ſels pour la formation du ſalpêtre, étant produit par la putréfaction d'animaux & de végétaux diſſous dans la mer.

7. Les cendres ſont de même très-propres à la nitrification, mais ne contenant point de parties ſulphureuſes & phlogiſtiques comme les matieres putréfiées manquent d'alkali, c'eſt du mêlange de ces diverſes ſubſtances que dépend la bonté & la quantité du nitre ou ſalpêtre.

8. Tout ce que fournit la vigne, le vin, le marc, les lies, le tartre. Les Artificiers ſavent que le vinaigre donne au nitre une qualité ſupérieure, & augmente conſidérablement ſa propriété inflammable.

9. Enfin il y a des terres plus propres les unes que les autres à former le ſalpêtre; ce ſont 1°. les débris, ou décombres des vieux bâtimens; 2°. les terres les plus fertiles; 3°. le ſable ou le gravier n'y ſont pas propres, ils ne ſont pas ſuſceptibles de fermentation.

Diverſes méthodes pour la formation du ſalpêtre. 1. Glauber propoſe des voûtes de bois, d'autres indiquent des voûtes de pierre de taille; ces deux moyens ſont longs & diſpendieux. Les voûtes de briques ſeroient beau-

coup meilleures. Pour former ces briques des ſalpêtriéres, on prend douze parties de terre de potier, quatre de chaux vive, & deux de ſel, & du fumier de pigeon ou de volaille, de brebis, ou de chevre; on pêtrit bien le tout avec de la paille hâchée. En place d'eau on ſe ſert d'égoût de fumier ou d'urine: on ne donne à ces briques qu'une demi-cuiſſon. La voûte formée avec ces briques, eſt liée avec un corroi ſemblable. Elle a quinze à vingt pieds de large, & de huit à dix pieds de haut: la longueur eſt arbitraire de cent cinquante pieds & plus. On les tourne du Nord au Sud, avec une ouverture aux deux extrêmités. Le comble eſt une terraſſe qu'on couvre d'une terre préparée de maniere à ſervir de matrice au nitre par le mêlange des ſubſtances indiquées ci-deſſus. Cette terraſſe ſera couverte d'un toit de paille qui empêchera que la terre ne ſoit lavée par les pluyes, & qui dans ſon tems, pourra ſervir à la formation de nouvelles briques. On ménagera une pente, afin de pouvoir arriver ſur la terraſſe avec la bérouette pour y tranſporter & retirer les matieres commodément. Lorſque la voûte menacera ruine, le Salpêtrier l'exploitera ſuivant l'art, auſſi-bien que les terres de la terraſſe. Si l'on veut diminuer la doſe du ſel, ou y ſubſtituera des cendres, des lies, du tartre, du mâchefer & du ſang.

2. En Pruſſe, on ſe ſert de murailles de terre: pour les conſtruire on prend cinq meſures de bonne terre pour une meſure de cen-