L'ALBERT MODERNE.

PREMIÈRE PARTIE.

CONSERVATION DE LA SANTÉ, DE LA BEAUTÉ, ET DE LA VIE.

SECTION PREMIERE.

CONSERVATION DE LA SANTÉ.

PTISANE POUE CONSERVER LA SANTÉ.

1. PRENEZ deux litrons de bonne avoine bien nette & bien pilée, une poignée de chicorée ſauvage; faites bouillir le tout dans ſix pintes d'eau pendant trois quarts-d'heures: ajoutez-y une demi-once de cryſtal minéral, & un quarteron de

miel blanc : laiſſez bouillir le tout encore une demi-heure. Enſuite coulez la liqueur à travers un linge, & la conſervez dans une cruche propre. Vous prendrez tous les matins à jeun deux bons verres de cette tiſanne, & reſterez deux heures après ſans manger. Vous en boirez autant l'après-dîner, & vous continuerez l'uſage pendant quinze jours, ſans être obligé de garder un régime trop exact, ni de manquer de vaquer à vos affaires. Les ſujets foibles n'en prendront qu'un verre le matin : ceux qui ſont trop reſſerrés, ou qui ſe ſentent le ventre gonflé, tendu, doivent commencer par quelque lavement ou purgation : le remede opérera plus facilement. Cette boiſſon ne cauſe ni tranchée, ni douleur : elle tient le ventre libre, provoque les urines, dégage le cerveau, nétoie les viſceres, procure un ſommeil facile, engraiſſe & rafraîchit, délivre les membres de toute peſanteur, fortifie tout le corps, donne à l'eſprit plus de gaieté ; de ſorte qu'elle peut paſſer pour un remede qui guérit un grand nombre de maladies. On peut la prendre dans toutes les ſaiſons de l'année, même dans les grands froids. Le temps le plus favorable eſt celui des grandes cha-

leurs. C'eſt le vrai moyen d'entretenir ſon corps dans une pleine force & vigueur. Ce remede a été expérimenté par un bon nombre de perſonnes d'honneur, qui ont été guéries de maladies invétérées. Un Médecin, nommé de Sainte-Catherine, qui prenoit ce remede, a vécu long-temps.

LIQUEUR POUR CONSERVER LA SANTÉ.

2. Mettez dans un pot de terre verniſſé deux pintes d'excellent vin rouge, une pinte d'eau de-vie, une pinte d'eau de fontaine, ou de riviere, une once de canelle pilée, une noix muſcade rapée, deux cloux de girofle concaſſés, de la poudre de coriandre, trois pincées d'anis verd, & ſix onces de ſucre candi. Enſuite couvrez le pot avec ſon couvercle; luttez bien avec de la pâte, & mettez-le ſur un fourneau : donnez d'abord grand feu; & lorſque vous jugerez que la compoſition commence à bouillir, diminuez le feu, & laiſſez-la mitonner pendant quatre heures entières. Au bout de ce temps, retirez le pot & le laiſſez refroidir : enſuite délutez-le, & verſez promptement la liqueur par un entonnoir garni

d'un linge, dans une bouteille toute prête, & le marc resté dans le linge peut servir à faire une seconde liqueur, en y mettant seulement une pinte de vin & autant d'eau. Prenez de cette liqueur, le matin, une cuillerée sur quatre doigts de vin. Au reste, la personne qui a donné cette recette n'en usoit que de deux jours l'un. A l'égard de la seconde liqueur, on en doit prendre une plus grande quantité.

Avis. On auroit dû ajouter, que pour obtenir de l'usage des deux précédentes recettes l'effet qu'on en promet, il faut être d'une constitution très-saine, ne faire aucun excès, ni éprouver aucun accident qui détruise ou altère l'organisation: au reste, la tempérance, la modération en tout & l'exercice du corps, sont les meilleurs conservateurs & préservatifs de la santé.

MOYEN DE SE PROCURER UNE LONGUE VIE.

Elixir de longue vie.

3. Prenez une once d'aloës succotrin, un gros de lédoire ou zédoire, pareil poids d'agaric blanc, de gentiane,

de ſafran du levant, de rhubarbe fine, de thériaque de Veniſe.

Mettez en poudre, & paſſez au tamis les ſix premieres drogues, après quoi mettez-les dans une bouteille de gros verre avec la thériaque. Jettez deſſus une pinte & demie de bonne eau-de-vie: bouchez-la bouteille d'un parchemin mouillé: quand il ſera ſec, piquez-le de pluſieurs trous d'épingle, afin que la fermentation ne caſſe pas la bouteille. Mettez-la à l'ombre pendant neuf jours. Ayez ſoin de la bien remuer matin & ſoir pour mêler les drogues: le dixieme jour, ſans remuer la bouteille, coulez doucement l'infuſion dans une autre, tant qu'elle ſortira claire, & bouchez bien avec du linge cette colature, puis mettez ſur vos drogues une demi-pinte d'eau-de vie que vous y laiſſerez encore pendant neuf jours bien bouchée comme l'autre, & remuez-les de même. On coulera auſſi au dixieme jour; & quand on s'appercevra que la liqueur ſe brouille, on mettra du coton dans l'entonnoir, & on la filtrera à pluſieurs repriſes, s'il le faut, pour l'avoir claire. On aura attention de mettre un linge ſur l'entonnoir, afin que la liqueur ne s'évapore point: on mêlera les deux

infusions ensemble, & on les serrera dans des bouteilles bien bouchées. On pourra s'en servir dès le premier jour. Avec l'usage journalier de ce remede, c'est-à-dire, si on prend six à sept gouttes, on vit long temps sans avoir besoin de saignées, ni d'autres médicamens. Il restitue les forces, anime les esprits vitaux, aiguise les sens, ôte les tremblemens de nerfs, émousse les douleurs de rhumatisme, & les douleurs de la goutte, l'empêche de remonter, nettoie l'estomach de toutes les humeurs crasses & gluantes, guérit les coliques, les indigestions, purifie le sang, est un contre poison parfait, provoque les mois aux femmes, purge imperceptiblement & sans douleur, guérit les fievres intermittentes. A la troisieme dose, il est un préservatif contre les maladies contagieuses, fait pousser la petite vérole sans risque.

Voici les doses.

Pour les maux de cœur, une cuillerée à café.

Pour les indigestions, deux dans quatre de thé.

Pour la rage de goutte, dans l'accès, quand elle remonte, trois doses par jour.

Pour colique d'entrailles, deux doſes dans quatre d'eau-de-vie.

Pour les vers, une cuillerée à café pendant huit jours.

Pour l'hydropiſie, une cuillerée à café pendant un mois dans du vin blanc.

Pour la ſuppreſſion des mois, une cuillerée à jeun pendant treize jours dans trois de vin rouge.

Pour les fievres intermittentes, une cuillerée priſe dans les friſſons.

Pour purger en forme, trois cuillerées pour les robuſtes, & deux pour les conſtitutions foibles; il n'opere que le lendemain, ſans douleur; mais il faut s'abſtenir de fruit, ſalade, laitage.

A l'égard de l'uſage journalier qu'on en peut faire, il eſt de neuf gouttes pour les hommes, & de ſept pour les femmes. Cette recette a été trouvée dans les papiers du Docteur Yerneſt, Médecin Suédois, mort à l'âge de 104 ans. Ce ſecret étoit dans ſa famille, qui en faiſoit uſage; ſon pere a vécu 112 ans, ſon ayeul 130. Ils en prenoient ſept à huit gouttes matin & ſoir. Cet élixir n'eſt pas difficile à faire. Le prix des drogues eſt de 35 à 40 ſols pour deux pintes d'eau-de-vie.

Avis. Les partiſans & les diſtributeurs des élixirs de Stoughton, de Garus, de Propriété leur attribuent les mêmes vertus : ils ſont en effet de la même nature, ainſi que le baume de vie de le Lievre ; mais on ſeroit trompé, ſi on croyoit que ces médicamens ſuffiſent pour guérir la goutte remontée, l'hydropiſie, les fievres intermittentes. Quant à leur uſage habituelle ou très-fréquent, il eſt préjudiciable pour tous les ſujets, & ſur-tout nuiſible à l'eſtomac, au foie : les gens gras & les grands mangeurs en ſouffrent moins.

LIQUEUR STOMACHIQUE.

4. La véritable huile de Vénus eſt un des meilleurs ſtomachiques, & une des plus agréables liqueurs que nous ayons : elle convient aux deux ſexes & à tous les âges ; mais elle eſt ſingulièrement propre aux gens âgés qu'elle fortifie.

Avis. On peut en dire autant de l'Eſcubac, des ratafiats qui ſont huileux, mais le bon vin vieux eſt préférable aux liqueurs ſpiritueuſes, dont l'uſage journalier ou très-fréquent eſt toujours nuiſible.

SECTION SECONDE.

CONSERVATION DE LA BEAUTÉ.

TISANE POUR ENGRAISSER ET DONNER DE LA FRAICHEUR AU VISAGE.

5. PRENEZ gruau d'avoine & farine d'orge, de chaque une livre, ſix pommes de reinettes coupées par tranches : mettez le tout dans un vaiſſeau neuf de terre verniſſé, avec dix pintes d'eau : faites bouillir juſqu'à diminution de moitié : après, paſſez par un linge, & mettez du ſucre à diſcrétion. Il faut boire le matin, à trois heures après-dîner, & le ſoir en ſe couchant, un grand verre à chaque fois. Cette tiſane engraiſſe & fait dormir : elle humecte & rafraîchit : elle eſt bonne pour les jeunes perſonnes, & même pour les vieilles.

6. AUTRE. Prenez froment, avoine & orge, de chacun une poignée, racines de nénuphar & de chicorée, bien nettes, de chacune deux onces, miel de Narbonne demi-livre : faites bouillir le tout

dans ſix pintes d'eau à réduction de moitié; écumez & paſſez par un linge, & prenez-en la même quantité que ci-deſſus.

LIQUEUR POUR BLANCHIR LE TEINT. EAU DE PIGEON.

7. On mêle enſemble eau de nénuphar, eau de féves, eau de melon, eau de concombre, & jus de limon, de chacun une once. On y joint une poignée de brione, autant de chicorée ſauvage, de fleurs de lys, de fleurs de bourrache & de fleurs de féves. On prend ſept ou huit pigeons blancs : on les plume, & l'on en retranche la tête & le bout des aîles; le reſte eſt haché bien menu, & mis dans une alambic avec les ingrédiens ci-deſſus. On ajoute à tout ce mêlange quatre onces de ſucre royal en poudre, une dragme de borax, autant de camphre, la mie de trois petits pains blancs d'une demi-livre chacun, ſortant du four, & une chopine de bon vin blanc. On laiſſe digérer ces matieres dans l'alambic pendant dix-huit ou vingt jours : enſuite on diſtille le tout, & l'eau qui en provient eſt miſe dans des vaiſſeaux propres pour s'en ſervir. Avant que de s'en laver le viſage, il faut avoir ſoin de le dégraiſſer

avec la compoſition ſuivante. Prenez un quarteron de mie de pain de ſeigle ſortant du four, les blancs de quatre œufs frais, & une chopine de vinaigre : battez bien le tout enſemble, & paſſez-le enſuite par un linge. L'usage de cette recette, nettoie admirablement la peau, l'entretient fraîche, la blanchit, & l'empêche de ſe rider.

Avis. Ce pot-pourri dégoûtant n'a jamais été compoſé : il ſeroit ſans vertu. Quelques gouttes de vinaigre dans une cuillerée d'eau, feront ce qu'on peut raiſonnablement eſpérer.

8. AUTRE. Prenez deux douzaines d'œufs frais, & les faites durcir dans les cendres chaudes ; prenez-en les jaunes, mêlez-les avec une demi-livre de céruſe réduite en poudre ſubtile, & les imbibez d'une chopine de vin blanc : puis vous les exprimerez ſous la preſſe, & vous diſtillerez la liqueur qui ſortira, au bain-marie. De l'eau qui diſtillera vous vous en laverez les rougeurs tous les ſoirs.

Avis. Ce coſmétique ſeroit dangereux ſi la céruſe monte dans la diſtillation, parce que ſon effet eſt de faire rentrer l'humeur des rougeurs, qui peut ſe porter ſur le pou-

mon, le foie, les yeux, & causer cancer, pulmonie.

POMMADE POUR BLANCHIR, NOURRIR ET CONSERVER LE TEINT.

9. Prenez une livre de beurre frais du plus gras que vous pourrez trouver, mettez-la dans un vaisseau de fayance un peu large, & l'exposez au soleil en un lieu où il donne presque tout le jour, & dont il ne puisse point tomber d'ordures. Quand le beurre sera fondu, versez dessus de l'eau de plantain ; & la mêlez bien avec une spatule de bois ; & lorsque le soleil aura dissipé l'eau, vous en remettrez d'autre, & remuerez cinq à six fois le jour, & continuerez jusqu'à ce que le beurre soit devenu blanc comme de la neige. Sur les derniers jours, vous mettrez de l'eau de fleurs d'orange ou de rose, pour donner bonne odeur à la pommade : elle se conserve plusieurs années sans se gâter, & elle est excellente. Il faut s'en frotter tous les soirs le visage, & s'essuyer le matin avec un linge de chanvre neuf.

10. AUTRE. Prenez cinq ou six douzaines de pieds de mouton ; vous en ôterez toute la chair, & casserez les os, que

vous mettrez bouillir dans de l'eau rose, ou du vin blanc, ou bien de l'eau de riviere, environ un quart-d'heure, dans un pot neuf vernissé : puis vous passerez la liqueur par un linge dans un pot où il y aura une demi-livre d'eau de rose : laissez refroidir la colature; & lorsqu'elle sera froide, vous leverez la graisse de dessus l'eau avec une cuiller : puis vous la laverez cinq ou six fois avec de l'eau rose, & la pilerez dans un mortier de marbre jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement blanche : alors vous l'incorporerez avec une troisieme partie de son poids d'huile des quatre semences froides tirées sans feu. Le tout étant bien mêlé ensemble, vous mettrez cette pommade dans un pot bien propre & net, & verserez dessus quelqu'eau odoriférante, ou au défaut, de l'eau commune, & la changerez souvent. Il faut mettre de cette pommade deux ou trois fois la semaine. A l'égard de la chair que vous aurez ôtée des os, vous la ferez bouillir comme vous avez fait les os. Il s'y trouvera peu de graisse ; elle ne laisse pas d'être aussi bonne que la premiere.

POMMADE POUR PRÉVENIR OU DÉTRUIRE LES RIDES DU VISAGE.

11. Prenez ſuc d'oignon de lys blanc, & miel de Narbonne, de chacun deux onces; cire blanche fondue, une once; incorporez le tout enſemble, & faites-en une pommade : il en faut mettre tous les ſoirs, & ne s'eſſuyer que le matin avec un linge.

12. AUTRE. Prenez ſix œufs frais, & les faites durcir; ôtez-en les jaunes & mettez en leur place de la myrrhe & du ſucre candi en poudre, parties égales : rejoignez les œufs, & les expoſez ſur une aſſiette devant le feu; il en ſortira une liqueur que vous incorporerez avec une once de graiſſe de porc; il faut s'en mettre les matins, la laiſſer ſécher, & puis s'eſſuyer.

Avis. Ces quatre pommades ou fards graiſſeux, empêchant la tranſpiration de la peau du viſage; & la ſortie des dartres farineuſes & autres, ainſi que des boutons, peuvent être préjudiciables, parce que ces humeurs ſe porteront aux yeux, à la poitrine.

13. AUTRE. Prenez une demi-once d'huile d'olive, une once d'huile de tartre, une demi-once de mucilage de ſemence de coings, ſix gros de céruſe, une demi-dragme de borax, autant de ſel gemme: remuez le tout enſemble quelque eſpace de temps dans un petit plat de terre, avec une ſpatule, & frottez-vous-en le viſage.

Avis. L'uſage de ce fard peut être préjudiciable par la céruſe, par l'irritation que produiſent le ſel & l'huile de tartre.

LIQUEUR POUR BLANCHIR LE TEINT HALÉ.

14. Prenez une grappe de raiſin verte, mouillez-la, ſaupoudrez-la d'alun & de ſel: enveloppez-la enſuite dans du papier, & faites-la cuire ſous des cendres chaudes, exprimez-en enſuite le jus. Lavez-vous le viſage avec ce jus pendant deux ou trois jours, cette liqueur emportera le hâle admirablement bien.

Avis. Préférez l'eau fraîche, qui ne cauſera ni rougeurs ni dartres ni rides, comme cette liqueur peut en occaſionner.

MOYEN DE FAIRE PASSER LES TACHES DE PETITE VÉROLE.

15. Prenez une quantité raiſonnable de limaçons avec leurs coquilles. Pilez-les avec partie égale de ſucre candi. Faites-en un mélange, oignez-en le viſage : il eſt efficace pour effacer ces ſortes de taches.

Avis. Il y a des taches qui s'effacent quand on prend plus d'embonpoint, à l'âge où la pâleur ſe diſſipe, & fait place aux couleurs de la jeuneſſe ; mais jamais ce n'a été l'effet d'une pommade qui ne fait que les cacher.

POMMADE POUR DÉTRUIRE LES TACHES DE ROUSSEUR AU VISAGE.

16. Prenez deux pommes de reinette, céleri, fenouil, de chacun une poignée ; farine d'orge, deux dragmes. Faites bouillir le tout enſemble un quart-d'heure dans quatre onces d'eau de roſe, puis ajoutez une once de fine farine d'orge, le blanc de quatre œufs frais, & une once de graiſſe de cerf : paſſez le tout par l'étamine dans une terrine où il y aura un peu d'eau roſe, lavez & pilez : il faut mettre le plus ſouvent que

l'on pourra de cette pommade pour ôter les rouſſeurs & même les lentilles, & continuer juſqu'à ce qu'elles ſoient toutes effacées : il faudra, après cela, ſe garder du ſoleil & du grand hâle pendant quelque temps.

Avis. La plupart des taches de rouſſeur ſe diſſipent en acquérant des années, & ſur-tout en engraiſſant ; mais non par les pommades qui ſont certainement nuiſibles, en empêchant la tranſpiration des parties qu'elles graiſſent.

17. AUTRE. Prenez les os longs des pieds de mouton, que vous ferez brûler au feu juſqu'à ce qu'ils ſe réduiſent facilement en poudre ; faites infuſer cette poudre vingt-quatre heures dans du vin blanc, puis vous le coulerez, & vous vous en frotterez le viſage. Sur quatre pieds il faut un verre de vin blanc.

MOYEN DE BLANCHIR LES DENTS.

18. Prenez gomme adragant une once, pierre-ponce deux gros, gomme arabique demi-once, & cryſtal en poudre très-ſubtile une once : faites diſſoudre les gommes dans de l'eau roſe, & incor-

porez les poudres avec, & formez-en des bâtons que vous laiſſerez ſécher doucement à l'ombre. Quand ils ſeront ſecs, vous vous en frotterez les dents.

Avis. On peut nettoyer ſes dents, mais on ne peut pas blanchir celles dont la ſubſtance eſt jaune ou noire, par ces moyens ſeuls. Le cryſtal qu'on fait entrer dans cette recette en rend l'uſage très-dangéreux. S'il eſt avalé, c'eſt un poiſon; & on ne peut pas n'en pas avaler : il détruit auſſi l'émail des dents, coupe les gencives, s'y enfonce. Il faut éviter de frotter ſes dents avec des matières qu'il eſt nuiſible d'avaler, qui entrent dans les gencives, qui ſont plus dures ou auſſi dures, ou preſqu'auſſi dures que les dents, parce qu'elles en détruiroient ou altéreroient l'émail; & dès qu'il eſt enlevé de quelque endroit, la dent s'y gâte bientôt. On ne doit pas ſe ſervir de corps plus durs que la poudre de racines, comme celle de régliſſe ou autre corps qu'on puiſſe écraſer facilement entre deux ongles : le frottement des dents avec les petits bâtons effilés en pinceau ou avec les petites broſſes à dents, eſt encore plus commode, & ſuffit pour les entretenir propres.

19. AUTRE. Prenez feuilles d'hyſſope, d'origan & de menthe ſéches, de chacune demi-once; alun de roche, corne-de-cerf, ſel commun, de chacun une dragme. Mettez toutes ces choſes brûler dans un pot ſur les charbons ardents: quand elles ſeront brûlées, vous y ajouterez poivre & maſtic, de chacun demi-dragme, myrhe un ſcrupule; réduiſez toutes ces choſes en poudre ſubtile, & les incorporez avec du ſtorax liquéfié en eau roſe, en conſiſtance d'opiat: il faut en frotter les dents le matin, & après ſe laver la bouche avec du vin tiéde.

Avis. Ce mélange & ſa préparation peuvent avoir un peu plus d'effet que le précédent; mais le tout ne vaut pas ce qu'il coûteroit, & ne ſeroit pas auſſi utile que l'alun calciné ou les écailles calcinées.

MOYEN *pour teindre en brun foncé les cheveux roux ou trop blonds, & ceux qui griſonnent. On l'appelle par excellence, Eau Grecque.*

20. Il faut diſſoudre dans l'eſprit de nitre de la limaille d'argent. Cette diſſolution ſe met dans un matras ſur un bain de ſable: on la laiſſe migeotter à

un feu doux : on la fait ensuite bouillonner quelques instans. On ôte le matras tandis qu'il est encore chaud : & l'on ajoute autant d'eau qu'il s'est évaporé de liqueur. Quand la dissolution est refroidie, on verse par inclination, & l'on passe ce qui est clair ; & s'il y a du sédiment, on le dissout avec du nouvel esprit de nitre.

Avis. Ce moyen est insuffisant & peut être malfaisant.

MOYEN DE FAIRE CROITRE ET REVENIR LES CHEVEUX.

21. Prenez racine de vigne blanche, racine de chanvre, & trognons de choux tendres, de chacun deux poignées ; faites-les sécher, puis brûler, & des cendres faites-en une lessive. Avant que de se laver la tête de cette lessive, il faut la frotter avec du miel, & continuer l'un & l'autre trois jours de suite.

Avis. Quand les racines ou oignons des cheveux sont détruits ou altérés, nos efforts sont inutiles. Si les racines subsistent, la nature n'a pas besoin de secours pour faire croître & revenir les cheveux : au reste, la lessive de cendre seroit nuisible par sa causticité, si le miel ne graiss-

ſoit pas la peau & les cheveux au point d'empêcher ſon effet.

Si le défaut des cheveux étoit d'être trop ſecs, caſſans, & de ſe fendre ou diviſer en pinceau, les pommades ordinaires ſuffiſent.

POMMADE *pour le même objet.*

22. Prenez graiſſe de poule, huile de chenevis & miel, de chacun quatre onces : faites fondre le tout dans une terrine, & les incorporez enſemble juſqu'à ce qu'ils ſoient en conſiſtance de pommade. Il faut ſe frotter la tête huit jours de ſuite de cette pommade.

Avis. Ce moyen n'eſt pas plus utile que les Pommades communes.

MOYEN *de faire tomber les poils qui ſont en trop grande quantité ou longueur, ſur le revers des mains, & autour des poignets & des bras, ou même ſur le nez & à l'ouverture. Ce moyen conſiſte dans une eau épilatoire.*

23. Prenez du polypode de chêne ; que vous fendrez & couperez par morceaux ; mettez-les dans une cucurbite : verſez deſſus du vin blanc, & que ce vin ſurpaſſe d'un doigt ; faites digérer vingt-

quatre heures au bain ; puis diſtillez à l'eau bouillante, juſqu'à ce qu'il ne monte plus rien : il faut tremper un linge dans cette eau, & l'appliquer ſur le revers de la main, & autour des poignets, & l'y laiſſer toute la nuit : il faut continuer juſqu'à ce que le poil ſoit tombé. L'eau de feuilles & racines de chelidoine, diſtillée & appliquée comme ci-deſſus, fait le même effet.

Avis. Ce moyen eſt inſuffiſant ; il n'y a qu'à employer l'eau de chaux vive & le dépilatoire des baigneurs.

SECTION TROISIEME.

REMEDES POUR LA GUÉRISON DES MALADIES INTERNES ET DES MAUX EXTERNES.

ABCÈS EXTERNES ET CLOUS NON OUVERTS.

24. PRENEZ du beurre frais, de la graiſſe de porc, du ſuif de mouton & de la cire jaune, de chacun une livre ; mettez le tout fondre dans une baſſine, mêlez-y de la litarge d'or en poudre une livre, enſuite, ajoutez de l'huile d'olive deux

livres : remuez toujours avec une ſpatule de bois, juſqu'à ce que l'onguent ſoit cuit ; retirez-le du feu, & remuez-le, juſqu'à ce qu'il ſoit refroidi : cet onguent admirable eſt connu ſous le nom d'onguent de la Mere. Cet onguent ſe trouve chez tous les Apothicaires.

A l'égard des clous, appliquez deſſus de l'oſeille fricaſſée avec du beurre frais, ou cuite ſous les cendres chaudes, ou du plantain pilé avec de l'huile de lys, ou du levain & du ſaindoux enſemble & en parties égales.

ACCOUCHEMENS LABORIEUX.

25. Ayez des feuilles ſeches de laurier. Mettez-les en poudre. Prenez une ou deux cuillerées de cette poudre, & la délayez avec la quantité néceſſaire d'huile d'olive, pour faire une pâte liquide, qui ait aſſez de conſiſtance pour ne point s'écouler auſſi-tôt. Vous mettrez cette compoſition ſur un linge, & vous l'appliquerez ſur le nombril de la femme en travail. Au même inſtant, dans quelque ſituation fâcheuſe que ſoit l'enfant, il ſe tournera & ſe préſentera ſi heureuſement & ſi promptement que l'on aura lieu d'en être étonné. Au défaut

de l'huile d'olive, on peut employer de l'eau de la Reine d'Hongrie pour humecter le laurier, mais l'huile eſt préférable. Au reſte, les grains ou bayes de laurier, ont la même vertu que les feuilles ; on peut faire uſage de ce remède dès que le travail eſt commencé, & ſans attendre les grandes douleurs.

Avis. Ce topique ne peut cauſer ni bien ni mal, ni faire changer la poſition de l'enfant ; il occupe la femme & les aſſiſtans, on n'employe pas des moyens nuiſibles, & la nature n'eſt point troublée. Il eſt plus utile de faire une ſaignée du bras.

ASTHME CATARRHAL.

Difficulté de reſpirer, parce que la poitrine eſt remplie de ſéroſité ou autre humeur qu'on ne peut cracher.

26. Il faut prendre tous les ſoirs environ trois cuillerées de ſirop de lierre-terreſtre qu'on fait chauffer : on y peut ajouter une cuillerée de ſirop capillaire : l'effet de cette boiſſon chaude eſt de faire cracher beaucoup, quand on n'a pas un aſthme ſec. Ce ſirop ſe fait de cette manière. On prend deux poignées de lierre-

terreſtre

terreſtre qu'on a laiſſé ſécher à l'ombre, & une poignée de bons capillaires. On les met dans trois chopines d'eau de rivière, & on les fait bouillir enſemble juſqu'à la réduction du tiers de l'eau : il faut paſſer cette réduction, & bien exprimer les plantes. Enſuite on y met deux onces de ſucre fin, & on fait bouillir le tout pendant un demi-quart-d'heure.

Avis. Ce remede peut ſoulager, mais non guérir les aſthmatiques.

BOUTONS AU VISAGE.

27. Prenez une once de mercure, deux onces d'eau forte, qu'il faut mettre dans une phiole pendant 24 heures : mettez enſuite la phiole entre des cendres chaudes : il l'y faut laiſſer juſqu'à ce que le mercure & l'eau-forte aient pris une couleur jaune & rouge : enſuite pilez le tout avec une pincée de litarge qu'il faut enſuite mêler avec trois fois plus peſant de beurre.

Avis. Cet onguent peut être très-dangereux, en faiſant rentrer des humeurs que la nature porte au-dehors pour s'en débarraſſer, un pareil moyen de faire paſſer

des boutons a causé des maux d'yeux ; d'oreilles, de tête, des cancers.

BRULURE.

28. Faites fondre du suif de chandelle, mêlez-le avec l'huile de noix jusqu'à consistance d'onguent. Ou bien, faites tomber goutte à goutte de la graisse de porc toute bouillante sur des feuilles de laurier. Ce liniment est excellent.

29. AUTRE. Prenez de la meilleure huile d'olive une once & demie, de la cire vierge une once, & deux jaunes d'œufs durcis sous la cendre : faites fondre la cire sur un feu doux, & ajoutez y ensuite l'huile & les jaunes d'œufs, en remuant le tout, jusqu'à ce qu'il ait acquis la consistance d'un onguent. On étend une couche mince de cet onguent froid sur du linge, on en couvre la partie brûlée. On répète deux fois le jour, jusqu'à guérison : ceci est une des espèces de cerat.

Avis. Toutes les graisses & les huiles douces sont bonnes pour la douleur, mais il vaut encore mieux employer l'eau froide, soit en y trempant la partie brûlée, si c'est le doigt ou la main, le

bout, ſoit en y renouvellant des linges mouillés, ou les humectant le plus ſouvent que l'on peut.

30. AUTRE. Prenez une demi-livre de fiante de poule, une livre de feuilles de ſauge, deux onces de ſureau, & autant d'écorce de ſureau; deux livres de vin blanc, & trois livres de graiſſe de porc. Faites fondre le tout dans une baſſine ſur un feu doux, en remuant avec une ſpatule de bois, juſqu'à ce qu'il ait acquis une conſiſtance d'onguent. Paſſez-le à la preſſe, dépouillez-le de ſon marc, & gardez-le pour le beſoin: il convient dans toutes les brûlures, où non-ſeulement la peau eſt entamée, mais où il y a douleur, inflammation, rougeur, où il ſuinte une humeur âcre & corroſive: il calme la douleur, & appaiſe en même-tems l'inflammation.

Avis. Dans ces mêlanges, où il y a de la graiſſe, les autres ſubſtances ſont ſans aucune action, parce qu'elles ſont enveloppées de graiſſe, & que la peau eſt graiſſée.

31. AUTRE. Prenez ſix onces d'huile d'olive, & quatre ou cinq blancs d'œufs

frais, que vous battrez bien ensemble à froid. Ce mêlange forme une espèce d'onguent qu'on étend de tems en tems avec un plumaceau sur la brûlure, observant de ne mettre sur les parties blessées aucun linge. Il se fait une croûte qui tombe ensuite par écailles, vers le douzième jour. Quand les croûtes sont toutes tombées, on reconnoît qu'il s'est formé dessous une surpeau nouvelle.

CANCER OUVERT *ou* ULCERÉ.

32. Un habile Chirurgien a publié le procédé de la guérison d'un cancer à la mammelle, par lequel il s'écouloit un pus très-fétide, & même du sang; le traitement a consisté en des décoctions des bois sudorifiques, où l'on mêloit de l'essence de myrrhe & de la teinture d'antimoine, & en des pillules d'aloës que la malade prenoit intérieurement, & en un régime très-sain, tel qu'il doit être observé dans les convalescences.

Avis. Il est fâcheux que ce Chirurgien n'ait fait qu'une guérison, & qu'on puisse encore douter de la nature du mal.

33. *Topique.* Prenez des carottes récentes: ratissez-les, rapez-les, exprimez-

en le ſuc, en preſſant avec la main ſeulement ; faites chauffer le marc ſur une aſſiette, ou dans un poëlon de terre, & l'appliquez bien épais ſur l'ulcère, en forme de cataplaſme. S'il y a des enfoncemens & des clapiers, il faut les en remplir, de façon que la ſubſtance des carottes touche les chairs dans tous leurs points. On couvre le tout d'une ſerviette bien ſèche, & même un peu chaude : on renouvelle le panſement deux fois en 24 heures. Chaque fois on enlève le vieux cataplaſme : on lave & on nettoie l'ulcère avec un pinceau de charpie trempée dans une décoction chaude de ciguë, *cicuta major fœtida.* L'effet de ce remède eſt de calmer les douleurs, & de diſſiper en peu de jours l'odeur que rendent les cancers. La ſuppuration diminue, & la plaie ne rend plus qu'une matière louable. A la longue, les bords durs & calleux de l'ulcère ſe ramolliſſent; la tumeur diminue, & diſparoît peu-à-peu : enfin, les chairs ſe régénèrent, la cicatrice ſe forme, & l'ulcère eſt guéri : la guériſon eſt lente, mais sûre. On pourroit la hâter, ſi, pendant l'uſage des carottes à l'extérieur, on faiſoit prendre au malade, en petite doſe, l'extrait de la

plante nommée *belladona*, ou le quinquina, & tel autre altérant indiqué par la conſtitution du malade ou le caractère de la maladie. On peut faire manger au malade des carottes cuites au lait.

COLIQUE BILIEUSE.

34. Prenez de la rhubarbe en poudre deux ſcrupules, un grain d'opium, trois gouttes d'huile de cinnamome, & une quantité ſuffiſante de thériaque pour en faire un bol. Ce remède arrête ſur-le-champ la violence des tranchées & les aſſoupit, diminue la tenſion, la conſtriction, chaſſe les vents. On réitère le remède ſelon l'exigence des cas.

Avis. Il eſt plus prudent de faire prendre du petit lait, ou de l'eau de veau.

CONSTIPATION HABITUELLE DES ADULTES.

35. Prenez du ſel de mars en poudre fine, une once de jalap, de ſéné & de la crême de tartre, de chacun une once : battez-y une demi-once de gingembre, douze gouttes d'huile de cloux de girofle, & du ſirop d'écorce d'orange, autant qu'il en faut pour réduire en conſiſtance d'opiat. La doſe ſera d'un gros.

Avis. On risque de causer des coliques vives sans évacuations.

CONTUSIONS.

36. Humectez du son avec de l'urine: ajoutez-y un peu d'esprit de corne de cerf, ou de sel ammoniac en poudre, & appliquez le tout sur la partie contuse, en forme de cataplasme.

37. *Ou bien*, faites dissoudre du sel ammoniac dans un peu d'urine & de vin blanc: faites-le chauffer, trempez-y une compresse que vous appliquerez sur le mal, & que vous renouvellerez au besoin.

CONVULSIONS DES ENFANS.

38. On donne de l'opiat, N°. 35, aux plus jeunes un peu sur la pointe d'un couteau, & aux autres un peu plus selon l'âge, soir & matin à jeun pendant un mois, & les bien garantir contre le froid.

Avis. Evitez ce purgatif, & préférez les sirops laxatifs usités.

CORS AUX PIEDS.

39. Faites cuire une gousse d'ail dans la braise ou cendre chaude, & appliquez-la ainsi cuite sur les cors, ayant

ſoin de l'y aſſujettir avec un linge : on ne doit employer ce cauſtique qu'au moment où l'on ſe met au lit : il amollit tellement les cors, qu'il détache & enlève en deux ou trois jours le calus ou durillon, quelque invétéré qu'il ſoit : enſuite on ſe lave le pied dans de l'eau tiéde. En peu d'inſtans, les peaux qui formoient la corne des cors s'enlèvent, & laiſſent la place nette, à-peu-près comme ſi elle n'avoit jamais été offenſée d'aucun mal : il eſt bon de renouveller ce remède deux ou trois fois dans 24 heures.

Avis. S'il a l'effet d'un veſicatoire en irritant, rougiſſant la peau & faiſant cloche, il faut l'ôter, il en réſulteroit une plaie qu'on ne guériroit pas quand on le voudroit. Il vaut mieux mettre un peu de poix de Bourgogne, ou un peu de gomme ammoniaque, amollie dans le vinaigre.

COUPS DE SOLEIL.

Inflammation au cerveau, ou diſtenſion & rupture de vaiſſeaux dans la tête par l'action violente des rayons du ſoleil, ſurtout au moment où il ſort d'un nuage.

40. Quand on ſe ſent frappé d'un

coup de ſoleil, il faut, le plutôt qu'il eſt poſſible, tâter avec le doigt l'endroit où la douleur eſt le plus ſenſible, ſe faire, à cet endroit, raſer les cheveux, & y appliquer une bouteille pleine d'eau fraîche avec aſſez d'adreſſe, pour que l'eau dont elle eſt pleine, à deux ou trois doigts près, ne s'écoule pas. On tient la bouteille en cet état, juſqu'à ce qu'on s'apperçoive que l'eau commence à frémir, & même à s'élever, comme ſi elle étoit ſur le feu. Auſſitôt on y ſubſtitue une bouteille pleine d'eau, comme la première, & on continue d'en remettre de nouvelles, juſqu'à ce que l'eau ne contracte plus de chaleur ni de mouvement ; alors le malade eſt entièrement guéri & hors de danger.

Avis. Au lieu de perdre le tems à n'employer que ce remède inſuffiſant, il faut ſe faire ſaigner une, ou même deux fois du pied, ſi la douleur eſt forte & ſubſiſte après la première ſaignée, ne boire que du petit-lait ou de l'eau froide, rendue acide avec du vinaigre. On peut y joindre l'application de l'eau froide, mais on riſque d'occaſionner à la tête un rhumatiſme difficile à guérir.

41. AUTRE. Prenez un demi-ſeptier

de bon esprit de vin : mettez-le dans une bouteille avec quatre noix muscades pesant deux gros, pareil poids de girofle, autant de canelle, & autant de balostes ou fleurs de grenades; le tout bien pulvérisé. On bouchera ensuite fort exactement la bouteille, & on y laissera infuser les poudres pendant trois jours, au bout desquels on transvasera la liqueur doucement, afin qu'elle soit bien claire. On bouchera bien la bouteille.

On en mettra environ plein un dé à coudre dans le creux de la main, & on la respirera vivement par le nez.—

Avis. Cela ne feroit qu'augmenter le mal, en irritant les nerfs du nez.

COUPS A LA TÊTE.

42. Sur le marc resté dans la première bouteille du n°. 42, on mettra un demi-septier d'esprit de vin, que l'on battra pendant quelques momens, après lesquels on laissera infuser l'espace de quatre jours. Cette composition est moins forte, mais elle est bonne pour les rhumes de cerveau & les migraines : on la respire comme la première & en même quantité.

Avis. Dans les cas de violens coups

à la tête, & de vrais coups de ſoleil, ce remède eſt inſuffiſant, le ſeul traitement qui puiſſe être utile eſt la ſaignée, & ſurtout la ſaignée du pied, l'application ſur la tête, de linges trempés dans l'eau mêlée de vinaigre, la boiſſon, de petit-lait, limonade, eau vinaigrée, & les lavemens du même genre.

CRAMPE DANS LES JAMBES.

43. Ce mal vient d'une roideur & rétraction de muſcle, à la jambe ou à la cuiſſe, qui cauſe une douleur violente : le plus court remède, eſt de faire des frottemens un peu forts ſur la partie, de la tendre ou ſerrer très-fortement, ou de faire porter tout le corps ſur elle.

CREVASSES *ou* FENTES A LA PEAU.

44. Prenez graiſſe de cerf ou de chevreau, ſix onces ; graiſſe de porc frais, quatre onces ; coupez leſdites graiſſes par petits morceaux, & les lavez cinq ou ſix fois de ſuite avec du vin blanc ; puis exprimez ſi fort que le vin ſoit écoulé : mettez-les fondre dans un vaiſſeau de terre neuf & plombé, & y ajoutez des racines d'iris coupées

par tranches, demi-once ; une noix muſcade, deux ou trois pommes de reinette pelées & coupées par tranches, une livre d'eau roſe, une once de cire, une demi-once de girofle. Faites fondre le tout à petit feu, puis bouillir environ une demi-heure ; après, paſſez dans un linge, une terrine deſſous, dans laquelle il y aura quelque bonne eau : laiſſez refroidir la pommade, lavez-la, pilez-la dans un mortier de marbre, incorporez-la avec deux onces de cire : il faut en couvrir les crevaſſes & les environs, & la renouveller, dès qu'elle eſt emportée.

Avis. On doit préférer, à cette compoſition, la crême douce, le beurre frais, l'huile douce, le ſaindoux frais, le cerat commun. Une ſeule de ces ſubſtances ſuffit.

DARTRES.

45. Prenez trois livres de graiſſe de porc mâle, battez-les aſſez long-tems pour pouvoir ſéparer & enlever les parties membraneuſes & filamenteuſes qui la contiennent. Lavez-la bien dans de l'eau claire, faites-la fondre dans un plat verniſſé, ou dans une caſſerole ſur le feu.

Lorſqu'elle ſera fondue, jettez-y deux ou trois pommes de reinettes coupées en tranches, que vous laiſſerez cuire un peu de tems; mettez-y enſuite 7 à 8 dragmes d'orcanette, dont l'écorce de la racine donnera une couleur rouge à la pommade, en laiſſant bouillir le tout encore quelque tems. Paſſez enſuite la matière dans un linge, en l'exprimant légérement: remettez cette graiſſe ſur le feu, dans la même caſſerole: ajoutez-y 5 ou 6 onces de cire blanche & vierge, coupée en petits morceaux. Lorſque la cire ſera fondue, jettez dans la compoſition trois dragmes de camphre que vous aurez diſſout ſéparément dans un mortier avec un peu d'eau-de-vie. Ajoutez en même-tems un verre d'eau roſe, & ſix dragmes d'huile d'amandes douces. Le tout étant bien mêlé, après l'avoir laiſſé un peu bouillir, vous le retirerez de deſſus le feu, la pommade ſera faite. Etant encore chaude & fluide, vous la verſerez dans des pots, pour vous en ſervir au beſoin, & en frotter les parties affligées.

Si vous voulez faire une moindre quantité de pommade, diminuez à proportion les doſes des ingrédiens qu'on

vient de prescrire. Ce liniment se conserve plus d'une année entière.

Avis. On aura plus facilement un remède aussi adoucissant que celui-ci, en faisant du cerat avec de l'huile bien mêlée avec de la cire fondue; la graisse qui entre dans cette pommade ne peut que la rendre nuisible, en faisant rentrer l'humeur dartreuse.

DARTRES FARINEUSES.

46. Prenez six oignons de lys, & les faites cuire dans de l'eau commune, jusqu'à ce qu'ils soient comme de la bouillie: faites-les égouter dans un linge, puis les pilez dans un mortier, avec deux cueillerées de miel de Narbonne, & une cueillerée de vinaigre blanc distillé: ensuite vous y ajouterez deux onces des quatre semences froides, mondées & bien pilées: incorporez le tout ensemble, & faites-en une pommade: il faut s'en mettre un mois de suite tous les soirs en se couchant.

DARTRES VIVES.

47. Prenez une once de mouches cantharides, & les pulvérisez, & les

mettez diſſoudre dans un peu de vin. Prenez quatre onces de ſuif de mouton bien lavé, & purifié dans de l'eau roſe : faites-le fondre, & incorporez la poudre des cantharides avec, & ôtez de deſſus le feu ; remuez toujours, juſqu'à ce que la pommade ſoit froide : il en faut mettre ſoir & matin ſur les dartres ; trois jours de ſuite ſuffiſent ; puis il ſe faut frotter pendant huit jours de la pommade de chevreau, qui ôte les âcretés de la peau, & qui ſe fait de la manière ſuivante. Prenez beurre de mai, graiſſe de chevreau, ſuif de bouc, pommade de pieds de mouton, de chacun trois onces : faites fondre le tout dans une terrine verniſſée, avec de l'eau de courge ou de citrouille & de morelle, de chacune demi-livre : faites bouillir, une heure, & ajoutez ſur la fin deux cueillerées d'eau de girofle, & une cueillerée d'eau de canelle, puis, paſſez & pilez comme vous avez fait ci-deſſus : il en faut mettre le matin ſur le viſage, devant le feu, & être demi-heure ſans s'eſſuyer.

Avis. Cette recette eſt un vrai poiſon par ſon effet ; en irritant la dartre, ou elle la fera diſparoître & porter intérieu-

rement pour le malheur du ſujet, ou elle occaſionnera un cancer à ce même endroit. Le cerat eſt plus facile à faire ou à avoir, & ſans danger.

DOULEURS DE DENTS.

48. Prenez une pièce d'acier aimanté, longue de ſix pouces, & large de deux lignes. Le malade, ayant le viſage tourné vers le nord, touche lui-même la partie ſouffrante avec le pole ſeptentrional de cet acier aimanté, &, pour ſe placer bien exactement dans la ſituation preſcrite, on ſe ſert d'une bouſſole.

Avis. Procédé de charlataniſme. L'impreſſion que le froid de l'acier fait ſur la dent, le rafraîchiſſement de l'intérieur de la bouche par l'air qui y entre pendant qu'on la tient ouverte; enfin, la grande attention du ſujet ſuſpendent, pendant quelques minutes, la douleur de dent; l'opération a eu quelquefois le bonheur que l'accès étoit à ſa fin; de-là, toutes les merveilleuſes cures de l'aimant & du fer aimanté qui n'ont pas lieu quand on employe le prétendu remède au commencement de l'accès.

49. AUTRE. On prendra une cueillerée de poivre en poudre, & deux de ſucre rapé, qu'on amalgame avec un peu d'eau-de-vie. On met ce mêlange ſur une pelle rouge, en le remuant avec un couteau, ou avec un morceau de bois, juſqu'à ce qu'il ſoit en caramel. On le verſe enſuite ſur du papier, & lorſqu'il eſt refroidi, on en prend la groſſeur d'un grain de froment, qu'on applique ſur la gencive, au-deſſus de la dent qui cauſe le mal; auſſi-tôt on eſt ſoulagé. L'application ſe réitère chaque fois que la douleur revient. Ce topique fait beaucoup cracher, & picote vivement la gencive: mais la douleur eſt appaiſée ſur-le-champ.

Avis. Ce remède enflamme le dedans de la bouche & la gorge, il vaut mieux prendre de la racine de pyrethre, qui fait également cracher, mais ſans cauſer un nouveau mal.

50. AUTRE. Il conſiſte en un topique qu'on applique le ſoir, en ſe couchant, ſur l'artère temporale du côté de la douleur, & qui opere doucement, tandis que l'on dort: il procure même un ſom-

meil paiſible, pendant lequel il ſe fait une tranſpiration efficace, & nullement ſenſible. Dès que le ſommeil eſt diſſipé, le topique tombe de lui-même, ſans jamais endommager la peau, ſans y laiſſer aucune marque ; l'on eſt guéri radicalement.

Avis. Ce topique eſt de l'opium qui calme quelquefois la douleur, mais jamais radicalement.

Tous maux de dents, quelque gâtées qu'elles ſoient, cédent à l'effet de ce topique, qui diſpenſe d'en arracher aucune.

Avis. Cela n'eſt pas plus exact.

Les fluxions, les maux de tête, les migraines & les rhumes du cerveau provenant du mauvais état des dents, ceſſent auſſi-tôt.

Avis. Ceci eſt encore faux en général. Il peut tout au plus arriver que ce topique calme de légeres migraines, ou plutôt, on attribue au remède la guériſon de ces maux légers, qui d'ordinaire ne durent que quelques heures.

51. AUTRE. Prenez deux taupes vi-

vantes, tenez-les dans chaque main, en les preſſant un peu, ſans les étouffer, juſqu'à ce que la chaleur, ou la ſeule contrainte qu'elles ſouffrent les ait fait mourir : ce qui arrive au bout de cinq heures, pendant leſquelles on ne doit point lâcher priſe. Les taupes étant mortes, on les met dans un pot de terre neuf, & non verniſſé, qu'on lute bien, avec une quantité d'eau ſuffiſante pour décompoſer exactement ces animaux par l'ébullition. Il faut un feu doux, que l'on entretient avec des cendres chaudes, & laiſſer mitonner le pot à petits bouillons pendant vingt-quatre heures. Après ce tems, toute la ſubſtance des taupes eſt réduite en une eſpèce de pâte, au-deſſus de laquelle ſurnage une graiſſe ou huile animale dans laquelle eſt toute la vertu. On s'en frotte à diverſes repriſes la paume des mains & les extrémités des doigts : on en imbibe, aux mêmes endroits, l'intérieur de deux gants de peau que l'on garde dans ſes mains pendant un ou deux jours, ſur tout dans le tems du ſommeil. Ainſi les mains ſont imprégnées des vertus du remède, qui s'y conſervent pluſieurs mois ſans altération. Auſſi-tôt que l'on

s'apperçoit que la vertu s'affoiblit, on en frotte de nouveau ſes doigts & ſes gants, & quand la proviſion eſt finie, on recommence. Mais comme les frottemens journaliers & les lotions indiſpenſables des mains doivent avoir bientôt effacé les impreſſions de cette huile, il ſembleroit plus court & plus efficace de porter tout-d'un-coup ſur les dents, ou ſur les gencives malades, avec un petit pinceau, quelques gouttes de cette huile. C'eſt une expérience qu'on pourroit tenter ſans inconvénient.

Avis. C'en eſt un, que de croire une ſottiſe, de perdre ſon tems à faire une choſe inutile, & de ne pas employer un moyen efficace.

52. AUTRE. Prenez une feuille de papier blanc, tournez-la en cornet, en ſorte qu'il y ait à l'extrémité un petit trou; puis mettez le feu au papier que vous tenez à l'extrémité avec des pinces, préſentez au papier, une cueilliere propre pour recevoir l'huile qui en ſortira: il faut réitérer pluſieurs fois, juſqu'à ce qu'il y en ait aſſez pour imbiber un morceau de coton, que vous poſerez ſur la dent.

Avis. Ce remède occupe ou diſtrait le ſouffrant, & la durée de l'accès eſt quelquefois à ſa fin, au bout de peu de tems qu'on a appliqué le prétendu remède.

DYSSENTERIE.

Douleurs vives des entrailles avec épreintes, ou fréquentes envies d'aller à la ſelle, & le plus ſouvent des déjections ſanglantes & de la fievre.

53. Faites une ſoupe avec du papier blanc déchiré & bouilli dans du lait, avec un peu de ſucre candi : trois ou quatre ſoupes tirent d'affaire.

L'effet de cette ſoupe eſt, ſans doute, que le papier ainſi bouilli forme une eſpèce de colle qui s'arrête le long des inteſtins, en humecte les parois, & par-là les adoucit, les rafraîchit & rend ainſi aux vaiſſeaux leur ſoupleſſe, & conſéquemment empêche le ſang d'en ſortir, & lui fait reprendre ſon cours naturel.

Avis. Le lait & le ſucre candi ſont adouciſſans & utiles contre une légere diſſenterie, mais la matiere du papier, le linge & la colle employés comme s'ils alloient ſe coller ſur les petits vaiſſeaux

déchirés pour empêcher le ſang d'en ſortir, n'eſt qu'une idée riſible.

54. AUTRE. Une dyſſenterie opiniâtre avoit réſiſté à tous les remedes. Le malade, qui étoit un Officier, après quatorze mois de ſouffrance, étoit devenu comme un ſquelette, & regardé comme un homme qui n'en pouvoit revenir. Le médecin de Londres, Grainger, le guérit, en lui faiſant boire de l'eau de chaux, mêlée avec un tiers de lait, dans la quantité de trois demi-ſeptiers.

Avis. Ce n'eſt point là préciſément une dyſſenterie, mais un accident qui a été la ſuite de la dyſſenterie; auſſi, l'eau de chaux, bonne en pareil cas, en employant l'eau ſeconde, ſeroit préjudiciable dans la maladie commençante avec fievre épreintes & douleurs aigues. Ce n'eſt que contre le dévoiement qui reſte, qu'elle ſera utile, donnée à petite doſe, pour ne pas cauſer une conſtipation nuiſible.

ENGELURES.

55. Il faut mouiller, à pluſieurs re-

prises, avec de l'*esprit de sel*, les parties affligées de ce mal tenace, avant l'ouverture de ces parties, ou, comme l'on dit, avant que les engelures soient crevées, & même après que cette espece d'ulcere est fermé.

ENTORSES.

56. Les entorses les plus fréquentes sont celles du pied, quelquefois elles arrivent au poignet ; elles viennent de quelqu'effort ou chûte. Le plus court remede est de plonger le pied nud dans un sceau d'eau fraîche (1). Ensuite on met un cataplasme adoucissant.

Si l'entorse s'est faite aux reins, qui ont souffert un effort extraordinaire, on doit appliquer dessus un peu d'eau-de-vie camphrée. Mais si l'entorse est assez douloureuse pour empêcher tout mouvement du corps & de respirer, il faut saigner le malade, le mettre à la diette, lui donner des lavemens, & prendre tous les précautions nécessaires en pareils cas.

---

(1) *Pourvu qu'il n'y ait pas à craindre* de supprimer les *régles ou de les empêcher de venir, ou qu'on ne* soit *pas en sueur.*

EPILEPSIE.

57. La feuille, la fleur & le fruit de l'oranger ont été vantés comme remede pour plusieurs maladies convulsives, vaporeuses. On a dit que, pris intérieurement, ils ont guéri radicalement des épileptiques.

Avis. Ces remedes sont trop foibles contre un mal aussi grave.

58. AUTRE. Lavez souvent les pieds & les mains avec une décoction un peu chaude de la racine de navet.

Avis. Ce remede est insuffisant.

ESQUINANCIE.

59. *Inflammation à la gorge qui fait qu'on ne peut avaler les alimens qu'avec beaucoup de peine, à cause de la chûte de la luette.*

Si le mal est considérable & accompagné d'un peu de fievre, il faut avoir recours à la saignée; s'il est léger, faites le remede suivant.

Prenez de la noix de galle, de l'alun, du poivre, de chaque un scrupule. Pulvérisez le tout, mêlez-le avec un peu de

de blanc d'œuf, & touchez-en la luette avec le bout d'un petit bâton garni d'un peu de linge trempé dans cette composition : réitérez deux ou trois fois le jour, & la guérison sera prompte.

Avis. On a laissé cet article, quoique très-mauvais, afin d'avoir occasion d'en faire voir la fausseté, & de dire combien il seroit dangereux de croire & d'exécuter *ce qui y est dit.*

On a confondu deux maladies très-différentes; l'une très-grave, l'esquinancie; l'autre très-légere, la chûte de la luette.

L'esquinancie ou l'inflammation à la gorge n'est jamais produite par la chûte de la luette, mais le gonflement, l'inflammation, la descente ou chûte de la luette accompagnent souvent l'esquinancie. Si en pareil cas on employoit le remede proposé, on augmenteroit l'inflammation; ainsi, il faut se garder de le faire. Voyez esquinancie & son traitement, chûte ou descente de la luette, dans les volumes suivans.

EXCROISSANCES CHARNUES.

PORRAUX, VERRUES.

60. Il faut faire fondre de l'esprit de

ſel dans l'eau commune, lavez ſouvent de cette eau les excroiſſances. Ce ſel les diſſout & les détruit.

61. AUTRE. Prenez une ardoiſe, faites-la calciner, & la mettez en poudre. On imbibe cette poudre de vinaigre fort; ce qui fait une eſpece de bouillie dont on ſe frotte les porreaux ou verrues pendant quelque tems, & pluſieurs fois le jour.

62. AUTRE. Il faut prendre des feuilles de campanule, les broyer, & en frotter les verrues. On réitère deux, trois ou quatre fois & plus, ſi elles ſont opiniâtres. Les verrues ſe diſſipent en très-peu de tems, ſans qu'il en reſte aucun veſtige.

Avis. Ces moyens ne ſuffiſent pas toujours, non plus que le ſuc jaune de chelidoine ou éclaire, ni le lait de figuier & celui du réveil matin : il s'eſt trouvé un médecin aſſez crédule pour croire que le ſang de taupe guérit les verrues. Le moyen le plus court & le plus sûr eſt un des cauſtiques qu'employe la chirurgie, appliqué par une perſonne adroite; & le plus commun eſt l'eau-forte, dont on mouille les verrues avec une barbe

de plume ou un pinceau fin, après avoir couvert la peau du voisinage avec un peu de linge gras ou de la pommade.

FIEVRES INTERMITTENTES.

63. Il faut boire pendant plusieurs jours de suite de l'eau de laitue ordinaire ou de jardin : l'usage seul de cette eau emportera la fievre ; mais si elle ne quitte pas aussi promptement, la simple décoction de racine de gentiane prise à une dose convenable, achevera de détruire en deux ou trois jours le mauvais levain qui entretient le désordre. L'eau de laitue se fait en prenant deux cœurs de laitue ou une bonne poignée de feuilles, que l'on met jetter quelques bouillons dans une pinte d'eau, mesure de Paris : on boit de cette eau dans les intervalles de la fievre, en six verres, un de deux en deux heures : après avoir bu de cette eau, on se promene dans sa chambre, ou même dehors, s'il fait beau. Pour le régime, on peut à midi manger de la soupe & un peu de veau ou de poulet, & boire du vin trempé de cette même eau. Trois heures après le dîner, on reboit de l'eau de laitue, & aussi de deux heures en deux

heures: le ſoir, on ne mange qu'une ſoupe de bonne heure, & l'on prend encore un verre de cette eau, une heure ou deux heures après. Par ce moyen, le corps ſuffiſamment rafraîchi, trouve bientôt la guériſon.

Avis. Il y a lieu de croire que ce remede a peu guéri de fievres intermittentes; les tiſannes ordinaires chaudes & priſes au lit ſont plus utiles.

Mais ſi lafievre étoit encore opiniâtre, on feroit bien d'en venir au quinquina.

Avis. Après avoir ſuffiſamment purgé le malade.

64. AUTRE. Un médecin Anglois guérit les fievres intermittentes par un topique; c'eſt du ſeneçon fraîchement cueilli, bien pilé & écraſé, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en pâte. On l'applique froid ſur l'eſtomac du fébricitant, & il provoque un vomiſſement quelques heures après l'application; mais on ne doit adminiſtrer ce remede que le jour exempt de la fievre.

Avis. L'émétique ou l'ipécacuanha ſont préférables pour faire vomir, ayant un effet plus sûr & plus prompt.

65. AUTRE. Prenez cinq gros de quinquina en poudre, une once de miel de Narbonne & une once de sirop de capillaire. Le tout étant mêlé ensemble, on en forme un opiat, qu'on partage en trois prises. La premiere se prend dans un verre de bon vin rouge, au moment qu'on s'apperçoit du frisson; une heure après, un bouillon aux herbes. Il faut prendre la seconde prise le lendemain matin, & une heure après, un pareil bouillon. Le troisieme se prend le troisieme jour de la même façon; & l'on mange, une heure après, une légere soupe aux herbes.

Avis. Il est à propos de faire vomir & de purger le malade suffisamment avant de faire prendre le quinquina, sans quoi on peut réussir à arrêter la fievre; mais elle est bientôt suivie d'obstructions au foye, d'hydropisie, &c.

66. Une personne assure avoir éprouvé plus d'une fois que la tisane faite avec la racine de la bardane ou glouteron est un excellent fébrifuge, & qu'il a vu des paysans se défaire promptement de la fievre, par le seul usage de cette tisane. Il faut, en usant de ce remede, se ga-

rantir de l'air & du froid, & se faire suer, s'il est possible, après en avoir pris quelques gouttes.

67. AUTRE. Prenez du café en poudre, la quantité suffisante pour deux tasses, c'est-à dire, environ six dragmes, que vous ferez bouillir dans une tasse d'eau commune, jusqu'à réduction à la moitié. Versez ce résidu par inclination dans une tasse à café, qui se trouve à demi-pleine : exprimez y du jus de citron ou de limon, jusqu'à ce que la tasse soit remplie ; mêlez le tout, & faites-le boire au malade chaudement le jour de l'intermission, le matin à jeun, s'il est possible. Une heure après, le malade prend un bouillon, & reste tranquille tout le jour, faisant diette.

Avis. Ce remede réussit très-rarement.

68. AUTRE. Prenez cinq gros de quinquina, demi-once de sirop de capillaire, demi-once de miel de Narbonne : mêlez le tout ensemble, & faites trois bols d'égale pesanteur, & prenez-en un trois jours consécutifs aux atteintes de la fievre, ensuite un verre de vin blanc à chaque fois. Voyez *avis* (65).

69. AUTRE. Prenez une cuillerée de fleurs de ſoufre dans un demi-ſeptier de vin, au moment que vous attendez la fievre. Ce remede opérera sûrement la cure du premier coup. Mais de peur que cette premiere priſe ne ſoit ſans effet, on doit la répéter au tems où l'on attend le ſecond accès.

Avis. A cette doſe, le remede eſt bon pour un cheval galeux, mais on n'en doit pas donner à un homme plus de 20 a 30 grains par jour.

70. AUTRE. L'écorce de ſaule ſéchée & pilée eſt fébrifuge : il faut en prendre de quatre en quatre heures, à la doſe d'un gros, pendant vingt-quatre heures. Si la fievre eſt trop invétérée, on y ajoute, à chaque doſe, un cinquieme de quinquina. Un grand nombre de perſonnes ont été guéries par ce remede.

Avis. On peut employer ce remede, ſur-tout à la campagne, pour les gens qui peuvent difficilement ſe procurer de bon quinquina, parce qu'il eſt rare & très-cher ; mais il faut y préparer le malade, en le faiſant vomir, & enſuite par les purgations réitérées.

FIEVRE ROUGE.

71. Prenez chopine d'eau, deux cuillerées d'eau-de-vie, un peu de ſucre, & dix ou douze gouttes d'eſprit de ſel marin. Un homme ou une femme prendront cette doſe chaque jour : pour les enfans, ils en prendront tant qu'ils pourront pour boiſſon ordinaire. Il faudra s'abſtenir de tout uſage du lait, de crainte qu'il ne ſe caille dans l'eſtomac : on lavera la bouche pluſieurs fois le jour avec cette liqueur, ayant ſoin de la cracher auſſi-tôt. Ces précautions empêcheront cette maladie de venir : ceux qui en ſont attaqués doivent en prendre chaque jour une quantité bien plus forte, & s'en gargariſer ſouvent la bouche & le goſier. Il ſera néceſſaire de prendre auſſi un peu de rhubarbe, quand la maladie ſera ceſſée, & de ſe purger deux ou trois fois.

Avis. Diverſes eſpeces de fievres ſont nommées ainſi, à cauſe de la rougeur de la peau, ou des taches rouges qu'on y remarque. Il n'y a pas le ſens commun dans ce traitement, dont il faut ſe garder dans tous les cas. Il ne s'agit pas ici des fievres inflammatoires, ni des fievres pu-

trides ſujettes aux taches rouges, quand on a trop échauffé les malades par des remedes âcres & échauffans, mais des taches qui paroiſſent ſans fievre, ou avec une fievre très-légere. Alors le plus sûr eſt de tenir le malade chaudement, ſans le faire ſuer, & de lui faire boire tiede de la tiſane ordinaire ou de ſcorçonere, ou de pas-d'âne, ou de bourache.

GALE.

72. La gale eſt de deux eſpeces : l'humide & la ſeche ; la gale humide eſt celle où les cloches ſont groſſes & fréquentes, où il ſe forme des gerſures qui ſuppurent, ou même des ulceres cutanés & croûteux. La gale ſeche eſt celle où les cloches ſont imperceptibles, où la peau ſe gerſe ſans qu'il en ſuinte aucune ſérosité, où les croûtes ſont petites & ſans aucune humidité : on l'appelle gale de chien. Les cauſes de cette maladie ſont le vice du ſang qui eſt trop âcre ; les alimens ſalés, la malpropreté, la contagion, comme ſi l'on couche avec un galeux, ou qu'on le touche quelque tems ou ſouvent. La gale ſeche eſt plus difficile à guérir que l'humide : il en eſt de même de celle qui vient

d'une cauſe interne ; ainſi il faut corriger le vice du ſang avant de la guérir.

Pour cet effet, on commence par la ſaignée & la purgation. Si la gale eſt humide, on corrigera l'âcreté du ſang par de légers abſorbans, comme le diaphorétique minéral, la poudre de cloportes, les yeux d'écreviſſes, le cachou, la poudre de racine de gentiane, & dont on fera des bols avec du ſirop des cinq racines, qu'on donnera au malade le matin à jeun, pendant pluſieurs jours.

Immédiatement ſur ces bols, on fera prendre au malade des bouillons altérans de poulet ou de veau, avec cinq écreviſſes de riviere ou une vipere, & des herbes convenables, comme le cerfeuil, la fumeterre, le creſſon de fontaine, la chicorée ſauvage. On y ajoutera un gros de ſel *de duobus*. Après avoir repurgé le malade, on paſſera à l'uſage des adouciſſans, comme le petit lait, le lait de vache, les bouillons de tortue, que l'on continuera quinze ou vingt jours au moins.

Si au contraire la gale eſt ſeche, ce qui annonce l'âcreté du ſang, on inſiſtera plus long-tems dans l'uſage des

bouillons rafraîchiſſans & des tiſanes avec les racines de fraiſier, d'oſeille, de chiendent & un peu de régliſſe : on ordonnera même les eaux minérales ferrugineuſes, ſi la ſaiſon y eſt propre. On emploiera les adouciſſans qu'on a déjà propoſés, &c.

Enfin, dans toute eſpece de gale, les bains domeſtiques d'eau douce ſont extrêmement utiles pour humecter le ſang, & en modérer la chaleur & l'acrimonie, pour laver & relâcher la peau, & en adoucir les démangeaiſons ; enfin pour en ouvrir les pores, & préparer l'entrée aux topiques. Voici les plus ſimples, les plus utiles & les plus efficaces.

1°. La pulpe des racines de patience ſauvage, ou d'aunée, *Enula*, mêlée avec le ſaindoux en forme d'onguent : l'on en frotte les parties malades ; 3°. la décoction légere des feuilles de tabac dans l'eau ou dans le vin blanc, dont on étuve chaudement les endroits les plus galeux ; 3°. La fleur de ſoufre en poudre impalpable mêlée à froid avec le ſain-doux en forme d'onguent, dont on frotte les jointures : ce remede eſt très-efficace ; 4°. le ſalpêtre pilé & mêlé avec

le ſain-doux ou quelque pommade dont on frotte les endroits malades ; 5°. l'onguent napolitain ou mercuriel en friction, ſur quelques-unes des jointures, en variant la doſe ſuivant l'état & l'âge du malade ; 6°. l'huile d'olive mêlée avec du vin blanc en égale quantité, où l'on aura fait bouillir quelques feuilles de laurier, juſqu'à la conſommation du vin. On frotte de cette huile les jointures les plus malades. On doit aromatiſer ces linimens avec le ſtorax, ou le benjoin, ou toute autre eſſence pour en diminuer la puanteur. Pour l'uſage de ces remedes, ces linimens doivent être faits trois fois de ſuite en ſe couchant, & reſter huit jours ſans ſe décraſſer. Au reſte, pendant l'uſage de ces remedes, le malade doit ſe tenir chaudement.

GOUTTE.

Avis. Quand elle eſt ailleurs qu'aux pieds, & qu'on veut lui faire quitter la partie qu'elle occupe pour la fixer aux pieds.

73. Prenez une livre de farine de riz ; quatre onces de levain de bierre & deux onces de ſel. Faites-en un cataplaſme

épais, & appliquez-le à la plante du pied, que vous envelopperez d'une flanelle chaude. Vous répéterez cela de douze heures en douze heures; quatre ou cinq cataplasmes emportent ordinairement le mal. Lavez ensuite le pied du malade avec du son, de l'eau-de-vie, de l'eau chaude & du savon d'Espagne.

Il faut se tenir bien chaudement, & éviter tout air froid, parce que le remede dilate beaucoup les pores du pied. Dans quelque partie que soit la goutte, à la tête, à l'estomac, aux mains, aux genoux, il faut toujours appliquer le cataplasme au pied, parce que, par sa nature, il attire l'humeur des parties supérieures en bas. Il n'importe pas à quel période soit la maladie dans son commencement ou à son déclin.

GRAVELLE. GRAVIER DANS LES REINS, LA VESSIE.

74. Il faut cueillir des carottes sauvages dans le mois d'Août, & les faire sécher à l'ombre. On ne doit employer que les têtes ou les semences. On met six ou sept de ces têtes dans une theyere, on y verse de l'eau toute bouillante, on

les laiſſe infuſer comme le thé, & l'on boit cette meſure en deux fois. Tout le régime conſiſte à s'abſtenir d'alimens trop ſalés, de bierre forte, & de liqueurs ſpiritueuſes. Ce remede vient d'Angleterre, où l'expérience en a été faite avec ſuccès; mais il faut faire un uſage continuel de cette boiſſon.

HALEINE MAUVAISE. *Voyez* la Section INCOMMODITÉS.

HÉMORRHAGIES

Par bleſſure ou plaies d'arteres & de veines.

75. On prend de l'agaric de chêne: on enlève avec un couteau l'écorce blanche & dure juſqu'à une ſubſtance fongueuſe, douce au tact comme une peau de chamois, on ſépare cette ſubſtance de la partie fibreuſe; après l'avoir miſe en morceaux, on la bat avec un marteau pour l'amollir, au point de pouvoir être dépecée avec les doigts. On applique ſur la plaie de l'artère un morceau de cette ſubſtance, plus grand que la plaie, & du côté oppoſé à l'écorce; par-deſſus ce morceau un plus grand, & ſur le tout, un appareil convenable.

HÉMORRHOIDES.

Gonflement des veines qui ſont autour de l'intérieur du fondement ; elles ſont tantôt intérieures, tantôt extérieures ou ſortantes.

76. Si les hémorrhoïdes paroiſſent extérieurement, faites-y donner un léger coup de lancette, ou du moins piquez-les pour les faire fluer, ou bien appliquez une ou deux ſangſues ſur les parties, pour donner jour au fluide engorgé, & pour relâcher les vaiſſeaux trop tendus. Mais ſi le malade répugne trop à ces opérations, quelqu'une des applications ſuivantes pourra bien le ſoulager toute ſeule, mais beaucoup mieux quand on aura fait l'une ou l'autre des choſes que je viens de dire.

Avis. On ne doit pas appliquer les ſangſues ſur les vaiſſeaux hémorrhoïdaux, mais ſur les bords de l'anus, les ſangſues ne prendroient pas toujours ſur ces vaiſſeaux, ou pourroient être entraînées dans le rectum.

77. Si les hémorrhoïdes proviennent d'un froid ſubit, auſſi-tôt que vous vous

en appercevez, trempez quelques chiffons ou drapeaux doux & mis en double dans l'eau-de-vie mêlée avec égale portion de lait, & appliquez-les sur l'endroit douloureux, ayant soin de les retremper de nouveau à mesure qu'ils sechent.

Avis. C'est un des moyens d'augmenter le mal, que d'y appliquer de l'eau-de-vie, s'il y en a assez pour irriter.

78. Si elles sont gonflées en dehors, appliquez-y à plat des figues grillées sur le charbon & fendues en deux, & renouvellez les de tems à autre.

Avis. Trop dur & insuffisant.

79. Ou bien brûlez du liége, réduisez-le en poudre fine; mêlez-le bien avec un blanc d'œuf & un peu d'huile d'amandes douces: étendez cet onguent sur un linge, & l'appliquez sur la partie.

Avis. Supprimez le liége, qui ne peut que nuire.

80. Ou faites une décoction de la racine & de l'herbe de scrophulaire avec du vin, ou un cataplasme de ces deux choses, bien pilées ensemble dans un mortier, jusqu'à ce qu'elles soient molles; & appliquez sur le mal.

81. Prenez une demi-livre de cata-

plaſme ordinaire de lait & de mie de pain, une demi dragme de ſaffran & autant de camphre, un ſcrupule d'opium ; & un peu d'huile douce, & appliquez le tout chaud. Ce remede produit un grand ſoulagement.

82. Ou bien prenez cinq parties de la pulpe d'oignons grillés ou cuits au four ; trois parties de rue, deux parties de pulpe de figue, & autant de mithridate, avec une partie de ſel, & le réduiſez en cataplaſme ; ce remede appliqué ſur les hémorrhoïdes, ſoulage les douleurs d'une maniere ſurprenante.

83. Ou faites une fumigation de fleur de ſoufre, en la mettant toute fumante dans une chaiſe percée, & aſſéyez-vous deſſus : ou bien faites ce remede avant que d'appliquer les précédens.

Au ſurplus, le malade doit prendre auſſi intérieurement tous les matins un peu de lait chaud avec de la fleur de ſoufre. Si cela lui donne quelque tranchée, il pourra prendre, au lieu de cela, deux dragmes de lait de ſoufre : car on a éprouvé que le ſoufre eſt un ſpécifique contre cette maladie.

Avis. Une ou deux ſaignées du bras ; de la diette, des boiſſons rafraîchiſſantes

comme le petit lait, l'eau acidulée de vinaigre, de limon, ou autrement, sont plus efficaces que tous les remedes externes.

84. AUTRE. La petite Chéli doine est sans contredit la plante qui convient le mieux à cette incommodité désagréable. Il faut en prendre une pincée & la mettre dans une chopine d'eau, qu'on laisse infuser comme du thé sans la laisser bouillir. Il faut en prendre deux verres le matin; en faisant usage de cette plante pendant un mois seulement, on voit disparoître cette infirmité sans retour.

Asvi Ce remède est utile, quand les hémorroïdes viennent d'obstructions au foye.

85. AUTRE. Prenez une livre de sain-doux que vous éplucherez bien, & dont vous ôterez bien soigneusement les peaux; vingt têtes de joubarbe que vous couperez par petits morceaux, & que vous laverez ensuite en plusieurs eaux. Faites fondre le sain-doux dans un poëlon de cuivre en le remuant; lorsqu'il commencera à bouillir, jettez-y de la joubarbe, & à mesure qu'elle cuira, ayez soin de l'écraser. Jettez la joubarbe doucement dans le sain-doux: laissez appaiser

le bouillon en l'y jettant : autrement tout ſortiroit par les bords : laiſſez cuire la joubarbe juſqu'à ce qu'elle ſoit bien ſèche. Paſſez enſuite le tout à travers un linge un peu gros & fort ; mêlez-y un gros & demi de poudre d'ardoiſe, qui ſe fait en ratiſſant de l'ardoiſe avec un couteau, la preſſant & la paſſant, le tout en tamis : remuez le tout avec une cuillier, juſqu'à ce qu'il ſoit refroidi. Vous aurez une pommade excellente dont vous frotterez pluſieurs fois le jour les parties douloureuſes.

Avis. L'ardoiſe eſt nuiſible, parce qu'elle pique, coupe, irrite la peau des hémorroïdes : au reſte les matières graſſes ne ſont que des moyens palliatifs qui diminuent un peu la douleur, mais favoriſent le groſſiſſement des hémorroïdes en relâchant la peau.

HYDROPISIE.

Eau amaſſée dans diverſes parties du corps qui n'en doivent pas contenir, & ſpécialement dans le bas ventre.

86. Quoique les hydropiſies ſoient regardées comme preſque incurables ou

très-difficiles à guérir, cependant les *pillules toniques* du Docteur Backer, Médecin de Thaun en Alſace, ont opéré quelques guériſons. Elles ſe diſtribuent à Paris chez M. Backer fils, Médecin.

87. AUTRE. On remplit d'eau un pot de terre neuf, on met dans un linge fin une once de ſaffran de Mars, & dans un pareil linge une dragme de rhubarbe. On les fait infuſer à froid dans de l'eau la veille du jour qu'on veut uſer de ce remède, & l'on a attention de tenir ces nouets ſuſpendus, de façon qu'ils ne touchent pas le fond du pot. On boit de cette infuſion à ſes repas, & on remet de l'eau dans le pot, à meſure qu'on en tire. Il faut au bout de quatre jours ſuſpendre l'uſage de ce remède qui eſt très-chaud, & après un jour d'intervalle refaire de nouvelles infuſions que l'on prend comme ci-deſſus, juſqu'à ce que les eaux ſoient entièrement évacuées. On ceſſe alors d'en uſer pour que le corps ne s'y accoutume pas. Ce remède a réuſſi ſur une perſonne à qui l'on avoit déjà fait cinq fois la ponction, & qui, près de la ſubir pour la ſixième fois, fut guérie radicalement

par le ſeul uſage de cette tiſane. Plus ce remède eſt ſimple, plus c'eſt une forte raiſon pour en tenter au moins l'épreuve.

88. AUTRE. Prenez des feuilles d'artichaux : nettoyez-les, pilez-les dans un mortier, & exprimez-en le jus à travers un linge. On mêle une pinte de ce jus avec autant de vin de Madere, ou autre vin blanc apéritif. Lorſqu'on a quelque indice d'être attaqué d'hydropiſie, on prend trois cuillerées à jeun tous les matins, & trois autres le ſoir en ſe couchant. On peut même augmenter la doſe juſqu'à cinq cuillerées, ſi l'eſtomach le ſupporte, & que le cas le requiere, c'eſt-à-dire ſelon que le malade eſt plus ou moins attaqué de cette maladie. Il faut avoir ſoin de bien ſecouer la bouteille avant que d'en verſer la liqueur. Cette ſorte de vin d'artichaux eſt le plus excellent anti-hydropique que l'on puiſſe trouver.

Avis. Le jus d'artichaud eſt un très-bon apéritif : il ſe prend auſſi ſeul ou ſans vin.

89. AUTRE. Prenez de bonne huile d'olive, frottez-en tous les jours matin & ſoir toute l'étendue du ventre de la per-

ſonne hydropique, avec la main un peu chaude. On a vu des effets étonnans de ce remède ſi ſimple.

Avis. Ce remède a réuſſi dans les cas de ſpaſme & d'irritations internes.

90. AUTRE. Faites prendre une ſimple infuſion de bayes de geniévre dans du vin blanc coupé avec une partie égale d'eau nitrée, en prendre trois verres par jour, & pendant long-temps, en y ajoutant de de temps à autre cinq ou ſix grains de poudre de ſcille ſur chaque verre.

91. AUTRE. Il faut prendre un oignon de ſcille, (racine qui vient des côtes du Portugal) le peler avec un couteau qui ne ſoit ni d'acier ni de fer ; faire avec de la farine & de l'eau une pâte où l'on renfermera cet oignon, le mettre dans un four moins ardent que celui des boulangers, le laiſſer pendant neuf à dix heures, le retirer enſuite, & après en avoir ôté la croute, le couper en quatre morceaux ſans le ſéparer, puis le mettre dans un pot de terre bien verniſſé en dedans avec autant de pintes de bon vin blanc, que l'oignon peſera de livres. Il faut que le couvercle du pot ſoit bien juſte, &

même l'entourer de pâte pour que l'air ne s'y introduise pas. On met ainsi l'oignon de scille infuser pendant douze heures sur de la cendre dont la chaleur soit assez modérée pour qu'il ne bouille pas. O le retire après cela, & on le presse dans un linge net de lessive sur le vin qui est dans le pot ; cette liqueur se met ensuite en bouteilles, & pourvu qu'elles soient bien bouchées, elle se conserve long-temps.

Le malade en prend quatre fois par jour de trois heures en trois heures ; sçavoir une cuillerée & demie ou deux le matin à jeun. Trois heures après deux cuillerées, & deux autres prises dans la journée d'une cuillerée chacune. On peut, entre chaque prise, donner au malade une tasse de bon bouillon de viande ordinaire. Il peut même le soir manger de la soupe ; mais s'il en mange dans la journée, il laissera passer quelques heures après la soupe sans prendre du remède, de crainte qu'il ne l'excite à vomir. Ce remède, qui est très-apéritif, se continue plusieurs jours pendant lesquels le malade doit faire un exercice modéré dans sa chambre en se promenant.

Avis. Il est plus facile d'acheter chez

les apothicaires du vin ſcillitique ou du vinaigre ſcillitique, dont on prend une petite quantité chaque jour, en l'augmentant peu à peu.

92. AUTRE. Prenez une chopine d'eau-de-vie de la meilleure, meſure de Paris, de laquelle on verſera un demi-verre. Vous mettrez dans la plus grande quantité une once de jalap en poudre, & dans le demi-verre une petite poignée de la ſeconde écorce de ſureau, une demi-once d'iris de Florence en poudre, & cinq ou ſix graines de laurier; le tout bien pilé dans un mortier, & le laiſſerez infuſer dans le demi-verre d'eau-de-vie 14 ou 15 heures, & après vous le paſſerez dans un linge avec expreſſion: ce que vous en aurez retiré vous le mettrez dans la bouteille avec le jalap, & le brouillerez quand vous en voudrez prendre. Il ne faut pas que la ponction ait été faite, pour que le remède puiſſe opérer.

La doſe ordinaire eſt de deux cuillerées pour les perſonnes aiſées à purger, & quatre ou cinq pour les plus difficiles. On prend ce remede tous les matins à jeun, ou de deux ou trois jours l'un, ſuivant

ſuivant les forces du malade, & on ne mange que deux heures après. Pendant qu'on en uſe, on doit s'abſtenir de tout potage, bouillon thé, tiſane & toutes choſes liquides, & de viandes bouillies. On ne doit manger que du pain bien cuit & des viandes rôties, ne boire que du vin blanc pur : on continue ce régime quelques mois après la guériſon.

Avis. Il y a des hydropiques dont les purgatifs allongent la vie, & d'autres dont ils la racourciſſent. Il n'y a qu'un habile praticien qui puiſſe en juger; mais les purgatifs violens habituels ne ſont jamais un bon traitement.

MALADIES DE DIVERSES ESPÈCES,

Contre leſquelles on recommande l'infuſion des bourgeons & jeunes pouſſes de pin & ſapin ;

Telles que les affections ſcorbutiques,
Le ſcorbut opiniâtre,
Les ulcères du poulmon,
La toux invétérée,
Les langueurs,
Les fièvres lentes étiques,
Les étourdiſſemens & les vapeurs de toutes eſpèces,

Les douleurs d'eſtomach provenant de mauvaiſes digeſtions,

Les hydropiſies cauſées par l'appauvriſſement du ſang,

Les glaires & le gravier des reins,

Les pertes & les fleurs blanches des femmes,

Les diſpoſitions à l'apoplexie & à la paralyſie,

Les maux de tête habituels,

Le cours de ventre entretenu par l'abondance des humeurs & le relâchement de l'eſtomach.

93. Un remède efficace contre toutes ces maladies, ce ſont les bourgeons des Sapins. Ils ſont remplis d'une réſine balſamique qui opère le plus grand bien. On fait ſimplement infuſer les jeunes pouſſes de ſapin, ſapinette, pin, dans de l'eau, & l'on en prend le matin à jeun comme du thé : en continuant cette boiſſon plus ou moins de tems, ſelon que les maladies ſont invétérées, on eſt aſſuré d'être guéri.

Avis. Ce remède n'eſt pas plus infaillible que les autres, mais il eſt ſouvent utile : on ne doit point oublier qu'il eſt échauffant.

MANIE, FOLIE.

94. Il faut purger les malades par haut & par bas : ensuite leur faire tremper les pieds & les mains dans l'eau, & rester dans cette situation jusqu'à ce qu'ils s'endorment. La plupart se trouvent guéris à leur réveil : on doit encore leur appliquer sur la tête rasée des feuilles pilées du chardon à foulon. Ce remède, aussi prompt que simple, a été communiqué par un Curé de campagne qui a guéri plusieurs personnes maniaques par cette voie.

Avis. Les vomitifs & purgatifs doivent être employés après qu'on a employé les saignées, sur-tout celles du pied, en y joignant les bains entiers : mais il s'en faut beaucoup que les succès soient très-communs & durables. M. le Curé a jugé guéris les gens dont l'accès étoit cessé ; il peut avoir guéri dix fois le même sujet, & en s'expliquant mal, il a trompé le Public.

MIGRAINE,

Mal de tête qui ne se fait sentir que dans une partie de la tête, spécialement à une des tempes.

95. Remplissez une cruche de grais ;

environ aux deux tiers d'eau bouillante : jettez-y un bon gobelet de vinaigre. Exposez à la vapeur de cette eau votre visage bien enveloppé : restez ainsi l'espace à peu près d'un quart d'heure, ou plus long-temps, en entretenant l'eau très-chaude. Essuyez-vous ensuite, & couchez-vous là-dessus, pour éviter qu'aucun air froid ne frappe les parties pénétrées de la vapeur chaude.

Avis. Ce moyen réussit dans les migraines qui viennent d'avoir eu froid à la tête : mais quand elles viennent de mauvaises digestions, ou de digestions difficiles, ce qui est le plus fréquent, s'abstenir de nourriture, boire de l'eau tiède, ou du thé, ou de la limonade, ou de l'eau vinaigrée, peuvent raccourcir la migraine ; il ne s'agit point ici des migraines auxquelles les filles & les femmes sont sujettes avant les règles, & quand les règles sont dérangées.

MORSURES D'ANIMAUX ENRAGÉS ; *Voyez* PRÉSERVATIFS.

MORSURES DE VIPERES.

96. On fera une légère scarification sur la partie mordue : on y versera de

l'eau de Luce, & on en fera avaler au malade quelques doſes d'heure en heure.

Avis. Il ne faut pas faire boire l'eau de Luce pure, mais en mettre un gros dans une chopine ou livre d'eau. Ce qu'on nomme Alkali volatil fluor a le même effet.

MORT APPARENTE, OU SUJETS RÉPUTÉS MORTS, *Voyez* ACCIDENS.

NOYÉS, *Voyez* ACCIDENS.

OREILLE DURE; OUIE DUR.

97. Prenez un oignon, fendez-le; tirez-en le germe: puis rejoignez l'oignon avec un fil, rempliſſez le vuide de camomille: faites cuire l'oignon dans les cendres chaudes. Lorſqu'il eſt cuit, exprimez-en le ſuc, & faites-le inſtiller dans les oreilles.

Avis. Il eſt plus utile de ſeringuer de l'eau pure, qui nettoye l'oreille, que d'y introduire des matières qui la ſaliſſent & tapiſſent.

PALES COULEURS.

98. Prenez l'opiat N°. 35; la doſe eſt d'un gros, ou la groſſeur d'une muſcade,

ſoir & matin à jeun, durant un mois, ou plus, ayant ſoin de vous garantir du froid.

PANARIS, TOURNÉOLE.

Dureté, tumeur au bout des doigts, & qui vient à ſuppuration.

99. On charge d'une couche d'onguent Napolitain, compoſé d'égales parties de mercure & de thérébentine de Veniſe, un morceau de peau, dont on couvre le panaris, & on enveloppe le doigt d'une compreſſe. On lève cet appareil toutes les 24 heures, & on remet une nouvelle doſe d'onguent, ſans changer ni la peau, ni la compreſſe. Lorſqu'on ſent, en preſſant la tumeur, qu'elle renferme du pus, on perce la peau avec une pointe de ciſeaux ou autre inſtrument pointu, pour faire ſortir le pus : on continue le même panſement pendant huit ou dix jours, & la cure eſt finie. Ce remède guérit les cloux & diverſes ſortes d'abcès, même ceux qui ſe forment près de l'anus, & dont les ſuites ſont quelquefois ſi funeſtes.

PEAU ; MALADIES DE LA PEAU, DARTRES, GALE, LEPRE.

100. La ſcabieuſe eſt une plante dont

l'expérience ne laiſſe aujourd'hui aucun doute ſur ſes propriétés, pour la guériſon radicale de ces maladies. L'uſage conſtant tous les jours, à jeun, de deux taſſes d'infuſion de ſcabieuſe eſt immanquable : mais on a vu des perſonnes ne ſe ſentir de l'efficacité de ce remède, qu'après plus de ſix mois de ſon uſage. Il faut donc prendre deux pincées de racine de ſcabieuſe, la faire bouillir pendant une demi-heure, dans une chopine d'eau de rivière, & en boire après l'avoir laiſſé infuſer pendant un quart d'heure. On a vu des perſonnes affectées de ces cruelles maladies depuis plus de vingt années, en guérir ſans retour, après un long uſage de ce remède.

Avis. Ce remède eſt preſque toujours inſuffiſant, quand il eſt employé ſeul : mais, réuni avec l'uſage des remèdes mercuriaux & antimoniaux, ou à leur ſuite, il eſt ſouvent très-utile.

PETITE VEROLE.

PRÉSERVATIFE DE LA PETITE VÉROLE. *Voyez* PRÉSERVATIFS.

TRAITEMENT DE LA PETITE VÉROLE. *Voyez* Tiſſot, *Avis au peuple.*

PHTHISIE.

Maladie du Poumon, le plus souvent avec un ou plusieurs ulceres, soit fermés dont le pus est porté dans le sang, soit ouverts dont le pus est rendu par les crachats; dans d'autres cas, le pus est dans une poche ou sac pendant quelque temps, sans en sortir.

101. Mettez ensemble dans une retorte, une livre d'asphalte ou de bitume, une demi-livre de sel décrépité, une livre & demie de sable pur : faites distiller le tout à un feu bien fort. Vous aurez d'abord un peu d'eau, qu'il faut jetter, en ôtant pour un instant à chaque fois le récipient. L'huile noire qui suit de près cette eau, est la substance de ce remède. On continue de la faire distiller aussi long-temps qu'elle continue d'être noire, ou d'un bleu foncé. On fait prendre dix à quinze gouttes de cette huile deux fois par jour, le matin à jeun, & le soir à l'heure du coucher.

Avis. Ce remède ne peut être utile que dans des phthisies scorbutiques & sans fiévre lente.

PIERRE DANS LA VESSIE.

102. Prenez huit onces de ſavon d'Alicante, une once de chaux vive éteinte & réduite en poudre, un gros de ſel de tartre ou de potaſſe purifié. Rapez le ſavon, & mêlez-le avec la chaux & le ſel : puis battez le tout avec un peu de gomme adragant diſſoute dans l'eau, pour en faire une eſpèce de pâte, dont on prendra deux ou trois onces par jour, en en formant de petites pillules, ce qu'il faut continuer pendant un mois ou ſix ſemaines : ſi cependant on ſe trouvoit échauffé par ſon uſage, on le ſuſpendra pour ſe mettre au lait pendant une quinzaine de jours, après quoi on recommencera comme ci-deſſus. Ce remède eſt celui de Mademoiſelle Stephens, & il a été fort célèbre en Angleterre.

103. AUTRE. Un remède dont on vante encore beaucoup la vertu, & avec raiſon, c'eſt l'eau de chaux d'écailles d'huîtres. On a fait en Angleterre des expériences qui prouvent que cette eau diſſout la pierre. Voici la manière dont le malade doit ſe traiter.

Le malade doit prendre tous les matins une once de ſavon d'Alicante : il boira

par dessus trois chopines d'eau de chaux, faite avec des écailles d'huîtres, ou des coquilles de petoncles. Le malade partagera son savon en trois doses, dont il prendra la plus forte dose le matin à jeun, la seconde à midi, & la troisième à sept heures du soir, buvant par dessus chaque dose un grand verre d'eau de chaux: il prendra le reste avant ses repas dans la journée. Il fera sa boisson ordinaire de lait coupé avec de l'eau, ou d'une tisane faite avec les racines de guimauve, de persil & de réglisse.

L'eau de chaux se fait de la manière suivante; on prend une quantité d'écailles d'huîtres, que l'on place dans un four à chaux, ou dans un fourneau de réverbère, en mettant une couche de charbon & une couche d'écailles d'huîtres. On pousse ce feu à la plus grande violence, jusqu'à ce que les écailles soient totalement calcinées, ce qui exige un feu de 24 heures. On s'apperçoit qu'elles sont suffisamment calcinées, quand elles se réduisent aisément en poudre fine fort blanche. Etant ainsi réduite, on verse dessus de l'eau, que l'on laisse pendant 24 heures, à la dose d'environ deux pintes sur une livre, & on passe cette eau à travers un linge fin.

Le moyen de rendre l'eau de chaux moins désagréable, est de mettre sur une chopine d'eau de chaux deux onces de lait de vache, trois gros d'eau de fleur d'orange, & une demi-once de sirop de guimauve.

Le moyen d'accélérer la dissolution de la pierre dans la vessie, est d'y injecter tous les jours quatre ou cinq onces d'eau de chaux, lorsque le malade peut souffrir la sonde; mais alors il faut qu'il rende son urine avant de faire l'injection. Au reste, on ne doit rien craindre de l'usage de l'eau de chaux : elle ne porte aucun préjudice au corps. Ce remède, si l'on en croit ceux qui le vendent, est le seul moyen d'éviter l'opération, qu'ils disent plus douloureuse & plus funeste qu'elle n'est.

104. AUTRE. Faites infuser dans de l'eau en forme de thé, à la dose d'une pinte ou d'une chopine par jour, suivant l'état du malade, de la *Coquerelle*, espèce de cérise sauvage, qui croît dans les vignes & dans les haies, & cette infusion a fait rendre à un particulier plusieurs petites pierres, faisant partie ou détachées d'une plus grosse, dont il étoit fort incommodé;

mais il ne faut pas en prendre une trop grande quantité. Bien des gens préferent la poudre faite avec la ſeconde écorce du *chardon étoilé*. On la prend le matin à jeun dans un verre de vin blanc.

105. AUTRE. Prenez une cuillerée à café de la plus forte leſſive de ſavon, que vous mêlerez avec deux cuillerées ordinaires de lait écrêmé, une heure avant de déjeûner, & en vous mettant le ſoir au lit. Avant de prendre ce remède, vous boirez une taſſe de lait pure, & immédiatement après l'avoir pris une autre pareille. Si au bout de deux ou trois jours, vous ſentez que cela ne vous fait aucun mal, vous pouvez augmenter la doſe de moitié. Ce ſecret eſt très-important pour l'heureux effet qu'il produit, & il n'a été mis au jour que depuis peu.

106. AUTRE. Prenez environ huit onces de la meilleure avoine; frottez-la bien dans les mains, puis lavez-la dans pluſieurs eaux, juſqu'à ce qu'elle ſoit bien nettoyée : ce qui ſe reconnoît lorſque l'eau demeure bien claire, après qu'on en a retiré l'avoine. On prend enſuite une poignée de *piſſenlit* nouvellement cueilli & bien nettoyé. On le coupe en

petits morceaux, que l'on met bouillir avec l'avoine pendant trois quarts d'heure dans un pot de fer bien net, avec seize pintes d'eau de rivière, ou autre courante. Après ce temps on ajoute à ces ingrédiens une demi-once de sel de prunelle, & une demi-livre du meilleur miel blanc. On fait alors de nouveau bouillir le tout ensemble pendant une bonne demi heure, puis on le passe à travers un linge : cette infusion étant bien refroidie, on la met en bouteille, & on la garde pour en faire l'usage ordinaire.

Il consiste à prendre tous les matins à jeun deux grands verres de cette liqueur; chaque verre doit contenir au moins un bon quart de pinte : on ne pourra manger que plus d'une heure après avoir pris cette potion. On en reprendra une pareille dose trois heures après le dîner, & cela pendant quinze jours de suite, après lesquels on pourra n'en plus prendre qu'un seul verre à chaque fois. Ce remède n'est point du tout désagréable, il n'exige point que l'on garde la chambre : on use seulement de régime, & on ne fait aucun excès. Cette boisson nettoie parfaitement les reins : comme elle est très-apéritive, elle occasionnera une grande abon-

dance d'urines, & ainsi ouvrira une issue facile à la gravelle, dissoudra peu-à peu les pierres qui se forment dans la vessie, & toute ordure qui pourroit séjourner dans le corps : il est fort à propos que les malades se servent du jus de limon pour toute boisson ordinaire, à moins qu'ils ne se trouvassent l'estomac affoibli ; alors ils pourront faire usage d'un peu de vin dans leurs repas.

Avis. On ne connoît point de moyen de fondre ou dissoudre les pierres dures de la vessie. Il y a quelquefois des pierres tendres que les médicamens ci-dessus, & autres, peuvent dissoudre. Le seul remède sûr, est l'extraction de la pierre par l'opération de la taille.

PIQUURES D'ABEILLES, DE GUÊPES.

107. Prenez une tête de pavôt non séchée, faites y une incision pour avoir le suc, dont vous frotterez l'endroit piqué.

Avis. Il sera souvent plus facile de trouver de l'eau fraiche, du vinaigre, de l'huile.

PIQUURE DE COUSINS.

108. Prenez un peu de thériaque de

Venise, que vous mêlerez avec de l'huile douce ; appliquez-la sur la piqûre, & en six heures de temps vous serez guéri.

Avis. Le mal se guérit sans secours, en moins de six heures.

109. Ou bien, prenez des feuilles de sureau verd & de rhue; égale quantité de chaque : pilez les dans un mortier, & sur chaque tasse du suc de ces plantes, ajoutez moitié de vinaigre, & deux gros de sel commun.

Avis. Le mal sera guéri avant que le remède soit préparé.

PLAIES.

Blessures avec Coupure, ou déchirure de la peau.

HUILE POUR PANSER LES PLAIES.

110. Mettez dans deux livres de la meilleure huile d'olive, deux livres de sucre fin réduit en poudre. Remuez bien le tout avec une spatule de bois dans un vase de cuivre ou de terre, avant que de le mettre sur le feu, qui d'abord doit être léger. Quand le sucre sera fondu, doublez le feu, & pendant que l'huile

bout à petits bouillons, remuez-la sans discontinuer. Environ au bout d'une heure & demie, il se formera sur l'huile des bouillons ou des cloches, & alors vous augmenterez le feu, pour que l'huile bouille encore plus fort. Insensiblement il s'y formera de grosses cloches ou des bouillons de couleur brune, qui deviendront ensuite d'un rouge foncé ou rembruni, & puis tout rouges. Le caramel se formera; & quoique l'on remue continuellement, il s'attachera au fond du bassin. C'est alors que l'huile est cuite; mais on peut sans inconvénient la laisser, en remuant toujours, un demi-quart-d'heure de plus sur le feu; elle ne s'en gardera que mieux. Cette huile balsamique est bonne pour toutes les plaies, & principalement pour les plaies récentes; il faut qu'elle soit très-chaude pour s'en servir. Après en avoir bien bassiné la plaie, on en imbibe une compresse, qu'on met dessus. Elle n'est pas moins utile pour les contusions & les blessures.

ONGUENT POUR PANSER LES PLAIES, OU ONGUENT DE LITHARGE D'OR.

111. Sur une livre de litarge d'or; il faut 18 onces d'huile d'olive la plus

graſſe, & 36 onces du meilleur vinaigre, poids de marc. Quand la litarge eſt bien pilée & paſſée au tamis, auſſi fine que la farine, on la met dans une terrine de terre neuve bien verniſſée, avec l'huile & le vinaigre ; on mêle bien le tout enſemble, en tournant avec un bâton de groſſeur convenable. On commence par deux cuillerées d'huile qu'on remue juſqu'à ce qu'elles ſoient imbibées. On met enſuite deux cuillerées de vinaigre, qu'on remue de même en tournant : on continue par une ſeconde cuillerée d'huile, puis par deux cuillerées de vinaigre, & ainſi alternativement, juſqu'à ce que le tout ſoit bien mêlé : on obſerve de finir par deux cuillerées d'huile. Il faut trois heures pour bien mêler cet onguent & le rendre parfait, ſans ceſſer de remuer en tournant : on ſe ſert de cet onguent pour toutes ſortes de plaies. Il faut commencer par laver la plaie avec du vin tiède ; enſuite on étend de cet onguent ſur du papier gris, & on le met ſur la plaie, que l'on couvre avec un linge. Quand la plaie a de la profondeur, on fait des tentes proportionnées qu'on trempe dans l'onguent, & qu'on y fait entrer. Cet onguent ſe conſerve aiſément dans des pots, & même

dans la terrine où il a été fait, pourvu qu'il ſoit bien couvert. S'il devenoit trop ſec, on y met une cuillerée d'huile pour le ramollir, & on remue pendant un bon quart-d'heure. S'il vient de l'eau par deſſus, il faut la verſer par inclination, & y mettre une cuillerée d'huile, qu'il faut de même bien mêler avec l'onguent.

Avis. Cet onguent qui eſt auſſi bon que tous ceux dans leſquels on fait entrer des plantes & des ſubſtances de toute eſpèce, ſe trouve chez les apothicaires, ſous le nom d'onguent *nutritum.*

112. On peut encore avoir recours à l'onguent de Dom le Clerc, Bénédictin de l'Abbaye du Bec : cet onguent a des propriétés admirables, & eſt bon à pluſieurs maux.

PULMONIE.

Suppuration au Poumon, voyez PHTHISIE.

113. On a vanté pendant deux ou trois ans l'habitation dans les vacheries & bergeries, comme un moyen de guérir cette maladie : mais l'expérience en a démontré l'inſuffiſance. On ſupprime les

fausſetés & menſonges que contient à ce ſujet la première édition de ce livre.

RAGE CONFIRMÉE, *ou reconnue par un ou pluſieurs accès.*

Avis. Il n'y a pas un fait conſtaté de guériſon d'une perſonne guérie après avoir eu un accès de rage communiquée par la morſure ou le venin d'un animal enragé. *Voyez* tomes ſuivans, jugemens & effets des remèdes & traitemens publiés contre la rage. *Voyez* préſervatifs de la rage dans ce volume & les ſuivans.

RÉTENTION D'URINE.

Avis. Lorſque la rétention d'urine eſt cauſée par une pierre qui eſt au col de la veſſie, ou à ſon entrée, les boiſſons ne peuvent la déplacer, de quelque nature qu'elles ſoient, ſi ce n'eſt par les contractions violentes & douloureuſes de la veſſie, ou en la diſtendant : cependant quand la pierre eſt aſſez petite pour ſortir par le canal des urines, elle peut être expulſée par l'action de la veſſie ſur ce qu'elle contient. Ces boiſſons ont un inconvénient ; c'eſt de rendre plus fréquent le beſoin d'uriner, de rendre les urines plus irritantes, & d'aug-

menter les douleurs. Les circonſtances où il y a plus à eſpérer de leur uſage, & moins d'inconvéniens à craindre ſont celles où les reins & leurs conduits ſont remplis de matières glaireuſes & de gravier.

114. Prenez deux gros de Myrthe, une dragme de gomme ammoniaque, & autant de ſel d'abſinthe, un ſcrupule de camphre & trois dragmes de ſavon de Veniſe. On forme du tout des pillules d'environ la groſſeur d'un pois : le malade en prend ſix de quatre heures en quatre heures, & boit immédiatement après, quatre cuillerées du julep ſuivant. Sel d'abſinthe, deux dragmes; jus de citron récent, ſix onces : on mêle le tout dans un mortier de marbre juſqu'à ce que l'effervescence ſoit finie : puis on y ajoute une once de ſucre blanc & ſix onces d'eau de menthe.

115. AUTRE. Prenez un demi-verre de jus de creſſon de fontaine, mêlé avec autant d'huile d'amandes douces, ou au défaut de celle-ci, d'huile d'olive : il faut avaler ce breuvage au moment où les douleurs recommencent. Ce remède ſimple a guéri pluſieurs perſonnes.

116. AUTRE Prenez ſix porreaux, &,

s'il se peut, qui n'aient pas été replantés : préparez-les comme pour les mettre au pot. Mettez-les dans un pot de terre neuf, que vous remplirez de bonne huile d'olive ; laissez-les cuire à très-petit feu. Quand ils seront bien cuits, étendez-les sur les étoupes, & appliquez-les sur le bas ventre du malade, le plus chaud qu'il pourra les souffrir. Il urinera sur le champ, & rarement on est obligé de réitérer l'application.

Avis. Il sera bon de faire ces frictions huileuses qui peuvent être utiles & sont sans inconvénient. L'huile seule tiède réussira également.

117. AUTRE. Il se trouve dans la tête des Merlans deux espèces d'os, au milieu desquels est la cervelle du poisson, & qui se détachent aisément. On en ramasse une certaine quantité qu'on réduit en poudre : le poids d'un liard de cette poudre pris dans un verre de vin blanc, fait uriner sur le champ.

Avis. Ceux qui éprouvent cet effet, le doivent au vin blanc.

118. AUTRE. Prenez une once de graine d'argentine broyée, qu'on fait in-

fuſer dans une pinte de vin blanc ſans le faire chauffer. On remue ſeulement la bouteille de tems en tems, & l'on en boit tous les jours un verre à jeun ; ordinairement le malade ſe trouve ſoulagé dès le ſecond verre.

Il faut obſerver, que pour que ce remède ait plus de vertu, il faut avoir ſoin, comme on l'a dit ci-deſſus, de remuer ſeulement de tems en tems la bouteille ; en vingt-quatre heures l'eſprit de cette graine eſt ſuffiſamment incorporé au vin, & l'on peut commencer à en faire uſage. On en boit tous les jours un verre à jeun au moment de ſon lever.

Avis. C'eſt encore l'effet du vin blanc.

119. AUTRE. Le raiſin d'Ours, plante très-commune en Eſpagne, & qu'on nomme *Bouſſerole* en France, où il s'en trouve auſſi, eſt un médicament d'autant plus utile qu'il eſt ſimple dans ſon uſage. Il conſiſte dans les poudres de la feuille de Bouſſerole nommée auſſi raiſin d'Ours, ou dans la décoction de cette même feuille en forme de thé. Le fruit de cette même plante, ainſi que la racine, en ſont également bons. On prend du fruit en poudre depuis un de-

mi ſcrupule juſqu'à un ſcrupule, ou une demi-dragme ; la racine en décoction ſe donne depuis une demi-dragme juſqu'à une & deux dragmes. Les feuilles en décoction & en infuſion depuis une demi-poignée, juſqu'à une poignée ou une poignée & demie. Les mêmes en poudre depuis un demi-ſcrupule juſqu'à un ſcrupule, & depuis une demi-dragme juſqu'à une dragme ; mais d'après différentes expériences, la doſe eſt de deux dragmes de feuilles dans une livre d'eau ; c'eſt d'ailleurs à l'uſage à régler la quantité qu'il en faudra prendre pour qu'elle produiſe les effets qu'on attend.

Dans le paroxyſme, il faut en faire uſage trois ou quatre fois le jour, dans un grand verre de décoction. Si quelque perſonne délicate la trouve plus agréable avec un peu de ſucre, on ne penſe pas que cela lui ôte ſa qualité. On continuera ce régime pendant pluſieurs ſemaines, & même pluſieurs mois ; mais lorſque les douleurs ſeront entièrement diſſipées, ce ſera aſſez d'une doſe par jour : il eſt plus ſûr de la prendre dans la matinée à jeun, en mettant une ou deux heures d'intervalle juſqu'au déjeûner.

On pourroit voir, si l'on veut, une dissertation sur cette maladie, traduite de l'Espagnol, dans laquelle les propriétés de cette plante, ainsi que les différentes expériences qui en ont été faites, se trouvent décrites : elle se vend à Paris.

RHUMATISME.

Douleur plus ou moins violente & sujette à retour, qui a son siège principalement dans les muscles ou chairs des membres & autres parties du corps.

120. Prenez une livre de vieux oing, & un litron d'avoine, paîtrissez bien le tout ensemble, & formez-en une espèce de gâteau, que vous étendrez sur une feuille de papier gris : ensuite roulez le gâteau & la feuille de papier de manière à en faire une espèce de saucisson : attachez-le avec un fil de fer, & le suspendez au-dessus d'une espèce de léchefrite dont le fond soit percé de petits trous, comme une passoire, & mettez au dessous un vase ou léchefrite ordinaire. Cela fait, mettez le feu au saucisson : le tout brûlera ensemble, papier & graisse, la partie de graisse qui en découle est le remède

mède en question. On frotte avec cette graisse la partie affligée de rhumatisme ; on l'enveloppe d'un papier brouillard imbibé de cette même graisse, & on réïtère le remède jusqu'à entière guérison.

Avis. Ce médicament & tous les corps gras sont plus nuisibles qu'utiles. Ils paroissent quelquefois guérir, parce qu'ils sont employés à la fin d'un accès. La saignée & les laxatifs sont les vrais remèdes, avec les boissons qui entretiennent une douce transpiration.

RHUMATISME GOUTTEUX.

Douleur plus ou moins violente & sujette à retour, qui a son siège dans les muscles & les chairs comme le rhumatisme, & dans les articulations comme la goutte.

121. Il faut faire bouillir dans environ une chopine de bon lait, la mie d'un pain mollet de deux liards, de manière que la mie s'imbibe bien du lait, & se réduise en une pâte ni trop serrée, ni trop liquide. Cette pâte étant à-peu-près en état d'être maniée, on la retire du feu, & l'on jette dans le restant du lait, toujours bouillant, une bonne poignée de

cerfeuil, qui ne doit que s'y amortir : alors on le mêle dans la pâte, & l'on en forme un cataplasme. Il seroit imprudent de jetter le cerfeuille dans le lait en même tems qu'on y a mis la mie de pain, d'autant plus que l'acide du jus de cerfeuille pourroit faire tourner le lait : ainsi on ne doit faire ce mêlange que lorsque la pâte est toute préparée. On étend ensuite ce cataplasme entre deux linges, & on l'applique sur la partie souffrante le plus chaud qu'il est possible de l'endurer. On s'apperçoit bientôt qu'il procure du soulagement : les nerfs s'étendent, l'érétisme de la peau s'affoiblit peu-à-peu, & la douleur diminue en proportion ; en sorte qu'au bout de huit à dix heures, on ne se ressent plus de son mal. Alors on retire le cataplasme pour le renouveller ; & ce qui prouve qu'il fait beaucoup transpirer la partie malade, & qu'il chasse le mal par la voie de cette transpiration, c'est que lorsqu'on lève le cataplasme, on le trouve beaucoup plus humide. Au reste, le cataplasme attire si doucement à lui l'humeur qui cause l'angoisse, qu'en l'appliquant le soir en se mettant au lit, le malade se trouve bientôt en état de prendre du repos.

Avis. Ce traitement local ſera très-ſouvent inſuffiſant.

122. AUTRE. Prenez quarante ou cinquante gouttes de vin antimonial, autrement dit vin béni, une ou deux fois par jour, dans un véhicule convenable. Continuez de faire ce remède pendant quelques mois. C'eſt un ſpécifique contre les douleurs aiguës & invétérées du rhumatiſme.

Avis. C'eſt un excellent remède, quand il eſt employé comme il convient.

RHUME ET TOUX.

123. Il faut prendre le ſoir, pour toute nourriture, pendant pluſieurs jours de ſuite, une rôtie à l'huile.

Une bonne cuillerée d'huile d'olive avalée pure, ſoir & matin, a guéri des rhumes opiniâtres.

L'huile de lin a encore été employée avec ſuccès par des Médecins dans des rhumes épidémiques, & accompagnés de crachemens de ſang.

Avis. Quand il y a un crachement de ſang ſoutenu, il faut ſe hâter de ſaigner

du bras une ou deux fois, ſur-tout s'il y a de la fièvre.

124. AUTRE. Faites bouillir dans une pinte d'eau, avec trois ou quatre pommes de reinette pelées, & coupées en quatre tranches, pour la valeur d'un ſol d'hiſſope & de régliſſe : faites réduire cette décoction à une chopine ; paſſez-la par un linge fin ; ajoutez-y quatre onces de ſucre : faites enſuite réduire le tout à moitié & à petit feu. Vous en boirez matin & ſoir, en vous levant & en vous couchant, plein un verre à liqueur, ou deux cuillerées pleines.

125. AUTRE. Faites bouillir une livre de miel : jettez-y un limon, écorce & tout, coupé par tranches fort minces : laiſſez-le bouillir juſqu'à ce qu'il ſoit tendre : ajoutez-y deux ſcrupules de ſafran déchiré en petits morceaux. Le malade mangera un peu de l'écorce, & prendra ſouvent un peu de ſyrop pour adoucir & guérir la toux. Ce remède n'eſt pas cher, & eſt très-bon pour de nouveaux rhumes, ſurtout pour les enfans & les jeunes perſonnes.

Avis. Quand la toux eſt très-fréquente,

très-forte, accompagnée de douleurs à la poitrine, & de fièvre, il faut commencer par une saignée du bras.

SCIATIQUE, OU GOUTTE SCIATIQUE.

Cette maladie est un rhumatisme goutteux qui a son siège dans la hanche, & dont la douleur se fait sentir aussi dans la cuisse, & quelquefois dans la jambe; on doit la traiter à-peu-près comme la goutte. Ainsi, lorsque la douleur est vive, on doit faire saigner le malade, le mettre au petit-lait, à la diète, aux bains, lui faire prendre des lavemens, & le mettre à l'usage de la boisson suivante.

126. Prenez une chopine d'eau-de-chaux d'écailles d'huitres, deux gros d'eau de fleurs d'orange, une once de syrop de guimauve. Mêlez le tout pour le prendre en trois verres, à trois heures de distance l'un de l'autre, jusqu'à parfaite guérison.

Si la douleur empêche de dormir, on donnera au malade la potion suivante. Prenez deux onces d'eau de cerise noire, autant de fleurs de tilleul, vingt gouttes

de liqueur minérale anodine d'Hoffman, demi-once de ſirop de pavot blanc ; on en fait une doſe pour prendre ſur les dix heures du ſoir.

On doit encore pratiquer un remède extérieur : c'eſt d'expoſer la cuiſſe à la fumigation d'un réchaud plein de feu, ſur lequel on jettera partie égale de ſuccin & d'æthiops minéral en poudre : on doit réitérer cette fumigation deux fois par jour, en frottant la partie avec une flanelle fort chaude, devant & après l'opération.

On peut encore, au lieu de ce remède, frotter la partie avec de l'huile du laurier, ou quelqu'autre huile réſolutive.

127. Autre. Prenez de la graine de navette, faites-la griller à-peu-près au même dégré que le caffé : mettez-la dans un ſac de toile bien couſu, & appliquez ce ſac le plus chaud que vous pourrez ſupporter ſur la cuiſſe au moment où vous voudrez vous endormir. Un Officier du Régiment d'Alſace, attaqué de la plus cruelle ſciatique, aſſure qu'il fit pendant trois nuits cette application, & qu'il a été guéri ſi radicalement, que, quoiqu'il ait fait ſix campagnes depuis, pendant leſ-

quelles il a passé plusieurs nuits à l'air, il n'a plus eu le moindre ressentiment de son mal : & plusieurs personnes en ont éprouvé les mêmes effets.

SCORBUT.

128. Mêlez ensemble, dans un mortier de pierre, une once de crême de tartre, & une demi-once de fleurs de soufre : faîtes-en onze prises. On en prendra une dose dans une forte décoction de racine de réglisse ; ce que l'on répétera une ou deux fois le jour pendant long-tems.

SURDITÉ.

129. Brûlez des branches de fresne, & recueillez l'eau que le feu en fait distiller par les bouts. Mêlez cette eau avec de l'huile tirée du tronc d'une grosse anguille qu'on a fait rôtir pour cet usage. Après avoir bien nettoyé les oreilles, faites-y entrer quelques gouttes de ce mélange, & avant de vous mettre au lit : bouchez-les avec du coton imbibé de la même liqueur. On peut réitérer plusieurs fois le jour l'instillation dans l'oreille, & l'on continue jusqu'à parfaite guérison.

130. AUTRE. Mettez une cuillerée or-

dinaire de ſel gris dans environ une chopine d'eau de fontaine, que vous y laiſſerez vingt-quatre heures, ayant ſoin de remuer de tems en tems la bouteille. Mettez une cuillerée à thé de cette eau dans l'oreille malade en vous couchant, pendant ſept à huit jours, obſervant de vous coucher du côté oppoſé, & ſoyez sûr de guérir.

AUTRE. *Si la ſurdité eſt cauſée par la paralyſie des nerfs :*

131. Prenez une once de jus d'oignon, & autant d'eau-de-vie : mêlez-les bien enſemble, faites chauffer ce mélange : laiſſez en tomber trois ou quatre gouttes dans l'oreille, trois fois le jour, & ſur-tout en vous couchant.

132. Ou bien recevez dans l'oreille la vapeur du fenouil, elle a une vertu ſingulière pour guérir la ſurdité. On peut encore mettre dans les oreilles trois ou quatre gouttes de jus d'oignon chaud, ou du ſuc de ſarriète, que l'on reçoit par un entonnoir, ou de la décoction de fèves de marais récentes.

Avis. On ne guérit point de ſurdité par tous ces remèdes. Tenez les oreilles

bien nettes, en les nettoyant avec le cure-oreille, & en y seringuant de l'eau tiède; ces soins sont les seuls utiles. S'il y a paralysie, le mal est incurable pour l'ordinaire.

TÊTE; MAL DE TÊTE.

133. Les Anglois ont un remède fort en vogue parmi eux pour la guérison de tous les maux de tête, invétérés ou périodiques, tels que la migraine, la douleur vague, la pesanteur, &c. Ce remède c'est de l'Alkool, ou l'esprit de vin rectifié & de l'huile de vitriol. On met de cette liqueur dans le creux de la main, qu'on applique sur le front du malade. Elle emporte ordinairement en moins de quatre ou cinq minutes le plus violent mal de tête.

Avis. Ce succès ne peut s'éprouver que pour un mal de tête bien léger, & qui auroit peu duré.

TREMBLEMENT DES MAINS.

134. Prenez un pot d'urine d'une jeune personne saine, autant d'eau où les forgerons éteignent leur fer; faites-y bouillir six bonnes poignées d'armoise, jusqu'à diminution du tiers. Il ne faut point passer

cette liqueur, mais se servir de cette herbe pour s'en bien frotter les mains & les poignets, après qu'on s'est bien lavé les mains dans la décoction.

Avis. Ce remède est aussi inutile que mal-propre.

TREMBLEMENT DES NERFS.

135. Il faut porter sur la poitrine une *pierre d'aimant-armée.* Un missionnaire épuisé de travaux & de fatigues, avoit le genre nerveux en si mauvais état, qu'il pouvoit à peine se soutenir sur ses jambes, & porter des deux mains un verre à la bouche. Il a employé ce remède avec succès. Plus le tremblement est considérable, plus la pierre, dit-on, doit être placée près de la peau. Ce missionnaire la porte sur sa chemise.

Avis. Tous ceux qui ont eu assez de crédulité pour imiter ce missionnaire n'ont pas eu le même bonheur, & il est reconnu que l'aimant, soit naturel, soit artificiel, n'a pas la vertu qui lui est attribuée ici, & par les charlatans qui en font ou en vendent.

TUMEURS EXTERNES.

CATAPLASME POUR LES AMOLLIR.

136. Prenez deux oignons de lys cuits ſous la cendre, pilez-les dans un mortier de marbre avec deux poignées de feuilles d'oſeille : faites enſuite cuire le tout avec une ſuffiſante quantité de ſain-doux, juſqu'à conſiſtance de cataplaſme. Appliquez-le chaudement ſur la partie, le renouvellant deux fois par jour.

TUMEURS INTERNES.

GONFLEMENT DES HIPOCONDRES.

137. On prend du tabac en feuilles, que l'on bat bien avec du vinaigre & de l'eau-de-vie, juſqu'à en faire une ſorte de bouillie, & on l'applique dans un morceau de linge ſur l'eſtomac. Ce topique excite le vomiſſement. On peut l'appliquer ſur les hypocondres mêmes, & ſur l'épigaſtre ; il fait également ſon effet.

Avis. Ce reméde ne peut manquer de faire beaucoup de mal ; il y a vingt moyens de faire vomir, préférables à celui-ci.

VER SOLITAIRE.

138. Ce ver dont le ſéjour dans le corps humain eſt ſi dangereux, réſiſte à la plupart des remèdes qui font périr toute autre eſpèce de vers. En voici un pourtant qui eſt infaillible & bien prouvé. Le *pourpier* qu'on trouve par-tout eſt un vrai poiſon pour le ver ſolitaire. On peut le manger en ſalade, verd ou ſec, cuit ou crud. Il agit toujours également ſur ce ver. Au défaut de cette plante qui peut manquer, ſur-tout dans l'hiver, la graine du pourpier bouillie fait le même effet, ſi ce n'eſt qu'il faut en uſer plus long-tems; ou il ſuffit d'en manger une fois une certaine quantité pour faire mourir le ver ſolitaire. Au reſte, il eſt aiſé de conſerver la plante, comme on fait les autres herbages, ſoit en la gardant dans de l'eau avec une couche d'huile par-deſſus, ſoit en la faiſant ſécher.

Avis. Ce remède eſt inſuffiſant comme la plupart des remèdes peu actifs. Il faut des mercuriaux pour tuer ce ver, & des purgatifs violens pour l'expulſer.

VERRUES, PORREAUX.

139. Prenez la ſeconde peau d'un ci-

tron, faites-la tremper pendant 24 heures dans du vinaigre diſtillé, & appliquez-la ſur les verrues : il ne faut laiſſer agir ce remède que pendant trois heures, & on le renouvellera tous les jours : ou bien partagez en deux moitiés un oignon rouge, & frottez-en bien les verrues. Si elles réſiſtoient à ces remèdes, on peut ſe ſervir de l'eau forte : on en verſe une ſeule goutte ſur la verrue, après l'avoir entouré de cire pour défendre la chair vive contre la corroſion de cette liqueur.

MALADIE DES YEUX.

MOYEN DE RENDRE LA VUE.

140. Exprimez dans les yeux du fiel de barbeau.

Avis. Ce remède n'a d'autre effet que de diſſoudre la chaſſie & l'humeur viſqueuſe qu'on ôte enſuite en baſſinant les yeux avec de l'eau tiède.

FLUXIONS SUR LES YEUX.

141. Prenez deux onces de chaux vive filtrée : diſſolvez y une dragme de ſel ammoniac en poudre. Verſez la diſſolution dans une baſſine de cuivre, laiſſez-la

dedans pendant une nuit, jusqu'à ce que la bassine soit devenue bleue : filtrez-la, & la gardez ensuite pour faire un collyre. Ce remède est fort bon pour nétoyer les yeux de leur sanie, & dessécher les petits ulcères qui y viennent, & consumer les cataractes.

Avis. C'est prendre bien de la peine, & gâter une bassine pour avoir du verd de gris qu'on peut se procurer plus aisément & à moins de frais. On trouve cette eau chez les Apothicaires, sous le nom d'eau ophtalunque bleue.

FOIBLESSE DES YEUX.

VUE TROUBLE.

142. Mettez des foies de goujon dans une bouteille au soleil, jusqu'à ce qu'ils soient fondus & liquéfiés; appliquez cette huile jaune sur les yeux.

Avis. Cette liqueur corrompue ne peut faire que du mal.

143. AUTRE. Prenez une vieille toile de lin : mettez-y une vipère grasse ; suspendez-la au soleil, & mettez au-dessous de sa pointe une phiole pour recevoir

l'huile à mesure qu'elle en distille goutte à goutte.

Avis. Remède peu utile, & qu'on peut remplacer par l'huile d'olive.

SECTION QUATRIEME.

PRÉSERVATIFS CONTRE QUELQUES MALADIES ET ACCIDENS.

MOYEN DE PRÉVENIR L'ATTAQUE DE LA PETITE VÉROLE.

144. Il consiste à faire usage quelque tems de l'eau de goudron, sur-tout lorsque l'air paroît être impregné des vapeurs malignes qu'occasionne la petite Vérole. Pour cet effet, mettez sur quatre pintes de goudron, quatre pintes d'eau qu'on mêlera pendant cinq à six minutes : ensuite on fermera bien le vaisseau où se doit faire l'infusion; on laissera reposer le tout pendant deux fois 24 heures, & on tire ensuite la liqueur au clair dans plusieurs bouteilles, que l'on bouche exactement. La règle générale est de boire de cette eau, une chopine le matin deux heures

avant de manger, & le ſoir autant deux heures après le ſouper. Au reſte il eſt du plus ou du moins pour la quantité, ſelon que l'eſtomac eſt plus ou moins foible.

Avis. L'eau de goudron n'eſt point un préſervatif sûr contre la petite Verole; mais cette boiſſon étant purifiante & antiputride, il y a lieu d'eſpérer qu'elle ſera bénigne ou douce, médiocre pour la quantité des boutons, & exempte de dépôt humorale.

MOYEN *de prévenir que la petite vérole ſoit maligne, par M.* ROSEN.

145. Lorſqu'on ſait que la petite vérole eſt dans le voiſinage, ou dans ſa propre maiſon où l'on habite avec des enfans, 1°. il faut faire prendre à l'enfant un léger purgatif, comme de manne. 2°. On le garantit, autant qu'il eſt poſſible du mauvais air. 3°. On lui laiſſe manger le moins de viande que cela ſe peut: au reſte on ne lui défend aucune eſpèce de nourriture, à la réſerve du ſel & des mêts de haut goût. 4°. On le fait boire plus qu'il ne boit ordinairement. On lui fait prendre pendant quatre ou cinq ſemaines des pilules préſerva-

tives deux fois par ſemaine ; par exemple, chaque lundi & chaque vendredi le ſoir : enſuite il ſuffit de les prendre une fois par ſemaine : il eſt aiſé de connoître la doſe qu'il en faut pour chacun : elle eſt aſſez forte, ſi l'enfant éprouve le matin deux petites ſelles ; on peut donner à un enfant de deux ans trois pilules, à un de trois ans quatre, de quatre ans cinq, &c. Et on s'en tient à la doſe qui produit l'effet deſiré.

Auſſi tôt que l'enfant qui ſe ſert de ce remède fait voir quelque marque de petite vérole, il faut ceſſer dans l'inſtant l'uſage de ces pilules.

Ce traitement a été pratiqué ſur des enfans depuis deux ans juſqu'à dix-neuf, & on a remarqué que ceux qui ont continué de ces pilules ont été exempts de toute incommodité.

Voici la compoſition de ces pilules préſervatives.

Prenez quinze grains de mercure doux bien préparé, quinze grains de camphre, quinze grains d'extrait d'aloës tiré à l'eau, & ving-cinq grains d'extrait de gayac. Mettez le tout enſemble pour en faire, ſuivant l'art, des pilules chacune du poids

de deux grains, que vous enveloppez d'une légère feuille d'argent.

Avis. Ces pilules nettoient les premières voies, corrigent les humeurs, &, par-là, ôtent à la petite vérole les causes qui la rendent confluente & maligne : elles deviennent un peu calmantes par le mercure.

MOYEN DE SE GARANTIR DU TONNERRE.

146. Pour être en sûreté, il faut se placer sur des corps qui ne communiquent point l'électricité, comme sur de la poix ou sur de la soie. Mais il est important, que si l'on choisit un siège, il n'y ait aucune sorte de métal, pas même des cloux.

Avis. Il est bien vrai qu'il est à propos de ne pas avoir, autour de soi, du fer, quand la foudre passe dans le voisinage, ou à quelques pieds de distance, mais des clous de siège n'ont pas assez de matière ou de volume pour qu'elle les cherche ; c'est du voisinage de plus grosses masses de fer qu'il faut se garantir. Se placer sur de la résine, ou de la poix, ou de la soie, seroit un infidele préservatif contre le tonnere & la foudre roulante ou promenante ; parce que quand on est

frappé de la foudre, c'eſt lorſqu'on ſe trouve dans le trajet qu'elle fait d'un endroit à un autre; ainſi cette précaution ne ſerviroit alors à rien. D'ailleurs, ſi l'on ſuppoſe qu'on ſe trouve dans l'atmoſphère ſeulement de la foudre, & qu'on ſoit fortement électriſé, le fluide électrique, accumulé à l'excès ſur un corps iſolé, ne pouvant ſe perdre par ſon paſſage dans les corps voiſins, on riſquera le mal ou les effets, du moment de ſa ſortie ou de ſa décharge.

MOYEN *de ſe garantir des accidens cauſés par les Champignons qui ne ſont pas aſſez nouvellement cueillis.*

147. Le champignon de table frais cueilli ne fait courir aucun riſque; mais comme ſouvent on n'en fait uſage que deux ou trois jours après, il faut prendre la précaution ſuivante. Lorſque vos champignons ſont bien épluchés & lavés, jettez-les dans de l'eau bouillante où vous aurez mis un filet de vinaigre, & les y laiſſez quelques inſtans : cet acide détruira la mauvaiſe qualité qu'ils pourroient avoir contracté.

SECTION CINQUIEME.

SECOURS A EMPLOYER DANS DIVERS ACCIDENS.

Secours contre les accidens qu'on éprouve après avoir mangé des champignons venimeux.

148. IL n'y a aucun correctif capable d'empêcher leur malignité ; & si par malheur on en a mangé quelques-uns de cette dernière espèce, ou même une telle quantité des autres qui aient causé une indigestion, le plus sûr remède pour la guérison est d'avoir recours à quelques grains d'émétique ; & après son effet, il faut boire de l'oxicrat, qui est de l'eau dans laquelle on a jetté un filet de vinaigre.

Ce qu'il est à propos de faire, quand il est entré dans les yeux quelque corps étranger.

149. Si c'est une paille ou fétu, on prend un morceau de cire d'espagne bien frotté contre du drap ; on l'approche de

l'endroit où eſt la paille, & celle-ci s'y attache.

Si ce ſont des pailles de fer ou d'acier, approchez-en une pierre d'aimant, ou bien un aimant artificiel.

Si c'eſt de la pouſſière, on applique ſur l'œil un morceau de chair de veau.

Avis. Le moyen conſeillé pour la pouſſiere n'eſt pas ce qu'il y a de mieux à faire en pareil cas. Le mouvement de la paupière, & l'eau qui abreuve l'œil à la moindre irritation, ſeront plus efficaces pour le nettoyer.

ASPHIXIE, *ou Mort apparente cauſée par la vapeur du charbon, traitée avec ſuccès.*

150. Cet homme avoit été ſuffoqué par la vapeur du charbon allumé, & il étoit réputé mort. Il y avoit trois quarts-d'heure qu'il étoit en cet état; il avoit les yeux fixes & ouverts, ainſi que la bouche; la peau étoit froide; on n'appercevoit aucun mouvement au cœur, ni aucun ſigne de reſpiration. Un Chirurgien, qui par hazard vit ce cadavre, croyant ne courir aucun riſque ſur un corps qui paſſoit abſolument pour mort, tenta le moyen ſui-

vant. Il appliqua exactement ſa bouche ſur celle du ſujet, dont il ſerra en même-tems les narines ; & en ſoufflant fortement, il s'apperçut que ſa poitrine s'enfloit : immédiatement après, il ſentit ſix ou ſept battemens de cœur très-vifs. La poitrine reprit enſuite ſon mouvement alternatif, & bientôt le pouls ſe fit ſentir ; alors il ouvrit la veine au bras : après un petit jet, elle ne rendit le ſang que par gouttes pendant un quart-d'heure, mais après elle ſaigna librement. En même-tems il fit ſecouer & frotter l'homme autant qu'il fut poſſible ; une heure après, le malade reprit connoiſſance ; au bout de quatre, il s'en retourna chez lui, & trois jours après il ſe remit à ſon travail. Ce fait, arrivé en Angleterre, mérite d'être ſçu dans tous les pays où il y a des hommes, & dans les tems où ces eſpèces de morts ſubites ſont fréquentes.

SECTION SIXIEME.

MOYENS DE SE DÉLIVRER DE DIVERS INSECTES DONT LES PIQUURES OU MORSURES PEUVENT ALTÉRER LA SANTÉ.

Manière de se défaire des Puces & des Punaises.

151. COUVREZ le plancher des chambres avec des feuilles d'aulne couvertes de rosée. Lorsque cet arbre bourgeonne, les feuilles contiennent une espèce de suc gras & tenace, auquel les puces adhèrent comme les petits oiseaux à la glu : ce qui fait qu'on prend facilement toutes les puces d'un lieu : après quoi, on n'a qu'à jetter dans un feu clair toutes ces feuilles. On peut employer cet expédient contre les punaises avec les semences de staphisaigre, que l'on apporte des pays chauds, & que l'on vend chez les droguistes : il faut les réduire en poudre, & répandre cette poudre dans les lits ; en deux ou trois nuits, ces insectes deviendront comme des rognures de parchemin.

MOYEN *de faire périr les Punaiſes des lits.*

152. Il faut mettre dans un réchaud plein de charbons allumés, une demi-once de *galbanum*, & autant d'*aſſa fœtida*. Ces drogues ſont des ſucs gommeux qu'on exprime de certaines plantes, & qui ſe trouvent chez les Apothicaires. Après avoir levé les couvertures, les matelas, les ſommiers ou paillaſſes, & juſqu'aux barres du lit que l'on met à terre, on tient la chambre bien cloſe, & l'on bouche avec un drap l'ouverture de la cheminée : il faut faire cette opération de grand matin, pour n'ouvrir la chambre que le ſoir à l'heure qu'on veut ſe coucher. A l'inſtant que la vapeur des drogues s'exhale, les punaiſes tombent ſans mouvement ; & s'il en reſte quelques-unes, un jour ou deux après on les trouve toutes deſſéchées.

Une once de ces drogues ſuffit pour la fumigation de deux lits, ou de deux chambres. Si par hazard il eſt échappé quelques-uns de ces inſectes, on réitère l'opération. Le tems le plus propre à la faire eſt celui des grandes chaleurs. Des expériences réitérées ont confirmé le ſuccès

&

& l'efficacité de ce remède, qui a été enseigné par un Médecin.

Avis. Voilà un très-sûr moyen pour communiquer à une pièce & à tous les meubles qui y sont une odeur détestable : mais il est malheureusement aussi certain qu'il ne fait pas périr les punaises, & encore moins les œufs.

153. AUTRE. Prenez sel ammoniac ; une livre ; alkali ou potasse, une livre & demie ; de la chaux vive, demi-livre ; verd-de-gris commun, un quarteron. Pulvérisez chacun de ces ingrédiens séparément, mêlez-les promptement dans un grand mortier de pierre : mettez-les ensuite dans un petit alambic de cuivre : versez-y une pinte de bonne eau-de-vie, & après avoir mis le chapiteau, luttez-le avec une vessie mouillée que vous entortillerez avec de la ficelle : distillez lentement à travers un vaisseau rempli d'eau fraîche ; garnissez encore avec de la vessie mouillée l'endroit où le tuyau passe dans le récipient, pour verser ce que vous aurez retiré par la distillation. Apprêtez une bouteille où vous aurez mis du verd-de-gris cristallisé réduit en une poudre

très-fine ; remuez votre liqueur, jusqu'à ce que le verd-de-gris, dont vous prendrez une dragme pour un quart d'esprit, soit entièrement dissout. Pour en faire usage, servez-vous d'une seringue dont le canon soit fort mince, pour en jetter dans les plus petites crevasses. Les insectes sont tués, & leurs œufs périssent.

Avis. Il est dangereux d'employer ainsi un poison qui peut se détacher aussi aisément, & être respiré ou avalé.

153*. AUTRE. Il faut encore remarquer que l'absinthe, la rhue, l'aurone, la sarriette, la lavande, la coriandre verte, & généralement toutes choses d'une odeur forte, chassent ces insectes, ainsi que les puces ; elles ne tiennent point contre ces simples, soit que vous les mettiez seulement sous vos coussins, ou qu'en ayant fait une décoction dans du vinaigre, vous en frottiez le bois de lit.

153**. AUTRE. L'huile d'aspic est encore un excellent remède, si on frotte avec une petite quantité de cette huile tous les endroits où viennent ces insectes. L'odeur est, à la vérité, incommode, mais deux ou trois jours suffisent pour la faire évaporer ; mais il faut en même tems fer-

mer les portes & fenêtres, & boucher les cheminées des endroits où l'on met de cette huile.

154. AUTRE. Prenez de l'esprit de vin rectifié & bien déflegmé, un demi-septier, & autant d'huile nouvellement distillée, ou d'esprit de thérébentine : mêlez-les bien ensemble, & ajoutez-y une demi-once de camphre rompu par petits morceaux, qui s'y dissoudront au bout de quelques minutes. Remuez bien le tout. Trempez-y ou un pinceau, ou une brosse, & frottez-en les endroits infectés de ces insectes.

Avis. Tous les moyens précédens ont l'incommodité de leur odeur mauvaise ou forte ; il vaut mieux faire la chasse aux punaises mères & autres, détruire les œufs, avoir des bois de lits peints à double & triple couche, coller de forts papiers sur les endroits où il y a des trous, fentes ou crevasses de mâçonnerie ou boiserie.

MOYEN *de faire périr les petits poux ou morpions qui s'attachent aux parties naturelles des deux sexes, chez les sujets mal propres, ou qui couchent avec des personnes qui ont des poux.*

155. Prenez chez un Apothicaire gros

comme une noix d'onguent mercuriel, connu ſous le nom d'onguent gris ; oignez, en vous couchant, tous les endroits attaqués de cette vermine ; après que vous aurez fait ce liniment, entourez d'un double linge ces parties. Vous eſſuyerez quelques vives cuiſſons pendant la nuit : mais dès le lendemain tous ces inſectes auront péri ; & en vous lavant avec de l'eau chaude, ils tomberont & diſparoîtront.

MOYEN *de faire périr les poux que les enfans ont à la tête.*

156. Quand un enfant a la tête infectée de vermine, il faut réduire en poudre de l'écorce de la racine de ſaſſafras, & en frotter les cheveux de l'enfant. On peut être sûr que dans l'eſpace d'une ſeule nuit, tous les poux ſeront détruits, pourvu qu'on ait la précaution de lui lier les cheveux avec un bandeau, pour empêcher la poudre de tomber.

Avis. Ce moyen n'a pas de danger, comme en ont les préparations de mercure qu'il faut éviter, & il s'employe avec ſuccès. Le ſaſſafras eſt un bois aromatique ; cependant, s'il y a ſuintement ou ulcération à la tête, il vaut mieux employer le vin d'abſinthe coupé d'un peu d'eau.

L'ALBERT
MODERNE.

SECONDE PARTIE.

DE LA PRÉPARATION ET DE LA CONSERVATION DES ALIMENS ET BOISSONS.

SECTION PREMIERE.

DES ALIMENS.

Manière de faire de la soupe au riz, saine & peu coûteuse, pour nourrir les pauvres, quand le pain est cher.

157. PRENEZ un chaudron de cuivre qui tienne quarante pintes au moins, mettez-y neuf pintes d'eau; quand elle sera

chaude, on y jettera ſix livres de riz qu'on aura eu ſoin de bien laver avec de l'eau chaude. Le riz étant ſur le feu, il faudra avoir attention de le faire cuire lentement, & de le remuer ſans ceſſe, pour empêcher qu'il ne s'attache au fond.

A meſure que le riz crévera, & qu'il s'épaiſſira, on y verſera ſucceſſivement & par intervalles de tems, dix-neuf pintes d'eau chaude, en obſervant de ne verſer à chaque fois que deux pintes d'eau, pour ne point noyer le riz.

Pour faire crever & revenir le riz ſur le feu, il faut environ une heure, & c'eſt pendant ce tems qu'on doit l'humecter & lui faire boire ſucceſſivement les dix-neuf pintes d'eau chaude. Cela étant fait, il faut laiſſer le riz ſur le feu pendant deux autres heures, pour le faire cuire lentement & à petit feu, en obſervant toujours de le remuer ſans ceſſe.

Le riz étant bien cuit & revenu, on y mettra ſix pintes de lait, trois quarterons de ſel, en obſervant de remuer le tout pendant une demi-heure, ſans diſcontinuation.

On ôtera enſuite le chaudron de deſſus le feu, pour y mettre, peu de tems après, ſix livres de pain blanc un peu

raſſis, coupé, dès la veille, en ſoupes très-minces, en obſervant de le mêler avec le riz, de manière qu'il aille juſqu'au fond pour s'imbiber & faire corps enſemble.

La diſtribution doit ſe faire ſur le champ pour trouver les cinquante portions, qui ſeront; ſçavoir, chaque portion de deux cuillerées chacune, d'un quart de pinte, par grande perſonne & enfant au-deſſus de huit ans, & une cuillerée de ſemblable meſure d'un quart de pinte aux enfans de huit ans & au deſſous; le tout à la prudence des diſtributeurs.

En diſtribuant ce riz, on aura ſoin de le remuer avec la cuiller, & de prendre au fond du chaudron, pour que la diſtribution ſe faſſe également tant en riz qu'en pain. On avertit ceux qui ne mangeront pas ſur le champ leur portion, de la faire réchauffer à petit feu, en y mettant un peu d'eau ou de lait, pour la faire revenir & la rendre plus profitable.

L'on pourra augmenter ou diminuer ce que deſſus, à proportion & ſuivant le nombre des perſonnes.

Ceux qui auront une diſtribution plus forte à faire, trouveront de l'avantage à ne ſe ſervir que d'une ſeule chaudière, plutôt que de partager la doſe en deux

chaudrons : on pourra pourtant, faute d'en trouver d'aſſez grandes, en mettre deux & un plus grand nombre au même feu, en obſervant les proportions pour la quantité d'eau, lait, riz & ſel. Au reſte, l'expérience a fait connoître que le pain bis altère la qualité du riz & même l'aigrit.

Il faut obſerver encore que le lait qui ſeroit trop vieux, tournant ſur le champ, cauſeroit les mêmes mauvais effets. On ſe ſert, en quelques endroits, de beurre au lieu de lait; une demi-livre de beurre tient lieu de ſix pintes de lait : on peut alors faire uſage du pain bis-blanc, au lieu de pain blanc. Les vingt-huit pintes d'eau, meſure de Paris, reviennent à vingt quatre pintes, meſure d'Orléans.

Au moyen du détail que l'on vient de faire, il eſt aiſé de calculer ce qu'il en coûtoit pour la nourriture de cinquante perſonnes; ſçavoir,

6 liv. de riz à 4 ſ.	1 l.	4 ſ.
6 l. de pain à 3 ſ.		18
6 pintes de lait.		12
3 quarterons de ſel.		8
Bois.		4
Total.	3 l.	6 ſ.

C'eſt ſur le pied de quinze à ſeize de-

niers par tête, en comptant deux enfans au-dessous de huit ans pour une seule tête. Dans les Paroisses de la Beauce où le bois est cher, on donnoit deux sols de plus, au lieu de quatre.

Dans les paroisses où l'établissement des soupes au riz n'avoit pu avoir lieu, on donna de la farine de riz que l'on faisoit moudre à cet effet ; l'expérience ayant fait connoître que si l'on eût donné du riz en grain, bien des gens ignoroient la manière d'en faire du pain. Enfin cette méthode imaginée par l'humanité envers les pauvres, eut un si grand succès, qu'une somme de trente mille livres fut capable de fournir, pendant quatre mois & plus, aux besoins les plus pressans de plus de dix-sept-mille pauvres, à qui cette admirable charité, digne de mémoire, sauva la vie.

MANIÈRE *de faire de la bouillie avec la farine de riz pour les enfans.*

158. On doit avoir un demi-septier de lait, un demi-septier d'eau, un gros & demi de sel, une once & demie de farine de riz. Il faut faire délayer la farine le lait, l'eau & le sel : faites bouillir le tout jusqu'à ce qu'il commence à y avoir

une croûte légère au fond du poëlon ; l'ôter ensuite de dessus la flamme, & le mettre un quart d'heure ou environ sur la cendre rouge. On remettra ensuite cette bouillie sur la flamme jusqu'à cuisson parfaite, laquelle se connoît à l'odeur, & lorsque la croûte qui est au fond du poëlon est fort épaisse, sans cependant qu'elle sente le brûlé.

Diverses préparations de riz pour la nourriture, quand le pain manque, ou est trop cher.

159. Prenez une livre de riz : mettez-la dans un poëlon avec environ quatre pintes d'eau, & deux ou trois oignons fendus en quatre, un peu de poivre, & un carré de mouton coupé en trois ou quatre morceaux ; mettez le tout sur un feu modéré ; & lorsqu'il bouillira, ayez soin de l'écumer : ensuite laissez-le bouillir pendant deux heures environ, ou jusqu'à ce que toute l'eau soit tarie : assaisonnez-le avec du sel, & servez-le sur un plat ; c'est une nourriture qui n'est pas chère, qui est agréable, & tout-à-fait saine.

160. AUTRE. Prenez un quarteron de

riz, faites-le crever : ensuite mettez-le dans une poële que vous aurez d'abord frotté avec du lard : mettez-y un peu de sucre, & coupez de petites tranches minces de pain dont vous recouvrirez le tout ; envoyez cela au four : cela suffira pour le dîner de quatre personnes.

161. AUTRE. Prenez une demi-livre de riz, faites-le bouillir dans quatre pintes d'eau ou plus, avec deux livres de collet de bœuf, & quelques légumes à bon marché : cela peut servir de nourriture pendant toute une journée à une famille composée de six ou sept personnes.

162. AUTRE. On peut encore faire crever le riz dans une suffisante quantité d'eau, de manière qu'elle ne fasse que surnager. Après avoir écumé, on couvre le vaisseau, & on le laisse sur un feu modéré, jusqu'à ce que toute l'eau soit tarie ; alors on peut manger ce riz au lieu de pain. On le mange froid, accommodé de cette façon, à moins qu'on ne le mêle avec du lait ou du beurre : on l'assaisonne seulement de sel selon son goût.

GRAISSE *à faire de la soupe.*

163. Les graisses de viandes rôties ;

qui ſont ou de volaille ou de viande de boucherie, avec le jus même de ces viandes, ſont, il eſt vrai, les meilleures; mais elles coûtent cher, lorſqu'il eſt queſtion d'en acheter. Des perſonnes économes, & qui ont des valets & bien des gens à nourrir à la campagne, ont eſſayé d'y ſuppléer par un mêlange de choſes communes, & ils en ont fait une graiſſe qui égale en bonté & en délicateſſe la graiſſe de rôt. Voici leur méthode. Prenez une quantité ſuffiſante de graiſſe de porc, appellée ſain-doux, de lard, de graiſſe fraîche de veau, de graiſſe d'agneau, d'huile d'olive & de beurre. Faites fondre & bouillir le tout enſemble dans un chaudron, en ajoutant de la canelle, des cloux de Girofle pulvériſés, & un peu de muſcade, avec une écorce de citron. Toutes ces graiſſes étant cuites & bien mêlées enſemble avec ces ingrédiens, coulez-les à travers un linge blanc dans un pot de terre bien propre: elles font alors un tout où rien ne domine, & le mêlange de ces différentes choſes produit un effet très-agréable au goût.

On peut s'en ſervir pour faire de très-bonnes ſoupes au choux, & auſſi pour certaines fritures. Cette compoſition eſt

encore meilleure, quelques mois après qu'elle eſt faite, & elle ſe conſerve plus d'une année dans ſa qualité. Cette proviſion eſt de grande reſſource à la campagne : on peut aſſaiſonner des légumes avec cette graiſſe, & ce ſera une fort bonne nourriture pour tous ceux qui font les travaux pénibles de l'agriculture. Mais pour cela il faut que cette graiſſe ait bien bouillie, & qu'on l'ait ſalée ſuffiſamment.

MANIERE *de faire de la gelée de viande.*

164. On doit la tirer des extrémités des animaux, comme volaille, veau & autres qu'on juge convenable. Faites cuire ces viandes en les couvrant d'eau de la hauteur d'un ou deux pouces, juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite en bouillie ; alors exprimez-les, coulez-en le ſuc par un linge fort dans une caſſerole : dégraiſſez ce bouillon avec ſoin, ajoutez-y du ſucre, de la canelle, & un peu d'écorce de citron : faites recuire le tout enſemble, battez-le enſuite avec des blancs d'œufs pour le clarifier, paſſez-le après par la chauſſe : il faut que cette gelée ait la conſiſtance d'une colle claire & tranſparente. Mettez-la dans des pots de terre & dans un lieu frais où

elle se fige : on s'en sert dans les maladies, pour suppléer aux bouillons.

TABLETTES *de jus de viande.*

Ces tablettes sont faciles à transporter ; on peut les conserver pendant un an ; elles sont propres à faire des bouillons dans le cas où l'on ne pourroit avoir de la viande fraîche.

165. Prenez le quart d'un gros bœuf, un veau entier, ou une partie seulement, selon sa grandeur, deux moutons, deux douzaines de vieilles poules, & de vieux cocqs, ou une douzaine de vieux dindons plumés, vuidés & écrasés. Après que toutes ces viandes auront été bien dégraissées, que vous aurez fait échauder & nettoyer séparément les pieds de veau & de mouton, jettez le tout dans une grande chaudière de Teinturier ; ajoutez-y la décoction de dix ou quinze livres de rapure de corne de cerf, que vous aurez fait bouillir séparément, & que vous aurez passée toute chaude par la presse. Puis versez sur le tout la quantité de quatre sceaux d'eau de fontaine. Fermez & couvrez exactement la chaudière de son couvercle, dont vous lutterez les bords avec

de la pâte, chargez-le d'un poids de cinquante à soixante livres. Faites bouillir les viandes à un feu doux & égal sans les écumer, pendant six heures, & plus même, s'il est nécessaire, c'est-à-dire, jusqu'à ce qu'elles soyent suffisamment cuites: ce qui se connoîtra quand les os se détacheront aisément. Pour lors vous en ôterez les plus gros; puis laissant toujours la chaudière sur le feu pour entretenir les viandes dans une très-forte chaleur, vous les en retirerez aussi promptement que vous pourrez: vous les hacherez dans l'instant même, & les mettrez immédiatement dans une grande presse garnie de plaques de fer chaudes pour en retirer tout le jus.

Dès que cette opération sera faite, vous joindrez ces extractions avec le bouillon chaud qui sera resté dans la chaudière: vous passerez au plus vîte le tout ensemble par un gros tamis de crin, pour en séparer tout ce qu'il y auroit de grossier. Ensuite vous laisserez refroidir le tout, & vous en ôterez la graisse. Assaisonnez le bouillon de graisse avec une médiocre quantité de sel, de poivre blanc, & de cloux de girofle en poudre. Faites-le chauffer encore en le remuant sans cesse avec

une cuillere de bois, jusqu'à ce qu'étant versé sur une assiette à froid, il se réduise en une gelée forte qui deviendra de couleur brune.

Otez le tout du feu, laissez-le refroidir à demi, & le versez dans des vaisseaux de terre vernissée, dont la profondeur ne sera pas au-delà de trois pouces. Si-tôt que cette extraction sera tout-à-fait refroidie, vous la mettrez sécher, soit dans une étuve, soit dans un four après que le pain en aura été tiré, prenant garde sur-tout qu'elle ne s'y brûle : elle y doit devenir aussi dure que la colle forte, ensorte qu'elle puisse se rompre aisément & sous la main, pour en former des tablettes du poids d'une ou deux onces. On les gardera pour s'en servir au besoin dans des bouteilles de verre, ou dans des boëtes bien fermées, & mises dans un lieu sec & frais. Les tablettes étant fondues sont de bon goût, & peuvent servir à faire des bouillons ordinaires & des potages; lorsqu'on a besoin d'un bouillon, on en fait fondre dans une chopine d'eau depuis une once jusqu'à deux onces, selon que l'on veut le bouillon plus ou moins fort. L'usage qu'on en fera doit être réglé sur celui qui se fait des bouillons de viandes fraîches.

MANIERE *de faire cuire une volaille ſans broche tournante, ſans cheminée, ſans fourneau.*

166. Commencez par apprêter & barder votre volaille à l'ordinaire, farciſſez-la de bon beurre, ayez un rouleau de fer d'un à deux pouces de diamètre, de ſept à huit pouces de long. Faites-le chauffer juſqu'au rouge; introduiſez-le dans le corps de la volaille, ſuivant la longueur de celle-ci. Mettez enſuite votre volaille dans une boëte de fer blanc bien fermée : au bout de deux heures elle ſera cuite. Cette méthode peut être fort commode pour des Officiers en route, qui pourront, par ce moyen, porter avec eux leur dîner tout cuit.

FAÇON *de préparer la Merluche ou Morue ſèche uſitée à Marſeille.*

167. Après que la merluche eſt reſtée à tremper ſuffiſamment, & qu'on en a enlevé l'écaille, on la fait bouillir bien fort pendant deux à trois minutes; après quoi on la retire du feu juſqu'à ce qu'on veuille faire ſon ragoût.

Il faut couper la merluche en petits morceaux, & lever exactement les épi-

nes, prendre ensuite cinq à six gousses ou veines d'ail, les bien hacher avec un coûteau jusqu'à en faire une pâte; mettre ensuite cette pâte dans une poële, y verser tous les morceaux de merluche, & mettre cette poële sur le feu, y jetter de tems en tems de l'huile très-fine, qui, en remuant la poële à force de bras, doit se lier avec la pâte d'ail & le poisson, de sorte que cela forme une pommade. Quand la merluche commencera à faire comme masse, on y mettra le jus d'une moitié de citron, ou bien un peu de vinaigre; & quand la pommade viendra à couvrir le poisson, il faudra y verser un peu d'eau chaude, & remuer bien fort la poële. Si la merluche étoit douce, il faudra y mettre un peu d'épiceries, un anchois coupé en petits morceaux, & du persil bien haché, continuant à y mettre toujours de l'huile, & remuant bien fort pour lier toujours mieux le ragoût; c'est ensuite au Cuisinier à juger s'il est fini. Il faut le faire manger de suite, & chaud.

MANIERES *de faire cuire les Légumes, pour qu'elles conservent leur saveur, & spécialement les asperges.*

168. Comme il est constant que les

légumes, que l'on fait cuire dans l'eau, perdent leur goût à proportion du tems qu'ils cuisent, puisque ceux qui ont trop bouilli n'ont plus aucune saveur ; s'il y a un moyen de ne les point tremper, ce moyen mérite d'être éprouvé ; c'est ce qui a été tenté avec succès sur les asperges. On demandera comment faire cuire sans eau, en voici la manière. Ayez une marmite ou un pot de terre vernissée, d'une grande profondeur, dans le fond duquel vous mettrez une assez grande quantité d'eau pour qu'elle ne tarisse point pendant tout le tems qu'il sera nécessaire de la faire bouillir. Trouvez moyen de suspendre en l'air, dans votre vaisseau, vos asperges, en sorte qu'elles ne touchent point à l'eau, pas même quand elle bout ; un crochet ou un anneau attaché au milieu du couvercle de la marmite, suffira pour cet effet. On y attachera le fil ou la ficelle qui contiendra les asperges en botte. Le pot de terre est sujet à plus de difficulté ; mais on peut trouer le couvercle auprès de sa pomme ou de son bouton, & passer le fil par cette ouverture, que l'on aura soin de boucher exactement avec de la pâte ou de la terre grasse ; ou si l'on ne veut pas trouer le

couvercle, on disposera en travers dans le vaisseau un bâton ou une branche de fer soutenue par deux montans qui, pour plus grande sûreté, répondront à un pied, & auront par ce moyen toute la consistance requise. Toutes choses étant ainsi disposées, on couvrira la marmite ou le pot, & on luttera soigneusement avec de la pâte ou de la terre grasse le couvercle & le corps du vaisseau, afin qu'en aucune façon la vapeur n'en puisse sortir; mettez ensuite sur le feu, & faites bouillir aussi long-tems que vous jugerez nécessaire: une heure suffira pour les asperges, lesquelles cuiront sans entrer dans l'eau, & vous les trouverez d'un goût infiniment supérieur à celui qu'elles ont étant préparées à l'ordinaire.

169. Autre. Ou bien faites cuire vos asperges dans une tourtiere, comme on a coutume de faire cuire la pâtisserie, en mettant du feu dessus & dessous. Cependant la forme de la tourtière n'étant pas commode pour les asperges & les autres légumes, on pourra faire faire des vaisseaux de cuivre étamé, ou mieux de fer battu, qui n'a point de danger de verd-de-gris, & d'une forme ovale un

peu applatie, ſemblable à ces boëtes de carton pour des perruques, que l'on met en voyage dans une valiſe. Les deux parties du vaiſſeau ſe joindront auſſi parfaitement que la tourtière avec ſon couvercle. On n'y mettra point d'eau, & le cuiſinier prendra garde de ne point donner d'abord un feu trop vif; les aſperges & autres légumes cuiront ainſi doucement dans leur jus, & conſerveront tout leur ſel. Cette ſeconde méthode nous paroît la meilleure: on pourra faire cuire de la même manière toutes ſortes de légumes & de fruits, comme pommes, poires & autres.

PRÉPARATION *des Champignons qui ne ſont pas cueillis récemment, pour qu'ils ne ſoient pas mal ſains.*

Voyez Préſervatifs contre les accidens, ſection 4, N°. 147.

MOYEN *de faire cailler le lait en un inſtant, pour faire du fromage.*

170. Lorſque vous voudrez faire un fromage ſur le champ, au lieu d'avoir recours à la preſſure, dont le mêlange avec le lait eſt dégoûtant pour bien des perſonnes, ayez un vaiſſeau bien net,

que vous frotterez en-dedans avec du ſerpolet & du thin ſauvage ; verſez-y enſuite le lait ; il ſe caillera dans le moment.

Avis. Ce procédé n'eſt ni prompt ni aſſuré.

MANIERE *de faire une bonne crême au chocolat.*

171. La veille du jour où vous voudrez ſervir une crême au chocolat, découpez ſix tablettes de chocolat d'une once chacune, que vous ferez fondre dans un bon gobelet d'eau juſqu'au lendemain matin. Prenez alors trois demi-ſeptiers de lait que vous ferez bouillir ; enſuite vous en ôterez un poiſſon, dans lequel vous délayerez une cuillerée de fine farine ; mettez le chocolat dans le reſte du lait bouilli ; remuez le tout enſemble ſur le feu : ajoutez le poiſſon de lait dans lequel la farine a été délayée, & continuez à faire bouillir le mêlange juſqu'à conſiſtance ſuffiſante.

Faites enſuite fondre au caramel un quarteron de ſucre, que vous mêlerez dans la crême, pour lui donner du goût & de la couleur. Il ne s'agira plus que de dreſſer la crême ſur le plat dans lequel

vous voudrez la ſervir. Si vous voulez une crême plus ou moins copieuſe, augmentez ou diminuez la doſe du chocolat, du lait & du ſucre.

PROCÉDÉ *pour faire glacer des crêmes, faire des glaces, des fromages à la glace.*

172. Après avoir préparé la crême ou le fromage qu'on veut glacer, on prend de la glace ou de la neige gardée dans une glacière. Si c'eſt de la glace, on la pile; on y joint un tiers de ſel marin ou de ſel ammoniaque, ou de ſalpêtre, ou de ſucre ordinaire, ou de la chaux vive, ou du ſel de ſoude. On brouille promptement ce mélange, & l'on y plonge un vaſe cylindrique de fer blanc, dans lequel on aura renfermé la liqueur qui doit être congelée. Pour hâter la congellation, on agite continuellement le vaiſſeau qui doit être ſurmonté d'un anneau aſſez large pour y pouvoir paſſer la main & faire aiſément tourner le cylindre. A meſure que la glace s'attache aux parois intérieures du vaſe, on a ſoin de la ratiſſer, afin que les parties qui ſont au centre prennent la place de celles qui ſont déjà glacées, & ſe gelent à leur tour, en ap-

prochant de l'endroit où règne le plus grand froid. Le point où il faut s'arrêter, de peur que la liqueur ne devienne glaçon, est celui où elle a pris la consistance de la neige.

MOYEN *de conserver les œufs plusieurs jours, de façon qu'ils soient presqu'aussi bons que s'ils étoient plus nouvellement pondus.*

173. Mettez-les dans de l'eau fraîche, de manière que l'eau passe par-dessus, & changez-les d'eau tous les jours; ou bien mettez-les dans des pots, & versez dessus de la graisse de mouton fondue, mais point trop chaude. De cette maniere, on peut les conserver frais pendant plus d'un mois. On peut encore, pour conserver des œufs frais sans altération un mois & plus, les faire cuire à l'ordinaire : au bout de ce tems, on les remet en eau bouillante, comme s'ils n'étoient pas cuits : ils se tournent en lait de même que le premier jour.

Avis. Les gourmets n'en croyent rien.

Au reste, les œufs les plus propres à garder sont ceux qui viennent dans le mois d'Octobre.

Avis.

Avis. Ces œufs ne ſont pas plus propres à garder que d'autres ; mais moins ils éprouvent de chaleur, moins on les garde de tems, & meilleurs ils ſe trouvent.

MOYEN *de conſerver le* GIBIER *depuis le Carnaval juſqu'à Pâques.*

173. Ouvrez votre gibier, plume ou poil, vuidez-le, ôtez aux oiſeaux leur jabot : laiſſez-les dans leurs plumes, & les autres dans leur poil : rempliſſez-les de froment, & enterrez-les dans un grenier dans un tas de ce même bled. Toutes ces pièces ſe conſerveront juſqu'à Pâques. D'autres perſonnes prétendent que, pour conſerver le gibier un mois entier, il faut d'abord le vuider, enſuite le pendre dans un tonneau qu'on a vuidé, mais où il y ait de la lie au fond ; & de manière qu'une pièce ne touche pas à l'autre, ni qu'elles ne touchent à la lie, & rebouchez le tonneau défoncé.

Avis. A moins que l'hiver ne ſoit très-froid, ou qu'on ne mette ſon gibier dans une glacière, on perdra ſon gibier, ſon grain, ſa peine, & ſi le froid ou la glacière préſervent le gibier, il ne vaut pas le veau, le mouton, le bœuf les moins bons.

PRÉPARATIONS *du lard, du petit ſalé, & des jambons, pour les conſerver long-tems.*

174. Après avoir tiré les différentes pièces de chair & de lard du vaſe dans lequel elles ont été ſalées, on eſt dans l'uſage de les expoſer au grand air pour les ſécher. Pour cet effet, on les ſuſpend au plancher d'une chambre, & même de grandes cheminées, afin qu'en ſéchant, les jambons ſur-tout contractent un certain goût de fumée qui eſt fort bon. Je ne blâme point cet uſage, il faut le continuer, du moins juſqu'à ce que le tout ſoit bien ſec; mais les gens de la campagne, & autres, ne devroient pas ſe contenter de cette opération: ils croient avoir tout fait, & laiſſent le tout expoſé à l'air juſqu'à ce qu'ils jugent à propos de les vendre, ou de s'en ſervir pour leur propre conſommation. Cependant quand ils ont reſté ainſi trop long-tems, l'air agiſſant avec trop de force ſur les quartiers de lard & les jambons, en détache toutes les parties aqueuſes les plus ſubtiles de la graiſſe & des chairs, qui auroient pu les corrompre, & enſuite lui

fait contracter le mauvais goût de rance qui révolte le palais le moins délicat.

Pour prévenir cet inconvénient, il faut, suivant la méthode ordinaire, après avoir tiré le lard, les jambons, & le petit-salé du saloir, les faire sécher à l'air, en les suspendant, soit au plancher, ou dans les cheminées. Mais si-tôt qu'on s'apperçoit qu'ils sont parfaitement secs (il ne faut gueres que quinze jours pour cela, ou tout au plus trois semaines) on doit les ôter & ne plus les laisser à l'air. Alors mettez-les dans un tonneau à vin qui soit bien propre; & afin que les pièces soient séparées les unes des autres, mettez dans les entre-deux du foin le plus excellent & le plus sec que vous trouverez; car s'il étoit d'un mauvais goût, ou humide, il pourroit les gâter & leur communiquer sa mauvaise odeur, de même que la bonne. Cela fait, ayez soin de bien recouvrir le tout avec du foin, fermez exactement le tonneau, & le mettez dans un lieu frais ou à la cave. Le lard & les jambons se conserveront à merveille pendant deux ou trois ans, sans devenir rances.

Avis. Il sera prudent & économique de ne pas attendre deux ou trois ans,

car ſouvent ces viandes ſe trouveroient rances & gâtées.

Manière de préparer les HUITRES *pour en avoir toute l'année, qui ſont prêtes à apprêter.*

175. On tire les huîtres de leur écaille; on jette plus de la moitié de l'eau qui s'y trouve, & on les met à meſure dans une chaudière proportionnée à la quantité qu'on en veut avoir. On met enſuite le vaiſſeau ſur le feu, pour faire rendre aux huîtres toute l'eau qui leur reſte. Ainſi cuites, on les fait égoutter ſur des clayons, & on finit par les boucaner, comme on fait les jambons & les harengs ſores. Pour boucaner les huîtres, on dreſſe un gril élevé de deux pieds & demi de terre, dont les branches ſoient aſſez ſerrées pour les ſoutenir; on les arrange une à une ſur le gril; & lorſqu'il en eſt couvert, on allume du feu deſſous. La fumée monte, deſsèche & durcit les huîtres, qui prennent une couleur dorée; on leur donne cette façon des deux côtés; & après les avoir levées de deſſus le gril, on les met refroidir à l'ombre, enſuite on les ſerre dans un lieu ſec où l'humi-

dité ne pénètre point. Pour faire usage de ces huîtres, on les met tremper pendant une heure dans une première eau fraîche, puis on les relave dans une seconde ; elles perdent ainsi tout le goût de la fumée, & sont en état d'être préparées comme on veut, soit en friture, soit à la sauce de poulet, soit en bignets.

Soins qu'on doit avoir de l'HUILE à manger, pour qu'elle se conserve de bonne qualité.

176. Pour maintenir la qualité de l'huile, on la renfermera, si-tôt qu'elle sera extraite, dans des pots ou réservoirs bien nets, & placés dans des chambres exposées au midi, que l'on fermera exactement dans le tems froid, dont l'influence seroit extrêmement préjudiciable à cette liqueur, si elle venoit à geler. Pour prévenir cet inconvénient, on pourra se servir du poële ou de la chambre à four. Il est essentiel de maintenir la fluidité de l'huile, afin qu'elle se dégage de ses parties grossières, & de sa lie, qui doivent tomber au fond. Lorsque l'huile sera clarifiée & bien transparente, ce qui arrive ordinairement vers la fin de Juin,

ſur-tout ſi elle n'a pas été gelée pendant l'hiver ; alors on la tranſverſera, ſéparant la partie ſupérieure & claire de celle du fond, qui eſt plus épaiſſe, & d'une couleur différente.

Cette huile ſeconde, qui eſt trouble & blanchâtre, s'appelle huile de *fin fond*, & celle qui eſt tranſparente d'une couleur dorée, & d'une bien meilleure qualité, s'appelle huile ſuperfine, ou huile pure. L'huile ſeconde étant ſéparée, ne laiſſe pas d'être bonne, mais elle eſt toujours inférieure à l'autre.

La ſéparation de l'huile ſeconde ſe fera vers la fin de Juillet, ou au commencement d'Août. On verſera dans un vaſe la partie la plus claire de la liqueur ; ce qui reſte après cette opération s'appelle huile groſſière : on mettra celle-ci dans une chambre fort chaude, afin que la craſſe qu'elle contient ſe précipite plus promptement. On *décantera* cette troiſième huile vers le milieu de Septembre : la partie clarifiée de la liqueur, quoique beaucoup inférieure aux deux premières ſortes, eſt néanmoins aſſez bonne, parce qu'elle n'eſt point infectée des mauvais goûts & des mauvaiſes odeurs qu'un ſéjour un peu plus long avec la lie auroit

pu lui communiquer. Ce dernier fond, qui contient les parties aqueuſes, terreſtres & les plus groſſières de l'huile, peut encore recevoir une purification qui la rendra propre à la compoſition du ſavon, à la préparation des laines pour la fabrique des gros draps.

L'huile clarifiée doit être gardée dans des lieux qui ne ſoient ni trop chauds l'été, ni trop froids l'hiver; l'excès du froid & du chaud ſont cauſe que l'huile n'eſt pas ſi délicate, ni ſi agréable à la vue. Au reſte, plus l'huile vieillit, plus elle ſe colore, & plus elle perd de ſa fineſſe & de ſes autres qualités.

Précautions à employer pour conſerver les POMMES, *les* POIRES.

177. Il faut choiſir ſur l'arbre les fruits qui paroiſſent les plus ſains & les mieux faits, & les cueillir avec attention, & ſans y toucher des doigts, ce dont on vient à bout en paſſant entre le fruit & l'œil où tient la queue du fruit, un fil ou ficelle de groſſeur proportionnée au fruit. Ce fil étant paſſé ſans toucher au fruit, vous le nouez ferme à double nœud, & avec des ciſeaux vous couperez la queue

au-dessus du nœud : cette opération se fait par un beau tems, & dans le milieu du jour. Aussi-tôt que le fruit est détaché, on laisse tomber sur le bout coupé de la queue une goutte de cire d'Espagne qui le garantit de l'action de l'air. On a en même-tems une feuille de papier blanc roulée en cornet, ouvert par sa pointe. On passe le fil par cette ouverture, en sorte que le fruit soit suspendu dans le cornet : cette pointe du cornet se ferme avec de la cire verte & molle, & l'on a soin d'en clorre la bouche, de façon que l'air ne puisse absolument y entrer. Alors on va l'attacher à un cloux, au moyen d'une boucle que l'on fait au bout du fil, dans un lieu ni froid ni chaud, mais absolument sec & tempéré. Le fruit ainsi suspendu, & ne touchant à rien, se conserve sain & entier jusqu'à deux & trois ans.

Avis. La peine en passe le plaisir. Il n'y a que les fruits très-sains qui se conservent un an : encore n'est-ce que les pommes; & lorsqu'elles ont passé dix à douze mois, elles ne méritent plus d'être conservées : il y en a de nouvelles, bonnes à manger.

MOYEN *de préſerver les* POMMES *de ſe gâter pendant un an entier.*

178. Il faut d'abord choiſir les pommes qui ſont parfaitement ſaines, & les porter dans une chambre où on les poſera ſur des claies, en les ſéparant exactement les unes des autres. La porte & les fenêtres de cette chambre ſeront parfaitement cloſes. On y allumera du feu avec du bois de ſarment, & l'on aura ſoin qu'il faſſe beaucoup de fumée, & qu'elle rempliſſe toute la chambre : ce que l'on doit faire pendant quatre ou cinq jours. Les pommes étant ainſi ſéchées par cette fumée, qui, en même-tems, les couvrira d'un ſel fin imperceptible, on les mettra dans une caiſſe avec de la menue paille de froment, obſervant qu'elles ne ſe touchent point, & finiſſant, comme on aura commencé, par un lit de la même paille : on fermera la caiſſe. Il eſt certain que par cette méthode les pommes ſe conſerveront dans toute leur bonté pendant une année entière.

Avis. Peine inutile que ce feu & cette fumée ; les pommes ſe conſervent ſans cela.

MANIERE *de conſerver le* RAISIN.

179. Il faut avoir un baril ou tonneau qui ne prenne aucun air par les jointures des douves. On a ſoin en même tems d'avoir du ſon de froment bien deſſéché au four, ou des cendres tamiſées. On en fait un lit ſuffiſamment épais au fond du vaiſſeau, ſur lequel on poſe les grappes de raiſin coupées avec les précautions que l'on prend pour les autres fruits: on ſe garde bien de mettre deux grappes l'une ſur l'autre, ni de les ſerrer entre elles. Sur les grappes on met un nouveau lit de cendre ou de ſon, puis un lit de grappes & un lit de ſon, ainſi toujours alternativement juſqu'à ce que le vaiſſeau ſoit comblé, avec cette précaution que l'alternative doit finir par un bon lit de cendre ou de ſon. Foncez enſuite votre tonneau, ou le bouchez de ſorte que l'air ne puiſſe pénétrer; c'eſt le point eſſentiel; & ſoyez sûr qu'au bout de huit ou dix mois, & au-delà d'un an, lorſque vous ouvrirez votre vaiſſeau, vous trouverez votre raiſin auſſi frais, & preſqu'auſſi ſain que vous l'y aurez mis.

Avis. Souvent auſſi vous trouverez que tout ou une bonne partie ſera gâté.

Pour lui faire reprendre ſa fraîcheur entière, on coupera le bout de la grappe; & comme on fait tremper un bouquet, on la fera tremper de même, mais non dans de l'eau; c'eſt du vin qu'il faut à la place, en obſervant d'en donner du blanc au raiſin blanc, & du rouge à tous les autres raiſins. L'eſprit du vin pénétrant la branche ou grappe, s'inſinuera dans les grains, & leur rendra ce qu'ils auront pu perdre de leur qualité.

Avis. Le raiſin ſera jauni, flétri, noirci, avant que la queue ſoit humectée.

MOYEN *de conſerver toutes ſortes de* FRUITS *pendant pluſieurs années.*

181. Prenez un vaſe de terre dont l'ouverture ſoit aſſez large pour y faire entrer les fruits ſans les bleſſer; ſéchez-le un peu devant le feu, tant pour raréfier l'air de l'intérieur du vaſe, que pour chaſſer l'humidité qui pourroit ſe tenir attachée à ſes parois. Mettez-y enſuite les fruits qui ſoient ſains & propres, & qui ne ſoient ni trop verds ni trop mûrs, & prenez garde ſur-tout qu'ils ne ſoient point humides. Mettez un bouchon ou un couvercle ſur le verre, & le ſcellez

hermétiquement, c'eſt-à-dire, uniſſez la marge du couvercle & les bords de l'ouverture par la fuſion, à la flamme d'une lampe, enſorte qu'ils ne faſſent enſemble qu'un même corps. Si cette opération vous paroît trop périlleuſe, (car en effet le verre peut ſe caſſer, s'il eſt trop chauffé) ſervez-vous de quelques-uns des luts dont uſent les chymiſtes pour conſerver leurs eſprits. Un des plus eſtimés eſt celui que l'on fait avec de la farine & du blanc d'œuf mêlés & battus enſemble, en y ajoutant du ſang de dragon & un peu de croûte de fromage d'Hollande. Le tout doit former une pate déliée avec laquelle on colle des bandes de papier ſur la jointure du vaſe & de ſon couvercle, en obſervant que les bandes ſupérieures ſoient toujours plus larges que les inférieures. Lorſque votre vaſe ſera luté, placez-le dans un endroit qui ne ſoit ni trop chaud ni trop froid, par exemple, dans une cave profonde, dont l'air ait peu de communication avec celui de dehors, ou dans un cabinet où, à la faveur d'un poële ou d'un thermomètre, on entretiendra une température d'air égale. On peut être aſſuré que les fruits ſe conſerveront parfaitement bien dans ce vaſe, & qu'ils

n'éprouveront aucun changement ſenſible.

Avis. On ſeroit trompé ſi on croyoit à la réuſſite commune de cet expédient; la plus grande partie du fruit ſucculent ſe gâte.

On peut conſerver du poiſſon pendant toute une année, mais après les avoir vuidés & nettoyés, & après avoir rempli le vaſe d'huile d'olive, & l'avoir exactement luté.

Avis. On peut en conſerver quelques-uns, mais ils ne ſont plus frais, ni aſſez bons pour indemniſer des frais & de la peine.

Préparation d'une confiture de CAROTTE *ou d'un raiſiné de carotte.*

186. Nettoyez parfaitement les racines de carotte, coupez-les de la longueur de deux à trois pouces. Mettez de l'eau dans un chaudron ſur le feu, & lorſqu'elle bouillira, jettez-y vos carottes, & les y laiſſez un bon quart-d'heure; c'eſt ce qu'on appelle blanchir: tirez-les enſuite, & faites-les égoutter & ſécher ſur des claies d'oſier. Les carottes ainſi préparées, ayez du vin doux, plus il ſera doux, plus la confiture ſera parfaite; & il n'en eſt point

de meilleur que celui qui coule lorſque l'on charge le preſſoir : auſſi le nomme-t-on *la mère goutte*. On doit régler la quantité de vin doux ſur celle des carottes ; mais le tout de manière que le vin ſurnage le fruit de la hauteur de la main. Cependant on n'y met pas tout d'un coup les carottes. On fait auparavant bouillir le vin, on l'écume exactement ; & c'eſt lorſqu'il eſt bien écumé que l'on y met les carrottes : on les laiſſe bien cuire ſur un feu doux juſqu'à ce qu'il ne reſte plus de jus que ce qui en eſt néceſſaire pour conſerver la confiture. Ce fruit ne peut jamais trop cuire ; mais la marque à laquelle on connoîtra que le jus a ſon juſte degré de cuiſſon, eſt lorſqu'après en avoir tiré un peu ſur une aſſiette, & qu'on la laiſſe refroidir, il s'épaiſſit & brunit. Auſſitôt que l'on a mis les carrottes cuire dans le vin, on y jette de la canelle en branche, & on y mêle deux pintes de bon miel, que l'on a eu ſoin avant de rafiner. On achève enſuite la confiture, & on peut être sûr qu'elle ſera très-ſaine & très-bonne, juſques-là que le plus fin connoiſſeur ne pourra démêler avec quoi elle aura été faite.

Préparation des HARICOTS *tendres pour les conſerver & en manger long tems hors de leur ſaiſon, qui ſoient tendres & verds.*

187. Faites cueillir ſur la fin de l'été les haricots de la meilleure eſpèce, & les plus tendres que vous pourrez trouver, dans la quantité que vous voudrez en faire proviſion. Epluchez-les, c'eſt-à-dire, ôtez-en les pointes des deux bouts & les fils des côtés, ſans les caſſer dans le milieu, comme l'on fait quand on veut les manger tout de ſuite. Faites blanchir après cela ces haricots en les jettant dans de l'eau bouillante, & les retirant preſque auſſi-tôt, c'eſt-à-dire, quand ils y auront fait deux bouillons ſeulement. Il n'en faut pas davantage ſi l'on veut qu'ils conſervent leur couleur & leur goût. Pour faire cette opération plus sûrement & plus commodément, on a une grande chaudière ſur le feu, dans laquelle l'eau bout, & on ſe ſert d'un panier d'oſier, avec lequel on plonge dans cette eau les haricots, & on les en retire quand ils ont tant ſoit peu bouilli. Il n'eſt pas néceſſaire d'y mettre toute la proviſion en une ſeule fois; on peut le faire par parties,

& à différentes reprises, mais toujours ans la même proportion de cuisson.

A mesure qu'on retire ces haricots de l'eau bouillante, on les verse sur des claies qu'on tient prêtes pour les y laisser égoutter. Il faut les bien éparpiller sur des claies, pour qu'ils se ressuient mieux, & les mettre un peu sécher à l'ombre. Mettez ensuite ces claies dans un four, après qu'on en aura retiré le pain; mais il faut que le four ne soit guères chaud, & ne pas les y laisser long-tems; car la chaleur recuiroit les haricots; & en les séchant par trop, on en altéreroit la bonté. Pour éviter ce danger, si l'on a un grenier ou quelqu'autre endroit propre, & qu'on se trouve encore dans des tems de grandes chaleurs, il vaudra mieux porter les claies chargées dans ce grenier, & les y laisser sécher toujours à l'ombre, & jamais au soleil, parce que le soleil leur ôte la couleur, & même le goût naturel.

Quand les haricots sont bien secs, on doit les enfermer dans des sacs de papier qui en contiennent chacun la quantité d'environ deux litrons. Ces sacs ne doivent être troués nulle part, & on les fermera bien après y avoir mis les haricots, en

collant leur ouverture, de manière que l'air ne puiſſe entrer par aucun endroit; car c'eſt le vrai moyen de les conſerver dans leur bonté. On ſerrera enſuite les ſacs dans un lieu ſec & propre, juſqu'à ce qu'on veuille en faire uſage.

Lorſqu'on en voudra manger dans le tems de Carême, on prendra un ou deux de ces ſacs, dont on retirera les haricots, que l'on mettra tremper dans de l'eau fraîche pendant un jour entier, depuis le matin juſqu'au ſoir. Cette eau les fera enfler, & leur rendra leur première verdure. On pourra alors les faire cuire, les aſſaiſonner & les ſervir ſur une table, comme s'ils venoient d'être cueillis. Le goût n'en ſera pas tout-à-fait le même; mais la différence ne ſera pas bien grande, & ſera beaucoup moindre que ſuivant toutes les autres méthodes.

Préparation des petits POIS *pour les conſerver & en manger hors de leur ſaiſon.*

188. On doit choiſir les pois verds, petits & tendres, & les accommoder ſuivant la méthode que nous venons d'indiquer pour les haricots verds; cependant il ſeroit encore mieux qu'on les fît ſécher à l'ombre, & qu'on les tînt en-

ſuite dans un endroit très-ſec, juſqu'au moment qu'on veut les manger; car alors comme ils sèchent plus lentement, toute l'humidité en ſort; au lieu que le four, ou la grande ardeur du ſoleil, en grille la ſurface, & empêche que l'humidité du dedans ne s'évapore; car alors il peut y avoir du danger qu'ils ne moiſiſſent.

Manière de faire ſécher les POIRES, *les* PÊCHES, *pour en manger long-tems hors de leur ſaiſon.*

189. On doit prendre par préférence les poires d'hiver, telles que le Colmar & le Chaumontel *. Ce ſont les meilleures à faire ſécher: on cueille ces poires avant qu'elles ſoient tout-a-fait mûres, comme on le fait pour tous fruits d'hi-

---

* *Avis.* Il eſt ordinaire de ne faire ſécher que les poires médiocres, pour manger crues les meilleures eſpèces; mais quand on a de celles-ci en abondance, elles valent mieux la façon que les autres. Je fais cuire du Saint-Germain, le doyenné, la virgouleuſe, le chaumontel, le bon chrétien d'été & d'hiver, le colmar & même de la creſane, & quand elles ſont cuites, elles conſervent le rang que leur fait donner leur bonté, lorſqu'elles ſont crues.

ver que l'on veut conſerver. Cette récolte dans les Provinces méridionales de l'Europe ſe fait à la fin de Septembre, ou au commencement d'Octobre, & dans les Provinces ſeptentrionales, un mois plus tard. Il eſt eſſentiel de les cueillir avec leurs queues, & de choiſir un beau jour pour cela.

La meilleure manière de faire ſécher les poires, eſt de les peler; mais auparavant les faire à demi-cuire dans un chaudron d'eau bouillante, juſqu'à ce qu'elles viennent à mollir un peu. Après on doit les mettre ſur des claies pour les faire égoutter. Enſuite on les pèle en entier, ayant ſoin de leur laiſſer la queue: à meſure qu'on les pelera, il les faut mettre ſur des plats la queue toujours en haut: elles y jetteront un ſirop qu'on ramaſſera, & qu'on mettra dans un vaiſſeau particulier.

On mettra enſuite ces poires pelées ſur des claies bien propres dans un four, dont la chaleur ſera douce, comme lorſqu'on vient de retirer le pain. On les y laiſſera tant que le four aura de chaleur, c'eſt-à-dire, l'eſpace d'environ dix à douze heures. Pendant ce tems, on préparera le ſirop qu'on aura ramaſſé, en

y mettant une demi-livre de ſucre ſur une livre de ſirop, & chopine d'eau-de-vie avec de la canelle & des cloux de girofle. On fera infuſer le tout enſemble pendant dix à douze heures ſur des cendres chaudes.

Après avoir retiré les poires du four, vous les tremperez dans ce ſirop, pour leur donner une eſpèce de vernis, & vous les remettrez enſuite au four pour la ſeconde fois avec le même degré de chaleur douce; car ſi elle étoit trop forte, le fruit en ſeroit brûlé. Il faut avoir ſoin que les poires ſoient toujours bien rangées ſur les claies la queue en haut, & ſans ſe toucher entr'elles : à meſure qu'elles ſécheront, elles occuperont moins de place, & l'on en pourra mettre une plus grande quantité ſur la même claie.

Lorſqu'on les aura retirées du four, pour la ſeconde fois, on les trempera de nouveau dans le ſirop pour leur donner une ſeconde couche de vernis; après quoi, on les remet encore une troiſième fois au four, en le chauffant moins cette dernière fois que les autres : on les y laiſſe juſqu'à ce qu'on juge qu'elles ſont ſuffiſamment ſèches. On reconnoît qu'elles ſont au degré convenable, lorſqu'elles ont

acquis une couleur de caffé clair, que la chair en eſt ferme, tranſparente, & bien luiſante. On met alors ces poires dans des boêtes de ſapin, on les y enveloppe dans du papier blanc, elles s'y conſerveront très-long-tems : ce ſera un fruit ſec admirable, & d'un goût parfait ; ſi on ne le mange que quelques mois après qu'il aura été ainſi ſéché, elles vaudront les meilleures confitures.

On peut ſe ſervir de la même méthode pour les pêches, en obſervant de choiſir de l'abricotée ou admirable jaune, & de l'alberge jaune ; mais rarement des autres eſpèces.

Avis. J'emploie toutes les eſpèces également.

SECTION SECONDE.

PRÉPARATION, CONSERVATION, RÉTABLISSEMENT DES BOISSONS.

Moyen d'éclaircir le vin.

190. OTEZ deux ou trois bouteilles de vin de la pièce : prenez une demi-douzaine d'œufs : caſſez-les dans un plat ; mettez-y une bouteille d'eau, & broyez

le tout enſemble, blanc, jaune, coquille: mettez le tout dans la pièce, remuez avec un bâton, puis rempliſſez la pièce de vin, & laiſſez-la repoſer quelques jours.

191. AUTRE. Si votre vin eſt devenu trouble, ſoit pour avoir été remué ou autrement, il y a un moyen bien ſimple pour remédier à cet inconvénient. Il ne s'agit que de jetter dans le tonneau de la raclure de bois de ſarment; ou bien, ſi vous l'aimez mieux, prenez une douzaine de blancs d'œufs, avec environ pour un ſol d'alun en poudre: battez & mêlez bien le tout enſemble, & jettez-le dans le tonneau par le bondon: remuez le tout avec un bâton, & laiſſez-le repoſer enſuite: votre vin s'éclaircira en vingt quatre heures, & deviendra plus fin que le vin vieux le plus clair.

Avis. L'uſage de la raclure de bois de ſarment eſt un moyen infidèle.

Moyen de découvrir ſi du vin a été adouci avec de la litharge.

192. Prenez de la leſſive de chaux vive & d'orpiment: mettez-en ſix gouttes dans une once de vin: il ſe troublera, & deviendra noir comme l'encre.

Ou bien, verſez dix gouttes d'huile de vitriol ſur trois onces de vin ; s'il y a de la litarge, il deviendra blanc comme du petit-lait.

Avis. Ces moyens de découvrir le plomb dans le vin, ne ſont pas aſſez sûrs pour accuſer & condamner comme empoiſonneurs les vendeurs du vin que de pareilles épreuves feroient ſoupconner ; il faut y trouver le plomb même. Voyez le Tome III.

Procédé pour dégraiſſer le vin.

193. Il y a des vins qui, après avoir été conſervés un certain tems, deviennent auſſi gras que de l'huile, & ſont très-déſagréables à boire. Pour réparer ce mal, prenez des raiforts, raves ou radis ; & après les avoir bien pelés, raclez-les bien menus, & jettez-les dans votre tonneau par la bonde. Ou bien, jettez dans le tonneau une chopine de la meilleure huile d'olive que vous pourrez trouver. L'une ou l'autre de ces deux méthodes produira ſur votre vin un effet ſurprenant.

Avis. Ces moyens ſont infidèles, & le premier altère en outre le vin.

Manière de faire à peu de frais une boiſſon qui approche du vin.

194. Faites ſécher ou cuire au ſoleil trente livres de raiſin, ou achetez du raiſin cuit qui ſe trouve dans le commerce ; ôtez la raſle ou grappe, mettez les raiſins dans un tonneau où il y ait eu récemment du vin, & ôtez-en le bondon. Verſez ſur ces raiſins de l'eau de rivière ou de fontaine, juſqu'à ce que le vaiſſeau ſoit plein. Jettez-y un bon pot d'eau-de-vie que vous mêlerez bien avec l'eau : laiſſez fermenter le tout pendant vingt-quatre heures avant de remettre le bondon au tonneau. Au bout de ſix ſemaines vous aurez une boiſſon uſuelle, d'un goût agréable.

Moyen de faire une liqueur vineuſe ſans employer de raiſin.

195. Prenez du cidre au ſortir de la preſſe ou du preſſoir, mêlez-y une ſuffiſante quantité de miel, juſqu'à ce qu'un œuf puiſſe s'y ſoutenir. Faites bouillir le tout pendant un quart-d'heure, mais non pas dans un vaiſſeau de fer : écumez-le à meſure que l'écume monte deſſus. Laiſſez-

le

le refroidir : enſuite verſez-le dans un vaiſſeau convenable, de manière qu'il ne ſoit pas tout-à-fait plein.

Au mois de Mars ſuivant, on peut le mettre en bouteille : il ſera bon à boire un mois ou ſix ſemaines après : vous boirez une liqueur vineuſe très-agréable, fort ſpiritueuſe, & auſſi forte que le vin de Madère.

Avis. On ne prendra pas cela à la lettre, pour n'être pas trompé dans ſon attente.

Le miel qu'on ajoute au cidre eſt un très-bon ingrédient pour lui ôter ce goût dur & auſtère qu'il auroit ſans cela.

Procédé pour faire avec le ſuc ou la ſève de Bouleau une liqueur vineuſe.

196. Faites à la tige d'un bouleau, au tems où la ſève eſt en mouvement, ſoit une entaille profonde d'un à deux pouces, ou un trou rond, au moyen d'une tarière d'un pouce ou deux de diamètre ; adaptez au-deſſous de la plaie faite à l'arbre une petite goutière qui conduiſe la ſève dans une bouteille. Pour lui donner la qualité du vin, on aura ſoin de l'expoſer au ſoleil. Lorſqu'on en aura ainſi ramaſſé

une suffisante quantité, on mettra le tout dans un vaisseau bien net, & on y joindra du miel bouilli & écumé, à raison d'un quarteron pour deux pots de suc. Pour accélérer la fermentation, on fera rôtir quelques tranches de pain qu'on jettera dedans. Enfin on couvrira le tout de bonne huile d'olive : la fermentation cessée, & la liqueur reposée, on la remet en bouteille pour s'en servir au besoin. Cette boisson est particulièrement bonne contre la maladie connue sous le nom de *Consomption.*

Avis. On ne doit pas regretter de ne pouvoir pas se procurer cette boisson pour les pulmoniques : elle leur seroit aussi peu utile que le sucre d'érable, qui est bien plus vanté.

Préparation des vins de groseilles, de cerises, de mûres, &c.

197. Un boisseau de groseilles en grappes bien mûres doit rendre douze ou quatorze pintes de bon vin. En voici la méthode. Dès que cette quantité de fruit est écrasée, jettez-y douze pintes d'eau. Environ quatre heures après, exprimez le tout, passez la liqueur, mettez cette cola-

ture dans un baril, & n'y touchez que lorſqu'elle commence à s'éclaircir. Soutirez-la dans un autre baril : puis, pour quatre pintes de liqueur, mettez une chopine de bon eſprit-de-vin, &, ſi vous voulez, du ſucre ou d'autres ingrédiens en telle quantité que vous jugerez convenable pour rendre cette liqueur gracieuſe. Le tout ayant été bien remué enſemble pendant un quart-d'heure, on bouche la pièce avec ſoin, & on la laiſſe en cet état environ trois mois. Au bout de ce tems, elle eſt parfaite. Vingt boiſſeaux de groſeilles peuvent ſuffire pour faire un muid de ce vin. Au reſte, le fruit du groſeiller épineux eſt plus propre que les groſeilles en grappe pour faire des vins de liqueur, ſur-tout pour imiter le vin de Canaries. On peut ſe ſervir de la même méthode pour faire de bonnes boiſſons avec du *poiré*, du jus de *ceriſes*, du jus de *mûres*, en y ajoutant le propre eſprit de chacun de ces fruits, ou quelqu'autre eſprit convenable ; & ces liqueurs ſeroient auſſi bonnes que le meilleur vin de Canaries. Pour tirer l'eſprit de ces ſucs, il faut les laiſſer agir par la fermentation, autrement ils n'en rendroient que peu ou point du tout. Mais plus ils ſont acides, pour-

vu néanmoins qu'ils ne ſoient pas abſolument convertis en vinaigre, plus on en tire d'eſprit. Par cette méthode un particulier peut recueillir dans ſon domaine de quoi faire du cidre, & des vins de pluſieurs ſortes, qui feront des liqueurs de différens degrés, proportionnées à la diverſité des goûts, & pour toutes les ſaiſons.

Procédé pour faire l'hydromel vineux.

198. Verſez de l'eau froide ſur du miel, environ deux pintes par livre de miel; il ſe diſſoudra au bout de deux ou trois ſemaines, pour peu que vous le remuïez, & il fermentera ſans qu'il ſoit beſoin de mettre du levain de bierre, qui donne un goût déſagréable au vin. Vous le tranſvaſerez & le boucherez lorſqu'il ſera tems. Au bout d'un an, cette liqueur ſent ſi peu le miel, qu'il n'y a perſonne qui ne la prenne pour du vin; on eſt diſpenſé par-là de faire bouillir la liqueur.

Recette pour faire un excellent ratafiat de noix.

199. Il faut choiſir des noix bien ſaines, ni trop vertes ni trop faites, il eſt à pro-

pos que le cerneau ſoit formé en dedans, & bon à manger ; mais que le bois de la coque ne ſoit pas trop dur. On doit les cueillir à l'arbre, & non les abattre avec la gaule, en obſervant ſur-tout que ce ſoit par un tems bien ſec, & qu'elles n'aient aucune tache.

Prenez enſuite ces noix, eſſuyez-les bien avec un linge blanc de leſſive. Vous en ôtez ſeulement les queues qui y ſeroient reſtées, & jettez les noix telles qu'elles ont été cueillies à l'arbre avec leur écorce verte, dans un mortier bien propre, où vous les concaſſez avec le pilon, juſqu'à ce que le tout faſſe une eſpèce de pâte. Mettez cette pâte dans une cruche de grès avec la quantité d'eau-de-vie néceſſaire ; ſçavoir, une pinte par chaque dixaine de noix, & choiſiſſez toujours la meilleure eau-de-vie de Cognac. Bouchez-bien la cruche avec un linge blanc à pluſieurs doubles, & du parchemin par-deſſus, & laiſſez infuſer le tout enſemble pendant deux mois ſans y toucher. Au bout de ce tems, vous paſſerez le tout par un linge blanc de leſſive, trois fois de ſuite, en changeant de linge à chaque fois. Cela fait, vous meſurerez la liqueur, vous y joindrez un quarteron

de ſucre pour chaque pinte, & vous la remettrez avec le ſucre dans la même cruche après l'avoir bien fait laver & nettoyer. Vous boucherez cette cruche comme la première fois, & vous laiſſerez encore infuſer le tout pendant un mois. Enfin vous y paſſerez de nouveau cette liqueur à la chauſſe d'Hippocrate, & étant alors bien faite & clarifiée, vous la mettrez dans des bouteilles que vous boucherez avec ſoin, pour la conſerver & vous en ſervir au beſoin.

Comme ce ratafiat n'a pas de lui-même une couleur bien flatteuſe, on peut lui en donner, en pilant avec les noix des feuilles de coquelicot, à raiſon d'une bonne poignée par chaque dixaine de noix, ou chaque pinte d'eau-de-vie.

Recette pour faire le ratafiat de pêches à la Provençale.

200. Prenez des pêches qui ne ſoient ni trop vertes, ni trop mûres; mais cependant des plus belles, & de la meilleure eſpèce que l'on pourra trouver. Vous les pelerez d'abord, & vous ferez enſuite infuſer dans l'eau-de-vie le fruit dépouillé de ſa peau. Choiſiſſez toujours l'eau-de-

vie la plus parfaite en qualité. On y fera infuser de même les pelures, mais dans un vaisseau séparé. La raison de cela est que la peau de pêche a une certaine amertume que l'eau-de-vie ne pourroit bien corriger, si le sirop de la chair de la pêche s'y trouvoit mêlé.

On donnera à ces infusions quinze ou vingt jours d'exposition au grand soleil, pour que la chaleur puisse digérer & mélanger ensemble les parties spiritueuses. Lorsqu'au bout de ce tems ou environ, on s'appercevra que l'infusion sera bien faite, on retirera les pêches de la liqueur pour en nettoyer les noyaux. On cassera ces noyaux pour en avoir les amandes, qu'on pelera, & qu'on mettra encore infuser dans la liqueur des pêches, pendant cinq ou six jours seulement.

On ne touchera point à la liqueur des pelures, que quand l'infusion de la liqueur des pêches avec les amandes sera faite.

Alors on mêlera les deux liqueurs ensemble, celle des pelures & celle du fruit. On remuera bien le tout pour que ces liqueurs s'incorporent bien. On mettra une demi-livre de sucre par pinte de liqueur, comme on aura mis aussi une livre de fruit ou de pelure par pinte

d'eau-de-vie mesure de Paris. On laissera infuser encore le tout ensemble pendant cinq à six jours, & on passera cette liqueur à travers un ligne bien blanc, une fois seulement. On la mettra ensuite dans des bouteilles bien bouchées, pour s'en servir quand on le voudra.

Il y a des personnes qui font infuser dans la liqueur où sont les pelures, & non dans celle où sont les pêches, les amandes des noyaux qu'on a retirés des pêches, comme il a été dit, après que ces liqueurs ont été exposées au soleil. Quand ces amandes ou pelures ont suffisamment infusé ensemble pendant cinq ou six jours, on passe la liqueur au travers d'un linge blanc, on exprime tout le jus du marc, et on mêle cette liqueur avec celle des pêches : alors on y joint le sucre dans la même quantité de demi-livre par pinte de liqueur, & on mêlange bien le tout qu'on laisse infuser ensemble durant quelques jours, avant d'en remplir ses bouteilles, & de les serrer : ce qui donne une liqueur excellente à boire, & un fruit agréable à manger, qui se conserve fort bien dans la liqueur.

Ce ratafiat a une propriété admirable

& ſpécifique pour les maladies du poumon : il procure auſſi du ſoulagement aux perſonnes bilieuſes, en les purgeant ſans effort, et même ſans qu'elles s'en apperçoivent : il ôte auſſi la mauvaiſe odeur de l'haleine & de la bouche ; mais il en faut toujours uſer modérement, ainſi que des autres.

Avis. Ce ratafiat ſeroit plus nuiſible qu'utile aux pulmoniques, & aux tempéramens bilieux qui doivent s'abſtenir également de toute boiſſon échauffante, & ne pas s'en permettre même de très-petites quantités ou doſes.

Recette pour faire le ratafiat d'œillets à la Provençale.

144. Prenez de petits œillets jaſpés, ou peints de différentes couleurs, parce qu'ils ont plus de parfum que les autres. On les épluche bien, c'eſt-à-dire qu'on en tire toutes les feuilles des fleurs & leurs piſtiles qui ſont les ſeules parties qu'on doive employer. On hache bien ces feuilles, en les coupant auſſi menu qu'il eſt poſſible. On en preſſe enſuite la totalité, & ſur chaque livre peſant, on met une pinte d'eau-de-vie ; la plus

excellente eſt toujours la meilleure. On laiſſera infuſer le tout enſemble, pendant quinze ou vingt jours à la grande ardeur du ſoleil ; & ſuivant que la ſaiſon ſera plus ou moins chaude, on donnera à cette infuſion plus ou moins de tems ; de manière que la fermentation puiſſe détacher des œillets les parties ſpiritueuſes, & les incorporer avec l'eau-de-vie.

Quand cette infuſion ſera faite, on paſſera la liqueur au travers d'un linge plié en quatre, ou au travers de la chauſſe. On preſſera bien en même tems les œillets avec la main, pour en exprimer tout le jus que l'on pourra, & on laiſſera repoſer cette liqueur pendant trois ou quatre jours avant de la changer de vaſe. Car malgré qu'elle ait été ainſi paſſée, elle aura encore un petit ſédiment qu'il faudra lui laiſſer dépoſer au fond.

On mêlera enſuite dans cette liqueur un peu de fleur de ſaffran. On en trouve chez les Apothicaires & Droguiſtes ; mais on ne mettra de ſaffran qu'autant & à proportion qu'on voudra colorer la liqueur. On ajoutera encore à la compoſition un tiers de jus de framboiſe, & demi-livre de ſucre par chaque pinte,

mesure de Paris. Cela fait, on remettra le tout infuser au soleil le plus ardent, pendant le même espace de tems, pour que la liqueur soit bien mixtionnée. On la tirera ensuite au clair comme ci-dessus, en la faisant passer de nouveau à la chausse, ou à travers un linge quadruplé. Après quoi on la mettra dans des bouteilles de verre bien bouchées, pour la conserver & en boire quand on le jugera à propos.

Les propriétés de ce ratafiat sont de fortifier l'estomac, d'en appaiser les douleurs & les coliques, de prévenir ou d'arrêter les inflammations des entrailles. Il purifie aussi le sang; mais il faut faire attention de n'en user que sobrement, à cause de-l'eau-de-vie qui le compose.

Recette pour faire le ratafiat de cerises à la Provençale.

201. Choisissez les meilleures cerises que vous pourrez : les grosses cerises à courte queue telles qu'il en vient dans la vallée de Montmorenci, à quatre lieues de Paris, sont les plus estimées pour faire le ratafiat. Mais au défaut de celles-là, on peut se servir de cerises com-

munes, en faisant toujours choix des meilleures, des plus mûres, & de celles qui n'auront aucune tache. On aura soin de leur ôter la queue, en prenant bien garde de les froisser.

Quand vos cerises seront ainsi préparées, vous en mettrez le poids d'une livre dans une pinte de vin rouge mesure de Paris, le plus excellent & le plus naturel que vous pourrez avoir. Vous laisserez infuser les cerises dans ce vin pendant l'espace de trois semaines, dans une cruche ou bouteille bouchée bien exactement, que vous exposerez pendant ce tems au plus grand soleil, & que que vous retirerez pendant les nuits. Après ce tems, vous séparerez les cerises du vin, & vous les écraserez en les pressant dans un linge pour en exprimer tout le jus. Vous mêlerez ensuite ce jus avec le vin; vous mesurerez le tout ensemble, & vous y joindrez le tiers d'eau-de-vie, c'est-à-dire, chopine sur trois chopines de vin & de jus, avec demi-livre de sucre par pinte.

Vous exposerez de nouveau tout ce mêlange au soleil le plus chaud, pendant le même tems de trois semaines, ayant soin de ne laisser jamais la bouteille

paſſer la nuit dehors, parce que cela diminueroit l'effet de la fermentation. Il ne ſera pas néceſſaire de remuer la bouteille tous les jours comme font quelques-uns. Mais après ce tems expiré, on paſſera le tout à la chauſſe d'Hippocrate, ou au travers d'un ſachet de papier brouillard, ou d'un linge plié en pluſieurs doubles. Le ratafiat ſe trouvera parfaitement clarifié, & pour le conſerver on le mettra dans des bouteilles bien bouchées qu'on gardera à la cave juſqu'à ce qu'on veuille en faire uſage. Il y a des perſonnes qui concaſſent les noyaux des ceriſes, lorſqu'on les écraſe, pour en exprimer le jus, & qui en retirent les amandes qu'elles mettent dans la liqueur. On peut ſuivre cette pratique qui donne un bon goût à la liqueur; mais cela fait un ratafiat différent du premier, quoique d'ailleurs excellent.

On a obſervé par expérience que ce ratafiat de ceriſes étoit très-ſtomacal, & fort bon pour les perſonnes qui ſont attaquées de maux de cœur. Il en faut prendre peu à la fois, un demi-verre au plus ſuffit ordinairement.

Recette pour donner aux liqueurs la couleur qu'on juge à propos.

202. Pour faire le *rouge cramoisi*, prenez, par exemple, pour six pintes de liqueur en rouge cramoisi, trois gros de cochenille, un demi gros d'alun d'Angleterre : pilez-les en poudre la plus fine qu'il se pourra, puis versez dans le mortier environ la moitié de trois poissons d'eau bouillante. Remuez promptement les drogues, & jettez ce mêlange dans votre liqueur, qui doit être assaisonnée de tout ce qu'il faut. Rincez le mortier avec l'autre moitié de cette eau, & jettez ce reste dans la liqueur.

Pour donner le véritable *rouge écarlate*, prenez deux gros de vermillon ou kermès, demi-gros d'alun, & demi-gros de crême de tartre, & l'employez de la même façon que ci-dessus.

Pour donner la *couleur jaune*, choisissez les fleurs les plus épanouies de la giroflée jaune, ne prenez que les fleurs les plus jaunes, mettez-les dans un pot rempli d'eau, & faites en une infusion sur un feu modéré de charbon couvert de cendres; ajoutez cette infusion au sirop que vous aurez fait pour votre liqueur.

Pour la *couleur violette*, ſervez-vous des tablettes de tourneſol, ou héliotrope, leſquelles ſont faites avec la ſemence de cette fleur. Pilez de ces tablettes dans un mortier, réduiſez-les en poudre fine, mettez cette poudre dans l'eau bouillante, remuez ce mêlange, & le verſez doucement dans votre liqueur; mais avant de paſſer celle-ci à la chauſſe.

Pour la *couleur bleue*, on ſe ſert d'une infuſion de fleurs de cette couleur, mais ſans odeur & d'un tiſſu délié. La jacinte, par exemple, donne un bleu céleſte. Le moyen le plus ſimple d'extraire les teintures des fleurs, eſt de détacher les feuilles colorées, de les mettre dans un vaſe ou pot, dans lequel on verſe de l'eau, & que l'on met ſur un feu modéré. Cette infuſion extrait promptement la couleur, & ne laiſſe aux fleurs qu'une certaine blancheur terne & obſcure.

Moyen de faire du vinaigre ſans vin, & avec la sève des arbres.

203. Il s'agit de tirer la ſève du poirier ſauvage & du chêne dans les tems qu'elle monte, au printems & dans l'automne. On fait à l'arbre du côté du Midi, à hauteur d'eſtomac, une inciſion de haut

en bas de la longueur d'environ quatre pouces; on ouvre un peu l'écorce de part & d'autre, & au bas de la fente, on pique dans le bois une lame de couteau ſans manche, ou autre pareil inſtrument, au-deſſous de laquelle on met un vaſe de terre, de fayence ou de verre, & non de bois, ni d'aucun métal. La ſève coule par la lame dans le vaiſſeau.

On peut tirer de chaque arbre juſqu'à ſix pintes de ſève, meſure de Paris, ſans le trop fatiguer. Celle du poirier ſauvage, vaut mieux que celle du chêne: on paſſe cette ſève dans un linge fin, & tout de ſuite on la met dans une bouteille de verre ou de grès. Il faut la laiſſer repoſer ainſi trois mois : on la tirera enſuite au clair de deſſus ſon marc, & on l'emploiera par tout où l'on aura beſoin.

Avis. Ce procédé eſt un de ceux qu'on publie & répète depuis des ſiècles, ſans que perſonne en faſſe uſage, & il eſt négligé avec grande raiſon, parce qu'avec beaucoup de ſoins il réuſſiroit mal.

Procédé pour rendre l'eau de la mer potable ou ſaine & agréable à boire.

204 Ce ſecret conſiſte d'abord dans

une précipitation faite avec de l'huile de tartre, & ensuite à distiller l'eau de mer. Le fourneau qu'il faut avoir pour cela n'occupe pas beaucoup de place, & il est construit de manière qu'avec peu de bois ou de charbon de terre, on peut distiller en un jour vingt-quatre pots d'eau. On fait passer le tuyau par un trou hors du vaisseau, & rentrer par un autre. Par ce moyen, on épargne la place que tiendroit le réfrigérant, ainsi que l'embarras de changer l'eau. On ajoûte à ces opérations celle de filtrer l'eau, afin d'en corriger par-là la malignité. Cette filtration se fait à l'aide d'une terre particulière qui se mêle avec de l'eau distillée, & qui à la fin tombe au fond du vase. M. Hauton, Anglois, l'inventeur de ce secret, soutient que cette eau distillée est fort saine, & dit qu'il en a fait boire à des hommes & à des animaux, sans qu'elle leur ait fait aucun mal, & que cette terre particulière délayée avec l'eau distillée, émousse les pointes des esprits volatils du sel, & leur sert comme de gaînes.

Avis. Moyen embarrassant, coûteux, & mauvaise eau.

205. AUTRE. Il faut mettre vingt

gallons d'eau de mer dans un alambic avec ſix onces de pierre infernale, & pareille quantité d'os calcinés réduits en poudre. Au bout de deux heures & demie, on aura quinze gallons d'eau parfaitement douce & ſaine. On n'a beſoin pour cette opération que d'un demi-boiſſeau de charbon. Cette proportion d'ingrédiens ſuffit dans les mers ſeptentrionales; mais dans quelques parties de la Méditerranée & des mers des Indes, où l'eau eſt plus bitumineuſe, & plus ſalée, il eſt néceſſaire d'ajoûter trois onces d'os calcinés, & autant de pierre infernale.

Au reſte, il faut obſerver qu'il eſt dangereux de conſerver de la boiſſon dans les vaſes où a ſéjourné la pierre infernale, & qu'ils ne peuvent plus ſervir à d'autre uſage. On a calculé les frais de la pinte d'eau de mer rendue potable; elle reviendra environ à huit ſols de France.

Avis. Moyen embarraſſant, coûteux, dangereux, & mauvaiſe eau.

Procédé pour faire le petit-lait deſtiné aux malades.

206. On doit choiſir le meilleur

lait, & le plus nouveau traît qu'il ſoit poſſible d'avoir. On en prend plus ou moins ſuivant la quantité qu'on ſe propoſe de faire ; on le met bouillir ſur le feu, & afin de le faire tourner, on y jette, à meſure qu'il commence à bouillir, un peu de crême de tartre, plus ou moins, ſelon qu'on s'apperçoit qu'il en faut pour le faire tourner ; car il y a des laits qui ſe caillent plus aiſément que d'autres : mais le plus communément, il faut une demi-once de crême de tartre pour faire cailler une pinte de lait ſur le feu. On ne doit jetter cette même crême dans le lait, qu'au moment qu'il eſt près de bouillir, & on le remue bien avec une cuillier de bois, juſqu'à ce qu'il faſſe du caillebot de fromage. Pour lors, on ôte le lait du feu, & on le paſſe à travers un linge blanc & fin, pour en ſéparer le caillé. Enſuite on laiſſe refroidir la liqueur un bon quart-d'heure, puis on prend pour chaque pinte de petit-lait quatre blancs d'œufs que l'on bat bien, de manière qu'ils ne faſſent plus qu'une écume blanche. On jette ces blancs d'œufs ainſi battus dans le vaiſſeau où eſt le lait, & on le remet bouillir une ſeconde fois dans le feu environ quatre ou cinq minutes.

Quand il aura bouilli, il ſera clair; ſuppoſé qu'on l'ait bien fait tourner la première fois. On le laiſſe enſuite un peu repoſer & refoidir, puis on le paſſe à travers un tamis, dans lequel on a mis deux feuilles de papier brouillard; le petit-lait y filtre peu-à-peu: on peut, ſi on veut, le paſſer à travers un entonnoir où on aura mis pareillement deux feuilles de papier non collé ou papier Joseph pour le clarifier. Après cette opération, le petit-lait est clair comme de l'eau de roche; & il eſt tel qu'il le faut pour les malades.

207. AUTRE. Prenez quatre livres de lait tiré du ſoir au matin; c'eſt la valeur de deux pintes, meſure du vin: mettez-le dans un vaſe de terre verniſſé: mêlez-y la groſſeur d'une noiſete de preſſure que vous aurez délayé dans un peu d'eau. Mettez le tout ſur un feu doux, comme des cendres chaudes: il faut l'y laiſſer, juſqu'à ce que les parties du lait ſoient bien ſéparées les unes des autres: ce qui doit durer trois ou quatre heures. Après quoi, vous paſſerez le tout à travers un linge un peu ſerré.

Alors, prenez deux blancs d'œufs, que

vous agiterez avec un verre de petit-lait, & deux cuillerées à café d'esprit de nitre affoibli dans de l'eau: mêlez le tout ensemble dans une casserole bien étamée, en l'agitant avec une poignée d'osier: mettez le mêlange sur le feu, & faites-le chauffer jusqu'à ce qu'il soit prêt à jetter le premier bouillon. A ce degré, qu'il faut bien prendre, jettez-y un verre d'eau: laissez-le revenir au même degré, remettez-y en autant, enfin laissez-le bouillir cinq ou six bouillons; retirez-le du feu; laissez-le reposer un moment; faites-le passer à travers le papier à filtrer, après y avoir jetté deux verres d'eau bouillante, laquelle le décharge du mauvais goût que l'esprit de nitre pourroit communiquer au petit lait, si on ne prenoit pas cette précaution. De cette manière vous aurez un petit lait aussi-bien clarifié qu'il est possible.

Avis. Dans tous les cas où un acide vif peut être préjudiciable, & ces cas ne sont pas rares, il ne faut point employer l'esprit de nitre pour faire le petit lait, mais seulement la pressure ou la fleur d'artichaux, ou tout au plus la crême de tartre, le vinaigre, le jus de citron.

L'ALBERT
MODERNE.

TROISIÈME PARTIE.

PROCÉDÉS D'AGRICULTURE, OU RELATIFS AUX DIVERS TRAVAUX DE LA CULTURE DES TERRES EN LABOUR, A LEURS PRODUITS, OU RÉCOLTES, ET A LA CONSERVATION DE CES PRODUITS.

SECTION PREMIERE.

DE L'AGRICULTURE.

Préparation ſpécifique pour préſerver le froment de la bruine, ſuivant l'expoſé d'un Cultivateur.

208. POUR cinq ſeptiers de froment, meſure de Paris, on prend, dit-il, deux

livres d'alun coûtant huit à neuf sols la livre, & on les fait fondre dans un chaudron sur le feu. Quand cet alun est fondu, on verse de l'eau dans un baquet ou dans un grand cuvier. On met par-dessus de l'eau froide, & l'on y jette de la chaux vive, à la quantité ordinaire de *chaussumage*. Quand la chaux est éteinte, on y met le grain avec assez d'eau pour qu'il y en ait trois ou quatre doigts au-dessus : on remue bien le tout avec une pelle de bois. On tire ensuite le mauvais grain qui surnage avec une écumoire : puis on laisse reposer le tout pendant deux heures ; après lequel tems on remue encore tout le grain, & l'on écume, s'il le faut. Au bout de deux autres heures, on tire le grain de l'eau par le moyen d'un panier, pour ne pas perdre cette même eau, qui sert à une autre cuvée de pareil grain, en y remettant moins d'alun. On répand le grain égoutté sur un plancher, & on a soin de le remuer souvent, afin qu'il ne se prenne pas par grumeleaux. Pour le sécher plus vîte, chaque fois qu'on le remue, on le fait poudrer avec de la chaux vive à travers un papier couvert d'une forte toile. Il ne faut pas être plus de quatre ou cinq jours

ſans mettre en terre le grain ainſi préparé. Depuis trente ans, dit ce Cultivateur, que je me ſers de cette méthode, que quelques perſonnes pratiquent, dit-il, depuis long-tems, dans la Vallée de Montmorency, je n'ai jamais eu un épi foudré ou bruiné.

Saumure qui garantit le bled de la nielle, & détruit encore certains inſectes.

209. On prend de la chaux & du ſel marin, que l'on met dans un grand cuvier; on verſe par-deſſus une quantité proportionnée de bière aigrie ou d'urine, & on remue le tout enſemble juſqu'à ce que le ſel ſoit diſſout, & la chaux bien délayée : on laiſſe enſuite repoſer ce mêlange pendant vingt-quatre heures, après quoi on le verſe dans une autre cuve deſtinée à cet uſage. Le grain eſt mis dans cette ſaumure, & on l'y laiſſe tremper depuis le ſoir de la veille juſqu'au matin du jour qu'on le ſème.

Avant que de le ſemer, il eſt bon de le ſaupoudrer avec de la réglisſe bien ſèche.

Avis. Cette poudre ſeroit une dépenſe qui ne ſeroit pas plus profitable que d'employer

d'employer de la sciure de bois, de la cendre, de la terre sèche.

Moyen de préserver le froment de la corruption, en préparant la sémence.

209 *bis.* Si le grain qu'on veut semer est net, & sans moucheture noire, il suffira de le laver dans la lessive ci-après décrite. Si au contraire, ce grain est taché de noir, ou affecté de ce que l'on appelle *Nielle*, *Bruine*, *Brouissure*, *Bosse*, *Charbon*, *Carie*, &c. il faut le laver plusieurs fois dans de l'eau de pluie ou de rivière, & ne le passer dans la lessive que quand il n'y aura plus de noir. Or, pour faire cette lessive, on prendra des cendres de bois neuf, c'est-à-dire, qui n'ait point été flotté. On remplira un cuvier aux trois quarts, on y versera une quantité d'eau suffisante : celle de la lessive destinée pour la graine doit être de deux pintes, mesure de Paris, ou quatre livres d'eau pour une livre de cendres; cette proportion donnera une lessive assez forte. Lorsqu'elle sera coulée, on la fera chauffer, & on fera dissoudre assez de chaux vive pour qu'elle prenne un blanc de lait. Cent livres de cendres, & deux-cent pintes d'eau donneront deux cent-vingt pintes

de lessive, auxquelles on ajoutera quinze livres de chaux. Cette quantité de lessive ainsi préparée, suffit pour soixante boisseaux de froment, & ne revient au plus qu'à quarante sols, ce qui fait huit deniers pour chaque boisseau. Pour faire usage de cette lessive chauffée, on attendra que sa chaleur soit diminuée au point qu'on y puisse tenir la main. Alors on versera le froment déjà lavé dans une corbeille d'un tissu peu serré, & qui ait deux anses, & on la plongera à diverses reprises dans cette lessive blanche; on remuera le grain avec la main ou avec une palette de bois, pour qu'il soit également détrempé. On soulevera ensuite la corbeille pour la laisser égoutter sur le cuvier; puis on étendra le grain sur des chevriers, ou sur des tables pour le faire sécher plus promptement. On remplira la corbeille de nouveau grain, & on la trempera comme ci-dessus dans le cuvier dont on aura remué le fond avec un bâton, jusqu'à ce qu'on ait fait passer les soixante boisseaux. Le Laboureur pourra profiter des beaux jours & de ses momens de loisir pour préparer tout le grain soupçonné de nielle dont il aura besoin pour les prochaines semailles.

Moyen de préſerver les bleds de la bruine, ou bruiſſure.

210. Le bled épuré & criblé au crible normand, on le met en pile dans l'endroit deſtiné pour *enchauler* ou *enchauver*; puis on fait bouillir une quantité d'eau proportionnée à celle du grain qu'on veut préparer. On met le chaudron d'eau bouillante au milieu d'un tas de bled, & on y fait éteindre de la chaux vive; on l'agite pour la bien délayer & la mettre en lait. Enſuite on en arroſe tous les tas de bled, & l'on prend de l'eau froide pour achever de nettoyer le chaudron; on retourne après cela trois ou quatre fois le bled, de façon qu'il n'y ait pas un grain qui ne ſoit trempé de cette eau de chaux: on remue le bled juſqu'à ce qu'il ſoit entièrement ſec, & on ne le sème que cinq ou ſix jours après cette opération. La quantité de chaux, pour bien enchauler, eſt d'un quarantième de celle du bled. Cette méthode eſt pratiquée avec ſuccès par les meilleurs Laboureurs des environs de Dammartin.

Avis. Les divers chaulages, ſaumures & liqueurs dans leſquels on fait tremper

les grains prêts à ſemer, ou que l'on répand ſur ces grains, ſont très-utiles pour les nettoyer & hâter leur germination, quand on choiſit de bonnes recettes, & qu'on les pratique comme il convient. La meilleure des recettes ci-deſſus eſt celle N°. 209, mais la cendre n'eſt point eſſentielle, la chaux peut ſuffire, & produire tout le bien qu'on a droit d'attendre du chaulage. C'eſt une erreur groſſière que de croire qu'aucune préparation puiſſe préſerver le grain de la nielle, de la carie & de toutes les maladies dépendantes de l'organiſation altérée du grain, ou cauſées par les intempéries de l'air & les tems, ou les terreins contraires à une belle & ſaine production des grains. Les divers chaulages liquides hâtent la végétation; c'eſt une occaſion de purger la ſemence du noir de carie ou de la moucheture des mauvais grains & des graines étrangères qui s'élèvent ſur l'eau; ce qui eſt très-avantageux. La chaux, le ſel, l'urine, ſont encore utiles comme engrais: mais leur quantité eſt trop petite pour en attendre de grands effets: on n'eſt pas blamable, & on ne court aucun riſque de ſe contenter de n'employer que la chaux.

Moyen de multiplier le produit du froment en pain en l'étuvant. Etuver le froment, c'est le dessécher dans une chambre dont l'air est échauffé à un degré considérable pour enlever toute l'humidité des matières qu'on veut dessécher. Voici le résultat d'une expérience faite à Genève.

211. On a mesuré deux-cent-quatre-vingt-quatre pieds cubes de même bled. La moitié, c'est-à-dire, cent-quarante-deux pieds ont été étuvés, & ont perdu cinq pour cent de ce volume : on les a humectés, & ils ont repris leur volume. On a fait moudre séparément les cent-quarante-deux pieds cubes étuvés, & les cent-quarante-deux cubes non étuvés ; le dernier bled a donné soixante-huit livres de farine de plus que le bled étuvé. On a pétri ces deux sortes de farines ; celle du bled étuvé a produit deux cent-dix livres de pain de plus que la farine du bled non étuvé, laquelle avoit cependant pesé soixante livres de plus que l'autre.

Avantage & conseil de cultiver l'Avoine de Hongrie ou Avoine blanche.

212. Un particulier de la Franche-

Comté, cultive, depuis quelques années; une espèce d'*avoine originaire de Hongrie*.

Après une longue expérience, il la croit préférable à toutes les avoines cultivées communément en France. Elle donne, dit-on, beaucoup plus de grains; ce grain est beaucoup plus gros, plus farineux, plus pesant d'environ un septième, à volume égal, que notre plus belle avoine, & nourrit bien mieux les chevaux. On ne court aucun risque à la laisser mûrir parfaitement sur pied, parce qu'elle n'est point sujette à s'égrainer: le grain étant mûr, il faut la couper & la serrer aussitôt. Cette méthode est encore avantageuse pour la paille, dont elle donne au moins le double de ce qu'en fournit l'avoine commune; & celle qu'elle produit est beaucoup plus nourrissante pour les bestiaux que celle qu'on laisse à moitié pourrir dans les champs, pour en bonifier le grain. On est dans l'usage presque par-tout en France, & sur-tout à Paris, de juger de la qualité de l'avoine par la couleur, & de préférer la plus noire. Celle dont il s'agit est aussi blanche que l'orge; c'est tout le défaut qu'on lui connoît, si l'on peut appeller défaut ce qui n'a d'autre fondement qu'un pur pré-

jugé. La propriété qu'elle a d'ailleurs de ne point s'égrainer ſur pied, la rend auſſi plus difficile à couper que l'avoine ordinaire; elle exige même un peu plus de tems & de ſoin que l'avoine ordinaire; elle exige même un peu plus de tems & de ſoin pour cette opération, par l'adhérence du grain aux capſules qui l'enveloppent. Quant à la forme de la plante, elle eſt aſſez différente de celle des avoines de France. La première pampre qu'elle pouſſe eſt plus large, plus longue, & d'un verd plus foncé; le tuyau qui ſuccède eſt plus gros & plus long au moins du double. L'épi diffère encore plus: le grain s'arrange d'un ſeul côté en forme de vergette, & les filamens qui le portent ſe tiennent ſerrés contre la principale tige. La culture qu'elle demande eſt la même que celle de nos avoines: elle ſe plaît dans les mêmes endroits, mais en bonne terre, & ſur-tout dans une terre un peu fraîche. — Elle produit en volume un cinquième de plus que l'avoine ordinaire: elle donne communément cinq ſeptiers par arpent, meſure de Paris, & peut en donner ſept à huit dans un terrein à portée des eaux.

SECTION SECONDE.

PROCÉDÉS DE JARDINAGE.

Moyen d'empêcher les fruits noués de de tomber.

213. POUR prévenir ce malheur ; qui eſt fort ordinaire aux pommiers, & ſur-tout aux poiriers, il faut percer l'arbre avec une tarrière ou vilbrequin juſqu'à ſon centre, & point au-delà ; ce trou doit ſe faire dans la tige à un demi-pied de terre. Prenez un coin de bois de chêne, de la longueur dont vous avez percé l'arbre, de manière qu'il n'entre dans l'ouverture qu'avec peine. Chaſſez ce coin juſqu'à ce qu'il parvienne au cœur de l'arbre, & que ſa tête même y ſoit cachée : avec le tems il ſe formera un calus, ou une croûte qui couvrira la tête du coin. Par ce moyen, l'arbre dans la ſuite retiendra les fruits : on s'en appercevra dès la première année, mais encore mieux dans les ſuivantes.

Moyen d'avoir des figues mûres avant le tems ordinaire, & d'un goût exquis.

214. Comme il eſt peu d'endroits où toutes les figues qui croiſſent ſur l'arbre viennent à maturité, ſur-tout dans les pays tempérés, choiſiſſez ſur le figuier les branches qui ſont les plus chargées de fruits, & de fruits ſains les plus avancés; enſuite, avec la pointe d'un canif, piquez ces branches à un demi-pied au-deſſus du fruit, & attachez directement au bas de l'endroit qui aura été piqué, un cornet de parchemin de la hauteur à-peu-près de quatre doigts. Vous mettrez dans ce cornet de la fiente de pigeon délayée avec de l'huile d'olive, & vous le couvrirez avec un linge. Ce cornet ſera attaché avec de l'oſier. Ayez attention tous les quatre ou cinq jours de mettre une goutte de votre huile compoſée ſur chacune des figues des branches piquées, & vous verrez avec plaiſir que les figues ſeront mûres un mois avant la ſaiſon ordinaire, & qu'elles auront un goût exquis. On nous aſſure que l'on fait tous les ans, avec ſuccès, cette agréable expérience.

Avis. L'Auteur a malheureuſement

oublié de citer en quel pays se pratique ce procédé. Ce qu'il y a de plus sûr, c'est qu'il est insuffisant, & s'il réussissoit, je doute que des figues pénétrées & couvertes d'huile de fiente de pigeon fussent appétissantes. Au reste, cet article me semble un pôt-pourri de deux procédés qui ne devroient pas être ainsi confondus.

Moyen d'avoir des champignons journellement, sans jardin.

215. Dans une cave, à trois ou quatre pieds des murs, élevez à l'ordinaire une couche de crotin de cheval & de mulet, si vous pouvez en avoir, & de fiente de pigeon, le tout bien mêlé ensemble. Ne faites point cette couche ni plate, ni en dos de bahut, mais disposez-la en talut, & la couvrez d'un demi-pouce de terreau : vous la battrez ensuite, selon l'usage, avec le dos de la pelle ou de la bêche. Cette couche vous donnera infailliblement des champignons, non pour deux ou quatre mois, comme celle des Jardiniers, ni même pour un an, mais pendant des trois & quatre années consécutives : elle a besoin, de tems à autre, d'être arrosée. On hâte la production des

champignons en arrosant la couche d'eau tiède, & en y jettant des épluchures du même fruit. Elle en portera dès le troisième jour, & l'on y sème ce qui se trouve vers le pied du champignon.

Le crotin doit être de chevaux qui mangent beaucoup de grain. On peut en faire *chancir* dans un grenier exposé au midi, en l'arrosant de tems à autre d'urine de cheval, ou d'eau tiède, & en imitant l'opération de la nature sur celui qui est renfermé dans les couches ordinaires. Bien des particuliers pratiquent cette méthode à Metz.

Moyen d'avoir, avant leur saison, des fleurs de plantes à oignons.

215 *bis.* Ayez un pot à fleurs ordinaire; bouchez le trou ou les trous qu'on y a pratiqués pour laisser couler l'eau, & luttez-les bien, afin que l'eau n'en sorte plus. Adaptez au-dessus une planche trouée en cinq ou six endroits, à distance égale; placez les oignons à chacun de ces orifices, à côté desquels vous pratiquerez aussi de petits trous pour recevoir les baguettes auxquelles on lie les tiges des fleurs: remplissez le pot avec de l'eau, de façon que l'extrémité inférieure des oignons

touche à la ſurface de l'eau; & ſi vous avez ſoin de varier les oignons, vous aurez dans ſon tems un très-beau pot à fleurs qui durera pluſieurs ſemaines de ſuite.

Dès que la ſaiſon des fleurs eſt paſſée, les oignons ſe deſsèchent, & tombent enfin par les trous dans l'eau, mais au lieu d'y périr, ils augmentent de volume, & pouſſent pluſieurs rejettons. Si on les laiſſe dans cette eau pendant le reſte de l'année, ils fleuriront enſuite beaucoup mieux, & porteront des fleurs plus belles que ſi on les avoit mis en terre.

* *Avis.* Ces dernières aſſertions ne ſont pas exactes. Les oignons qui ont donné leur fleur, étant élevés une année dans l'eau, donneront rarement, l'année ſuivante, une belle fleur, ſi on les tient dans l'eau: quand ils méritent d'être conſervés, il faut les mettre l'année ſuivante en terre.

On peut les faire fleurir dans une chambre échauffée à un certain degré, depuis Noël juſqu'au mois de Mars ou d'Avril. Au lieu d'une planche, on fera mieux de prendre une lame de plomb qui ſera en raiſon de quatre livres par pied quarré: on y pratiquera également

des trous, & l'on l'adaptera au-dessus du pot à fleurs : mais afin de tenir les baguettes qui doivent aider les tiges à monter, on placera une autre plaque de plomb vers le fond du vase, à laquelle on fera des trous qui répondront à ceux qui sont dans la plaque supérieure : & au moyen de ces deux plaques, les baguettes seront droites & bien assujetties: on pourra tenir les oignons sous l'eau. Au reste, les vases de verre sont préférables à ceux de terre, parce qu'on a l'avantage d'y voir clair, lorsqu'on y remet la quantité d'eau qui s'est consommée ou évaporée. On a trouvé que les oignons secs réussissoient mieux que ceux qu'on prenoit dans la terre ; car les fibres qu'ils ont poussées en terre pourrissent dans l'eau. Il faut que l'oignon en jette d'autres, & la tige ne sera jamais si parfaite que si l'on eût pris un oignon sec. Voici la meilleure méthode de ménager ces oignons pendant toute la saison des fleurs.

Mettez d'abord vos oignons dans les trous, de façon qu'ils ne touchent à la surface de l'eau que par l'extrémité : cela leur fera pousser des fibres fortes & en abondance : après qu'elles auront poussé

ainſi pendant ſix ſemaines, verſez-y autant d'eau qu'il en faut pour les mettre entièrement ſous l'eau, & entretenez-les dans cet état pendant toute la ſaiſon. Si les oignons contractent de la moiſiſſure, pendant qu'ils ſont hors de l'eau, il faut, au lieu de les nettoyer, les mettre tout de ſuite ſous l'eau : ce qui les rétablira, & ils fleuriront très-bien. Si on laiſſe les oignons dans l'eau pendant toute l'année, ils ne dépériront point : au contraire, ils fleuriront dans le tems, auſſi bien que ceux qui ont été ſéchés. L'expérience a prouvé que ceux des jacinthes & quelques autres ainſi ménagés, acquièrent un degré de perfection plus grand que ſi on les avoit mis en terre ; & que, ſi on les retire de l'eau dans le tems, & qu'on les ſèche, ils fleuriront tous les ans, auſſi bien que les nouveaux. On a obſervé que les renoncules & les anemones pouſſent de très-belles tiges dans l'eau ; mais les oreilles d'ours ne produiſent que peu & difficilement. Les roſes, le jaſmin, & le chèvre-feuille fleuriſſent, non-ſeulement dans l'eau, mais y pouſſent même des rejettons. Les rejettons coupés à environ trois pouces ſous terre, ſans aucuns filamens, ſont les meilleurs. Aucune

plante tirée de terre & mise dans l'eau n'y réussira ; mais toute plante élevée ou nourrie dans l'eau profitera en terre. On peut également mettre des semences dans l'eau, comme des féves, des pois ; ils germent, fleurissent, portent des graines comme en terre. Si on veut transplanter les oignons qui pourrissent aisément en terre, il faut faire un trou comme à l'ordinaire. On place ensuite au fond du trou l'oignon tiré de l'eau sans mettre de la terre dessus, jusqu'à ce qu'il ait jetté des fibres, & que la tige ait poussé, alors on le couvre peu-à-peu de terre à la hauteur ordinaire : on conserve, par cette méthode, les oignons qui sont sujets à pourrir.

Quand on veut mettre les oignons dans l'eau, il faut les nettoyer soigneusement de toute pourriture, & en ôter les vieilles peaux. Si l'eau commence à se corrompre, on la jettera, on nettoiera les parois du vase, on en versera sur les oignons, pour en détacher les ordures, & l'on remettra le tout comme auparavant. S'il y a des saletés qui surnagent, on remplira le vase jusqu'à ce que l'eau déborde, & que toutes les immondices soient entraînées. Quand on veut mettre

dans un même vase différentes fleurs, il faut choisir des oignons de grandeur égale, comme ceux de jacinthe & de narcisse, de tulipe & de jonquille.

Moyen pour faire venir sur un même pied des fleurs de différentes couleurs ; par exemple, des giroflées.

216. Prenez des branches de giroflées doubles, d'autant de couleurs différentes que vous voudrez en allier ensemble. Coupez-les par le bas en pied de biche. Enlevez à chacune d'un côté la pellicule ou écorce tendre qui la couvre, & appliquez ces côtés ainsi pelés les uns contre les autres, les liant fortement ensemble avec une feuille de porreau. Passez ces branches ainsi unies dans un tuyau de canne gros comme le pouce & long de cinq, que vous vuiderez de sa moële, & que vous fendrez dans sa longueur, de l'un & l'autre bout, en deux parties égales : vous les rejoindrez ensuite en les assurant & enveloppant avec de la soie torse ou du crin, ou de la ficelle gaudronnée. Ces branches, ainsi unies, doivent sortir, par le bas du tuyau, de la longueur au moins de deux pouces. Ensuite vous

les planterez en terre. La sève se confondant du côté qu'elles sont pelées, les unira intimement, & n'en fera plus absolument qu'une seule tige, qu'il faudra examiner de bien près pour en reconnoître l'artifice.

Avis. Procédé qu'on se dispensera de répéter, si on ne veut perdre ni son tems, ni ses giroflées.

Méthode pour avoir des fleurs de bonne heure.

217. Prenez du sel ammoniac, la grosseur d'une noix; dissolvez-le dans environ une pinte d'eau, mesure de Paris. Vers la Saint-Michel, remplissez un pot de bonne terre de jardin: semez-y vos semences, ou plantez-y les oignons: arrosez ce pot avec la dissolution ci-dessus; gardez-le dans une chambre chaude: & vers Noël, vous aurez des fleurs qui continueront de pousser pendant les mois de Janvier & de Février.

Avis. Tout le monde sait que des oignons des graines, mis dans une terre qu'on entretient suffisamment humectée, végètent passablement dans une chambre

modérément chaude, ſans qu'on y mette ni ce ſel, ni un autre.

Moyen d'avoir des fleurs naturelles, & de les faire épanouir le jour que l'on veut.

218. 1°. On doit, dans le tems que les dernières fleurs que l'on veut conſerver tombent, choiſir ſur la tige les boutons les mieux formés, & près de s'ouvrir. 2°. Les couper avec des ciſeaux, mais leur laiſſant une longue queue au moins de trois pouces. 3°. Boucher l'endroit coupé avec de la cire d'Eſpagne. 4°. Laiſſer faner les boutons, & enſuite les envelopper chacun à part dans un morceau de papier blanc & bien ſec; enfin les ſerrer dans une boîte ou tiroir. Lorſqu'on veut les faire éclore, en quelque tems de l'hiver que ce ſoit, on doit la veille couper le bout au deſſus de la cire d'Eſpagne, & les mettre tremper dans l'eau dans une caraffe ou cloche. Il ſeroit fort bon de mettre dans l'eau un peu de nitre : le lendemain on verra les boutons s'ouvrir, s'épanouir, briller de leurs vives couleurs, & reprendre leur odeur naturelle.

Avis. Il n'arrive rien de tout cela; c'eſt un conte de fleurs.

Moyen de produire des variétés de couleur dans les fleurs, & de doubler les fleurs simples.

219. Un bon moyen pour perfectionner les plantes, & leur faire donner des fleurs doubles au lieu de simples, c'est de les transplanter souvent, par exemple, d'abord dans le printems, ensuite en automne, puis encore au printems suivant, & ne les laisser pas fleurir dans tout ce tems : par ce moyen, des giroflées simples sont parvenues à porter des fleurs doubles.

Avis. Ce moyen n'est nullement sûr.

2°. Pour diversifier la couleur d'une fleur, il faut l'arroser uniquement avec de l'eau teinte à fond de la couleur dont on veut que la fleur soit.

Avis. Ce moyen est absolument sans succès. Je connois une personne qui a, inutilement, arrosé pendant dix ans successivement la même race de reines marguerites blanches avec une infusion de safran très-foncée dans la même terre & les mêmes caisses, pour obtenir cette fleur en jaune.

3°. Un autre moyen plus sûr & plus facile de se procurer des fleurs diversifiées, soit pour la couleur & la multiplication des fleurs, est de semer les graines de ces plantes dont on veut avoir des fleurs variées dans une terre très-amandée, & qui soit différente de celle qui étoit naturelle à ces plantes quand elles étoient sauvages; car si vous semez la graine d'une giroflée simple, par exemple, dans un bon terrein, entre un grand nombre qui porteront des fleurs simples, vous en trouverez qui donneront des fleurs doubles, & quelques-unes d'une couleur autre que celle de la mère-plante. Vous pourrez ensuite les multiplier de bouture & de marcote. Les plantes qui sont les plus propres à être diversifiées ainsi en les semant, sont les giroflées, les anemones, les oreilles d'ours, les œillets, les tulipes, les violiers jaunes, les pieds d'alouettes, les marguerites, les violettes, les crocus & les hépatiques.

Moyen pour varier la couleur des roses.

220. Pour avoir des roses ou d'autres fleurs, blanches, rouges, vertes, jaunes, incarnat, il faut prendre une terre bien

graſſe, la faire bien ſécher au ſoleil, & la réduire enſuite en poudre très-fine. On la met dans un pot où l'on plante telles fleurs que l'on veut, en obſervant de ne les arroſer qu'avec ce qui ſuit. Si on les veut rouges, on fait bouillir dans de l'eau du bois de Bréſil, coupé menu, juſqu'à ce que l'eau ſoit réduite au tiers. Lorſqu'elle eſt refroidie, on arroſe la plante ſoir & matin, juſqu'à ce qu'elle paroiſſe avoir pris racine, & qu'elle ſoit hors de danger, après quoi, on peut l'arroſer avec de l'eau ordinaire. Les veut-on vertes? on fait bouillir de l'eau comme ci-deſſus, avec le fruit de l'arbriſſeau nommé bourguépine. Il a ſans doute un autre nom ailleurs.

Pour les avoir jaunes, on prend le même fruit, non mûr: & de ſa décoction, on arroſe au moins l'eſpace de quinze jours. Enfin, ſi on les veut noires, on employe de la même façon de la noix de galle, avec un peu de vitriol. Il faut obſerver qu'avec ces divers arroſemens, la tige retient partie de ſa couleur naturelle, & partie de ſa couleur factice; de ſorte qu'elle eſt de deux couleurs. Veut-on les avoir de trois couleurs? on arroſe le matin un côté de la plante d'une eau

colorée ; & le ſoir l'autre côté d'une couleur différente, de manière qu'elle ſoit impregnée le matin & le ſoir de deux couleurs. *Ce ſecret a été communiqué par un Capucin de Scheleſtat.*

Avis. Ce qui n'eſt pas un ſecret, c'eſt que le Capucin s'eſt trompé ou a voulu tromper. On n'a jamais, par ce moyen, changé la nuance d'une couleur, & encore moins changé ou produit une couleur: c'eſt un décret de la nature qu'elle a gardé.

Manière de faire venir des roſes vertes & des jaunes.

221. La nature ne produit jamais de roſes vertes, ſi elle n'eſt ſecondée par l'art. C'eſt l'effet d'une greffe qui leur donne cette couleur; & il eſt très-facile de s'en procurer. Il y a bien des années qu'on s'eſt aviſé de faire venir des roſes jaunes. C'eſt la même opération. Plantez un houx auprès d'un roſier, & lorſqu'il a repris racine, fendez un brin de ce houx, par le milieu, & inſinuez-y un brin de votre roſier, juſqu'à un œil que vous faites paſſer de l'autre côté. Puis, quand l'œil de votre roſier que vous

avez fait passer au-dehors, a poussé son jet, coupez le rosier de l'autre côté de la branche de houx; les roses qui en proviendront seront vertes. Pour avoir des roses jaunes, on fait la même opération sur un genet, au lieu du houx.

Avis. Il y a un rosier à fleur jaune par sa nature & sans greffe; il peut s'être trouvé des roses vertes comme des juliennes à fleur verte, des anemones vertes, & c'est une maladie de la plante; mais on n'a jamais eu & jamais on n'aura ni rose jaune sur le genet, ni rose verte sur le houx.

Moyen de donner des couleurs aux fleurs.

222. On doit, pour cela, pulvériser de la terre grasse cuite au soleil, l'arroser, l'espace de quinze ou vingt jours, d'une eau rouge, jaune, ou autre. Ensuite on doit semer la graine de quelque fleur, mais il faut que cette fleur soit d'une couleur contraire à celle de cette teinture artificielle.

On peut encore enfermer dans une petite canne bien délée trois ou quatre graines d'une autre fleur, & la recouvrir de terre & de bon fumier; car ces

ſemences, ſe mettant toutes en une, ne font qu'une racine, & peuvent produire une agréable variété de couleurs.

A l'égard des plantes qui ont la tige & les branches fortes, on les perce juſqu'à la moële : on inſinue dans cette ouverture les couleurs que l'on veut donner aux fleurs ; on couvre le tout avec du fumier de vache, ou avec de l'argille, & les fleurs auront autant de couleurs différentes, que l'on en aura mis ; mais ces couleurs étrangères ne s'étendent pas au-delà d'une année.

Avis. Jamais on n'a coloré des fleurs par ces moyens.

Moyen de donner diverſes odeurs aux fleurs qui n'en ont point, ou qui n'en ont que de déſagréables, comme de tulipes & autres.

223. On doit, pour cela, lorſqu'on en sème la graine, détremper du fumier de mouton dans du vinaigre. On y met un peu de muſc, de civette, ou d'ambre en poudre : il faut faire macérer les graines ou les oignons pendant quelques jours dans la liqueur, en arroſer les plantes naiſſantes ; & les fleurs qui viennent enſuite, répandent

répandent une odeur très-douce & très-agréable : c'eſt ce qui eſt confirmé par l'expérience. Pour les plantes qui viennent de racine, de bouture, ou de marcotte, l'opération ſe fait au pied comme pour les couleurs.

Avis. On peut communiquer de l'odeur à la terre, aux plantes & aux fleurs, comme à du linge ou du drap, en les renfermant avec des matières odorantes, ou en verſant deſſus des poudres & des liqueurs odorantes ; mais les fleurs ne ſeront pas produites odoriférantes par la nature, comme elle rend le jaſmin ou l'œillet odoriférans.

Manière de faire croître les fleurs en hiver.

224. Levez de terre les arbres avec les racines au printems, préciſément quand ils commencent à pouſſer des boutons, en conſervant un peu de leur propre terre autour des racines : placez-les droits dans un cellier juſqu'à la Saint-Michel, enſuite mettez-les dans des vaſes, en y ajoutant une plus grande quantité de terre, & les placez dans une étuve, où vous aurez ſoin d'arroſer la terre tous les matins avec de l'eau de pluie, dans

laquelle vous aurez fait diſſoudre gros comme une noix de ſel ammoniac, par chaque quarte d'eau ; & le fruit paroîtra vers le Carême.

Avis. On peut réuſſir, mais il n'eſt pas néceſſaire de lever les arbres au printems, ni d'employer du ſel ammoniac.]

A l'égard des fleurs, prenez un bon pot de terre : ſemez-y votre graine à la Saint-Michel, & l'arroſez de même avec une eau ſemblable, vous aurez à Noël des fleurs, comme les tulipes, des lys, &c.

Avis. Ces exemples ſont mal choiſis, car les plantes que donnent les graines de tulipes & de lys ne fleuriront pas les premières années.]

L'une & l'autre de ces choſes peuvent ſe faire dans une cuiſine bien chaude, & on pourra mettre les vaſes à l'air pendant quelques heures, quand le ſoleil luit.

Manière de conſerver les fleurs & les fruits ſucculens pendant toute une année.

225. Pour conſerver les fruits & les fleurs, prenez une livre de ſalpêtre, deux livres de ſel ammoniac, & trois livres de ſable ordinaire bien net ; mêlez le tout

ensemble, & observez la même proportion dans d'autres quantités : ensuite, par un tems sec, prenez du fruit de telle ou telle sorte, qui ne soit pas entièrement mûr, mettez-les séparément dans un vase de verre ouvert, & ensuite couvrez-les d'une toile huilée bien attachée sur les bords : enfin enterrez chacun de ces verres à quatre doigts de profondeur dans un cellier bien chaud, & de manière qu'autour de chaque verre, & dessus & dessous, il puisse y avoir deux doigts d'épaisseur de ce mêlange.

Avis. Il n'y a pas de fruit ni de fleur qui ne fût bientôt gâté.

Méthode de sécher les fleurs de façon qu'elles conservent leur couleur naturelle.

226. On prend du sable fin, qu'on lave si souvent qu'il n'y reste ni terre, ni sel ; on le sèche ensuite : on en met dans un gobelet ou bocal une certaine quantité : on y enfonce la tige de la fleur. On donne aux feuilles & à la fleur leur situation naturelle : après quoi, on couvre l'un & l'autre avec le même sable à la hauteur d'une ligne au-dessus de la fleur : on place ensuite ce bocal au soleil, ou

ſi c'eſt en hiver, dans une chambre où il y ait une chaleur modérée juſqu'à ce que le tout ſoit bien ſec. On ôte enſuite le ſable avec toute la précaution poſſible, on nettoye les feuilles avec un plumaceau. Quelques eſpèces de fleurs perdent leur brillant, mais on peut le leur rendre. Quant aux roſes & à toutes les fleurs d'une couleur auſſi délicate, elles la reprennent en les expoſant à une vapeur modérée de ſoufre : celle de la couleur de ponceau & de cramoiſi reviennent à la vapeur de la ſolution d'étain dans l'eſprit de nitre. La vapeur de la ſolution de limaille de fer dans l'eſprit de vitriol, rend le verd aux feuilles & aux tiges. Cette méthode réuſſit parfaitement dans les fleurs ſimples : il y a quelque difficulté par rapport aux œillets & aux autres fleurs doubles. On réuſſit dans les œillets, en fendant le calice des deux côtés, & en le collant enſuite, après avoir ſéché la fleur, ou en le trouant avec une épingle en différens endroits. Quant à l'odeur, qui ſe paſſe en grande partie, on peut la leur rendre, en laiſſant tomber au milieu de la fleur une goutte de quelque huile diſtillée : par exemple, l'huile de roſes ſur les roſes, & l'huile de girofle ſur les œillets,

227. *Ou bien* remplissez jusqu'à moitié seulement un vase de terre, de cuivre, ou de bois, de sable passé au tamis : versez ensuite jusqu'aux bords du même vase de l'eau bien pure & bien claire, que vous remuerez, & mêlerez bien avec un morceau de bois dans le sable, pour en détacher les particules de terre grasse ou de fumier qui pourroient y être restées. Le sable étant reposé, vous ôterez l'eau trouble du vase, en la versant par inclination, & vous continuerez de laver ce sable jusqu'à ce que toute l'eau qui le couvre soit limpide, & sans aucun nuage. Quand le sable est ainsi bien nettoyé, on l'expose au soleil tout le tems qu'il faut pour dessécher entièrement son humidité. On prépare ensuite pour chaque fleur un vaisseau d'un volume convenable de terre ou de fer blanc ; on choisit les fleurs les plus belles, les plus parfaites & les plus sèches, en observant de leur laisser une tige d'une longueur suffisante. D'une main on les pose délicatement dans le vase, de manière qu'elles soient enfoncées de deux ou trois doigts au-dessous des bords, & qu'elles ne touchent point le vase : de l'autre main on verse peu-à-peu le sable, jusqu'à ce que toute la tige

ou la liqueur des fleurs soit couverte : puis on en couvre légèrement la fleur, même en écartant un peu ses feuilles. La tulipe exige de plus une petite opération : il faut couper la sommité triangulaire qui s'élève du milieu de son calice, & par-là les feuilles de la fleur resteront mieux attachées à la tige. Lorsqu'on aura rempli les vases, on les laissera pendant un mois ou deux dans un endroit bien exposées au soleil, & l'on obtiendra des fleurs peu différentes, quoique desséchées, des fleurs fraîchement écloses, mais sans odeur. Voilà le moyen décrit par Ferrario, Jésuite de Sienne, & traduit de son Ouvrage intitulé, *Flora seu Florum cultura*, *lib. IV.*

228. *Ou bien* prenez du sable de rivière, & le plus blanc que vous puissiez trouver. Après l'avoir passé plusieurs fois par un tamis fin, jettez-le dans un vase de verre plein d'eau, & frottez-le longtems entre vos doigts pour le broyer, & l'affiner encore. Versez ensuite toute l'eau par inclination, & mettez le sable sécher au soleil. Ce sable étant ainsi préparé & bien sec, enterrez-y doucement les fleurs avec leurs feuilles & leurs queues ;

arrangez-les de telle ſorte qu'elles ne perdent rien de leur forme. Après avoir gardé quelque tems ces fleurs de cette manière juſqu'à l'entière évaporation de l'humidité, retirez-les, & renfermez-les dans des bouteilles, bouchez les bien exactement, & tenez-les à couvert de toute eſpèce d'altération : mais il faut qu'elles aient toujours une chaleur modérée; car ſi elle étoit trop forte, les couleurs ſe faneroient; & ſi elle n'étoit pas au degré ſuffiſant, elle ne pourroit deſſécher toute l'humidité qui peut y reſter encore. Au reſte, c'eſt ſur les fleurs des arbres fruitiers que l'Auteur de ce ſecret (*M. de Monti, Académicien de Boulogne*) a fait ſes plus curieuſes expériences, & il avoue qu'il n'a pas toujours réuſſi dans les fleurs qui proviennent d'oignons, parce qu'elles ſont plus humides.

229. *Ou bien* ayez du beau ſable de rivière, nettoyez-le autant qu'il eſt poſſible, en le purifiant de toutes les immondices qu'il peut contenir, puis faites-le ſécher au ſoleil ou ſur une poële : paſſez-le par un tamis, & ne vous ſervez que du plus fin. Faites faire une caiſſe de bois ou de fer blanc étamé, & de la

grandeur que vous voudrez. Couvrez le fond de la caiſſe de trois ou quatre doigts de ſable; & enfoncez-y le bout de la queue des fleurs, de manière qu'elles ſe tiennent droites les unes à côté des autres, mais ſans ſe toucher aucunement, & rempliſſez tout le vuide autour des queues avec ce ſable. Quand elles ſont bien enterrées, répandez-en autour des fleurs, en dedans & par-deſſus, couvrez le tout d'une couche de deux ou trois doigts de ce ſable; mettez cette caiſſe dans un endroit expoſé au ſoleil, ou dans un lieu échauffé, & l'y laiſſez pendant un mois. A l'égard des tulipes, il faut couper adroitement le piſtile qui s'élève au milieu & renferme la graine, & remplir le vuide de ſable. On ne doit pas mettre trop de fleurs dans une même caiſſe, ni faire la caiſſe trop large.

Avis. Suivant ces procédés, qui ſont le même avec divers détails, on ne peut ſécher & conſerver qu'un petit nombre de fleurs, qui perdent de plus en plus leur couleur, & dont la fragilité occaſionne bientôt la deſtruction, & dans le fait, l'agrément n'en vaut pas la peine.

SECTION TROISIEME.

PRÉSERVATIFS ET REMÈDES DES DÉGATS QUE FONT AUX PRODUCTIONS DE L'AGRICULTURE DE PETITS QUADRUPEDES ET DIVERS INSECTES.

Moyen de détruire les rats.

230. ON remplit d'eau un grand vase de terre qui ait le ventre large & l'embouchure étroite : on y laisse environ trois ou quatre doigts de vuide au bord : on couvre la surface de l'eau d'un morceau de liége flottant, ou d'une pellicule très-mince : on y met ou de la farine, ou du fromage, ou quelqu'autre amorce. Les rats attirés par l'odeur, & trompés par la solidité apparente de la surface qui leur présente un mets de leur goût, y courent, enfoncent & se noient.

231. AUTRE. On coupe plusieurs morceaux de parchemin que l'on roule, & dont on fait, en les cousant, ou en les collant, de petits capuchons taillés de ma-

nière que la tête de rat puiſſe y entrer ſans peine. Au fond de chaque capuchon on met des morceaux de noix, du fromage, ou d'autres amorces, & tout l'intérieur eſt enduit de poix liquide ou de bonne glu. On diſtribue ces capuchons autour des trous où l'on ſoupçonne des rats. Bientôt ils vont tous s'enfroquer, & cherchant d'abord à ſe ſauver, pendant qu'ils courent de côté & d'autre dans cet équipage incommode, on peut les aſſommer facilement avec un bâton, parceque, ne voyant goutte, ils ne peuvent regagner leurs trous.

Moyen de faire périr les ſouris & mulots des champs, qui détruiſent les grains lors des ſemailles & les pieds des tiges.

232. Ces animaux privent ſouvent le laboureur du fruit de ſes peines. Ils attendent ordinairement, pour faire les plus grands ravages, que le grain ait commencé à pouſſer; ainſi il faut les prévenir, & employer un poiſon qui ſoit efficace pour les détruire.

Prenez la huitième partie d'un boiſſeau de farine d'orge, à laquelle vous mêlerez une livre de racine d'ellebore blanc ré-

duite en poudre, avec quatre onces de ſtaphiſagria, ou l'herbe aux poux: paſſez le tout par un tamis, juſqu'à ce que le tout ſoit bien fin. Ajoutez enſuite à ce mêlange une demi-livre de miel, & une quantité ſuffiſante de lait, pour réduire le tout en une pâte qu'on rompt en pluſieurs petits morceaux, & qu'on répand ſur le terrein à-peu-près vers le tems où la première herbe peut quitter la terre. Il eſt encore bon de prévenir ce tems, en mettant pendant les grandes chaleurs de l'été un ou deux morceaux de cette pâte à l'entrée de chacun des trous qui ſervent de tanière à ces inſectes.

233. AUTRE. Dans les années humides, on pourra employer la compoſition ſuivante.

Faites bouillir de l'abſinthe dans une ſuffiſante quantité d'eau, où vous aurez fait détremper de la ſuie. Répandez cette infuſion dans les trous que vous rencontrerez ſur la ſuperficie du champ. Il faut faire cette opération dans un tems humide: alors le goût & l'odeur dureront juſqu'à ce que la liqueur ait pénétré le réduit des ſouris; & pour lors elles ne ſauroient réſiſter à l'effet de la ſuie. Si

l'on veut donner plus d'activité à cette espèce de poison, on jettera dans chaque trou de petites pierres de chaux vive, sur lesquelles on versera l'infusion de suie. Si le trou n'est pas trop profond, ces insectes n'y résisteront pas, sur-tout si on employe la pâte sur le terrein; car ceux qui éviteront la mort en déguerpissant, la trouvent en mangeant de la pâte.

Manière d'attraper tous les rats d'une maison.

234. La première chose qu'il faut faire, c'est d'attirer ensemble tous les rats dans un lieu convenable avant que d'entreprendre de les détruire. Un des moyens les plus efficaces, & facile à pratiquer, est de traîner quelques morceaux de leur nourriture favorite qui doit être de l'espèce dont l'odeur est la plus forte, comme du fromage ou du hareng grillé, depuis les trous jusqu'à l'entrée du lieu ou petite chambre où l'on veut les attirer. Aux deux extrémités de cette traînée, il faut répandre une petite quantité de farine ou de quelqu'autre de leur nouriture, pour en amener au piége un plus grand nombre. Et dans ce lieu on placera un repas plus

abondant & diversifié ; on réitère ce repas deux ou trois nuits de suite. Celui qui se charge de cette opération doit avoir attention de supprimer, ou d'empêcher que l'odeur de ses pieds & de son corps ne soit senti par les rats, & doit effacer cette odeur par d'autres d'une nature plus forte : il doit se couvrir les pieds avec des lambeaux frottés d'*assa fœtida*, ou autre substance d'une odeur très-forte : car sans cette précaution on risque de ne pas réussir, puisque les rats évitent les endroits où ils sentent l'odeur des pieds humains. On réussira encore plus facilement si on peut avoir de l'huile *Rhodium*, qui a la vertu extraordinaire d'attirer ces animaux bien plus que *l'assa fœtida* ou toute autre chose ; mais comme cette huile est chère, on en répand une très-petite quantité dans le lieu & sur l'entrée où l'on veut rassembler les rats, surtout lorsqu'on veut les rassembler pour la dernière fois. Celui qui fait l'opération doit déguiser sa figure aussi bien que son odeur : il doit mettre une espèce de robe d'une seule couleur blanchâtre, qui cache la forme naturelle, & le fait paroître comme un poteau ou quelque chose d'inanimé. Cette robe doit être parfumée

pour déguiser l'odeur de la personne : il doit avoir soin de ne point remuer jusqu'à ce qu'il ait rassemblé tous les rats. Quand ils sont ainsi rassemblés, on les laisse se régaler de ce qu'ils aiment le mieux, & on les laisse en aller tranquillement deux ou trois soirées, pour pouvoir les attirer tous.

Quand ils sont tous ramassés ensemble, & qu'on veut les prendre, on se sert de divers moyens. Le plus simple est de les attirer dans un grand sac dont l'entrée soit assez grande pour couvrir à-peu près tout le plancher du lieu, ou cabinet où ils sont rassemblés : cela se fait en frottant d'huile de *Rhodium* un vaisseau placé au milieu du sac, ou en mettant dans le sac des appas de nourriture : ce sac est étalé tout plat sur le plancher avec son entrée ouverte ; dès que les rats y sont entrés, on tire subitement un cordon qui le ferme exactement ; on tient un baquet un peu profond tout près & plein d'eau, dans lequel on verse tous les rats que l'on y fait noyer après l'avoir couvert.

D'autres, au lieu de sac, empoisonnent les rats, en mêlant dans la pâtée, qui leur est préparée, du *coculus indicus*. On en prend quatre onces, deux

onces de farine d'avoine, & deux onces de miel; le tout pétri & réduit en pâte humide avec de la bierre forte; d'autres se servent de la noix vomique: ces deux compositions réussissent également. Par ce moyen bien conduit, on peut prendre tout à la fois presque tous les rats qui sont dans une ferme, ou autre maison quelconque, & dans les bâtimens voisins.

Moyen facile d'exterminer les rats & les souris.

235. Il faut brûler dans les chambres & dans les greniers qu'on veut purger de ces animaux incommodes trois ou quatre poignées de bruyère un peu verte, de façon que la fumée de la bruyère puisse pénétrer facilement dans tous les coins & recoins, & on en sera bientôt défait.

Avis. Ce moyen est insuffisant.

236. AUTRE. Pendez au plancher des greniers & autres lieux, ou aux voûtes des caves, une pie morte, on assure qu'aucun rat n'y rentrera.

Avis. C'est une erreur, & le moyen est insuffisant.

Moyen de détruire les taupes dans les champs, prairies, jardins.

237. Prenez deux ou trois douzaines

de noix sèches bien saines, que vous ferez bouillir pendant trois heures dans un chaudron, avec quatre pintes de lessive naturelle. Mettez une de ces noix, que vous ouvrirez en deux, dans chaque taupinière nouvellement faite; & si la taupe ne travaille plus dans le même endroit, cessez d'y en mettre, parce qu'alors on doit être assuré qu'elle a péri. Il est bon d'observer que quelquefois les rats qui se trouvent dans les campagnes mangent ces noix, & empêchent l'effet que l'on en attendoit par rapport aux taupes : alors il faut s'attacher à détruire ces rats par les moyens ordinaires. Ce secret pour détruire les taupes, a été trouvé par deux habitans d'Ostabac dans la Basse-Navarre; &, après en avoir fait des expériences réitérées en plusieurs endroits, ils sont venus à Paris pour communiquer leur secret : il a été publié par l'ordre du Gouvernement.

Moyen de détruire les courtillières.

238. L'insecte appelé en Picardie *courtillière ou jardinière* coupe les racines des jeunes plants des choux-fleurs, artichaux, cardons-d'Espagne, celeri, laitues & autres. Cet insecte est d'une couleur jau-

nâtre, & de la grosseur d'une hanneton, mais deux fois plus long. Il a deux aîles & deux pattes faites en scie; sa tête & son corselet sont fort durs; la partie de derrière, qui est une espèce de sac mollet, ne tient au devant que par un filet. Ces signes doivent suffire pour le faire reconnoître sous un autre nom dans les autres Provinces.

Enfoncez en terre des cloches de verre renversées, ou des pots vernissés en dedans, & destinées à cet usage, de manière que la terre les surpasse au moins d'un bon pouce dans toute la surface: on a soin de bien affermir la terre autour des bords; ensuite on les garnit d'eau à la hauteur de trois ou quatre pouces, c'est-à-dire, à la moitié. Comme elles ne débordent point, les courtillières traçant entre deux terres, tombent dans les vases & s'y noient: ce piège est encore très-sûr contre les rats, mulots, crapauds, qui se tiennent cachés pendant le jour, & qui la nuit ravagent les plantes; car en courant ça & là en pleine terre, ils tombent dans ces terrines où ils se noient.

239. AUTRE. Il faut suivre avec le doigt la trace de ces insectes, laquelle est

presque à fleur de terre, jusqu'à ce qu'on trouve un trou qui descende perpendiculairement : c'est la retraite de ces insectes. On presse le plus qu'on peut la terre contre les parois de ce trou, afin qu'elle ne s'écoule point : ensuite on y jette deux ou trois gouttes d'huile quelconque, & puis on remplit le tout d'eau. Bientôt on en voit sortir l'animal, qui vient mourir sur le bord du trou, à moins qu'il ne soit étouffé sur le champ sous terre. Cette chasse est plus abondante après la pluie, parce que la terre s'éboule moins.

Moyen de faire périr les chenilles.

240. Prenez un peu de savon noir gras, battez-le dans un sceau d'eau, & avec un goupillon jettez-en sur les pelottes de chenilles nouvellement formées, & renfermées dans leurs poches. Cette opération se fait, ou le soir après qu'elles sont retirées, ou le matin avant le lever du soleil : une seule goutte de cette eau mousseuse, tombant sur la poche, la bourse, ou la toile qui renferme alors les chenilles, les fait toutes crever & tomber en masses, sans qu'on soit obligé de brûler ni d'écraser ces insectes.

241. AUTRE. Pour empêcher que les chenilles montent ſur les arbres, enveloppez le pied de l'arbre avec du coton non filé, l'eſpace de deux à trois pouces tout autour du pied. La chenille qui a une fois atteint le cotton, ne peut plus s'en retirer.

Moyen de préſerver les choux & autres plantes potagères des chenilles & autres inſectes.

242. Il ne faut que ſemer du chanvre ſur toutes les bordures du terrein où l'on a deſſein de planter des choux. On ſera étonné de voir que, quoique tout le voiſinage ſoit infecté de chenilles, l'eſpace renfermé par le chanvre en ſera parfaitement garanti & aucune vermine de cette eſpèce n'en approchera. La cauſe vient ou de l'averſion que les chenilles ont pour cette plante, ou de ce que les oiſeaux qui en ſont au contraire fort friands, en fondant ſur le chanvre, détruiſent en même-tems les chenilles qui ſont encore un de leurs meilleurs mets.

Avis. Ce moyen eſt inſuffiſant.

243. AUTRE. Rempliſſez un réchaud

de charbon bien allumé, présentez-le sous les branches infectées de chenilles, à une distance suffisante, pour que les feuilles ne puissent être incommodées de la flamme qui s'en élèvera, au moment qu'on y jettera quelques pincées de soufre en poudre. La vapeur de ce minéral est mortelle pour les chenilles & pour la plupart des autres insectes : elle entre facilement dans les conduits de leur respiration, l'intercepte, les suffoque, & les fait tomber sans vie. L'odeur en est si forte pour les chenilles, & elle se conserve si long-tems sur les branches des arbres sous lesquels on a répété cette opération, que par la suite on peut être sûr qu'il n'en viendra plus s'y attacher. Une livre de soufre, dont le prix est modique, sera suffisante pour écheniller les arbres d'un verger de plusieurs arpens, en quelque quantité que puissent être les chenilles dont il sera dévoré, & dont on ne pouvoit autrement le garantir, lorsque les hivers ont été peu rigoureux, & que les gelées n'ont pu faire périr les œufs de ces insectes.

244. AUTRE. Prenez du genêt, coupez-le menu : faites-le tremper & infuser dans l'eau pendant la nuit : il en faut une

braſſée dans un baquet. Le lendemain, avec un goupillon, ou une poignée d'herbes comme un petit balai, aſpergez-en les arbres, les choux & les plantes où vous verrez des chenilles. Au reſte, une ſeule opération ne ſuffit pas pour les faire périr toutes : il eſt néceſſaire de la recommencer pluſieurs fois.

L'eau de ſavon dont on aſpergera les plantes & arbres où ſont les chenilles, eſt encore un remède éprouvé.

Moyen d'éloigner & détruire les fourmis.

245. Pour attirer les fourmis au bas de l'arbre, préſentez-leur un morceau de ſucre, ou du miel étendu ſur un morceau de papier, au bas de cet arbre : elles y accourront toutes ; faites enſuite autour un cercle avec de la craie, elles n'oſeront jamais franchir cette barrière, & vous les écraſerez facilement.

Avis. La craie pourroit ne pas réuſſir, ainſi, dès qu'elles ſont raſſemblées, on peut les écraſer.

246. AUTRE. Prenez deux parties de ſoufre jaune commun, & une partie d'origan. Faites ſécher cette herbe à une cha-

leur douce, en ſorte qu'on puiſſe la réduire en poudre, pilez le ſoufre ſéparément, & mêlez enſuite le tout. On remue un peu la terre au pied de l'arbre, & par-tout où l'on apperçoit des fourmis, on y répand de cette poudre, & on la mêle avec la terre. Bientôt on voit les fourmis déſerter. Comme cette poudre n'eſt pas chère, il faut en verſer abondamment. Dans une grande ſéchereſſe, on peut détremper la terre avec un peu d'eau. Si les fourmis ne ſe perdent pas dès la première fois, on n'a qu'à réitérer deux ou trois fois l'opération : elles n'y tiendront sûrement pas.

Avis. Quand on les inquiète journellement d'une manière quelconque, elles s'éloignent.

Moyen de garantir les orangers & les vers à ſoie des fourmis.

247. Il faut mettre ſous les pieds des caiſſes d'orangers quatre vaſes aſſez larges pour contenir un volume d'eau capable d'empêcher les fourmis d'y paſſer à la nage, ce qu'elles ne peuvent faire lorſqu'elles ne trouvent rien ſur l'eau qui leur facilite le paſſage, comme des feuilles, de petits

brins de bois & autres ordures, qu'il faut avoir ſoin d'enlever. Dans les orangeries un peu conſidérables, le plus sûr eſt de détruire ſoigneuſement les fourmillières d'alentour, de ratiſſer fréquemment le ſol juſques ſous les caiſſes, afin d'inquiéter les fourmis, & de n'y point laiſſer de gaſon. Ces opérations ſe doivent faire au ſoleil levant ou au ſoleil couchant.

A l'égard des vers à ſoie, il faut faire une trace avec de l'huile de genièvre autour de l'endroit qu'on veut garantir. Les fourmis ne franchiront jamais cette barrière.

Moyen de détruire les fourmillières.

248. Il faut piler de l'arſenic, le mettre en poudre, & le mêler avec du froment. Dans peu de tems toutes les fourmis ſeront mortes.

249. AUTRE. On mettra dans une bouteille de l'eau & du miel, & la ſuſpendre aux arbres que les fourmis attaquent : l'odeur du miel les attire ; elles entrent dans la bouteille, & s'y noyent en grand nombre ; mais comme le miel

par sa pesanteur dépose, & que l'eau froide le surnage, on doit prendre la précaution de les mêler parfaitement en les faisant bouillir ensemble, avant de les mettre dans la bouteille que l'on ne doit remplir qu'à moitié. Les fourmis en seront bien plus puissamment attirées, & on les détruira plus promptement : on multipliera le nombre des bouteilles selon le besoin.

250. AUTRE. Il faut lever avec la bèche ou la houe toutes les buttes que font ces insectes, & qu'ils habitent avec leurs couvins ou leurs œufs. Cette opération se doit faire vers la fin de Novembre & en Décembre, afin que les pluies, les neiges & les gelées de l'hiver les fassent périr ; ce qui ne manquera pas d'arriver, si l'on observe qu'après avoir enlevé la motte ou la butte qui sert d'habitation aux fourmis, il reste un creux profond d'environ deux pouces. Or, la gelée frappe vivement les endroits nouvellement découverts, parce que se remplissant d'eau & de neige, ils sont plus susceptibles de son impression. Toutes les mottes ainsi détachées, on les fait enlever dans des brouettes, & transporter dans

dans des trous pleins d'eau, & néceſſairement les fourmis périſſent, ſur-tout aux approches de l'hiver. Tout ce qui en reſte ſe trouvant à découvert au fond de la butte qu'on a enlevée, ne tarde pas à périr. Si, après le travail de la première année, il reſte encore des fourmis, il faut avoir la patience de continuer la même opération l'année ſuivante.

251. AUTRE. Voici le moyen le plus sûr pour exterminer les fourmis, principalement dans les herbages auxquels elles font beaucoup de tort, n'y ayant point d'herbes aux endroits où ſe trouve quelque fourmillière. Des cultivateurs ont remarqué que les beſtiaux ne pâturent point par-tout où il y a des fourmis, parceque l'herbe y eſt brûlée & puante. Cette opération eſt fort bonne à faire, lorſqu'on voit la gelée ſe manifeſter, parcequ'après un jour ou deux de gelée, les mottes des fourmillières s'enlèvent bien plus facilement & d'une ſeule pièce. On a obſervé qu'il n'y en avoit point dans les terreins bien cultivés, comme les potagers, les terres à labour, que l'on remue pluſieurs fois l'année. Il eſt très-avantageux de faire bien fouir le pied des

jeunes arbres avant l'hiver. C'eſt le moyen de détruire les fourmis qui en infeſtent le pied. A l'égard des fourmis qui s'attachent aux eſpaliers, le même cultivateur ne trouve point d'autre ſecret que d'enduire les murs d'un bon mortier dans lequel on mêle un tiers de plâtre; car alors les fourmis ne peuvent les percer, & ſortir de leur retraite; mais il faut faire les enduits dans le mois de Novembre, tems où les fourmis ſont rentrées dans leurs habitations.

Avis. On peut, à moindre frais, éloigner les fourmis.

252. AUTRE. Ce moyen ſe réduit à jetter dans la fourmillière, après avoir détruit la butte, une chaudière d'eau bouillante, ce qu'il faut réitérer pendant deux ou trois jours de ſuite: il faut faire cette expérience après le coucher du ſoleil, & lorſque les fourmis ſont retirées.

253. AUTRE. Il faut mettre au pied de ces arbres des excrémens humains tout frais, & les enterrer un peu. C'eſt un excellent fumier pour les arbres, & les fourmis n'y tiennent pas. Les excrémens doivent être d'un homme. Ceux d'une femme ſeroient nuiſibles aux arbres.

Avis. C'eſt une erreur : les excrémens des femmes ne ſont pas plus nuiſibles aux animaux & aux plantes que ceux des hommes ; il en eſt de même des urines & autres fluides, quoi qu'en diſe le peuple.

253 *. AUTRE. Quand les fourmis ſont rentrées, on entoure la fourmillière de chaux vive ; & en y verſant de l'eau, on fait périr ainſi juſqu'à la dernière.

Moyen de détruire les inſectes appellés tigres.

254. Les inſectes appellés tigres font beaucoup de tort aux poiriers en eſpaliers & à quelques autres arbres. Pour en purger les jardins, au printems, vers le mois de Mars, quand le ſoleil commence à échauffer les œufs de ces inſectes, il faut ſeringuer de l'eau bouillante dans le treillage ſur les groſſes branches, & principalement dans les trous ou dans les crevaſſes des murs. On détruit ainſi tous les œufs, & même encore les pucerons. Chaque fois qu'on pompe l'eau bouillante, il faut tremper la ſeringue dans un ſceau d'eau froide, autrement elle ne prendroit point d'eau, l'air étant trop raréfié par la chaleur. Ce moyen ſimple

eſt très-ſûr ; on en a fait l'expérience ; & toujours avec ſuccès.

Moyen de détruire les vers de terre ou lombrics ronds & rouges.

255. Il faut répandre ſur les plattes bandes & autres terreins employés au jardinage, du fumier de cheval coupé court ou menu, & preſque pourri : les vers ſortiront à la nuit pour l'emporter dans leurs trous : il faut alors les prendre.

256. AUTRE. Si on veut les exterminer tout-à-fait, on fera bouillir dans de l'eau des feuilles de noyer, ou écorces vertes de noix ; & après avoir laiſſé refroidir cette eau, on en arroſera les couches dont on veut chaſſer les vers. On les verra ſortir tous une minute après : on les amaſſe alors dans un vaſe plein d'eau, & on les y laiſſe mourir.

Moyen de détruire les limaçons.

257. Répandez de la chaux pendant la nuit ſur le terrein que vous voulez garantir de ces animaux, parce que c'eſt pendant la nuit qu'ils ſortent pour chercher leur nourriture. Cinq boiſſeaux de

chaux réduite en poudre suffisent par arpent. Cette méthode paroît mériter d'autant plus d'attention, que la chaux par elle-même est très-propre à fertiliser encore la terre.

Préservatifs contre les chirons qui détruisent les oliviers des Provinces méridionales de France & du Comtat d'Avignon.

258. Les Chirons sont de petits vers qui, par leur grande multiplication, ont fait périr depuis peu beaucoup d'oliviers, & on a remarqué que le grand froid ne fait point périr ces insectes. La dépense du remède est modique, & l'effet très-sûr; mais il faut un peu de patience pour l'appliquer efficacement.

Faites bouillir cinq pots ou grandes pintes d'eau de fontaine pesant environ deux livres le pot. Quand elle bout bien, versez-la dans un chaudron de cuivre où vous aurez mis à-peu-près dix livres pesant de suie de cheminée; la plus fine est la meilleure. Ajoûtez-y la même quantité d'eau fraîche. Faites fermenter le tout ensemble au soleil, à l'air, pendant vingt-quatre heures. Tirez ensuite la liqueur au clair, & jettez-y un pot de vinaigre. Le

remède eſt fait. Enſuite faites élaguer vos oliviers comme s'ils n'avoient point de mal. Etant éclaircis, vous découvrirez aiſément toutes les niches des chirons, vous ouvrirez ces trous avec un couteau fourchu; vous abreuverez bien chaque trou de votre liqueur avec un pinceau, & tous les vers périront dans la minute.

SECTION QUATRIEME.

PRÉSERVATIFS ET REMÈDES DANS LES CAS OU DE MAUVAISES HERBES SEROIENT PRÉJUDICIABLES A L'AGRICULTURE.

Moyen de détruire la fougère.

259. IL faut ſimplement arracher les fougères dans le mois d'Août, & remettre auſſi-tôt chaque plante dans le trou d'où on l'a tirée. Le ſuc qui en découle ſuffit pour faire périr la racine.

Avis. C'eſt une erreur. Ce ſuc n'eſt pas deſtructeur, mais la plupart des racines périſſent, quand on ne laiſſe pas leur tige arriver à maturité; ſur-tout ſi on arrache les tiges pluſieurs années de ſuite.

L'ALBERT
MODERNE.

QUATRIÈME PARTIE.

SOIN DES ANIMAUX DOMESTIQUES, OU AUTRES, DONT ON TIRE PROFIT OU AGRÉMENT.

SECTION PREMIERE.

SOINS DE CES ANIMAUX EN SANTÉ.

Nouvelle manière de ferrer les chevaux.

260. L'USAGE ordinaire de ferrer, & la manière dont on le fait, loin d'être de quelqu'avantage pour les chevaux, les ruine, les fatigue, les rend pesans & sujets à broncher, les expose à attraper

des clous de rue, leur fait lever les jambes mal-adroitement, les expose à avoir les pieds trop tendres, & aux enflures du tendon. La méthode que nous proposons dont l'invention vient d'Angleterre, & qui est confirmée par l'expérience, les rend plus alertes, & leur donne une allure plus agréable. Elle est simple, & de très-facile exécution.

Il ne faut jamais parer la sole ni la fourchette, & on ne doit mettre sur le pied du cheval qu'autant de fer qu'il en faut pour conserver la sole de corne; car alors il n'est pas si sujet à glisser sur le pavé, soit lorsqu'il est couvert de glace, soit lorsqu'il est uni & sec comme en été. Par-là on voit qu'un long fer est non-seulement inutile, mais qu'il est préjudiciable au cheval; car son talon venant à baisser sur celui du fer, plus le levier sera long, plus l'effort sera grand sur les rivures des clous, à la pince. Ainsi, plus il est long & couvre la sole, plus le cheval est sujet à tomber & à chopper. C'est de la sole charnue que la sole de corne reçoit sa nourriture; sa connection & ses parties pleines de suc consistent dans son épaisseur, & à mesure qu'on la rend plus mince, elle se

durcit & reçoit moins de nourriture. Quel danger ne court pas un cheval, quand, à force de lui parer la ſole, on l'a preſque enlevé tout-à-fait? On voit par-là que plus le pied d'un cheval eſt paré, plus il eſt expoſé à être bleſſé de ce qu'il rencontre. On demandera peut-être ce que deviendra la ſole de corne, ſi on ne la pare point: peut-être craint-on qu'elle ne devienne trop grande, ſi on ne la pare point. Je réponds qu'il n'y a rien à craindre; à meſure qu'elle croît, elle ſe ſèche, s'écaille & tombe par lames.

Il ne faut donc jamais parer la ſole ni la fourchette, par la raiſon que nous venons de dire. On doit ſe contenter ſeulement d'abattre le bord du ſabot comme à l'ordinaire, en cas qu'on le trouve trop long, & enſuite poſer par-deſſus un fer fait en forme de demi-lune, en diminuant un peu ſon épaiſſeur vers le talon, & le tenant un peu plus long pour les chevaux qui ont les ſabots foibles; car quand les pieds ſont bons, il ne doit atteindre que juſqu'au milieu du ſabot.

Il faut enfoncer huit petits cloux faits à l'ancienne mode, c'eſt-à-dire dont la tête eſt fort petite, dans les trous du fer qui ſont faits comme la tête du clou,

d'une forme un peu oblongue. Cette manière de ferrer a été exécutée, & bien des Officiers l'ont mise en pratique, & s'en sont très-bien trouvés. L'inventeur de cette méthode a fait ferrer ainsi un grand nombre de chevaux à Londres, qui bronchoient auparavant, & qui ne bronchent plus aujourd'hui, & qui marchent d'un pas assuré sur la glace, au moyen de deux faux cloux à glace sur la pince.

Moyen de garantir les chevaux contre les mouches & toute autre espèce d'insectes.

261. Ce moyen consiste à les frotter tous les matins avec des feuilles de noyer.

Avis. Quand il fait chaud, & que les chevaux sont au soleil ou au travail, ce moyen est insuffisant au bout d'une heure ou deux, parce que le jus des feuilles & l'odeur se dissipent.

Moyen d'ôter aux marrons d'Inde leur amertume, & de les rendre propres à servir d'aliment aux animaux.

262. Il faut remplir un grand cuvier d'eau commune, y jetter les marrons d'Inde, & les laisser tremper pendant

quelques jours : ils s'amolliſſent, & en ſe gonflant, ils commencent à perdre un peu de leur mauvaiſe amertume. Au bout de quelques jours, on jette cette première eau, & l'on en remet de nouvelle. Après quatre ou cinq opérations ſemblables, les marrons deviennent très-doux. Pour s'aſſurer de l'effet de l'eau, chaque fois qu'on la change, on tâte le goût du marron, & l'on continue juſqu'à ce qu'il ſoit à ſon point. On broye enſuite les marrons, & on les réduit en une eſpèce de pâte dont on peut donner à manger à la volaille & aux porcs pour les engraiſſer.

Avis. Les gens qui conſeillent cette manière d'engraiſſer, n'ont pas mieux réuſſi à la perſuader qu'à s'enrichir par un moyen ſi peu coûteux.

Moyen de préparer les marrons d'Inde pour engraiſſer le bétail.

263. Il faut d'abord faire de l'eau de chaux, c'eſt-à-dire, jetter vingt à vingt-quatre pintes d'eau ſur la huitième partie d'un boiſſeau de chaux vive miſe au fond d'un petit cuvier à leſſive, garni d'un drap de toile très-ſerrée : quand la

chaux a été bien éteinte, on tire l'eau imprégnée de ses sels par le conduit ordinaire des cuviers, & on fait bouillir quelques tems dans cette eau les marrons, après les avoir piqués en deux ou trois endroits. Lorsqu'ils ont été assez amollis, on les fait peler, & ensuite tremper pendant vingt-quatre heures dans l'eau fraîche : alors on les employe avec succès & profit pour engraisser le bétail. Cependant on ne conseille pas de présenter ces marrons, quoique ainsi préparés, aux bêtes qui portent ou qui nourrissent.

Avis. Il ne faut pas non plus le donner aux autres qui travaillent pour notre profit. Il y auroit bétise & préjudice considérable de leur faire manger ce qui n'est pas fait pour l'être.

Machine pour engraisser la volaille.

264. Cette pièce a la forme d'une fontaine d'environ quatre pieds de haut, & communique à la volaille par son robinet ou tuyau. La pâte est préparée de la manière suivante. Prenez de la farine d'orge bien fine, délayez-la dans du lait

bien chaud & bouilli, jusqu'à ce qu'elle devienne comme de la crême nouvelle, afin que rien ne bouche le tuyau ; mettez-la ensuite dans la machine ; elle sert de boire & de manger. Prenez la volaille par les pattes ou aîles ; ouvrez-lui le bec, & insinuez-lui le tuyau sur la langue en tenant l'animal ferme, de crainte qu'il ne se retire. Pour un dindon, poussez le tuyau environ trois pouces ; pour chapon ou poule, deux pouces ; pour un pigeon, à proportion. Cette opération se fera deux fois par jour, & aux mêmes heures. Si l'on veut mettre plus de tems à engraisser, il faut couper le lait avec de l'eau chaude.

Avis. Je doute que cette machine ait jamais été faite ou employée, mais j'ai vu des cuisiniers employer de petites seringues de fer blanc très-commodes pour cet usage.

Moyens de conserver le poisson.

265. Nous les offrons à ceux qui veulent conserver le poisson dans les étangs pendant un rude hiver : comme il y a des hivers assez rigoureux pour faire périr le poisson dans les étangs, il importe au

bien public de ſavoir ce que l'on pratique à ce ſujet dans des climats plus froids que les nôtres. Pour prévenir la perte du poiſſon, on a imaginé deux moyens.

Le premier tend à introduire continuellement quelques petites colonnes d'air nouveau dans l'étang. Pour cet effet, on prend un tuyau de bois, de fer ou de plomb; on l'entoure de beaucoup de paille longue qu'on lie en pluſieurs endroits, & ayant fait une ouverture dans la glace, on y fait entrer ce tuyau ainſi garni, de ſorte qu'il paſſe la glace en-deſſous, & qu'il la ſurmonte en-deſſus. Quoique l'eau ſe gèle dans la ſuite autour du tuyau, l'air paſſe cependant par les petits canaux de la paille juſqu'au deſſous de la glace: les nœuds de cette paille ne lui oppoſent aucun obſtacle, parce que la pellicule qui fermoit leurs conduits, lorſqu'elle étoit ſur pied, s'eſt deſſéchée & rompue depuis qu'elle a été coupée, ſerrée dans la grange & battu. On doit avoir ſoin de rompre de tems à autre la glace qui ſe forme dans le tuyau avec une verge de fer, ou avec une perche; & par cette attention on procure aux poiſſons un nouvel air.

Le ſecond moyen conſiſte à planter en divers lieux de l'étang des fourches, que l'eau couvre de la hauteur de quelques pouces, & de poſer ſur ces fourches de fortes perches : on ſent bien que cet ouvrage doit ſe faire avant la gelée. Lorſque la ſurface de l'étang eſt entièrement priſe, & que la glace eſt forte, on lève la bonde, & on laiſſe écouler une certaine quantité d'eau, dont l'air extérieur occupe en même tems la place. On remet enſuite la bonde. La glace ſoutenue par les pieux & les perches ne s'affaiſſent point, & l'air renfermé dans l'eau & dans le vuide qui eſt entre l'eau & la glace circule ſuffiſamment pour entretenir le poiſſon, juſqu'à ce que la ſaiſon s'adouciſſe, ſans qu'il coure riſque d'être ſuffoqué.

Il y a un *troiſième moyen* plus ſimple : il conſiſte à caſſer la glace ſouvent, & en pluſieurs endroits, & à la relever ſur celle qui reſte en ſon entier ; car l'air ſe communique à l'eau auſſi-tôt qu'elle eſt découverte, & circule avec celui qu'elle contient juſqu'à ce qu'elle gèle de nouveau ; mais il faut convenir que ce moyen demande un travail pénible dans un étang d'une grande étendue, & qu'il eſt plus

dispendieux que les deux méthodes précédentes.

SECTION SECONDE.

VÉTÉRINAIRE OU TRAITEMENS DES ANIMAUX MALADES OU BLESSÉS, ET SOINS PRÉSERVATIFS.

Remède pour guérir les tranchées des chevaux.

266. Il faut faire bouillir une pinte de lait, dans laquelle on jette plein un grand dé à coudre de savatte brûlée & pulvérisée. On fait avaler le tout au cheval par le moyen du cornet. On le couvre bien, on lui donne assez d'espace pour qu'il s'étende à son aise. Le cheval éprouve aussi-tôt une sorte de crise qui lui refroidit les membres, mais qui ne doit pas effrayer. Deux heures après, il revient dans son état naturel : on peut alors lui donner à manger, & le faire même travailler. On assure de plus que ce remède a pour garant vingt ans d'épreuve qui ont toujours réussi.

Remède contre la maladie des bestiaux qui urinent le sang. Elle les attaque en été, lorsqu'ils sont dans les paturages. Aussitôt qu'on s'apperçoit de ce mal, il faut leur faire quitter les champs, & les ramener à l'étable.

267. On fait dissoudre une poignée d'amidon blanc dans l'eau de puits bien claire, & on la délaye si bien qu'on puisse la faire avaler sans peine & sans dégoût à l'animal. Ensuite on lui donne à manger à sec sans le faire boire; & l'urine de sang cesse en vingt-quatre heures.

Remède contre la maladie appellée charbon.

268. Dès qu'on s'apperçoit que les bestiaux sont incommodés d'un bouton ou d'une barre sur la langue, il faut prendre une pièce d'argent pour racler ce bouton jusqu'à ce que le sang vienne: ensuite prendre une poignée de sel & autant de poivre, quelques gousses d'ail qu'on hache bien menu, & une bonne poignée d'herbes fortes, concassées, comme la lavande, le serpolet, la sauge, le thim, le romarin & autres. On met le tout ensemble dans une suffisante quan-

tité de vinaigre, & on le laiſſe en digeſtion pendant quelques jours. En frottant de cette mixtion la langue de l'animal malade, il ſera guéri ſur le champ, & il mangera tout de ſuite ſans aucune difficulté. Une cuiller d'argent eſt l'inſtrument le plus propre pour nettoyer la langue de la bête. Cependant quelques perſonnes ſe ſont ſervies avec ſuccès d'un morceau d'écarlate. Comme la contagion ne ſe manifeſte par aucun ſigne extérieur, & que les animaux qui en ſont atteints, ne paroiſſent pas ſouffrir, parce qu'ils mangent toujours, il faut être bien attentif à viſiter chaque jour leur langue; autrement, l'on s'expoſe à être la dupe de la moindre négligence à cet égard.

Remède contre la mortalité, c'eſt-à-dire, contre les maladies peſtilentielles des chevaux.

269. On doit commencer le traitement par le purgatif ſuivant. Prenez du mercure doux & du jalap en poudre, de chacun une once. On délaye le tout dans huit onces d'huile d'olive. On le fait avaler au cheval, & on a ſoin de ne lui donner à manger que trois heures après.

Il faut faire dégourdir l'eau avant de l'abreuver, & lui faire boire tous les jours huit onces de décoction de racine d'aristoloche ronde: la moitié de cette dose suffit pour les petits chevaux, mulets & bouriques. Le lendemain de la purgation, on fait fumigation de l'écurie avec les ingrédiens suivans. Prenez de la cire jaune une once, & cinnabre bien pulvérisé demi-once. Faites fondre la cire dans un plat verniſſé, sur un feu lent; & en le remuant avec une spatule, vous y jetterez peu-à-peu le cinnabre; vous retirerez ensuite le plat du feu, & vous remuerez la matière jusqu'à ce qu'elle soit refroidie.

Avis. Ce traitement est aussi mauvais que mal expliqué. *Voyez* Vol. troisième.

Moyen de guérir la ladrerie.

270. Lorsque les pustules de la ladrerie sont bien formées sur la langue du cochon, ou que cette maladie se manifeste par l'enrouement de l'animal, on doit pulvériser de l'antimoine crud, & on le mêle avec un peu de farine d'orge, puis on en répand sur la langue, & il guérit infailliblement. L'antimoine crud est le remède le plus

propre pour purifier la maſſe du ſang. Le même remède ayant été appliqué aux bêtes à cornes attaquées de chancres ou boutons, a eu le même effet que pour la ladrerie des cochons, & leur guériſon a été auſſi prompte que parfaite.

Avis. C'eſt une erreur. L'antimoine ne peut guérir ces maux graves qu'en en faiſant uſage intérieurement.

Moyen de guérir les poulets.

271. Lorſqu'un poulet commence à baiſſer les aîles, ou même auſſi-tôt qu'il ne les ſerre plus exactement contre ſon corps, il faut le prendre, & ſur le champ examiner ſa tête avec attention. On y trouvera deux ou trois poux, plus ou moins, qui ſont bruns, & très-petits d'abord; mais qui, dans fort peu de jours, parviennent à ronger tellement la tête, qu'ils s'arrondiſſent, & ſont auſſi gros que de la graine de choux ou de navet. Cet inſecte eſt la véritable & l'unique cauſe de la pépie. Pour le tuer, il ne faut que laiſſer tomber une goutte d'huile de baleine ſur la tête du poulet, & frotter un peu pour l'étendre. Les poux cré-

veront dans l'inſtant, & le poulet n aura jamais ni poux, ni pepie. Les poules y remédient ſouvent elles-mêmes, ſoit en ſe grattant, ſoit en s'ôtant les poux les unes aux autres, comme on le voit quelquefois, en y faiſant attention; mais le plus sûr eſt d'avoir recours à l'huile de baleine, & le remède eſt infaillible, quand l'animal ſeroit à l'extrémité.

Avis. Il y a lieu de croire que l'auteur s'eſt trompé en donnant à un mal cauſé par des poux, le nom d'un mal qui a ſon ſiége à la baſe de la langue. Le rémède eſt bon pour les poux, mais inutile contre la pepie.

SECTION TROISIEME.

PROCÉDÉS POUR DÉTRUIRE OU ÉLOIGNER LES ANIMAUX CARNACIERS QUI TUENT OU DÉVORENT LES ANIMAUX DOMESTIQUES.

Moyen de détruire les renards.

272. PORTEZ une poule dans un bois: passez une ficelle en las coulant dans une de ses pattes, qui soit assez longue pour l'étendre à six ou sept pas, attachez-la à un buisson. Le chasseur s'étant placé sur un petit arbre, tirera de tems-en-tems ce fil pour faire crier la poule. Les renards y viendront sûrement, & il les tuera facilement.

Il faut changer de place tous les deux ou trois jours, & y aller à différentes heures.

Piège pour prendre les loups.

273. La plupart des pièges indiqués dans les livres sont rarement tendus avec

ſuccès; car il arrive ſouvent que le loup eſt aſſez fin & aſſez heureux pour enlever l'amorce ſans être pris; de ſorte que l'on regarde comme un grand coup de bonheur d'en prendre ou tuer uu ſeul dans le cours d'une année. En voici un qui a été imaginé depuis peu par un Membre de l'Académie des ſciences d'Amiens, & que l'on a regardé comme infaillible.

On fait deux enceintes de pieux l'une dans l'autre, & dont l'eſpace entr'elles n'a de largeur que pour que le loup puiſſe y marcher : les pieux doivent n'avoir entr'eux qu'un pouce de diſtance, & être élevés de terre de quatre pieds. On doit les affermir en les entrelaçant avec de l'oſier. L'enceinte intérieure doit avoir huit à dix pieds de diamètre ou de largeur : dans le centre, on place une eſpèce de cage où l'on enferme une vieille brebis ou une oie ; & l'on choiſit ces animaux préférablement à d'autres, parcequ'ils ne ceſſent point de crier lorſqu'ils ſe trouvent ſeuls, & leurs cris ſont très-propres à attirer les loups. Chacune de ces enceintes a ſa porte ; celle de l'enceinte intérieure eſt fermée de façon que le loup ne la puiſſe ouvrir, & ne ſert que pour pouvoir entrer lorſqu'on veut

enfermer la brebis ou l'oie dans la cage: cependant la haie doit être construite de façon que le loup puisse voir & sentir la proie sans avoir la liberté d'en approcher. La porte de la première enceinte doit être ouverte de toute la distance qui se trouve entre les deux enceintes. Or cette distance doit être assez grande pour que le loup puisse passer aisément, & assez étroite pour ne lui permettre aucun mouvement un peu grand à droite, ni à gauche; c'est ce qu'il faut observer exactement, parce qu'en cela seul réside toute l'utilité du piège.

Les choses étant ainsi disposées, on doit s'attendre que le loup entendant la brebis bêler, ou l'oie crier, ne manquera pas d'accourir: il entrera par l'espace que laissera la porte qui est ouverte, il tournera dans l'enceinte, & viendra rencontrer le derrière de la porte: alors comme il ne pourra ni reculer, ni se retourner, il heurtera cette porte qui, n'étant arrêtée que foiblement, se fermera d'elle-même, au moyen d'un cliquet dont on aura eu soin de la garnir. Ainsi le loup se trouvant enfermé tournera sans cesse entre les deux enceintes sans pouvoir jamais franchir ni l'une ni l'autre, parce que

que tout animal qui veut ſauter ſe met en ligne droite vis-à-vis l'eſpace qu'il veut franchir ; mais ici, ce loup ne le peut à cauſe de l'eſpace trop étroit, & parce qu'il a toujours le corps un peu plié, à cauſe de la ligne circulaire que décrivent les deux enceintes. On ſera donc aſſuré, en y retournant le matin, de trouver vivant le loup qui y ſera entré, & on ſera le maître ou de l'aſſommer dans l'enceinte, ou de lui paſſer dans le col un nœud coulant pour le tirer de-là, & le donner à étrangler aux chiens. Cette dernière façon eſt la plus prudente ; car ſi on répand le ſang du loup ſur la place, on peut compter que quelque appât qu'on mette dans le piége, de long-tems aucun loup n'en approchera. Ce piége a cette commodité, qu'étant une fois dreſſé, il dure autant que les pieux dont il eſt formé.

Compoſition & uſage d'un appât & d'un poiſon pour détruire les loups & autres bêtes carnacières.

274. *Compoſition de l'appât.* On met dans un pot de terre bien propre, un oignon blanc en quartiers, trois cuille-

rées de ſain-doux, trois pincées de poudre de fenugrec, autant d'iris de Florence & de ſeconde écorce de Morelle, ou régliſſe ſauvage, gros comme un œuf de galbanum, & une pincée de galenga en poudre. Il faut faire cuire le tout ſept à huit minutes à petit feu clair & ſans fumée. On retire enſuite le pot dans lequel on jette gros comme une fève de camphre écraſé : on remue la compoſition, & on la couvre, crainte de l'évaporation du camphre : elle doit être enſuite paſſée dans un gros linge. Cet appât attire les renards, comme les loups; mais ils y donnent encore mieux, quand on ſubſtitue au galbanum & au galenga, une vingtaine de gouttes d'huile de hanneton, ou d'anis au défaut de cette huile : il ſe conſerve dans un pot de terre couvert d'un parchemin mouillé.

Uſage de cet appât. On prend un corbeau, ou un oiſeau de proie, ou une volaille morte de maladie, ou un derrière de renard; on le préſente à un feu clair, & on le graiſſe enſuite avec un peu de cet appât : au défaut, on peut prendre des vuidanges de volaille ou de lièvres également préparées; mais il faut alors les mettre dans un ſac de crin à

claire voie, également graissé avec cette composition. Pour mieux réussir, un Garde-chasse ou autre se munit de petits morceaux de pain de la grosseur d'un œuf de pigeon, garnis de la croûte de dessous, & qu'on a fait frire dans la graisse en question, dont il enduit la semelle de ses souliers. Il attache avec un fil de crin l'appât à une longue gaule, & il le traîne à terre & de côté, pour que l'odeur de ses traces n'inquiète pas les animaux qu'on cherche à attirer : il va sur le bord du bois & autres lieux que les loups fréquentent le plus, observant de répandre à longues distances sur la traînée, les petits morceaux de pain.

Usage & composition du poison. Il faut prendre quatre onces de noix vomique rapée, la plus récente, autant de verre pilé, une once ou un peu moins, si l'on veut, d'éponge coupée en morceaux que l'on fait un peu frire, & sur-tout de manière que ces morceaux ne soient point brûlés : on y ajoûte une poignée d'oignons de Colchique ou Tue-chien nommés aussi vachettes ou faux saffran ; c'est une espèce de saffran sauvage qui croît dans les prés, & qui pousse en Septembre des fleurs tirant sur le lilas. On peut joindre

du sel à cette composition, les loups en sont plus altérés, boivent & périssent encore plutôt. Si on a des noyaux de cerises noires, on les concasse & on les joint aux autres poisons.

On prend un chien destiné à être détruit, & on lui fait avaler trois boulettes grosses comme des noix de ces poisons mêlés avec de la viande hachée : le chien meurt peu après, & le venin se mêle dans son sang : ensuite avec une broche de fer on fait douze à quinze ouvertures dans le corps, la gorge & les cuisses de cet animal, dans lesquelles, à l'aide d'un entonnoir de tole, on insinue le poison le plus profondément qu'il est possible. On prépare de même les renards écorchés & les petits chiens de lait, & on ferme les ouvertures avec de la fiente de vache. La dose de poison ci-dessus prescrite, est un gros pour un chien de la taille de ceux des bergers ; moitié suffit pour un renard, le quart pour un petit chien de lait.

On place ensuite l'animal ainsi empoisonné, au milieu d'un trou fait en terre, de la profondeur de deux pieds, & dans lequel on a soin de jetter une certaine quantité de fumier de cheval. Après avoir recouvert ce trou de terre

bien battue, on y laiſſe l'animal trois jours en hiver, & vingt-quatre heures en été pendant leſquels le poiſon ſe fond & s'inſinue dans toutes ſes parties. Enſuite on le retire, & on le met ſur la traînée qui a été préparée de la manière indiquée ci-deſſus, & autant qu'il eſt poſſible dans une pièce enſemencée de bled ou de ſeigle, préférant celles qui ſe trouvent à la proximité des rivières ou ruiſſeaux; & en obſervant toujours de le placer à plus de ſoixante pas des haies ou buiſſons qui cauſent de la méfiance aux vieux loups. On ne doit jamais traîner les cadavres avec de la corde, ni les appâts que les loups éventent & craignent; mais avec un lien de bois ou un crochet qu'on paſſe dans le jarret de l'animal; il faut auſſi que celui qui tend ce piége, évite de conſerver dans ſes mains ou dans ſes habits aucune odeur de tabac.

Si, dans l'eſpace de deux lieues à la ronde, il ſe trouve des loups, ils ſeront attirés; & l'animal préparé ſera dévoré dans moins de neuf jours, ſans qu'il ſoit à craindre qu'aucun chien ni cheval n'en approche; mais les loups ne manqueront pas de crever.

Avis. Il n'eſt pas beſoin d'empoiſonner un animal vivant, comme chiens ou chats. Le poiſon qu'on leur fait avaler ne paſſe pas dans le ſang, comme on l'avance ici : ainſi il ſuffit de farcir du poiſon le corps d'un animal mort. On doit mettre ces appâts empoiſonnés hors de la portée des chiens qu'on ne veut pas empoiſonner, car c'eſt encore une erreur d'avancer que les chiens ne toucheront pas à ces appâts. Un épagneul bien nourri pourra n'y pas goûter, mais un chien de berger, & bien d'autres en mangeroient.

Moyen de préſerver les troupeaux de la morſure des loups.

275. On prend les excrémens de ces animaux carnaſſiers, on les laiſſe tremper dans l'eau pendant quelque tems, & on frotte de cette eau une fois par an ſes moutons à la gorge, ſur le dos, & aux côtés.

Avis. Il y a beaucoup à parier que ce moyen ne dégoûtera pas les loups.

L'ALBERT
MODERNE.

CINQUIÈME PARTIE.

PROCÉDÉS, RECETTES, AVIS D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE.

SECTION PREMIERE.

MOYENS DE DIMINUER LES CONSOMMATIONS, ET DE LES RENDRE PLUS PROFITABLES.

Moyen d'augmenter la chaleur du feu dans un âtre, sans employer plus de bois.

276. IL consiste à se servir des cendres du même bois, & à jetter de l'eau dessus

en aſſez grande quantité pour en faire une pâte, que l'on paitrit avec la pelle à feu; cette eſpèce de mortier étant fait & paitri bien ferme, on l'arrange dans le foyer entre les deux chenets, ſur une épaiſſeur de trois à quatre pouces; on en fait auſſi deux petites élévations de chaque côté, le long des chenets, pour donner de l'air, & réunir la chaleur. On met enſuite les tiſons & le bois ſur ce foyer humide, & on allume le feu. La chambre, en s'échauffant peu-à-peu, augmente de plus en plus la chaleur, & la renvoye autour du foyer. Si l'on met un peu de ce mortier derrière le bois dans le fond de l'âtre, la chaleur qu'il repouſſera directement, ſe fera ſentir encore plus.

Moyen de faire durer, plus qu'à l'ordinaire, l'huile à brûler, & de l'empêcher de rendre une fumée épaiſſe.

277. Faites fondre dans un verre d'eau autant de ſel qu'il en peut contenir, & trempez-y les mèches, que vous ferez enſuite ſécher pour vous en ſervir. Verſez de cette eau ſalée & de l'huile, parties égales, dans une bouteille que vous agi-

terez pour les mêler enſemble, & garniſſez-en les lampes avec les mêches préparées. C'eſt des huiles de lin & de navette qu'il s'agit ici principalement ; mais on peut éprouver la recette avec d'autres huiles.

Avis. Je ne vois pas qu'il puiſſe réſulter d'autre effet de ce mêlange de l'eau à l'huile, ſi-non que l'eau empêche que l'huile n'acquierre une auſſi forte chaleur par la flamme de la mèche ; ainſi il y aura moins d'huile brûlée, & par conſéquent moins de fumée : mais j'ignore ſi cette différence eſt conſidérable.

Moyen d'avoir des matelas qui ne s'affaiſſent point dans leur milieu par le poids du corps.

278. Pour procurer cet effet, au lieu de faire les matelas comme on les fait ordinairement, on doit les faire doubles, c'eſt-à-dire, donner une longueur double de l'ordinaire : enſuite on doit réunir les deux bouts, de manière que les toiles y ſoient couſues enſemble, & que la laine y ſoit arrangée & piquée comme ailleurs, ſans aucune différence. Ce matelas aura

ainſi la forme d'un manchon, qui ſe roulera ſans ceſſe & ſans fin, & qui ſe trouvera toujours plié en double : on le mettra ſur le lit de cette façon, & il y fera le même effet que deux matelas l'un ſur l'autre. Il ne faut ni plus de toile, ni plus de laine pour ce matelas double, que pour les deux ſéparément.

Si l'on eſt dans l'uſage de n'avoir qu'un matelas, pour lui donner cette forme, on le feroit de moitié moins épais, & l'on n'auroit que la toile de plus à ajoûter. L'avantage qu'il y a dans cette invention, c'eſt que chaque fois qu'on fait le lit, on peut aiſément rouler ce matelas de manière que la partie qui a ſervi ſous les reins, ſe trouve aux pieds, ou à la tête en-deſſus, enſuite par-deſſous, & ſucceſſivement toutes les parties du matelas paſſent ainſi dans les endroits où la compreſſion eſt la plus grande. On peut même de tems en tems retourner le matelas comme on fait un bas, en mettant en dedans ſa ſurface extérieure, & en dehors celle qui eſt en dedans, & on le rafraîchit ainſi facilement. Un matelas conſtruit & changé de cette façon, en dure bien davantage, & on en eſt bien mieux couché.

SECTION SECONDE.

PROCÉDÉS ET RECETTES POUR PRÉSERVER D'ACCIDENS LES HOMMES, ET Y REMÉDIER.

Moyen de nager ſans riſque de ſe noyer.

279. PRENEZ un morceau de liège de la meilleure & de la plus légere eſpèce : coupez-le en forme d'ovale, & de la grandeur d'un empan : élevez-en le bord d'un côté conſidérablement, en y appliquant une autre piece, au cas que le liège ne ſoit pas aſſez épais : creuſez tant ſoit peu l'autre côté, de façon qu'il puiſſe s'adapter aiſément au côté gauche de la poitrine : faites-en de même d'un autre morceau tout pareil pour le côté droit. Suivez la même méthode pour deux autres morceaux ſemblables, afin de couvrir l'une & l'autre épaule : couvrez toutes ces pieces de cuir ou de parchemin, ou de toute autre choſe propre à empêcher l'eau d'y entrer : couſez-en bien les bords & tout le tour de la cavité : joignez les deux pièces

des épaules par une courroie aſſez longue, & à chacun de leurs côtés, & réuniſſez-les aux pièces de la poitrine par de ſemblables courroies qui prennent par-deſſus les épaules & ſous les aiſſelles, uniſſez enſuite ces dernieres pièces par deux courroies fermées par une boucle. Il faut que ces courroies ſoient d'un cuir ſimple & docile, de la largeur de trois doigts, & que le plus gros bout de la pièce ovale ſoit par-deſſus. Toutes ces pièces doivent être proportionnées à la taille & à la groſſeur de ceux à qui elles ſont deſtinées. Armé de cette nouvelle machine, vous pourrez ſans riſque courir les rivières pour votre plaiſir, & même échapper au naufrage ſur la mer, pourvu que vous ne ſoyez pas trop éloigné des côtes.

280. AUTRE. Prenez huit veſſies de cochon ou de bœuf que vous enflerez aux trois quarts : bâtiſſez-les, & les aſſujetiſſez entre deux toiles fortes qui les embraſſent. Ces veſſies ſont miſes quatre à quatre de chaque côté : l'une de ces toiles aura un pied de longueur, & aſſez de largeur pour atteindre d'une épaule à l'autre. On y fera, par le haut, des épaulettes qui paſſeront par-deſſous les bras ; &,

après avoir emboîté toute l'épaule, s'attacheront par derrière avec des courroies ou des boutons; en ſorte que cette toile couvrira l'eſtomac, & depuis le cou juſqu'au nombril. C'eſt ſur cette première toile qu'on placera les veſſies, quatre à droite, & quatre à gauche; laiſſant entre les deux rangées, vers le milieu, un petit intervalle de quatre pouces environ de largeur, pour que l'eſtomac puiſſe s'y loger. Après avoir enflé ces veſſies à-peu-près aux trois quarts, comme on l'a dit, on mettra par-deſſus un autre quarré de toile neuve ſemblable au premier, qui recouvrira ces veſſies, & que l'on coudra parfaitement à la premiere toile ſur tous les bords, & même entre les intervalles des veſſies & au milieu de l'eſtomac. Si on n'enfle pas entièremenr les veſſies, c'eſt afin quelles puiſſent mieux s'arranger entre les deux toiles; cela formera comme deux poches, une ſous chaque mamelle. Comme ces veſſies ont chacune un cou aſſez long par où on les enfle, il eſt aiſé de faire paſſer ce cou à travers la toile qui les recouvre, & de l'arrêter en faiſant quelques points avec une aiguille, ſans pourtant percer en dedans du cou; ce qui eſt facile, parce que la veſſie eſt toujours

un peu charnue en cet endroit, & qu'une aiguille fine peut aisément entrer dans la chair, sans percer tout-à fait la vessie. Dès que le cou des vessies sortira des poches, on aura la facilité de les enfler & désenfler quand & autant qu'on le voudra, afin que la poche de la toile soit bien pleine & bien tendue. Le volume de ces huit vessies sera à-peu-près équivalent à un demi-pied cubique d'air, & vaudra dans l'eau un poids qui répond à 35 livres de pesanteur. Ainsi tout homme qui aura deux poches semblables bien ajustées sur son estomac, & qui ne pourront jamais se déranger, étant attachées comme on vient de le prescrire, ne courra aucun risque de se noyer, quelque large & profonde que soit une rivière qu'il voudra traverser à la nage. Avec cet attirail on est parfaitement soutenu, & on peut même, si on le veut, porter sur sa tête, sans danger, un paquet de plus de 20 livres pesant. Si on veut mettre ces espèces de nageoires par dessus les vêtemens, on le peut faire sans qu'ils nuisent en rien, pourvu qu'on ait toujours les bras libres pour diriger les mouvemens du corps vers le côté où l'on veut aller. Ce moyen est pareillement excellent pour apprendre à nager.

Moyens de ſecourir les noyés.

281. *Traitement fait avec ſuccès à un noyé, qui étoit reſté dans l'eau près de trois quarts-d'heure, par un Chirurgien de Bretagne nommé Saucquin.* D'abord il lui fit frotter le viſage, la poitrine & le bas-ventre avec du baume-de-vie d'Hoffman. On le couvrit de draps bien chauds, que l'on changeoit de tems en tems, & on lui fit des frictions par tout le corps avec des ſerviettes bien chaudes. Il tenta enſuite une ſaignée du bras, puis il lui fit ſouffler au viſage de la fumée de tabac, qui le fit éternuer deux ou trois fois, & lui fit rendre un peu de ſang écumeux, dont les bronches du poulmon étoient engorgées. La difficulté que le malade avoit à reſpirer, faiſant ſoupçonner à M. Saucquin que le poulmon étoit obſtrué par l'eau qu'il avoit inſpirée chaque fois qu'il avoit été ſubmergé, il lui fit prendre quatre à cinq grains d'émétique dans un verre d'eau chaude. Ce vomitif lui fit rejetter plus de deux pintes d'eau; & les efforts du vomiſſement amenèrent à différentes repriſes plus d'un verre d'une écume légèrement teinte de ſang. Cette dernière évacuation le ſoulagea beaucoup: il ſe plaignoit cependant encore d'un

froid considérable ; 50 gouttes de baume-de-vie d'Hoffman, qu'il prit dans un bouillon, achevèrent de le ranimer & de le fortifier. Le soir M. Saucquin lui trouva le visage fort rouge, le pouls & la respiration accélérés, & le sang dans une grande raréfaction ; les accidens, suite de son premier état, furent appaisés par deux saignées, & l'usage du baume-de-vie d'Hoffman qu'on lui continua, en facilitant l'expectoration, remédia efficacement à une foiblesse d'estomac & à une inspiration douloureuse, qui se dissipèrent au bout de trois ou quatre jours.

A ce bon traitement, on peut, suivant les cas, substituer le bain de cendres chaudes, employé efficacement par le Médecin de Cluni (M. du Moulin.) Cet habile Médecin a employé ce remède avec succès sur une fille noyée, & qui avoit resté dans l'eau fort long-tems ; car elle étoit sans mouvement, glacée, les yeux fermés, la bouche béante, le teint livide, le visage bouffi, tout le corps enflé, chargé d'eau, & sans pouls. Le Médecin demanda des cendres qui n'eussent point servi à la lessive. Il fit mettre ces cendres dans des chaudières sur le feu ; étant suffisamment chaudes, il en fit étendre sur un lit de l'épaisseur de quatre doigts. Il y fit cou-

cher la noyée toute nue, & la fit couvrir d'une pareille quantité de cendres : il lui fit garnir le col & la tête d'un bas & d'un bonnet pleins de cendres ; on la couvrit d'un drap & d'une couverture. Une demi-heure après le pouls se rendit sensible, sa voix revint ; des sons inarticulés & confus devinrent plus distincts. On entendit ces mots : *je gele, je gele.* Il donna à la malade une cuillerée d'une liqueur spiritueuse, & il la laissa ensevelie dans la cendre près de huit heures : après ce tems elle en sortit rétablie entièrement : il ne lui resta qu'une lassitude, qui se dissipa au bout de trois jours ; toutes les eaux s'écoulèrent par la voie des urines, & avec une telle évacuation, que la chambre en fut inondée. Le bain de sable au degré de la chaleur animale, si l'on est dans des lieux déserts ; les peaux de moutons chaudes dans les voyages longs & en pleine mer, où manqueroient les cendres, le sel & le sable, la fumée du tabac introduite dans les intestins, ou les potions expectorantes après la saignée de la jugulaire, sont très-efficaces.

282. AUTRE. Après avoir mis le noyé dans un lit bien chaud, on lui appliquera souvent des serviettes chaudes. On l'agi-

tera de cent façons ; on lui verſera dans la bouche des liqueurs ſpiritueuſes : on peut au défaut ſe ſervir d'une décoction de poivre dans du vinaigre; on picotera les nerfs qui tapiſſent le nez avec les barbes d'une plume, ſoit en ſoufflant du tabac dans le nez avec un chalumeau ou quelqu'autre ſternutatoire plus puiſſant. On s'eſt ſervi avec ſuccès d'un chalumeau ou d'une canule pour ſouffler de l'air chaud dans la bouche : on l'a même introduit dans les inteſtins avec un ſoufflet : on peut encore ſouffler dans les inteſtins la fumée de tabac d'une pipe; une pipe caſſée peut fournir le tuyau : on a vu de prompts effets de cette fumée. Si on a un Chirurgien, il faut qu'il faſſe une ſaignée à la jugulaire; & ſi tous ces remèdes ne réuſſiſſent pas, il doit ouvrir la trachée artère. Il ne faut pas ſe rebuter ſi les premières tentatives n'ont pas de ſuccès; il faut quelquefois deux heures de fomentation & d'agitation pour tirer quelque ſigne de vie.

283. AUTRE. Il y a quelque tems qu'un vaiſſeau Anglois étant dans la rivière du Douro à Oporto en Portugal, un matelot tomba dans l'eau ; il reſta ſous l'eau l'eſpace d'une bonne demi-heure. Quand on

l'eut repêché, on le déshabilla ſur le champ, & on le frotta par tout avec du ſel ; mais plus particulièrement autour des tempes, à la poitrine, & à toutes les jointures. Cette opération fut continuée pendant quelque tems, durant lequel cet homme commença à donner quelque ſigne de vie, & en moins de quatre heures de tems, il ſe trouva en état de marcher.

La même expérience fut enſuite eſſayée ſur des chiens & ſur des chats, qui furent tenus ſous l'eau pendant deux heures, & enſuite abſolument enfoncés. En fort peu de tems ils commencèrent à reſpirer, & à rendre l'eau qu'ils avoient bue, par la gueule, les oreilles, &c. Ils ſe débattirent enſuite plus fortement ; & dans l'eſpace d'environ trois heures, ils ſe levèrent & s'enfuirent.

Moyens de ſecourir les ſujets reputés morts ſans certitude qu'ils le ſoient.

284. Un homme avoit été ſuffoqué par la vapeur du charbon allumé, & il étoit réputé mort. Il y avoit trois quarts-d'heure qu'il étoit en cet état ; il avoit les yeux fixes & ouverts, ainſi que la bouche ; la peau étoit froide : on n'appercevoit aucun mouvement au cœur, ni aucun ſigne de reſpi-

ration. Un Chirurgien (M. Toſſac, à Aloa en Angleterre, qui par haſard vit ce cadavre, croyant ne courir aucun riſque ſur un corps qui paſſoit abſolument pour mort, tenta le moyen ſuivant. Il appliqua exactement ſa bouche ſur celle du ſujet, dont il ſerra en même-tems les narines; & en ſoufflant fortement, il s'apperçut que ſa poitrine s'enfloit: immédiatement après il ſentit ſix ou ſept battemens de cœur très-vifs. La poitrine reprit enſuite ſon mouvement alternatif, & bientôt le pouls ſe fit ſentir; alors il ouvrit la veine au bras: après un petit jet, elle ne rendit le ſang que par gouttes pendant un quart-d'heure, mais après elle ſaigna librement. En même-tems il fit ſecouer & frotter l'homme autant qu'il fut poſſible; une heure après le malade reprit connoiſſance; au bout de quatre, il s'en retourna chez lui, & trois jours après il ſe remit à ſon travail. Ce fait, arrivé en Angleterre, mérite d'être ſçu dans tous les pays où il y a des hommes, & dans les tems où les morts ſubites ſont fréquentes.

Moyen de prévenir les effets de l'humidité des murs neufs.

285. Faites bouillir de l'huile de noix,

enduiſez-en le mur nouvellement bâti, répétez la même opération une ou deux fois à trois jours de diſtance, c'eſt-à-dire, quand la première couche eſt ſèche. Ces couches d'huile de noix bouillante s'inſinuent dans les pores du plâtre, & les bouchent exactement : de ſorte que l'humidité nuiſible ne trouvant point d'iſſue, reſte concentrée dans le mur, & ne peut produire de mauvais effets.

Avis. On ne doit pas ſe croire garanti parfaitement de l'humidité des murs par ce moyen : elle ſort moins abondamment & moins promptement, & elle porte avec elle, dans l'air de la chambre, des particules huileuſes, qui rendent cette évaporation aqueuſe, ſaline & huileuſe, encore plus mal ſaine.

Moyen de ſe préſerver des effets du mauvais air, ou de l'infection près des malades.

286. Ceux qui viſitent les malades doivent, pour ſe préſerver du mauvais air, ſe faire une habitude de ne jamais avaler leur ſalive, mais de la cracher continuellement pendant tout le tems qu'ils reſtent dans la ſphère des exhalaiſons de la ſueur & de l'haleine des ma-

lades. Le Docteur M. DOBRZENSKY, prétend que les exhalaiſons qui ſortent du malade, étant attirées dans la bouche par l'haleine, ſont capables d'infecter la ſalive, & de là le reſte du corps: ſi, au contraire, on crache la ſalive, on garantit par-là le corps de la contagion. De-là il conclut que les drogues qui excitent la ſalive & qui font beaucoup cracher, ſont très-propres pour les Médecins, les Chirurgiens, & toutes les perſonnes qui ſont obligées de viſiter les malades attaqués de maladies où il y a beaucoup de venin.

Avis. Le conſeil peut être ſuivi par les gens peureux qui ne voyent les malades qu'un inſtant; mais n'eſt pas praticable par ceux qui ſont habituellement ou long-tems avec les malades, ils s'exténueroient à toujours cracher. D'ailleurs les exhalaiſons maladives contagieuſes ſont également portées dans la poitrine avec l'air qu'on ne peut empêcher d'y entrer, puiſqu'il faut reſpirer. Les meilleures précautions contre les maladies contagieuſes ſont une vie ſans excès, afin que ſi l'on eſt atteint, elles ſoient moins graves. On fera bien de prendre un verre de vin de kinkina comme préſervatif antiputride.

Préſervatifs contre les effets du mercure dans certains uſages qu'en font les artiſtes & artiſans.

287. Lorſque les Doreurs ont couvert une pièce de métal de l'amalgame d'or & de mercure, qu'ils ont préparé, ils mettent cette pièce ſur le feu, afin que le mercure s'évapore, & que l'or ſeul demeure appliqué ſur le métal ; mais de peur de perdre le mercure qui s'envôle, ils ont ſoin de boucher leur cheminée avec une botte de foin, à laquelle le vif-argent s'attache, & d'où ils le retirent dans la ſuite. On conçoit, ſans peine, que dans cette opération ils reſpirent une quantité conſidérable de vapeurs mercurielles, qui, n'ayant point d'iſſue, ſe répandent dans la chambre, & l'on ſait combien leurs effets ſont pernicieux ; car elles rendent le Doreur pâle, maigre, décharné, & lui cauſent un tremblement auquel on ne peut apporter de remède.

Pour ſe préſerver de ces maux, les Doreurs doivent, en premier lieu, obſerver de travailler dans une chambre où l'air paſſe facilement, & où il y ait deux portes oppoſées, qu'ils tiendront ouvertes ;

ensuite ils auront, dans leur bouche, une pièce d'or de ducat, appliquée au palais. Cette pièce attirera à elle le mercure qu'ils respireront, & elle blanchira; alors ils la mettront au feu, qui fera évaporer le mercure, & ils la replaceront au même endroit quand elle sera refroidie. Ils continueront de la sorte aussi long-tems qu'il sera nécessaire, c'est à-dire, tant que l'or blanchira; ce qui empêchera le mercure de s'incorporer dans leurs humeurs, & préviendra les incommodités & les maladies qu'il occasionne.

Ceux qui se sentent affectés du mercure, ou qui craignent les mauvais effets de celui qu'ils ont respiré, pourront se débarrasser, sinon du tout, du moins de la plus grande partie, par le moyen suivant. Ils feront rougir dans le creuset quelques feuilles d'or: c'est ce qu'on appelle de l'or recuit; ils avaleront cet or, qui, n'étant point dissoluble, ne fera que passer dans le corps; il attirera à lui, chemin faisant, les parties de mercure que les humeurs charrient. Les Docteurs savent où ils retrouveront leur or, qu'ils reprendront & passeront par le feu, pour leur servir une autre fois. Ainsi, sans peine & sans danger, ils conserveront

leur

leur ſanté, & recouvreront celle qu'ils ont perdue.

Avis. Ces préſervatifs ſont inſuffiſans. Voyez les Volumes ſuivans.

SECTION TROISIEME.

PROCÉDÉS, RECETTES ET AVIS POUR PRÉVENIR LES DÉGATS DOMESTIQUES, ET Y REMÉDIER.

Manière prompte & sûre de nettoyer les tuyaux des cheminées, & d'en faire tomber la ſuie, ſans avoir beſoin de Ramoneur, ou lorſqu'on n'en a pas facilement.

288. BROYEZ bien dans un mortier chaud, & mêlez enſemble trois parties de ſalpêtre, deux parties de ſel de tartre, & une partie de fleurs de ſoufre. Mettez-en ſur une pelle de fer, autant qu'il en peut tenir ſur un liard. Expoſez la pelle ſur un feu clair près le fond de la cheminée. Si vous ne voulez pas entendre une exploſion pareille à un coup de canon, retirez-vous. Si-tôt que le mêlange commencera à bouillir, il fulminera de manière que le ſeul mouvement ſubit de l'air élaſ-

tique contenu dans le tuyau de la cheminée, fera tomber ſans aucun dommage ni danger la ſuie, auſſi bien & mieux que ne le pourroit faire un Ramoneur.

Si le premier coup ne ſuffiſoit pas pour nettoyer le tuyau auſſi bien qu'on le deſire, on pourroit répéter l'opération : elle n'eſt pas coûteuſe.

Avis. Ce moyen, ſujet à divers accidens, & à dégrader les cheminées, les nettoye mal : il ne tombe que la ſuie la plus fine qui ne tient pas.

Moyen ſimple & facile d'éteindre le feu dans une cheminée, provenant de l'inflammation de la ſuie.

289. Il conſiſte à avoir appliqué de bonne heure dans le tuyau de la cheminée deux plaques de tole poſées horiſontalement, mobiles ſur une charnière bien conſtruite, & qui, étant baiſſées, ferment exactement la capacité du tuyau. On place la première un peu au-deſſus du foyer, & la ſeconde immédiatement au deſſous de l'extrémité ſupérieure du tuyau de la cheminée. Ces plaques ſont toujours relevées lorſqu'on fait du feu, & au moyen d'un fil d'archal, que l'on tire à ſoi en cas d'accident, on les

fait tomber ſur leur appui. Pour lors la ſuie enflammée qui ſe trouve entre deux eſt forcée de ſe rabattre ſur la plaque inférieure, & le feu eſt étouffé.

290. AUTRE. Il faut prendre une poignée de ſoufre en poudre, la jetter dans le foyer, & fermer en même tems l'ouverture du bas de la cheminée, de façon qu'il reſte ſeulement un petit ſoupirail pour ménager un courant d'air, & entretenir l'embrâſement du ſoufre. La ſuie éteinte tombe en floccons, & l'incendie ceſſe. Ce moyen, il eſt vrai, n'eſt pas nouveau; mais il eſt bon de le rappeller; car il y a des ſecours très-utiles dont on ne fait pas uſage, ou parce qu'ils ſont trop ſimples, ou parce que dans le moment on n'y penſe pas.

Remède contre les teignes qui rongent les étoffes de laine, ſoit meubles, ou habits, ou pelleteries.

291. Prenez une partie d'huile de thérébentine, & deux parties d'eſprit-de-vin: mêlez bien le tout enſemble: alors prenez une broſſe ou vergette, humectez-la de cette compoſition, & la paſſez légèrement ſur les meubles, tapiſſeries, fau-

teuils, houſſes & bois de lit, obſervant d'en faire entrer dans les jointures du bois. L'odeur forte de la thérébentine fait mourir les teignes & crever leurs œufs. On mêle l'eſprit-de-vin avec la thérébentine; afin d'augmenter l'activité de la liqueur. Cette opération ſe fait dans le mois d'Avril : on doit fermer exactement les portes, les fenêtres, la cheminée, pendant vingt-quatre heures, pour empêcher l'odeur de s'évaporer trop promptement : il eſt encore plus ſûr de la renouveller au mois d'Août.

Quant aux habits & étoffes ſerrés dans les armoires, on imbibe une feuille de papier de la liqueur ci-deſſus, ou bien on en frotte avec la broſſe un vieux morceau de laine qu'on place entre quelques-uns des plis.

On préſerve les pelleteries en les enveloppant d'un pareil papier huilé, on en met un dans les manchons, & jamais teigne n'en approchera.

Le même remède fait périr les puces & les punaiſes.

Moyen de garantir les étoffes de laine de la piqûre des vers.

292. Il faut bien dégraiſſer les laines

que l'on veut employer, ensuite il faut les passer à l'huile de thérébentine, après quoi on les met à la teinture. Elles y perdent l'odeur forte & pénétrante que l'huile leur avoit donnée, & prennent encore mieux les couleurs que celles qui n'ont pas reçu cette préparation. La personne à qui l'on est redevable de cette utile découverte, a exposé pendant une année entière des étoffes ainsi préparées aux irruptions d'une multitude de vers qu'elle avoit ramassés exprès pour cela; non-seulement ils ont tous péri sans endommager les étoffes, mais encore aucun autre insecte n'est venu y déposer ses œufs.

Moyen de préserver les fourrures des vers.

293. Dès le mois d'Avril, on doit faire battre avec une baguette les fourrures & les Manchons: ensuite les envelopper sans les presser dans un drap, ou telle autre pièce de linge, & mettre entre les plis une once de camphre grossièrement pulvérisé. Après quoi on enferme le tout dans un coffret ou dans une armoire bien fermée. Les vers ni les mittes ne s'y mettront jamais. Quand on veut

reprendre ses fourrures, il faut encore les faire battre, & les exposer pendant vingt-quatre heures à l'air pour faire évaporer l'odeur du camphre. Le poivre noir mis en poudre, mêlé avec le camphre, est encore un bon remède pour les fourrures à poil long.

Avis. Cet usage du camphre est la meilleure précaution qu'on puisse employer pour préserver les fourrures des vers en y joignant le soin d'envelopper ce paquet d'un cuir de Russie. C'est la manière dont on conserve les fourrures dans les pays du Nord, où elles sont si nécessaires & si communes.

Moyen de préserver les livres de la piqure des vers.

294. Lorsqu'on apperçoit quelque livre atteint, soit dans la couverture, soit dans le corps du volume, il faut verser dessus de la poudre de *coloquinte*, & en garder à cet effet dans une petite phiole bouchée d'un morceau de parchemin percé de plusieurs trous : il faut aussi de tems en tems battre les livres pour en faire sortir la poussière, & renouveller la coloquinte.

Avis. Cette poudre incommoderoit celui qui se serviroit des livres sans précaution, & encore plus celui qui les battroit.

SECTION QUATRIEME.

PROCÉDÉS ET RECETTES D'INDUSTRIE.

Manière de blanchir le linge comme en Hollande.

295. LORSQU'UNE Blanchisseuse de Hollande a ramassé son linge, elle le prend pièce à pièce, & l'empâte en différens endroits de savon noir : elle le met ensuite dans un cuvier qui n'a point d'égoût comme les nôtres, & le couvre d'un gros drap que l'on nomme un *cendrier*. Pendant que cela se fait, une chaudière pleine d'eau, dans laquelle on a jetté des cendres, bout sur le feu ; & lorsque les cendres ont bien bouilli, on verse l'eau dans le cuvier par-dessus le cendrier, dont l'office est d'arrêter les cendres qui peuvent être écoulées avec l'eau : il est censé que l'on proportionne la quantité de l'eau à celle du linge. L'eau bouil-

lante étant versée, on couvre le cuvier ; & on le laisse ainsi reposer l'espace au moins de cinq ou six heures : au bout de ce tems, elles retirent leur linge & le savonnent à la main, comme on fait ici le linge le plus fin, & on l'envoie au *blecke*.

Le *blecke* est un pré fermé communément de fossés, quelquefois de haies, & traversé, selon sa grandeur, d'un ou de plusieurs canaux assez profonds pour qu'en plongeant une pelle dans l'eau, on ne puisse pas toucher la vase ni la troubler. Le linge est étendu sur l'herbe le long des canaux, & on l'arrose pendant deux ou trois jours, aussi souvent qu'il sèche : cette opération se fait avec une pelle à eau, qui jette l'eau à une assez grande distance pour mouiller beaucoup de linge. Lorsque ce linge est suffisamment blanc, on le met au bleu, puis on le renvoie à la Blanchisseuse, qui a soin de le faire sécher à mesure qu'elle veut le repasser.

Ce blanchissage, comme on voit, est bien moins pénible que le nôtre, & ne coûte pas plus de tems. Il semble que dans nos campagnes quantité de personnes se pourroient former un *blecke*,

les uns à moins de frais que les autres ; & qu'au reste, la dépense qu'on s'occasionneroit par-là, seroit toujours avantageusement compensée par le double agrément de conserver son linge, & de l'avoir d'une blancheur parfaite.

Manière de blanchir le linge fin.

296. Lorsque l'on a du linge fin & propre que l'on veut blanchir, & cependant le ménager, il faut, 1°. le passer dans une eau légère de savon pour le détremper : quand il aura resté assez de tems pour être imbibé, le mettre dans un cuvier sans le tordre, ni en exprimer cette eau ; on y arrangera les différentes pièces les unes sur les autres à plat, & par couches égales. Observez cependant que le cuvier ne doit jamais être bien profond : il suffira du moins qu'on y mette un pied & demi d'épaisseur de linge ; nous en dirons la raison. On se servira, pour la lessive, de bonnes cendres, provenant de bois neuf, c'est-à-dire, qui n'ait point flotté sur l'eau. La cendre de chêne est très-bonne : mais celle qui est faite avec des arbres à fruit, est préférable à toute autre. Avant d'employer ces cendres, il faut les faire

paſſer par un crible ou un tamis, pour en ôter toutes les malpropretés qui pourroient s'y rencontrer, comme les petits charbons ou autres. De quelque nature que ſoient les cendres, elles ſont bien meilleures lorſqu'on les a fait recuire au four une ſeconde fois, en les y mettant auſſi-tôt qu'on en ôte le pain, & y faiſant brûler quelques fagots. Il eſt bon, ſi on le peut, de les jetter encore toutes chaudes dans une grande chaudière où on a fait bien chauffer de l'eau. La doſe eſt environ un quart de cendres pour la quantité que l'on a d'eau, c'eſt-à dire, que, pour un ſceau de cendres, il faut mettre quatre ſceaux d'eau. On fait bouillir le tout enſemble aſſez doucement pendant trois ou quatre heures. Quand la leſſive eſt faite, on la retire de deſſus le feu, & on la laiſſe repoſer : après quoi on la tire au clair, en la verſant par inclination dans un autre vaiſſeau. Dans cet état, on verſe la leſſive ſur le linge qui eſt dans le cuvier, & l'on y en met la quantité qu'il faut, pour que le linge en ſoit bien imbibé, & que la leſſive le recouvre par-deſſus de la hauteur d'environ deux pouces. On laiſſe couler cette leſſive à travers le linge,

& ſortir par le fond du cuvier au moyen d'une canule, qui la porte tout de ſuite dans la chaudière qui eſt ſur le feu à la portée du cuvier : on fait chauffer cette leſſive inſenſiblement & par gradation ; puis on la reverſe de nouveau dans le cuvier ſur le linge, & on continue à faire chauffer toujours cette leſſive à meſure qu'elle coule du cuvier ; mais il faut bien ſe garder de la faire chauffer juſqu'au point de la faire bouillir : car la trop grande chaleur gâte le linge & même le brûle.

Il faut donc obſerver avec beaucoup d'attention que la leſſive qui ſortira par la canule ne ſoit pas ſi chaude que l'on ne puiſſe l'endurer avec la main ſans ſe brûler. On coulera de cette façon la leſſive huit à neuf heures de ſuite pour le moins, & avec une chaleur toujours égale. Enſuite on laiſſera tremper le linge dans cette leſſive toute chaude, pendant environ huit autres heures, en bouchant la canule, & couvrant bien le cuvier pour l'empêcher de ſe refroidir.

Quand le linge aura bien trempé, on le tirera tout chaud du cuvier, à meſure qu'on le lavera dans de l'eau bien claire, & qui, s'il eſt poſſible, ne ſoit pas trop

froide. Les eaux de rivière en été ſont les meilleures. On ſe gardera bien de frapper ce linge trop fort ; mais on ſe contentera de le frotter légèrement entre les mains ou ſur une planche unie que les laveuſes auront devant elles, en le rinçant de tems en tems dans l'eau claire, & le tordant un peu à chaque fois pour faire ſortir l'eau ſale juſqu'à ce qu'on s'apperçoive que l'eau en ſoit très-claire. Alors on étendra ce linge à plat au ſoleil ſur un pré dont l'herbe ſoit propre, & pendant le cours de la journée, on verſera de l'eau deſſus à pluſieurs repriſes avec un arroſoir de Jardinier, à meſure qu'on verra qu'il ſe ſéche, & on le retournera deux ou trois fois ſans-deſſus-deſſous. Le ſoleil & cette eau acheveront de lui donner un luſtre & un blanc très-parfait. Il faut, pour cela, que le linge demeure expoſé trois jours de ſuite au ſoleil, & au ſerein, ſi l'on veut ; mais le ſoleil ſeul peut ſuffire. On le plie à demi-ſec, & on le repaſſe enſuite.

Cette opération, comme on voit, n'eſt pas difficile : bien des perſonnes la pratiquent à peu-près de même ; mais elles manquent de donner à leur linge cette blancheur qui en fait le mérite,

parce qu'elles négligent tous les petits ſoins que l'on vient de preſcrire.

Manière de blanchir les blondes pour coëffures de femmes.

297. Faites ſucceſſivement deux eaux de ſavon au bleu, dans leſquelles vous ferez bouillir les blondes une heure à chaque fois, enſuite vous les ferez bouillir dans une ſeule eau ſans bleu & ſans les rincer. Puis mettez-les à la gomme arabique avec de l'eau-de-vie & l'alun; enfin ſoufrez-les légèrement, & les repaſſez à demi-mouillées.

Moyen de ſe ſervir de la leſſive du marron d'Inde pour le ſavonnage.

298. La préparation en eſt très-ſimple. On prend des marrons d'Inde qu'on laiſſe ſécher, & après en avoir ôté la coque rouſſe, on les met en poudre. On détrempe enſuite cette poudre dans une quantité d'eau ſuffiſante, qui devient auſſi propre à ſavonner qu'une eau ſaturée de véritable ſavon. Cette eſpèce de ſavon nettoye le linge auſſi-bien que le ſavon ordinaire. Ce petit ſecret peut être utile aux gens de la campagne.

Avis. Ce petit ſecret eſt un mauvais moyen ; & il eſt faux que ce fruit ſoit auſſi ſavonneux.

Moyen de blanchir les eſtampes & de leur rendre leur premier luſtre.

299. Il faut faire une petite leſſive avec des cendres de ſarment de vigne : ces cendres ſont les meilleures, & ne doivent pas être mêlées avec d'autres : on doit obſerver que la leſſive ne ſoit pas trop forte. Un boiſſeau de cendres ſuffira pour quatre ſceaux d'eau de rivière. On fera bouillir le tout dans une chaudière ſept à huit heures : après quoi, on laiſſera repoſer cette leſſive, & on couvrira la chaudière avec un linge. Quand cette leſſive aura repoſé dans cet état l'eſpace de ſept à huit jours, on la tirera à clair par inclination.

On liera enſemble toutes les eſtampes que l'on veut nettoyer avec une ficelle entre deux cartons, de manière cependant à n'être pas trop ſerrées, afin que la leſſive puiſſe les pénétrer toutes. On les mettra bouillir un bon quart-d'heure dans cette leſſive ; on les retirera enſuite ; & , après en avoir déta-

ché la ficelle, on les mettra ſous une preſſe, avec laquelle on les comprimera bien fort pour en faire ſortir la leſſive qui ſera imprégnée de leur craſſe : on les laiſſera ſous la preſſe pendant un quart-d'heure, au bout duquel on les remettra encore bouillir un quart d'heure, en les renouant avec une ficelle ; après quoi on les remettra ſous la preſſe : enſuite on les mettra dans un autre chaudron plein d'eau de rivière bouillante, après les avoir liées : on les y laiſſera pendant un quart-d'heure. Après cela, on les mettra deux fois dans de l'eau d'alun pour leur donner du corps & réparer ce que le papier pourroit avoir perdu de colle. Lorſqu'elles ſeront ainſi leſſivées, on les étendra ſur des ficelles attachées deux à deux avec une épingle, ou une petite fourchette de bois ; on les tournera en dedans l'une vis-à-vis de l'autre, pour les garantir de la pouſſière, & c'eſt ainſi qu'elles ſécheront parfaitement.

300. AUTRE. Cette opération ne ſe doit faire qu'à la chaleur du ſoleil : plus il eſt chaud, plus elle eſt prompte. Ainſi les mois de Juin, de Juillet & d'Août ſont

les plus favorables. On prend une table ou des planches, on attache de petits cloux des deux côtés, on y passe des fils en travers, afin d'empêcher que le vent n'enlève les estampes; on étend ensuite du papier, de crainte que les pores du bois, venant à s'ouvrir, ne communiquent à l'estampe la rousseur de l'eau qui s'y attacheroit, & qui seroit plus difficile à ôter que les taches d'huile. Il n'est pas nécessaire qu'il y ait plusieurs feuilles de papier les unes sur les autres, il suffit que la table ou les planches en soient entièrement couvertes. On y placera les estampes sur lesquelles on veut faire l'opération, & on versera dessus de l'eau bouillante. Il faut avoir l'attention d'en verser par-tout, & comme il y a des endroits où les estampes se recoquillent, & que les plus élevées se sèchent plus vîte, on aura une petite éponge fine, & on se servira de l'eau qui est dans les creux des estampes pour en mouiller les endroits qui se sèchent. Après avoir versé trois ou quatre fois de l'eau bouillante, on s'appercevra que le roux ou le jaune de l'estampe s'attachera dessus. Il ne faut point s'en inquiéter : plus les estampes blanchiront, plus cette espece de rouille

augmentera. Quand les eſtampes ſeront blanchies, on les mettra dans un vaiſſeau quarré de cuivre ou de bois, de la capacité de la plus grande eſtampe, on verſera deſſus de l'eau bouillante, & on couvrira le vaiſſeau avec du linge ou quelque étoffe, pour bien conſerver la chaleur. Au bout de cinq ou ſix heures cette rouille ſe détache & s'évapore dans l'eau. Il faut obſerver, avant de verſer cette dernière, d'étendre ſur les eſtampes déjà mouillées une feuille de fort papier blanc, de crainte que l'eau bouillante ne les déchire. Cela fait, on les étendra ſur des cordes pour en exprimer l'eau; & quand elles ſeront à moitié sèches, on les mettra dans des feuilles de papier, ou entre des cartons qu'on chargera de quelque choſe de peſant, pour qu'elles ne ſe recoquillent point. Il faut que les eſtampes ſoient bien rouſſes ou bien jaunes pour être deux jours à blanchir; car elles blanchiſſent ordinairement dans un jour: la même opération ôte toutes ſortes de taches d'huile; mais alors il faut y employer plus de tems. Celles de l'huile dont les Peintres ſe ſervent, ſont les plus difficiles à effacer. On a alors la précaution de ne point expoſer

le côté de la gravure ; & on tourne l'estampe, de crainte que l'ardeur du soleil n'en enlève la fleur.

Moyen de faire revivre les couleurs des tableaux noircis.

301. Pour faire revivre les tableaux, en ôter tout le noir, qui souvent cache une partie des figures, & enfin les rendre en apparence comme s'ils sortoient de la main du Peintre, il faut mettre derrière le tableau sur la toile, une couche de la composition suivante.

Prenez de la graisse de roignon de bœuf, deux livres.

De l'huile de noix, une livre.

De la céruse broyée à l'huile de noix, une demi-livre.

De la terre jaune broyée aussi à l'huile de noix, une once.

Faites fondre dans un pot votre graisse, & quand elle sera tout-à-fait fondue, vous y mêlerez l'huile de noix, & ensuite la céruse & la terre jaune : vous remuerez ensuite avec un bâton, pour bien mêler toutes les drogues, & vous vous servirez de cette composition tiède.

Elle a la vertu de conserver les ta-

bleaux, de diſſiper petit-à petit tout le noir, & de les rendre toujours plus beau en vieilliſſant, ſans que jamais ils puiſſent ſe gâter dans la ſuite.

Moyen de faire revivre les anciennes écritures.

302. Prenez un pot de terre verniſſé qui contienne environ trois chopines meſure de Paris. On y met trois petites noix de galle, concaſſées avec des oignons blancs, dont on a ôté non ſeulement la première peau, mais encore l'eſpèce de cuir qu'elle couvre immédiatement, & qu'on coupe en tranches aſſez minces. On en met environ juſqu'aux trois quarts du pot, & on achève de le remplir avec de l'eau commune. Quand le tout a bouilli enſemble pendant une bonne heure & demie, on paſſe la liqueur par un linge, & on exprime un peu l'oignon pour en tirer le ſuc. Toute la liqueur ainſi tirée, on la paſſe une ſeconde fois à travers un linge plus ſerré, & on la laiſſe refroidir avant que de la mettre dans une phiole. Il faut obſerver que cette liqueur étant froide reſſemble beaucoup au ſirop d'orgeat; mais lorſqu'on la fait chauffer pour

en faire uſage, elle devient extrêmement claire. Quand la compoſition eſt ſur le feu, on peut y ajoûter de l'alun de glace de la groſſeur d'une noiſette ; mais il faut avoir ſoin d'écumer à meſure que le pot bout. Voici la manière de ſe ſervir de cette eau. On en fait chauffer à-peu-près la quantité dont on a beſoin, ſoit dans un petit pot, ſoit dans une cuiller, à la flamme d'une bougie, juſqu'à ce qu'elle commence à bouillir : on en imbibe un papier, ou un linge blanc, & on le paſſe ſur toute l'écriture dont on veut rappeler les caractères, ou ſeulement ſur les mots qu'on ne ſauroit lire. On préſente enſuite au feu l'écriture, pour que la liqueur pénètre mieux la première empreinte. L'inventeur de ce ſecret aſſure l'avoir éprouvé avec ſuccès ſur des titres des treizième & quatorzième ſiècles preſque totalement effacés. Ainſi il ſervira non-ſeulement aux Gens de Lettres, mais à ceux qui ont à fouiller dans les manuſcrits anciens, dans les chartres & les vieux actes.

303. Autre. Il faut prendre cinq à ſix noix de galle, les broyer, les mettre dans un vaſe avec une chopine de bon vin blanc, & laiſſer infuſer le tout au

ſoleil pendant deux jours. On trempe un pinceau ou une petite broſſe dans cette liqueur, & on en lave l'écriture qui a beſoin d'être rétablie, & elle reparoît à l'inſtant. Il eſt aiſé de voir à l'eſſai ſi la teinture eſt trop foible ou trop forte, & on y remédie. Cette compoſition eſt très-utile pour faire revivre de vieux titres & d'anciens papiers.

Moyen de nettoyer les galons d'argent.

304. Prenez de la poudre d'albâtre, deſſéchez-la ſur le feu, & laiſſez-la dans cet état auſſi long-tems qu'il eſt poſſible, puis l'ayant ôtée, & laiſſé refroidir, étendez votre galon ſur une étoffe, prenez de cette poudre avec une broſſe à peigne, & frottez en le galon des deux côtés, juſqu'à ce qu'il ſoit auſſi brillant que vous le ſouhaiterez; après quoi vous le polirez avec une pierre unie.

Moyen de nettoyer l'or & l'argent, comme broderies, étoffes d'or, tabatières, &c.

305. Il ne faut point ſe ſervir de liqueurs alkalines; comme ſeroit une diſſolution de ſavon, pour nettoyer les galons,

les broderies, ni le fil d'or tissu avec la soie ; car elles en mangent la couleur ; mais on peut faire revivre parfaitement le lustre d'or en le frottant avec une vergette douce, trempée dans l'esprit-de-vin chaud, lorsque les matières d'or ou d'argent ne sont pas trop usées. Entre tous les liquides, il n'y en a point d'autre qui ait une activité suffisante pour détacher la matière qui fait la saleté, sans porter préjudice à la soie.

Moyen de donner ou rendre le lustre ou brillant aux pièces d'argenterie.

306. Faites dissoudre de l'alun, & formez-en une saumure forte, que vous écumerez avec soin ; mêlez-y du savon, & lavez vos pièces d'argenterie dans cette composition avec un chiffon de linge.

Avis. Une forte eau de savon bien chaude suffit, en employant une brosse au lieu de chiffon.

Moyen de nettoyer une vieille chaîne d'or & la rendre brillante comme neuve.

307. Prenez de l'urine, faites-y dissoudre du sel ammoniac, & faites bouil- quand elle sera brune & entièrement

lir dans cette compoſition la chaîne d'or: elle reprendra une couleur vive & brillante.

Moyen de compoſer de l'étain auſſi blanc que l'argent.

308. Prenez une livre de cuivre net: faites-le fondre, ajoutez y une livre du meilleur étain d'Angleterre, & continuez la fuſion: joignez-y deux livres de régule d'antimoine & de Mars, & laiſſez le encore en fuſion pendant une demi-heure. Après quoi, coulez votre matière dans une lingotière: réduiſez-la en poudre fine, & jonchez-en dans l'étain fondu autant que vous le croirez néceſſaire. Vous trouverez, après l'avoir jetté en moule, qu'il eſt d'une belle couleur d'argent; il ſera dur & aura un ſon fort clair: ſi vous voulez le rendre plus coulant, vous pouvez y ajouter un peu de biſmuth.

Moyen de préſerver de la rouille les armes à feu, & autres, ainſi que tous autres inſtrumens de fer.

309. Faites frire une anguille de moyenne groſſeur dans une poële de fer:

frite, exprimez-en l'huile ; mettez-la dans une phiole pour s'y éclaircir, & exposez-la au soleil. Les instrumens de fer, armes & ustenciles frottés de cette huile ne se rouilleront jamais, quand même on les mettroit dans un endroit humide.

Avis. Il n'est pas besoin d'huile d'anguille ; toutes les huiles & les graisses douces peuvent servir à graisser le fer pour l'empêcher quelque tems de se rouiller.

Moyen de blanchir parfaitement l'yvoire.

310. Ayez un petit cuvier proportionné à la pièce ou à la quantité de pièces d'yvoire que vous voudrez blanchir, & semblable à ceux où l'on fait la lessive, c'est-à-dire, ayant un trou dans son fond, où l'on met un bouchon de paille ou une canelle, & son couvercle. Dans ce cuvier on met une pierre de chaux vive, & environ un quarteron de cendres de Brandevinier, l'espèce de tartre qui se forme au fond des alembics ou chaudières où l'on distille l'eau-de vie. Il est censé que la quantité de ces deux matières doit se régler sur celle de l'yvoire qui est a blanchir. On met ensuite l'yvoire dans

dans le cuvier, qui ne doit point toucher à la chaux vive, parce qu'infailliblement elle le feroit lever par écailles. Pour cet effet, on dispose dans le cuvier quelques bâtons en travers qui soutiennent la pierre en l'air. On verse ensuite de l'eau sur la chaux ; froide d'abord, puis tiède, chacune à plusieurs reprises, comme on fait le linge : & enfin bouillante. L'yvoire doit baigner dans l'eau. Il faut tenir toujours le cuvier couvert exactement, soit avec son couvercle, soit avec du linge assez épais pour empêcher la fumée d'en sortir ; car c'est cette fumée qui fait toute l'opération, & qui détache la crasse la plus enracinée. Lorsque vous jugerez que votre yvoire est assez blanchi, vous le tirerez du cuvier, & vous le brosserez avec une brosse un peu rude trempée dans de l'eau fraîche ; alors vous verrez disparoître toute la saleté, & l'yvoire devenir du plus beau blanc dont il soit susceptible : cette méthode est infiniment plus sûre que la rosée de Mai, qui est sujette à quantité d'inconvéniens. Notez que, si la pièce d'yvoire étoit attachée à un morceau de bois ou autre corps, il faut l'en détacher pour faire cette opération.

Eau pour enlever toutes ſortes de taches.

311. Mettez dans une bouteille deux livres d'eau de fontaine bien nette & bien pure, avec gros comme une noix de cendres gravelées, gros comme une noiſette de potaſſe, & deux citrons coupés en tranches. Laiſſez digérer le tout pendant vingt-quatre heures : filtrez enſuite la liqueur, & la conſervez dans une bouteille bien bouchée.

On doit humecter auſſi la tache avec cette eau : on frotte l'endroit, & on le lave incontinent avec de l'eau fraîche.

Manière de compoſer d'excellentes pierres à détacher.

312. Prenez de la terre glaiſe dont ſe ſervent ordinairement les foulons pour les laines : cette terre ſera la baſe de votre compoſition ; vous y mêlerez environ un quart de ſoude. C'eſt la cendre calcinée d'une plante du même nom, qui croît particulièrement en Eſpagne & aux environs de la ville d'Alicante : vous y mêlerez auſſi un quart de ſavon blanc, vous broyerez d'abord bien la ſoude avec

le ſavon, en y mettant de l'eau commune ſur un marbre, comme on broye les couleurs; vous y mêlerez enſuite la terre glaiſe, & vous broyerez une ſeconde fois le tout enſemble pour en faire un composé dont vous ferez de petites boules de telle groſſeur qu'il vous plaira, & que vous laiſſerez bien ſécher. C'eſt de ces boules ou petites pierres dont il faudra ſe ſervir pour enlever les taches. On grattera cette pierre avec un coûteau pour en faire de la pouſſière ſur la tache; & en frottant cette pouſſière avec les doigts, on la fera pénétrer dans le drap ou l'étoffe, afin qu'elle puiſſe abſorber la graiſſe ou l'huile qui en forme la tache. On la laiſſera quelque tems; après quoi, en frottant l'étoffe dans les mains, ou la battant avec une baguette, la tache, ſi elle n'eſt pas ancienne, diſparoîtra avec la pouſſière, de façon à ne plus reparoître.

Mais ſi la tache eſt vieille, & que la graiſſe ou l'huile ſe ſoient comme deſſéchées ſur l'étoffe, ou que la poudre y ait fait une craſſe, en ce cas, comme les matières qui forment la tache ne ſeroient pas aſſez onctueuſes pour être abſorbées par la pouſſière de la pierre, il faudra mettre de cette pouſſière dans de

l'eau chaude sur une assiette, & en faire une pâte claire qu'on appliquera bien chaude sur la tache. La chaleur fera pénétrer la poussière de la pierre avec l'eau dans la tissu de l'étoffe en même tems qu'elle ramollira les matières grasses & huileuses, qui, par ce moyen, seront facilement absorbées par la poussière. On laissera sécher lentement le tout à l'ombre, parce que ce n'est qu'en séchant & avec le tems que les absorbans attirent les parties huileuses; on frottera enfin l'étoffe avec les mains, & ensuite avec une vergette, & tout disparoîtra : il faut tenir cette boule ou pierre dans un lieu sec.

Moyen d'enlever toutes sortes de taches sur les habits, sans en altérer les couleurs.

313. On prendra un jaune d'œuf, & l'on en met sur la table : on applique ensuite une serviette ou autre linge blanc pardessus, & avec la main on prendra de l'eau qu'on aura fait chauffer aussi chaude qu'on pourra la souffrir, dont on imbibera bien le linge & toute l'étoffe. On frotte le tout ensemble un instant, & à

deux ou trois reprises, en mettant à chaque fois de l'eau par-dessus : après quoi, on ôte le linge qui aura attiré le jaune d'œuf, & avec lui aura enlevé la tache. On rince dans de l'eau claire l'endroit où étoit la tache, & on le laisse sécher à l'ombre. De cette façon il ne paroîtra plus rien, & quelque tache que ce puisse être, soit d'huile, de graisse, ou de camboui, elle s'enlevera tout de suite. Mais si c'est une étoffe qui ait son premier lustre, elle le perdra par cette opération dans cet endroit. Pour le lui redonner promptement, on fait délayer de la gomme d'Arabie dans de l'eau, & l'on en prend un peu dans la bouche que l'on jette sur l'endroit qu'on veut lustrer, en faisant faire à cette eau une espèce de brouillard qui s'éparpille sur l'étoffe. Si l'on n'a pas l'adresse de la jetter ainsi d'une manière égale & légère, on trempe le bout des poils d'une brosse dans l'eau gommée, en passant ensuite la main sur les poils, on fait jaillir l'eau où l'on veut sur l'étoffe, & dans la quantité suffisante.

Si c'est du drap, on passe la brosse dessus dans le même sens qu'est le poil du drap, afin de lui donner son premier lustre. On applique dessus une feuille

de papier ſur laquelle on met d'autre drap ou étoffe que l'on charge avec une planche, un livre, ou autre choſe de peſant, pour que cela ſèche ſous preſſe, & le premier luſtre ſe trouvera remis. Voilà la manière de rendre le luſtre à toutes ſortes d'étoffes, même à celles de ſoie. Il faut bien peu de gomme dans l'eau pour cela. La ſeule différence eſt qu'aux étoffes de ſoie on ne ſe ſert pas de broſſes comme aux draps de laine, pour en renverſer & coucher les poils.

Moyen d'enlever les taches de cire ſur les étoffes.

314. On prend un peu de bonne eau-de-vie ou d'eſprit de-vin ou de lavande : on en met trois ou quatre gouttes ſur les taches qu'a fait la bougie, & en les frottant enſuite avec la main, on en réduira toutes les parties en poudre. L'eau-de-vie & les autres liqueurs ſont des deſſicatifs qui abſorbent la partie onctueuſe de la cire, & laiſſent ſans liaiſon les autres qui ſe diviſent, & ſe ſéparent alors facilement, & qui tombent à terre quand on les frotte.

Moyen d'enlever les taches de poix.

315. Prenez de l'huile à brûler, dé-

layez la tache de goudron ſur le drap ou étoffe tachée, comme ſi vous vouliez laver la tache avec l'huile : par ce moyen le goudron ſera enlevé ; enſuite vous enlevez l'huile avec un jaune d'œuf & de l'eau chaude, & il ne paroîtra plus rien.

Moyen pour ôter les taches d'encre.

316. Expoſez la tache à la vapeur de l'eau bouillante : enſuite imbibez-la de jus d'oſeille, ou de ſuc de citron, couvrez-la deſſus & deſſous avec du ſel pilé bien menu, & faites enſorte que la toile en ſoit pénétrée à l'endroit de la tache ; puis mettez-la à la leſſive ordinaire.

Moyen d'enlever les taches d'encre ſur le linge & le papier.

317. Si c'eſt dans la ſaiſon du verjus, on en frottera la tache tout de ſuite, tandis que l'encre eſt fraîche, & elle s'enlevera. Au défaut de verjus, on peut ſe ſervir d'oſeille ; mais l'oſeille n'eſt pas ſi bonne. Ou bien prenez de l'eau claire dans laquelle vous aurez fait diſſoudre du ſel en égale quantité à l'eau, & frottez-en la tache. Enfin ſi la tache eſt ſèche,

& que les ſels acides ne puiſſent pas l'enlever, ſervez-vous d'eau-forte que vous mêlerez avec de l'eau commune, pour ne pas brûler vos doigts ni le linge, & frottez en la tache, elle s'emportera infailliblement. Toutes ſortes d'encres s'enlevent par ces différens moyens, tant ſur le linge que ſur le papier, à l'exception de la ſeule véritable encre de la Chine, qui ne ſe peut effacer : ainſi cette dernière eſt la meilleure à employer, ſi l'on veut s'aſſurer qu'on n'y pourra pas faire de fraude. L'encre d'imprimerie réſiſte auſſi à tous les acides, mais elle ne peut ſoutenir les ſels ni les urines de certains animaux, tels que les chats. On a vu des livres dont l'impreſſion s'eſt effacée, parce que des chats y avoient piſſé, ou pour y avoir laiſſé tomber de la ſaumure.

Manière d'ôter les taches d'encre des eſtampes.

318. On met l'endroit qui eſt taché ſur un vaſe de terre ou de fayance fort plat. Si la tache eſt petite, il faut prendre de l'eau-forte au bout d'une plume, & la faire dégouter ſur cette tache : on verra en moins de deux minutes l'encre

ſe diſſoudre. Il faut au même inſtant jetter de l'eau fraîche pour éteindre le feu de l'eau-forte, & pomper enſuite l'eau avec un linge fin. Si la tache n'a point encore entièrement diſparu, il faut recommencer. Si elle eſt bien grande, il faut verſer de l'eau forte deſſus. Quand l'eſtampe en ſeroit couverte, cela n'y fait rien. On y verſera enſuite, pour l'empêcher de mordre, de l'eau de fontaine. On peut laiſſer l'eau-forte cinq à ſix minutes, il n'y a point de riſque pour l'eſtampe. Si l'eſtampe eſt collée dans un livre, il n'eſt pas néceſſaire de la détacher : il n'y a qu'à mettre quatre ou cinq feuilles de papier deſſous, attendu que l'eau-forte & l'encre perceront le papier ſur lequel l'eſtampe eſt collée. Enſuite, pour la faire ſécher, il faut étendre du papier ſec en-deſſus & en-deſſous. Il eſt bon de renouveller cette opération de trois heures en trois heures, & de mettre le livre en preſſe, pour que le papier ne ſe recoquille point.

Moyen de rendre la fayance moins fragile, & preſerver ſon émail de toutes gerſures.

319. Lorſque l'on a acheté de la fayance

il faut, avant que de s'en ſervir, la mettre dans un chauderon avec de l'eau qui la ſurnage. Les pièces ſeront diſpoſées de telle ſorte que l'eau les baignera de tous côtés, c'eſt-à-dire, qu'on les placera un peu penchées ſur le côté, & l'on mettra entr'elles de petits morceaux de bois qui les ſépareront & les empêcheront de ſe toucher. Enſuite on jettera dans l'eau beaucoup de cendres, mais des cendres de bois neuf ou flotté, avec cette différence, qu'il en faudra une plus grande quantité de celles-ci que des premières, parce que le bois flotté a beaucoup moins de ſels que le bois neuf; mais il eſt bon d'avertir que les cendres de charbon ne valent rien pour cela. Les cendres étant miſes, on placera la chaudière ou le chaudron ſur le feu, & on fera chauffer l'eau juſqu'à ce qu'elle bouille. On entretiendra cette ébullition pendant une heure & demie & même deux heures, après leſquelles on retirera la chaudière, & on laiſſera refroidir le tout enſemble. On prétend que les ſels des cendres diſſous dans l'eau s'incruſtent par l'action du feu dans les pores de la fayance, la rendent ainſi plus compacte, & lui donnent une facilité

qu'elle n'avoit pas; que ces mêmes ſels fortifient la continuité de l'émail, & par ce moyen le préſervent de toute félure. On aſſure que ceux qui prendront cette précaution recueilleront avec plaiſir le fruit d'une peine bien légère.

Maſtic pour rejoindre les vaſes de porcelaine caſſés.

320. Prenez une tête d'ail bien pelée, & écraſez-la ſoigneuſement pour en faire une eſpèce de gomme. Frottez de cette gomme les fractures des morceaux de porcelaine; uniſſez-les exactement; aſſurez-les enſuite avec du fil proportionné à la force de la pièce. Lorſque le morceau eſt ainſi accommodé, mettez-le dans une ſuffiſante quantité de lait pour qu'il ſurnage, & faites-le bouillir pendant quelque tems. Après cette opération, la porcelaine eſt parfaitement recollée & d'auſſi bon ſervice qu'auparavant, ſans que l'ail qui a ſervi communique ſon goût aux choſes qu'on y voudra mettre.

Maſtic pour les vitres, & propre auſſi aux vaiſſeaux.

321. Il faut prendre une demi-livre

de blanc d'Espagne, un quarteron de céruse, une once & demie de litarge: & une pinte d'huile de lin. Il faut d'abord réduire en poudre fine & tamisée le blanc d'Espagne, & la céruse que l'on tient prête sur une table ou dans une terrine, pour l'employer dans la suite : on jette la litarge dans l'huile ; &, après avoir fait bouillir cette huile, on la retire du feu & on la laisse refroidir. Lorsqu'elle est au point qu'on peut la toucher sans danger, on la verse peu-à-peu sur les matières en poudre que l'on a eu soin de bien mêler, & on en fait une pâte à laquelle on donne telle forme qu'on veut. Cette pâte se sèche en la conservant, mais lorsqu'on en veut faire usage, il suffit de la manier entre ses doigts, & elle devient aussi molle que du beurre : c'est alors qu'on peut l'employer. On s'en sert avec succès pour mastiquer les vîtres dans tous les endroits où l'on est loin des vitriers, & que souvent on ne voudroit pas faire venir pour une petite réparation ; & on n'a pas besoin de colle ni de papier, ni même d'arrêter les vîtres avec des pointes. Ce mastic est encore propre à enduire les fentes des vaisseaux de bois, quelque liqueur qu'ils contiennent.

Avis. Il faut avoir grand ſoin de ne point employer ce maſtic pour des vaſes où l'on met des alimens ou des boiſſons, parce que s'il ſe détachoit quelque partie du maſtic, comme il peut arriver, on avaleroit de la céruſe qui eſt un poiſon.

Manière de faire des ſavonettes à barbe.

322. Prenez ſix livres de ſavon, coupez-le mince, faites-le fondre avec une chopine d'eau, dans laquelle vous aurez fait bouillir ſix citrons coupés par morceaux, & paſſez par un linge, avec expreſſion, les citrons. Le ſavon étant fondu, retirez-le du feu, mettez-y trois livres d'amidon en poudre, un filet d'eſſence de citron, mêlez le tout dans le ſavon, & paîtriſſez-le bien : la pâte étant faite, roulez vos ſavonettes de la groſſeur que vous voudrez, & les marbrez en même tems.

Préparation d'une cire à ſouliers & bottes.

323. Prenez une chopine de bierre, pour ſix ſols de noir d'ivoire en poudre, pour deux ſols de ſucre candi, deux ſols de gomme arabique, & trois ſols de cire

vierge. Mettez le tout enſemble dans un pot de terre à trois pieds : faites-le bouillir deux minutes, puis laiſſez-le refroidir. Ce noir s'étend liquide & froid ſur le ſoulier avec un pinceau : on ſe ſert d'abord d'une broſſe neuve & douce, pour l'étendre également par-tout, enſuite d'une autre broſſe un peu plus rude pour ſécher le noir & le polir. Cette quantité de noir ſuffira pendant un an pour cirer tous les jours une paire de ſouliers.

SECTION CINQUIEME.

SECRETS ET PROCÉDÉS DES ARTS ET MÉTIERS.

Maniere d'argenter le cuivre ou l'airain.

324. PRENEZ une once d'argent fin, du ſel gemme & du ſel ammoniac, de chacun ſix onces, & ſix onces de fiel de verre : battez l'argent bien mince, & faites-le diſſoudre dans une once d'eau-forte; enſuite jettez-y un peu de ſel, l'argent ſe précipitera au fond ſous la forme d'une chaux blanche : ôtez cette eau, & mettez-

en de nouvelle : répétez cette opération jusqu'à ce que la chaux d'argent ait perdu toute odeur d'eau-forte ; séchez cette chaux d'argent, ensuite prenez les ingrédiens ci-dessus, & broyez-les sur une pierre nette. Quand ils seront bien broyés, mêlez-les & les broyez de nouveau avec la chaux d'argent ; & ajoutez-y un peu d'eau jusqu'à ce que le mêlange ressemble à une pâte épaisse : mettez cette pâte dans un vaisseau de terre net : quand vous voudrez argenter, ayez soin que votre métal soit net & bien limé ; ensuite frottez-le avec la pâte ci-dessus, & mettez-le sur des charbons ardens. Quand il a cessé de fumer, grattez-le bien, & le frottez encore avec la matière d'argent, faites la même opération une troisième fois, & votre métal sera très-bien argenté.

325. AUTRE. faites dissoudre un peu d'argent dans de l'eau-forte, ajoutez-y du tartre & du sel ammoniac en quantité suffisante pour en former une pâte dont vous ferez de petites boules : faites sècher ces boules, & les réduisez en poudre ; puis, mouillant votre pouce, prenez un peu de cette poudre, & frot-

tez-en le cuivre ou l'airain ; vous lui donnerez une couleur d'argent.

Au reste, à l'exception du cuivre & du cuivre bien pur, tous les autres métaux, comme le plomb, l'étain, le fer, sont d'une nature contraire à l'argent, & ne peuvent être mêlés ensemble. Et même, à l'égard du cuivre, il ne faut pas mettre plus de cuivre que d'argent dans la composition ; autrement l'argent perd sa blancheur, & n'est plus propre à être employé comme argent.

Procédé pour dorer l'argent de la manière la plus parfaite.

326. Prenez du safran de Vénus, & du vinaigre : ajoutez-y du vif argent, & faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce qu'ils acquièrent la consistance d'une pâte. Frottez-en l'argent que vous voulez dorer ; il deviendra d'une couleur d'or rougeâtre : ce qui n'arrive point, quand on fait cette opération avec du vif-argent seulement ; car alors la dorure paroît pâle. C'est un secret fort curieux : on peut dorer sur cette pâte avec de l'or en feuille ; au lieu que, sans cela, il faudroit qu'il fût broyé : elle fait pa-

roître la dorure forte, & d'une couleur foncée.

Procédé pour donner à l'or une couleur belle & foncée.

327. Prenez trois onces de vitriol rouge calciné, deux onces de sel ammoniac, & une once de verd-de-gris : broyez le tout ensemble, & le tenez bien séchement : quand vous voudrez colorer votre or, humectez-le ; jettez de cette poudre par-dessus : faites-le recuire à plusieurs reprises, & tremper dans l'eau.

Procédé pour dorer en or de couleur.

328. Prenez une livre de cire vierge, une once & demie de safran de Vénus, du sel ammoniac, du verd de terre fin, & de l'alun, de chacun une once ; une demi-once & un gros de craie rouge ; du safran de mars, & de la tuthie, de chacun une demi-once, & deux dragmes de salpêtre ou de sel de pierre : mêlez ensemble tous ces ingrédiens, &, après les avoir pulvérisés, remuez le tout, & y versez votre cire fondue. Cette composition étalée sur l'ouvrage doré que

l'on fait recuire, donnera à l'or une beauté ſurprenante.

329. AUTRE. Prenez quatre onces de cire vierge, trois quarts d'once de verd de terre, une demi-once de plaque de cuivre, une demi-once de craie rouge, & un quart d'once d'alun; fondez la cire, jettez-y les autres ingrédiens bien pulvériſés, & remuez bien le tout enſemble: enſuite laiſſez refroidir le mêlange, & formez-en des bâtons ronds, comme les bâtons de cire à cacheter. Quand vous aurez beſoin de vous en ſervir, faites d'abord chauffer votre or, & frottez-en toute la ſurface avec cette cire; enſuite faites-le recuire au feu, & paſſez-le promptement à travers de l'eau bouillante & du tartre; votre or acquerra une couleur foncée.

Procédé pour polir & luſtrer un ouvrage doré.

330. Prenez deux onces de tartre; deux onces de ſoufre, & quatre onces de ſel, faites-les bouillir dans moitié eau & moitié urine, trempez-y votre ouvrage doré: cette eau lui donnera un beau luſtre.

Moyen de bronzer & dorer à l'huile.

331. Il faut pour cela avoir du mordant à l'huile. Or ce mordant se fait ainsi. Ayez un pot de terre vernissé & neuf, qui contienne deux pintes, remplissez-le à moitié de couleurs préparées à l'huile. Celles qui vous resteront des ouvrages que vous auriez faits y seront très-propres, quand même il s'y seroit formé une peau dessus. Vous y mettrez aussi cette peau: ajoutez-y une pinte d'huile de lin & un poiçon de vernis commun. Alors mettez votre pot sur un feu médiocre comme de la petite braise. Cuisez doucement; & lorsque vous verrez votre matière ou liqueur se réduire & être tarie d'un quart, comptez qu'elle sera suffisamment cuite. Retirez votre pot du feu, passez le tout, & mettez le mordant ainsi fait dans un autre pot de terre vernissé pour vous en servir au besoin : il se conserve un an entier sans s'affoiblir. Quand on veut s'en servir, on lève une partie de la peau qui se forme dessous, on la rejette sur l'autre, & on la remet dans son premier état, après que l'on a tiré ce que l'on vouloit. On se sert de ce mordant pour bronzer & dorer à l'huile. Pour

bronzer, après qu'on a appliqué le mordant sur la pièce, on poudre par-dessus le bronze tout sec; & en tenant un papier au-dessous, on frotte la pièce avec une brosse neuve, afin de faire tomber le superflu du bronze qui n'a point été arrêté par le mordant, pour qu'il ne soit pas perdu. Il n'est pas nécessaire de passer aucun vernis sur le bronze; mais il en faut passer sur l'or que l'on applique. Au reste, on vend par-tout du vernis pour cet usage, qui se nomme *vernis à l'or*. Il faut attendre que l'or soit parfaitement sec, avant de donner la couche de vernis. Lorsque le mordant se trouve trop épais, on le rend plus coulant en y mêlant un peu d'huile grasse.

Procédés pour composer les couleurs à l'huile, qui servent à la peinture d'impression, ou peinture à la grosse brosse sur le bois, la pierre, le plâtre.

APPRÊT.

332. Pour peindre sur une boiserie, une muraille, & ce qu'on appelle des fonds polis, calcinez de la céruse, c'est-à-dire, concassez-la en morceaux gros comme des noisettes; ensuite mettez-la

ſur le feu dans une poële de fer, & remuez-la comme on a coutume de remuer le café que l'on brûle. Lorſqu'elle prendra une couleur jaune, ce ſera la marque qu'elle ſera ſuffiſamment calcinée, alors vous la tirerez de deſſus le feu, & la broyerez ſur votre pierre de porphyre ou de marbre avec de l'huile graſſe dont nous allons donner la compoſition; &, ainſi préparée à l'huile graſſe, vous l'emploierez avec de l'huile de thérébentine; car tout ce qui a été broyé à l'huile graſſe doit être employé à la thérébentine, dont la propriété eſt d'étendre & de faire couler la couleur.

Donnez trois ou quatre couches de cette céruſe ſur ce que vous voulez peindre, comme table ou boiſerie, & ayez attention d'en bien couvrir la ſurface: on ne donne une nouvelle couche que lorſque la précédente eſt ſèche, ce que l'on connoît en y portant le doigt, qui ne doit s'y attacher en aucune façon. Vos couches ainſi miſes & bien ſéchées, vous aurez de la pierre de ponce, réduite ſur un marbre en poudre impalpable; & en prendrez avec un linge mouillé que vous tiendrez en forme de tapon d'une grandeur convenable; vous en frot-

terez modérément votre ouvrage, & le polirez entièrement. N'épargnez point l'eau dans cette opération, elle ne gâtera rien. C'eſt après ce premier fond poli, qui porte auſſi le nom d'*apprêt dur*, que l'on met à ſon gré la couleur. Voici maintenant la manière de faire l'huile graſſe.

Mettez dans une bouteille de verre deux pintes d'huile de noix; enſuite une livre de plomb coupé par morceaux les plus petits qu'il eſt poſſible. Expoſez cette bouteille à l'ardeur du ſoleil l'eſpace de trois mois dans la plus belle ſaiſon. Au bout de ce tems, pour connoître ſi elle eſt aſſez cuite, prenez-en avec un pinceau que vous paſſerez ſur une vître: & ſi elle eſt ſèche auſſi-tôt, c'eſt une preuve qu'elle eſt faite, & vous la tirerez au clair dans d'autres bouteilles. Le même plomb pourra vous ſervir pluſieurs fois. Cette méthode eſt à la vérité un peu longue, mais auſſi elle eſt moins diſpendieuſe que d'autres, & l'huile graſſe eſt infiniment meilleure. Il s'agit maintenant d'enſeigner la compoſition des couleurs pour la menuiſerie.

Pour le *blanc*, broyez à l'huile graſſe de la céruſe dans laquelle vous mettrez

une pointe de bleu, afin de soutenir le blanc, qui jaunit avec le tems.

Pour le *verd*, sur deux livres de céruse, mettez une livre de verd-de-gris simple. Cette couleur se pose ordinairement sur une impression blanche, & elle réussit encore mieux, si le fond poli est d'un gris fort clair.

Pour le second *verd*, prenez du verd de montagne, dans lequel vous ne mettrez de céruse qu'autant qu'il conviendra pour le faire clair ou foncé, vous broierez l'un & l'autre à l'huile grasse, & l'impression sera en gris clair.

Pour un troisième *verd*, employez pour ce verd, qui sera plus beau que les autres, du verd-de-gris calciné, que vous tremperez à votre gré avec la céruse. On peut le broyer à la thérébentine comme à l'huile grasse, & alors on l'emploie au vernis; mais en ce cas, la céruse veut être préparée à la thérébentine; l'impression sera toujours en gris clair.

Pour le *gris de lin*, broyez séparément de la lacque, du bleu de Prusse & du blanc de céruse: après quoi vous composerez avec ces trois couleurs tel gris de lin qu'il vous plaira; l'impression sera encore en gris clair.

Pour le *bleu*, cette couleur se fait avec le bleu de Prusse & de la céruse plus ou moins, selon que l'on veut la nuance du bleu. Broyée à la thérébentine, & employée au vernis, elle sera beaucoup plus belle : l'impression sera en gris : il faut se souvenir que toutes les couleurs se broyent séparément, ensuite on les mêle pour faire la teinte.

Pour la couleur de *bois de chêne*, elle se fait avec de l'ocre de rut & de la terre d'ombre : elle sera plus claire ou plus foncée, selon que l'ocre de rut dominera plus ou moins. On broyera à l'huile grasse.

Couleur de *bois de noyer*, prenez du blanc de céruse, de l'ocre de rut, & une pointe de noir ; broyez le tout à l'huile grasse.

Couleur de *marron*, le rouge d'Angleterre & le noir d'yvoire font le marron foncé : il sera plus clair, si l'on met du jaune à la place du noir : broyez à l'huile grasse.

Pour le *jaune*, cette couleur se fait avec de l'ocre de Berry, que l'on dégrade autant que l'on veut avec du blanc de céruse. Broyez toujours à l'huile grasse, & employez à la thérébentine.

Pour

Pour le *jonquille*, prenez de l'orpin que l'on mêle avec de la céruse. Il y a trois sortes d'orpin dont les nuances sont différentes : mais il faut savoir, 1°. que l'orpin ne se broye qu'à la thérébentine pour s'employer au vernis ; car autrement il auroit trop de peine à sécher. 2°. Que cette couleur, ainsi broyée, veut être employée sur le champ.

Pour le *rouge* imitant celui de la Chine, on le fait en tempérant le rouge d'Angleterre avec du vermillon. En fait de teintes, il est impossible dans leur composition de déterminer la quantité de couleurs qui y entre : leur perfection dépend du coup-d'œil de l'artiste.

Pour la *couleur d'or*, on la compose avec les trois sortes d'orpins dont nous venons de parler, avec un peu de blanc de céruse, & une pinte de vermillon : toutes ces couleurs seront broyées séparément, & le coup-d'œil réglera ce mêlange pour attraper la véritable couleur de l'or.

Voici pour l'application des couleurs. Lorsque vous aurez choisi votre couleur, & fait votre teinte, vous en donnerez deux ou trois couches sur votre fond poli, de sorte qu'il en soit bien couvert :

il ne faut donner ces couches, les unes après les autres, que lorſqu'elles ſeront ſèches; c'eſt une patience qu'il eſt néceſſaire d'avoir. On polira enſuite la couleur avec une pierre de ponce, comme on a fait le fond poli, ou apprêt dur, & l'on paſſera deſſus trois ou quatre couches de vernis blanc ou brun. Quand le vernis eſt ſec, on le polit avec la pierre de ponce. Pour que chaque couche ſéche plutôt, il faut mettre dans la céruſe & les couleurs de la couperoſe calcinée. On calcine la couperoſe en la mettant ſur le feu dans une poële de fer, elle y fond toute ſeule & bout: lorſqu'elle a ceſſé de bouillir, elle eſt ſuffiſamment calcinée: & on la broye alors en poudre impalpable.

Procédé pour faire un beau vernis.

333. Prenez de la thérébentine, de l'eſprit de thérébentine, de la poix-réſine, autant de l'un que de l'autre: mêlez le tout enſemble, après avoir fait fondre la poix ſéparément pour la paſſer au travers d'un linge: puis jettez-la avec leſdites drogues auxquelles vous ferez prendre un bouillon. Vous l'appliquerez enſuite ſur ce que vous voudrez vernir.

Vous laiſſerez le pot dans lequel ſera le vernis ſur un réchaud pendant que vous vous en ſervirez; mais vous ne l'emploierez qu'après avoir mis trois couches de colle bien claire, faite avec des oreilles de bœuf, leſquelles vous ferez bouillir avant de vous en ſervir pour faire la colle avant de les nétoyer. Pendant que le vernis eſt ſur le feu, vous pourrez y ajouter de l'eſprit-de-vin, ſelon la quantité proportionnée aux drogues.

Préparation d'un vernis de la Chine appliquable ſur le bois & autres ouvrages.

334. Ayez une bouteille de verre blanc bien tranſparent, qu'elle ſoit bien nette & bien ſèche. Mettez-y une livre d'eſprit-de-vin, le plus clair que vous puiſſiez trouver. Empliſſez-en la bouteille juſqu'aux deux tiers, c'eſt-à-dire, qu'il reſte un tiers vuide. Mettez dans cet eſprit-de-vin deux onces de bonne gomme lacque en grains, qui ſoit réduite en poudre impalpable, & la même quantité de ſandaraque bien choiſie, & pareillement réduite en poudre. Bouchez bien la bouteille, & laiſſez le tout infuſer au ſoleil. Il eſt eſſentiel que cette infuſion ſe faſſe

à une chaleur telle que celle du ſoleil, & que la compoſition ſoit toujours au moins tiède, parce qu'une plus grande chaleur feroit caſſer la bouteille : remuez-la de tems à autre. Vous connoîtrez que vos gommes feront entièrement diſſoutes, lorſqu'elles ne feront plus de ſédiment : alors retirez votre bouteille, & mettez-la dans un lieu ſec à l'ombre pendant pluſieurs jours ; & quand vous verrez que votre compoſition ſe partagera en deux, la partie ſupérieure d'un clair parfait, & l'inférieure plus opaque, vous préparerez une autre bouteille de gros verre, que vous nettoierez, & que vous laiſſerez ſécher, enſorte qu'il n'y reſte aucune humidité ni fraîcheur, aucune tache ni corps ſtranger : vous en ſerez plus aſſuré, ſi ous prenez des bouteilles neuves. Verſez oucement par inclination toute la partie laire de votre compoſition dans votre outeille préparée, ce ſera votre vernis ; ais ne verſez que ce qu'il y a de plus lair, ſi vous voulez que votre vernis ſoit arfait ; bouchez bien exactement votre outeille, & tout de ſuite remettez deux nces d'eſprit-de-vin ſur votre marc. Bouhez la bouteille, remettez-la au ſoleil, & faites le reſte comme ci-devant : vous

en tirerez encore du vernis de la même qualité. Vous pourrez faire la même chose une troisième fois, en ajoûtant sur le marc une once d'esprit-de-vin, & passant le tout à la chausse, vous aurez un vernis de cette troisième opération que vous mettrez à part, qui sera plus commun, mais aussi bon que le meilleur dont on fasse communément usage sur les lambris. On répétera cette même opération autant de fois qu'on le jugera à propos, & jusqu'à ce qu'on voie qu'on a assez de vernis pour faire ce qu'on veut : ou bien on peut en faire plusieurs bouteilles à la fois, ou faire cette préparation dans des vaisseaux plus grands, en augmentant les doses à proportion, mais toujours en observant de laisser un espace vuide dans la bouteille où se fera la dissolution des gommes, pour ne la point casser. Une règle générale, c'est de tenir toujours les bouteilles bien bouchées, surtout celles qui contiennent le vernis qu'on veut garder pour l'usage : car un vernis éventé s'épaissit, brunit, & devient moins brillant : pour l'employer même, on n'en verse que peu-à-peu dans une tasse pour l'appliquer à l'instant.

Au défaut du soleil, vous pourrez

faire votre diſſolution dans un four encore chaud, lorſqu'on a tiré le pain, & que le four eſt entièrement vuide, ou dans une cruche à grande ouverture, qui ſoit vuide, où vous ſuſpendez votre bouteille pour y faire votre diſſolution, en approchant cette cruche vuide à une certaine diſtance du feu, afin que la compoſition ne prenne qu'une chaleur tiède. Vous recouvrez votre cruche après que vous y avez ſuſpendu votre compoſition, pour y conſerver cette chaleur tiède. Cependant le ſoleil eſt toujours plus avantageux à cauſe de l'égalité de la chaleur.

Manière d'employer ce vernis.

335. Pour bien employer le vernis; il faut un endroit propre exposé au ſoleil; il faut auſſi que le vernis ſoit tiède, que le bois, ou autre matière à vernir, ait le même degré de chaleur pour réuſſir, & qu'il ne s'introduiſe dans l'endroit aucun air froid, ni pouſſière. La raiſon eſt que, ſi le vernis s'applique étant froid, ou ſur une matière froide, ou qu'il y ait de la pouſſière, il ſe ternit, & devient farineux dès qu'il eſt employé, & qu'en trempant pluſieurs fois le pinceau

dans le vernis froid, il devient trouble, il s'y forme des grumeleaux qui s'attachent au pinceau, & qui rendent mal le vernis ſur les endroits où on l'applique; car ſa beauté conſiſte à être brillant, uni, point écaillé ni farineux. Le défaut de chaleur & la moindre malpropreté y ſont contraires. Il faut peu charger le pinceau, afin que le vernis n'ait pas le tems de ſe refroidir, & que l'ouvrage en ſoit plus net. C'eſt par cette raiſon qu'il eſt néceſſaire de tenir extrêmement propres les pièces qu'on veut vernir. Les pinceaux doivent être gros à proportion que l'ouvrage peut le comporter. Dans un ouvrage uni, un gros pinceau convient. Dans ceux où il y a des inégalités, comme des moulures ou des reliefs, il faut des pinceaux plus petits pour rechercher dans tous les recoins & les enfoncemens.

On peut encore ſuppléer au défaut du ſoleil, pour l'emploi du vernis, par une étuve, ou le deſſus d'un four, pourvu que le vernis & ce qu'on veut vernir aient le degré de chaleur ſuffiſant. On conçoit ſans doute que ſi on n'applique pas le vernis immédiatement ſur des matières polies, mais ſur de la peinture,

de la dorure, bronze, découpures, qui ne doivent pas moins avoir un certain poli, il faut attendre que tout cela soit sec avant que d'y mettre le vernis; autrement on gâteroit tout. Il ne faut pas laisser sécher les pinceaux sans les avoir essuyés avec un petit linge fin & propre pour s'en servir une autre fois. S'il arrive que le vernis se soit séché sur les pinceaux, il faut les mettre tremper quelque tems dans l'esprit-de-vin avant de les essuyer.

Composition d'un vernis pour les parquets des appartemens.

336. Prenez demi-livre de gomme arabique, un quarteron de sandaraque, deux onces de gomme-gutte, un quarteron de gomme lacque, une livre de gomme d'Absom, avec une pinte d'esprit-de-vin.

Mettez le tout ensemble dans un pot de terre vernissé à pouvoir aller au feu, & qui ne soit pas trop poreux. Bouchez bien ce pot, & remuez-le en le secouant avec la main, jusqu'à ce que les gommes soient fondues. Mettez-le ensuite sur un feu qui ne soit pas trop violent, de crainte que l'esprit-de-vin ne s'y en-

flamme : laiſſez bouillir doucement le tout l'eſpace de dix minutes, qui eſt un temps ſuffiſant pour que la compoſition ſoit bien faite : après quoi on la paſſera par une étamine.

Cette compoſition doit s'appliquer toute chaude, & légèrement ſur le plancher, ou parquet, afin qu'elle y prenne mieux ; mais on aura eu ſoin auparavant de bien nettoyer ce parquet de toute ordure & pouſſière, & pour cela de le bien laver: il faut le laiſſer bien ſécher enſuite, autrement le vernis ne réuſſiroit pas bien. Il faut auſſi donner au vernis un tems ſuffiſant pour bien ſécher. C'eſt pourquoi c'eſt en été qu'il convient de faire cette opération. On ne doit point marcher ſur ce vernis qu'on n'y ait mis de la cire, & on ne doit point y mettre de la cire qu'il ne ſoit bien ſec. Tout le monde ſait comment on cire un parquet: la cire conſerve le vernis, & rend le parquet luiſant; mais il ne faut pas mettre le vernis ſur la cire; car il ne prendroit pas. Le vernis ne s'emploie que ſur les parquets ou planches de bois.

Si on veut mettre pluſieurs couches de ce vernis les unes ſur les autres, après qu'elles ſeront bien ſèches, il faudra les

bien polit : il n'y aura rien de plus beau, ni qui rendra le bois plus brillant. Les autres boiſeries des appartemens peuvent être également vernies comme les parquets ; & on peut, ſi on veut, les faire différentes, en ajoûtant dans le vernis telles couleurs que l'on voudra pour en faire des fonds différens. Cela produira un effet merveilleux ; mais il faut toujours que les couleurs qu'on emploie tirent ſur le brun plus que ſur le clair, à cauſe des gommes-gutte & lacque, qui font par elles mêmes une couleur de bois tendre.

Moyen de peindre ou plutôt de tranſporter des figures en or & en argent ſur divers petits meubles, comme boîtes, encoignures, cabarets, paravents & autres.

337. On prendra des papiers dorés & argentés, que l'on choiſira ſelon ſes idées & ſon goût : il en eſt de toutes ſortes. Soit qu'on laiſſe les feuilles entières, ſoit qu'on les découpe par morceaux pour faire des compartimens, ou une ſuite de figures & d'ornemens, tels qu'on l'imaginera, on mettra le papier trempé dans du vi-

naigre l'eſpace d'un quart-d'heure & non plus long-tems. Alors mettez une couche de vernis ſur votre ouvrage, dans la place où vous voulez que ſoit l'or ou l'argent. Appliquez deſſus votre papier trempé l'or ou l'argent en deſſous, & paſſer par deſſus fort légèrement le manche d'un canif, ou autre choſe ſemblable. Enſuite enlevez le plns doucement qu'il vous ſera poſſible votre papier, & vous verrez avec une agréable ſurpriſe que les figures & deſſins d'or & d'argent ſont reſtés attachés au vernis tels qu'ils étoient ſur le papier, & conſerveront le même brillant. Lorſque le tout eſt ſec, on le couvre de deux couches de vernis que l'on peut polir avec la pierre ponce, ſelon la manière ci-deſſus indiquée.

Manière de peindre en paſtel, en cire, ou à l'encauſtique.

338. On appelle communément peinture en paſtel une peinture réſultante de pluſieurs crayons compoſés de différentes couleurs broyées & réduites en pâte avec de l'eau de gomme. Ainſi peindre en paſtel n'eſt autre choſe que peindre avec ces couleurs qu'on mêle ſuivant les diffé-

rentes teintes qu'on veut faire. Ces ſortes d'ouvrages, relativement à la délicateſſe, & au peu de ſolidité des crayons, s'exécutent toujours ſur du papier dont le fond eſt déja pour l'ordinaire empreint de quelque couleur, & principalement teint en bleu tendre, appellé papier d'Hollande ; mais comme ce papier bleu, malgré la gomme avec laquelle il a été préparé à la manufacture eſt extrêmement ſujet à l'humidité, & que de ſa propre nature il eſt de peu de durée, à moins qu'on n'ait attention de le conſerver ſous verre, ce ſera toujours un défaut irremédiable attaché à la peinture en paſtel.

C'eſt à ces conſidérations qu'eſt due la découverte d'une nouvelle ſorte de peinture en paſtel bien ſupérieure à celle qui eſt en uſage. Cette peinture eſt apellée paſtel en cire, & on en doit la découverte à M. Reifſtein, célèbre Peintre Allemand : en voici le procédé. Au-lieu de ſe ſervir de papier ou de parchemin pour le fond du tableau, on emploiera à cet uſage une toile d'un tiſſu ferme & ſerré. Comme le grain de cette toile ſeroit néceſſairement dans le cas d'émouſſer les crayons, on ne peut ſe ſervir de ceux qui ſont la baſe du paſtel ordinaire.

On en emploie d'autres qui ont plus de résistance : en voici la composition. Quant à la toile, on commence, pour la première préparation, par l'enduire d'une couche d'huile : puis, par le moyen d'un crible ou tamis bien fin, on répand également dessus toute la surface du tableau autant de verre en poudre que la toile en peut prendre. Cette poussière de verre, & cette huile forment dans peu en se séchant une espèce de mastic ou de couche solide qui unit toute la surface de la toile, & lui donne beaucoup de solidité. Lorsqu'elle est entièrement sèche, c'est alors le tems de peindre sur cette surface avec les crayons les plus durs : en voici l'apprêt.

On réduit d'abord les couleurs en poudre très-fine ; on les met ensuite dans un vase de terre bien vernissé, que l'on échauffe peu & à petit feu ; & lorsqu'elles sont suffisament échauffées, on jette dessus de la cire fondue, avec une certaine quantité de graisse de cerf. On doit sur le champ remuer ce mêlange jusqu'à ce que le tout soit presque refroidi. Pour lors on commence à former des crayons ; &, pour leur donner de la consistance, on les jette dans l'eau froide à mesure qu'ils sont formés. Les couleurs les plus vives ou les plus

foncées les unes que les autres, qui ſont celles avec leſquelles on forme les clairs & les ombres, doivent être préparées avec la ſeule graiſſe de cerf : elles en ſont plus tendres, dès-là ſe manient avec beaucoup plus de facilité. Cette ſorte de peinture eſt, comme on voit, plus ſolide que le paſtel ordinaire, & elle eſt toute auſſi aiſée à manier que l'autre. Cependant il ſeroit à ſouhaiter que, pour conſolider ce paſtel, dont la cire & la graiſſe de cerf ſont la baſe, & parvenir à le figer, on fît uſage d'un mordant qui pût s'appliquer ſur ce nouveau genre de paſtel, & c'eſt ce qu'on n'a pas encore trouvé; mais le génie de quelque Artiſte pourra faire cette découverte.

339. AUTRE. Au lieu de papier & de parchemin, on emploie une toile, parce qu'il faut pour les crayons plus de réſiſtance. On enduit cette toile d'une couche d'huile, & on répand deſſus également, par le moyen d'un crible, du verre en poudre. Lorſqu'elle eſt entièrement ſéche, on peint avec les crayons les plus durs. Voici l'apprêt de ces crayons. On réduit d'abord les couleurs en poudre très-fine, on les met enſuite dans un vaſe

qu'on échauffe à petit feu & ſur ces couleurs ainſi préparées, on jette de la cire fondue, avec une certaine quantité de graiſſe de cerf. Il faut bien remuer le tout juſqu'à ce qu'il ſoit preſque refroidi. Alors on commence à former les crayons, & pour leur donner de la conſiſtance, on les jette à meſure dans de l'eau froide. Les couleurs plus vives ou plus foncées que les autres, c'eſt-à-dire, celles qui ſervent à former les clairs & les ombres, doivent être préparées avec de la ſeule graiſſe de cerf : elles en ſont plus tendres & ſe manient mieux. Cette manière de peindre a été imaginée depuis peu par le même Peintre Allemand.

Manière de préparer le jaune de Naples.

340. Prenez douze onces de belle céruſe, deux onces d'antimoine diaphorétique, une demi-once d'alun calciné, & une once de ſel ammoniac bien pur. Toutes ces matières étant bien pilées dans un mortier de marbre & mêlées enſemble, on les met dans une capſule de terre à creuſet, garnie de ſon couvercle ; on calcine le tout à un feu modéré, qui d'abord doit être fort doux, & qu'on augmente

peu-à-peu, mais de manière que la capsule ne devienne que d'un rouge obscur. Cette calcination dure environ trois heures; &, au bout de ce tems, on trouve la matière convertie en jaune de Naples. Si l'on veut que ce jaune soit plus doré, il faut augmenter la dose de l'antimoine & du sel ammoniac: lorsqu'on veut qu'il soit moins fusible, on augmente la quantité de l'antimoine & de l'alun.

Moyen de préparer un beau bleu.

341. On le tire du barbeau ou bleuet, qui se trouve en abondance dans presque tous les champs de bled, & que l'on peut cueillir pendant quatre mois de la belle saison sans endommager le bled. Cette fleur à deux nuances bleues, l'une plus claire dans les feuilles extérieures; l'autre, plus chargée dans le milieu de la fleur. On peut se servir de l'une & de l'autre; mais les feuilles du milieu produisent une couleur beaucoup plus belle: il faut les séparer des autres feuilles le jour même qu'on les a cueillies, ou au moins bientôt après. Quand on en aura amassé une certaine quantité, il en faut exprimer le plus de suc qu'on pourra, &

y ajouter un peu d'alun ; par-là on aura un bleu durable, transparent, d'une couleur très-éclatante, & qui ne le cède guères à l'*outre-mer*.

Moyen de teindre en couleur d'or.

342. Après avoir teint d'abord votre soie, laine, coton ou fil en couleur jaune, prenez pour chaque livre une once de bois de fustet, ou de coupeaux de bois jaune, & la grosseur d'une féve de potasse : faites-les bouillir pendant une demi-heure dans de l'eau : mettez-y ensuite votre soie, & retournez-la tant que la couleur soit à votre fantaisie.

Manière de teindre la laine & la soie couleur de feu.

343. Prenez d'abord, pour chaque livre de soie, quatre poignées de son de froment, que vous mettrez dans deux sceaux d'eau : faites-le bouillir, & laissez-le reposer toute la nuit dans une tinette. Ensuite prenez la moitié de cette eau, mettez-y une livre d'alun, un quarteron de tartre rouge, réduit en poudre fine, & une demi-once de curcuma aussi

en poudre ; mettez-les bouillir enſemble, & remuez-les bien avec un bâton. Quand ils auront bouilli pendant un quart d'heure, ôtez la chaudière de deſſus le feu, mettez-y la ſoie, & couvrez-la exactement pour empêcher la vapeur de s'en échapper. Laiſſez le tout dans cet état pendant trois heures ; enſuite rincez votre ſoie dans de l'eau froide : battez-la, tordez-la ſur une cheville de bois, & faites-la ſécher ſur des cordes.

Prenez enſuite un quarteron de noix de galle, pulvériſez-les bien, & mettez-en la poudre dans un ſceau d'eau de rivière. Faites-la bouillir pendant une heure : après quoi, vous ôterez la chaudière de deſſus le feu, & quand vous pourrez y ſouffrir la main ſans vous brûler, vous y mettrez votre ſoie, & après l'y avoir laiſſée pendant une heure, vous la retirerez pour la faire ſécher. Quand la terre ſera ſèche, & que vous voudrez la teindre en cramoiſi, peſez, pour chaque livre de ſoie, trois quarts d'once de cochenille, que vous réduirez en poudre fine, & paſſerez par un tamis de ſoie. Enſuite vous la mettrez dans le ſceau avec le reſte de la leſſive, & ayant bien mêlé le tout, vous le ferez bouillir dans une

chaudière que vous couvrirez exactement, pour empêcher qu'il n'y tombe de la poussière. Pour lors mettez-y deux onces & demie de tartre en poudre avec trois quarterons de mêlange : faites-les bouillir pendant un quart-d'heure : ensuite ôtez-le de dessus le feu. Laissez-le refroidir un peu : mettez-y votre soie, & remuez-la bien avec un bâton pour empêcher que la chaleur ne s'y applique par place, & tordez-la quand elle sera froide. Si la couleur ne vous paroît pas assez foncée, remettez la chaudière sur le feu, faites-la bouillir, & lorsqu'elle sera redevenue tiède, recommencez à y tremper votre soie : ensuite suspendez-la à une cheville de bois attachée au mur, tordez-la, & frappez dessus avec un battoir. Quand elle sera sèche, rincez-la dans la lessive chaude où vous aurez fait dissoudre une demi-once de savon de Newcastle, ou de tout autre savon estimé, pour chaque livre de soie ; ensuite rincez-la dans de l'eau froide : étendez les échevaux de soie crûe sur une cheville de bois, & après les avoir bien tords & battus tout au tour, mettez-les sécher.

Manière de teindre la ſoie en cramoiſi.

344. Prenez une demi-once de bon vitriol romain, une once de tartre, & un quart-d'once d'eſprit de vitriol : pulvériſez le tout ; mettez-le dans un vaſe d'étain, & verſez par-deſſus autant d'eau qu'il en faudra pour teindre la quantité d'une demi-once de ſoie : quand le mêlange eſt prêt à bouillir, jettez-y votre ſoie que vous aurez fait bouillir auparavant dans du ſon. Quand elle aura bouilli une heure ou deux dans ce mêlange, ôtez la & la tordez, puis ajoûtez à la liqueur une demi-once de cochenille en poudre, & ſoixante gouttes d'eſprit de vitriol. Le tout étant prêt à bouillir, remettez-y votre ſoie, & la laiſſez tremper pendant quatre heures : après quoi, prenez de l'eau claire dans laquelle vous jetterez un peu d'eſprit de vitriol : rincez-y votre ſoie, & retirez-la enſuite pour la faire ſécher à l'ombre ſur des perches : elle ſera d'une couleur éclatante ; mais ſi vous voulez que le cramoiſi ſoit foncé, prenez, pour rincer votre ſoie, de l'eſprit de ſel ammoniac au lieu de l'eſprit de vitriol.

Chose à observer sur cette sorte de teinture. 1°. Il faut que la chaudière soit faite d'un bon étain pur & exempt de toute matière grasse.

2°. Il faut y mettre le tartre préparé lorsque l'eau est tiède.

3°. Si on veut teindre de la laine filée, ou estame, on peut la mettre dans la chaudière, dès qu'elle commence à bouillir, & l'y laisser pendant deux heures.

4°. Quand elle a bien bouilli, ôtez-la, & la rincez, nettoyez la chaudière, & mettez-y de l'eau pour le second bouilli.

5°. Ce second bouilli se fait de la même manière que le premier, ensuite mettez-y de la cochenille réduite en poudre, & après l'avoir fait bouillir fortement, remuez bien le tout.

6°. Après avoir bien lavé & nettoyé la soie ou la laine dans la première lessive, on la met sur un dévidoir que l'on tourne continuellement pour empêcher que les couleurs ne s'y attachent par place.

7°. Quand la couleur est à votre fantaisie, ôtez la laine, lavez-la, & rincez-la bien, & suspendez-la dans une chambre à l'ombre & à l'abri de la poussière.

Manière de teindre en rouge le bois blanc & le ſapin. Voici un moyen qui n'eſt ni diſpendieux, ni embarraſſant.

345. Ayez un grand panier ou baquet percé dans ſon fond de pluſieurs petits trous. Rempliſſez-le de crotin de cheval, & mettez un ſecond baquet ou autre vaiſſeau non percé ſous ce premier, afin de recevoir l'eau qui tombera du crotin, à meſure qu'il ſe pourira. S'il eſt trop lent à ſe pourir, aidez-le en l'arroſant d'urine de cheval, mais légèrement & de tems en tems. C'eſt avec cette eau ſimple que vous donnerez à vos bois la couleur rouge, en les frottant avec une broſſe: deux couches ſuffiront non-ſeulement pour les peindre en dehors, mais encore pour les pénétrer de quatre à cinq lignes; de ſorte que ſi l'on donne ces deux couches lorſque l'ouvrage n'eſt encore que dégroſſi, l'ouvrier pourra l'achever & le polir, ſans crainte de découvrir la couleur naturelle du bois. Au reſte, on ne doit pas raſſembler indifféremment les bois blancs; car ils ne recevroient pas la même teinte de couleur, à cauſe de la différente nature, & de l'âge du bois. C'eſt ainſi

que le ſapin qui eſt veiné, préſentera un rouge marbré & ondé; d'autres l'auront de couleur de roſe, de pourpre; la planche vieille prendra une autre couleur que la planche neuve. Voilà pourquoi ceux qui uſeront de cette recette ne doivent pas employer les bois ſans diſcernement, afin d'éviter des variétés choquantes.

Préparation d'une liqueur qui pénètre dans l'intérieur du marbre, de manière qu'on puiſſe peindre ſur la ſurface des choſes qui paroîtront auſſi en dedans.

346. Prenez de l'eau-forte & de l'eau régale, de chacune d'eux onces, une once de ſel ammoniac; deux dragmes du meilleur eſprit-de-vin, autant d'or qu'on en peut avoir pour cent ſols, & deux dragmes d'argent pur. Après vous être pourvu de ces matériaux, & avoir calciné l'argent, mettez-le dans une phiole, & ayant verſé par-deſſus les deux onces d'eau-forte, laiſſez-la évaporer; vous aurez une eau qui donnera d'abord une couleur bleue, & enſuite une couleur noire. Calcinez pareillement l'or, mettez le dans une phiole, & verſant l'eau régale par-deſſus,

mettez-la évaporer : ensuite versez votre esprit-de-vin sur le sel ammoniac, & le laissez aussi évaporer ; vous aurez une eau de couleur d'or qui fournira différentes couleurs : vous pouvez extraire de cette façon beaucoup de teintures, de couleurs, par le moyen des autres métaux. Cela fait, à l'aide de ces deux eaux, vous pourrez peindre tout ce que vous voudrez sur le marbre blanc de l'espèce la moins dure, & renouveller pendant quelque tems la même figure des deux côtés. A l'égard de la peinture qui pénètre le marbre, cet art n'est point perdu en Angleterre, & il y a une femme dans la Province d'Essex qui s'en acquitte d'une manière très-curieuse.

Recette pour faire de l'encre à écrire.

347. Mettez dans un flacon d'environ trois chopines (& conservez un vuide suffisant qui laisse à la liqueur la liberté du mouvement) 1°. Une pinte de bon vin blanc. 2°. Une demi-livre de bonnes noix de galle concassées. 3°. Quatre onces de couperose bien calcinée & réduite en poudre. 4°. Une demi-once de gomme arabique, sur une pinte d'encre. Cette gomme empêche

empêche l'encre de jaunir & de percer le papier : elle s'entretient noire & luisante.

Vous mettrez sur le champ un bouchon de liége ou bocal, & vous l'agiterez pendant quelques momens, de façon à bien brasser le tout. Il faut réitérer la même chose pendant trois ou quatre jours : après quoi, l'on peut se servir de l'encre, même plutôt, si l'on en étoit pressé.

Pour conserver long-tems ce fonds d'encre, lorsqu'on en prend dans une petite phiole pour la provision d'un mois, par exemple, il faut avoir soin de remplacer autant de vin blanc & de l'incorporer en agitant de nouveau la bouteille. Quand par la suite elle deviendra foible, après chaque remplissage, on l'exposera d'abord une heure ou deux au soleil, & ensuite plus long-tems à proportion du besoin. Lorsqu'enfin, après quelques années, la vertu des drogues paroîtra épuisée, on cessera de remplir.

Mais si elle se trouve alors manquer de force, on tiendra la bouteille débouchée pendant le tems nécessaire pour évaporer assez de liqueur; & donner au reste la consistance desirée. Au surplus, le vin qu'on emploiera doit être bien net,

& ſans aucun ſoupçon de graiſſe. Plus il ſera vif, plus il ſera propre à la fermentation. S'il étoit plus verd, on auroit beſoin de ſoleil dès le commencement. Il eſt important de bien choiſir la noix de galle. La bonne eſt noire, dure, peſante & luiſante; il faut rejetter abſolument celle qui eſt blanchâtre, molle & légère; elle ne vaut rien. L'inſtrument le plus commode pour calciner la couperoſe, eſt la cuiller du Potier d'Etain. C'eſt l'affaire d'un moment avec un feu ſuffiſamment vif.

348. AUTRE. Prenez & concaſſez une demi-livre des meilleures noix de galle, deux onces de gomme d'Arabie, deux onces de vitriol martial ou couperoſe verte; ajoutez-y ſix feuilles de laurier roſe. Mettez le tout infuſer dans une bouteille de grais avec trois pintes & demie d'eau de rivière, à une chaleur douce auprès du feu. Remuez de tems en tems la bouteille; & lorſque l'infuſion ſera faite, tenez votre bouteille à la cave pour vous en ſervir au beſoin.

Préparation d'une liqueur qui ſert à écrire en lettres d'or.

349. Prenez de la gomme arabique:

la plus blanche eſt la meilleure. Réduiſez-la en poudre impalpable dans un mortier de bronze. Enſuite faites la diſſoudre dans de forte eau-de-vie. Ajoutez-y un peu d'eau commune pour rendre la diſſolution plus coulante. Ayez de l'or en coquille ; détachez-le pour le remettre en poudre : humectez-le avec la diſſolution gommée, & remuez le tout avec le doigt, ou avec un pinceau. Laiſſez repoſer cela pendant une nuit, afin que l'or ſoit mieux diſſout. Si pendant la nuit la diſſolution s'étoit ſéchée, il faudra la délayer de nouveau avec de l'eau gommée, dans laquelle on aura fait infuſer du ſafran : il faut avoir ſoin que cette infuſion d'or ſoit aſſez coulante pour qu'on puiſſe l'employer avec la plume. Lorſque l'écriture eſt bien ſèche, il faut la polir avec une dent de loup. *Cette recette eſt traduite de l'Allemand.*

Manière de faire de la pâte pour les mains.

350. Prenez amandes douces pelées, une livre ; poudre d'iris, une once ; pignon, quatre onces ; blanc de baleine, une once : pilez bien le tout enſemble, juſqu'à ce qu'il ſoit en conſiſtance de

pâte. Incorpotez le tout avec deux onces d'huile des quatre ſemences froides, & les jaunes de deux œufs frais : faites-le bouillir dans un poëlon avec un demi-ſeptier d'eau-roſe, en remuant toujours avec une ſpatule, juſqu'à ce que la pâte n'adhère plus au poëlon : il en faut frotter les mains ſoir & matin, & elles deviendront très-blanches.

351. AUTRE. Prenez amandes amères pelées, une livre, que vous pilerez; puis ajoutez-y une once de céruſe, une demi-once d'amidon, les jaunes de quatre œufs frais : faites bouillir le tout dans un poëlon avec ſix onces d'eſprit-de-vin, & faites comme pour la pommade précédente : il faut en prendre gros comme une noix, & s'en frotter les mains, ſur leſquelles vous jetterez un peu d'eau : puis il les faut eſſuyer avec un linge blanc.

Avis. Il eſt inutile, & peut devenir nuiſible de mettre un poiſon auſſi fort qu'une once de céruſe dans de la pâte à laver les mains.

Manière de faire de l'eau de roſe.

352. Il ne faut pour cela ni fourneau,

ni alembic. Prenez ſimplement une terrine ; mettez-y de l'eau avec autant de feuilles de roſes que vous le jugerez à propos, après quoi vous verſerez par-deſſus deux ou trois gouttes d'eſprit de vitriol : elles ſuffiront pour communiquer à l'eau non-ſeulement les couleurs, mais encore l'odeur des roſes.

Moyen de s'orienter dans des lieux ou campagnes où l'on ſe trouve pour la première fois. Nous entendons par s'orienter, trouver les quatre points cardinaux ; ſcavoir, le Nord ou Septentrion, le Sud ou Midi, l'Eſt ou l'Orient, l'Oueſt ou le Couchant.

353. 1°. Si on a une bouſſole, on s'orienrera bien facilement ; car il n'y a qu'à faire attention à la déclinaiſon de l'aiguille aimantée, & obſerver vers quels points cardinaux elle tourne : on les voit marqués ſur la bouſſole.

2°. Si l'on n'en a point, on peut s'orienter aiſément les jours des Equinoxes, qui ſont le 21 Mars & le 23 Septembre, & quelques jours avant & après. Pour cet effet, on doit obſerver, le matin & le ſoir, l'endroit de l'horiſon où le ſoleil

ſe couche, & l'endroit où il ſe lève, parce qu'il ſe lève au point de l'Orient, & qu'il ſe couche préciſément au point du Couchant. On aura donc ſûrement l'Orient & l'Occident, en imaginant une ligne qui paſſe de l'Orient en Occident; en tirant enſuite dans l'imagination une autre ligne qui coupe la première par le milieu à angles droits, c'eſt-à-dire qui forme une croix parfaite, les extrémités de cette dernière ligne donneront le Septentrion & le Midi. Le ſoleil ſeptentrional eſt celui qu'on a à gauche, en tournant le viſage du côté de l'Orient, & le méridional eſt à la droite. Mais comme les Equinoxes n'arrivent que deux fois l'année, ayons recours à quelqu'autre moyen plus général.

1°. La nuit on peut s'orienter quand le tems eſt ſerein par l'étoile polaire : c'eſt celle qui eſt à la queue de la petite ourſe. Comme cette étoile eſt toujours au Nord, en la regardant on voit le Septentrion, on tourne le dos au Midi, l'Orient eſt à droite, & le Couchant à gauche. S'il étoit impoſſible d'obſerver l'étoile polaire, il ſuffiroit d'en voir une de la grande ou de la petite ourſe.

2°. On peut encore s'orienter en tout

tems, & le jour & la nuit par la qualité des vents. Le vent froid vient du Nord, où le ſoleil n'eſt jamais : le vent chaud vient du Midi, qui eſt toujours échauffé par le ſoleil : le vent frais & ſec vient de l'Orient où ſe trouve le grand continent de l'Aſie : enfin le vent humide & pluvieux vient de l'occident, parce qu'il paſſe ſur une étendue conſidérable de mer. Ce moyen ſuffit pour guider toutes les perſonnes au défaut de la bouſſole.

Moyen de tracer une méridienne.

354. Pour cet effet, décrivez avec un compas ſur un plan horiſontal quelconque pluſieurs cercles concentriques : lorſque vous aurez retiré la pointe du compas du centre, enfoncez dans le petit trou que le compas aura fait un ſtile, ayant ſoin qu'il ſoit le plus perpendiculaire (ou droit) qu'il ſe pourra : une groſſe aiguille à coudre ſuffit pour ce ſtile. Vers les neuf heures du matin, remarquez ſur quel cercle porte l'extrémité de l'ombre de l'aiguille, & faites à cet endroit une marque. Un peu avant trois heures après midi, retournez à vos cercles, & attendez que l'extrémité de l'ombre de l'aiguille porte

ſur le même cercle : faites encore une marque à cet endroit. Enſuite de chacun de ces deux points, décrivez à volonté des portions de cercle : après quoi, tirez une ligne droite, par les deux points où ces portions de cercles ſe couperont : voilà votre méridienne, ſur laquelle le lendemain à midi vous pourrez régler votre montre.

Si l'on fait cette opération dans les ſolſtices, c'eſt-à-dire, environ le jour le plus long ou le plus court de l'année ; la méridienne ſera plus juſte que dans les autre tems, parce qu'on évitera alors la déclinaiſon du ſoleil ; un compas & une règle ſuffiſent pour cette opération.

Lorſqu'on fait route vers l'Occident, une montre doit paroître avancer ; ſi c'eſt vers l'Orient, elle doit paroître retarder. Pour ſavoir donc ſi elle va bien, il faut ſavoir la longitude de la Ville où l'on ſe trouve, & la comparer à celle de l'endroit d'où on eſt parti ; afin de voir ſi la différence entre l'heure de la montre & celle du lieu où l'on eſt, répond à la différence des longitudes. Si, par exemple, étant parti de Paris, on eſt arrivé à Vienne en Autriche, on doit trouver ſa montre en retard de Paris d'une heure,

parce que cette Ville étant plus orientale que Paris de quinze degrés, il eſt une heure à Vienne lorſqu'il n'eſt que midi à Paris : cette dernière remarque eſt tirée des Etrennes Chronométriques par M. le Roi l'aîné, 1758.

Moyen de ſavoir l'heure ſans montre ni cadran, pourvu qu'il faſſe aſſez de ſoleil.

355. Il n'eſt autre choſe que la main gauche tendue bien horiſontalement au ſoleil. Pour cet effet, taillez de la longueur du doigt index, ou qui vient après le pouce, à prendre depuis ſa racine juſqu'à ſon extrémité, un brin de paille, ou bien un petit morceau de bois : étendez enſuite la main gauche à plat, & le plus horiſontalement qu'il eſt poſſible, ayant le pouce couché le long du doigt index. Tenez la paille ou le morceau de bois perpendiculairement entre le pouce & l'index : préſentez ainſi la main au ſoleil, les doigts étant bien également étendus : tournez & arrangez la main de façon que l'ombre du muſcle ou chair qui eſt au-deſſous du pouce, parvienne juſqu'à la ligne du milieu de la main. Cela fait, ſachez que l'extrémité de l'ombre de l'ai-

guille ou paille portant au bout de l'index, marque cinq heures du matin & ſept heures du ſoir.

La fin de l'ombre de l'aiguille portant au bout du doigt du milieu de la main, donne ſix heures du matin, & ſix heures du ſoir.

A l'extrémité du doigt ſuivant, appellé annulaire, cette même ombre donne ſept heures du matin & cinq heures du ſoir.

A l'extrémité du petit doigt, elle donne huit heures du matin, & quatre heures du ſoir.

Lorſque cette ombre arrive à la première jointure du petit doigt, elle donne neuf heures du matin, & trois heures après midi.

Lorſqu'elle arrive à la ſeconde jointure du petit doigt, elle donne dix heures du matin, & deux heures après midi.

Lorſqu'elle parvient à la racine du petit doigt, elle donne onze heures du matin, & une heure après midi.

Enfin, lorſqu'elle deſcend ſur la ligne de la main la plus voiſine du petit doigt, elle marque midi.

On pourroit peut-être ſe tromper de onze heures à une heure; mais en recom-

mençant l'opération un quart-d'heure après, on reconnoîtra facilement la vérité, puisqu'il sera aisé de voir si l'ombre descend, ou si elle remonte : si elle descend, elle marquoit onze heures ; si elle remonte, elle marquoit une heure.

Quoique ce cadran ne soit point de la dernière précision, il est constant qu'il enseigne l'heure à peu de chose près : il demande seulement un peu d'adresse, & beaucoup d'attention.

356. AUTRE. Levez les mains en l'air à la hauteur de votre visage : étendez-les, & faites en sorte qu'elles soient autant également élevées qu'il est possible. Collez vos pouces l'un contre l'autre par leur bout, & écartez le plus que vous pourrez vos mains : tournez ensuite vos mains ainsi perpendiculairement étendues du côté du soleil, de façon que l'ombre du doigt du milieu de la main gauche, porte sur les doigts de la main droite.

Si l'extrémité de cette ombre se termine au bout du doigt du milieu de la main droite, il est six heures du matin & du soir.

Si elle se termine au bout de l'index,

il eſt ſept heures du matin, ou cinq heures du ſoir.

Si elle ſe termine à la première jointure de l'index, il eſt huit heures du matin, ou quatre heures du ſoir.

Si elle ſe termine à la ſeconde jointure de l'index, il eſt neuf heures du matin, ou trois heures du ſoir.

Si elle ſe termine à la troiſième jointure de l'index, il eſt dix heures du matin, ou deux heures après midi.

Si elle ſe termine à la racine de l'index, il eſt onze heures du matin, ou une heure après midi.

Si elle ſe termine au milieu du grand muſcle ou chair qui ſépare le pouce de l'index, il eſt midi.

Ce cadran n'eſt sûr que les jours des équinoxes, ainſi que quelques jours avant & après le 21 Mars, & le 23 Septembre, parce qu'alors le ſoleil ſe lève & ſe couche à ſix heures ou environ : hors ces deux tems on ſe tromperoit.

Moyen de connoître le moment précis de l'équinoxe.

357. Il eſt peu d'almanachs qui ne marquent le retour des équinoxes; mais rarement ils s'accordent.

Avis. *Le moment précis des équinoxes du printems & de l'automne eſt indiqué dans l'Ouvrage intitulé : Connoiſſance des tems que copient tous les bons Almanachs.*

C'en eſt aſſez pour embarraſſer ceux qui, pour quelque opération, attendent cet inſtant, auquel tant de vertus ſont attribuées.

Avis. *Les momens des équinoxes n'ont aucune vertu ou influence ; ceux qui leur en croient ſe trompent groſſièrement.*

Voici un moyen fondé ſur pluſieurs expériences.

Avis. *Ce moyen eſt une niaiſerie.*

Il faut avoir de la cendre de ſarment, & un verre de cryſtal ayant un pied. La cendre doit être pure & tamiſée, le verre doit être net, & poſé dans une chambre ſur une table ſolide, ou autre ſupport non ſujet à varier. La porte & les fenêtres de la chambre doivent être exactement fermées, de peur que le vent n'y entre, & ne dérange l'opération de la nature. Ces premières diſpoſitions étant

faites, on remplit le verre d'eau claire, & l'on y jette deux cuillerées de cendres. La cendre se précipite bientôt au fond, & l'eau redevient aussi transparente qu'auparavant. C'est alors qu'on attend en patience le moment fatal de l'équinoxe. Au même instant que le soleil remonte sur notre hémisphère, ou qu'il passe au-dessous, on voit la cendre s'élever du fond du verre, & troubler l'eau, comme si une main invisible venoit la brouiller de nouveau.

Avis. Si personne ne remue, ne frappe le verre, ni n'agite l'eau autrement, la cendre ne s'élèvera pas; mais le charlatan, qui a promis le phénomène, a l'adresse de le produire comme les faiseurs de tours, sans que les assistans s'en apperçoivent.

Moyens de découvrir les sources encore cachées sous terre.

358. Quand on veut savoir bien sûrement où l'on trouvera de l'eau, il faut un peu avant le soleil levé se coucher à plat sur le ventre dans une campagne; &, appuyant le menton sur la terre, re-

gardant tout autour de ſoi ſi l'on voit en quelque endroit une vapeur ou un brouillard s'élever, on peut être ſûr d'y trouver de l'eau. Au reſte, il faut examiner l'état de la terre : l'eau qui ſe rencontre dans des fonds de craie n'eſt ni abondante, ni de bon goût : celle qu'on découvre ſous un ſable léger après avoir donné beaucoup de peine pour creuſer, ſe trouve plus abondante, & par conſéquent limoneuſe & peu agréable. La terre noire contient la meilleure eau, parce que les pluies qui tombent en hiver détrempent mieux cette terre. Les ſources qu'on trouve dans un gravier noir, & celles qui ne ſont pas éloignées des rivières, ſont auſſi fort bonnes ; mais celles qui ſe rencontrent dans un gravier rude, dans les cailloutages, donnent une eau encore meilleure & plus abondante. Celles qui ſont au fond des montagnes entre des rochers & des pierres, ſont les meilleures & les plus ſalutaires. Au contraire, dans les vallées l'eau eſt noire, peſante & crue.

Il y a encore d'autres moyens pour trouver des ſources. Par exemple, partout où on voit croître d'eux-mêmes de petis roſeaux, des ſaules, on peut s'aſſurer qu'il y a de l'eau.

Le Pere Kircher donne une méthode pour cet effet, qu'il a éprouvée plusieurs fois avec succès, & dont la pratique est fort aisée.

Faites une balance de bois construite comme un compas de mer. Un des bouts doit être fait d'un bois qui attire aisément l'humidité, comme le sureau, le saule & autres semblables. L'aiguille, ou fléau, est soutenue par un axe au bout d'une ficelle dans le lieu où l'on suppose qu'il y a de l'eau. S'il y en a réellement, il perdra bientôt l'équilibre, & le côté qui sera fait de sureau penchera vers la terre. Cette expérience doit être faite le matin de bonne heure, & avant que le soleil ait dissipé les vapeurs de la terre.

Avis. Ce moyen vaut bien celui de la baguette, et n'est pas moins fautif.

Manière de faire des tablettes blanches pour écrire dessus avec une aiguille ou stilet d'argent.

259. Prenez du bon plâtre passé au tamis le plus fin : détrempez-le avec de la corne de cerf, ou toute autre colle, & ayant étendu votre parchemin bien uni-

ment ſur un chaſſis, enduiſez-le de ce mélange par les deux côtés : quand il eſt ſec, grattez & adouciſſez-le comme auparavant : enſuite prenez de la céruſe, broyez-la bien fine avec de l'huile de lin qui a bouilli : appliquez-en une couche fort unie ſur votre parchemin avec un pinceau, & mettez-le ſécher à l'ombre pendant cinq ou ſix jours : quand il eſt ſec, paſſez-y légèrement une éponge humide ou un linge mouillé pour le rendre encore plus uni, & laiſſez-le ſécher entièrement juſqu'à ce qu'il ſoit en état de pouvoir ſervir. Pour lors coupez vos tablettes de la grandeur que vous voudrez, avec un inſtrument bien tranchant, & reliez-en les feuillets en livre, à la converture duquel vous placerez le ſtilet ou aiguille d'argent.

360. AUTRE. Prenez du plâtre paſſé par un tamis très-fin, incorporez-le avec de la colle d'Allemagne, & couvrez-en la planche ou le papier. Lorſqu'il ſera ſec, ratiſſez-le pour le bien unir, & recouvrez de plâtre comme la première fois. Cette ſeconde couche étant ſèche, on en donnera une de céruſe bien broyée avec de l'huile de lin cuite; mais il faut que

cette couche ſoit légère, la bien unir avec le doigt, & la laiſſer ſécher à l'ombre cinq à ſix jours : on unira enſuite la ſurface avec un linge mouillé, & l'on pourra écrire deſſus au bout de vingt jours ou environ, avec une aiguille de laiton dont la pointe ſoit arrondie.

Moyen de faire une écriture qui eſt inviſible, juſqu'à ce qu'on emploie un procédé qui la rende viſible.

361. Faites infuſer des noix de galle dans de l'eau pure, ou bien prenez une groſſe noix de galle, creuſez-la à l'endroit où il y a un petit trou, en forme d'un petit encrier, & mettez-y de l'eau. Après l'y avoir laiſſé ſéjourner quelque tems, écrivez avec cette eau ſur du papier. Quand votre écriture ſera ſèche, il n'en paroîtra pas le moindre veſtige. Enſuite lorſque vous voudrez que l'on voye ce que vous aurez écrit, vous ferez diſſoudre du vitriol commun dans de l'eau, & vous y tremperez une éponge dont vous mouillerez un peu votre écriture, qui par-là deviendra noire comme ſi elle eût été faite avec de l'encre ordinaire. Juſques-là il n'y a rien de bien ſingulier, & ce n'eſt

là qu'un petit ſecret que beaucoup de gens connoiſſent ; mais ſi l'on veut éviter tout ſoupçon & bien cacher l'artifice, on peut, avant de faire pénétrer cette écriture cachée, mettre par-deſſus une écriture bien noire que l'on puiſſe faire diſparoître quand on voudra lire la première. Pour cet effet, prenez de la paille d'avoine, brulez-la de manière qu'elle reſte noire ; broyez la enſuite, & la mettez dans de l'eau, vous aurez une encre que vous enleverez très-facilement en y paſſant l'éponge humectée de l'eau vitriolique dont vous vous ſerez ſervi pour faire paroître l'écriture cachée ; par-là vous effacerez la ſeconde écriture qui ne ſervira qu'à écarter le ſoupçon qu'on auroit pu avoir de la première, & en même tems vous ferez paroître la vraie dont vous aurez voulu dérober la connoiſſance à toute autre perſonne qu'à celle pour qui elle a été écrite.

Moyen de tirer exactement ſur du papier l'empreinte d'une médaille.

362. On commence par en faire une empreinte la plus nette qu'il eſt poſſible avec la meilleure cire à cacheter. On coupe autour de cette empreinte avec la pointe

d'un canif, ou avec des ciſeaux bien fins, toute la cire qui la déborde. On prend de l'encre dont ſe ſervent les Imprimeurs en taille douce, & avec un pinceau un peu délié on porte un peu de cette encre ſur les lettres & dans les creux que forme le relief de la médaille. Il faut enſuite paſſer le doigt nud, ou couvert d'un linge ſerré, ſur la ſurface de l'empreinte, juſqu'à ce qu'elle ſoit bien nettoyée, & qu'il ne reſte plus de noir que dans les lettres & dans les autres creux. On frotte, après cela, un doigt ſur du blanc bien doux, comme le lait de chaux dont on ſe ſert en Hollande & en Angleterre pour blanchir les murs, & on le paſſe légèrement ſur l'empreinte, pour achever de la nettoyer & de la ſécher. On a tout prêts quelques morceaux de papier un peu plus grands que la médaille, qui ont été trempés dans l'eau, mais dont l'eau doit être un peu exprimée. On applique un de ces papiers ſur l'empreinte, & derrière le papier on met trois ou quatre morceaux de flanelle de la même grandeur. Pour tranſporter l'empreinte ſur le papier, on a deux plaques de fer bien unies, environ de deux pouces en quarré, & d'une épaiſſeur ſuffiſante, afin qu'elles ne ſe courbent pas.

On place l'empreinte de cire au milieu d'une de ces plaques, avant d'y appliquer le papier & la flanelle, & l'on met l'autre plaque dessus. Après avoir levé les deux plaques ensemble, on les met bien également dans une petite presse à la main, à deux vis; on serre alors les deux vis, & on les force même avec un coup de marteau. En ouvrant la presse, on trouve sur le papier une belle empreinte. Si par hasard il y manquoit quelque chose, il est aisé d'y remédier, quand le papier est sec, avec un petit pinceau & de l'encre de la Chine.

Moyen de transporter une estampe sur un verre, de façon que tous les traits y restent, & que le papier s'en enlève entièrement.

363. Moins il y a de tems qu'une estampe est imprimée, mieux elle produit l'effet dont il s'agit, parce que le noir n'étant pas encore parfaitement sec, se sépare du papier plus facilement. Mais quoiqu'il y ait déjà du tems qu'elle est imprimée, on s'y prend de la manière suivante.

On doit mettre la taille-douce que l'on

veut faire paſſer du papier ſur le verre dans un baſſin, on verſe de l'eau chaude deſſus, & on la laiſſe tremper pendant une demi-heure. Au bout de ce tems, on la retire, & on l'étend ſur un linge blanc, afin qu'il en attire l'eau. En attendant que cela ſe faſſe, on prend de la thérébentine claire de Veniſe, & on la fait chauffer ſur un petit feu de braiſe. Après avoir fait en même tems chauffer un peu le verre deſtiné à recevoir les figures de l'eſtampe, on étend ſa thérébentine deſſus avec un pinceau de poil, en prenant garde de l'en trop charger.

Le verre étant ainſi préparé, on l'applique ſur l'eſtampe qu'enſuite on preſſe de tous côtés pour qu'elle prenne bien par-tout. Afin que la thérébentine s'endurciſſe bien, on place le verre ſur un feu qui ne renvoie qu'une petite chaleur. Enſuite on fait de nouveau bien imbiber le papier, & après on le frotte avec les doigts. C'eſt par ce frottement qu'il s'enlève par rouleaux; mais il faut dans toute opération beaucoup de patience & d'attention, ſi l'on ne veut pas enlever les traits de l'eſtampe avec le papier. Quand on a bien réuſſi, on enduit la figure qui reſte ſur le verre, de théré-

bentine claire, ou d'un vernis, & on la couvre d'une mince feuille d'or, d'argent, ou de métal battu. Le métal paroissant alors au travers du verre, il semble que l'estampe ait été imprimée sur de l'or ou sur de l'argent. On peut encore peindre les figures transportées de toutes sortes de couleurs. Le tout étant fait ainsi, on peut aisément cacher l'artifice, en enduisant le dos de la nouvelle estampe d'une simple colle ou d'un blanc d'œuf, & le couvrant d'une poudre quelconque.

Manière d'enlever l'or de dessus des vases d'argent doré.

364. Prenez une partie de sel ammoniac, & une demi-partie de salpêtre; broyez-les & réduisez-les en poudre; frottez d'huile la partie dorée; jonchez de la poudre dessus, & mettez votre vase dans le feu jusqu'à ce qu'il soit bien chaud, ensuite retirez-le & le tenant d'une main au-dessus d'un plat de terre, de l'autre frappez dessus avec une baguette de fer, la poudre tombera dans le plat avec l'or que vous en pourrez séparer.

Procédé pour conſerver les fleurs ſèches dans leur forme.

365. On prend du ſable fin, qu'on lave ſi ſouvent qu'il n'y reſte ni terre, ni ſel; on le ſèche enſuite: on en met dans un gobelet ou bocal une certaine quantité: on y enfonce la tige de la fleur. On donne aux feuilles & à la fleur leur ſituation naturelle: après quoi, on couvre l'un & l'autre avec le même ſable à la hauteur d'une ligne au-deſſus de la fleur: on place enſuite ce bocal au ſoleil, ou, ſi c'eſt en hiver, dans une chambre où il y ait une chaleur modérée juſqu'à ce que le tout ſoit bien ſec. On ôte enſuite le ſable avec toute la précaution poſſible, on nettoie les feuilles avec un plumaceau. Quelques eſpeces de fleurs perdent leur brillant, mais on peut le leur rendre. Quant aux roſes & à toutes les fleurs d'une couleur auſſi délicate, elles la reprennent en les expoſant à une vapeur modérée de ſoufre: celle de la couleur de ponceau & de cramoiſi reviennent à la vapeur de la ſolution d'étain dans l'eſprit de nitre. La vapeur de la ſolution de limaille de fer dans l'eſprit de vitriol, rend le verd aux feuilles &

aux

aux tiges. Cette méthode réussit parfaitement dans les fleurs simples : il y a quelque difficulté par rapport aux œillets & aux autres fleurs doubles. On réussit dans les œillets, en fendant le calice des deux côtés, & en le collant ensuite, après avoir séché la fleur, ou en le trouant avec une épingle en différents endroits. Quant à l'odeur, qui se passe en grande partie, on peut la leur rendre, en laissant tomber au milieu de la fleur une goutte de quelque huile distillée ; par exemple, l'huile de roses sur les roses, & l'huile de girofle sur les œillets.

365. AUTRE. Remplissez jusqu'à moitié seulement un vase de terre, de cuivre, ou de bois, de sable passé au tamis : versez ensuite jusqu'aux bords du même vase de l'eau bien pure & bien claire, que vous remuerez, & mêlerez bien avec un morceau de bois dans le sable, pour en détacher les particules de terre grasse ou de fumier qui pourroient y être restées. Le sable étant reposé, vous ôterez l'eau trouble du vase, en la versant par inclination, & vous continuerez de laver ce sable jusqu'à ce que toute l'eau qui le couvre soit limpide, & sans aucun nuage.

Quand le ſable eſt ainſi bien nettoyé, on l'expoſe au ſoleil tout le tems qu'il faut pour deſſécher entièrement ſon humidité. On prépare enſuite pour chaque fleur un vaiſſeau d'un volume convenable de terre ou de fer blanc; on choiſit les fleurs les plus belles, les plus parfaites & les plus ſèches, en obſervant de leur laiſſer une tige d'une longueur ſuffiſante. D'une main on les poſe délicatement dans le vaſe, de manière qu'elles ſoient enfoncées de deux ou trois doigts au-deſſous des bords, & qu'elles ne touchent point le vaſe : de l'autre main on verſe peu-à-peu le ſable juſqu'à ce que toute la tige ou la liqueur des fleurs ſoit couverte : puis on en couvre légèrement la fleur, même en écartant un peu ſes feuilles. La tulipe exige de plus une petite opération : il faut couper la ſommité triangulaire qui s'élève du milieu de ſon calice, & par là les feuilles de la fleur reſteront mieux attachées à la tige. Lorſqu'on aura rempli les vaſes, on les laiſſera pendant un mois ou deux dans un endroit bien expoſés au ſoleil, & l'on obtiendra des fleurs peu différentes, quoique deſſéchées, des fleurs fraîchement écloſes, mais ſans odeur. Voilà le moyen décrit par Ferrario, Jéſuite de Sienne,

& traduit de ſon Ouvrage intitulé, *Flora ſeu Florum cultura. lib. IV.*

367. AUTRE. Ayez du beau ſable de rivière, nettoyez-le autant qu'il eſt poſſible, en le purifiant de toutes les immondices qu'il peut contenir, puis faites-le ſécher au ſoleil ou ſur une poële : paſſez-le par un tamis, & ne vous ſervez que du plus fin. Faites faire une caiſſe de bois ou de fer-blanc étamé, & de la grandeur que vous voudrez. Couvrez le fond de la caiſſe de trois ou quatre doigts de ſable, & enfoncez-y le bout de la queue des fleurs, de manière qu'elles ſe tiennent droites les unes à côté des autres, mais ſans ſe toucher aucunement, & rempliſſez tout le vuide autour des queues avec ce ſable. Quand elles ſont bien enterrées, répandez-en autour des fleurs, en-dedans & par-deſſus, couvrez le tout d'une couche de deux ou trois doigts de ce ſable ; mettez cette caiſſe dans un endroit expoſé au ſoleil, ou dans un lieu échauffé, & l'y laiſſez pendant un mois. A l'égard des tulipes, il faut couper adroitement le piſtile qui s'èleve au milieu & renferme la graine, & remplir le vuide de ſable. On ne doit pas mettre trop de fleurs dans

une même caiſſe, ni faire la caiſſe trop large.

Avis. Suivant ces procédés qui ſont le même, avec divers détails, on ne peut ſécher & conſerver qu'un petit nombre de fleurs qui perdent de plus en plus leur couleur, & dont la fragilité occaſionne bientôt la deſtruction ; & dans le fait, l'agrément n'en vaut pas la peine.

Moyen de conſerver le corps & le plumage des oiſeaux.

368. Lorſqu'on a un oiſeau nouvellement tué, & d'un beau plumage, & qu'on veut le conſerver par curioſité, il faut s'y prendre de la manière ſuivante.

Ouvrez-lui le ventre avec des ciſeaux, depuis la partie inférieure de la poitrine juſqu'à l'anus : retirez en les inteſtins, le foie, le geſier, & rempliſſez le vuide qui reſte avec la compoſition ſuivante. Du ſel commun, une livre ; d'alun en poudre, quatre onces ; de poivre en poudre, deux onces ; mêlez le tout enſemble, rapprochez enſuite les lèvres de la plaie, faites-y une ſuture pour retenir la compoſition. Rempliſſez le goſier de l'oiſeau,

depuis le bec jusqu'au gesier, de la même composition, par le moyen d'une plume. Percez la tête près de la racine de la langue avec la pointe des ciseaux, & après en avoir retiré le cerveau, remplissez-en le vuide avec le même mêlange : ne touchez ni aux cuisses, ni aux aîles, & laissez-les dans leur état naturel. Après avoir ainsi rempli l'oiseau, pendez-le par les jambes pendant deux jours, pour que les sels pénètrent avec plus de facilité les muscles & les ligamens qui lient les vertèbres du cou. Placez-le ensuite dans l'attitude où vous voulez qu'il soit, & assurez-le par le moyen de deux fils d'archal, dont l'un passe par l'anus, & l'autre par la tête. A l'égard des pieds, on les assure avec des pointes, & après l'avoir laissé un mois dans cette situation ; pour lui donner le tems de sécher, vous le placez sur un petit support de bois, sur lequel vous l'assurez par les pieds avec de bonnes pointes. Pour perfectionner la figure, il faut lui mettre des yeux d'émail, que l'on fait tenir avec de l'eau gommée.

Moyen d'attirer les lièvres.

369. Il consiste à tuer une hase en

chaleur (c'eſt la femelle du lièvre), lui couper la nature, la tremper dans de l'huile d'aſpic, en frotter la ſemelle de ſes ſouliers, & marcher ſur l'herbe en différens endroits, les lièvres y viennent en foule.

Avis. Il ſera plus sûr d'aller les chercher, ſi on veut en tuer.

Moyen de prendre les lapins ſans furets & ſans armes à feu.

370. Ayez un nombre d'écreviſſes, tendez des poches à pluſieurs terriers, gliſſez dans chaque trou une écreviſſe. L'écreviſſe, après quelque tems, arrive au fond du trou, elle pique le lapin, & s'y attache ; le lapin, pour ſe débarraſſer de l'écreviſſe, veut ſortir de ſon trou, il fuit avec l'écreviſſe qu'il emporte, & vient ſe faire prendre dans la poche.

Avis. On ſouperoit mal très-ſouvent, ſi le ſouper ne devoit ſe faire qu'avec des lapins pris de cette manière.

Moyen de prendre les oiſeaux à la main.

371. Mêlez de l'ellebore blanc parmi la nourriture dont vous voulez vous ſervir pour appâter vos oiſeaux : à peine

ils en auront pris, qu'ils tomberont tout étourdis. Ou bien prenez du grain, mettez-le tremper dans de la lie de vin, ou dans une décoction d'ellebore blanc avec du fiel de bœuf. On prend à cet appât des perdrix, & même des oies sauvages & des canards.

Avis. De pareilles chasses ne sont pas heureuses.

Moyen de faire venir beuucoup de poissons à l'endroit où on veut pêcher.

372. Prenez un quarteron de fromage vieux de Hollande ou de Gruyere, n'importe lequel des deux; broyez-le dans un mortier avec de la lie d'huile d'olive, & mêlez-y du vin peu-à-peu, jusqu'à ce que votre composition ait acquis la consistance d'une pâte un peu épaisse, vous y joindrez pour un sou d'eau rose. Faites avec cette pâte de petites boulettes de la grosseur d'un pois tout au plus, que vous jetterez dans l'eau à l'endroit précisément où vous vous proposez de jetter l'épervier ou tout autre filet. Mais si c'est le soir que vous voulez pêcher, jettez votre amorce le matin; & le soir, si c'est le lendemain matin que vous voulez pren-

dre ce plaisir. Le poisson, qui est fort avide de cette amorce, accourt en foule pour la manger, & reste long-tems dans le même endroit, dans l'espoir d'en trouver encore : alors jettez l'épervier, & soyez sûr que vous verrez un très beau coup de filet.

Moyen facile d'enseigner à monter à cheval.

373. La première fois qu'on fait monter un homme à cheval, il faut lui donner un animal bien doux : il ne faut jamais le faire trotter qu'il ne soit bien ferme & à son aise au pas, ni galopper jusqu'à ce qu'il soit en état d'aller comme il faut au trot. Quand il est parvenu à un certain point de fermeté sur la selle ; alors plus il trotte, & plus il montera de chevaux rudes, mieux ce sera. Avant que de laisser monter votre homme, apprenez-lui à connoître & à examiner toujours si la gourmette est bien placée ; je veux dire, quand le cheval a un mords dans la bouche : ce qui ne doit pas être d'abord, mais seulement un filet jusqu'à ce que le cavalier soit ferme sur la selle, & que le cheval soit aussi un peu dressé.

Il faut qu'il examine encore si la museliere est assez serrée, la sous-gorge aisée, & le mords ni trop haut, ni trop bas dans la bouche du cheval, de manière à ne lui pas faire plisser la peau, & à ne pas être pendante; si les sangles sont serrées modérément, sans l'être trop, & si la croupière & le poitrail sont à leur juste point. Après avoir fait attention à toutes ces choses, le cavalier doit s'approcher doucement de son cheval vers l'épaule gauche, puis prenant les rênes & une poignée de la crinière dans sa main gauche, il doit mettre doucement le pied dans l'étrier gauche, en le tirant vers lui, de crainte de toucher le cheval avec le bout du pied: ensuite il restera un moment dans cette attitude, tenant son corps droit & ferme sans être roide. Après cela, passant la jambe droite légèrement pardessus la selle, sans frotter contre rien, qu'il se mette tranquillement en selle. Il faut avoir grand soin de ne pas tenir les rênes de trop court, de crainte de faire reculer le cheval, se jetter en arrière, ou relever la tête; mais on doit les tenir d'une longueur convenable; égales, ni trop lâches, ni trop serrées, & avoir toujours le petit doigt placé entre

les deux. On doit obſerver que les étriers ne ſoient ni trop longs, ni trop courts, mais d'une telle étendue que, quand le cavalier, étant bien placé, y met ſes pieds, à environ un tiers de la longueur du pied loin de ſa pointe, les pointes des pieds ſoient environ de deux ou trois pouces plus hautes que les talons. On doit en pendre la longueur de la manière ſuivante. Faites placer votre cavalier ſur la ſelle; droit, ferme & ſans être aſſis, avec les jambes pendantes & les étriers auſſi; quand il ſera dans cette poſition, levez l'étrier & remontez-le juſqu'à ce que le bas vienne préciſément au-deſſous de la cheville du pied. On n'en dira pas davantage, parce qu'on n'a pas prétendu enſeigner ici les parties les plus difficiles & les plus recherchées de l'art de monter à cheval, relativement aux différentes eſpeces & aux diſpoſitions, tant des hommes que des chevaux, que l'on rencontre dans un Régiment.

Fin du Tome premier.

SUPPLÉMENT

A cette nouvelle Edition.

CONDUITE ET PROCÉDÉS POUR RAPPELER A LA VIE LES ASPHIXIÉS OU SUJETS QUI PAROISSENT MORTS, QUOIQU'ILS NE LE SOIENT PAS.

Conduite & procédés pour rappeler à la vie les noyés, par M. Gardane.

374. *Demande.* COMMENT s'y prend-on pour ſecourir un ſujet qui ſe noye?

Réponſe. S'il s'agit d'aller au ſecours d'une perſonne qui ſe noye, n'entreprenez pas de la ſecourir en vous mettant à l'eau ſans ſavoir plonger & nager; & ſi vous ſavez nager, n'approchez point au haſard, aſſurez-vous de la manière dont vous la ſaiſirez, ſur-tout ſi elle s'agite encore; car avant d'être tombé en aſphixie, les gens qui ſe noyent s'accrochent à tout ce qui ſe préſente à leurs

mains, &, en vous saisissant, ils peuvent vous retenir, & vous faire noyer avec eux.

Si vous faites usage d'un crochet, d'une corde, ayez attention d'éviter de faire des blessures considérables & mortelles: si vous employez des cordes, prenez garde de ne les point passer autour du cou.

Après avoir retiré le noyé, placez-le soit sur son séant, la tête & le corps bien appuyés & retenu, ou bien couché sur un des côtés, la tête un peu relevée, & portez-le dans le lieu le plus voisin, où vous puissiez promptement lui donner les secours suivans.

Après l'avoir essuyé avec des linges chauds, auprès d'un bon feu, s'il est possible, mettez-le dans un lit bassiné, ou bien enveloppez-le avec la camisolle de flanelle de la boîte Entrepôt, si vous avez cette boîte, ou à défaut, dans de la flanelle simplement, & frottez sans cesse son corps avec la main ou des étoffes de laine, mais n'employez jamais du linge, à moins qu'il ne soit bien sec & bien chaud.

D. C'est-à-dire qu'il faut échauffer le corps des noyés?

R. Oui ; c'eſt principalement en cela que conſiſte la manière de les ſecourir. Cependant il faut éviter de les approcher trop du feu, de les placer dans un lit brûlant, ou de les frotter avec des linges trop chauds, de peur de brûler leur peau, comme on l'a vu quelquefois arriver, quand les ſecours ont été précipitamment adminiſtrés.

D. J'ai ouï dire qu'on pouvoit obtenir le même effet en plongeant les noyés dans un bain tiède ?

R. Cela peut réuſſir quand un homme s'eſt noyé dans l'eau froide ; mais il ſeroit aſſez inutile de le plonger dans l'eau chaude, s'il étoit noyé dans un liquide chaud, au même degré ou au-deſſus de celui du bain, & que ſon corps n'eût pas été refroidi par le contact de l'atmoſphère. D'ailleurs il y auroit à craindre que la preſſion de l'eau du bain ſur la poitrine, ne s'opposât à la dilatation de cet organe, & au retour de ſes fonctions.

D. Que faire dans ces ſortes de cas?

R. Vous le verrez à la fin de cet article

D. Le traitement des noyés ſe réduit donc à ces ſeuls moyens?

R. Il n'eſt pas rare de les voir reve-

nir à la vie de cette manière, mais c'eſt preſque toujours quand l'aſphyxie eſt légère & incomplette.

D. Comment connoît-on que l'aſphyxie eſt complette ?

R. Cela n'eſt pas facile : mais comme les moyens contre l'aſphyxie complette des noyés, ne ſauroient nuire dans celle qui n'eſt que commençante & légère ; dans l'incertitude il eſt toujours plus prudent de les adminiſtrer tous, & de les continuer dans le cas même où le noyé auroit déjà donné quelques ſignes de vie.

D. Pourquoi dans ce dernier cas ?

R. Parce que les noyés rappelés à la vie peuvent retomber dans leur premier état, ſi l'on ſuſpend trop-tôt l'adminiſtration des ſecours. Je l'ai obſervé il y a quelques années au corps-de-garde du Pont-Neuf, ſur un Marchand Quincailler qui s'étoit laiſſé tomber dans la rivière, du haut du parapet du quai de la Vieille-Féraille : quand on ceſſoit d'injecter la fumée de tabac, il s'affaiſſoit & perdoit connoiſſance. Un aſphyxique d'un autre genre, ſecouru au corps-de-garde des nouveaux boulevards, barrière des Gobelins, éprouva l'hiver ſuivant le même accident.

D. Vous m'avez promis d'autres ſecours pour les noyés ; indiquez-les moi ?

R. Auſſi - tôt que vous aurez commencé de réchauffer le noyé, & qu'il ſera mis dans la ſituation décrite, placez ſous ſon nez de l'alkali volatil ordinaire, de l'eau de luce, ou bien la première eau ſpiritueuſe & pénétrante que vous aurez ſous la main. Enſuite introduiſez doucement dans l'une de ſes narines, un ſoufflet dont le tuyau ſoit aſſez étroit pour ne pas bleſſer le nez, ou à ſon défaut le bout le plus mince de la canulle à bouche de la boîte Entrepôt de M. Pia, ou de celle dont j'ai donné la deſcription. Enfin ſoufflez doucement, ſi c'eſt avec le ſoufflet ordinaire ; ou avec force, ſi c'eſt avec la canulle ; ayant l'attention de pincer la narine oppoſée, pour empêcher le reflux de l'air, qui ſans cela n'arriveroit pas à la poitrine.

D. Faut-il ſouffler ſans interruption ?

R. Non : ſuſpendez de tems en tems l'inſufflation pour laiſſer ſortir l'air introduit ; après quoi ſoufflez de nouveau, pour imiter, s'il ſe peut, la reſpiration, afin de ne pas empêcher la poitrine, par un ſouffle continu & trop fort, de rejetter l'air reçu, dans le cas où le

mouvement d'expiration feroit rappellé.

D. Pourquoi ne pas fouffler tout uniment dans la bouche ?

R. Parce qu'à cette première époque de l'adminiftration des fecours, les mâchoires font fi ferrées, qu'il feroit impoffible de les forcer, fans s'expofer à caffer quelque dent, & à déchirer l'intérieur de cette capacité; ou bien fi les mâchoires font féparées l'une de l'autre, la langue qui eft en dehors, fe trouvant gonflée, feroit un nouvel obftacle à l'introduction de l'air. Ajoutez à cela que la glotte, toujours relevée vers la langue, dans cette pofition, oppoferoit à l'entrée de l'air un obftacle que l'on évite, en l'introduifant par les narines.

D. Eft-ce là tout ce qu'il faut faire ?

R. Non : à mefure que le noyé revient à la vie, il éprouve des mouvemens convulfifs des mâchoires, qui font fuivis de nouvelles conftrictions plus fortes; c'eft ce qu'il faut prévenir en plaçant entre les dents de petits morceaux de liége, des bâtons de racine de guimauve, ou de bois tendre au défaut de ces deux premiers moyens.

D. Pourquoi cette attention, fi l'on ne doit rien introduire dans la bouche

du noyé comme vous l'avez défendu ?

R. Parce que les conſtrictions ſont quelquefois ſi fortes qu'elles cauſent la caſſure des dents, & que la langue en ſeroit coupée, ſi par haſard elle ſe gliſſoit entre les deux mâchoires. Il n'eſt pas rare de voir des aſphyxiques ayant la langue toute déchirée par cette cauſe.

D. N'employez-vous pas auſſi la fumée de tabac dont vous m'avez parlé ſi avantageuſement ?

R. Oui, & ce ſecours, non moins eſſentiel que les précédens, doit aller de pair avec eux, toutes les fois qu'on le peut.

D. Comment s'y prend-on pour donner un lavement de fumée de tabac ?

R. On y parvient moyennant la boîtes Entrepôt de M. Pia, & le fumigatoire que j'ai propoſé; voyez la deſcription de l'une & de l'autre dans les précédens volumes de cet ouvrage.

D. Quelle eſt la meilleure de ces boîtes?

R. Elles ſont également bonnes, en ce qu'elles produiſent un jet de fumée à-peu-près égal : mais celle de M. Pia paroît convenir davantage aux grands établiſſemens, tandis que l'autre, plus portative & moins coûteuſe, offre un autre genre d'utilité par ces deux moyens.

D. Si ces deux boîtes venoient à manquer?

R. Vous y ſuppléeriez avec deux pipes ordinaires, dont vous appliqueriez les fourneaux l'un ſur l'autre par leur grande ouverture, ayant ſoin d'introduire le canon d'une pipe dans le fondement, tandis que le fumeur ſouffleroit par le canon de l'autre pipe. Si vous pouviez avoir un tuyau de cuir à l'une des deux pipes, comme celui dont les Suiſſes de porte ont coutume de ſe ſervir, cela vaudroit mieux: parce qu'en introduiſant dans le fondement la canulle de corne qui ſe trouve au bout du tuyau de cuir, vous éviteriez le riſque que l'on court avec un tuyau de terre, qui peut ſe caſſer & reſter dans le fondement. Ce n'eſt pas autrement, au rapport de Bruhier, que des Invalides rappellèrent à la vie, il y a pluſieurs années, un homme noyé dans la Seine, au-deſſous d'Auteuil.

D. Si l'on n'étoit point à portée d'approcher le noyé du feu, que l'on n'eût ni linges chauds, ni flanelle, ni canulle à bouche, même ni pipe ni tabac, comme cela peut arriver, comment s'y prendroit-on?

R. Vous ſuppléeriez à ces moyens par

les ſuivans. 1°. Vous tranſporteriez le noyé dans l'endroit le plus ſec & un peu éloigné du rivage, ſans trop différer l'adminiſtration des ſecours; & après l'avoir placé ſuivant la poſition décrite, vous l'expoſeriez au ſoleil & le bouchonneriez avec des éponges ſèches, du foin ſec, de vieilles hardes, qui n'euſſent point encore été mouillées, & en général avec tous les corps capables d'abſorber l'humidité. Enfin vous ne ceſſeriez de le frotter, avec les mains, ſur la poitrine, ſur les épaules & ſur les différentes parties du corps.

2°. Au défaut de tuyau flexible, pour ſouffler dans le nez, vous employeriez la gaîne d'un couteau, ouverte par les deux bouts, un tuyau de canne, de ſureau, un chalumeau, même le canon d'un ſoufflet, & toujours en l'introduiſant modérément & par degrés, ſur-tout ſi vous vous ſervez de ce dernier inſtrument.

3°. Si toutes ces choſes venoient à manquer, & que la ſaiſon vous permît de vous déshabiller, vous vous dépouilleriez de vos hardes pour en revêtir le noyé, & vous ſoufflerez dans la bouche & dans ſon nez avec votre propre bouche, s'il

vous étoit possible de vaincre toute répugnance.

D. Pourquoi n'employez-vous ce moyen si simple, qu'au défaut des autres ?

R. C'est que cette insufflation directe n'introduit, dans la poitrine du noyé, que l'air qui sort de celle de l'homme qui souffle, lequel étant plus ou moins méphitique, a déjà perdu beaucoup de son ressort.

D. Vous ne me parlez point des bains de cendres chaudes ; je les ai pourtant vu conseiller ?

R. Il est vrai qu'on les a conseillés ; il est encore reconnu qu'ils ont produit de bons effets : mais ce secours n'est pas commode à se procurer, & son administration est incertaine. 1°. Parce qu'on n'a pas toujours des cendres neuves autant qu'il en faut pour en couvrir le noyé & pour les changer à mesure qu'elles se refroidissent. 2°. Parce qu'on n'a point de mesure assurée de leur chaleur, & que souvent elles peuvent cautériser la peau du malade, soit pour être employées trop chaudes, soit à cause des charbons ardens que la précipitation des secours y fait quelquefois oublier.

D. Vous m'avez promis de m'indi-

quer les ſecours contre les noyés dans l'eau chaude, conſéquemment dans le vin & dans d'autres liqueurs ſpiritueuſes?

R. Je vous l'ai dit déjà; ſi le corps d'un noyé a été long-tems expoſé à l'air après ſon aſphyxie, comme il n'a pas pu reſter ainſi, ſans ſe réfroidir, avec le liquide qui découle de ſon corps, il faudra le réchauffer comme s'il s'étoit noyé dans l'eau froide. Mais ſi vous avez moyen de le ſecourir au moment où il ſort du liquide chaud & ſpiritueux, gardez-vous bien de l'approcher du feu: contentez-vous de le frotter avec des flanelles imbibées d'eau-de-vie camphrée. Du reſte, ſoufflez dans ſon nez, injectez de la fumée de tabac par ſon fondement, & à cette exception près, conduiſez-le en entier, ſuivant la méthode preſcrite.

D. Quand les ſignes de vie ſont conſtans, après le traitement des noyés de l'une & de l'autre manière, n'y a-t-il plus rien à faire?

R. Pardonnez-moi: la fièvre & la chaleur qui, pour l'ordinaire, ſuccèdent au froid du corps d'un noyé, & dont la durée eſt proportionnée au tems qu'il a reſté ſous l'eau, exigent qu'à cette époque l'on modère l'uſage des ſtimulans & des

échauffans, & que l'air de la chambre soit rafraîchi davantage. En effet, quoique l'on réchauffe le corps du malade, il faut toujours faire en sorte que l'air qu'il respire soit tempéré. Consultez d'ailleurs là-dessus l'article du traitement des asphyxiés après leur retour à la vie.

CONDUITE & PROCÉDÉS *pour rappeler à la vie dans les cas d'asphyxie causées par la combustion des corps, tels que le charbon ordinaire, la braise, le charbon de terre, la tourbe, & même par le trop grand feu de bois.*

375. *Demande.* QUELS sont les secours contre ces sortes d'asphyxies?

Réponse. Ce genre d'asphyxie, ainsi que toutes celles que produisent les moffètes en général, doit être combattu par des moyens rafraîchissans; ce qui diffère essentiellement du traitement des noyés, qu'il faut réchauffer sans cesse. Cependant comme on a vu que les personnes noyées dans l'eau chaude, le vin, &

autres liquides ſemblables, ne devoient pas être autant réchauffées que celles qui ſe noient dans l'eau froide ; de même il y a telles moffètes dont l'effet ne doit pas être combattu par un traitement abſolument rafraîchiſſant. Ces modifications ſeront indiquées en traitant de chaque moffète en particulier. *Voyez Tome II.*

D. Y a-t-il des précautions à prendre en ſecourant les perſonnes frappées par la vapeur du charbon ?

R. Pour le moins autant qu'en allant au ſecours des noyés. Vous en jugerez par le terrible exemple du boulanger de Chartres, qui perdit ſes deux fils, ſa femme & ſa ſervante, dans une cave où il avoit imprudemment entaſſé de la braiſe de ſon four. Deux de ſes voiſins y périrent encore, pour avoir été imprudemment au ſecours de ces infortunés. Une circonſtance remarquable, c'eſt que la ſervante, retirée de la cave par le moyen d'un croc, reſpira quand elle fut en plein air ; mais on la ſaigna tout de ſuite, & *elle mourut ſur la place.*

D. Indiquez-moi ces précautions le plutôt poſſible ?

R. Ne vous riſquez pas à porter du ſecours dans le lieu où un ſujet a

été aſphyxié, avant d'en avoir renouvellé l'air. Une choſe qu'il faut bien retenir, c'eſt qu'indépendamment du renouvellement de l'air par le moyen d'un braſier allumé, on doit encore, alors, en changer la nature, en répandant de l'eau chaude ou froide; l'eau étant le véritable ſpécifique contre les moffètes. C'eſt pourquoi ſi c'eſt dans une chambre que la moffète s'eſt formée, n'y entrez, pour en ouvrir les portes & les fenêtres, & y établir un courant d'air, qu'en tenant en main un arroſoir, ou un broc plein d'eau, avec lequel vous la répandrez par le moyen d'une eſpèce de goupillon.

D. Mais ſi l'accident arrive dans une cave ou dans quelqu'autre lieu profond?

R. Si ce lieu ne renferme pas des matières combuſtibles, après y avoir donné entrée à l'air extérieur, par le plus d'ouvertures qu'il ſera poſſible d'y pratiquer, deſcendez-y un braſier allumé, & mettez-y de l'eau en évaporation dans des vaiſſeaux larges d'ouverture, ou inondez-le d'eau froide. Ce n'eſt pas autrement que l'on vint à bout de détruire la vapeur meurtrière de la cave de Chartres.

Ce moyen eſt encore celui que l'inventeur des poëles hydrauliques emploie, en

en plaçant au-dessus du poële un vase d'eau qui s'évaporant sans cesse, balance & détruit l'effet de la vapeur du charbon (1).

D. Après avoir chassé ou détruit la vapeur du charbon de l'endroit profond

---

(1) A propos de ces poëles hydrauliques, il est nécessaire de prévenir que la chaleur humide qui résulte de cette manière de chauffer les appartemens, n'est pas saine, & peut donner lieu à des affections scorbutiques, sur-tout parmi les enfans. On prévient ce fâcheux effet, en posant sur un carreau des fenêtres un petit ventillateur de fer blanc, & sur-tout en mêlant quelques cuillerées de vinaigre à l'eau échauffée par le poële. Ce n'est pas non plus sans danger que l'on chauffe les bains avec le cylindre, & qu'on place de la braise sous la table. C'est par la première cause que le Marchand & la Marchande de Modes de la rue Saint-Honoré, à la Corbeille galante, périrent il y a quelques années, & qu'au Séminaire de Saint-Magloire, M. l'Abbé Briquet de la Vaux, fut également frappé d'asphyxie. La braise, mise sous la table, produit le même effet.

On se garantit d'accidens, dans le premier cas, en conduisant à l'air libre la vapeur du cylindre, par un tuyau en forme d'entonnoir; & dans le second, en mettant un petit vase plein d'eau & de vinaigre sur le feu.

qu'elle infectoit, peut-on y descendre impunément ?

R. Non ; vous devez encore prendre les mesures indiquées pour les moffètes, de peur que la moffète ne soit pas encore absolument détruite. Un homme périt dans la Cave de Chartres, quand on la croyoit désinfectée.

D. Cela étant, si l'on ne pouvoit pas détruire assez promptement la moffète, il faudroit donc laisser périr la personne qui en a été frappée, sans aller à son secours ?

R. Sans doute ; & ce parti, quoique violent, est préférable, par la raison qu'il vaut mieux ne perdre qu'un seul homme que d'en perdre plusieurs. Dans cette cruelle nécessité, on auroit recours à l'usage du croc pour l'en retirer, & l'on continueroit les moyens de détruire la moffète, jusqu'à ce qu'ils eussent eu leur entier effet.

D. Quels sont les moyens de rappeller à la vie un asphyxié par la vapeur du charbon ?

R. Une fois que vous l'avez retiré du lieu méphytique, il faut l'en éloigner le plus que vous pourrez, le dégager avec

promptitude de ſes hardes, jarretières, col, & l'ayant mis entièrement à nud, le bien laver avec de l'eau & du vinaigre, & l'aſſeoir ſur une chaiſe en plein air, la tête ſoutenue dans ſa poſition naturelle, de manière que le corps ne puiſſe vaciller. Enſuite vous l'envelopperez d'un drap exactement fixé ſous le menton, comme un linge à barbe, & vous répandrez de l'eau fraîche ſur ce linge. Sur toutes choſes ayez l'attention de lui jetter, avec force & ſans relâche, de l'eau très-froide ſur le viſage, principalement ſous le nez, ce que vous exécuterez commodément avec un verre ordinaire.

D. Faut-il continuer cette opération pendant long-tems ?

R. Juſqu'à ce que vous apperceviez quelques ſignes de vie, ce qui n'arrive quelque fois qu'après pluſieurs heures. Afin de ne pas interrompre ce ſecours, ayez toujours à vos côtés des ſceaux pleins d'eau fraîche, que d'autres aſſiſtans auront ſoin de remplir, à meſure que ce fluide ſera prêt à manquer; & faites-vous remplacer dans cette opération, pour qu'elle puiſſe être pratiquée long-tems ſans interruption & avec vigueur.

D. Quels ſont les premiers ſignes aux-

quels on connoît que l'aſphyxié revient à la vie ?

R. Les ſignes de ce retour ſont d'abord de petits hoquets, le ſerrement & le ſifflement des narrines. A meſure que les hoquets ſe ſuccèdent, le ſerrement des dents & des mâchoires augmente, & alors le malade rejette de tems en tems, par la bouche, des glaires épaiſſes & écumeuſes; quelquefois même il vomit des matières noires. Enfin ce vomiſſement eſt ſuivi, plus ou moins tard, d'un tremblement univerſel, qui eſt l'avant-coureur du retour de la reſpiration.

D. A cette époque faut-il continuer de jetter de l'eau froide au viſage de l'Aſphyxié ?

R. Non : dans ces premiers momens, quand vous appercevrez des hoquets & que l'Aſphyxié aura la bouche entr'ouverte, profitez au plutôt de ces changemens pour placer entre ſes dents de petits morceaux de bois tendre arrondis, de liége ou de racine de régliſſe, afin d'empêcher que ſes machoires ne ſe reſſerrent avec plus de force, comme la choſe ne manqueroit pas d'arriver ſans cette précaution. En même tems mettez quelques grains de ſel de cuiſine ſur ſa

langue, & introduisez dans ses narrines des mèches de papier roulé, imbibé d'alkali volatil.

Ce n'est qu'après avoir exécuté promptement toutes ces choses, que vous reprendrez, le plutôt possible, la projection de l'eau froide au visage, pour la continuer jusqu'à ce que le malade ait donné des preuves de connoissance, qu'il ait poussé des cris, & qu'il commence à articuler quelques mots.

D. A cette époque, les accidens sont-ils entièrement dissipés ?

R. Non, quand la parole est revenue, l'Asphyxié est presque dans le délire, il a les yeux ouverts, saillans, & ne distingue aucun objet. Le retour de la connoissance suit d'assez près cet état, qui n'est pour ainsi dire que momentané. Alors le malade se plaint d'une douleur à la nuque & d'un tressaillement de cœur qui rend son pouls intermittent; ou bien d'un grand froid répandu sur sa personne, qui ressemble assez à celui des fièvres d'accès. Ce froid est remplacé par la chaleur, accompagné d'un assoupissement plus ou moins considérable, & suivi d'une foiblesse & d'un accablement de tout le corps, toujours re-

latif à la violence de l'attaque & au tempérament du malade.

D. Que faut-il faire contre ces nouveaux ſymptômes ?

R. Ceſſez de jetter de l'eau au viſage ; & à meſure que la connoiſſance ſubſiſtera & ſe fortifiera, tranſportez le malade dans un lit légèrement baſſiné, & eſſuyez-le avec des ſerviettes chaudes. Enſuite vous vous ferez aider par deux autres perſonnes, dont une lui frictionnera le corps, & l'autre, les extrémités, en mettant ſous ſon nez de l'eſprit volatil ammoniacal, & lui faiſant avaler quelques cuillerées de la potion ſuivante :

Prenez eau-de-vie, ſix cuillerées à bouche :

Alkali volatil, trente gouttes.

Donnez de cette potion par cuillerée à café, à un demi quart-d'heure de diſtance d'une cuillerée à l'autre.

D. Faut-il que la chambre ſoit chaude & fermée ?

R Gardez-vous-en bien ; au contraire ayez grand ſoin d'entretenir un courant d'air dans la chambre du malade, afin que ſon rétabliſſement ſoit durable. Conſultez d'ailleurs le traite-

ment de ceux qui ſont revenus d'Aſphyxié, indiqué § 378.

D. Si malgré tous ces ſoins l'Aſphyxié venoit à retomber dans ſon premier état, que faudroit-il faire ?

R. Vous recommenceriez la projection de l'eau froide, & vous la continueriez, comme je l'ai déjà preſcrit.

D. Vous avez compris la vapeur du bois parmi les cauſes d'Aſphyxie; eſt-ce que l'on doit craindre quelque choſe en le brûlant?

R. Les mêmes accidens que ceux de la vapeur du charbon, ſi vous le brûlez en trop grande quantité, dans une petite cheminée, dont le contre-cœur en réfléchiſſe trop la chaleur, ou ſi vous vous approchez trop près du foyer. Cette vapeur deviendroit plus dangereuſe encore, en ſuivant l'uſage des Ruſſes; c'eſt-à-dire en brûlant le bois dans des fourneaux dont on auroit bouché la cheminée, & en en laiſſant la porte ouverte, ſur-tout ſi tout le bois du braſier n'étoit pas conſumé.

D. Ne fait-on pas à-peu-près la même choſe à Paris, avec les cheminées à la Pruſſienne & celles qu'on appelle de Nancy, & les poeles dont on ferme la ſoupape du tuyau ?

R. Oui : auſſi peut-il en réſulter de grands inconvéniens. J'ai vu pluſieurs perſonnes éprouver des agitations dans la nuit, ſe lever avec étourdiſſement, mal de tête, & une ſtupeur ſemblable à l'Aſphyxié, pour avoir fermé la ſoupape d'une cheminée à la Pruſſienne, placée dans leur chambre à coucher, & où l'on avoit brûlé aſſez de bois dans la ſoirée. Ceux qui approchent trop près d'un feu âpre, dans les grands froids, éprouvent ſouvent des étourdiſſemens & des envies de vomir, qui viennent de la même cauſe, & qui ſont quelquefois ſuivis du même accident.

D. Cette mort apparente doit-elle être traitée différemment ?

R. Non : il ne faut point changer de méthode. Mais comme il arrive ſouvent en hiver, ſur-tout dans les pays ſeptentrionaux, que l'on n'a pas tout de ſuite ſous ſa main l'eau néceſſaire pour la projection, je vais rapporter la manière que les Ruſſes emploient contre l'Aſphyxie cauſée par le bois brûlé dans leurs fourneaux ; elle pourra ſervir pour toutes les Aſphyxies de cette claſſe, quand l'eau coulante manquera. Dès que quelqu'un ſe trouve aſphyxié par cette

cauſe, on le porte auſſi-tôt en plein air; on le couche ſur la neige, ſans qu'il ſoit couvert d'autre choſe que de ſa chemiſe & d'un drap de lit. On frotte enſuite l'eſtomac & les tempes avec de la neige, & l'on verſe ſur ſa gorge de l'eau froide. Ces ſecours ſont continués juſqu'à ce que l'état livide du corps ſoit diſſipé & changé en couleur naturelle, ſigne certain du retour à la vie. Comme il reſte ſouvent un grand mal de tête au malade, on applique ſur le front un cataplaſme fait avec de la mie de pain, & du vinaigre.

Addition par l'Editeur.

Beaucoup de gens croyent n'avoir rien à craindre en brûlant, au lieu de charbon, ce que l'on nomme de la braiſe et du pouſſier de charbon. On appelle *braiſe* ce charbon que les Boulangers qui brûlent de gros bois retirent encore embraſé de leurs fours, & qu'ils étouffent pour l'éteindre.

Il eſt vrai que cette braiſe, brûlée en même quantité que le vrai charbon, ne cauſe pas l'Aſphyxie auſſi promptement que celui-ci, & qu'elle n'eſt pas auſſi

meurtrière ; mais il eſt certain que dans des chambres petites, baſſes ou bien cloſes, la braiſe peut produire une partie des effets & accidens de la vapeur du charbon.

Le *pouſſier* qui eſt le débris, la pouſſière du vrai charbon étant brûlé dans des chambres petites, baſſes ou bien cloſes, eſt plus dangereux que la braiſe, & preſqu'autant que le charbon en plus gros morceaux. Il répand la même vapeur meurtrière que le vrai charbon, mais en moindre quantité, & seulement dans le premier moment où il s'allume.

On ne doit pas ſe croire garanti des effets de la vapeur des divers charbons, parce qu'il y a une cheminée dans la chambre, ou même qu'on met brûler ces charbons dans l'âtre ; car il y a des cheminées qui tirent très-peu ou même point du tout, quand l'air eſt lourd & en ſtagnation. En pareilles circonſtances, la braiſe d'une cheminée où l'on a brûlé du bois, a été nuiſible durant la nuit, parce que la porte de la chambre ne s'ouvrant point, la vapeur de cette braiſe, infiniment moins malfaiſante que les vapeurs des précédens charbons, entroit dans la chambre. Enfin on peut encore, en

pareils cas, être incommodé par le peu de vapeur que répand la braise de cheminée qui a servi à bassiner un lit, et qu'on laisseroit sur la pierre du foyer, au lieu de l'enfoncer dans l'âtre ou de la vuider, ce qui est le plus sûr.

CONDUITE & PROCÉDÉS *pour rappeller à la vie dans le cas d'asphyxie causée par la vapeur du vin, du cidre, de la bierre, & celles de toutes les substances végétales en fermentation.*

376. *Demande.* QU'EST CE QUE la fermentation ?

Réponse. Quand on laisse du raisin en tas, ou qu'on l'a pressé, il se fait dans le mout un mouvement intestin, sensible par l'air qui en sort, par le gonflement de la matière qui fermente & par les esprits qui s'en échappent ; le mout perd son goût & sa qualité, pour prendre celle d'un nouveau composé, connu sous le nom de vin. Ce mouvement se passe également dans le suc des pommes ou des poires, lorsqu'on

prépare le cidre & le poiré. Il en eſt de même dans la décoction de l'orge pour la bière. On l'obſerve auſſi, quoique moins fort & toujours plus rapide, dans la préparation du vinaigre. Tous les ſucs ſucrés tirés des végétaux peuvent ſubir le même état de fermentation & produire les mêmes effets.

D. Comment ſe fait-il que le vin & les autres liqueurs analogues, que l'on boit pour ſe fortifier, puiſſent être autant de cauſes d'Aſphyxié ?

R. Rien de plus facile à concevoir : il s'émane beaucoup de vapeurs dans la formation du vin ; la quantité en eſt quelquefois ſi grande qu'elle va juſqu'à éteindre la lumière de ceux qui foulent le raiſin dans des cuviers au-deſſus des cuves où le mout commence à fermenter.

D. Ceux qui foulent les raiſins, ne ſont donc pas exempts de danger ?

R. Non, aſſurément : ſur-tout ſi, comme on le voit ſouvent à la campagne, les cuves, très-élevées, touchent preſque aux ſolives des céliers & ſont multipliées dans le même endroit. En effet alors la vapeur meurtrière qui pour l'ordinaire ne s'éleve qu'à une certaine hauteur de la cuve, s'étendant juſqu'en haut, incommode les fouleurs.

D. Comment faire pour éviter cet inconvénient ?

R. On l'évitera, en ayant des cuviers vastes, en pratiquant des portes & des fenêtres opposées pour y entretenir un courant d'air capable de dissiper ces vapeurs, & s'y tenant toujours debout, sans jamais baisser la tête près du marc.

D. Pourquoi cette dernière précaution ?

R. Vous venez de le voir : c'est parce qu'à une certaine distance au-dessus des cuves, il y a toujours une couche de ces vapeurs meurtrières, très-aisée à distinguer par son épaisseur.

D. De sorte qu'avec cette précaution on ne doit pas craindre l'effet de cette redoutable vapeur ?

R. Oui : quand cette vapeur n'est pas trop forte, & qu'elle n'est pas généralement répandue. Mais comme il arrive souvent qu'elle se répand d'une manière étonnante, cette précaution ne doit regarder que les fouleurs de raisin, aussi est-il nécessaire qu'ils ne s'exposent jamais seuls dans la cuve, attendu que l'on en a vu souvent s'y trouver mal, sur-tout le soir quand tout est fermé &

qu'ils travaillent à la chandelle (1).

D. On ne court pas, ſans doute, le même danger, quand la fermentation du mout eſt achevée, & que le vin eſt fait ?

R. Revenez de cette erreur : ſoit que l'on garde le vin nouveau dans les cuves, ſoit qu'on l'enferme dans des tonneaux, il travaille toujours, ſur-tout ſi la ſaiſon n'a pas été chaude, & que les raiſins peu mûrs aient donné des vins verds. L'effort de la vapeur que ce nouveau travail produit ſans ceſſe, va juſqu'à faire éclater les tonneaux.

D. Mais une fois, le tems de la première fermentation du vin achevé, on n'en doit plus rien craindre.

R. Autre erreur : on court le même danger quoique moins fréquemment après cette époque. On n'en eut un exemple bien frappant, à Joigny, en 1740, chez

---

(1) Ce danger eſt ſi bien connu de quelques payſans, & la préſence de cette vapeur eſt ſi ſenſible, qu'ils ont ſoin d'éloigner la chandelle des cuves, de peur qu'elle ne s'éteigne, ſur-tout lorſque la lumière qu'elle répand eſt jaune & foible, & qu'elle va toujours en diminuant.

un marchand de vin. Il avoit rempli plusieurs caves de vin nouveau, & comme la force du vin défonçoit les tonneaux, il envoya visiter ces caves par deux tonneliers qui tombèrent mort; lui-même & quatre autres personnes qui descendirent successivement pour les secourir éprouvèrent le même sort. La vapeur du vin étoit si forte qu'elle éteignit quatre flambeaux.

D. Au moins n'aura-t-on rien à craindre du vin vieux?

R. Sans doute, il est de tous les moins dangereux. Mais comme dans le mois d'Avril & de Mai les vins, sur-tout ceux de Champagne, la bierre & les autres liqueurs fermentées, éprouvent un mouvement intestin, il peut également s'en exhaler une vapeur funeste, sur-tout si l'odeur de quelque substance putride, même la plus foible, vient à s'y joindre; si le lieu dans lequel les vins sont conservés, est profond, & si l'on a eu la négligence d'y laisser du marc de raisin entassé dans des tonneaux. C'est par ces causes réunies que six personnes furent successivement atteintes par la vapeur méphitique, en 1751, dans la cave d'un particulier de Saint-Martin de Troyes.

D. Comment le marc de raiſin peut auſſi faire tomber en Aſphyxie.

R. J'ai vu des payſans ſe trouver mal & être retirés aſphyxiés des cuves où après avoir ſoutiré le vin, il n'y avoit plus que du marc de raiſin, quoique l'on eût laiſſé les portes & les fenêtres ouvertes, & qu'on eût jetté pluſieurs muids d'eau par deſſus ce marc, pour en faire de la pique, ou boiſſon d'économie.

D. Vous me ferez bientôt croire auſſi que la lie du vin peut être meurtrière ?

R. Sans doute elle le ſeroit ſi elle étoit renfermée dans un lieu étroit, dont l'air eût peine à ſe renouveller. C'eſt ce qu'il ne faut jamais oublier dans le cuvage. L'hiſtoire ſuivante ne vous laiſſera aucun doute là-deſſus. En 1755, au Château de Chateaugay, chez M. le Comte de la Queuille, on avoit achevé de vuider le matin une cuve où l'on avoit conſervé pendant l'hiver ſix à ſept cents pots de vin, meſure du pays. Environ trois quarts d'heure après l'avoir découverte, un jeune homme, âgé de 16 à 17 ans, y entra avec un ballet pour la nétoyer. (Cet enfant avoit déjà été retiré à demi-mort quelques jours auparavant d'une autre cuve, quoique vuide

& ouverte depuis huit jours). A peine y fut-il descendu qu'il tomba mort. Le Sommellier descend aussi-tôt pour le sauver & périt lui-même. Un paysan vigoureux & un Garde-Chasse, poussés par le même motif, sont encore la victime de leur zèle imprudent; & deux autres personnes y eussent également resté, si la facilité d'en être retirés, ne leur eût ménagé de prompts secours.

D. Quelles précautions faut-il prendre contre cette vapeur funeste?

R. Les mêmes que celles que j'ai indiquées dans l'article précédent, contre la vapeur du charbon : c'est-à-dire, qu'il faut ouvrir les portes, les fenêtres, les soupiraux; en pratiquer de nouveaux; descendre dans le lieu méphitisé un grand brasier de charbon allumé, ou introduire un grand feu de fagots, ou de bois de sarment bien secs; répandre de l'eau aux environs de la cuve, ou des futailles, & même en verser dans l'une & dans les autres, s'il n'y a que la lie du vin qui cause le méphitisme.

D. Après m'avoir fait connoître tous ces dangers, & les moyens de m'en garantir, apprenez-moi la manière de se-

courir ceux qui ont été asphyxiés par cette terrible vapeur ?

R. Ces moyens sont exactement les mêmes que ceux prescrits contre les effets de la vapeur du charbon ; ils doivent être administrés de la même manière, & avec autant de persévérance.

MOYENS dangereux & préjudiciables conseillés par quelques auteurs, & qu'il faut éviter d'employer.

377. *Demande.* TOUS les moyens généraux publiés jusqu'à présent contre les Asphixies, sont-ils également bons ?

Réponse. Non : il n'y a de bons que ceux que l'on vient d'indiquer ; tous les autres, quoique prescrits d'une manière imposante, sont plus ou moins dangereux.

D. Faites m'en connoître le danger ?

R. 1°. Quand vous trouverez quelqu'Asphyxié, n'ayez pas le fatal préjugé de craindre les poursuites de la Justice, en lui donnant les premiers soins. Les Loix ne peuvent pas aller contre le sentiment naturel de secourir son semblable ; & il

n'eſt point de Gouvernement aſſez barbare pont faire un crime d'une action auſſi utile à l'humanité.

2°. En ſecourant les Aſphyxiés, gardez-vous bien de les ſuſpendre par les pieds, ou de les rouler ſur un tonneau, comme on l'a fait trop ſouvent pour les noyés. Ce n'eſt pas que l'on ait à craindre que le ſang ſe porte à la tête, comme quelques perſonnes l'ont cru : cet accident ne peut avoir lieu tant que le ſujet eſt en Aſphyxie, parce que la circulation & la reſpiration ſont ſuſpendues. Mais c'eſt qu'en tourmentant ainſi le corps, il n'en revient pas plus vîte, que l'on perd un tems précieux ; qu'il en peut réſulter des meurtriſſures & des contuſions fortes, capables d'avoir de fâcheuſes ſuites, au moment du retour des fonctions ; qu'enfin cette poſition gênante de l'Aſphyxié peut s'oppoſer au rétabliſſement de ces mêmes fonctions.

D. Mais s'ils ont de l'eau dans la poitrine, la ſuſpenſion par les pieds n'eſt-elle pas un moyen pour la faire écouler ?

R. Non : ſi cette eau exiſte, elle eſt fouettée & tellement en écume qu'elle ne ſauroit ſortir ſous cette forme, tant que le mouvement de la poitrine n'eſt

pas rétabli : si au contraire il n'y a point ou très-peu d'eau, & que sa petite quantité soit étrangère à la mort apparente des noyés, comme je l'ai fait voir, cette suspension n'offre aucun genre d'utilité qui puisse en balancer les inconvéniens.

D. Que pensez-vous de l'ouverture de la gorge, connue sous le nom de Bronchotomie ?

R. L'ouverture de la trachée artère est un moyen inutile & dangereux. Inutile, parce que c'est moins de la dilatation de la poitrine dont il faut s'occuper, que de détruire le saisissement qui cause l'Asphyxie; & que d'ailleurs on peut aussi facilement dilater la poitrine en soufflant de l'air par le nez. Dangereux, parce que la précipitation & la mal-adresse se trouvant souvent réunies dans les campagnes, il en pourroit résulter des accidens fâcheux pour l'Asphyxié, à son retour à la vie.

D. Approuvez-vous la pratique d'introduire du vinaigre, des liqueurs spiritueuses ou une potion émétisée dans la bouche des Asphyxiés ?

R. Loin de l'approuver, je la condamne très-fort. En effet, comme la déglutition est suspendue avec toutes les

autres fonctions, & que le liquide introduit dans la bouche, y séjourne & la remplit sans pouvoir descendre dans l'estomac, vous exposeriez l'Asphyxié à périr de suffocation par la chûte de ce liquide dans la trachée artère, au moment de la première inspiration; & même il pourroit y tomber pendant l'Asphyxie, & empêcher le retour de cette fonction comme on l'a observé. D'ailleurs les dents sont souvent si serrées, qu'il seroit impossible de rien introduire dans la bouche.

D. En excluant l'émétique, vous ne craignez donc pas la présence de l'eau, ou des matières putrides dans l'estomac?

R. L'eau qui pourroit se trouver dans l'estomac n'étant point la cause de l'Asphyxie, & les matières putrides pouvant être détruites par des moyens moins violens que par l'émétique, cette crainte seroit déplacée, d'autant plus qu'aux inconvéniens déja décrits se joindroit celui de faire porter le sang à la tête, si l'émétique agissoit au moment du rétablissement des fonctions.

D. Pourquoi avez-vous proscrit la saignée du traitement des Asphyxies? elle

eſt pourtant conſeillée par pluſieurs Auteurs, notamment dans un rapport fait à l'Académie il y a quelques années, & répandu avec profuſion dans le Royaume.

R. Gardez-vous bien d'employer ce ſecours, c'eſt de tous le plus dangereux tant que l'Aſphixié n'eſt pas revenu à la vie. Ceux qui l'ont conſeillé ſuppoſoient que les Aſphyxiés étoient Apoplectiques: mais aujourd'hui que l'Académie conſultée là deſſus a détruit ce premier rapport par un ſecond, ou elle diſtingue eſſentiellement l'Aſphyxie de l'Apoplexie, il faut s'en tenir à l'expérience qui a prouvé qu'aucun de ceux qui avoient été ſaignés, n'eſt revenu de ſon Aſphyxie; tandis qu'en général, ceux qu'on a rappellé à la vie, l'ont été ſans ce moyen.

D. N'eſt il pas au moins des cas particuliers où la ſaignée paroît indiquée?

R. Ces cas ſont *très-rares*; c'eſt encore l'avis de l'Académie dans ce dernier rapport. Je les indiquerai dans l'article 378, où il s'agira du traitement qu'il convient d'employer après l'Aſphyxie, ainſi que la veine qu'il faut ouvrir & la quantité de ſang qu'il faut tirer.

D. Vous placerez, ſans doute, les lavemens de fumée de tabac, au nombre

des moyens dangereux, car j'en ai entendu dire du mal ?

R. Revenez de ce préjugé ; le succès général obtenu par ces lavemens sur les noyés, est attesté par tout ce qu'il y a d'Observateurs. A la vérité l'on réussit plus promptement avec d'autres moyens dans les Asphyxies causées par les moffètes : mais plusieurs exemples ont prouvé que des Asphyxiés de cette dernière classe étoient revenus à la vie par ces lavemens ; & comme l'exclusion que lui ont donné quelques Auteurs, n'étoit fondée que sur la supposition de l'Apoplexie dans l'Asphyxie, dont la fausseté est aujourd'hui démontrée, si l'administration des autres secours devient absolument inutile, après un laps de tems assez considérable, vous pouvez recourir à celui-ci.

D. Mais si l'on peut obtenir les mêmes effets avec la décoction de substances irritantes, pourquoi ne pas les préférer, comme on l'a quelquefois conseillé ?

R. Par plusieurs raisons. 1°. C'est que cette dernière espèce de lavemens ne va pas le plus souvent au de-là du gros boyau qui presque toujours rempli de matières & de vents, s'oppose à leur passage, au point que quelquefois ils refluent & ne

pénètrent pas même dans ce premier boyau. 2°. Parce que ces lavemens ne distendent point aussi promptement les intestins que la fumée de tabac, ce qui pourtant est très-essentiel. 3°. Parce qu'ils irritent moins. 4°. Parce qu'on n'a pas toujours avec soi, une marmite, du bois, une seringue & les drogues nécessaires; au lieu que par-tout on trouve aisément deux pipes, un briquet & du tabac, les seules choses indispensables pour donner un lavement de cette fumée.

D. Que pensez-vous encore des vessicatoires & des boutons de feu?

R. Les vessicatoires, ainsi que les boutons de feu & les autres cautères tant actuels que potentiels, sont parfaitement inutiles. L'on ne doit y avoir recours qu'après avoir fait précéder des moyens plus efficaces. D'ailleurs au peu d'effet qu'ils produisent, si l'on compare les suites auxquelles ils exposent, il est aisé de sentir que l'on fait mieux de s'en abstenir.

D. Et l'alkali fluor tant vanté de nos jours?

R. Quoique l'alkali fluor n'ait pas eu des succès constans, on ne doit pas moins des éloges au zèle de ceux qui ont voulu en accréditer l'usage. Je me permettrai une

une ſeule obſervation ſur ce remède ; c'eſt qu'on obtient le même effet de l'alkali volatil ordinaire, & qu'il faut ſe borner à le préſenter ſous le nez, ſans l'introduire tout pur dans la bouche, parce qu'il ne manqueroit pas de la brûler ainſi que la langue ; ce qui, au retour de l'Aſphyxie, exciteroit le gonflement & la gangrene de ces parties, & feroit périr l'Aſphyxié d'un nouveau genre de mort : l'expérience l'a malheureuſement prouvé.

D. J'ai preſque toujours vu beaucoup de perſonnes raſſemblées autour des Aſphyxiques. Tout le monde eſt-il néceſſaire pour les ſecourir ?

R. Non : ce monde ne ſert qu'à échauffer l'air du lieu où s'adminiſtrent les ſecours, enſorte qu'étant ainſi altéré par la réunion des haleines & de la tranſpiration, il perd ſon reſſort, devient méphitique, tout-à-fait contraire au retour des fonctions vitales de l'Aſphyxié.

D. Y a-t-il des endroits tellement favorables au retour de ces fonctions, qu'il faille y tranſporter de préférence les Aſphyxiés ?

R. Oui : les noyés devant être échauf-

fés, il faut les transporter dans un endroit modérément chaud, comme vous allez bientôt le voir. Vous verrez également que la mort apparente causée par les moffètes exigeant un air frais pour être efficacement combattue, l'endroit où l'on place cette autre classe d'Asphyxiés doit être raffraîchi le plus qu'il est possible. Dans les deux cas il est dangereux de choisir un Hôpital pour les y secourir : car l'air qu'on y respire est méphitique, & loin de favoriser leur retour à la vie, cet air s'y oppose, & finit par compliquer l'état de l'Asphyxié.

Traitement des malades après l'Asphyxie.

378. *Demande.* QUE faut-il faire quand l'Asphyxié a repris ses sens ?

Réponse. Il faut le tenir toujours dans un air libre & pur.

D. J'en ai pourtant vu que l'on conduisoit dans les Hôpitaux, ou que l'on couchoit dans une chambre bien chaude ?

R. Cette précaution étoit nuisible : je

vous ai dit déjà que l'air trop chaud d'un appartement eſt plutôt capable de faire retomber l'Aſphyxié dans ſon premier état; celui des Hôpitaux n'eſt pas plus favorable au retour de leur reſpiration, puiſqu'il eſt toujours chargé de miaſmes putrides.

D. A-t-on des exemples des mauvais effets de cet air ?

R. Malheureuſement on peut en fournir. L'année dernière, deux ouvriers ſurpris par le méphytiſme d'un puits à pompe, tombèrent en Aſphyxie, & furent conduits dans un Hôpital de Paris, après avoir donné les premiers ſignes de vie; mais ce mieux, loin de ſe confirmer, diminua, au contraire, en arrivant dans ce nouveau ſéjour. Ces malheureux luttèrent long tems contre la mort, & ſuccombèrent enfin de l'oppreſſion de poitrine qui avoit recommencé auſſi-tôt qu'ils eurent reſpiré l'air d'Hôpital. Un noyé ſecouru à tems & rappellé à la vie, éprouva le même ſort, pour avoir été conduit dans un autre Hôpital.

D. L'Aſphyxié étant toujours placé dans l'air libre & pur après ſon retour à la vie, comment doit-on ſe conduire ?

R. Il faut le mettre dans un lit légè-

rement baſſiné, & ouvrir les portes & les fenêtres de l'appartement, afin qu'il continue de reſpirer ce même air. Alors ſi le malade reprend ſes ſens de plus en plus & ſans effort, on ſe contentera de l'aider par quelques cuillerées d'une potion antiſpaſmodique, telle que la ſuivante :

Prenez eau de fleurs d'orange eſſentielle quatre onces; ſyrop de limons, une once, liqueur minérale anodyne d'Hoffman, deux gros; eſprit de nitre dulcifié, deux ſcrupules. Faites-en prendre une cuillerée d'heure en heure.

Si au contraire la reſpiration eſt laborieuſe & ſe fait avec râlement, que le pouls ſoit plein, fréquent & dur, & que le malade rende du ſang par le nez ou par la bouche, ſur-tout s'il eſt d'un tempérament ſanguin & naturellement diſpoſé à l'apoplexie; qu'enfin il ait reçu quelque forte contuſion en tombant, on pourra le ſaigner, parce qu'on le regardera comme malade & non comme Aſphyxique; mais la ſaignée ne doit être faite qu'à ces conditions & à la dernière extrémité.

D. Sur quoi fondez-vous cet éloignement pour la ſaignée ?

R. Vous l'avez déjà vu, c'eſt ſur le rapport même de l'Académie des Sciences, & ſur l'exemple d'un Epicier tombé apoplectique, qui au rapport de Bruhyer fut ſauvé par deux ſoldats, qui le tirèrent de cet état avec la fumée de tabac, & ſans ſaignée (1). Voici un exemple plus déciſif encore, que vient de me fournir M. Cadet Devaux. Un Aſphyxié revenu à la vie, & conduit dans une Auberge pour s'y réparer, plutôt que dans un Hôpital, où les malades retombent en Aſphyxie, ou bien traînent long-tems avant de ſe rétablir; cet Aſphyxié, dis-je, a été pris d'un ſaignement de nez, ſa tête s'eſt prodigieuſement embarraſſée, le pouls eſt devenu dur & plein, & la fièvre étoit forte. Ces accidens ont augmenté pendant trois jours, & il s'y eſt joint un point de côté très-violent, un crachement de ſang

(1) Ce remède eut un ſuccès ſi parfait, que deux heures après le marchand étoit dans ſa boutique, comme ſi de rien n'eût été: ce qui prouve l'inutilité de la ſaignée, même dans certaines apoplexies, & l'utilité de la fumée de tabac dans ce cas, où ſon efficacité a été ſi fort conteſtée.

abondant; en un mot, tous les ſymptômes qui pouvoient faire prendre cet état pour une fluxion de poitrine, & qui, en apparence, indiquoient la ſaignée comme indiſpenſable. On n'y a pourtant pas eu recours; des apozèmes compoſés de ſenné, d'émétique, de ſels purgatifs & de tamarins, des lavemens purgatifs, & la potion anti-ſpaſmodique déjà preſcrite, ont terminé la cure en huit jours de tems ſeulement: deux jours après cet homme étoit en état de travailler. Le noyé d'Amboiſe, dont il a été fait mention dans le Journal de Paris, & qui dut ſa vie à M. Malvot, Maître en Chirurgie de cette Ville, avoit de fortes contuſions à la tête; ſon viſage étoit couvert de boue, & on l'avoit d'abord ſuſpendu par les pieds: il n'en eſt pas moins revenu ſans ſaignée.

D. Vous me feriez preſque croire que la ſaignée eſt inutile ſans exception?

R. Ces exemples le prouvent aſſez: du moins devez-vous en conclure, que l'éloignement que j'ai marqué ſur la ſaignée étant établi ſur des faits ſi frappans, doit vous rendre très-circonſpect dans l'adminiſtration de ce ſecours, quoi-

qu'on ait pu écrire pour vous persuader le contraire.

D. Dans le cas où la saignée seroit indispensable, de quelle veine faudra-t-il tirer le sang?

R. Jamais du pied ni du cou, mais du bras seulement.

D. Combien de fois & à quelle quantité?

R. Une ou deux fois au plus, & à la quantité de deux palettes chaque fois.

D. Sans doute vous ne purgez point les personnes revenues d'Asphyxie?

R. Pourquoi pas? C'est au contraire un moyen auquel il faut toujours avoir recours; ce genre d'évacuation est indiqué par la nature. En consultant les recueils des personnes rappellées à la vie, & sur-tout celui que M. Pia publie chaque année, on y voit des noyés & autres Asphyxiés, ayant éprouvé un dévoyement naturel qui avoit contribué beaucoup à leur retour; ce qui déjà est une forte indication de purger dans ces sortes de cas. L'un de ceux qui descendirent dans un puits méphitique, en Lorraine, & qui eut le bonheur de revenir de l'effet

produit ſur lui par la moſſète, ne s'eſt rétabli que par un dévoyement de pluſieurs jours. Pluſieurs ouvriers employés à vuider la voirie, ſituée au-delà du Fauxbourg S. Honoré, ont été dévoyés dans les premiers effets du méphitiſme. Cette préſomption ſe fortifie en liſant le ſavant mémoire de M. Hartman, où la néceſſité des purgatifs eſt établie également ſur des faits.

D. A quels purgatifs donnez-vous la préférence ?

R. Les plus doux ſeront toujours les meilleurs : de ce nombre eſt la pulpe des tamarins, expreſſément & juſtement conſeillée par M. Hartman, en ce qu'elle réunit la double propriété de lâcher le ventre, & d'être anti-putride par l'acide qu'elle contient ; mais il faut la rendre plus active avec un ſel purgatif & l'émétique.

D. Indiquez-moi la formule de ce mêlange ?

R. Prenez deux onces de tamarins, & les délayez dans une pinte de petit-lait clarifié, dans lequel vous aurez préalablement fait bouillir deux gros de folli-

cules, & fait diſſoudre une once de ſel d'Ebſom, de Glauber ou de Saignette, & un ou deux grains de tartre ſtibié (1): faites avaler un verre de cette boiſſon toutes les heures. On peut auſſi donner des lavemens avec les tamarins, le ſenné & le miel.

D. Je vous ai entendu dire que ſouvent le malade ne pouvoit point avaler, même après que la reſpiration & la circulation étoient revenues: comment accorder cette impoſſibilité avec votre conſeil?

R. Cet accident, il eſt vrai, eſt aſſez commun: c'eſt auſſi la raiſon pour laquelle il faut inſiſter ſur les lavemens purgatifs, juſqu'à ce que la déglutition ſoit rétablie: mais comme le retour de

(1) Le tartre ſtibié, preſcrit dans cette potion, n'eſt point pour faire vomir: les gens de l'art en connoiſſent la raiſon: & je n'ajoute cette note, que pour ceux qui ne ſavent pas, qu'en aſſociant l'émétique aux purgatifs, & le donnant ainſi en lavage, ſon effet ſe borne preſque toujours à augmenter l'énergie de ces derniers, ſans exciter le vomiſſement.

cette fonction se fait quelquefois un peu tard, s'il opéroit trop lentement, & que le malade ne fût point évacué par les lavemens, il faudroit recourir à un tuyau recourbé en manière de siphon, tel que celui qui fut employé, il y a quelques années, dans Paris, pour faire passer du bouillon dans l'estomac d'un apoplectique: on injecteroit, par ce moyen, le petit-lait purgatif, à la quantité & aux heures marquées.

D. Pourquoi ne prescrivez-vous point aussi l'émétique ?

R. Je vous ai fait sentir le peu d'avantage & les grands inconvéniens qui pourroient en résulter.

D. Mais si les malades ont des envies de vomir ?

R. Comme ce symptôme peut être aisément détruit par les seuls purgatifs, & qu'il y auroit de l'inconvénient à employer l'émétique, la préférence est dû aux premiers.

D. Après ce que vous venez d'indiquer, n'y a-t-il plus rien à faire ?

R. Si l'Asphyxie est causée par les mof-

fètes, on donnera aux malades, pour boiſſon ordinaire, de l'eau, ſur une pinte de laquelle on aura délayé une cuillerée ou deux de vinaigre ; & même on lui fera prendre des lavemens d'eau commune, dans laquelle on fera entrer encore le vinaigre, à la doſe d'une cuillerée ou deux.

D. Sont-ce-là tous les ſymptômes à combattre ?

R. Non : il en eſt un ſingulier, qui en en impoſant à pluſieurs Auteurs, par ſon ſiège & ſa durée, les a déterminés mal-à-propos à pratiquer la ſaignée.

D. Quel eſt-il ?

R. C'eſt un mal de tête violent & opiniâtre, qui fait quelquefois extravaguer les malades, & les met en furie.

D. Que faire pour l'appaiſer ?

R. Comme il n'attaque véritablement que les parties extérieures de la tête, on le combat avec efficacité, en la couvrant de linges trempés dans le vinaigre, en y verſant de l'eau froide, ou en appliquant par-deſſus, à la manière des Ruſſes, des cataplaſmes de mie de pain, ou de riz bouilli dans l'eau & le vinaigre. Une

fois le mal de tête diminué, l'on doit purger plus efficacement & plusieurs fois le malade, qui pour l'ordinaire rend des matières noires, semblable au mœconium des enfans. Ces matières répandent l'odeur de la moffète, & leur évacuation est d'autant plus nécessaire, que sans cela le malade courroit le risque de tomber dans une fièvre putride & maligne; ce qu'on a vu plusieurs fois arriver.

Voyez les autres accidens méphitiques dans les Volumes suivans.

Fin du Supplément.

TABLE
DES MATIÈRES
Contenues dans ce Volume.

A.

B.

C.

D.

E.

F.

FER.

G.

H.

I.

L.

M.

N.

O.

P.

R.

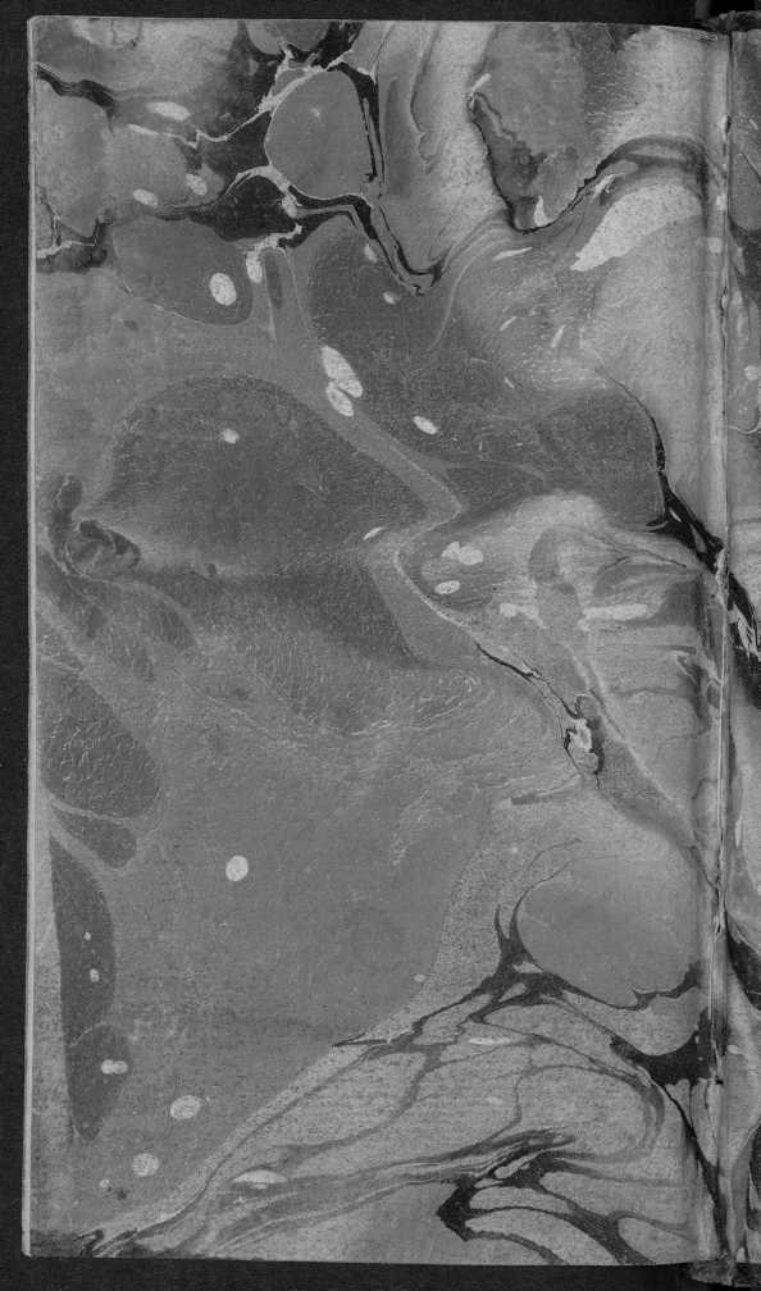
S.

T.

V.

Y.

Fin de la Table du Tome premier.



L'ALBERT

MODERNE

1