

~~6.11.10~~

A. H.

---

18

42  
1  
18  
18

# 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 raifines, 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, vitées chacune par des personnes instruites principalement par une constante expérience: le tout revu par quelques membres de la Société Oeconomique de BERNE.*

## TOME QUATRIEME.



YVERDON,

---

M. DCC. LXX.





# ENCYCLOPÉDIE ÉCONOMIQUE.

---

## C A A

**C**AA-APIA, (*Bot.*) petite plante du Brésil. Sa racine est de la grosseur d'un tuyau de plume de cygne. Ses feuilles sont d'un verd luisant en dessus, blanchâtres en dessous. Sa fleur est radiée. Les habitans du Brésil pilent la plante entière & font usage de son suc contre la morsure des serpens & la blessure des flèches empoisonnées.

CAABLE, (*Bois*). Voyez BOIS.

CAA-PEBA, (*Bot.*) plante du Brésil qui a beaucoup de rapport avec la *Clématite*. Elle pousse des tiges très-sarmenteuses, & qui s'attachent aux arbres voisins. Ses feuilles sont fort minces, verdâtres en dessus, tantôt rondes, tantôt avec la forme d'un cœur; il s'éleve d'entre elles des pédicules roux, portant en leurs sommités au mois de Juillet des fleurs

jaunâtres. Il succède à ces fleurs un petit fruit, gros comme un pois, ovale, rouge en dehors, verd en dedans. Sa racine, principale partie de cette plante, en usage en Médecine, est d'abord grifâtre, & grosse comme le petit doigt; mais en vieillissant elle devient noire & grosse comme le bras. Sa substance intérieure est compacte, onctueuse & d'un goût amer.

Quelques Botanistes ont cru que c'étoit le *Contrayerva*.

La racine infusée & macérée dans de l'eau, après avoir été coupée par tranches, donne à cette liqueur un goût de vin ou de bière.

CABALIN (*Aloès.*) Voyez ALOES.

CABARET, (*Plante.*) Voyez ASARUM.

CABARET, (*Police.*) lieu où l'on va boire; & qui ruine bien des familles. Un bel esprit disoit que c'est un endroit où l'on vend la folie par bouteilles. Il occasionne la négligence dans les affaires, la dissipation du bien, les divisions qui naissent entre mari & femme, &c. C'est pour cela que les Rois en France défendent aux domiciliés d'aller boire & manger au cabaret dans les lieux de leur résidence: & ordonnent que les taverniers & cabaretiers n'auroient point d'action pour être payés des choses consommées chez eux par gens domiciliés dans le lieu; ces endroits n'étant que pour les passans, & des gens de métier qui ne peuvent prendre autrement leur repas. Quand même les cabaretiers voudroient déferer le ferment à leurs débiteurs de la pre-

miere espece, ils ne seroient point recevables. Ils ne peuvent aussi en tirer ni billets, ni obligations: & défenses sont faites aux Notaires de passer semblables actes.

CABELIAU ou KABLIAU, (*Pêche.*) espece de morue, nommée ainsi par les Hollandois. Sa chair est d'un goût exquis, & passe généralement par tout pour un mets délicieux. Voyez MORUE.

CABIAI ou PORC de Riviere: *Porcus fluviialis*. Quadrupede amphibie d'Amérique. Il est de la grandeur d'un cochon de deux ans. Son museau est obtus: ses yeux grands & noirs: ses oreilles petites & pointues. Il habite souvent les eaux, & il se nourrit de poisson. Il s'accommode aussi de graines, & de fruits de cannes à sucre. Sa chair est tendre, grasse, mais d'un assez mauvais goût de poisson. La Hure approche davantage du goût de la viande. Il est d'un naturel doux, & par de bons traitemens il se laisse apprivoiser au point de venir lorsqu'on l'appelle.

CABINET de Treillage, (*Jard.*) petit berceau, quarré, rond, ou à pans; composé de barreaux de fer, maillé d'échalas, & couvert de chevreuil, jasmin commun, vigne, &c.

CABINET de verdure; c'est un endroit couvert de verdure par l'entrelassement des branches. Voyez BERCEAU. On dit *Voilà des Cabinets de charmille qui sont enchantés; un Cabinet de filaria n'a point mauvaise grace dans un jardin; j'aime les Cabinets de chevreuil.*

On appelle encore ainsi un très - petit boquet.

**CABOCHE**, (*Pêche.*) poisson le plus commun qu'il y ait dans la grande riviere de Siam, & dont les nations voisines font grand cas. Les Hollandois en font de grosses provisions pour Batavia. Séché au soleil il leur tient lieu de jambon. Ce poisson est long d'un pied & demi, & gros de dix a douze pouces. Il a la tête un peu platte & presque quarrée. On en distingue deux especes, l'un gris & cendré, & l'autre noir qui est le meilleur.

**CABRER** : (*Manege.*) se dit des chevaux qui se lèvent & se dressent sur les pieds de derriere. Un cheval qui étant en l'air rue avant que de tomber à terre, en étendant les jambes avec violence, fait la Cabriole.

**CABRIL**, jeune Chevreau. Voy. **CHEVRE**. **BOUC**.

**CABURE**, (*Hist. nat.*) oiseau de nuit du Brésil, qui s'appriivoise, joue avec les hommes & est fort divertissant. Il est de la grandeur de la grive, & il a la tête ronde, le bec court & courbé. Ses yeux sont grands & jaunes. Ses jambes sont courtes, & couvertes ainsi que ses pieds, de plumes jaunes. Sa queue oncée & large commence où ses ailes finissent. La poitrine & le bas du ventre sont de couleur blanche. Il tourne son col de façon qu'il porte son bec sur le milieu du dos. Il se nourrit de chair crue, & fait du bruit par le mouvement de son bec.

CABUS ou POMMÉ. Voyez CHOU.

CACAO. Le *Cacaoyer*, *Cacaotier* ou *Cacao*, est nommé par corruption *Cacoyer* ou *Caco* dans les Isles de l'Amérique. Cet arbre vient sans culture en Amérique dans la plupart des terres situées entre les Tropiques. On trouve même des forêts entières de cacaoyers, qui sont en général grands, gros, & extrêmement branchus. Ceux que l'on cultive sont moins hauts, parce qu'on les assujettit, ainsi que nous le dirons ci-après. Ils prennent plus de croissance sur la côte de Caraque que dans toutes les Isles Françaises, où ils sont d'une grandeur & d'une grosseur médiocres.

Cet arbre pique dans terre par un pivot qui s'étend par une profondeur considérable. A l'origine de ce pivot sont des racines fibreuses qui rampent près de la superficie de la terre. L'écorce du tronc & des branches est plus ou moins brune suivant l'âge des arbres, mince, passablement unie, & assez adhérente au bois qui est léger, blanchâtre, poreux, souple, & dont toutes les fibres sont bien droites. En quelque saison que l'on coupe ou taille le cacaoyer, on le trouve abondant en sève : & lorsqu'il y en a peu, l'arbre est sur son déclin.

Les feuilles naissent une à une, dans l'ordre alterne, sur un même plan. D'abord rouffes & fort tendres, elles deviennent plus dures & d'un verd plus ou moins gai, à mesure qu'elles vieillissent : le dessus est cependant toujours plus foncé que le dessous. Elles sont

pendantes, entieres, sans dentelure, lisses ; terminées en pointe aigue , peu différentes des feuilles de citronnier ; divisées sur leur longueur en deux parties égales par une forte nervure , d'où sortent de part & d'autre des fibres obliques assez sensibles. Le volume de ces feuilles varie , suivant le degré de vigueur des arbres : tantôt elles ont plus de vingt pouces de long , sur environ six de large à leur partie moyenne ; tantôt elles n'en ont que neuf sur quatre ; & d'autres ont des proportions relatives à l'un de ces deux extrêmes. Le pédicule qui les soutient peut avoir une bonne ligne de diametre , environ un pouce & demi de longueur , & est renflé par les deux bouts. Ces feuilles ne tombant que successivement & à mesure que d'autres les remplacent , l'arbre ne paroît jamais dépouillé.

Les fleurs sont très - petites , & sans odeur. Elles garnissent l'arbre en tout tems. Ces fleurs sont extrêmement petites , en rose. Mais il en est plus chargé entre les deux solstices qu'en toute autre saison. Elles naissent par bouquets depuis le pied de l'arbre jusques vers le tiers des grosses branches. Celles du tronc sortent des endroits où subsistent les vestiges de l'articulation des feuilles que l'arbre a produites dans sa jeunesse. Chaque fleur est portée par un péduncule foible , long de sept à dix lignes , garni de poils très-courts. Le bouton est à peu près fait en cœur , pâle , à cinq pans , haut d'environ trois lignes , sur deux tout au plus de diametre. Quand la fleur est

épanouie , on apperçoit un calice composé de cinq pieces étroites , terminées en pointe aigue , creusées en cuilleron ; tantôt d'un blanc de jasmin dans leur totalité , tantôt pâles au dehors , & intérieurement teintes de couleur de chair : ce calice peut avoir quatre lignes de haut , & chaque piece environ deux lignes de diametre dans sa plus grande largeur. Les pétales sont au nombre de cinq , disposés en rose , composés pour ainsi dire de deux parties ; dont la premiere , attachée à la base du pistil , est creusée en forme de casque ou de nacelle , d'un blanc sale en dedans & au dehors , mais intérieurement coupée de bas en haut par trois lignes purpurines qui s'élevent jusques vers les deux tiers de sa hauteur. A l'extrémité supérieure & postérieure de ce casque commence l'autre partie du pétale ; qui représente une espee de spatule , presque faite en cœur , selon le P. Plumier , fort étroite , mais qui s'élargit à mesure qu'elle descend le long de la partie postérieure de la nacelle , vers le milieu de laquelle elle se jette horizontalement en dehors. Cette seconde partie du pétale est d'un jaune pâle. Le centre du calice est occupé par le pistil formé d'un embryon à peu près ovale , & d'un style blanc très-menu. La base du pistil est environnée de cinq filets droits , bruns , longs d'environ quatre lignes , assez gros à leur origine , & terminés en pointe. De cette même base sortent pareillement cinq étamines ; qui sont des filets plus petits , lesquels se jet-

tent en forme d'arc avec leur sommet dans la concavité de la première partie de chaque pétale. L'embryon devient dans l'espace de quatre mois, un fruit plus ou moins long, nommé *Cabosse* en quelques endroits, fait en concombre, communément long de six à sept pouces sur trois de diamètre, presque toujours profondément sillonné sur toute sa longueur en neuf ou dix endroits, parsemé de verrues, terminé à sa partie inférieure par une pointe courbe. Il est suspendu le long de la tige & des meres branches, & non point aux menues branches comme aux fruits en Europe. Il est, dis-je, suspendu par le pédoncule de la fleur, qui est tant soit peu allongé & qui est de la grosseur d'une de ces plumes d'oie dont on se sert communément pour écrire. Cette disposition des fruits n'est point particulière à cet arbre; elle lui est commune avec les Cacotiers, les Calebassiers, les Abricotiers de St. Domingue & les Papayers. Tantôt ce fruit est d'abord très-vert, pâlit ensuite, puis jaunit en mûrissant; tantôt il commence par être d'un rouge vineux & foncé, principalement sur les côtes qui dominent les sillons, & devient par degrés plus pâle & plus clair: tantôt après un mélange confus de rouge & de jaune, les teintes se décidant forment un rouge pâle varié de jaune foncé: d'autres fois les nuances de vert & de blanc qui produisent par gradation une sorte de jaune, se terminent dans le tems de la maturité par un rouge foncé

mais parsemé de petits points jaunâtres. Ces couleurs ne pénètrent pas beaucoup dans l'écorce du fruit : cette écorce que l'on nomme *Coffe* dans les Isles Françoises, est épaisse de trois à six lignes, suivant la grosseur du fruit & l'âge de l'arbre. Elle renferme dans l'épaisseur de près d'un pouce, une substance pulpeuse ; d'abord ferme, blanche & un peu teinte de rouge ; ensuite prenant une consistance plus légère, cette pulpe semble être un duvet fort blanc ; accompagné d'un mucilage plus ou moins abondant, qui a une faveur acidule approchante de celle des pepins de grenade. Au milieu sont les semences : tantôt assez ressemblantes à des fèves de marais ; tantôt moins grandes, moins applaties, à peu près de la même forme que les feuilles de l'arbre, plus grosses par l'extrémité qui tient au placenta. Ce placenta paroît être produit par le péduncule, qui se prolongeant forme une axe auquel répondent des colonnes sur lesquelles sont rangées les semences par étages. Le nombre de ces semences ou amandes varie beaucoup, de vingt à quarante. Leur parenchyme est blanc, quelquefois un peu teint de rouge ; compact charnu, mollet, lisse, très-chargé d'huile, amer d'un goût styptique, assez pesant relativement à son volume, très-friable entre les doigts, & formé de deux lobes repliés l'un dans l'autre, au milieu desquels est le germe placé à leur gros bout. Lorsque le fruit est mûr, ces séparations sont d'une agréable acidité : un morceau mis dans

la bouche étanche la soif & rafraîchit agréablement. La pellicule de ces amandes est lisse, très-mince & de même couleur que le parenchyme ; mais en séchant elle devient d'un rouge brun. Ce sont ces amandes qui servent à faire le Chocolat , &c.

On voit presque toute l'année sur le Cacaoyer des fruits de tout âge qui mûrissent successivement.

Les Amandes du Cacao sont assez semblables aux Pistaches, mais plus grandes & plus grosses, arrondies, couvertes d'une pellicule sèche & dure. La substance de l'amande est un peu violette, rouffâtre, d'un goût amer, légèrement acerbe, mais cependant agréable.

Il y en a de deux sortes. L'une plus grosse appelée *Gros Caraque*, & l'autre appelée *Cacao des Isles* ou *de Cayenne*.

Le germe du Cacao est placé au gros bout de l'amande, en quoi elle diffère des amandes d'Europe.

On dit que plusieurs nations de l'Amérique faisoient usage de ces Amandes comme de monnoies : aussi appelle-t-on quelquefois ces *Amandes pécunieres*.

M. Artur a vu des cabosses nullement filonnées ou qui l'étoient fort peu. Elles étoient meilleures que les autres, & plus remplies de graines. Il ne s'étoit pas encore assuré, si c'étoient des especes particulieres, ou de simples variétés.

Cet Observateur parle de Cacaoyers originaires de Camopi ; qu'il distinguoit facilement

à certain air sauvage. Leurs feuilles plus petites que celle de l'espece commune, étoient d'un verd obscur. Il trouva leurs amandes plus larges, plus longues, plus applaties, beaucoup plus huileuses & plus ameres. Les Jésuites l'assurerent que ces arbres s'élevoient quelquefois à trente ou quarante pieds de hauteur ; d'où leurs branches tombant jusqu'à terre y prenoient racine & formoient de nouveaux arbres ; comme l'arbre des Banians, dans les Indes orientales. La cosse du fruit de ces cacaos a presque un pouce d'épaisseur, selon Dampier.

Mais le principal objet pour lequel on cultive les Cacaoyers, est la grande consommation des amandes pour faire du Chocolat : liqueur nourrissante & gracieuse, qui a donné lieu à M. Linnæus d'appeller l'arbre même *Theobroma*, comme nous l'avons dit au commencement de cet article. Voyez CHOCOLAT.

Les amandes fournissent encore une huile par expression, qui s'épaissit naturellement & reçoit alors le nom de *Beurre*. Nous avons vu une instruction qui prescrivoit simplement de piler le cacao, puis le tenir à la vapeur de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'il rende de l'huile. Le P. Labat veut que ces amandes pilées soient jettées dans une grande quantité d'eau bouillante ; afin que leur huile surnageant soit plus facile à recueillir ; ensuite, lorsqu'il ne s'en éleve plus à la surface de l'eau, on exprime fortement le marc en l'arrosant encore d'eau bouillante. Ces métho-

des ne conviennent qu'à l'Amérique, où les amandes récentes abondent en huile. Mais comme elles n'arrivent en Europe que séchées & par conséquent privées d'une portion considérable de leur onctuosité ; on est obligé de les torréfier avant de les piler : & quand elles ont bouilli à grande eau pendant une demi-heure , on passe le tout encore bien chaud , & on l'exprime avec force : l'huile se rassemble à la surface de la liqueur. Si elle n'est pas suffisamment pure , on la fait passer dans plusieurs eaux chaudes.

L'huile de Cacao se conserve très-long-tems sans devenir rance ; n'a point d'odeur ; est assez blanche , & d'une saveur agréable. On peut l'employer aux mêmes usages que l'huile d'olives. La douleur des hémorrhoides cesse quelquefois promptement quand on y applique du coton imbibé de cette huile. Les personnes qui y sont sujettes peuvent utilement faire usage de ce remède deux ou trois fois par mois , pour prévenir le retour des accès & faire fluer doucement les hémorrhoides. Il y a des auteurs qui indiquent cette huile comme très-propre à calmer l'asthme convulsif. Les Créoles Espagnoles s'en servent pour embellir leur peau ; & en ôter les rougeurs , boutons , dartres même , dit-on , vives & farineuses , &c.

Les amandes de Cacao paroissent pouvoir bien s'allier avec celles d'Acajou ; suivant quelques expériences du P. Labat.