

ENCYCLOPÉDIE

ÉCONOMIQUE,

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 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 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, traitées chacune par des personnes instruites principalement par une constante expérience: le tout revu par quelques membres de la Société Oeconomiq. de BERNE.

TOME HUITIEME.



YVERDON,

M. D C C. L X X I,



ENCYCLOPÉDIE ÉCONOMIQUE.

G O B

GNOMON. C'est 1°. le *Style* dont l'ombre marque les heures sur un cadran.

2°. L'on donne ce nom à un *Faux Style*, dont on se sert pour prendre les points d'ombre, en construisant un Méridien ou un Cadran Horaire Une extrémité de ce Gnomon se termine en pointe très-aiguë, & répond au centre du trou d'une plaque un peu cambrée qui y est adaptée. A l'extrémité opposée, est une fiche que l'on enfonce à coups de marteau dans la muraille. M. Deparcieux a fait voir qu'il est important que le style soit courbe, & comme en *S* ayant une brisure qui en facilite l'allongement ou le raccourcissement, d'où dépend l'exactitude de l'opération.

GNOMONIQUE : art de tracer les Cadrans Solaires.

GOBELET ou * GOBIET ; sorte de petit

vaifseau dont on fe fert pour boire. En Médecine on fe fert de ce mot pour exprimer une mefure , dont le contenu pefe environ fix onces en liqueur.

GOBELET, fe dit auffi de cette petite tige qui tient plufieurs fruits attachés aux arbres , comme le gland , la faine , les noifettes ; parce qu'elle représente une petite coupe ou baffinet : on le dit auffi de plufieurs fleurs qui ont cette figure.

GOBER : (*Fauc.*) c'eft une maniere de chaffer ou voler la perdrix , avec l'autour & l'épervier.

GODET. (*Botan.*) Voyez CYATHIFORMIS.

GODIVEAU. Consultez l'article TOURTE.

GODRONNÉE *Feuille* : terme de Botanique. Voyez BOSSELURE.

GOEMON ou GOESMON. Voyez ALGUE.

GOES ou GOET, efpece de gros raifin blanc qui lâche le ventre. Il vient fouvent fur des treilles , & on l'appelle du *verjus mûr*. Quand il eft prefé avant fa maturité , il donne du verjus.

GOMME ; fuc visqueux , qui découle de différens arbres , & fe congele , ou épailfit à l'air.

On obferve qu'il fe forme toujours de la gomme à l'endroit où eft écorchée la racine d'un arbre qui porte des fruits à noyau. Lorfqu'il en paroît fur les branches , c'eft un indice de défectuofité dans l'arbre : & on doit , autant que faire fe peut , ne point prendre de

tels pieds pour planter.

Il arrive souvent que l'arbre périt dans les parties voisines de celle d'où découle la gomme. C'est pourquoi, afin d'éviter que le mal ne s'étende davantage, il faut couper la branche, à deux ou trois pouces de l'écoulement. La gomme se forme aussi quelquefois aux écuïssons, & même à de grands arbres à l'endroit de la greffe : ce qui fait mourir toute la tête. Voyez CERISIER.

La gomme diffère des résines, en ce qu'elle est dissoluble dans l'eau, & que celles-ci ne le sont que dans l'esprit de vin.

Les gommés s'enflent au feu ; & brûlent, après avoir perdu une grande quantité de leurs parties aqueuses. Lorsqu'on les a distillées, il reste dans la cornue une matière charbonneuse ; qui, brûlée & lessivée, fournit de l'alkali fixe. On obtient des gommés par la distillation, d'abord un phlegme limpide, sans odeur ni faveur ; ensuite une liqueur acide, de couleur rousse ; puis un peu d'alkali volatil, & d'une huile qui est d'abord tenue, & ensuite plus épaisse.

On divise ordinairement les gommés en aqueuses, résineuses, & irrégulières. Les gommés aqueuses sont celles qui peuvent se dissoudre dans l'eau, & dans d'autres liqueurs. La dissolution des résineuses ne se fait que par le moyen de l'huile : & les irrégulières ne peuvent se dissoudre que très-difficilement ; quelque moyen qu'on emploie.

La gomme arabique & la gomme gutte font du premier genre ; la gomme élémi , & le taca-mahaca , font du fecond : la myrrhe & le benjoin appartiennent au troifieme.

GOMME *Adragant*. Voyez ADRAGANT.

GOMME *Alouchi*. Consultez l'article BDELIUM,

GOMME d'*Amandier*. Voyez fous le mot AMANDIER.

GOMME *Ammoniac*. Voyez AMMONIAC.

GOMME *Animé*. Cette gomme eft très-blanche , feche , friable , & de bonne odeur. Elle eft vulnérable , &c.

GOMME *Arabique*. Elle nous eft apportée d'Égypte. & d'Arabie , où elle eft tirée par incifion de quelques Acacias. Voyez ACACIA. Elle eft en gros morceaux blancs , tirans fur le jaune , qui font diaphanes , & n'ont aucun goût apparent , quand on en fait fondre dans la bouche.

La gomme arabique eft pectorale & humectante ; propre à épaiffir les humeurs féreufes. On la fait entrer dans les médicamens trop violens , pour émouffer leur activité.

Elle eft peu différente de la *Gomme de Cerifier*. Le mucilage de *psyllium* a toutes les propriétés de la gomme arabique ; & en le faifant évaporer doucement , on le réduit en gomme ; de même que les mucilages de guimauve & de graine de lin.

La gomme arabique entre dans une colle dont on fe fert pour blanchir les murailles. On emploie auffi cette gomme pour donner du

corps à la soie , & pour faire tenir les couleurs sur le vélin ou le papier.

Comme cette gomme est devenue chere , on lui substitue souvent la GOMME *du Sénégal* ; qui est en larmes blanches , jaunâtres & transparentes. Consultez l'article ACACIA.

GOMMES (*Aromats*). Consultez le mot AROMATS.

GOMME *Caragne*. Voyez CARAGNE.

GOMME *de Cerisier*. Consultez ci-dessus l'article GOMME *Arabique*.

GOMME *Copal*. Consultez l'article VERNI.

GOMME - GUTTE , ou GUTTE - GOMME ; suc d'un arbre nommé *Carcapulli*. Voyez ce mot.

Cette gomme vient de Siam & de la Cochinchine ; & il n'y a que soixante ans qu'on a commencé à nous en apporter. Cette gomme est compacte , seche , d'une couleur safran-jaune , sans odeur , & presque sans goût.

Ceux qui peignent en mignature s'en servent pour faire une couleur jaune. Elle jaunit aussi la pommade.

GOMME *Lacque*. Voyez LACQUE.

GOMME *de Loock*. Voyez à l'article SUC-CIN.

GOMME *Persienne* ; c'est le Sandarac.

GOMME *Sandarac*. Voyez SANDARAC.

GOMME *du Sénégal*. Consultez les articles GOMME *Arabique*. ACACIA. Voyez ASSA-FOETIDA. BDELLIUM. PURIFICATION *du Galbanum* , & autres gommes. ANTOLFLE.

GOMMÉE *Eau*; elle se fait, en mettant tremper dans un demi-fetier d'eau commune, deux onces de gomme Arabique concassée, & enfermée dans un morceau de linge. Cette eau sert à délayer les couleurs pour peindre en miniature & à gouesser. On l'emploie aussi à coller des découpures, des papiers découpsés pour les desserts, &c.

On fait encore de l'eau gommée pour faire tenir la frisure des cheveux, en laissant tremper pendant quelque tems des pepins de coings dans l'eau commune.

GOND; morceau de fer coudé, qui sert pour porter une panture. Les Gonds en bois ont une pointe pour entrer dans le bois: les Gonds en plâtre sont fendus & retournés par le bout qui entre dans le plâtre; & ainsi ne peuvent que difficilement être détachés & arrachés, après que le plâtre est bien pris, sur-tout si le gond a été rabattu par sa pointe, lorsqu'on l'a fiché dans le plâtre encore mou.

Il y a des Gonds qu'on appelle à *repos*: composés de deux parties; dont l'une est arrêtée dans la feuillure d'une porte, ou en quelque-une des manières susdites: l'autre partie, qui est appelée *mamelon*, entre dans les pantures qu'on attache à cette porte pour la soutenir.

Pour faire tenir bien ferme les Gonds d'une porte. Remplissez de suie de cheminée les trous où vous voulez les placer, & mettez-y vos gonds tout rouges, au sortir du feu: ils

feront inébranlables.

GONFLEMENT. (*Marech.*) Il survient quelquefois au bétail, & sur-tout aux bœufs, un gonflement ou enflure, causé par des vents. On a indiqué à l'article ENFLURE, dans les maladies des bœufs, quelques remèdes éprouvés. Cependant une personne consommée dans la théorie & dans la pratique de l'art vétérinaire, nous a communiqué pour les enflures de cette espèce, un remède infailible, qui est d'administrer sur le champ aux bœufs un ou deux lavemens carminatifs, composés de trois onces de racines de guimauve, d'une demi-poignée de sommités de camomille, de pareille quantité de mélilot, d'une once de semences de carvis, & d'autant de semence d'anet. On fait bouillir le tout dans cinq livres d'eau commune, jusqu'à diminution d'un tiers; on coule ensuite, & dans la colature on délaie trois onces de miel commun. Quand ces lavemens ne suffisent pas, on est assuré de détruire l'enflure & de sauver la bête, avec une demi-once de nitre purifié, que l'on fait fondre dans quatre onces d'eau-de-vie, en donnant ce breuvage à l'animal. L'expérience confirme chaque jour l'efficacité de ce remède, dont on ne fait point un secret.

GORGE. (*Fauc.*) On appelle ainsi le fache supérieur des oiseaux de proie. Quelques-uns lui donnent le nom de *poche*.

On dit *donner bonne gorge*, lorsque les Fauconniers repaissent amplement leurs oiseaux. Voyez GORGÉE.

Gorge-chaude : c'est la viande chaude , prise du gibier attrapé par les oiseaux de proie , & qu'on leur donne.

Demi-gorge. Ce terme est d'usage pour exprimer une médiocre quantité de nourriture donnée aux oiseaux de proie.

Digérer , ou Enduire sa gorge. Les Fauconniers le disent dans le cas où l'oiseau émeutit aussi tôt après avoir pris sa gorge , & que l'aliment n'a pas le tems de le nourrir. On regarde cela comme un indice d'éthisie , qu'on appelle *Mal subtil*. Consultez le mot ENDUIRE.

Grosse gorge. C'est de la viande grossiere , non effimée , non trempée dans l'eau ; que l'on donne à l'oiseau , lorsqu'on lui fait mauvaise chere.

Chien à belle GORGE ; terme de *Venerie*. Consultez le mot CHIEN.

GORGE de Cochon. Voyez ce titre dans l'article COCHON.

GORGE de Lion : (*Plante.*) Voyez MUFLE de Veau.

GORGE de Pigeon. Voyez couleur COLOMBINE.

GORGE de Pigeon : (*Man.*) espece de mors dont on se sert pour emboucher un cheval.

GORGE-ROUGE , ou ROUGE-GORGE : oiseau du genre du Becfigue. *Erythacus aut Rubecula*.

Notre Gorge-rouge n'a pas six pouces de longueur depuis le bout du bec jusqu'à celui de la queue. Elle a environ huit pouces de vol. La gorge , & une partie de la poitrine sont

roux. Le reste du plumage est mêlé de gris-brun tirant sur l'olivâtre ; de cendré, de roux, & de blanc. Son bec est en alène : sa queue n'a guere que deux pouces de long, & est composée de douze plumes, & un peu fourchue. L'iris des yeux est couleur de noisette. Les pieds & les ongles sont bruns ; il y a trois doigts devant, & un derriere ; l'ongle de celui-ci est courbé en arc.

Cet oiseau paroît dans notre climat, aux approches de l'hyver : ce qui lui a fait donner le nom de *Rossignol d'Automne*. Il se réfugie volontiers dans les maisons pendant l'hyver.

La Gorge-Rouge est un manger délicieux, quand elle est grasse.

GORGÉE : (*Fauc.*) Ce qu'on nomme *Bonne Gorgée*, est une bonne portion du gibier que l'oiseau a pris, qu'on lui donne sur-tout quand il commence à voler.

GORGER : (*Fauc.*) c'est repâtre l'oiseau. On dit : *L'oiseau est gorgé*.

GOSIER ; (*Man.*) est la partie inférieure de l'encolure du cheval. Il commence entre les deux os de la ganache, & finit à la partie supérieure & antérieure du poitrail.

GOUDRON ou GAUDRON ; & *Poix Liquide*. Composition de poix noire, de résine, de graisse ; d'huile ; & de suif. On l'emploie à la préparation des feux d'artifice ; & à faire le calfat des vaisseaux, faite de brai.

GOUGERE ; (*Cuis.*) espece de gâteau, qui se fait avec des œufs, & du fromage affiné.

Maniere de la faire ; battez dans un bassin

pendant un demi-quart d'heure une douzaine d'œufs: délayez - y ensuite peu - à - peu , deux bonnes cuillerées de fleur de farine : mettez - y du sel autant qu'il est nécessaire ; puis des morceaux bien menus , de fromage affiné. Ayant bien battu le tout ensemble avec une cuiller , & l'ayant réduit en une pâte fort molle , vous dresserez votre gougere sur du papier blanc ; & l'ayant garnie de plusieurs morceaux du même fromage , vous la mettrez au four , qui doit être modérément chaud ; ou dans une tourtiere , dont il faut avoir soin de graisser auparavant tout le dedans avec un peu de beurre.

GOUJON, ou **BOUILLEROT** : *Gobius Fluviatilis*: (peche) petit poisson blanc, & assez semblable à un éperlan. Il se trouve dans les eaux courantes ; aime la bourbe ; & est toujours au fond de l'eau.

Il est au nombre des bêtillies maigres.

On le prend à la nasse & aux grands filets , dans les rivières : ou à la fouine , sur les bords ; lorsque l'eau est claire , peu profonde , & qu'on le voit dormir. On le trouve aussi sous des pierres ; qu'on leve doucement : il faut pour cela être botté , & frapper sur le goujon dès qu'on l'apperçoit. Lorsque on en fait la pêche au clair de la lune , il n'est pas besoin de lever les pierres : il sort de lui même de ses trous ; & ainsi on peut aisément le piquer.

Il y a des ruisseaux où ce poisson abonde. Il est facile d'y en prendre beaucoup , en détournant l'eau & mettant les ruisseaux presque à sec par le moyen de bâtardeaux.

On peut en faire une pêche abondante en jettant dans un endroit une tête de cheval ou de bœuf: car ils s'y rassembleront aussi-tôt en très-grand nombre.

Le tems le plus favorable pour sa pêche est, depuis le mois de Novembre jusqu'à Pâques.

Ces poissons ne peuvent guere être pris à l'hameçon: ils ne donnent point à l'appas. Lorsqu'on les pêche à la nasse, les mailles doivent être assez serrées pour qu'ils ne passent pas à travers.

GOULET: terme de *Pêcheur*; ouverture d'un filet, par où le poisson entre & ne peut sortir. Le goulet produit le même effet que des entrées coniques de fil d'archal pratiquées à certaines cages destinées à prendre des fouris. Voyez ce qu'il en est dit dans les articles LOUVE; & RAFFLE.

GOULETTE; petit canal taillé sur des tablettes de pierre ou de marbre posées en pente: lequel est interrompu, d'espace en espace, par de petits bassins en coquille, d'où sortent des bouillons d'eau; ou par des chûtes dans les cascades & autres endroits destinés au jeu des eaux. On en voit à Versailles sur des balustrades, à la fontaine des bains d'Apollon, & sur des murs d'appui de terrasses, dans le jardin de Luxembourg à Paris.

GOULOT *d'une cruche, ou d'un arrosoir*; c'est, pour ainsi dire, la bouche par où l'eau sort de l'arrosoir. Voyez ARROSOIR. CRUCHE.

GOURD (*Bled*). On nomme ainsi dans le commerce, le bled qui est gonflé par humidi-

té. C'est ce qu'on exprime encore en disant qu'il *se tient*. En effet, on ne le moud pas aisément : il engraisse les meules : & le son qui en sort est pesant & trop peu net de farine.

GOURDE. Voyez COURGE. CALEBASSE.

Brin GOURMAND, & *Branche* GOURMANDE. (*Agr.*) On nomme ainsi des productions ligneuses qui poussent avec une vigueur extrême, & épuisent ou du moins fatiguent le reste de la plante. Voyez TAILLE.

GOURMANDER. (*Man.*) Gourmander un cheval rétif, c'est le corriger avec la gourmette.

GOURME. Consultez ce mot entre les maladies du CHEVAL.

Quelquefois les chevaux jettent la gourme par une épaule, un jarret, par dessus le rognon, par un pied. C'est mauvais signe ; mais c'est un avantage pour les chevaux de jeter leur gourme par les nazeaux ou par les glandes de la ganache, lorsqu'ils sont poulains & nourris dans la prairie : car ayant toujours la tête basse pour paître l'herbe, cette humeur s'évacue plus aisément. On se contentera, si l'on est obligé de garder le cheval à l'écurie, de le tenir chaudement, & de le promener soir & matin. S'il a les conduits du nez bouchés on lui feringuera une liqueur faite moitié eau-de-vie, moitié huile battues ensemble, le tout tiède. Si le cheval jette peu, on l'échauffe avec le vin, la thériaque, ou bon orviétan. La pervenche hachée menu, & donnée en bonne quantité parmi le son mouillé fait

jetter abondamment le cheval.

GOURMETTE ; (*Man.*) chaîne de fer attachée au haut des branches de la bride par un trou qu'on nomme l'*œil*, & qu'on place sous la barbe du cheval, en l'attachant de l'autre côté.

GOUROT ; (*Cuis.*) espece de gâteau fait avec du fromage mou, du bon beurre frais & du sel qu'on éparpille sur une abaisse, qu'on roule ensuite, &c.

GOUSSANT, ou **GOUSSAUT** ; (*Faucon.*) c'est un oiseau fort peu allongé ; dont on ne fait pas grand cas pour la volerie. Voyez sous le mot **ESCLAME**.

GOUSSE d'Ail. Voyez **AIL**. Cette expression est fort improprement appliquée aux cayeux de l'ail.

Les Botanistes ne nomment *Gousse*, en latin *Legumen*, qu'un fruit capsulaire oblong, qui a la forme d'une silique ; mais qui, suivant les plus exacts auteurs, en diffère en ce qu'il n'est pas divisé longitudinalement par une cloison ; qu'il est produit par une fleur légumineuse, comme celle du pois, du genêt, &c. ; que ces deux coffes, ou panneaux, sont assemblées en dessus & en dessous par une suture longitudinale ; & que les semences sont presque toujours attachées alternativement au limbe supérieur de chaque coffe.

GOUSSE de plomb. Consultez l'article **TRAMAIL**.

GOUTTE. Bien des animaux sont sujets à cette maladie, comme les chiens, les perro-

quets, les oiseaux de leurre : les facres, les alphanets, les laniers y font les plus sujets. Elle leur vient à l'entrée du printems, & les quitte au commencement de Septembre : ce qu'on connoît lorsque ces oiseaux ont les mains plus chaudes que de coutume. On ne les en guérit que par un long répos.

GOUTTE *de Lin.* Voyez CUSCUTE.

GOUTTIERE; quelquefois nommée *Gargouille*. Piece de charpente, ou d'autre matiere, qui étant inclinée & en faillie, sert à jetter loin d'une maison l'eau qui tombe des toits, ou d'ailleurs. Voyez ECHENE.

La gouttiere de charpente est communément un demi-canal de bois de chêne fort sain, refendu diagonalement & creusé le plus souvent en angle droit; qui sert à recueillir les eaux pluviales sous le battelement des tuiles d'un comble, & à les conduire au dehors des murs de face. La *Gouttiere de plomb* est un tuyau de plomb, soit entier soit coupé, suivant sa longueur par son axe, & soutenu d'une barre de fer, par lequel s'écoulent les eaux du cheneau d'un comble. Les plus riches de ces gouttieres se font en forme de canon, & sont embouties de moulures & ornées de feuilles moulées. Il y en a qui au lieu d'avancer dans la rue au de-là des toits, sont attachées le long des murs; & soutenues par des cercles de fer cramponnés dans le mur ou par des plaques & bandes de plomb aussi clouées & attachées au mur.

Les gouttieres de bois ou de plomb ne peuvent