



# ENCYCLOPÉDIE ÉCONOMIQUE,

OU

## 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 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 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 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 SEIZIEME.



YVERDON,

---

M, DCC, LXXI.





# ENCYCLOPÉDIE ÆCONOMIQUE.

---

## V E R

**V**ER. Voyez VERS.

VER DE BLED. Ver de hanneton. Ver de Meunier. Espece de ver blanc qui se change en hanneton. Voyez VERS.

VERATRUM. Voyez ELLEBORE BLANC; ELLEBORE NOIR.

VERBASCULUM. Voyez PRIMEVERE; AUBIFOIN.

VERBASCUM. Voyez BOUILLON BLANC; BOUILLON NOIR.

VERBENA & VERBENACA. Voyez VERVEINE.

VERCOQUIN. Petit ver qui ronge le bourgeon de la vigne, on l'appelle aussi *liset*. *Volucra* en latin, ou *Convolvulus*.

VERCOQUIN. On appelle aussi de ce nom une espece de ver qui s'engendre dans la tête de certains animaux commodes moutons, & qui

après leur avoir causé de fortes agitations les fait mourir.

**VERD.** Sorte de couleur. Voyez **TEINTURE**; **COULEUR**; **PAILLE**; **MÉDAILLE**. Les plantes qui servent à teindre en verd, sont la Belladone ou Belledame, le bois verd, la Bourdaine, la Buglosse, la coquelourde, ou pu-satille, la Droue, la Jacobée, l'Iris ou Flam-be, la mélisse ou citronelle, le Nerprun, le roseau des marais, le tresse des prez. Il n'y a point dans la nature d'ingrédient seul, dont on puisse teindre en verd. Les couleurs d'olive depuis les brunes jusqu'aux plus claires, ne sont que du verd rabattu avec de la racine de bois jaune, ou de la fuye de cheminée. Tout verd est premièrement teint en bleu, puis rabattu avec bois de Campèche & verdet, & ensuite gaudé.

*Maniere de faire du verd, pour écrire & pour peindre.* Prenez du verdet, détrempez-le seul dans du vinaigre, passez-le par un linge, broyez-le très-bien sur le porphyre, avec de l'eau claire, mettez-y, en le broyant, un peu de miel, & laissez-le bien sécher; puis vous le broyerez encore très-bien avec de l'eau gommée; & ce verd sera fait. Voyez **ENCRE verte**; **COULEUR**.

*Très-beau verd.* Prenez verd-de-gris bien pilé, deux livres, limaille fine de cuivre, demi-livre. Mettez le tout bien mêlé ensemble dans de fort vinaigre, où vous aurez fait dissoudre alun de roche, sel gemme & sel ammoniac, un peu de chacun. Ensuite mettez la matiere en digestion, pendant quinze jours,

dans du fumier de cheval. Changez tous les jours le vinaigre, & remuez à chaque fois la matiere avec le bout d'un bâton, ou d'une spatule qui soit de bois ou de cuivre; vous aurez à la fin un très-beau verd.

*Verd d'Iris*, pour peindre. 1. Prenez une bonne quantité de feuilles ou pétales, des fleurs de l'espece d'Iris connue des Botanistes sous le nom d'*Iris hortensis latifolia*, fraîchement cueillies; séparez-en le jaune & le verd, & n'en retenez que le violet, que vous pilez avec de l'alun de roche en poudre très-fine; ou bien vous y mêlerez en pilant, de l'alun dissous dans de l'eau tiède, ce qui vaut beaucoup mieux. Si l'on veut un verd d'une teinte différente, on saupoudre le tout d'un peu de chaux vive, & on donne encore quelques coups de pilon avant d'exprimer le jus.

2. Prenez des fleurs d'Iris; séparez-en le dessus, qui est satiné, & n'en gardez que cela. Otez-en même toute la nervure. Pilez dans un mortier ce que vous aurez choisi. Lorsqu'il sera bien pilé, jetez-y un peu d'eau, environ trois ou quatre cuillerées, plus ou moins, selon la quantité des fleurs. Il faut que vous ayez fait fondre dans cette eau un peu d'alun & de gomme arabique, mais fort peu. Ensuite broyez bien le tout ensemble, puis le passez dans un linge de toile forte, & mettez ce jus dans des coquilles. Vous le ferez sécher à l'air, non au soleil.

3. Après que vous aurez mondé les fleurs, que vous les aurez pilées, & que vous y aurez

mis un peu d'eau d'alun, comme l'on vſent de dire, jettez-y un peu de chaux vive en poudre. Cette chaux a la propriété de lui faire changer de couleur, & de le purifier. Ensuite il faut exprimer le fuc dans des coquilles.

4. Pilez les fleurs d'Iris dans un mortier, exprimez en le jus dans des coquilles; & fermez sur ce jus qui est dans chacune un peu d'alun en poudre, aux unes plus qu'aux autres, pour faire différens verds.

5. Pilez de l'alun, & concassez de la graine d'Avignon, mêlez-les ensemble avec de l'eau; & faites bouillir le tout sur le feu ou sur les cendres chaudes, jusqu'à ce que l'eau soit bien jaune. Puis pilez les fleurs d'Iris dans un mortier, & versez un peu de cette eau jaune, selon que vous voudrez rendre le verd clair ou brun. Ensuite exprimez le fuc avec une étamine qui soit faite de poil de chevre, car le linge en prendroit toute la couleur; & versez ce fuc dans de grandes coquilles, qu'il faut ensuite exposer au grand soleil, car ce verd se moisit à l'ombre & devient trop gluant.

6. Prenez des pétales d'Iris, hachez-les par petits morceaux, & les mettez dans un vaisseau de verre ou de fayance, ou encore mieux dans une boîte de cuivre, avec de la poudre d'alun & de chaux vive. Laissez fermenter le tout ensemble pendant dix ou douze jours. Puis exprimez-le dans des coquilles. Le verd est plus vif & plus brun, quand on pile simplement les pétales, & qu'on les exprime tout de suite sans les laisser pourrir, après y avoir semé de la poudre d'alun.

*Maniere de faire du verd pour peindre avec de la fleur de violette, ou avec celle de pensée.* Le verd de violette de Mars se fait de même que celui d'Iris. Mais il faut une plus grande quantité de ces fleurs, & le verd est plus obscur que celui d'Iris. Au lieu de chaux, on peut mettre de la graine d'Avignon concassée avec de l'alun, elle est meilleure que la chaux pour changer le bleu en verd.

On peut faire aussi du verd avec des fleurs de pensées, de la même façon.

*SAUCE verte.* ( *Cuis.* ) Est celle qu'on fait à Pâques, d'herbes pilées & sur-tout avec de l'oseille & du bled verd.

**VERD - DE - GRIS;** ou *Verdet.* C'est une rouille de cuivre, ou une espece de calcination superficielle, qui se fait lorsque ce métal est humecté de substances capables de le corroder. Consultez ce que nous en avons dit dans l'article **CUIVRE.**

On peut définir le verd - de - gris artificiel, un sel métallique formé par l'union des parties de cuivre avec l'acide du vin joint à la partie inflammable de cette liqueur, & à beaucoup d'eau.

Il y a deux sortes de verdet artificiel; l'un est dit *vulgaire* ou *commun*, c'est celui dont nous nous servons ordinairement, l'autre est nommé *Scolecie*, à cause de la ressemblance qu'il a avec des vermissaux.

Le Verdets commun se fait en suspendant, durant quelque tems, des lames ou platines de cuivre sur la vapeur du vinaigre, contenu

dans un vaisseau fait exprès , ou en laissant tremper plusieurs jours ces platines , dans du vin qui commence à s'aigrir ; après quoi il faut avoir soin de ramasser le verd-de-gris formé sur ces lamines.

On fait encore le verdet en Languedoc & en Provence en stratifiant les lames de cuivre avec des rasses de raisin. Ces plaques ayant demeuré en macération jusqu'à ce qu'elles soient en partie converties en une rouillure verte , on la racle avec des couteaux , & on en forme des pains. Après quoi on stratifie encore le reste du cuivre avec des rasses , & dans cet état il se consume & acheve de se réduire jusqu'à certain point en verdet. Plus le raisin abonde en tartre & en esprits fermentatifs , plus son marc est propre à faire le Verdet. C'est pourquoi l'on y réussit si bien en Provence & en Languedoc. Au reste , c'est une question de savoir , si la chaleur du climat des Provinces Méridionales de France , n'influe pas pour beaucoup dans la préparation du Verdet , en aidant l'acide végétal à pénétrer le cuivre & à le corroder ; peut-être même cette chaleur est-elle la seule cause pour laquelle le Verdet se prépare mieux dans ces Provinces que par-tout ailleurs. Peut-être aussi ne faudroit-il que le bien vouloir , pour préparer le Verdet dans tous les pays de vignobles aussi parfaitement qu'on le fait à Montpellier.

Le cuivre qu'on emploie à faire du Verdet , doit être le moins aigre & le plus ductile qui se puisse. Après avoir coupé des plaques de

cuivre, en lames de différentes formes, on bat chacune de ces lames séparément sur une enclume, pour corriger les inégalités que les cisfeaux peuvent avoir laissées sur les bords, & afin que les surfaces étant bien unies, la dissolution se fasse plus uniformément, & que l'on ait plus de facilité à les racler pour détacher le verd-de-gris. Il est utile de tenir ensuite ces lames ensevelies pendant trois ou quatre jours dans du verd-de-gris.

Le vaisseau dont on se sert pour faire le verd-de-gris, est une espèce d'urne, faite de glaise grise cuite au même degré que les poteries qui servent aux usages de la cuisine. Comme elle n'est pas vernissée, elle demeure fort poreuse, en sorte qu'elle laisse échapper le vin que l'on y met; on prévient cet inconvénient en faisant bien tremper ce vaisseau, pendant une huitaine de jours, dans du vin, ou encore mieux dans de la Vinaigre, c'est-à-dire du vin qui ait déjà servi à la préparation du Verdet. L'urine en étant pénétrée, on la lave avec la même liqueur pour enlever quelques parties tartareuses qui peuvent s'être attachées aux parois. L'expérience a appris que, plus ces vases ont servi, plus ils sont propres à cette préparation; mais après certain tems on a soin de les bien écurer avec du sable & de la vinaigre, pour emporter les parties grasses & mucilagineuses que les opérations répétées font déposer contre les parois.

Le vernis commun des Potiers, dont on a

quelquefois enduit l'intérieur des urnes, occasionné une diminution dans la quantité de verd-de-gris, & elles s'engraissèrent plus aisément, l'acide de la vinaisse ayant la propriété de dissoudre ce vernis.

Tous les vins ne sont pas également propres à faire le Verdet. On rebute ceux qui sont verds, aigres, moisis, ou trop doux. Il n'est pas nécessaire que les vins aient une belle couleur; on demande seulement qu'ils aient du feu. Aussi les essaye-t-on en les brûlant; celui qui brûle le mieux est toujours préféré, & on rejette celui qui ne brûle pas. La couleur du vin n'influe pas sur le succès de l'opération. M. Montet le prouve, parce que le procédé réussit quand on se sert de vin muscat. Il ajoute que le verd-de-gris seroit même plus beau & plus abondant, s'il étoit possible de n'employer que cette espèce de vin, comme on l'a souvent éprouvé.

Ce n'est pas avec le marc de raisin, qu'on stratifie le cuivre; comme plusieurs Auteurs l'ont dit, on y emploie seulement les rafles, la partie ligneuse à laquelle tiennent les grains de raisin. En Languedoc, où l'usage est d'égrainer le raisin avant de l'écraser, on ramasse les rafles lorsqu'on vendange. Ailleurs on les sépare du marc, c'est-à-dire de la peau & des pepins épuisés de suc.

Ces rafles ont besoin de quelques préparations avant de servir au Verdet. On commence par les faire bien sécher au soleil, ayant soin de les y remuer de tems à autre, & pre-

Il faut garder qu'il ne pleuve dessus. Sans cela, l'eau surabondante contenue dans les rafles, y exciteroit une fermentation; on les verroit bientôt noircir, elles deviendroient peu propres à faire aigrir le vin, & il faudroit absolument les rejeter. Lorsque les rafles sont parfaitement sèches, on les serre au haut de la maison. Il est important que ce ne soit pas un endroit où il y ait de l'huile; encore moins conviendrait-il de les envelopper de draps imbibés d'huile; dans ces cas les rafles s'engraissent, & ne peuvent plus servir au procédé du Verdet. Par la même raison, l'on doit ne pas employer à ce procédé les vaisseaux de terre qui ont contenu quelque corps gras ou huileux.

Une autre préparation des rafles consiste à les raffasier de la partie acide & spiritueuse du vin; ce qui s'exécute dans une cave. Pour cela on fait tremper pendant huit jours dans de la vinaigre ou dans du vin, une certaine quantité de rafles bien séchées au soleil. Cette macération, double presque leur poids. M. Montet observe que si on y employoit du vinaigre, il se formeroit un verdet si âcre, qu'on auroit de la peine à le séparer des lames. D'ailleurs, l'âcreté est un vice pour le Verdet, qui doit être onctueux. Quand les rafles sont bien pénétrées de la liqueur, on les laisse égoutter un moment sur une corbeille. Ensuite, en les mêlant bien, on en forme des pelotons, qu'on met dans le vase de terre. Chaque peloton contient environ deux livres de rafles sèches,

qui, imbibées de vinaffe, pefent à-peu-près quatre livres. On y verfe du vin, la valeur de quatre pintes de Paris. On retourne bien les rafles, pour qu'elles s'hument; on met enfuite fur le vafe un couvercle épais d'un pouce, fabriqué avec des ronces & de la paille de feigle, & autour duquel eft un rebord, afin qu'il ferme exactement le vaiffeau. Au bout de deux jours, on remue encore les rafles. Après quoi l'on examine de tems en tems les progrès de la fermentation acide; & fi on trouve que les rafles s'échauffent trop, on fe contente de les remuer, fans diminuer la fermentation. L'on reconnoît qu'elle eft au degré convenable, quand le vin devient louche, & que les rafles exhalent une odeur forte & pénétrante qui approche beaucoup de celle de l'éther. Un autre indice eft une efpece de rofée, qui ne recouvre que les rafles placées vers le milieu de la couche fupérieure, & qu'on n'apperçoit pas fur les autres rafles de la même couche, qui font autour des parois. Il faut faifir cet instant pour ranger les lames de cuivre; car l'efprit acide le plus pénétrant & le plus volatil, qui eft le principal agent de la diffolution de ce métal, ne tarde pas à fe diffiper. On peut encore s'affûrer du degré de fermentation, en mettant fur les rafles une plaque de cuivre chauffée; elle doit être auffi-tôt attaquée par l'acide du vin, & dans l'efpace de fix heures avoir pris une couleur de verd d'émeraude.

Quand on a reconnu le degré requis, on rejette le vin, qui eft devenu vinaffe, c'eft à

dire foible vinaigre. On laiffe égoutter un moment les rafles fur une corbeille en les mêlant bien. Puis on les stratifie dans le vase, avec les lames de cuivre qu'on a fait chauffer, observant que la premiere & la derniere couche soient de rafles. Ensuite on ferme le vaisseau avec le même couvercle. On laiffe le tout en cet état, pendant trois ou quatre jours, & quelquefois davantage; mais on le visite de tems en tems, pour reconnoître le moment de retirer les lames. Ce moment est lorsqu'on apperçoit des grains blancs, ou crySTALLIFICATIONS de diverses formes sur les lames qui ont verdi. Si on laiffe les lames plus longtems dans le vase, toute la partie verte s'en détache, & se dépose sur les rafles, enforte qu'il est difficile & dispendieux de l'en séparer. En retirant les lames, on en met un certain nombre ensemble, de plat les unes sur les autres, & on les range ainsi sur un de leurs côtés à un coin de la cave, où on les laiffe sécher pendant trois ou quatre jours. Après quoi on trempe par le côté leur extrémité seule dans de la vinaigre, du vin, ou de l'eau, on les tient suspendues pour qu'elles s'égouttent, puis on les range comme auparavant, afin qu'elles se séchent; & on réitere trois fois cette manœuvre.

Pendant tout ce tems la matiere dissoute se gonfle, s'étend, & forme une espece de mousse unie, verte, qu'on racle soigneusement avec un couteau émouffé.

Pour transporter dans le commerce ce Ver-

det ou verd - de - gris , on le pâtrit dans de grandes auges avec de la vinaffe, puis on le met dans des sacs de peau blanche , qu'on tient exposés à l'air pour que la pâte se sèche ; elle s'y durcit au point de ne former qu'une masse. Le bon verd - de - gris doit alors avoir une couleur terne ; celui dont la couleur est claire , & qui a un beau coup d'œil , a été pâtri avec de l'eau.

Le Verdet ne peut bien être réduit en cuivre , que par le secours du flux noir , ou d'une autre matiere qui restitue le phlogistique dont le métal a été privé par la dissolution. Après avoir distillé le Verdet au feu de sable , ce qui reste dans la cornue après la sortie de l'esprit acide , a perdu  $\frac{20}{32}$  de son poids , & est gris ; étant mis dans un creuset bien couvert , avec égal poids de flux noir , & calciné pendant une heure , il donne  $\frac{10}{32}$  de cuivre parfait.

Le Verdet appellé *Scolecie* est de deux sortes , le naturel & l'artificiel. Le naturel se forme sur la piece qui contient l'airain , de laquelle on a soin de le séparer. L'artificiel se fait ainsi ; pendant la Canicule , on met du vinaigre blanc avec un peu d'alun & de sel ou de nitre dans un mortier d'airain , le pilon doit être de la même matiere , & on broie le tout au soleil pendant fort long - tems , jusqu'à ce que le vinaigre s'épaississe & acquiere une couleur verte ; pour lors on le laisse sécher , & il prend la figure de vermisseaux.

Le verd - de - gris entre dans la composition de divers remedes corrosifs. Il sert aussi aux