

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 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.

T O M E S E C O N D .

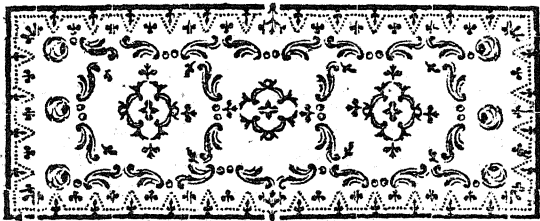


Y V E R D O N ,

M. D C C. L X X.



RECEIVED
JAN 10 1964
U.S. DEPT. OF JUSTICE



ENCYCLOPÉDIE ÆCONOMIQUE.

A N

AN ou ANNÉE. L'année est de deux fortes, la solaire, & la lunaire. L'année *solaire* est de trois cens soixante-cinq jours, cinq heures & environ quarante-neuf minutes. C'est le tems que le soleil emploie à parcourir l'écliptique par son mouvement propre ; c'est-à-dire, à passer chaque jour par un des points obliques de l'écliptique. L'année *lunaire* est le tems que la lune emploie à revenir à un même point du Zodiaque. Elle est de trois cens cinquante-quatre jours, huit heures ; & par conséquent plus courte que la solaire de onze jours. Ces onze jours de différence font, en trois ans, la valeur d'un mois, que l'on ajoute au troisieme mois de l'année lunaire ; de sorte que, de quatre en quatre ans, on a une année lu-

naire de treize lunes ou treize mois. Ce treizieme mois s'appelle *Embolisme* ; & l'année en laquelle on l'ajoute aux douze autres , est nommée *Embolismique*. Il est à remarquer que ce mois intercalaire ne se trouve pas ajouté réellement ; parce que treize lunes occuperoient plus que l'année. Mais on le suppose passé ; & on en fait la soustraction par l'*Epacte*, qui tient lieu de ces onze jours qu'il faut ajouter à l'année lunaire , pour la rendre égale à l'année solaire. Comme aussi les cinq heures quarante-neuf minutes qui restent tous les ans , font presque un jour au bout de quatre ans ; c'est ce qui a donné lieu d'ajouter un jour à la quatrième année , qui à cause de cela est appelée *Bissextile*. C'est dans le mois de Fevrier qu'on a coutume de compter ce jour. Voyez BISSEXTÉ.

L'ANNEE civile est divisée en douze mois : dont les uns ont trente jours , & les autres trente-un ; & le mois de Fevrier a vingt-huit jours dans les années ordinaires ; mais dans les années bissextiles on lui en donne vingt-neuf. Elle commence au premier de Janvier : ces douze mois sont Janvier, Fevrier, Mars, Avril, Mai, Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre, Novembre, & Décembre. Les Chrétiens comptent leurs années depuis la naissance de Jésus-Christ.

L'année comprend quatre saisons : savoir, le Printems qui commence vers le 20 de Mars ; l'Eté qui commence le 21 Juin ; l'Automne qui commence entre le 20 & le 23 Septem-

bre ; & l'Hiver qui commence le 21 ou 22 de Décembre : chaque saison dure trois mois.

Pour connoître si une année proposée est bissextile ou non.

On ne résoudra cette question que sur les années écoulées depuis 1582. Divisez l'année proposée, par quatre : & si après la division, il ne reste rien, cette année-là est bissextile : s'il reste quelque chose, ce reste marque la quatrième année après la dernière bissextile. Soit proposé 1716. On peut rejeter les deux premiers chiffres 17 : & comme 16 peut être divisé par quatre sans reste, c'est une marque que 1716 est bissextile. Soit encore proposé 1718 : ayant rejeté les deux premiers chiffres 17, les autres 18 ne peuvent être exactement divisés par quatre, & après la division il reste deux ; ce qui fait que cette année est la seconde après la dernière année 1716. Mais si l'année proposée est une des années centièmes, comme 1600, 1700, 1800, 1900, &c ; il faut la diviser par 400, ou ce qui est la même chose, retrancher deux zéros, & diviser le reste par quatre : si la division est exacte, l'année est bissextile ; sinon elle n'est que de trois cents soixante-cinq jours.

Pour trouver les Quatre-Temps de l'année.

On peut prendre pour règle le vers latin :

Post Pent. Cru. Luc. Cin. sunt tempora quatuor anni.

C'est-à-dire ; que le mercredi d'après la Pentecôte , après la sainte Croix , après le jour de sainte Luce , après le jour des Cendres ; ce sont les Quatre - Tems.

ANACALIFE, (*Hist. nat.*) insecte plat, menu , de la longueur de la paume de la main , avec un grand nombre de jambes. Cet insecte venimeux se trouve dans l'Isle de Madagascar. Ses piquures sont mortelles. Il croît & rampe entre l'écorce des arbres.

ANACAMPSEROS ou *Joubarbe des vignes*, (*Hist. nat.*) plante annuelle qui ressemble à la joubarbe par ses fleurs, sa tige & son fruit ; elle en diffère en ce que ses feuilles ne sont pas rangées en rond le long des tiges , comme celles de la joubarbe ; elles y sont placées de côté & d'autre alternativement. Les fleurs viennent en ombelle à l'extrémité des tiges ; elles paroissent dans les mois de Juillet & d'Août.

ANACANDAIA, (*Hist. nat.*) espèce de serpent de l'Isle de Ceylan , d'une grandeur & d'une force extraordinaire. Ce serpent dont la couleur est d'un bleu mourant, a tant de force qu'il entoure & serre un bûche au point de l'étouffer : & lorsqu'il est tombé il lui suce le sang.

ANACANDEF (*Hist. nat.*) espèce de serpent de la grosseur d'un tuyau de plume. Les relations de l'Isle de Madagascar disent qu'il se glisse dans le fondement de ceux qui vont à la selle , & que si on ne parvient à l'ôter, il occasionne la mort,

ANACARDE, ou **FEVE DE MALAC**, *Anacardium*. (*Hist. nat.*) fruit qui nous vient des grandes Indes. C'est une espece de noyau applati, noirâtre, brillant, long d'environ un pouce, terminé en pointe mouffe, de la forme d'un cœur. Sous une double enveloppe fort dure, il renferme une amande blanchâtre, d'une saveur douce à peu près comme l'amande de la châtaigne. Entre les deux enveloppes est une substance fongueuse remplie d'un suc mielleux, âcre & brûlant.

On en préparoit autrefois un miel, & une conffection.

On dit que la liqueur onctueuse, qui est dans la coque, a les mêmes propriétés que celle de la noix d'Acajou.

Il faut choisir l'anacarde récent, très-noir, pesant, que son noyau soit blanc, & qu'on y apperçoive beaucoup de liqueur en état de fluidité.

On fait de bonne ancre à écrire avec ces fruits encore verds; en les pilant, & les mêlant avec de la lessive & du vinaigre.

M. Miller dit que le suc extrait de l'arbre même étant réduit en consistance épaisse, est le meilleur vernis noir dont on se serve à la Chine & au Japon.

ANACARDE *Antarctique* ou *Occidental*, (*Hist. nat.*) Voyez ACAJOU. J'ajoute ici d'après M. Geoffroi, 1°. que la liqueur qui est entre les deux lames du noyau de son fruit, teint le linge en une couleur de fer qui ne s'en va que très-difficilement.

2°. Le bois que l'on a enduit de cette même liqueur, devient presque incorruptible.

M. Miller invite à tirer par incision le suc de l'arbre, & le garder dans des pots de terre couverts de toile de lin, jusqu'à ce qu'il soit suffisamment épaissi, afin d'éprouver s'il auroit la propriété de vernir en noir, comme le suc de l'anacarde des Indes.

Ce fruit vient sur un grand arbre qui croît dans les Indes Orientales, le Malabar, les Isles Philippines. Les Indiens font cuire les tendres sommités de ces arbres pour les manger. Les amandes d'*Anacarde* sont très-bonnes & ont un goût ou de pistache ou de châtaigne. On confit ces fruits verds dans du sel, & mûrs dans du sucre. L'écorce du noyau contient un suc mielleux & âcre : les Indiens s'en servent comme d'un caustique.

ANACOCK, (Bot.) haricot d'Amérique, *Pisum Americanum aliud, magnum, bicolor, coccineum & nigrum simul*, BAUH. On l'appelle aussi fève ou haricot d'Egypte.

ANACONIS, ANACOMPTIS, (Bot.), arbre de l'Isle de Madagascar, dont les feuilles ressemblent à celles du poirier. Il porte un fruit un peu plus long que le doigt, mais pas si gros, de couleur cendrée, contenant un suc blanc & doux, propre à faire cailler le lait.

ANAGALLIS. Voyez MORGELINE, MOURON.

ANAGYRIS, ou Bois puant, (Bot.) L'*Anagyris fœtida*. B. B. vient naturellement en

Languedoc , en Provence , en Espagne , & en Italie. Cet arbrisseau s'éleve pour l'ordinaire à la hauteur de huit ou dix pieds. Les feuilles placées alternativement sur les branches , sont composées de trois folioles allongées assez étroites , faites à peu près en navette , d'un verd blanchâtre , & posées toutes trois à l'extrémité d'une queue. De la base de chaque queue sort un bouquet de fleurs jaunes , dont l'effet est assez agréable pendant les mois d'Avril & Mai. Cet arbrisseau répand une mauvaise odeur quand on le touche rudement , ou qu'on broie ses feuilles : delà lui est venu le nom de *Bois puant*.

La différente saison des fleurs de ces deux especes est commode pour la décoration des jardins.

On multiplie l'une & l'autre , soit de marcottes , soit de graine que l'on tire de Languedoc , de Malthe , &c. On observe que les plantes élevées de graine deviennent plus hautes , & plus belles dans leur totalité.

Il faut les semer au printems par un tems sec. Elles levent au bout d'un mois. On les arrose ensuite à propos. Elles ont quelquefois six à huit pouces de haut avant l'hiver. Au printems suivant on les transplante en pépiniere , avec précaution , pour ne pas endommager les racines. Et deux ans après on les replante à demeure. Elles commencent ordinairement à fleurir , quatre ans après la levée , & continuent tous les ans.

Ces arbrisseaux sont fort sensibles au froid.

On doit donc les tenir à un bon abri : & s'ils sont en espalier, on les couvrira avec des paillassons.

ANAMALLU, (*Bot.*), arbrisseau légumineux du Bresil, garni d'épines dont les naturels du pays se servent pour se percer les oreilles, après en avoir ôté l'écorce.

ANANAS. Le fruit de l'Ananas est d'une forme singuliere, & d'une saveur délicieuse que l'on ne trouve dans aucun autre, & qu'il est impossible de définir.

Son odeur & son goût sont si agréables, qu'il passe pour le plus excellent fruit des Indes. Son goût est pareil à celui du meilleur melon & de l'abricot le plus exquis, donnant un jus rafraîchissant. M. Miller en distingue six especes.

L'espece cultivée aujourd'hui le plus communément en Europe, est l'*Ananas aculeatus*, *fructu ovato*, *carne albida*, du P. PLUMIER : nommé par G. B., *Carduus Brasiliensis*, *foliis Aloès* ; & dans l'histoire des plantes de Lyon, *Nana fructus sive Tayama*. Les feuilles, disposées comme celles de l'artichaut, sont longues, épaisses, creusées en gouttiere, assez étroites, terminées par une pointe, & comme épineuses sur leurs bords. Elles ressemblent en général à celles d'aloès, mais sont plus minces & plus seches. Du milieu de ces feuilles sort un cône composé de plusieurs fruits charnus, séparés d'abord les uns des autres par des écailles, mais qui dans la suite se confondent avec eux. Le sommet

du cône est surmonté d'un paquet de petites feuilles pareilles à celles d'en bas : leur assemblage porte communément le nom de *Couronne*, peut-être parce que celles du centre paroissent former une couronne au dessus des fruits. L'intérieur de chaque fruit est blanc : le dehors est jaune. La fleur de cet Ananas est d'un bleu pâle.

L'ANANAS au pain de sucre, comme le nomme le P. LABAT à cause de sa figure, est celui que le P. PLUMIER appelle *Ananas aculeatus, fructu pyramidato, carne aurea*. Son cône est terminé en pointe ; & plus gros que le précédent. Sa chair est jaune, & d'un parfum exquis. Ses feuilles sont marquées de pourpre sur toute la longueur de leur face interne.

Il y a aussi des Ananas, dont la feuille est très-épineuse : en d'autres, elle est d'un beau verd herbacé.

On en voit dont le fruit est de couleur olive à l'extérieur ; ou bien d'un verd jaunâtre : ces derniers sont appelés Ananas de *Montserrat* par M. MILLER.

L'*Ananas de Pitte* (*Pitta dictus*, Plum.) n'a point la feuille épineuse. Cette espèce est plus petite que les deux premières. Il est aussi très-bon.

L'*Ananas aculeatus, fructu ovato, carne aurea*, connu dans les colonies françaises sous le nom de *Pomme de Reinette*, a un goût qui tient de la pomme de coing ; outre sa saveur particulière. C'est un des plus pe-

tits Ananas , & le seul qui ne soit pas sujet à faire saigner les gencives. Il passe pour le plus excellent de tous.

Culture.

Quand on multiplie de semence l'Ananas blanc ; il varie beaucoup comme le font nos pommes , poires , &c. L'Auteur des *Agrémens de la campagne* semble même insinuer que toutes les variétés ci-dessus dépendent de la même manière dont on gouverne les marcottes d'une seule & même plante , & du degré de température de l'air où elles croissent.

On est dans l'usage de multiplier l'Ananas par les *couronnes*. Ce fruit mûrit en Juillet , & on en ôte la couronne qui vient au dessus. Plantée dans une terre sablonneuse & sur une couche chaude de tan , cette couronne prend d'abord racine. M. BRADLEY avertit qu'elle ne peut supporter la vapeur du fumier de cheval.

La partie destinée à être en terre , doit n'y être mise que quand elle est bien sèche ; sinon elle pourriroit. C'est pourquoi on détache les feuilles de cet endroit , dès que l'on a séparé la couronne d'avec le fruit. Elle est suffisamment sèche quand on voit à la base un cercle dur. Car il ne s'agit pas d'une sèche-resse parfaite , qui occasionneroit la stérilité ; mais d'un degré où les germes des feuilles qui doivent donner naissance aux racines , ne soient pas encore devenus calleux.

L'Ananas réussit bien dans une bonne ter-

re de potager ; c'est - à - dire , qu'en général il lui faut une terre médiocrement humide , & qui ne soit pas trop légère. On lui prépare encore artificiellement une terre , composée de terre neuve prise dans un bon pré ; & d'environ un tiers de vieille couche de mēloniere , bien convertie en terreau. Ce mélange doit être fait six mois ou un an avant d'y mettre l'Ananas : on le passe à la claie , supposé seulement qu'il y ait de trop grosses pierres ; car il n'est pas à propos de l'épier-rer jusqu'au scrupule. Une terre trop affinée lui est aussi contraire que du sable pur. Mais ce mélange doit être souvent remué , afin de lui donner lieu de se perfectionner.

On arrose souvent l'Ananas , pendant l'été. Il ne lui faut que peu d'eau à la fois. Et le pot où il est , doit avoir un trou par où l'eau puisse s'écouler : si elle séjournoit au pied , la plante périroit inmanquablement. Il est à propos d'arroser légèrement les feuilles , en été , une fois par semaine : cela fait beaucoup profiter la plante.

On mouille aussi en hiver quand la terre est trop sèche , mais toujours avec beaucoup de discrétion. Il vaut mieux ne donner que peu d'eau à la fois , & y revenir plus souvent , que d'arroser beaucoup & rarement , sur - tout en hiver.

Il y a des personnes qui changent souvent de pots leurs ananas ; c'est le moyen de n'avoir que des fruits médiocres pour la grosseur & le parfum : le pot doit être bien rem-

pli par les racines, dans le tems que le fruit commence à paroître. Sinon le fruit profite peu; & sa couronne devient plus grosse. C'est assez de changer les pots deux fois par an: savoir 1°. vers la fin d'Avril, qu'on met dans des pots un peu plus grands les jeunes plantes qui ont passé tout l'hiver dans ceux du degré inférieur. Il faut aussi aller par degrés, afin de ne pas épuiser les plantes. Ensuite, au commencement d'Août, on met dans de plus grands, celles qui seront en état de donner du fruit au printems de l'année suivante. A chaque fois, on remue le tan de la couche où l'on tient ces pots; & on en ajoute de nouveau, pour que la couche soit toujours à la même hauteur. Les pots y étant placés, on donne un léger arrosement aux plantes & à leurs feuilles.

Depuis que le fruit commence à se montrer, il ne faut plus remuer la plante. Ce feroit empêcher le fruit de profiter. Le grand art pour qu'il devienne beau, est d'entretenir la plante dans toute la vigueur possible, durant tout ce tems. Et une observation de conséquence est de tenir les ananas suffisamment écartés les uns des autres, pour qu'ils jettent beaucoup du pied: sans quoi la plante monte, s'étirole, se dégarnit du bas, & ne donne que très-peu de fruit.

Il n'y a point de tems fixe pour la maturité du fruit. En général, les plantes qui ont toujours été tenues en bon état, montrent

leur fruit vers le commencement de Février : & il peut être mûr en Juin , Juillet ou Septembre.

Quand l'ananas est mûr, il cède sous le doigt & il répand une odeur forte, qu'il ne conserve que trois ou quatre jours.

Quand on a cueilli le fruit, on peut se procurer de nouvelles plantes de la même espèce, en ôtant toutes les feuilles, & enterrant le pot dans une couche modérément chaude, que l'on arrosera souvent. Il en sortira quantité de peuple. C'est une *troisième manière* ; & très-expéditive, de multiplier l'*Ananas*.

On peut encore le multiplier par les oeillets qui sortent au dessous du fruit, ou par les côtés de la plante. L'espèce au pain de sucre, est une de celles qui en fournissent le plus. D'habiles Cultivateurs (& M. MILLER est de ce nombre) assurent que cette méthode est aussi heureuse, & pas plus longue que celle de multiplier par les couronnes. Le P. LABAT prétend même que les progrès de ces oeillets sont d'un tiers plus hâtifs. En séparant avec précaution les oeillets d'avec la plante, en sorte que l'on emporte un peu de la tige, il se trouve à leur base une membrane dure, qui avance l'exsiccation du reste, & fait que l'on peut les planter plutôt. On observe en général à leur égard tout ce qui a été dit pour la manière d'employer les couronnes. Et les plantes qui en proviennent, sont gouvernées de même.