

Sigt.ⁿ Top.ⁿ

Est. 74

Tab. 2

Nüm. 49

D-2
1979

L'ALBERT

MODERNE.

TOME TROISIEME.

A-5142

UNIVERSITY
MODEL

L'ALBERT MODERNE,

O U

NOUVEAUX SECRETS

ET PROCÉDÉS,

UTILÉS OU CURIEUX,

*Pour l'entretien de la beauté & de la santé;
La guérison des maux & maladies;*

*La conservation & les diverses préparations
des alimens & des boissons;*

*Les diverses parties de l'économie,
tant civile que rurale;*

Les Arts & Métiers des Villes & des Campagnes.

QUATRIEME ÉDITION,

*Augmentée de Conseils, & Avis pour apprécier
ces Secrets, & d'un 3^{me}. Volume.*

TOME TROISIEME.



A PARIS,

Chez DUCHESNE, Libraire, rue Saint-Jacques,
N^o. 47.

BIBLIOTECA

DEL

INSTITUTO PROVINCIAL

ORRIA

1793.



21

THE SECRET SERVICE

OF THE
UNITED STATES DEPARTMENT OF JUSTICE

INVESTIGATION OF THE
ACTS OF THE
SECRET SERVICE

BY
JAMES EARL RAY

THE SECRET SERVICE
OF THE
UNITED STATES DEPARTMENT OF JUSTICE





AVERTISSEMENT

Sur ce troisième Volume.

C E n'étoit pas assez de profiter de la troisième Edition de l'Albert Moderne pour mettre plus d'ordre dans ce Recueil, en supprimer des articles doubles ou des répétitions, & y ajouter des avis sur plusieurs des erreurs, des faussetés que la cupidité ou l'ignorance répandent & entretiennent, spécialement sur les moyens de guérir les maux externes & les maladies internes, sur les diverses parties de l'Agriculture, de l'industrie, &c. Les deux 1^{ers} Vol. de l'Albert Moderne ne contenant qu'une partie des Procédés connus ou publiés jusqu'à l'année 1782, il étoit à propos de suppléer les Procédés oubliés, de réunir ceux qui ont été publiés depuis 1782 & de faire connoître leur mérite & leur sort; c'est ce qu'on a

6 *AVERTISSEMENT.*

exécuté dans cette suite de l'Albert Moderne. Pour remplir ces vues, on a rassemblé sur un plan plus étendu, plus détaillé, les Procédés anciennement connus, plus ou moins bons, plus ou moins usités sur chaque objet d'économie, d'industrie, d'art & métier, avec les Procédés nouveaux ou annoncés comme tels depuis 1782 jusqu'à 1793, en ajoutant à la plupart des Articles quelques observations sur le sort qu'ils ont eu ou celui qu'ils paroissent mériter. Il n'est pas moins nécessaire de savoir ce qui est ou inutile ou nuisible, pour s'en abstenir, que de connoître ce qui est utile pour le pratiquer.

Cette continuation se vend séparément ou sans les deux volumes précédents.



T A B L E

DES SECTIONS.

PREMIERE PARTIE.

- SECTION Premiere.* Moyens de conserver la santé en évitant ou corrigeant les causes des maladies & en remédiant aux premiers effets de ces causes. Page 1
- Section Seconde.* Moyens de conserver la santé par la quantité, la qualité de la nourriture, le nombre des repas. 5
- Section Troisième.* Moyens de conserver la santé par les habillements suffisants contre le froid & l'humidité. 16
- Section Quatrième.* Moyens de conserver la santé par l'exercice, le repos & le sommeil. 20
- Section Cinquième.* Moyens de conserver la santé par la transpiration, les selles, les urines. 22
- Section Sixième.* Moyens de conserver la force, la vigueur, la beauté. 25
- Section Septième.* Moyens de conserver la santé par l'usage des remèdes de précaution. 27
- Section Huitième.* Moyens de conserver la santé en arrêtant la formation ou naissance des maladies. 32
- Section Neuvième.* Moyens de rétablir la santé & de conserver la vie par la guérison des maux & maladies internes & externes.
Maux & maladies rangés suivant l'ordre alphabétique de leurs noms ou de la partie du corps

8 TABLE DES SECTIONS:

humain qui en est le siège. Voyez la Table
Matières au mot *Maladies* & Page 34
Section Dixieme. Avis sur l'emploi du régime
& des autres moyens de guérison. Avis sur
la conduite à tenir par les malades, les
convalescents & les gardes-malades. 191

PARTIE SECONDE. Vétérinaire.

Section Premiere. Moyens de conserver la santé
des animaux domestiques, & spécialement
des chevaux. 219

Section Seconde. Traitement des maux & ma-
ladies des animaux domestiques. 225

PARTIE TROISIEME. Procédés & moyens
pour la conservation, le rétablissement &
la préparation des alimens & boissons.

371

Section Premiere. Moyens de conserver, amé-
liorer, rétablir les grains, spécialement le
froment, leurs farines, de moudre les grains,
de faire le pain des différents grains, &c.

Ibid.

Section Seconde. Moyens de conserver, rétablir,
employer les viandes, le poisson, le lait,
le beurre, les fromages, les œufs. 300

Section Troisieme. Moyens de conserver les
fruits dans leur état naturel & séchés. 354

Nota. Ce titre a été oublié.

Section Quatrieme. Moyens de conserver les lé-
gumes, les herbes & racines potageres. 383

Section Cinquieme. Moyens de conserver l'eau,
le vin, le vinaigre, l'huile, &c. de les amé-
liorer & de les rétablir. 395

L'ALBERT



L'ALBERT

MODERNE.

PREMIÈRE PARTIE.

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

SECTION PREMIERE.

*Moyens de conserver la Santé, en évitant
ou corrigeant les causes qui l'alterent, ou
en remédiant à leurs effets commengants.*

POUR conserver une bonne santé, sans laquelle la vie nous est à charge & presque inutile à la Société, nous devons faire une attention, non pas minutieuse, mais raisonnable, à tout ce qui peut agir sur notre corps, au point de nous rendre malades ou seulement trop foibles & incapables, d'une manière que l'on ne peut remplir notre devoir dans la Société.

L'objet de cette attention doit être d'éviter tout ce qui peut nuire à la santé du corps en

Tome III.

A

général ou de quelqu'une de ses parties, & de corriger les effets nuisibles, dont nous n'avons pu nous garantir, avant qu'il en soit résulté un mal ou une maladie caractérisée.

Or ce qui peut nuire à la santé le plus souvent est l'excès, c'est-à-dire, le trop ou le trop peu dans l'usage de l'air, des alimens, des habillemens, du repos, du sommeil, de l'exercice ou travail, des sécrétions ou excretions, & les mauvaises qualités de plusieurs de ces objets.

Tant que nous sommes sous l'autorité des parents & des maîtres, nous n'avons qu'à obéir, parce qu'ils veillent pour notre conservation; mais il vient un âge où on doit se conduire soi-même. Quand on est arrivé à ce temps, on fait d'ordinaire, ou on ne tarde pas à apprendre parce qu'on a éprouvé ou ce qu'on a vu arriver aux autres, ce qui est nuisible à la santé de la plupart des hommes, & en particulier à la fièvre. Aussi la plupart des causes communes des dérangemens de la santé sont assez connues pour qu'on puisse convenir que nous sommes les auteurs de la plupart de nos maux ou maladies; je dis la plupart, parce qu'il peut y en avoir que nous devons à notre organisation ou à ce qu'on nous a fait faire ou laissé faire dans l'enfance & la jeunesse; mais comme beaucoup de gens n'acquerrent pas d'expérience, parce qu'ils manquent d'attention ou de mémoire, voici un précis des causes les plus communes de nos maladies & de leur action, & des moyens de les prévenir, de les diminuer ou de nous y soustraire.]

Moyens d'empêcher que certaines qualités de l'air ne nuisent à la santé ou de les corriger.

L'air que nous respirons peut altérer la santé, lorsqu'il est trop humide ou trop sec, trop froid ou trop chaud, & lorsqu'il est corrompu, lorsqu'il change subitement du froid au chaud ou du chaud au froid.

On préviendra ou on corrigera les effets malfaisants de l'air trop humide par le feu, les habillemens chauds & un peu de mouvement ou d'exercice.

Les effets de l'air trop sec par un peu plus de boisson aqueuse.

Les effets de l'air trop froid par le feu, les habillemens chauds & le mouvement.

Les effets de l'air trop chaud par des habits plus légers, moins d'alimens solides, un peu plus de boisson, des boissons fraîches & acides, en donnant accès à l'air frais.

L'air se corrompt dans les chambres où il n'est pas assez renouvelé, à proportion de ce qu'elles sont plus petites, qu'elles contiennent plus de monde, que ces personnes ont une plus forte transpiration, à proportion de ce qu'il y a plus de feu, sur-tout dans des poëles, & plus d'émanations par des lampes, des chandelles.

Le moyen de prévenir & corriger ces effets malfaisans de l'air corrompu est le renouvellement continuel de l'air, par l'expulsion du mauvais & l'entrée d'un autre frais & pur, ce qui se fait aisément & promptement, en se procurant un courant d'air, par le moyen d'ou-

vertures opposées, portes ou fenêtres, par l'évaporation du vinaigre. Voyez *Moyens de renouveler & purifier l'air des appartemens ou chambres.*

Les plus funestes effets, sur-tout pour la poitrine, sont à craindre, quand on passe subitement du grand chaud au grand froid. La transpiration supprimée tout à-coup par cette imprudence cause les maladies les plus graves & les plus opiniâtres, quelque vigoureux que soient les sujets. Ceux qui sont délicats, foibles, convalescents, malades, ont à redouter ces funestes effets, quand, étant en sueur ou ayant plus chaud qu'à l'ordinaire, ils ressentent la plus légère fraîcheur ou un petit degré de froid, & lorsque tout le corps ou une seule partie n'est pas assez habillée, & même lorsque l'air frais ou froid frappe une partie ordinairement découverte, comme le visage, la tête. Il faut donc éviter avec soin, quand on est en sueur ou seulement quand on a fort chaud, & avec d'autant plus de soin qu'on est délicat, foible, sensible, d'entrer & de se tenir en repos dans une chambre ou salle très-froide, de s'arrêter à l'air froid, au vent froid, de se placer dans un courant d'air, ou d'ôter une partie de ses habillemens, de descendre à la cave, d'entrer dans de vastes édifices frais, comme les églises, de se coucher sur la terre froide, de se retirer à l'ombre, de prendre du linge & des habits froids ou humides, de boire froid.



SECTION SECONDE.

M O Y E N S D E C O N S E R V E R L A S A N T É P A R L A
Q U A N T I T É , L A Q U A L I T É D E L A N O U R R I -
T U R E , E T L E N O M B R E E T L ' H E U R E
D E S R E P A S .

L A cause la plus commune de la mauvaise santé & des maladies, infirmités ainsi que de la brièveté de la vie, c'est de manger plus qu'il est nécessaire, & cet excès nuit sur-tout aux gens qui menent une vie sédentaire & peu active.

On doit moins manger, à proportion de ce qu'on agit moins. Il n'est personne qui n'ait remarqué combien il faut peu de nourriture aux gens qui, ayant passé la jeunesse, font peu d'exercice ou agissent peu; on a dû voir que les plus petits mangeurs ont la santé plus constante, au lieu que les personnes qui mangent beaucoup, en prenant peu ou point d'exercice, sont sujettes à de fréquentes maladies, à des maladies graves, à devenir infirmes avant la vieillesse, & à avoir une vie courte, quoiqu'elles soient sorties de la jeunesse, d'une forte constitution, d'un bon tempérament.

Les personnes qui sont nées ou qui, par une cause quelconque, sont devenues d'une foible constitution, qui ont un ou plusieurs organes altérés, viciés, ne tardent pas à empirer & à mener une vie souffrante bientôt terminée par la mort, si elles n'ont pas la plus grande attention de vivre avec sobriété. Une petite quan-

tité d'aliments bien digérés soutient & fortifie mieux qu'une plus forte, digérée difficilement ou imparfaitement.

Une infinité d'exemples de gens, qui sont parvenus à une très-grande vieillesse, sains de corps & d'esprit, en ne prenant qu'une très-petite quantité d'alimens simples, démontre les avantages de la sobriété. Un des exemples les plus frappans est celui de Cornaro, qui, ayant été malade depuis l'âge de 25 ans jusqu'à 40, abandonna pour lors tous les remèdes, se réduisit à douze onces de nourriture solide & quatorze onces de boisson par jour; ses infirmités firent place à une santé ferme, à un sentiment de bien-être. Il écrivit, à 95 ans, l'histoire de sa vie, dans un Ouvrage sur la naissance & la mort de l'homme, où on lit ce qui suit : « Je me trouve sain & gaillard comme on l'est à 25 ans. J'écris sept à huit heures par jour, le reste du temps je me promène. Je converse ou je fais ma partie dans un concert. Je suis gai. Je trouve du goût à ce que je mange. J'ai l'imagination vive, la mémoire heureuse, le jugement bon, & ce qui est surprenant la voix forte & harmonieuse. » Cet homme a vécu au-delà de cent ans.

Quant au choix des alimens, il est d'expérience que, par l'organisation de l'estomac, tout ce qu'il est d'usage de manger dans les diverses contrées de l'Univers, se digere bien par l'homme qui est en santé, & le nourrit. Il est bien plus important pour la conservation de la santé, même des gens d'une foible constitution, de ne manger que la quantité qui leur est nécessaire, fut-ce des alimens simples,

grossiers, & qui passent pour être de difficile digestion ou n'ont pas été des mieux apprêtés, qu'il n'est avantageux de se procurer des alimens délicats, recherchés ou très-bien préparés. Nos peres ont fait de cette vérité un axiôme : *Tout aliment est sain pour les gens sains.*

Cependant, pour aider les personnes délicates, convalescentes, les gens sédentaires, ceux qui sont mal-sains, sans avoir de maladie caractérisée, voici une liste des alimens classés selon leur plus ou moins de facilité à se digérer & leur aptitude à être nourrissans.

Il est plus sain de se nourrir en partie de végétaux & en partie de viande, que de ne vivre que d'animaux seuls ou uniquement de végétaux. Les viandes bouillies, ou rôties, ou grillées, sont plus saines que les ragoûts, dont les viandes ont été long-temps sur le feu avec des graisses, du beurre, de l'huile & des assaisonnemens de haut-goût. Les viandes fraîches se digerent plus aisément que celles qui ont été séchées, salées; mais les viandes gardées quelques jours se digerent mieux que celles des animaux tués depuis quelques heures.



Indication du plus ou moins de facilité ou de difficulté qu'ont à se digérer les divers alimens dont il est commun de faire usage ; par M. GOSSE.

SUBSTANCES INDIGESTES, OU QUI N'ONT PU ETRE DIGÉRÉES DANS LE TEMPS ORDINAIRE.

Substances animales.

LES tendons & les parties tendineuses, du bœuf, du veau, du porc, des volailles, de la raie, les os, la graisse & matieres graisseuses, huileuses des animaux, le blanc d'œuf dur.

Substances végétales.

Les champignons, morilles, truffes, les semences huileuses comme noix, amandes, noisettes, pistaches, pignons, les pepins & les huiles grasses tirées de ces semences.

Les raisins secs, quoique bien mâchés.

L'enveloppe ou peau des pois, fèves, lentilles, bled, orge.

Les gouffes des pois, des haricots.

La peau des cerises, abricots, prunes, pruneaux, pêches, groseilles, pommes, poires, oranges.

SUBSTANCES MOINS INDIGESTES DONT IL N'Y A EU QU'UNE PARTIE DIGÉRÉE.

La chair de cochon & toutes ses préparations.

Le sang cuit, le boudin.

Les jaunes d'œufs durs.

Les omelettes, les œufs au miroir ou sur le plat, ont presque toujours pris un caractère alcalin & une saveur de foie de soufre, c'est-à-dire un état approchant de la putridité.

Les omelettes au lard se sont digérées très-difficilement, & ont produit de l'acide, qui étoit dû sans doute au lard, & a empêché l'alcalinité naturelle aux œufs durs.

Substances végétales.

Les herbes crues ou salades, comme laitue, pissenlit, cresson de fontaine, chicorée : l'a-mertume de quelques-unes paroît faciliter leur digestion.

Le mélange d'huile & de vinaigre dans les salades ralentiroit leur digestion, si l'on n'y mettoit pas du sel & du poivre qui la favorisent.

L'usage des végétaux crus n'est pas supporté long-temps par les estomacs foibles, ils produisent des rapports acides.

Les choux blancs paroissent plus indigestes que les choux rouges, & les grosses nervures se digèrent plus difficilement que le reste des feuilles.

Les bettes ou poirées, les cardes de poirée.

Les cardons.

Les oignons cuits & crus, les pruneaux.

Les racines de raifort.

Les carottes rouges & jaunes, la chicorée sont plus indigestes en salade.

Les fruits à pepins qui ne sont pas fondans.

Le pain chaud a causé de fortes indigestions acides.

Les figues fraîches & sèches.

Les pâtisseries ont fait éprouver une acidité insupportable.

Toutes ces substances deviennent encore plus difficiles à digérer quand elles ont été cuites dans le beurre ou l'huile.

Mais quand ces alimens ne se dissolvent pas parfaitement dans l'estomac, M. Goffe a observé qu'ils finissoient de se dissoudre dans leur passage au travers des intestins, par l'action continuée des liqueurs digestives.

SUBSTANCES FACILES A DIGÉRER QUI ONT ÉTÉ RÉDUITES EN BOUILLIE DANS L'ESTOMAC AU BOUT D'UNE HEURE OU D'UNE HEURE ET DEMIE.

Substances animales.

La chair de veau, de génisse, de jeune mouton se digere plus facilement que celle de ces animaux plus âgés; toutes les volailles, & sur-tout les jeunes, les œufs de poule nouvellement pondus, cuits à la coque.

Le lait de vache.

La perche cuite à l'eau, légèrement salée & avec du persil. Quand elle est frite, elle se digere moins bien: de même, lorsqu'elle est accommodée à l'huile, au vin ou à la sauce blanche.

Substances végétales.

Les légumes, tels que l'épinard. Si on y mêle de l'oseille, le mélange est moins facile à digérer.

Le céleri: ses côtes sont un peu difficiles à digérer.

Les bourgeons ou jeunes pousses d'asperges, de houblon.

Les culs d'artichands.

Les fruits à pepins & à noyaux, cuits suffisamment. Si on les assaisonne avec le sucre & la canelle, ils se digerent encore plus vite ou mieux.

La pulpe ou farine de bled, d'orge, de riz, de maïs, de pois, de feves, de chataignes.

Les chataignes cuites à l'eau & rissolées sont plus indigestes.

Les divers pains de farine de froment sans beurre, mangés le lendemain de leur cuisson. La croûte se digere aussi facilement que la mie.

Le pain salé de Geneve se digere mieux que celui de Paris, non salé.

Le pain de farine de seigle & de bled noir ou sarrazin se digere moins bien de même que le pain bis, à proportion de ce qu'il y reste plus de son.

Les raves, navets, pommes de terre, falsifis d'une bonne qualité, & qui ne sont pas vieux.

SUBSTANCES ÉPROUVÉES PAR M. GOSSE, QUI
ONT FAVORISÉ LA DIGESTION.

Le sel marin.

Les épices, telles que poivre, canelle, muscade, clous de gérofle.

La moutarde, le raifort commun, le cran ou raifort surnommé moutarde des tuisles.

Les capres.

Le vin.

Les liqueurs spiritueuses en petite dose.

Les fromages, sur-tout le vieux un peu piquant.

Le sucre.

Les différens amers comme le cachou.

SUBSTANCES QUI ONT RALENTI LA DIGESTION.

L'eau, sur-tout l'eau chaude prise en grande quantité. Alors les alimens passent dans les intestins sans avoir subi la dissolution qui leur est nécessaire.

Tous les acides.

Tous les astringens. Un denier ou vingt-quatre grains de quinquina en poudre, pris une demi-heure après le repas arrêta la digestion.

Tous les corps gras.

Une forte décoction de solanum, appelée *douce amere*, prise dans une journée, empêcha de digérer les alimens les plus digestibles; ils s'aigriront.

Un grain de kermès pris après le repas, produisit le même effet.

Un grain de sublimé corrosif, arrêta aussi la digestion.

Enfin M. Gosse a remarqué que l'occupation après le repas suspendoit la digestion ou la ralentissoit, de même que d'avoir le corps courbé sur une table; & il a observé que le repos de l'esprit, la position droite du corps, & même l'exercice modéré après le repas, favorisoient la digestion.

Ces observations qui sont uniques & qui le feront sûrement long-temps, offrent aux malades & aux médecins des connoissances précieuses sur les alimens les plus convenables, & sur la maniere la plus salubre de les assaisonner pour en faciliter la digestion.

Du nombre & de l'heure des repas.

Quoique nos organes digestifs soient toujours prêts à s'acquitter de leurs fonctions, comme on le voit principalement dans l'enfance, dans la jeunesse, chez quelques vieillards, mais sur-tout chez les personnes d'un fort tempérament & qui agissent beaucoup; néanmoins l'expérience nous prouve qu'il est bien plus convenable pour la conservation de la santé de tous les individus des divers âges de prendre l'habitude de manger au plus quatre fois par jour, au moins deux fois, & pour l'ordinaire dans les mêmes temps du jour, à-peu-près.

Quant au tems, à la nature, à la préparation, à la quantité des alimens qu'on peut prendre à chacun de ces repas, les usages si différens soit des diverses Nations, soit des individus de ces Nations, nous prouvent qu'on peut également conserver sa santé de toutes ces manières, c'est-à-dire, en faisant deux grands repas ou un seul grand & deux ou trois petits, en faisant le grand repas au milieu du jour ou à la fin, en ne mangeant que de la viande ou que des végétaux, ou tous les deux au même repas & à quelque heure que ce soit, en les préparant de telle ou telle autre manière.

Des grands intervalles entre le repas, & du jeûne.

Il est nuisible d'être sans manger plus longtemps qu'on en a l'habitude, sur-tout si on ne prend dans ce long intervalle aucune boisson, nos humeurs deviennent épaisses, âcres & pu-

trides, si on ne les répare par de nouvelles digestions, ou si du moins on ne les rafraîchit par des boissons: l'habitude peut rendre ces effets moins sensibles, moins incommodes; mais ils sont inévitables & plus préjudiciables que ne le croient ceux qui l'ont prise. C'est sur-tout dans la jeunesse & la vieillesse qu'il est important de ne pas se priver des repas ordinaires.

Le jeûne empêche les jeunes-gens de croître, de se fortifier, & il fait éprouver aux vieillards des besoins, maux de têtes, vertiges, foiblesses & des vents. Les enfans qui tettent souffrent doublement du jeûne de leur nourrice, puisqu'après avoir jeûné ils prennent un lait mauvais au goût & nuisible. Dans le milieu de la vie on supporte mieux le jeûne parce qu'on est plus fort; mais ses mauvais effets sont proportionnés à la force du sujet & à son activité ou mouvement. On peut prévenir ou retarder une partie du mal que fait le jeûne forcé en buvant de tems en tems un verre d'eau, ou de vin & d'eau.

De la Boisson.

Les règles que la prudence conseille, quant à la boisson, sont très-aisées à observer. Il convient de ne boire hors des repas que quand on a vraiment soif, ce qui est rare, & de ne boire dans le repas qu'à proportion de la quantité des alimens solides. Nous voyons que la santé se conserve bien par l'usage modéré de l'eau, de la bière, du cidre, du vin mêlé avec de l'eau, & même avec ces boissons pures ou sans mélange. Ce n'est pas sans risques que l'on boit le vin pur, sur-tout s'il est généreux & que l'on

passe la demi-bouteille; mais peu de constitutions sont assez fortes pour n'être pas victimes de l'intempérance, qui va jusqu'à boire plusieurs bouteilles par jour, & sur-tout à en boire hors des repas

Une pinte de boisson par repas est le plus que doive se permettre une personne qui veut conserver sa santé & mange environ une demi livre de pain & autant de viande ou autre aliment. Il est plus prudent de ne pas atteindre la bouteille que de passer cette quantité, non-seulement il n'y a point d'inconvénient, mais il est sain de boire le matin & dans l'après-dîner un verre d'eau froide ou tiède, pour nettoyer les restes des digestions. L'usage habituel des boissons chaudes ou tièdes, comme l'eau chaude & le thé au-delà d'une ou deux tasses, & celui des boissons à la glace a plus d'inconvéniens que d'avantages. Quant aux liqueurs fortes, comme l'eau-de-vie, les ratafiats, il n'y a que les grands mangeurs qui puissent en faire habitude sans en être incommodés; & encore, s'ils sont prudents, ne se les permettront que rarement, en petite quantité, & jamais hors des repas. Nous ne parlons point des maladies que traîne à sa suite la boisson, portée jusqu'à l'ivresse; quand on se met dans cet état honteux on n'est pas plus retenu par la crainte de perdre sa santé que par celle de perdre la raison & la réputation.



 SECTION TROISIEME.

MOYENS DE CONSERVER LA SANTÉ PAR LES
HABILLEMENTS SUFFISANTS CONTRE LE
FROID ET L'HUMIDITÉ.

S'HABILLER trop peu chaudement est une des causes d'altération de la santé, plus fréquente & plus active qu'on ne le croit d'ordinaire. Quand on habite un pays où les variations de froid, de chaud sont journalières, & qu'il s'y joint souvent beaucoup d'humidité, un très-grand nombre de maladies a pour unique cause la suppression ou la diminution de la transpiration, dont on ne peut se faire une idée qu'en apprenant que sur huit livres pesant d'alimens solides ou liquides, prises en un ou deux repas, il s'en dissipe cinq par la transpiration dans un corps qui est en santé & qui ne fait aucun exercice violent.

C'est la diminution ou suppression de cette transpiration qui est l'origine & la cause des rhumes, dont on disoit avec raison qu'ils font périr plus de monde que la peste, dans le tems où cette maladie étoit fréquente; ainsi que de la plupart des maux de gorge, rhumatismes, fluxions de poitrine, pleurées, dyssenteries, coliques. La suppression ou diminution de la transpiration, est le plus souvent causée parce qu'on n'est pas suffisamment habillé; or on n'est habillé comme il est nécessaire, que quand on l'est assez chaudement pour ne pas sentir les variations de la température, qui est tous les jours & en toute

faïson plus froide ou plus fraîche le matin jusqu'à neuf heures & le soir quand le soleil se couche. Il y a de la maladresse à ne s'habiller que pour la température du milieu du jour, qui est toujours moins froide qu'aux autres heures : il vaut mieux se sentir un peu trop chaudement dans ce milieu du jour, ce qui est sans inconvénient, que de souffrir du froid aux autres heures, ou lorsqu'on a éprouvé de la sueur par quelque travail ou exercice, ou qu'on a été mouillé par la pluie. Quand on est d'une forte constitution ces effets sont d'abord peu sensibles ; mais ils s'accumulent & causent au moins ces rhumatismes opiniâtres & sujets à retour.

On a dit il y a long-temps en proverbe, qu'il n'y a que les sots ou les pauvres qui souffrent des effets si communs & si graves du froid ; les pauvres, parce qu'ils n'ont pas de quoi se vêtir ; & les autres, parce qu'ils n'ont pas le bon sens de se vêtir suffisamment & en proportion du froid qu'ils peuvent éprouver. La nécessité de porter une pareille attention à être habillé chaudement seroit bien moins grande, si les enfans & les jeunes-gens étoient élevés & entretenus à supporter le froid, & par-là rendus d'une plus forte constitution. Mais la génération actuelle, du moins celle des villes, est en général sensible & délicate ; aussi le soin que nous recommandons ici doit principalement être pris par ces personnes & par celles qui ont atteint cinquante ans, parce qu'alors les forces naturelles sont de jour en jour moins en état de réparer les plus légers dérangemens de l'économie animale.

*Choix & disposition des habillemens pour mieux
conserver la chaleur naturelle.*

Dans les matieres qui servent à faire nos habillemens il y en a qui retiennent la chaleur naturelle & d'autres qui la laissent se perdre. La laine dégraissée laisse évaporer la chaleur, la soie ne la laisse pas passer. D'après ces connoissances, pour conserver plus de chaleur ou garantir du froid les parties du corps habillées, il est à-propos de mettre immédiatement sur la peau une étoffe de laine, telle que la flanelle, dont le doux frottement, entretenu par les mouvemens du corps, augmente sa chaleur à sa surface. Mais cette flanelle doit être couverte par une étoffe de soie qui concentre la chaleur entre elle & la peau. On ne fera que bâtir le satin ou le taffetas sur la camifolle de flanelle, afin de l'ôter aisément quand on voudra laver la flanelle.

Lorsqu'on veut avoir moins chaud, comme en Été ou dans les exercices & travaux, il faut préférer, en habillement, sur la peau, la toile & les cotonnades, qui, par leur nature, ne retiennent pas la chaleur qui lui est communiquée par le corps ou le soleil; elle ne fait que traverser promptement ces tissus.

Il faut éviter les habillemens trop étroits, tels qu'ils sont d'usage aujourd'hui, où les jetines gens & ceux qui en affectent les modes, ne peuvent, sans secours, vêtir ou devêtir leurs habits, & sur-tout se garder de serrer fortement les cols, les jarretieres, les boucles de souliers, les ceintures de culottes, les cordons des perruques. Si les effets préjudiciables de ce

trop grand serrement ne sont pas aussi-tôt sensibles à ceux qui le souffrent, ils ne sont pas moins certains & graves Heureusement la mode a fait quitter à la plupart des femmes l'usage des corps à baleine ou très-durs & très-ferrés, & il n'est plus commun de faire souffrir ce supplice aux enfans des deux sexes.

Quand on atteint cinquante ans, & même beaucoup plutôt, si l'on mène une vie sédentaire, ou qu'on ne soit pas d'une forte constitution, il est à-propos de porter de la laine sur la peau, en commençant par la plus fine & prenant la plus épaisse dans la vieillesse. Cette précaution prévient une grande partie des effets funestes du passage subit du chaud au frais ou au froid, ainsi que ceux des habillemens humides, des lits & chambres humides.

Quelques personnes croient à la flanelle bleue plus de vertu ou d'action, mais cette opinion n'a aucun fondement, c'est une erreur qu'ont fait naître & qu'ont accrédité des Manufacturiers & des Commerçants pour donner de la vogue à leur flanelle bleue & la faire préférer à la blanche. Les gens qui n'ont pas la commodité de la faire laver ou qui ne le veulent pas, ont une bonne raison pour préférer la bleue, parce qu'on voit moins qu'elle est sale ou portée depuis trop long-temps. Au reste, on peut sans inconvénient porter la même camisolle de flanelle durant un mois, sur-tout quand on mène une vie sédentaire & qu'on n'a point ou que peu d'occasions d'éprouver des sueurs considérables.



*SECTION QUATRIEME.*MOYENS DE CONSERVER LA SANTÉ PAR
L'EXERCICE, LE SOMMEIL ET LE REPOS.

LE repos continuel du corps, assis ou couché, altere la santé. Elle ne peut durer longtemps bonne dans la plus grande partie des sujets, si ils ne font au moins un exercice modéré, soit en agissant comme dans la plupart des arts, métiers, soit en se promenant. Sans exercice la digestion se fait mal, on a moins d'appétit, on digere moins bien & moins vite, on dort moins & moins profondément; ce que l'on appelle sécrétion & excréation manque ou se fait mal, spécialement la transpiration, l'évacuation du ventre, l'écoulement des urines; & on ne peut tarder à être attaqué d'obstructions; d'affections vaporeuses. L'exercice le plus utile est celui qui met le plus de parties du corps dans un mouvement modéré, tel que l'exercice à pied, à cheval, ou dans des voitures qui ne sont pas trop douces.

Il est rare que l'on altere sa santé par un exercice même continu, qui ne fatigue pas chaque jour à l'excès; le repos durant le sommeil & le repas suffit pour prévenir les mauvais effets d'un exercice d'ailleurs continu, & on ne connoît guere d'exercice nuisible que pour ceux qui ont l'habitude de n'en prendre aucun.

Il n'est pas commun de faire des excès préjudiciables à la santé en dormant trop, ils ne se commettent que par des gens paresseux, in-

dolents, dont la santé ainsi que la vie intéressent peu la Société, à laquelle ils sont inutiles & dès-lors à charge. Il faut laisser dormir les enfans jusqu'à dix ou douze heures, les jeunes gens au plus huit heures, & quand on a atteint vingt-cinq ans le temps est trop précieux par l'emploi qu'on en doit faire alors pour dormir plus de six ou sept heures; les vieillards peuvent se permettre peu de sommeil de plus; mais ils feront mieux de ne dormir que sept à huit heures, & d'y ajouter une méridienne d'une heure, ce qui facilite leur digestion, les rafraîchit & délasse.

Il est très-contraire à la santé de ne pas se livrer au sommeil la nuit, outre que la Nature & l'habitude de la jeunesse y ont fait le corps. On ressent la nuit, quand on veille, une humidité, une fraîcheur dont les habillemens du jour ne sont pas suffisans pour préserver; enfin le sommeil est plus profond, plus doux la nuit, parce qu'il est favorisé par le silence qui regne alors. Enfin, quiconque veut étudier ou faire tout autre travail de cabinet, doit s'imposer la loi de se lever de grand matin, c'est le seul temps où l'on puisse travailler de suite & longtemps, ce qui est indispensable pour les objets qui demandent de la réflexion & de l'attention; à toute autre heure du jour on est plus ou moins interrompu ou distrait.



SECTION CINQUIÈME.

MOYENS DE CONSERVER LA SANTÉ PAR LES SÉCRÉTIONS ET EXCRÉTIONS.

1^o. *Par la transpiration.*

Nous avons exposé ci-dessus combien il est important, pour conserver la santé, d'entretenir la transpiration; nous devons ajouter ici les moyens de la rétablir avant que sa suppression ait produit un mal caractérisé.

Moyens de rétablir, renouveler la transpiration.

Lorsqu'on s'aperçoit, par un frissonnement, une sensation de fraîcheur ou de froid, par un peu de toux qui succède, par un peu de mal de gorge, d'enrouement, d'encliffement, par quelques douleurs rhumatismales, que la transpiration a été supprimée ou beaucoup diminuée, après avoir éprouvé de la sueur ou sans cela, il est à propos & il est encore temps d'arrêter le mal qui commence à se faire.

Pour y réussir, on se hâtera de s'habiller plus chaudement, d'entrer dans une pièce chaude, ou de se mettre dans un lit baigné, ou en se couvrant un peu plus que de coutume, ou de prendre un bain chaud ou au moins un bain de pied entretenu chaud jusqu'à causer de la moiteur sur tout le corps. Tandis qu'on prendra une de ces précautions, on boira de

quart-d'heure en quart-d'heure, ou au moins toutes les demi-heures un gobelet de quelque liquide bien chaud, comme tisanne de réglisse & chiendent, eau de miel, eau sucrée, bava-roise à l'eau, infusion de fleurs de sureau, de feuilles de bourache, de racine de bardane, de jus de réglisse noire, en préférant ce qui sera le plutôt prêt.

Si on se sent mal à la gorge, enrouement, douleur au cou, on mettra autour du cou, sur la peau immédiatement, un morceau d'étoffe de laine, ne fust-ce qu'un bas ou un cataplasme de mie de pain & lait ou de bouillie. Si on a éprouvé le froid aux bras, aux corps, aux jambes, on se fera frotter devant le feu avec une brosse à peau ou un morceau de flanelle. Si c'est aux pieds, le bain de pied est le meilleur moyen, où on les chauffera jusqu'à faire suer. Dès qu'on sera parvenu, par un ou plusieurs de ces moyens, à exciter une sueur complète ou une forte moiteur, on se fera garanti des rhumes, maux de gorge, fluxions de poitrine, rhumatisme, dont on étoit menacé.

2°. *Par les selles.*

Quoiqu'il y ait des individus qui se portent très-bien, sans aller à la selle plus d'une fois en deux, trois, quatre jours, & même en une semaine, il est très-avantageux que cette ex-création soit plus fréquente, comme toutes les vingt-quatre heures, ou au moins une fois en deux jours, & sur-tout régulière. Il devrait faire partie des soins de l'éducation de faire prendre

cette habitude, qui est infiniment plus importante qu'on ne croit. Il est certain que c'est l'amas considérable & le long séjour du résidu des indigestions dans la longue circonvolution des intestins, qui cause les funestes maladies appellées fièvres putrides ou malignes, soit inflammatoires, soit bilieuses, soit lentes nerveuses, & la plupart des dyffenteries, des fièvres intermittentes, des coliques, des obstructions, des apopléxies. C'est être imprudent que de ne pas remédier à la constipation habituelle, & même à celle qui n'est qu'accidentelle.

Mais il ne faut pas que ce soit par des purgatifs habituels ou fréquens qui nuisent à l'estomac; quelques verres d'eau fraîche le matin, ou le soin de se présenter chaque jour à la même heure, suffiront à bien des gens, & si cela n'a pas de succès, un lavement, une moitié rendront ce service sans aucun inconvénient. *Voyez CONSTIPATION.*

3°. *Par les urines.*

L'excrétion des urines, retardée quand la Nature la sollicite, est l'origine de plusieurs incommodités & des maux les plus douloureux, qui souvent sont sans remèdes. C'est pour avoir pris l'habitude de ne point obéir au besoin d'uriner, qu'à des intervalles considérables, que l'on se trouve attaqué dès le milieu de la vie des difficultés d'uriner, des incontinenances d'urine; beaucoup de graviers, de pierres dans les reins, les ureteres, & la vessie, n'ont pas eu une autre première cause & lui ont dû de prompts accroissemens,

SECTION

SECTION SIXIEME.

MOYENS DE CONSERVER LA FORCE,
LA VIGUEUR, LA BEAUTÉ.

LES moyens conseillés dans les articles précédens pour la conservation de la santé, & l'heureux succès de leur emploi, sont ce qu'il y a de plus utile pour conserver la force & la vigueur du corps. On doit se garder de mettre en usage ces recettes dénommées ou qualifiées fortifiantes, restaurantes, cordiales, telles que les ratafiats, élixirs ou baumes de vie ou de longue vie, dont les effets sont d'échauffer, d'irriter, de faire manger beaucoup ou digérer plus promptement. Ces remèdes, en procurant une vigueur momentanée ou seulement apparente, échauffent, irritent, usent les organes, diminuent la sensibilité, abrègent la vie.

La beauté naturelle, qui consiste dans les belles formes & proportions du corps, dans les couleurs convenables à chacune de ses parties, se conserve par les mêmes moyens que la santé, dont elle dépend en grande partie. On pourra se permettre les moyens (N^o. 5 & 6, Tome I.) supposez qu'on voie qu'ils operent ce que promet leur titre, & que les boissons entre les repas ne dérangent pas la digestion ni l'action du canal intestinal.

Quant à la beauté du visage en particulier, si on emploie ces moyens sans beaucoup d'attention à leurs effets (les N^o. 7 à 17 du Tome I.)

Tome III,

B

on risque plus de l'altérer qu'on a d'espérance fondée de la conserver ou rétablir.

En général la beauté, les belles proportions des formes, qui sont aussi altérées par le trop d'embonpoint comme par la maigreur, se conservent en évitant ce qui peut maigrir, comme les veilles, les mauvaises digestions, les tourmens de l'esprit & des passions, les fatigues du corps, & ce qui peut trop engraisser, comme le trop de nourriture, les alimens trop succulents, les bains chauds, le long sommeil, le long séjour au lit.

Les belles couleurs naturelles de la peau, selon ses diverses parties, sa fermeté, son velouté, effets de son organisation, ne sont conservées que par la bonne santé, la sobriété, l'eau pour boisson, le bain presque froid, un exercice modéré, en évitant les veilles, les passions violentes, l'exposition très-répétée au soleil, au grand vent. On sera plus sûr de gâter que d'embellir la peau par les savons & pommades, (*N. 167 à 169 du Tome II.*) & par les fréquents bains chauds.

On doit éviter avec soin l'usage du fard ou blanc, du rouge, du noir, soit en poudre soit en tasse; les moins malfaisantes de ces peintures (*Tome II, N. 167 à 169.*) jaunissent la peau, en gâtent l'organisation, en empêchent la transpiration. La plupart des préparations de ces couleurs, poudres & pommades, que les Vendeurs assurent, pour leur intérêt, être faites avec des substances incapables de nuire, sont composées de substances minérales, dont l'usage répété noircit, carie les dents, jaunit, rûde, brûle, rongé la peau, attaque les nerfs & gâte le sang.

SECTION SEPTIEME.

MOYENS DE CONSERVER LA SANTÉ PAR LES
REMEDES DE PRÉCAUTION.

Purgations.

ON a vu ci-dessus & on peut être convaincu par l'expérience que la sobriété & l'exercice sont les meilleurs moyens de conserver la santé; mais une multitude de gens se trouve dans des circonstances ou états physiques qui conseillent ou même exigent qu'ils ajoutent quelques autres moyens, qu'on nomme remèdes de précaution.

Les personnes qui menent habituellement une vie sédentaire, & privée de mouvement, d'exercice du corps, sans pouvoir faire autrement, comme les femmes, les gens de cabinets, plusieurs arts & métiers, sont sujettes à avoir l'estomac foible, les digestions longues & imparfaites, le ventre paresseux, les urines rares, trop peu de transpiration, la circulation des fluides lente, leur dépuration insuffisante pour se renouveler & se débarrasser de ce qui les rend malades. Les sujets qui se trouvent dans de pareilles circonstances ne peuvent manquer d'être attaqués de maladies humorales, s'ils n'emploient quelques précautions pour les prévenir & suppléer autant qu'on le peut à ce que la Nature n'a pu faire. C'est donc avec raison, & l'expérience très-commune démontre que c'est avec succès que beaucoup de personnes

emploient le traitement préservatif suivant une ou deux fois l'année, vers le commencement de l'automne & du printemps, époques auxquelles les maladies sont si communes.

On s'astreint durant une quinzaine de jours à plus de retenue dans le manger & le boire, à des alimens aisés à digérer, à ne manger le soir qu'une soupe; on prend durant huit jours & à jeun une ou deux pintes de tisane de chicorée sauvage, ou de bouillon amer, ou de petit-lait, ou d'eau de veau, ou d'eau de Vichy, de Balaruc. On prend de deux jours l'un, le soir, un lavement, qu'on garde au moins une demi-heure, en se tenant couché, le lavement étant fait soit d'eau pure, soit d'une décoction de mauve ou d'une infusion de graine de lin; au bout de six à sept jours de ce régime on se purge soit avec une potion purgative ordinaire, composée de manne, fené & sel purgatif, soit avec une tisane purgative, dite *royale*, qu'on prend en deux jours. Je conseille de ne jamais employer pour se purger ni poudres, ni pilules ou bols, ni ratifiats. Voyez-en les raisons dans la partie remèdes ou médicamens. Après la purgation il est avantageux de vivre encore quelques jours de régime, comme auparavant. Un pareil traitement préservatif est nécessaire ou du moins utile & un acte de prudence pour les personnes qui mangent beaucoup, soit par tempérament, soit par gourmandise, aux constitutions foibles, sujettes à des dérangemens de santé ou incommodités, telles que dégoûts, mauvaises digestions, dévoiements, coliques, aux maladies graves, aux fièvres d'accès, aux affections bilieuses, aux fièvres putrides,

On peut encore le conseiller aux personnes qui ont eu des chagrins ou peines d'esprit qui ont affecté leur santé, aux gens qui se préparent à de longs voyages, durant lesquels la vie est peu réglée, les alimens souvent peu sains, ainsi qu'à ceux qui les terminent, & même à toutes les personnes qui ont depuis quelque temps changé une vie active contre une très-sédentaire, en quittant la campagne à la fin de l'automne pour habiter les villes.

Autant cette conduite est prudente & salutaire, autant il est imprudent & préjudiciable de faire un usage journalier ou seulement très-fréquent de certains remèdes, comme ceux (N. 2 à 4, Tome I.) qui entretiennent une chaleur trop forte & de l'irritation à l'estomac, au canal intestinal, aux reins, à la vessie, & dérangent leurs fonctions. Les effets nuisibles de ces remèdes peuvent être long-temps insensibles aux tempéramens robustes & aux grands mangeurs & buveurs. Comme l'objet de ces moyens est de hâter la digestion, de nétoyer l'estomac, de précipiter les restes des mauvaises digestions, de tenir le ventre libre, on y réussira sans danger par l'usage de l'eau pour boisson au repas, par un ou deux verres, soit d'eau sucrée, soit de thé deux heures après le repas, & par quelques verres d'eau acidulée avec le sirop de vinaigre bue à jeun. Voyez CONSTIPATION, DIGESTION LENTE.

Saignée.

Il y a très-peu de personnes qui puissent avec prudence se faire saigner par précaution, c'est-à-dire, sans aucun mal ou accident présent;

on ne doit se le permettre que pour prévenir des accidens graves ou des incommodités très-à charge. Par exemple, quand on a eu deux années de suite des crachemens de sang, à-peu-près dans le même temps, ou des coups de sang, ou des saignemens de nez qui ont été difficiles à arrêter, ou de violentes douleurs de tête, qui n'ont cédé qu'à la saignée, des hémorrhoides qui n'ont cessé qu'après des écoulemens de sang considérables ou plusieurs saignées. Dans les cas où la saignée de précaution est à-propos, on ne doit pas tirer trois palettes de sang, mais seulement une seule, ce qui suffira pour prévenir les accidens qu'on a lieu de craindre, & on fera la saignée du bras. *Voyez SAIGNÉE.*

Lavemens.

On peut, sans le moindre inconvénient & avec beaucoup d'avantage pour la santé, prendre fréquemment des lavemens de précaution, pourvu qu'on ne les prenne pas trop chauds & qu'on se borne à un seul par jour. On peut même en faire une habitude journalière sans aucun inconvénient, & en observant seulement avec plus de soin de n'en prendre qu'un, que l'eau ne soit que tiède, & même de se réduire à la moitié de la quantité ordinaire ou une chopine. Ce remède de précaution convient aux personnes sujettes à la constipation, aux coliques, mauvaises digestions, aux fièvres bilieuses, humorales, putrides, aux hémorrhoides; son usage journalier est avantageux aux gens de cabinet, artistes, artisans, aux femmes, aux

personnes qui sont toujours ou presque toujours assises. Il n'est pas moins utile aux gens qui, sortant de chez eux le matin pour n'y rentrer que le soir, se trouvent dans le cas de ne pouvoir satisfaire leur besoin au moment où la Nature le sollicite.

Tabac fumé, Tabac pris en poudre.

Fumer du tabac & sur-tout en prendre en poudre par le nez sont les remèdes de précaution le plus usités en Europe. Quoique chacun allègue pour cause de l'habitude qu'il en a prise, soit des maux de dents, soit des fluxions à quelque partie de la tête, on a lieu d'observer que les Preneurs de tabac par le nez & les Fumeurs de tabac ne sont pas moins sujets aux incommodités désignées, que ceux qui n'ont pas ces habitudes. Quand on auroit la complaisance de convenir que le tabac a des effets salutaires, on ne pourroit pas en approuver l'habitude, puisque par cette continuité il perd la plus grande partie de son action & de sa vertu, & parce qu'on n'a pas tous les jours une fluxion, ni des maux de dents, ni disposition à ces incommodités; parce que l'irritation, produite par la fumée ou la poudre du tabac, attire à la tête une quantité considérable de sérosité, que la Nature n'y porteroit pas, & qui est détournée des autres parties; parce qu'on fait séparer du sang la sérosité que la Nature y portoit & y employoit pour son avantage, & dont elle fait écarter le surplus; enfin parce qu'une irritation, presque continuelle, à des nerfs si voisins du cerveau, ne peut manquer de nuire à son or-

ganisation & à son action. Est-il prudent de prendre une habitude aussi mal-saine que mal-propre dans l'espérance très-peu fondée de guérir quelques légères incommodités, que la Nature seule guérit ou qu'on peut dissiper par d'autres moyens. Il y auroit plus de vérité si on avouoit que cette habitude s'est formée par l'exemple, la mode, le désœuvrement, le petit plaisir d'une légère irritation qui réveille, & anime.

SECTION HUITIEME.

MOYENS DE CONSERVER LA SANTÉ, EN
ARRÊTANT LA FORMATION OU
NAISSANCE DES MALADIES.

IL y a peu de maladies qui frappent subitement comme un coup de foudre. La plupart s'annoncent par des signes ou de légers commencemens, sensibles aux personnes dont l'attention, la réflexion sur ces avant-coureurs ou commencemens ne sont point empêchés par un grand travail ou par la dissipation. Éprouvet-on du dégoût, des rapports ou aigres, ou bilieux, ou nidoreux, de la pesanteur, des maux de tête, de l'insomnie ou de l'assoupissement, de la lassitude sans être fatigué par quelque exercice, des douleurs vagues, quelques nausées ou envies de vomir, une soif ou une faim extraordinaires, soit plusieurs jours de suite, soit de temps à autre, à peu de distance, il est prudent de s'observer davantage sur le régime, de moins manger, de choisir ce qu'on digère plus facilement, de s'abstenir de vin,

de boire le matin plusieurs verres d'eau tiède ou d'eau froide, ou de limonade, ou d'eau acidulée par le syrop de vinaigre, ou la crème de tartre, & de prendre quelques lavemens. Si les mêmes accidens continuent, on fera bien de moins manger encore, de se mettre quelques jours à l'usage d'une décoction de chicorée sauvage, ou du petit-lait, ou de bouillons purifiants, de multiplier les lavemens, & de terminer ces soins par une purgation douce.

Si les maux de tête, la pesanteur, l'assoupissement étoient les plus forts accidens, on devroit employer d'abord plusieurs bains de pieds, & leur peu de succès détermineroit à se faire saigner du bras, sur-tout quand on est d'un tempérament sanguin, indiqué par les saignemens de nez, les fréquentes attaques d'hémorrhoides, un sentiment de chaleur considérable avec sécheresse, le visage plus coloré qu'à l'ordinaire. La continuation des accidens après la saignée doit faire consulter le Médecin.

En conseillant l'usage prudent & raisonnable des remèdes de précaution & des moyens d'arrêter les maladies naissantes, je suis bien éloigné d'approuver l'abus qu'en font les vaporeux, les mélancholiques, pour se préserver des maux dont ils s'imaginent être menacés & se guérir de ceux dont ils croient aussi faussement avoir le commencement. Ces infortunés, tourmentés de la crainte de la mort, ne réussissent que trop souvent à l'accélérer, en travaillant maladroitement à la retarder. Des malheurs de ce genre, qui ne sont que trop communs dans les grandes Villes, ont donné lieu à quelques Ecrivains de condamner les remèdes de précaution & l'attention

donnée aux premiers accidents ou dérangemens de fanté, par lesquels commencent & s'annoncent beaucoup de maladies : mais n'est-ce pas un autre excès ou un autre genre de démence que de s'interdire l'usage salutaire de quelques remèdes, soins ou précautions, parce qu'il y a des gens qui en abusent.

SECTION NEUVIEME.

MOYENS DE RÉTABLIR LA SANTÉ ET DE CONSERVER LA VIE PAR LA GUÉRISON DES MAUX OU MALADIES.

ABCÈS *qui se forme.*

I. **L**ORSQU'UNE grosseur ou tumeur à la peau ou dans les chairs est accompagnée de douleur, chaleur & battement, il est à croire qu'il s'y établit une suppuration, qu'il s'y forme du pus, dont on doit faciliter la sortie par la peau. Pour y réussir, il faut tenir humectée & chaude la tumeur, & sur-tout la partie élevée, par où le pus doit sortir, en couvrant cet endroit d'un cataplasme fait avec ou de la bouillie ou du lait & de la mie de pain, ou des oignons ordinaires, ou des oignons de lys cuits & écrasés. Si on emploie la bouillie ou la mie de pain, on y mettra un peu d'huile ou un

jaune d'œuf, afin que le cataplasme ne se sèche ni durcisse. Le cataplasme sera renouvelé toutes les quatre ou cinq heures. Ces cataplasmes sont préférables à celui *N^o. 136 du Tome I.* à l'onguent *N^o. 24.* & il est plus aisé de se les procurer que les autres cataplasmes, onguents, emplâtres, & même que les cataplasmes faits avec les navets, pommes de terre, carottes, l'oseille, qui sont très-bons, mais demandent des soins, pour qu'ils soient bien cuits & sans aucun corps durs ou rudes.

Le cataplasme doit être très-mollet, avoir été assez cuit & un peu pressé, pour qu'il n'en coule pas beaucoup d'eau, & appliqué aussi chaud qu'on peut le supporter, sans qu'il brûle; il sera recouvert avec quelque étoffe de laine, pour conserver sa chaleur; quand on le pourra on l'enveloppera dans une mouffeline ou un linge usé & clair, afin qu'il ne se répande pas aux environs & soit changé plus aisément & plus vite. Souvent, lorsque le pus commence à se former, il y a de la fièvre, il faut alors ne prendre aucun aliment solide & vivre de bouillon ou soupe; on boira une à deux pintes par jour, soit de tisanne ordinaire ou

autre, soit de bouillon de veau ou de poulet, soit de petit-lait; on prendra un ou deux lavements. Par ces moyens, on prévient l'augmentation ou la continuation de la fièvre.

ABCÈS qui est ouvert ou crevé.

2. Au milieu de ces abcès on voit la peau s'amincir, s'amollir, blanchir, & on sent, en touchant cet endroit, qu'il y a dessous un fluide, qui est du pus: ou bien on laisse la peau s'amincir se crever, ou on coupe la partie blanche pour hâter la sortie du pus.

De quelque manière que l'abcès ait été ouvert on en fait sortir le pus, en inclinant la partie ou en le pressant mollement sur les côtés; on lave avec du vin chaud ou de l'eau vulnéraire, coupée d'un peu d'eau; on recouvre l'abcès d'un linge trempé dans un mélange de vin & d'huile, ou de vin & de sucre, ou de vin & de miel, ou du N^o. 97.
Tome I.

ACCOUCHEMENT. (Tome I, N^o. 25,
Tome II, N^o. 1 à 4.)

AIGREURS.

3. Les rapports aigres que l'on éprouve 2 ou 3 heures après avoir mangé & après que la digestion est faite, indiquent une mauvaise digestion ou le séjour d'humeur de mauvaise qualité; on y remédiera en mangeant moins, en ne buvant que de l'eau, en évitant de manger des ragoûts & des mets préparés avec beurre, huile, lard. Si malgré cela on éprouvoit encore des aigreurs, on prendra deux ou trois matinées des bouillons aux herbes & on se purgera.

AMAIGRISSEMENT.

4. La maigreur n'est pas en général un mal auquel on doive chercher à remédier, si elle n'est pas accompagnée de souffrance ou de symptômes malades. Dans la jeunesse & dans la vieillesse elle est assez commune & sans inconvénient. Mais quand, dans le milieu de la vie, & après avoir été en embonpoint, il se fait un amaigrissement considérable & rapide, qui est accompagné de foiblesse, manque d'appetit, mauvaise digestion, il est prudent d'en chercher la cause & souvent nécessaire d'y remédier. Le corps peut

maigrir par trop peu de nourriture, par des alimens mal-sains, par un excessif travail de corps ou d'esprit, par le chagrin, ce qui est peu commun; par des évacuations excessives, comme le dévoiement, l'excès des plaisirs de l'amour, la masturbation, les pertes de sang, les fleurs blanches: par les obstructions & les suppurations, par les mauvaises qualités des humeurs ou l'état maladif de l'estomac, des viscères, causes dont la connoissance & le traitement exigent un Médecin habile.

AMPOULES.

5. Ce sont de petites vessies qui s'élevent à la peau par l'action des poils ou piquants des orties, des chenilles velues; par celle des saletés, soit sèches, soit humides, sur les peaux fines; par les piquures des puces, punaises, mouches, coufins, abeilles, guêpes, lorsqu'elles n'ont pas pénétré profondément, car alors elles font naître des boutons durs. Les ampoules contiennent une ou deux gouttes de sérosité épanchée sur l'épiderme. Il suffit pour les guérir de les percer, pour faire écouler l'eau; il faut les percer avec une épingle ou autre corps pointu, & non

pas les couper, parce qu'on laisseroit la peau de cet endroit à nud, & par conséquent facile à offenser : on appuiera légèrement pour faire écouler l'eau & r'appliquer l'épiderme.

Le pincement de la peau occasionne des ampoules, qui deviennent noires & contiennent une ou deux goûtes de sang extravasé; on les traitera de même. S'il s'élève des ampoules après avoir touché des saletés poudreuses ou eaux gâtées; on lavera la peau à plusieurs reprises avec un peu de vinaigre ou d'eau-de-vie.

Attaque d'APOPLEXIE.

6. Le sujet qui est frappé d'apoplexie a perdu le sentiment ou l'usage des sens & le mouvement; il a la respiration très-gênée, accompagnée d'un bruit assez fort; il a le pouls plein, souvent fort, de la chaleur à la peau, le col gonflé, souvent le visage rouge. On ne peut pas confondre l'attaque d'apoplexie avec la défaillance ou syncope, parce que quand on se trouve seulement mal, la respiration & le battement du pouls sont très-foibles & presque insensibles. *Voyez ÉVANOUISSEMENT.* Mettez promptement le sujet frappé d'apoplexie ou dehors ou très-près d'une

fenêtre; découvrez la tête, le cou; tenez la tête droite, le corps assis, les jambes pendantes, ferrez les jarretieres au dessus du genou; introduisez, s'il se peut, du sel dans la bouche; faites une saignée du bras de trois à quatre palettes. Faites donner un lavement d'eau, dans lequel vous mettrez une cuillerée de sel, ou six ou huit grains d'émétique, ou d'une décoction de quatre gros de sené.

Si l'état du sujet ne devient pas meilleur, & qu'il ne recouvre ni sentiment ni mouvement, dans l'espace d'une heure ou deux, recommencez la saignée, les lavemens, jusqu'à trois fois, & même plus, lorsque le sujet n'est pas au-delà de soixante-dix ans, lorsqu'il est d'une forte constitution, d'un tempérament sanguin, ordinairement haut en couleur & fort mangeur. Appliquez un large vésicatoire entre les épaules & aux gras des jambes, lorsque le sujet est d'une constitution foible, naturellement pâle, peu mangeur. S'il a, durant l'attaque, le pouls petit, inégal, la respiration peu bruyante, ne passez pas deux saignées sans le conseil d'un Médecin; mais répétez les lavemens purgatifs ci-dessus, en augmentant d'un tiers le sené ou l'émétique, ou employant

deux à trois onces de vin émétique, si vous en avez. Appliquez les vésicatoires dès que la première saignée est faite.

Aussi-tôt qu'il y a un peu de mieux dans ces sujets, & qu'ils peuvent boire, faites prendre de l'eau ou du petit-lait, rendu laxatif par le sel que vous aurez sous la main, sel de glauber ou de seignette, ou de duobus, ou crème de tartre, une demi-once pour pinte d'eau, ou deux gros de sel de nitre; ensuite, toutes les deux heures, un verre de décoction de sené ou de manne. On peut ajouter à ces boissons un ou deux grains d'émétique, mais de manière qu'il ne fasse pas vomir; car il paroît important de ne point donner de vomitifs ni de liqueur spiritueuse & échauffante. On aura mis le malade au lit lorsqu'on lui aura donné le premier lavement; mais on aura eu soin de le couvrir très-peu, d'élever sa tête & même son corps, si on peut l'y assujettir, de tenir la fenêtre ouverte, de ne laisser dans la chambre que les gens nécessaires.

Le sujet dont l'attaque sera dissipée doit être tenu à la diète & à la boisson délayante, rafraîchissante, ensuite purgé deux ou trois fois, à cinq ou six jours d'intervalle.

Si l'attaque laisse de la paralysie, voyez cet article.

ASPHIXIE. (Tome I, N°. 374, Tom II, N°. 375 & Tome III.)

Accès d'ASTHME.

7. L'asthme ou difficulté habituelle de respirer est le plus souvent dépendante de l'état maladif des parties qui servent à la respiration, il est alors presque incurable. Quelquefois il a pour cause une humeur malade qui se porte sur la poitrine; cet asthme peut se guérir en détournant ou corrigeant cette humeur, mais il faut les soins assidus d'un Médecin. Il ne s'agit ici que de l'accès d'asthme, qui est violent & exige du soulagement, parce que le malade souffre des douleurs considérables & paroît prêt à être suffoqué, étouffé, faute de pouvoir respirer.

Le sujet mettra ses pieds, ses mains dans l'eau chaude; hors de l'eau on lui frotera ces parties avec les mains ou des linges secs & chauffés; on lui donnera un lavement avec la décoction d'un gros de sené, qui sera répété deux ou trois fois, à une heure d'intervalle, on y joindra trois gros d'assafætida. On mettra sur la

poitrine des vessies pleines de lait ou d'eau chaude, ou des flanelles imbibées de décoction émolliente. L'accès continuant, on fera vomir avec l'ipécacuanha, ou l'émétique, on mettra des sinapismes ou de la moutarde à la plante des pieds.

Lorsque le malade n'a point reçu de soulagement, s'il est haut en couleur, & sujet aux saignement de nez, aux hémorrhoides, a le pouls fort & plein, beaucoup de chaleur à la peau, on peut saigner; sans ces circonstances la saignée est peu utile & d'ailleurs ne peut pas se répéter comme les accès fréquents. (*Tome I, N^o. 26, Tome II, N^o. 6 à 10.*)

ATROPHIE. (*Tome II, N^o. 11.*)

BILE trop abondante ou âcre,
Tome II, N^o. 12.

BLESSURE. *Voyez* contusion, coupure, écorchure, égrainure, entorse, fracture, meurtrissure, piquure, plaie.

BOUTONS.

8. Les boutons différent des ampoules en ce que les boutons sont plus rouges, plus durs au toucher & qu'on n'y sent point

un fluide. Ils sont formés, non par une élévation de l'épiderme ou première peau fine & transparente, mais par l'enflure, l'inflammation de la partie charnue & rouge de la peau, qui éprouve de l'irritation. Si l'on a été piqué profondément par des puces, punaises, cousins, mouches, abeilles, guêpes, il s'élève un bouton, produit par le venin déposé dans la peau. *Voyez PIQUURES.* Est-il resté dans la peau des poils de chenilles velues ou d'herbes, comme les orties ou des piquants d'arbriffeaux, comme les rosiers ou framboisiers, ou des pointes d'épines & autres corps fins & durs, il s'élève des boutons. *Voyez PIQUURES.*

Diverses maladies fiévreuses sont accompagnées de boutons, causés par l'humeur âcre, que les forces de la Nature chassent à la peau, comme dans la petite vérole, la rougeole boutonée, il faut se garder d'y rien appliquer. *Voyez PETITE VÉROLE, ROUGEOLE.*

Une infinité d'espèces de boutons, en plus ou moindre nombre & sans fièvre, avec ou sans douleur, ont pour cause une humeur, dont la Nature se débarrasse en la portant à la peau; il seroit très-préjudiciable de l'empêcher de sortir ou de

la faire rentrer, on ne doit y rien appliquer ni rien faire qui puisse contrarier leurs cours. L'humeur de quelques boutons, ou même d'un seul, qu'on a fait rentrer, peut causer des accidens graves & même funestes, si elle se porte aux poulmons, aux yeux ou autres parties délicates & importantes à la vie. Si les boutons sont très-nombreux ou accompagnés de démangeaison, c'est par des remedes internes qu'il faut en détruire la cause; on emploiera les bouillons purifiants, les tisannes qui portent à la peau, les bains chauds, & on se purgera; on vivra avec sobriété d'alimens réputés sains. Mais il ne faut pas persister plus de trois semaines dans l'usage des remedes, si les boutons ne se dissipent pas ou s'ils reviennent. Puisque la Nature préfere ce moyen de dépuration, il ne faut pas la contrarier, on risque que cette humeur ne se porte sur des parties internes & n'altère la santé plus gravement. C'est ce que doivent craindre les jeunes gens des deux sexes sujets à avoir plus ou moins de boutons au visage à l'âge de puberté. Beaucoup de jeunes garçons & de jeunes filles ont été les victimes de leurs opiniâtreté ou succès dans ce qu'elles ont

fait pour la guérison de ces boutons,
Tome I, N^o. 27.

BRÛLURE.

9. Dans le premier moment, si la peau n'est pas enlevée, il n'y a rien de mieux à faire pour diminuer la douleur & le progrès du mal, que de plonger la partie, s'il se peut, dans l'eau froide, qu'on a soin de changer, sinon d'appliquer sur la brûlure des compresses ou éponges trempées dans l'eau froide & souvent renouvelées.

Quand la peau est enlevée, c'est une plaie superficielle sur laquelle on étendra légèrement ou du cérat, ou un mélange d'une once d'huile d'olive ou autre huile douce avec deux onces de blanc d'œuf; ou bien du miel, ou du sucre en poudre, ou de la crème douce, ou du beurre doux, ou bien on étendra celui de ces remèdes qu'on aura sous la main sur un linge qui sera appliqué sur la brûlure, & on renouvelera le remède assez souvent pour que la plaie ne reste pas sèche. Tome I, & N^o. 13, 14; Tome II, N^o. 28 à 31.

S'il ne s'est point élevé de cloche ou vessie sur la partie brûlée, on appliquera,

le plutôt possible, sur la brûlure, une compresse trempée dans l'alkali volatil-fluor.

Quand il y a cloche ou vessie, on doit la couper, ce qui se fait sans douleur, parce que cette peau n'est pas sensible, & on applique une compresse trempée dans un mélange d'alkali volatil & d'eau, fait en mettant un gros d'alkali volatil avec une demi-bouteille ou chopine d'eau, & ce pansement se renouvelle au bout de deux heures, ensuite de quatre, ensuite deux fois le jour, jusqu'à guérison, qui ne tarde pas.

Nota. Cet usage de l'alkali volatil est nouveau & très-efficace.

CANCER ouvert, *spécialement au sein.*

10. Prenez des racines de carottes jeunes & tendres, lavez-les avec soin, rapez-les très fin : de la poudre de feuilles ou tiges sèches de ciguë, de kinkina, de chaque une once ; d'extrait de saturne & de laudanum de sydenham, de chaque un gros, mêlez le tout exactement.

On applique une partie de ce mélange sur la plaie, ce qu'il en faut pour la couvrir, mais peu épais, parce qu'il n'y a

que ce qui lui touche qui soit profitable, & on renouvelle deux fois le jour. C'est le topique le mieux composé que je connoisse, par les vertus des matieres qui y entrent, & il est préférable pour les ulceres aux autres topiques. Tome I, N^o. 32, 33; Tome II, N^o. 15, 16.

Tant que le cancer n'est pas ouvert il faut se garder d'y rien appliquer qui soit humide; il y viendrait bientôt un érésipele & ensuite un ulcere: il suffit de le tenir chaudement sans faire suer.

CARREAU.

II. Faites boire à l'enfant qui a ce gonflement du ventre avec dureté ou du petit-lait ou une infusion de rhubarbe légère; & de deux jours l'un deux cuillerées d'huile à salade. Frottez chaque jour légèrement le ventre avec la main & tous les trois ou quatre jours avec une demi-cuillerée d'huile; purgez-le deux fois le mois avec de la manne ou du syrop de chicorée composé; qu'il soit habillé chaudement & fasse de l'exercice par chaque jour. Sa nourriture doit être douce & sur-tout d'herbages cuits.



CHANCRE.

CHANCRE. *Voyez* ULCERE MALIN.

C H U T E.

12. Lorsqu'on a fait quelque chute violente où le corps entier a reçu une grande commotion, comme en tombant de sa hauteur, indépendamment des soins particuliers qu'on doit donner aux parties qui ont porté principalement & qui ont souffert des *fractures, déboîtemens ou contusions* (voyez ces mots) il est utile & souvent indispensable de faire une saignée du bras pour faciliter l'absorption du sang & de la lymphe, sortis par de petits vaisseaux rompus ou par les secousses & tiraillemens. A la saignée on ajoutera quelques heures de repos au lit, peu de nourriture pendant vingt quatre à quarante-huit heures & l'usage d'une boisson tiède, rendue acide avec le verjus ou le vinaigre, ainsi que quelques lavemens pareils. Bien des gens emploient pour boisson l'infusion de vulnéraires suisses; quelques-uns font prendre de l'eau vulnéraire rouge, de l'eau vulnéraire spiritueuse, mais les boissons acidulées sont de beaucoup préférables. (*Tome II, No. 17.*)

CLOU. Voyez ABCÈS.

COCHEMAR.

13. Cette incommodité a d'ordinaire pour cause une digestion difficile ou des rêves pénibles ; le meilleur moyen de s'en garantir est de peu manger le soir, de boire avant de se coucher un verre d'eau chaude sucrée pour hâter la fin de la digestion, enfin de fatiguer un peu le corps dans la journée. On a conseillé une cuillerée de ratafiat ou d'eau-de-vie en se couchant ; mais l'usage fréquent des liqueurs spiritueuses ayant des incon-vénients, il vaut mieux prendre deux cuillerées de vin d'Alicante ou de Rota.

COLIQUES.

14. Les coliques ou douleurs qui portent ce nom peuvent avoir leur siège ou leur cause dans toutes les parties du bas-ventre, & sont désignées plus exactement par les noms de *coliques d'estomac*, *coliques des intestins* ou *boyaux*, *coliques hépatiques* ou *du foie*, *coliques néphrétiques* ou *des reins*. Voyez les articles ESTOMAC, FOIE, REINS. Ou bien on les désigne par leur

nature, *coliques bilieuses, coliques d'indigestion, colique de vents, coliques de froid, coliques d'empoisonnement.* Voyez ci-après & les mots Indigestion, Vents, Empoisonnement, dans cet Ouvrage ou à la Table. Mais voici la conduite que l'on peut tenir pour procurer du soulagement dans les coliques, quelque soit la cause. Le malade se tiendra au lit chaudement, il prendra toutes les deux heures un lavement composé d'eau avec ou du lait, ou de l'huile, ou du beurre, ou du miel, ou du sucre, ou des lavemens d'eau de veau, d'eau de poulet, de petit-lait, d'infusion de graine de lin. Il boira chaque heure de petits coups d'eau miellée ou sucrée, ou de petit-lait, ou d'eau de veau ou de poulet, ou du bouillon du pot, coupé avec moitié d'eau. On lui fera des frictions sur le ventre avec des flanelles sèches, ensuite on y appliquera des cataplasmes de mie de pain & lait, ou une étoffe de laine, imbibée de décoction de guimauve, qui seront renouvelés dès qu'ils se trouveront séchés ou refroidis. Lorsqu'il y aura évacuation des matieres bilieuses & diminution de la douleur, on substituera aux boissons une tisanne de manne, faite avec deux onces de manne par pinte d'eau.

Coliques d'indigestion.

15. Si les douleurs se déclarent peu de temps après avoir mangé, & qu'on ait lieu de croire par l'angoisse, par le poids qu'on sent à l'estomac ou le gonflement de l'estomac, que les alimens ont de la peine à se digérer, il faut boire de l'eau chaude pure, jusqu'à exciter le vomissement, qu'on peut même aider par les doigts ou une barbe de plume introduits dans le gozier, ou par un peu d'eau chaude émétisée.

S'il y a trois heures ou plus qu'on a mangé, & qu'on sente par les douleurs éloignées de l'estomac que c'est dans les intestins ou boyaux que sont les alimens, on emploiera les boissons N. 14, & on répétera les lavemens pour déterminer des évacuations par les selles.

Coliques bilieuses ou d'excréments endurcis, ou de vents.

16. Lorsque sans avoir beaucoup mangé ni avoir mangé des alimens mal sains ou mal cuits, & plusieurs heures après le repas, on éprouve des douleurs dans les intestins, tantôt à un endroit, tantôt dans

un autre, & qu'on sent des gonflements ou qu'on entend du bruit dans les entrailles, il faut répéter principalement les lavemens laxatifs, N. 14, pour donner une sortie facile aux vents, ou à la bile, ou aux excréments amassés, arrêtés, qui peuvent causer ces coliques. *Tome II, N^o. 34.*

Coliques d'empoisonnement. Voyez
EMPOISONNEMENT.

Coliques inflammatoires, coliques hépatiques, coliques néphrétiques.

17. Lorsque les douleurs de coliques ne cèdent pas aux remèdes employés plusieurs heures, & qu'elles sont atroces pour la violence, que le malade a le pouls fiévreux & souvent des sueurs froides, des défaillances, il faut avoir recours à la saignée du bras & aux bains chauds, pour prévenir l'inflammation & ses suites, & parce qu'il y a lieu de craindre que ce ne soit une colique de reins ou néphrétique, ou bien une colique de foie ou hépatique, qu'on ne diminue que par ces moyens. Quand on a lieu de croire que la colique est de ces espèces, parce qu'on ne sent pas les douleurs dans

les boyaux, parce que les envies de vomir & les vomissemens sont fréquents, quoiqu'on ne rende que de la boisson, parce qu'on urine peu, & que les yeux, le teint du malade sont jaunâtres. Il ne faut pas charger l'estomac de boissons qui ne passent pas, on donnera moins à boire, & très-peu à la fois, jusqu'à ce que la saignée & le bain répétés aient procuré du soulagement.

CONSTIPATION.

18. Si cette incommodité est habituelle ou de tempérament on y remédie difficilement; on le tentera par l'usage réglé des lavemens, de deux jours l'un, à la même heure, par l'usage de l'eau pure pour boisson, en préférant les herbes pour sa nourriture, comme épinars, oseille, chicorée, laitue, salade, en déjeunant avec du pain & de l'eau fraîche. On a conseillé de prendre tous les soirs des pilules, bols & marmelades purgatives; mais les purgatifs habituels ou aussi répétés dérangent, irritent l'estomac & les reins.

Tome I, No. 35.

Quant à la constipation qu'on éprouve seulement de temps à autres on la guérit

par les lavemens d'eau pure, ou s'ils ne fussent pas, on y met une cuillerée de vinaigre, de miel ou d'huile, ou plein un dez de sel marin, ou la grosseur d'une noisette de savon, ou deux onces de manne.

C O N T U S I O N.

19. Si une partie du corps reçoit une forte contusion par un coup qui lui est porté, ou par une chute sur un corps dur, ou que tout le corps entier soit porté avec violence ou tombé de haut sur un corps dur, il arrive dans quelque partie un déchirement de vaisseaux, qui peut occasionner des dépôts, des supurations, si on n'a pas soin, le plutôt qu'il est possible, après l'accident, de saigner le blessé, d'appliquer sur les parties externes frappées ou meurtries des compresses trempées dans un mélange d'eau & de vinaigre; on fera boire une infusion de fleurs de sureau, rendue acide avec le vinaigre, environ deux cuillerées par pinte d'eau, ou un gros de sel de nitre. S'il restoit du gonflement, de l'enflure molle à la partie frappée, on imbiberait les compresses d'eau-de-vie ou d'eau vulnéraire.

CONVULSIONS des enfans , Tome I,
N^o. 38 ; Tome II, N^o. 19.

COQUELUCHE.

20. Cette toux des enfans se guérit promptement en les faisant vomir, soit avec l'émétique, soit avec l'ipécacuanha. L'émétique est préférable, parce qu'il est plus aisé de ne leur donner que la dose nécessaire. On met deux grains dans une chopine d'eau chaude; on leur en fait boire la valeur de deux cuillerées, chaque demi-heure, jusqu'à ce qu'ils vomissent à deux reprises. Au bout d'un jour ou deux, si la coqueluche continue, on recommence. Il est rare qu'on soit obligé d'aller jusqu'à trois fois, du moins quand la coqueluche n'est pas ancienne. Deux jours après qu'elle est cessée on purge avec le syrop de chicorée composé, ou de la manne. Le même traitement réussit aux âges plus avancés. On donnera pour boisson de l'eau miellée.

CORS aux pieds.

21. Le meilleur moyen pour prévenir les cors, est la chaussure où le pied & sur-

tout les doigts font à l'aïse & n'éprouvent pas un frottement dur, ensuite l'usage du bain de pieds une ou deux fois le mois.

Pour guérir les cors il faut les mêmes soins, ensuite avec un canif, ou des ciseaux, ou autre instrument bien coupant, enlever la callosité qui surpasse la peau, & qu'on peut atteindre, ayant eu la précaution d'amollir le cors, en tenant les pieds dans l'eau chaude une heure avant d'y travailler; ensuite on le couvrira avec la toile Gauthier, ou le taffetas gommé, qu'on nomme taffetas d'Angleterre; d'autres préfèrent d'y appliquer un peu d'emplâtre de vigo, ou simple, ou composé de mercure, ou de l'emplâtre de gomme ammoniac, ou de la gomme ammoniac en larmes, dissoute dans le vinaigre. Mais encore une fois le meilleur moyen est de détruire les cors avec le canif & que les souliers ne soient pas durs ni ne serrent pas les doigts. *Tome I, N^o. 20 à 22; Tome II, N^o. 39.*

COUPS à la tête.

22. Pour guérir les douleurs qui subsistent après les violens coups à la tête, lors même qu'on a employé la saignée,

ainsi que la prudence l'exige, un des meilleurs traitemens est un emplâtre véficateur, foible, entretenu sur l'endroit douloureux, *T. 1, N. 42.*

Il y a aussi des douleurs à la tête, à la suite de coups ou plaies à cette partie qui sont rhumatisantes, parce qu'on a pansé avec des liqueurs froides ou avec des liqueurs chaudes qui se sont refroidies, les cheveux empêchant le prompt dessèchement & d'essuyer; le tems les dissipe.

COUPS de la foudre.

23. Dans les personnes frappées de la foudre, il y en a qui sont tuées par le coup; mais il s'en est trouvé aussi qui n'étoient que dans un état d'asphixie pareil à celui des sujets asphixiés par la vapeur du charbon. Il ne faut donc pas abandonner ces infortunés, on doit leur donner les secours usités pour les asphixiés par le charbon, leur irriter les narines avec une mèche de papier roulé, trempé dans l'alkali volatil fluor, en faire avaler, si l'on peut, une vingtaine de gouttes, mêlées à trois cuillerées d'eau froide. *Voyez l'article ASPHIXIE PAR LE CHARBON.*

COUPS *de soleil.*

24. M. Sage, Chymiste, conseille d'appliquer sur la partie frappée des compresses imbibées d'un mélange fait avec une once d'alkali volatil-fluor, sur une demi livre d'eau commune ; & en outre de faire boire de l'eau, dans laquelle on aura mis douze gouttes d'alkali volatil-fluor, sur quatre onces ou huit cuillerées d'eau. Mais si le coup de soleil a frappé la tête, il n'est pas prudent de s'en tenir à ce conseil, il faut saigner promptement, mettre les pieds dans l'eau tiède, donner des lavemens tièdes, répéter la saignée du pied, si les accidens continuent.

J'ai plus de confiance dans les boissons acidulées avec le vinaigre ou le verjus, & dans les compresses trempées dans un mélange de deux tiers de vinaigre, sur un tiers d'eau, & fréquemment renouvelées.

COUPURES *légeres.*

25. Les coupures légères ou superficielles se guérissent promptement chez la plupart des sujets ; il suffit de les laisser saigner un peu, de les laver & d'y appliquer une mouche, ou du taffetas gommé,

ou un linge humecté d'eau ou de vin, ou de vinaigre, ou d'eau vulnéraire, ou d'eau de boule de Nancy, ou d'un peu d'eau-de-vie. En les couvrant on a soin de rapprocher les bords de la coupure & on empêche que le frottement ne l'ouvre ou ne la renouvelle, & qu'il n'y entre des corps étrangers qui empêcheroient la réunion. Si le sang ne s'arrêtoit pas au bout d'un quart-d'heure, on appliqueroit sur la coupure un linge imbibé de fort vinaigre, ou de bonne eau-de-vie, ou une pincée de tabac.

COUPS de sang. Voyez APOPLÉXIE.

COUPURES profondes. Voyez PLAIES.

COURBURE de l'épine, par laquelle commencent le dérangement ou la déformation de la taille & les bossés.

26. Lorsque la courbure de l'épine du dos a pour cause un vice de l'épine ou des vertèbres, qui sont gonflées, amolliées, cariées par une humeur scorbutique, écrouelleuse, vénérienne, ou à la suite d'un coup, d'un effort, ce qui est souvent annoncé par la difficulté de marcher & un commencement de courbure; il n'y

a pas de meilleur traitement connu que de faire de chaque côté de la partie où est le mal un caustere, qu'on entretient avec soin, & dont on favorise l'effet par un régime sain, un exercice modéré, des boissons purifiantes, spécialement des jus d'herbes ameres & des remèdes, soit antiscorbutiques, soit mercuriaux, selon la qualité viciée des humeurs qu'on a reconnu ou qu'on soupçonne.

C R A M P E S.

27. Le sachet de soufre, tant vanté récemment, est aussi peu utile que la peau d'anguille, t. 1, n. 43; t. 2, n. 24.

CREVASSES à la peau, t. 1, n. 44.

D A R T R E S.

28. Il y a, *Tome I, No. 45 à 47, & Tome II, No. 27 à 29*, des remèdes qu'il seroit dangereux d'employer, comme on en a averti, mais on peut faire usage des *Nos. 25 & 26 du Tome II.*

Un traitement encore plus sûr est, pour les personnes fortes & qui ont des couleurs, l'usage des suc de fumeterre, de scabieuse dans du petit-lait, ou du

bouillon de veau , ou l'usage d'une décoction de ces plantes continué plusieurs semaines. On aide leur effet par des bains chauds & en purgeant chaque semaine. Pour les sujets foibles , pâles , gras , on préférera les tisannes des bois sudorifiques , les pilules laxatives avec l'antimoine ou le kermès minéral & le mercure doux. On a vanté , depuis quelque temps , la saponaire , la douce - amere , l'écorce d'orme , dont on boit des tisannes , infusions ou décoctions ; mais leurs bons effets , de calmer la démangeaison des dartres ou de les faire disparaître , ne durent qu'un temps , si on n'emploie pas les préparations d'antimoine & de mercure , aidées des bains & d'un régime très-adoucissant , pour détruire leur cause.

DÉBOITEMENS ou *Luxations*.

29. Dès qu'on a lieu de présumer que , par une chute , un coup , un os s'est déplacé , qu'on ne peut pas lui faire faire ses mouvemens , ou qu'ils sont accompagnés de douleurs vives dans la jointure , il faut le laisser dans la position la moins douloureuse , & faire panser le blessé dans le lieu où il se trouve ; ou , si cela ne se peut pas , on le transportera

assis ou couché, avec le moins de secousse qu'il sera possible; enfin on lui procurera un Chirurgien avec la plus grande diligence, parce que l'enflure, qui ne tarde pas à survenir, est un empêchement pour reconnoître le déplacement de l'os & pour le remettre en place. En attendant, on ne laissera prendre au blessé ni alimens solides, ni vin ou autre boisson échauffante.

DÉFAILLANCE. *Voyez* Évanouissement.

DESCENTES ou *Hernies*.

30. Les descentes sont un mal si commun, qu'on estime que sur cent personnes, il y en a au moins sept qui ont cette incommodité, les hommes y sont plus sujets que les femmes; & dans les especes nombreuses de descentes, les plus communes sont celles du ventre, formées par le déplacement d'une partie des boyaux & de leur enveloppe générale. Les hernies qui se font subitement causent des douleurs vives dans l'endroit où elles se sont faites. Si elles se forment lentement, les douleurs sont sourdes, on ressent des coliques. On ne peut pas, dans un Ouvrage comme celui-ci, ap-

prendre à connoître & à traiter un mal qui a tant d'espèces de variétés & de degrés; on doit s'interdire tout mouvement ou effort, & consulter, dès qu'on en a le plus léger soupçon, par une tumeur extraordinaire, plus ou moins douloureuse, qui rentre lorsqu'on est couché, soit d'elle-même, soit en la pressant, qui reparoît lorsqu'on est levé, qui augmente de volume quand on marche, qu'on fait quelque effort ou qu'on touffe.

Dès qu'on voit les premiers commencemens d'une descente, il faut employer tous les moyens d'arrêter son progrès & même de la guérir s'il est possible, parce que la plupart des descentes formées mettent la vie dans un risque continuel; outre que beaucoup de ceux qui les portent sont obligés de s'interdire divers genres de travaux & d'action.

Il faut, à la première apparition d'une descente, porter un bandage ou brayer de fer, qui en empêche s'il se peut, le progrès, & qui sur-tout prévienne l'étranglement & l'inflammation, dont les suites sont le plus souvent la mort. On s'adressera, pour avoir un bandage convenable, aux Chirurgiens qui font leur profession du commerce & de l'application de ces instruments sur

les parties déplacées. Il est de la prudence de ne jamais être sans bandage dans la plupart des descentes. Il en a coûté souvent la vie à des gens qui, l'ayant quitté pour quelques heures, se sont trouvés dans des circonstances qu'ils ne prévoyoiént pas, comme coliques subites, vomissemens, efforts, dont les effets sur la descente ont été mortels. Quand on a une descente, il ne faut pas faire d'exercice violent, ni sauter, ni courir, ni porter des fardeaux; il est à propos de s'abstenir d'alimens & de boissons sujets à causer des vents, d'éviter avec plus de soin les grandes toux & d'y remédier promptement.

L'étranglement avec inflammation des parties qui forment la descente, sont des accidens funestes, si on n'est pas promptement secouru par une main habile qui remédie à l'étranglement. En attendant ce secours, le malade doit être couché dans la position où il souffre le moins, & être promptement saigné du bras une & deux fois. Il doit s'abstenir de tout aliment & de toute boisson échauffante: il ne prendra qu'une petite quantité de boisson qui sera adoucissante, rafraîchissante: on fera des fomentations avec la

décoction de feuilles ou racine de mauve, guimauve sur le siège du mal, & on y appliquera des cataplasmes.

DOULEURS *de dents.*

31. Beaucoup de douleurs de dents sont causées par les dents gâtées; & alors ce qu'il y a de mieux à faire est de les arracher, les autres remèdes n'ont d'autre effet que d'occuper & de faire prendre patience jusqu'à la fin de la durée naturelle de l'accès, qui cesse lorsqu'il s'est évacué par la salivation une certaine quantité de sérosité, ou que celle-ci s'est consumée ou fait une autre route par la chaleur ou l'enflure de la fluxion, ou un accès de fièvre. Mais il y a des maux de dents qui viennent de plénitude sanguine, & cette cause est commune chez les femmes grosses, & sur-tout chez les jeunes garçons qui n'ont pas de saignemens de nez, ni d'hémorroïdes fluentes, où chez qui ces écoulemens sont cessés. Lorsque la Nature se délivre du trop de sang, en en portant la sérosité sur les dents & par des salivations abondantes, elle s'en fait une habitude, un moyen de soulagement; si on arrache

la premiere dent gâtée, cela ne remédie pas à la cause, c'est une autre dent qui souffrira & se gâtera. Le meilleur moyen de prévenir le retour ou la durée de ces douleurs de dents avec fluxions, est une petite saignée au premier printemps, une purgation à l'automne commençante.

Durant l'accès qu'on appelle rage de dents, il faut tenir & renouveler souvent dans la bouche ou de l'eau froide, ou de l'eau chaude, c'est en les essayant qu'on reconnoîtra la plus convenable; ou bien un petit morceau de racine de pyrethre ou de raifort, qui dégorgeront les parties malades, en faisant couler la sérosité. *T. I, n. 49 à 53; T. II, n. 30 à 34.*

DÉVOIEMENT. Cours de ventre, diarrhée. *T. II, n. 35.*

DIGESTION *lente, difficile, imparfaite.*

32. On prévient ces maux & on y remédie dans la plupart des cas, en mangeant peu à chaque repas, en choisissant des alimens aisés à digérer. (Voyez quels sont ces alimens, page 8.) en les mâchant bien & lentement, en s'abstenant des viandes dures, des ragoûts, du

pain chaud, du pain du jour, du pain très-dur, en ne buvant que de l'eau, en faisant un exercice modéré après le repas ou avant, en ne se livrant point au travail d'esprit aussi tôt après le repas. Si ces soins ne suffisent pas, on prendra pendant quelques jours ou trois grains de rhubarbe, ou six grains de kinkina dans la première cuillerée de soupe, on fera usage d'une eau minérale, ferrugineuse, préparée avec la boule de mars.

DOULEURS. Voyez les noms de la partie où on les sent : DENTS, ESTOMAC, TÊTE, &c., & les articles COLIQUES, GOUTTE, RHUMATISME, &c.

DYSSENTERIE.

33. Dans les cas de dévoiement accompagné de fortes tranchées, d'épreintes ou envies d'aller à la selle, d'abord rares, ensuite fréquentes ou presque continuelles, soit que les matières contiennent du sang & des matières glaireuses ou n'en contiennent point, qu'il y ait de la fièvre ou qu'il n'y en ait point, il faut se hâter d'arrêter les progrès du mal; le premier moyen est de faire vomir avec le vomitif qu'on aura le plutôt, soit émétique, soit

ipécacuanha ou autre. On ne donne au malade que de la boisson, comme eau d'orge, eau de riz, infusion de sureau, on peut y ajouter un gros de crème de tartre par pinte de boisson; il doit prendre deux, trois ou quatre lavemens par jour, suivant la force des douleurs & des épreintes.

Le lendemain du vomitif on donnera ou un gros de rhubarbe en poudre, ou une potion purgative de casse, ou de tamarins. Le troisième jour, si les douleurs, épreintes, évacuations sont diminuées, on tiendra le malade à la tisanne. Le quatrième jour on purgera de nouveau; mais quand les douleurs, épreintes subsistent avec la même force le troisième jour, il faut ce jour là faire vomir une seconde fois & purger le lendemain, il est rare qu'on soit obligé de faire vomir jusqu'à trois fois. Si la dysenterie est accompagnée d'une fièvre forte, de violents maux de tête & de reins, de tension & gonflement au ventre, d'un pouls plein & dur, il faut faire une saignée du bras & observer le même traitement.

Lorsqu'à la dysenterie il se joint une fièvre putride, il faut, après deux ou trois prises de vomitifs, rendre les boi-

sons plus acides , plus abondantes , y employer sur-tout la crème de tartre , & continuer alternativement les lavemens adoucissans ou rafraîchissans acidulés avec le vinaigre.

Si la dysenterie dure assez long-temps , pour que le malade ait besoin de quelque aliment qui le soutienne , on emploiera le riz , les panades , les confitures ou fruits cuits & un peu de vin ; mais il faut qu'il s'abstienne exactement de viande & de bouillons gras. *T. I, N. 54; T. II, N. 36, 37.*

ÉCHARDES *ou corps pointus entrés dans la peau.*

34. Il faut avoir grand soin de retirer les échardes le plutôt possible , quand elles ont pénétré dans les chairs , & n'en pas laisser la plus petite partie , sans quoi , dans beaucoup de cas , il survient des abcès , clous , ou panaris. Si elles sont hors de la portée des ongles ou des pinces , il faut ouvrir pour les atteindre ; ensuite on laisse saigner , ou mieux encore on trempe la partie blessée , si on le peut , dans l'eau chaude , durant un quart-d'heure , pour bien nettoyer la plaie & calmer l'irritation , après quoi on panse comme à l'article **COUPURE**,

É C O R C H U R E S.

35. On désigne sous ce nom les plaies superficielles où il n'y a que l'épiderme ou surpeau d'enlevé, & celles où la peau même a été un peu attaquée. Quand il n'y a que la surpeau, il suffit de l'étendre si elle tient encore & de frotter légèrement la plaie avec une matiere grasse, comme huile, beurre, miel, syrop, crème, & de la recouvrir pour qu'il ne s'attache pas de corps sales ou irritans & qu'elle ne souffre pas de frottement. Si la plaie est assez profonde, pour qu'il y ait supuration, c'est un petit ulcere qui se panse avec un peu du sucre ou de miel,

EFFORT, ENTORSE, FOULURE.

36. Lorsque par un mouvement violent ou une action à laquelle on met toute sa force, les muscles, les tendons, les cartilages de l'extrémité des os & des capsules, ou boîtes des articulations, ou même des membranes, ont souffert un tiraillement, une distension, une compression ou frottement qui les ont meurtris ou distendus au-delà de leur état & action naturelle & de santé; cet effet,

ce mal, s'appellent *effort*, *entorse*, *foulure*.

Il semble que l'on doit réserver le mot d'*effort*, quand ce sont des muscles, des membranes ou des tendons qui ont souffert par une action en droite ligne, mais outrée; que le mot *entorse* est réservé ou doit l'être à ce qu'a éprouvé un muscle, un tendon, quand ils ont souffert par une action où leurs fibres ont été comme tordus ou tirillés en tournant. Quand au mot *foulure*, il désigne le mal que souffrent les cartilages des articulations & l'extrémité des os par un choc violent ou une trop forte compression. Dans les efforts, entorses, foulures, les os ne sont point déplacés, car alors ce seroit une *luxation* ou des os démis, les membranes ou enveloppes ne sont pas crevées, entrouvertes au point de laisser sortir plus ou moins des corps qu'elles contenoient, car alors ce seroit pour la plupart des cas des *hernies* ou *descantes*.

Les moyens de remédier au mal & de prévenir les mauvais effets de ces différents genres d'efforts, entorses, foulures, sont le parfait repos, la situation couchée, l'application de compresses trempées dans un mélange, d'eau & de vinaigre ou d'eau-de-vie, eau vulnéraire ou d'arque-
busade,

busade, qu'on renouvelle toutes les deux heures, ou un cataplasme de son & de vinaigre. Si la douleur est très-violente, il faut faire une saignée, & de même s'il y a inflammation, ou chaleur & rougeur fortes. Le blessé doit être mis au régime des convalescents, & mieux encore à la diete des malades, pour favoriser & hâter la guérison. *t. I, n. 57; t. II, n. 40.* Il ne faut jamais frotter fortement la partie blessée, encore moins la rouler sur un corps dur, comme le font ou le conseillent des gens ignorants; mais avant que de s'en tenir à ce secours, il faut s'assurer si les os ne sont pas déplacés. *Voyez DÉBOITEMENTS.*

ÉGRATIGNURES.

37. Les petites playes faites par des déchirures ou égratignures ne se réunissent pas si-tôt ni si aisément que les coupures nettes, parce que les lèvres des égratignures étant déchiquetées, il faut presque toujours que ces déchiquetures se sèchent ou se détruisent par la suppuration. On emploiera les moyens conseillés à l'article COUPURES, après avoir coupé avec des ciseaux fins & bien tranchants les déchiquetures. Il faut mettre de l'attention à préserver les égratignures des frottements.

EMBOUPOINT *excessif.*

38. Les sujets qui sont incommodés par leur graisse ou embonpoint & ceux qui craignent cette incommodité emploient souvent des moyens nuisibles, tels que l'usage du vinaigre, porté à l'excès, qui attaque la poitrine, l'estomac, le foie; ou des moyens insuffisans, comme l'exercice, qui les faisant mieux manger & mieux dormir contribue encore à les engraisser. Les meilleurs moyens sont de moins boire & manger, de moins dormir, de faire un exercice modéré, mais continu; on peut y ajouter l'usage modéré du savon en bol ou pilule, huit à dix grains par jour, ou deux gros d'oxymel scillitique dans deux verres d'eau, à jeun, & dix à douze jours par mois, l'abstinence du vin, de la chair, prendre tous les mois une purgation douce.

EMPOISONNEMENT.

39. Lorsqu'il y a peu de temps qu'on a avalé un poison & qu'on sent par les douleurs qu'il est encore dans l'estomac, le meilleur moyen à employer est d'exciter le vomissement en chatouillant la gorge

avec les doigts ou une barbe de plume, ou par l'eau chaude, ou par l'huile, ou même par l'émetique s'il est nécessaire; & après plusieurs vomissemens qui ont fait rendre le tout ou partie du poison, on doit boire, le plus que l'on peut, de lait, de petit lait, d'huile douce, d'eau de veau ou de poulet. Si on fait quel est le poison avalé, on préférera les remèdes particuliers à cette espèce.

Si le poison est du *sublimé corrosif*, on préférera de donner pour toute boisson de l'eau tiède, à laquelle on ajoutera deux cuillerées d'eau-de-vie par pinte, & après deux à trois pintes d'eau on donnera du petit-lait ou du lait, & par intervalles de deux heures une cuillerée d'huile douce. On donnera des lavemens laxatifs, avec manne, séné, pour évacuer par bas, ensuite des lavemens adoucissans avec lait, ou huile, ou bouillon gras, ce qui se continuera jusqu'à la cessation des douleurs.

Si le poison est de l'*arsenic*, on préférera pour boisson de l'eau où on aura mis des cendres de bois: on mettra six cuillerées à bouche enfaîtées de cendres pour une pinte d'eau bouillante, on remue le mélange & on passe à travers une étoffe de laine ou un linge serré, pour n'a-

D 2



voir dans l'eau que le sel des cendres ; on peut en attendant donner une eau de savon , faite avec du savon blanc , la grosseur d'une noisette , rapée dans une pinte d'eau bouillante.

On ne prescrit pas l'émétique , parce que l'estomac éprouve déjà trop d'irritation par l'arsenic. *t. II, n. 38, 107.*

Si le poison est du *verd-de-gris* ou préparé ou formé par la négligence à laisser refroidir des alimens dans du cuivre non étamé ou délétamé , après les vomissemens on fera comme il est dit au premier alinéa de cet article. *t. II, n. 39.*

Si le poison est une préparation de *plomb* , soit *céruse* , soit *litharge* , on préférera pour boisson , après le vomissement , le mélange d'eau , de vinaigre & de miel ou sucre , une cuillerée de ceux-ci par pinte d'eau.

Si le poison est de la poudre de *cantharides* , après le vomissement on prendra les boissons indiquées dans le premier alinéa.

Si le poison est de l'*opium* ou une de ses préparations pris à trop forte dose , après le vomissement par l'eau émétisée , on préférera les boissons acidulées avec le vinaigre , deux cuillerées par pinte d'eau.



Si le poison est de la *ciguë* ou des *champignons de mauvaise qualité*, après le vomissement par l'émétique, on préférera les boissons acides, comme ci-dessus & le petit-lait. *t. II, n. 109.*

Si les douleurs de l'empoisonnement ont été longues & de la plus grande violence, il est à craindre qu'il n'y ait quelque partie interne enflammée & alors la saignée devient nécessaire; ainsi, durant le secours qu'on donne au malade, il faut se procurer le conseil d'un Médecin, qui décidera encore si l'on peut employer de l'opium comme calmant, remède excellent dans bien des cas, mais qui ne doit être prescrit & dosé sans risques que par les Médecins.

Les premiers accidens de l'empoisonnement passés, le sujet doit se tenir plusieurs semaines à l'usage des boissons abondantes, comme le petit-lait, l'eau de veau, l'eau de poulet, les lavemens gras ou huileux, prendre pour alimens du lait, du riz, des panades, de la soupe, user, s'il le peut, des bains chauds.

ENCHIFREMENT.

40. Cette incommodité, qui est l'effet du froid & le commencement, ainsi qu'un symptôme du rhume ou catarrhe, se traite en exposant à plusieurs reprises le visage à la vapeur de l'eau bouillante, par le moyen d'une serviette qui renferme dans le même espace la tête & le vase où on tient de l'eau bouillante, ou la brique chaude sur laquelle on verse un peu d'eau; quand on a fait cela, on peut graisser légèrement le nez & les parties voisines, pour relâcher ces parties. On peut hâter la guérison de cette incommodité par les soins qu'on donne & les remèdes qu'on prend pour le rhume, les boissons chaudes, les bains de pieds, les moyens qui font suer ou tiennent en moiteur; il faut en général éviter les poudres & liqueurs qui font éternuer, parce qu'elles irritent, échauffent & dessèchent les parties malades, ce qui éloigne la guérison & peut augmenter le mal.

ENFLURE *de tout le corps & du bas-ventre seul.* Voyez HYDROPIE.

ENFLURE *des jambes.* Voyez JAMBES.

E N G E L U R E S.

41. On préviendra les engelures des enfans & on peut guérir celles qui commencent & ne sont pas encore ouvertes, par le lavage des mains à l'eau froide plusieurs fois le jour, puis les couvrant d'un gand de peau s'il gèle, en ne les chauffant pas très-près du feu, en ne portant pas de manchon ni gands fourrés. On leur lavera les pieds chaque jour avec l'eau froide, on ne leur laissera pas porter d'autres chaufsons que de peau douce, on ne les laissera jamais se chauffer les pieds à nud. On guérit les démangeaisons par le lavage à l'eau froide. Si la peau, trop sensible, se rougit, se gerce, on fera mettre des gants de peau qui soient lisses & doux.

Si l'enfant ne pouvoit supporter les douleurs de l'eau froide sur l'engelure crevée, on la lavera deux fois le jour avec de l'eau tiède, où on aura mis une cuillerée de vinaigre par chopine d'eau, & deux cuillerées si le vinaigre n'est pas très-fort, ou on mettra deux fois le jour, durant un quart-d'heure, l'engelure à la vapeur du vinaigre bouillant. L'eau de chaux est encore bonne pour laver les

engelures, soit seule, soit avec un peu de sel ainsi que l'eau de savon, sur-tout si on y fait fondre un gros de sel ammoniac par pinte. On emploie souvent la moutarde délayée avec un peu d'eau-de-vie. Dans les cas d'engelures ouvertes aux pieds, tenez l'enfant au lit quelques jours. Pour les engelures au nez, aux oreilles, au menton, employez le lavage à l'eau froide, pour les prévenir ou guérir avant qu'elles soient ouvertes, & alors employez la vapeur du vinaigre & appliquez la peau de chien; s'il y a une forte inflammation, il faut tenir l'enfant en repos & au régime, & le purger.

S'il y a ulcere ancien il faut le repos, le régime, une boisson purifiante & des purgations, sans cesser la vapeur du vinaigre ou le lavage à l'eau vinaigrée.

La vapeur du soufre est un bon remède, mais il faut de l'adresse pour que le malade & celui qui le panse n'en soit pas incommodé.

Le taffetas gommé, dit *d'Angleterre*, le papier de Batteur d'or sont commodes pour couvrir les engelures. *t. 1, n. 56.*

On a vanté la pommade suivante pour les engelures ouvertes ou non crevées. Prenez deux onces de cêrat nouveau,

un gros de céruse, un scrupule de camphre : mêlez. D'autres vantent la vapeur du son brûlant sur des charbons, l'application du fromage à la pie, & autres inutilités.

ENROUEMENT.

42. Couvrez le col de mouffeline ou d'une étoffe de laine, drap, bas, flanelle, dont le velu ne soit pas usé, ou d'une peau de lièvre, de lapin, en tournant le poil du côté du col, pour y entretenir de la sueur ou du moins de la moiteur, durant vingt-quatre heures. Recevez par la bouche, sur le cou, la tête, à plusieurs reprises, la vapeur de l'eau bouillante, en enveloppant le vase qui contient l'eau & la tête de la même serviette. Prenez fréquemment des gorgées d'eau chaude, d'eau avec sucre, avec un syrop, celui d'herbe au chanvre ou un autre, ou de lait chaud, ou d'une infusion de fleurs de sureau, dont vous vous gargariserez. S'il y a un peu de chaleur ou de gonflement, soit intérieur, soit extérieur, vous emploierez, toutes les deux ou trois heures, pour gargarismes, de l'eau chaude, rendue légèrement acide par le vinaigre. Voyez *Mal de gorge* & *Extinction de voix* au mot VOIX.

ENTORSE. Voyez Effort,

Accès d'ÉPILEPSIE.

43. Comme l'expérience n'a encore fait connoître aucun moyen de diminuer la violence ni la durée des accès d'épilepsie, les gens raisonnables qui se trouvent auprès de ces malades, doivent s'occuper de les placer de maniere qu'ils ne puissent pas se blesser en s'agitant; le mieux est de les étendre à terre; on leur mettra, s'il est possible, un petit rouleau de linge entre les dents, pour qu'ils ne se coupent pas la langue, on empêchera que des gens qui sont les entendus ne les secouent, ne les frappent même dans les mains. Si l'accès est d'une violence extrême, accompagné d'un gonflement ou serrement de cou, & de rougeur du visage, qui fasse craindre une apopléxie, on fera une saignée du bras de deux palettes. Quand l'accès sera passé, on conseillera le plus parfait repos, à cause de ce que les parties internes & externes du corps ont souffert dans la violence de leur action durant l'accès. *t. I, n. 58, 59; t. II, n. 41 à 43.*



É P R E I N T E S.

44. On nomme ainsi les démangeaisons, cuiffons & douleurs vives au fondement, accompagnées de l'action involontaire par laquelle ces parties & l'intestin font sortir ce qui les irrite ou les touche. Ces épreintes peuvent cesser ou être diminuées d'abord par les lavemens adouciffans, rafraîchiffans, avec l'infusion de graine de lin, la décoction de feuilles de mauve, le bouillon de tripes, l'huile d'olives, & plus sûrement encore par les vomitifs & laxatifs qui évacuent les humeurs âcres qui sont le plus souvent la cause de ces douleurs, comme dans la dyffenterie.

ÉRÉSYPELE *au visage, au cou.*

45. Il n'est pas nécessaire que le malade garde le lit, mais il faut qu'il se tienne dans une chambre & vêtu de façon à ne point éprouver de froid. Il boira, chaque demi-heure, ou au moins chaque heure, un verre d'infusion de fleurs de sureau, ou une tisane de racine de scorfonere, de bardane. Il prendra, matin & soir, un lavement, & mettra, une ou deux fois le jour, les pieds dans l'eau chaude.

Toutes les trois heures on donnera un demi gros de nître , fondu dans un verre de la boisson. Le malade ne doit se permettre aucune nourriture , & pour en tenir lieu il boira une décoction d'orge mondé ou de riz , alternativement avec la tisane ; si la fièvre est forte on fera une saignée. On peut laver la peau où est l'érysipèle avec une infusion chaude de fleurs de sureau , pour diminuer la sécheresse , la chaleur , la démangeaison , mais il faut le faire vite & la défendre de la sensation du froid. Dès que le mal sera diminué , on se hâtera d'évacuer , en préférant pour la première fois un vomitif , sur-tout si le malade a la bouche mauvaise , éprouve des rapports bilieux ; & ensuite les purgatifs seront employés deux à trois fois , à peu de jours d'intervalle.

Si quelque imprudence , comme l'application de matières grasses ou astringentes , ou l'exposition au froid avoit fait rentrer l'érysipèle , & que cette humeur se fût portée au cerveau , à la poitrine , ce qui met la vie en danger , il faudroit promptement saigner pour diminuer l'inflammation , appliquer des vésicatoires aux jambes pour y attirer l'humour , & favoriser ce déplacement par les bains de pieds ,

& en entretenant le malade en moiteur par les premières boissons.

E S Q U I N A N C I E.

46. Dans ce mal de gorge avec fièvre, gonflement, inflammation des glandes de l'intérieur de la gorge & difficulté d'avaler, même la salive, il faut réitérer la saignée, ne donner que des boissons adoucissantes & rafraîchissantes, comme l'eau d'orge ou de riz avec le nître ou le vinaigre, des bains de pieds deux fois le jour, trois ou quatre lavemens pareils aux boissons, envelopper le cou avec des flanelles imbibées d'eau de sureau, qu'on renouvelle souvent, gargariser avec la liqueur préparée pour la boisson, dans laquelle on met plus de nître ou de vinaigre & une cuillerée de miel, tenir le malade dans une moiteur continuelle, jusqu'à le faire suer, ce que favorise la quantité de boisson chaude, s'il est tenu chaudement. Dès que le mal se ralentira, on purgera, & la purgation sera réitérée deux ou trois fois, à trois jours d'intervalle, avant qu'on permette le régime des convalescents. *t. I, n. 60 ; t. II, n. 44, 46.*

*Douleurs d'ESTOMAC. Voyez Maux
d'Estomac.*

ÉTISIE , t. II , n. 47.

ÉTOURDISSEMENTS , t. II , n. 48 , 49.

ÉTERNUEMENT *excessif.*

47. Lorsque l'éternuement devient, soit une incommodité par sa fréquence, soit un mal par sa continuité ou sa violence, on le fera diminuer ou cesser en tirant par le nez ou reniflant de l'eau chaude, ou du lait chaud, ou de l'huile douce, ou de l'infusion de fleurs de sureau. On peut aussi arrêter l'éternuement, du moins pour un temps, en appuyant fortement le bout du doigt au grand angle de l'œil, pour arrêter le mouvement convulsif des nerfs du nez.

ÉVANOUISSEMENT.

48. Chez le sujet évanoui, la respiration & le pouls sont très-foibles, presque insensibles, ce qui le distingue de l'apoplectique; le visage est pâle, la peau froide, souvent mouillée d'une sueur froide, les lèvres tremblantes. Couchez sur un lit le sujet évanoui, observant de soutenir la tête un

peu plus haute que le corps; ôtez-lui tout ce qui serre, comme col, collier, jarretieres, corps ou corset; couvrez-le modérément, ouvrez la fenêtre, jetez un peu d'eau au visage, par gouttes; présentez, sous le nez, du vinaigre ou une eau spiritueuse, aromatique, ou de l'alkali volatil-fluor, frottez les tempes, le front d'eau spiritueuse ou d'eau-de-vie, faites couler quelques gouttes d'eau spiritueuse ou d'eau-de-vie dans la bouche, ou de bon vin; frottez la poitrine, l'estomac & tout le bas-ventre avec des linges ou flanelles chauffés, ou avec une main chaude.

EXCROISSANCES, t. I, n. 60 *bis*.

Accès de FIEVRE.

49. Lors du premier accès de fièvre on ignore souvent quel genre de fièvre attaque le malade; ainsi il faut employer un traitement ou des moyens généraux. Si l'accès commence par le frisson on tiendra le sujet chaudement, en prêtérant de le mettre dans un lit bafiné, de lui faire des frictions avec des flanelles chauffées. Il prendra, toutes les demi-heures, un gobelet de tisanne ordinaire ou autre

boisson sudorifique, bien chaude, pour procurer une moiteur ou de la sueur : si celles-ci surviennent, on les soutiendra le plus long-temps & abondamment que l'on pourra. Lorsque le malade sentira ses draps, chemise ou camisole se rafraîchir, ou qu'on s'appercvra que la peau n'est plus couverte de sueur ou de moiteur; à quoi on doit veiller, si l'état du malade l'empêche d'en avertir; il faudra changer ces vêtements pour d'autres qui soient chauffés & même les draps, en ayant soin qu'il n'éprouve pas de refroidissement.

Durant l'accès de fièvre, soit qu'il y ait eu frisson ou non, si le mal de tête est considérable, on fera mettre les pieds du malade dans l'eau chaude, durant une demi-heure ou une heure.

Lorsque le mal de tête est extrême, la chaleur externe & interne considérables, la soif ou altération très-grande, les battements du pouls forts & fréquents, il faut faire une saignée du bras de trois palettes. Le malade ne prendra que de la tisanne ordinaire & point de bouillons; on lui donnera un lavement adoucissant & rafraîchissant toutes les trois heures. Si la fièvre se soutient aussi forte après la saignée, il faut consulter le Médecin.

ou au plus faire une seconde saignée du bras, s'il ne peut pas être arrivé avant quelques heures.

Lorsqu'après une ou deux saignées la fièvre cesse, on tiendra trois jours le malade à la diète & à la tisanne, puis on lui donnera une purgation ordinaire, qui sera réitérée à trois ou quatre jours d'intervalle. Si le malade a des nausées, des envies de vomir, on favorisera, on déterminera le vomissement par l'émétique en lavage, soit avant la saignée si le mal de tête & la fièvre ne sont pas extrêmes; soit quelques heures après la saignée s'ils sont extrêmes.

Dans toutes les fièvres il faut se garder de donner des cordiaux, du vin, de l'eau-de-vie, des épices, on risque de les augmenter & de les rendre mortelles.

FIEVRE ardente, ou aigue, ou inflammatoire.

50. La violence, la durée de la chaleur du corps, la force considérable de la fièvre demandent le traitement indiqué dans les trois derniers alinéa, pour tout accès de fièvre qui n'est pas encore caractérisée.

FIEVRE *bilieuse.*

51. On donne ce nom aux fièvres, soit continues, soit intermittentes, qui sont accompagnées, dès leur commencement, de vomissemens de bile & de dévoiemens bilieux; ces accidens indiquent qu'il faut délayer la bile par les boissons, lavemens, l'évacuer d'abord par les vomitifs, ensuite par les tisannes laxatives & les purgations répétées.

FIEVRE *catarrhale.*

52. Cette fièvre, ainsi appelée, parce qu'elle est jointe aux signes du catarrhe ou rhume & qu'elle est l'effet du refroidissement, doit être traitée, comme il est dit, N^o. 48, en y ajoutant les moyens propres à calmer la toux & faciliter l'expectoration.

FIEVRE *continue avec redoublement.*

53. Elle doit être traitée comme il est dit, N^o. 48, avec cette différence que comme on ne peut pas attendre que l'accès soit cessé pour faire vomir ou purger, puisque le malade a toujours de la fièvre, on profitera pour cela du tems où la fièvre diminue & est moins forte,

de façon que les évacuations soient faites avant l'heure du redoublement ; il faut encore avoir lieu de croire qu'il n'y a aucune partie attaquée d'inflammation. Voyez INFLAMMATION, car alors il faudroit saigner, jusqu'à la faire cesser, avant de faire vomir ou de purger.

FIEVRES *intermittentes avec frisson & retour périodique d'accès.*

54. On traitera le malade durant le frisson, durant la chaleur & les sueurs, & après l'accès, comme il est dit, N^o. 48, mais avec cette différence qu'on ne fera de saignée qu'au premier accès, & qu'elle ne sera réitérée, soit durant ce premier accès, soit dans les suivans, que dans le cas d'une fièvre très-violente, avec ardeur extrême & très-grand mal de tête. Dans ce dernier cas une saignée peut être utile & même nécessaire, non pas pour prévenir le retour de la fièvre, mais pour prévenir une inflammation dans quelque partie importante à la vie, & pour faciliter à la nature & aux remèdes qu'on va employer, la guérison de la fièvre.

Il paroît démontré par l'expérience & convenu généralement qu'il est à propos de laisser le sujet avoir quelques accès,

comme cinq ou six, avant d'employer le kinkina ou autres amers, qui préviennent le retour des accès; mais dans cet intervalle, les jours où il n'y aura point d'accès, on doit faire vomir une ou deux fois par l'émétique ou l'ipécacuanha, & ensuite purger une ou deux fois. Après des évacuations proportionnées à la violence de la fièvre, on emploiera le kinkina, ou à sa place les amers, qu'on peut lui substituer, quand on en manque ou qu'il est trop coûteux pour le malade. Depuis le premier accès jusqu'à ce que la fièvre ait cessé de revenir, le malade ne doit prendre aucune nourriture solide, il se tiendra à la tisane, à des bouillons légers, à de petites soupes, ou mieux encore à la décoction d'orge, de riz, ou au riz cuit à l'eau.

Il y a des fièvres intermittentes, dont chaque accès a les plus violents accidents, qui sont accompagnés & suivis d'une faiblesse extrême, de délire ou d'assoupissement, il faut absolument appeler un Médecin habile, leur traitement étant d'ordinaire très-difficile & rarement suivi d'un heureux succès.



Usage du kinkina.

55. Le meilleur remède, & dans bien des cas le seul, pour empêcher le retour des accès de fièvres intermittentes, est le kinkina, mais le vrai kinkina, & de bonne qualité. La manière la plus salutaire de le faire prendre, c'est de le donner en poudre très-fine, par dose d'un gros, répétée à des intervalles d'autant plus courts que la fièvre est plus opiniâtre & plus forte. Chaque dose se prend ou dans un verre de la boisson ordinaire du malade, ou bien, pour en moins sentir le goût, dans une cuillerée de confiture liquide ou en bol, fait avec un peu de syrop ou de miel.

Si la fièvre est *double tierce*, ou a un accès chaque jour, on en donnera cinq à six doses, à une heure & demie d'intervalle, en donnant la première quand l'accès approche de sa fin.

Si la fièvre est *terce* ou laisse un jour libre, ce jour-là le malade prendra une dose de trois en trois heures, pour en consommer huit doses avant le retour de la fièvre.

Si la fièvre est *quarte* ou laisse deux jours libres, le malade prendra douze doses dans l'espace de ces deux jours.

On aura dans ces trois cas toujours attention que la dernière dose ait été prise deux heures avant le frisson de l'accès suivant.

Après qu'on aura consommé ces quantités, soit que la fièvre ait cessé, soit qu'elle subsiste au même degré ou à un degré plus foible, on doit continuer encore une semaine l'usage du kinkina, mais avec cette différence que si la fièvre n'a pas reparu, le sujet ne prendra que la moitié de la dose dans le même espace de temps.

Durant l'usage du kinkina, on tiendra le malade au régime des convalescens, on aura soin qu'il n'éprouve pas de froid, on fera ce qu'on pourra pour qu'il prenne de la dissipation; il est à souhaiter qu'il fasse de l'exercice, mais seulement quand il fait chaud, les jours libres de fièvre, & de manière à ne point risquer de se refroidir, ni de trop manger. La durée des fièvres intermittentes a pour cause principale l'ignorance où sont les malades que les plus grands soins, les meilleurs traitemens de ces maladies ne peuvent arrêter la fièvre ou prévenir son retour, qu'autant que la transpiration est rétablie & entretenue; voilà pourquoi le lit est si essentiel pour la guérison prompte de

ces fièvres, & pourquoi tant de gens n'en guérissent qu'après qu'ils sont devenus, par la longueur de la maladie, assez foibles pour être forcés de rester dans le lit un certain tems, ce qu'on ne peut obtenir de beaucoup de gens, tant qu'ils se sentent de la force & avant qu'ils soient las de souffrir la fièvre ou inquiets de sa durée.

Quand le kinkina purge, il faut en donner moins à la fois ou moins souvent, parce qu'alors il n'arrête pas si sûrement la fièvre; soit qu'on prenne le kinkina en dose convenable, soit qu'on ne puisse pas en prendre ce qu'il faut par sa cherté, soit qu'on le soupçonne de qualité inférieure, on peut augmenter ou hâter son effet en prenant, durant son usage, plusieurs verres par jour d'infusion ou de décoction de feuilles de petite centauree, ou de germandrée, ou d'absynthe, ou de fleurs de camomille, deux pincées à trois doigts d'une de ces plantes pour une pinte d'eau, ou bien la composition suivante :

Infusion fébrifuge. Prenez de racine de gentiane une once, de roseau aromatique ou calamus aromaticus, d'écorce d'orange, de chaque une demi-once; de fleurs de camomille quatre pincées,

de graine de coriandre une pincée, le tout sera réduit en poudre, en pilant dans un mortier; prenez une pincée de chaque, versez dessus une livre ou chopine d'eau bouillante, pour en faire une infusion comme du thé.

Quand le malade ne peut pas ou ne veut pas prendre le kinkina dans un verre de boisson, on peut le lui donner mêlé dans une cuillerée de soupe ou de panade, ou de pomme cuite, ou de confiture, ou bien en un ou deux bols, faits en mêlant la poudre de kinkina avec du syrop, du miel, du sucre humecté.

On le donne encore en infusion dans de l'eau, ou du vin, ou en décoction dans l'eau, ou en apozeme avec des herbes & un sel amer. On met d'ordinaire une once de poudre de kinkina par pinte, ou deux livres, soit d'eau, soit de vin, soit d'apozeme, on boit la pinte entre les deux accès, en quatre, cinq ou six verres.

Comme il y a des gens qui ne peuvent user de kinkina, à cause de sa cherté; d'autres qui ne sont pas à portée de l'avoir de bonne qualité, & quelques-uns qui prétendent ne pouvoir le supporter, il seroit avantageux de pouvoir lui substituer

tituer

tituer un médicament moins cher, plus facile à trouver de bonne qualité. Les Livres, les Feuilles périodiques annoncent & vantent fréquemment des fébrifuges ou remèdes contre les fièvres; mais aucun n'a jusqu'ici mérité d'être mis en comparaison avec le kinkina. Voyez la partie remèdes & médicamens nouveaux ou renouvelés. Voici quelques compositions fébrifuges les plus estimées :

Tisane. Prenez sommités de petite centaurée & de fleurs de camomille, de chacune une demi-poignée ou d'une seule, une poignée; de réglise effilée, deux ou trois gros : faites bouillir dans deux pintes d'eau durant un quart-d'heure.

Infusion comme du thé. Prenez de petite centaurée & de germaudrée, de chaque une poignée, de fleurs de camomille une demi-poignée, versez dessus une pinte d'eau bouillante, la dose est d'un gobelet tiède, quatre à cinq fois dans la journée.

Poudre. Prenez sel ammoniac un demi gros, qui se prend dans un ou deux verres d'infusion chaude de fleurs de sureau, une demi-heure avant l'accès.

Quand on a arrêté une fièvre intermittente par le kinkina ou un autre remède fébrifuge, il convient de laisser

passer une huitaine de jours sans prendre de purgation ; il faut être très-attentif durant une quinzaine de jours ou même un mois à ne commettre aucune imprudence en mangeant beaucoup, en buvant des liqueurs spiritueuses, en s'exposant au froid, pour éviter le retour de la fièvre, qui seroit alors plus difficile à guérir dans un sujet affoibli par la première maladie, & qui pourroit faire naître une enflure, des obstructions opiniâtres, ou une hydropisie funeste.

Quand il regne des fièvres intermittentes, on peut s'en préserver, en observant un régime sain, en évitant les excès en tout genre, en se garantissant soigneusement du froid, des alternatives fréquentes de chaleur & de fraîcheur, enfin en prenant le matin un verre ou quatre onces de vin, de kinkina, une heure avant le déjeûné, ou une tasse de l'infusion amère ci-dessus. C'est une précaution également bonne pour les convalescents de ces fièvres qui sont foibles. Il est assez commun de faire prendre le kinkina en apozème, en décoction, en opiat. L'apozème est, dans le traitement des fièvres intermittentes coûteux, quand on le reçoit de l'Apothicaire, & il est commun de

le mal préparer à la maison ; de façon qu'on a, comme l'on dit, à boire & à manger, c'est alors une boisson pesante sur l'estomac & si désagréable que les malades y renoncent ou en prennent moins qu'il ne faut. Voici des formules usitées de ces compositions :

Apozeme fébrifuge. Prenez kinkina concassé une once, sel de duobus une demi-once, eau commune pinte & demi-setier ou deux livres & demi; faites bouillir un gros quart-d'heure, ensuite ajoutez feuilles de bourache, de buglose & de scolopendre, de chaque une demi-poignée; laissez bouillir un quart-d'heure, retirez du feu, passez à travers un linge; cet apozeme se boit en quatre ou six verres, entre les accès, après les purgations.

Décoction fébrifuge. Prenez kinkina concassé une once, eau commune une pinte & demi-setier, faites bouillir & réduire à une pinte, passez à travers un linge, ajoutez un gros de sel de nitre; cette décoction se boit en quatre ou six verres, entre les accès, après les purgations.

Opiate fébrifuge. Prenez kinkina en poudre très-fine une demi-once, tartre vitriolé une demi-once, syrop d'absynthe

ce qu'il en faut pour donner la consistance molle. On divisera le tout en huit doses, à prendre entre les deux accès, après les purgations.

AUTRE. Prenez kinkina en poudre trois gros, fleurs de camomille en poudre quarante grains, sel ammoniac deux scrupules, ajoutez un syrop ou du miel, pour donner au mélange une consistance molle; divisez en deux doses, qui se prennent entre les accès après les purgations.

Les malades & les gens qui s'intéressent à eux doivent éloigner ou faire taire les ignorans qui pourroient, par leurs propos, empêcher l'usage du kinkina ou la confiance dans le meilleur des fébrifuges. *t. I, n. 63 à 70; t. II, n. 50 à 55.*

Fièvre maligne, fièvre putride.

56. Lorsque l'affoiblissement ou une lassitude extrême, sans exercice ou travail forcé, l'abattement, le découragement, le pouls petit, ou bas, & fréquent, les sensations alternatives & peu éloignées de froid & de chaud, l'assoupissement ou un état de rêverie de peu de durée & fréquent, de la pesanteur ou des douleurs de tête sourdes, l'abz

sence de faim & de soif, la répugnance à agir, penser, s'occuper, répondre, s'observent chez un sujet, on a lieu de craindre qu'il ne commence une fièvre maligne ou putride; il faut se hâter d'employer les moyens d'en diminuer la gravité, la durée & les accidents. On fera boire abondamment du petit-lait ou la tisanne ordinaire rendue acide avec le vinaigre, deux cuillerées par pinte, ou trois s'il n'est pas fort, ou bien avec la crème de tartre, deux gros par pinte, l'esprit de soufre ou de vitriol un gros par pinte; on donnera chaque jour un lavement, on fera vomir avec l'émétique ou l'ipécacuanha. On donnera une purgation ordinaire; le lendemain ou le second jour, après le vomitif, on appliquera un sinapisme aux jambes, & si la tête paroît très-affectée, on le mettra à la nuque. De deux ou trois jours l'un on procurera quelques selles, en faisant prendre ou trois gros de sel de glauber ou deux onces de manne dans le petit-lait, dans le cas où le malade n'auroit pas le dévoiement; car s'il en a, on ne permettra au malade aucun aliment solide, mais seulement une ou deux cuillerées de vin vieux, tous les trois ou quatre

heures; & quand la maladie durera depuis sept à huit jours, & qu'il aura été évacué par les vomitifs, les laxatifs, les lavemens, on pourra lui donner un peu de panade ou de riz une fois le jour; il est à propos qu'il se leve tous les jours une ou deux fois, qu'il ne soit couvert que modérément, que la chambre ne soit pas échauffée par un poële, ni par un feu de cheminée, qu'autant qu'il faut pour que la garde n'ait pas froid, que la fenêtre soit ouverte deux fois le jour, une demi-heure, pour renouveler l'air, qu'elle soit parfumée avec du vinaigre en évaporation, un quart-d'heure, matin & soir, alors le malade passera dans une chambre voisine.

Lorsque la fièvre, le mal de tête, l'assoupissement, la rêverie, le délire, l'abattement, ou d'autres accidens qui ont paru au commencement de la maladie, seront diminués sensiblement, on fera prendre un gros de kinkina en poudre, deux fois le jour, & on mettra par degrés le malade au régime des convalescents, & s'il boit entre les repas, ce sera quelques tasses d'une légère infusion de petite centauree ou de camomille, indiquée ci-dessus. Dans le fort de la maladie on doit se garder de faire prendre des élixirs, des cordiaux,

des boissons sudorifiques, qui ne peuvent que produire du mal & sur-tout de l'inflammation. On ne doit pas non plus appliquer à la tête ni aux pieds des pigeons ou autres animaux qu'on vient d'ouvrir, ce moyen est inutile & quelquefois nuisible. *T. II, n. 46.*

F I S T U L E S.

57. Ces ulcères profonds, plus larges dans leur fond qu'à leur entrée, & souvent accompagnés de sinuosités, ne peuvent être traités avec succès que par des Chirurgiens habiles, en état d'agir suivant les accidents ou circonstances, qui varient fréquemment exigent des changements dans le traitement. *t. II, n. 58.*

FLEURS BLANCHES.

58. Cette maladie, trop commune, a deux principales causes, & il est absolument essentiel de savoir par les gens de l'art quelle est la cause de celle qui se présente à traiter. Si elles sont l'effet d'un virus vénérien plus ou moins ancien, ce qui ne se découvre d'ordinaire qu'avec bien de la peine; il faut employer le mercure ou ses préparations. *Voyez MAL VÉNÉRIEN.*

Plus souvent les fleurs blanches sont la suite d'un vice de l'estomac, de mauvaises digestions habituelles, de la foiblesse générale, du relâchement ou d'une espèce de catarrhe des organes de la génération. Pour guérir cette maladie, des plus fâcheuses par elle-même & par ses suites, après s'être fait vomir ou avoir pris une purgation douce, il faut employer les moyens de fortifier tout le corps, & en particulier les organes de la digestion & ceux de la génération, tels que l'usage d'alimens sains, aisés à digérer, pris en petite quantité à la fois, un peu de vin, le plus d'exercice qu'il est possible, sans trop de fatigue, l'usage des eaux ferrugineuses, comme celles de Passy, de Forges, le matin, à jeun, durant dix à douze jours par mois; les eaux épurées ou l'eau de boule de Nancy, pour tenir lieu d'eau de Passy ou de forges, huit à dix grains de kinkina en poudre, répétés durant deux ou trois jours, trois à quatre fois le mois. Si la malade n'a pas le ventre libre, elle y suppléera par un lavement d'eau, une fois tous les deux jours, il sera le moins chaud possible ou presque froid. L'usage du bain froid est aussi très-utile, mais il faut les con-

feils journaliers du Médecin & de l'exactitude à les suivre, pour qu'il ne nuise pas. t. II, n. 59, 60.

FLUXION à la joue.

59. L'irritation, causée par le mal de dents, fait aborder ou retient à la joue voisine des sérosités qui y forment une enflure : celle-ci ne tarde pas à se dissiper quand la douleur de dent est cessée ; mais on peut faire dégonfler plus promptement par un cataplasme fait avec mie de pain & un jaune d'œuf, on renouvelle le cataplasme ou on le réchauffe toutes les deux ou trois heures.

FLUXION aux oreilles, aux yeux. Voyez oreilles, yeux.

FLUXION de poitrine ou du poulmon. Voyez PLEURÉSIE.

F O L I E.

60. Quand cette maladie est guérissable, ce qu'on doit croire extrêmement rare, il faut qu'elle soit traitée suivant une multitude de circonstances & par une variété de moyens qui ne peuvent

se trouver ici. Les moyens ou remèdes que l'on vante ne doivent leur réputation qu'à ce qu'ils ont été donnés à des malades qui étoient à la fin d'un accès. L'espèce de folie que l'on réussit le plus à guérir est celle qui paroît être l'effet du lait porté à la tête chez les accouchées.
t. 1, n. 94.

FOULURE *Voyez* EFFORT.

FRACTURE *d'os.* *Voyez* OS.

FRISSON.

61. Ce froid, plus ou moins fort, par lequel commencent beaucoup de fièvres, qui est accompagné de tremblement, de mal-aise, de douleurs à la tête, au dos, de lassitude ou difficulté d'agir, de penser, & souvent d'un claquement de dents; ce froid, dis-je, mérite, par la souffrance, l'angoisse qu'on éprouve, & peut-être son influence sur la fièvre prochaine, qu'on cherche à le raccourcir ou le diminuer; les meilleurs moyens sont de mettre le malade dans un lit bassiné, de le couvrir plus qu'il n'est ordinaire, de lui faire des frictions sur tout le corps avec des linges usés ou des

flanellen bien chauffées, & de lui donner tous les quarts-d'heure un demi verre d'eau sucrée fort chaude.

G A L L E.

62. Le meilleur remède contre la galle est le soufre qu'on applique en onguent sur les parties galleuses, & on favorise & hâte son effet, en le faisant prendre intérieurement.

Il est prudent de ne pas employer, dès les premiers instants où elle se montre, des moyens qui la fassent disparoître trop vîte; après un retard raisonnable ou de quelques jours la guérison ne sera que plus complete & plus facile.

On commence donc par mettre le malade au régime des convalescents, à l'usage d'une tisanne de chicorée sauvage, ou de bardane, ou de racine de patience; le troisieme ou le quatrieme jour il prendra une purgation, & au bout de deux ou trois autres jours de tisanne une seconde purgation.

Pendant cette préparation, les gens aisés feront bien de prendre trois ou quatre bains chauds.

Si le sujet étoit d'une forte constitution; haut en couleurs, sujet aux saignements de

nez, ou aux hémorroïdes, ou aux maux de tête, ou à la fièvre, il faudroit lui faire une saignée du bras.

Prenez fleurs de soufre deux onces, sel ammoniac crud, réduit en poudre très-fine, deux gros, de sain-doux ou de beurre quatre onces, mêlés avec soin, vous pouvez ajouter un demi-gros d'essence de citron pour diminuer l'odeur désagréable.

Employez de cet onguent la grosseur d'une forte noisette pour frotter les parties galleuses; si cependant tout le corps l'étoit, on ne frotteroit qu'un tiers ou un quart du corps chaque fois, ces frictions se feront de deux jours l'un, & on préférera le soir avant de se mettre au lit.

Le jour où le malade ne fera point de friction avec l'onguent, il prendra, matin & soir, six à huit grains de soufre en poudre.

Pendant ce traitement, il faut vivre du régime des convalescents, éviter avec grand soin le froid, changer souvent de linge. On recommencera le traitement si la galle n'est pas dissipée, après qu'on aura consommé la première quantité du remède.

On doit avoir soin de ne laisser toucher aux malades que ce qui est à son usage particulier & d'empêcher d'autres de manier ce qu'il touche.

Quand on sera guéri, on aura soin de faire bien soufrer tous les habillemens qu'on aura porté, si on n'a pas pu les faire savonner & lessiver. *t. I, n. 72; t. II, n. 62.* Il faut réserver ce remède pour les animaux.

G A N G L I O N.

63. Ces petites tumeurs dures & souvent mobiles qui se forment sur le dessus de la main & du pied, où elles sont comme de petits pois sous la peau, se dissipent aisément, quand on a soin, dès qu'on s'en aperçoit, de les frotter, comprimer un peu fort, plusieurs fois le jour, & d'y appliquer pour la nuit un peu de gomme ammoniac dissoute dans le vinaigre.

G A N G R E N E *externe.*

64. En attendant les gens de l'art qu'on doit se hâter d'appeller, il faut faire prendre au malade le kinkina en poudre, à la dose d'un gros, toutes les trois heures, dans un verre de vin vieux, laver la plaie avec une infusion de deux onces de kinkina dans une pinte de vin, & appliquer sur la plaie du kinkina & du camphre, qu'on renouvelle trois ou quatre fois en vingt-quatre heures.

Parties du corps GELÉES.

65. Si on a quelque partie du corps gelée, il faut bien se garder de les approcher du feu ou de les couvrir de laine ou fourrure, ou *matieres grasses*, parce qu'il en résulteroit les douleurs les plus violentes & la gangrene à cette partie, on entrera le sujet dans une chambre où il ne gele pas, mais très-peu chaude; on lavera la partie gelée avec de la neige, de l'eau froide & continuellement, ou on y appliquera des linges imbibés dans l'eau froide, en évitant avec soin de frotter fort. Lorsque le sentiment & le mouvement renaissent dans cette partie, que la chaleur s'y établit, on entre le sujet dans une pièce un peu plus chaude, on lui fait boire une tasse d'infusion de thé, ou de sureau, ou de bourrache, ou d'eau & de sucre, ou de miel.

Si on trouve une personne que le froid ait mis dans un état d'asphixie ou de mort, on emploiera de la même manière pour tout le corps la neige, l'eau de glace fondante ou du moins l'eau très-froide.



G E N C I V E S *enflées, gonflées.*

66. Quand les gencives sont *enflées*, dures, avec chaleur, par suite de dent gâtée, de mal de dents ou de fluxion, on peut laisser la Nature les guérir par la chaleur de la bouche & la salive, qui vaut mieux pour cela que les figues grasses; mais ce topique fait prendre patience, ainsi que de mettre souvent dans sa bouche de l'eau bien chaude qu'on rejette.

Si les gencives sont *gonflées*, d'un rouge livide, avec peu de tension & de chaleur, on les fera saigner en les piquant avec un cure-dent, on les lavera tous les jours, deux fois, avec du vin de cochlearia, ou de l'eau-de-vie de cochlearia, ou du vinaigre. *t. II, n. 63.*

Gencives avec suppuration.

67. Il arrive fréquemment autour des racines de dents gâtées une petite suppuration qui se fait jour ou par la gencive ou entre la dent & la gencive, ce qui donne une saveur & une odeur détestables dans la bouche. En général ces petits abcès se guérissent sans secours, mais on peut en hâter la guérison, en arrachant

la dent gâtée ou ce qui en reste, & en se lavant fréquemment la bouche avec un mélange d'eau & de vinaigre, ou d'eau-de-vie de cochlearia ou d'eau-de-vie ordinaire.

GERÇURES.

68. Les gerçures qui se forment aux lèvres, aux mains, au sein des nourrices, aux entre-fesses, sur-tout des enfans, & autres parties de la peau, se guérissent en les humectant fréquemment avec une matière grasse, comme crème, beurre, huile, syrop, miel, ou du cerat, ou une dissolution épaisse, faite avec de la gomme arabique, ou de la gomme des cérifiers, abricotiers & de l'eau commune. Il y a des inconvénients à plaquer sur les gerçures de la farine, de la sciure de buis, de réglisse, &c.

GOUETRE.

69. Ce n'est que dans les commencemens de cette tumeur qu'on peut espérer de la traiter avec succès, & ce succès ne consiste guères qu'à en empêcher l'accroissement; on doit s'astreindre à vivre du plus grand régime, à ne se permettre aucun excès, à se purger trois ou quatre fois

l'année , en prenant huit jours avant la purgation & huit jours après des tisannes, ou fucs d'herbes purifiantes, ou des eaux minérales favoneuses, ou alkalines, ou sulphureuses ; chaque mois des pilules de savon pendant huit jours, de la dose de dix à douze grains par jour. On tiendra sur la tumeur un petit sachet de sel marin ou un emplâtre de gomme ammoniac.

GOUTTE, *durant l'accès.*

70. Il faut, durant les accès de goutte aux pieds ou aux mains, être très-soigneux de ne rien faire qui puisse l'augmenter, rendre la goutte plus inflammatoire, déplacer l'humeur gouteuse, ou l'attirer sur d'autres parties qui ne peuvent en être attaquées sans risque pour la vie.

Si la douleur est très-aiguë, s'il y a une fièvre forte, une grande chaleur, on doit se mettre au régime le plus exact, en ne prenant que des boissons ou tisannes chaudes, du petit-lait, des tisannes de fleur de sureau, de racine de bardane, de scorfonere & rarement du bouillon.

Si la douleur est modérée, qu'il y ait peu de chaleur, de fièvre, ou point de fièvre, on peut ajouter aux boissons de la soupe ou du lait.

Dans ces deux cas, il faut garantir du froid toutes les parties, tenir chaudement les parties souffrantes, en les enveloppant de laine grasse, cardée & douce, tenir le ventre libre par un lavement émollient chaque jour, procurer la tranquillité du corps & de l'esprit. On conseille de prendre de l'opium, d'appliquer des sangsues sur le siège de la goutte; mais ces moyens de soulagement ne peuvent être employés que sous les yeux des gens de l'Art les plus habiles & qui ne quittent pas le malade.

Après l'attaque, qui est composée d'ordinaire de plusieurs accès, il est à propos de prendre une purgation douce & de faire de l'exercice, en l'augmentant par degrés, sans jamais oublier de se préserver du froid.

Préserver des attaques ou rendre les accès moins violents & plus courts.

71. On a vanté, pour produire ces effets, l'usage du kinkina, de la teinture de gayac, ou élixir américain; mais on dit aussi que la plupart des gouteux qui ont obtenu un de ces effets, ont péri subitement. Les seuls moyens que la prudence avoue sont la tempérance en tout

genre, la sobriété très-grande & continue, le choix d'alimens aisés à digérer, *page huit.* de viandes bouillies, rôties, grillées, entremêlées de végétaux, herbes ou fruits; de s'abstenir de ragoûts de toute espèce, assaisonnemens de haut-goût, chairs & graisses de cochon, liqueur spiritueuse, des vins de la première qualité, des viandes & poissons salés, fumés; éviter le froid & sur-tout l'humidité froide ou seulement fraîche, faire beaucoup d'exercice, prendre des bains chauds, si on en a la commodité, sans risquer de se refroidir en en sortant. Quand on ne fera point de mauvaises digestions, des digestions difficiles ou lentes, & qu'on entretiendra la transpiration & les autres sécrétions & excréments, sur-tout celles des gros excréments chaque jour, & celle des urines lorsque le besoin s'en fait sentir; enfin si on ajoute à ces soins celui de prendre, tous les deux ou trois mois, ou du moins au commencement du printems & de l'automne, une purgation ordinaire & commune, précédée & suivie de l'usage de tisannes ou bouillons amers, durant une huitaine, on éloignera les attaques, on rendra les accès plus courts & plus foibles, sans aucun risque, parce

qu'on empêchera la formation de l'humeur goutteuse.

On a conseillé le caustere, & ce moyen est très-bon, puisqu'il attire & fournit une sortie aux humeurs, dont la Nature cherche à se débarrasser; mais le succès n'est pas assez certain pour faire passer par-dessus l'incommodité, les inconvéniens du remède. Les gens riches vont aux eaux; mais elles ne sont pas par elles mêmes un préservatif assez assuré pour le faire regretter à ceux qui n'en ont pas le tems ou le moyen.

Goutte errante, vague.

72. Les goutteux qui, hors du tems de leurs attaques, & sur-tout dans les petits intervalles des accès, éprouvent quelques accidents ou symptômes maladiés, doivent toujours soupçonner l'humeur de la goutte, parce qu'elle produit ou prend la forme de la plupart des maladies, suivant les diverses parties sur lesquelles elle se jette en plus ou moins grande quantité, & ce soupçon doit non-seulement les empêcher d'employer à leur guérison ou soulagement ce qui pourroit, ou attirer davantage à cette partie, ou y fixer l'humeur de la goutte, ou la rendre

plus active, plus furieuse; mais ce soupçon doit encore leur faire prendre les moyens indiqués ci-après, de rappeler la goutte aux extrémités, pour s'affurer si c'est elle qui cause le mal, & en cas que ce ne soit pas elle, pour suivre la conduite & employer les moyens ou remèdes usités contre le mal.

Goutte remontée.

73. Lorsque la goutte qui étoit aux extrémités ou qui étoit vague & errante se porte sur le cerveau, à la gorge, aux poulmons, à l'estomac, au foie, aux reins, à la vessie, aux entrailles ou boyaux, elle y produit les symptômes des maladies qui peuvent attaquer ces parties de la douleur, de l'inflammation, du spasme & de la gangrene, en plus ou moins de tems, suivant l'âcreté, l'abondance de l'humeur goutteuse & la disposition ou foible ou malade de ces parties; il faut se hâter de mettre les pieds ou les mains dans l'eau chaude, sur-tout dans une forte eau de savon, se tenir au lit, boire en abondance une tisanne chaude, relâchante, & qui entretienne de la sueur ou du moins de la moiteur; faire des frictions aux cuisses, aux jambes, avec

des flanelles chaudes. Si les accidens graves ne diminuent pas, on appliquera des sinapismes ou de la moutarde à la plante des pieds, on fera une saignée de pied.

Goutte sciatique.

74. On donne ce nom, & à la goutte qui attaque l'articulation de la cuisse avec l'os de la hanche, c'est alors une vraie goutte, & aux douleurs violentes, dont le siège est dans les muscles & membranes externes, latérales & postérieures de la cuisse, & c'est alors un vrai rhumatisme. Voyez pour cette espèce le mot RHUMATISME.

La goutte sciatique ou de l'articulation de la hanche est un mal souvent très-aigu, qu'on a beaucoup de peine à guérir & même à diminuer. Comme l'humeur goutteuse est située profondément, les topiques ou remèdes externes ont peu ou point de succès. Cependant on emploie les cataplasmes pour humecter, rendre moins douloureuses les parties souffrantes, adoucir, délayer l'humeur goutteuse, pour attirer une portion de cette humeur & faciliter sa sortie par la transpiration, à quoi contribueront encore mieux les demi-bains, les bains entiers

chauds. Mais ces moyens sont très-souvent insuffisans : il faut se mettre au régime des convalescens, boire beaucoup de petit-lait ou d'eau de veau, ou de poulet, prendre chaque jour un lavement avec cassonade, ou miel, ou pariétaire, ou nitre, & chaque semaine une purgation commune; se forcer pour faire un exercice modéré; tenir la partie malade chaudement, moyennant de la flanelle ou une peau de lièvre, de lapin. *t. I, n. 126, 127; t. II, n. 120.*

GRAVELLE, GRAVIERS;
*pierres dans les reins, les ureteres,
 la vessie, l'uretre, durant l'accès ou
 attaque douloureuse.*

75. Lorsque des graviers, sables, pierres sont arrêtés dans les divers canaux nommés ci-dessus & empêchent l'écoulement de l'urine, on emploiera, pour faire cesser ou diminuer les douleurs & faciliter la route à ces matieres dures engagées dans ces canaux; les fomentations chaudes sur les reins, le bas-ventre, les bains chauds ou les demi-bains, les lavemens de décoction de graine de lin, de feuilles de mauve, de pariétaire, de racine de guimauve; on y ajoute le miel, ou la

melasse, ou le savon; les boissons faites avec le miel, ou le sel de nitre, ou le jus de citron dans l'eau chaude; mais le plus puissant remède, dès que le mal dure plusieurs heures malgré ces secours, est la saignée du bras, aussi utile pour prévenir l'inflammation des parties souffrantes que pour causer leur relâchement. Elle sera répétée deux & trois fois, suivant la violence & la durée des douleurs.

GRAVIER, *pierres dans les reins; la vessie, hors les accès ou attaques.*

76. Fondre des pierres ou des corps pierreux dans le corps humain, sans détruire ou du moins offenser gravement des parties membraneuses ou charnues & de la plus exquise sensibilité, est une opération très-difficile pour ne pas dire impossible.

Quand les graviers & pierres sont dans les reins, les ureteres, le remède doit passer par l'estomac & y subir les changemens qu'éprouvent les substances qui s'y trouvent; ainsi il sera changé de nature & de propriétés avant d'être parvenu aux reins: s'il est assez actif ou de qualité à n'être pas altéré dans l'estomac, il peut offenser

offenser l'estomac ; s'il en sort sans l'avoir offensé , doit-on espérer qu'il ira trouver la pierre dans les reins , qu'il y parviendra sans avoir perdu sa vertu , sans avoir offensé les parties qu'il a parcourues , altéré le humeurs auxquelles il aura été mêlé , cela n'est ni vraisemblable ni vrai ; aussi , malgré les assertions , les certificats des charlatans , des malades , & même des Médecins complaisans ou trop crédules , on ne connoît pas encore de médicament , qui , étant pris par la bouche , fonde les pierres dures par leur nature , enfermées dans les reins , les ureteres & la vessie. Il seroit possible , quoique peu facile , dans les cas de pierre dans la vessie , d'y faire parvenir par les injections une liqueur capable de dissoudre ces pierres , sans qu'elle éprouvât les changemens ou altérations de ses propriétés , comme il arrive à ce qui est pris par la bouche ; mais tout ce qui seroit assez actif pour dissoudre une pierre dure ne manqueroit pas d'offenser le canal de l'urethre & les membranes de la vessie , ainsi ce moyen ne promet pas plus de succès que le précédent.

Il est vrai qu'il se trouve des pierres qui ne sont pas dures , dont les parties sont peu adhérentes , & celles-là peuvent

se diviser en petites parties, en sable plus ou moins gros, soit par l'urine, soit par les effets de quelques médicaments, & ce sont ces pierres friables, cassantes qui ont fait croire aux vertus attribuées à quelques médicaments de fondre les pierres; c'est dans l'espérance de trouver de pareilles pierres que l'on conseille ces médicamens aux gens qui ont des pierres dans les reins ou la vessie.

Dans le grand nombre de médicamens auxquels on a attribué cette vertu, ces effets, on doit regarder comme les meilleurs & peut-être les seuls bons le savon, la lessive des Savoniers, les sels alkalis, les eaux minérales, alkalines & savonneuses, l'eau de chaux, sur-tout de la chaux d'écailles d'huîtres plus pure, plus fine; mais encore une fois l'expérience prouve que ces remèdes n'ont aucune action sur les pierres dures, mais seulement sur les pierres poreuses & friables. Il y a lieu de croire cependant qu'ils peuvent prévenir, diminuer l'accroissement des unes & des autres: ainsi on fait bien d'user de ces médicamens, ne fut ce que pour en retirer cet avantage, quand on ne veut pas se soumettre à l'opération de la taille, que l'on fait aujourd'hui avec

le plus grand succès dans les villes & les hôpitaux considérables.

On vante comme remèdes palliatifs ou propres à procurer du soulagement, empêcher le séjour des urines & leur dépôt le petit-lait, l'infusion, la décoction de jeunes pousses de bouleau, des feuilles de l'*uva ursi* ou boufferole; mais il me semble, par ma propre expérience, qu'on doit mettre au-dessus de tout cela & sans comparaison le miel, mangé avec du pain, à déjeuner, à colation, l'eau de miel pour boisson; je crois qu'on ne peut rien prendre de meilleur, dans les cas où de légères douleurs dans le rein font craindre qu'il ne s'y forme ou ne s'y amasse des graviers ou du sable, & pour en faciliter la sortie. Un Chymiste a fait craindre mal-à-propos l'usage du sucre; l'expérience dément sa théorie, son seul argument, *t. I, n. 74; t. II, n. 96.*

HALEINE FORTE *ou de mauvaise odeur, mauvais goût dans la bouche.*

77. La cause de cette incommodité est souvent dans la bouche, quelquefois dans l'estomac, & d'autrefois dans la poitrine. Si elle est dans la bouche par des

dents gâtées, par des portions des alimens restées entre les dents, dans des dents creuses, cariées, le remède est d'arracher les dents gâtées, de se bien laver la bouche après le repas. Quand la mauvaise odeur de l'haleine vient de l'estomac, par le séjour des restes d'aliments, par le vice, l'altération des humeurs qui servent à la digestion, il faut détruire ces causes par un régime sain, en mangeant peu, en ne buvant que de l'eau, & en buvant quelques verres entre les repas. Lorsque la mauvaise odeur de l'haleine vient d'un ulcère aux poulmons, dans les conduits de l'air, on ne peut y remédier qu'en guérissant le mal principal. On éprouve encore cette incommodité dans le gonflement scorbutique des gencives, & elle se guérit par les boissons & les gargarismes antiscorbütiques. *Voyez SCORBUT.*

Dans la plupart des cas où l'on sent un mauvais goût dans la bouche, on peut le diminuer, jusqu'à ce qu'on ait détruit la cause; on peut, dis-je, le diminuer, en se lavant fréquemment la bouche avec de l'eau animée de quelques gouttes d'eau-de-vie, & mettant de temps en temps dans sa bouche des pastilles de cachou.

HEMORRAGIE ou écoulement de sang
par la rupture d'un petit vaisseau.

Crachement de sang.

78. Le crachement de sang qui vient de la poitrine ne doit jamais être négligé, sur-tout dans la jeunesse, parceque les plaies, dans cette partie, toujours en mouvement, deviennent promptement des ulcères incurables. Si cet accident se renouvelle, le danger est pressant. Au moment même de l'accident il faut observer le plus parfait repos, parler le moins qu'on peut, ne se laisser emporter à aucune passion vive; il faut se faire saigner du bras, se mettre au régime des malades, boire de l'eau de riz ou d'orge mondé, tenir le ventre libre.

Pissement de sang.

79. Pour empêcher la durée de cette hémorrhagie il faut se hâter de saigner du bras, & si l'accident ne cesse pas, réitérer la saignée, faire boire du petit-lait ou une tisane acidulée avec une cuillerée de bon vinaigre pur, c'est-à-dire, sans épices, poivre-long, esprit de vin, par

pinte une cuillerée; ou deux, s'il est foible; prendre des moitiés de lavemens tièdes avec la même boisson; éviter d'avoir les reins échauffés par la plume ou la laine, en couchant sur du crin ou sur plusieurs doubles de toile; ne prendre pour purgatif que de la manne en lavage, prendre un lavement quand on a besoin d'aller à la garde-robe, pour n'être pas dans le cas de faire des efforts.

Saignement de nez.

80. Le saignement par le nez est un des moyens qu'emploie la Nature pour se débarrasser du trop de sang qui l'incommode, & cet écoulement comme celui par les hémorroïdes préserve souvent des coups de sang, de l'apopléxie, de la rupture des vaisseaux dans l'intérieur du corps; ainsi il ne faut arrêter le saignement de nez que quand il est excessif, par l'abondance ou la fréquence, & qu'il est suivi de pâleur, foiblesse, défaillance, tremblement. Lors donc que ces effets s'annoncent, on tiendra le Sujet assis, le corps droit, on ferrera ses jaretieres sur le genou, on mettra des ligatures aux bras, comme pour la saignée, on mettra

les pieds & jambes dans l'eau chaude, au degré de chaleur médiocre, comme pour laver les pieds; on fera boire de l'eau froide rendue acide avec un peu de vinaigre; on introduira dans le nez un peu de coton, ou de linge fin, ou d'amadou imbibé de vinaigre; on appliquera sur le bas-ventre, à la partie qui se garnit de poils, des linges mouillés d'eau fraîche, on donnera un lavement laxatif composé de manne.

Le saignement de nez étant cessé, on préviendra; son renouvellement par le repos parfait, en ne touchant point au nez, sur-tout en n'introduisant pas le doigt dans les narines, & ne se mouchant point, sur-tout avec effort ou bruit.

H O Q U E T.

81. Le plus souvent le hoquet est de peu de durée, sans qu'on emploie aucun moyen de faire cesser ce petit mouvement convulsif; ou bien il cesse en buvant lentement, sur-tout froid, ou en suspendant un peu la respiration, ou par une légère surprise ou peur, ou par une application momentanée à quelque chose qui occupe l'esprit ou les sens. Mais le hoquet est un accident grave dans les

maladies, quand il est opiniâtre ou très-fréquent, comme dans les cas de maladies d'estomac, d'empoisonnement, & alors il est souvent douloureux, mais sa guérison dépend du succès dans le traitement de la maladie dont il dépend. Dans tous les cas où le hoquet résiste aux petits moyens usités, il faut faire boire du petit-lait ou une infusion de fleurs de sureau, essayer une ou deux tasses d'eau acidulée avec le vinaigre; on fera sur l'estomac des frictions avec une flanelle chaude, ou encore mieux avec une main dont la peau soit chaude & douce, sur-tout d'une personne de sexe différent du malade; on appliquera sur l'estomac une vessie remplie d'eau chaude ou de lait, on donnera des lavements d'eau chaude ou de lait; si le hoquet ne cédoit pas, on feroit une saignée du bras.

HYDROPIE.

82. Comme il est très-difficile & le plus souvent impossible de connoître la cause de l'épanchement & du séjour ou amas de l'eau de la boisson ou de la sérosité du sang dans le bas-ventre, la poitrine ou sous la peau, il est également difficile de prévenir les diverses espèces

d'hydropisies & de les guérir; aussi les traitements de l'hydropisie de bas-ventre, de l'hydropisie de poitrine, de l'hydropisie sous la peau d'une ou plusieurs parties du corps sont rarement suivis de succès, à moins qu'elles ne soient légères & que le progrès soit très-lent, comme l'enflure des jambes après les longues maladies ou durant la grossesse. Dans les autres cas on ne peut espérer de succès que des soins assidus d'un Médecin habile. En l'attendant on peut essayer pour prévenir ou diminuer les progrès du mal les moyens suivans, moins boire, préférer la boisson un peu acide, comme l'eau acidulée de vinaigre ou d'une infusion de racine de raifort, les alimens qui fournissent peu d'eau, comme le pain rassis, la viande rôtie, assaisonnée d'ail, de moutarde, l'exercice, les frictions avec une flanelle sèche, deux ou trois tasses par jour de jus d'artichaud ou de vin scillitique, quelques grains d'un sel alkali; mais c'est au Médecin à prescrire ces médicamens. *t. I, n. 86 à 92; t. II, n. 71 à 73.*

J A U N I S S E.

83. Quand la jaunisse est venue en peu d'heures par les douleurs violentes,

autres que les coliques causées par des pierres biliaires ; par des accès de passions , soit colere , soit chagrin , soit surprise , d'ordinaire elle se dissipe peu de temps après que ces causes ont cessé d'agir , ou bien une purgation douce , l'usage du petit-lait , de l'eau acidulée par le vinaigre ou la crème de tartre suffisent pour faire disparoître cette jaunisse accidentelle.

Mais lorsque la jaunisse est venue par degrés , on ne doit pas la confondre avec les pâles-couleurs des jeunes filles , il y a lieu de craindre qu'elle ne soit produite par l'amas , le séjour de la bile qui n'a pas son cours ordinaire. La difficulté qu'on éprouve à détruire ces obstructions ou leur cause , doit en faire employer tous les moyens au premier avertissement qu'en donne la jaunisse. Il me semble que le meilleur traitement est de se mettre au régime des malades , de se faire faire une saignée du bras , pour faciliter la circulation & diminuer la tension , de tenir le ventre libre par les lavemens journaliers , de boire environ une pinte de petit-lait chaque jour , de prendre de deux jours l'un deux ou trois tasses de jus d'herbes , comme chicorée sauvage , pissenlit , ou un

gros de terre foliée de tartre, de faire des frictions douces sur le foie, plusieurs fois le jour, de prendre un peu d'exercice, sur-tout à cheval. *Voyez* OBSTRUCTION AU FOIE.

INCONTINENCE *d'urine.*

84 Pour le traitement de cette incommodité dans les enfans. *Voyez* Maladies des enfans chez les femmes-grosses ou nouvelles-accouchées. *Voyez* Maladies des femmes.

Chez les vieillards c'est une infirmité à laquelle on ne peut pas remédier par des médicamens, sans risquer d'altérer leur santé; ils ne doivent employer que les moyens de propreté. Souvent on n'a rien de mieux à conseiller à ceux qui se sont attirés cette incommodité par des excès avec les femmes ou par la masturbation, si elle n'a pas été guérie par la cessation de ces excès, que les bains froids, les fomentations & les injections froides & astringentes.

INDIGESTION.

85. Lorsque dans les premières heures, après avoir mangé, on éprouve de la pésanteur à l'estomac, une douleur sourde,

de l'oppression, de l'angoisse, avec plus ou moins de mal de tête, il y a lieu de croire que les alimens qu'on a pris ne se digèrent pas ou se digèrent imparfaitement, quelle qu'en soit la cause, soit quantité trop forte, soit mauvaise qualité ou préparation de quelque portion seulement, soit foiblesse de l'estomac, soit altération ou manque des liqueurs qui servent à la digestion. Dès qu'on éprouve les premiers symptômes d'indigestion, il faut se hâter de boire de l'eau chaude sucrée ou une infusion de thé, de fleur de sureau, de fleur d'orange, faire un exercice qui donne un mouvement modéré à tout le corps.

Si les accidents précédents sont violents, s'il n'y a pas plus d'une heure ou environ qu'on a mangé, & sur-tout s'il y a la moindre nausée, il est à propos d'essayer de débarrasser l'estomac par le moyen le plus court, par le vomissement en buvant de l'eau chaude, en chatouillant le gozier avec les doigts ou une barbe de plume, ou même de l'eau émétisée : on sera guéri à l'instant qu'on aura vomi suffisamment on tout ce qui est dans l'estomac ou la substance qui cause les accidents, car souvent ce n'est que quelque bouchée d'un aliment, & il suffira après cela de se laver l'estomac avec quelques tasses de thé.

Quand l'indigestion ne se fait sentir que quatre à six heures après le repas fini ou plus tard, il y a lieu de croire qu'une grande partie du repas est digéré & qu'il ne reste que quelques matieres difficiles à digérer ou à sortir de l'estomac pour passer dans les intestins, alors de l'eau chaude, de l'eau sucrée, du thé, sont d'ordinaire suffisans pour achever leur digestion ou les faire descendre dans les intestins ou boyaux.

Lorsqu'après les accidents de l'estomac indiqués ci-dessus au premier alinéa, ou sans que ces accidents aient eu lieu, on éprouve des peines, douleurs, coliques au-dessous de l'estomac, dans le bas-ventre ou les boyaux, le meilleur traitement est une abondante boisson d'eau chaude, d'eau sucrée, d'infusion de thé ou de fleurs de sureau & de prendre plusieurs lavemens d'eau pure ou d'eau dans laquelle on met plein un dez de sel marin, ou gros comme une noisette de savon, ou une petite cuillerée de vinaigre.

Dans tous les cas ou on a eu une indigestion, même légère, il est prudent de s'abstenir du prochain repas & de ne prendre pendant vingt-quatre heures que des alimens aisés à digérer, comme soupe, panade, riz,

Si l'indigestion a été grave, longue, fort douloureuse, & qu'il y ait de temps en temps de petites douleurs ou de la sensibilité à l'estomac ou aux boyaux quand on les presse ou frotte, il faut se tenir à ces seuls alimens, continuer l'infusion de sureau, les lavemens d'eau pure, & terminer cette petite maladie par une purgation commune.

Dans toutes les indigestions ou quand on a lieu de les soupçonner, il faut bien se garder de prendre du vin, de l'eau-de-vie, des épices, des ratafiats, des élixirs. Il y a peut-être un ou deux cas sur vingt dans lesquels ces liqueurs pourroient être suffisantes pour achever la digestion; mais il y en a dix-huit ou dix-neuf dans lesquels ils aggravent le mal, en échauffant, irritant & augmentant les douleurs, jusqu'à causer de la fièvre, de l'inflammation ou déterminer une fièvre putride.

INFLAMMATION.

86. Il n'y a personne qui n'ait eu occasion de connoître ce qu'on appelle inflammation d'une partie externe en voyant un clou ou panaris, un abçès quelconque qui se montre à l'extérieur, le puce d'un

pied dans un accès de goutte, les bords
 des plaies, &c. la partie enflammée est
 gonflée, tendue ou dure, plus rouge que
 dans l'état naturel & douloureuse, il y
 a souvent de la fièvre. L'effet ou la suite
 de l'inflammation est la suppuration ou
 la gangrene de la partie enflammée, effets
 qu'on doit se proposer d'empêcher ou de
 diminuer ou de guérir par les traitements
 convenables. On y réussit d'ordinaire lors-
 que l'inflammation est à l'extérieur, mais
 plus difficilement quand elle est à l'inté-
 rieur, & ses effets sont plus prompts,
 plus funestes dans ce dernier cas.

Inflammation extérieure.

87. Pour la plupart des inflammations
 externes ou à la peau, on emploiera le
 cataplasme de mie de pain & de lait,
 qu'on renouvellera toutes les deux ou trois
 heures ou un autre. *Voyez* CATAPLASME.
 On garantira du froid la partie malade,
 on la tiendra dans le repos. *Voyez* ABCÈS
 NON OUVERT. On boira de la tisane or-
 dinaire, on se mettra au régime des Con-
 valescents. S'il y a de la fièvre, il faut se mettre
 au régime des Malades, boire du petit-lait,
 ou de l'eau de veau, de l'eau nitrée, prendre
 un bain de pieds, tenir le ventre libre

par un ou deux lavements chaque jour, ou par une décoction de deux onces de manne dans une pinte d'eau. Si la chaleur, la tension, la douleur sont considérables & la fièvre forte, on fera une saignée du bras.

Inflammation intérieure.

88. Quand on a lieu de croire qu'il y a inflammation à une partie interne par la chaleur, la douleur qu'on y ressent, & sur-tout s'il y a fièvre, il faut se hâter de se procurer les conseils des gens de l'Art, mais ne pas attendre leur arrivée pour employer les moyens précédents, en commençant par la saignée: on la réitérera au bout de deux ou trois heures, s'il n'y a pas diminution de douleur & fièvre. On ne se permettra aucun aliment, on boira abondamment du petit-lait, de l'eau de veau ou de poulet, on gardera le lit, observant de s'y tenir en repos & assez couvert pour avoir de la sueur, qui est très-salutaire en pareille maladie; mais il ne faut prendre, pour l'exciter, aucune liqueur ni remède spiritueux ou échauffant, parce qu'ils augmenteroient la fièvre & l'inflammation.

INQUIÉTUDES *dans les jambes.*

89. C'est par ce mot qu'on exprime une sensation désagréable dans les jambes, qui excite ou force les Sujets qui l'éprouvent à marcher ou du moins à remuer les jambes. Quand elles sont fréquentes, elles empêchent de s'occuper d'un travail sédentaire, de s'appliquer l'esprit; c'est à ce que je crois, l'effet d'un défaut ou du moins d'un ralentissement de la circulation du sang dans ces parties, ou de la matiere de la transpiration. On peut faire cesser & même prévenir les retours fréquents des inquiétudes, en garantissant les jambes du froid, en y faisant matin & soir des frictions avec une flanelle, ou une brosse à peau, ou avec la main dans laquelle on a mis de l'eau-de vie ou de l'eau vulnéraire, plein une cuillère à café, en prenant de temps en temps un bain de jambes.

I N S O M N I E.

90. Lorsque l'on est plusieurs nuits de suite ou peu éloignées sans dormir ou en ne dormant pas assez pour que le corps soit repoué, & que l'on ne peut attribuer cette insomnie à un état maladif, à l'usage

du vin, des liqueurs, du café, à une digestion difficile, à une dissipation extrême le soir, au sommeil pris durant le jour, au travail de l'esprit ou à quelque passion, il est prudent d'employer quelques moyens de faire cesser l'insomnie, parce que le trop peu de sommeil échauffe, fatigue & amene diverses incommodités & maladies, on y réussira en faisant cesser celle des causes précédentes, à laquelle on peut attribuer ce défaut de sommeil. Si cela ne suffit pas, on emploiera successivement les moyens suivans : on prendra, plusieurs jours de suite, un bain de pieds, avant de se coucher & durant une heure; on boira, durant plusieurs matinées, une chopine de petit-lait, ou de l'eau de veau, de l'eau de poulet, ou bien du lait d'amande, soit dans la journée, soit avant de se coucher.

Si ces moyens ne sont pas suffisants on aura recours à la saignée du bras, aux bains tièdes, aux lavemens. Les personnes bilieuses sujettes aux fièvres & maladies humorales doivent se purger une ou deux fois. Je ne parle pas des préparations d'opium ni des compositions où il en entre, comme la thériaque, les pilules de cynoglose, le laudanum. Ils ne doivent être prescrits que par des Médecins.

L A R M O I E M E N T.

91. Il ne s'agit pas ici du larmolement qui est la suite de l'obstruction du canal par lequel l'eau surperflue de l'œil doit se rendre dans le nez. On guérit celui-ci en détruisant l'obstruction de ce canal. Je parle ici du larmolement que beaucoup de gens éprouvent vers soixante ans, c'est une incommodité qu'amene un des nombreux changements qu'éprouve le corps en vieillissant, & qu'il faut supporter, au lieu de se tourmenter & de se faire un ou plusieurs maux graves, pour en éviter de légers. Quand le Sujet est sain, l'eau du larmolement n'est pas irritante; mais s'il ne l'est pas, elle picote les paupieres, la peau de la joue, la rougit; dans ce dernier cas il faut adoucir les humeurs, en buvant de l'eau, prenant des lavements, des bouillons purifiants, ou bien du petit-lait, de l'eau de veau, de poulet, des eaux minérales, & se purgeant une ou deux fois; on s'astreindra à un régime sain, on évitera de fatiguer les yeux, sans cependant cesser de les exercer; on les lavera tous les matins & soirs avec une éponge fine, imbibée d'eau froide, sans frotter; si les paupieres se collent, on se servira

d'un peu d'eau tiède ou de salive pour les nettoyer. Mais on doit éviter avec soin les eaux très-irritantes, très-astringentes, qui sont nuisibles, attirent de l'inflammation ou empêchent de s'écouler une eau ou sérosité, dont le séjour seroit préjudiciable à la vue ; cependant si cette sérosité étoit si abondante qu'elle tint l'œil assez humide pour que la vue parut trouble, on lavera les yeux avec une des eaux ophthalmiques ou pour les yeux, qui sont usitées, mais en y ajoutant assez d'eau pure pour que ces médicamens ne fassent qu'une très-légère sensation sur l'œil. Par cette conduite on diminuera l'incommodité du larmolement dont nous parlons, qui cesse d'ordinaire après un ou deux ans ou ne subsiste qu'au degré naturel & ordinaire dans la vieillesse. Quelqu'un dira peut-être légèrement qu'un pareil article est peu important ; mais cependant je l'écris, parce que j'ai vu des personnes tourmenter, fatiguer de médicamens leurs yeux pendant des années entières, & le larmolement avoir sa durée ordinaire, malgré les traitemens des Médecins, Chirurgiens, Oculistes, dont on suivoit tour-à-tour les avis & malgré les eaux ou poudres des Charlatans.

92. Dans cet assoupissement, qui differe de l'état apoplectique, parce que le Malade en léthargie entend & répond, il faut se hâter de faire une saignée du pied & la réitérer au bout de deux ou trois heures, si le sujet n'est pas rappelé ou retombe. Après chaque saignée on donnera un lavement purgatif. Si le mal ne diminue pas ou diminue très-peu, on doit appliquer un large vésicatoire à la nuque. On donnera pour boisson, par petites tasses, à un quart-d'heure de distance, de l'eau émétisée à deux ou trois grains par pinte. L'assoupissement venant à diminuer, on entretiendra le ventre libre, on adoucira l'eau émétisée & le vésicatoire; on fera prendre un bain de jambes matin & soir, on ne donnera qu'un lavement d'eau, le Malade sera tenu au régime des Malades jusqu'à après avoir été purgé deux fois.

L U E T T E *relâchée, gonflée, ou chute de la lulette.*

93. Lorsque la lulette est enflée, descend plus bas qu'il n'est ordinaire & empêche d'avaler facilement ou sans douleur, quoiqu'il n'y ait pas esquinancie ou in-

flammation à la gorge, il suffit de se gargariser fréquemment avec de l'eau froide où on a mis assez de vinaigre pour picoter légèrement les lèvres.

Il faut regarder comme un moyen inutile le conseil de tirer les cheveux du sommet de la tête & comme nuisibles les conseils de porter du poivre, de l'alun sous la luette, pour l'en toucher, parce qu'il est rare qu'il n'en tombe pas dans la gorge assez pour l'irriter, l'enflammer & causer un mal de gorge inflammatoire.

MAIGREUR *excessive.*

94. Lorsqu'un Sujet est maigre depuis son enfance ou depuis plusieurs années & non par suite de maladie ou par l'effet de quelque vice d'organisation aucun motif de santé ne doit lui faire chercher les moyens de devenir plus gras, parce qu'on peut dans cet état avoir une longue vie, & qu'on n'est pas plus exposé aux maladies; il est même d'expérience qu'on a une santé plus égale: mais si après avoir eu précédemment un embonpoint ordinaire, on vient à maigrir de jour en jour jusqu'à l'excès, sans que le Médecin découvre aucun mal, aucun vice qu'on ait à traiter, il est prudent d'arrêter les progrès

d'une maigreur qui empêche de remplir ses devoirs & mene a la destruction.

On doit permettre aussi aux jeunes femmes de faire ce qui est sans risque ni inconvenient pour acquérir de l'embonpoint & de la fraîcheur qu'on aime à leur voir.

Pour faire cesser la maigreur excessive, les moyens ordinairement utiles & sans inconvenient sont de mener une vie réglée, suivre un régime sain pour les alimens, faire assez d'exercice pour avoir bon appétit & bien dormir, ne pas être moins de huit heures au lit, éviter les excès dans les travaux ou exercices du corps & de l'esprit, dans les plaisirs de l'Amour, prendre un peu fréquemment le bain tiède. Quelques personnes ont engraisé en se mettant à l'eau pure pour toute boisson; d'autres en ne buvant que de la bière, en faisant leur principale nourriture de riz, de pâtes, comme semoule, vermicel, macaroni.

MAL DE CŒUR, ou plutôt *soulevement d'estomac, nausées, envies de vomir.*

95. Cette sensation désagréable, qu'on appelle *mal de cœur*, quoique le cœur ne soit nullement affecté & que ce soit l'es-

tomac seul qui l'éprouve, est un foible mouvement de l'estomac pour rejeter ce qui l'incommode ou lui répugne à garder. Ce mal de cœur ou plutôt d'estomac a pour cause ou des alimens indigestes ou des matieres qui ont été avalées avec eux, ou des fucs digestifs vitiés, ou la bile qui y remonte, ou des humeurs malades qui s'y sont portées, comme celle de la goutte, ou seulement la vue, l'odeur, le récit, l'idée de choses qui déplaisent ou répugnent fortement. Dans ce dernier cas, il suffit de s'éloigner de la cause, de s'armer de fermeté, par la volonté ou au plus de boire un verre d'eau froide, une cuillerée de vin. Quand le mal de cœur n'est pas produit par ces dernières causes légères, il est d'ordinaire produit par une des précédentes, & il est à propos d'employer les moyens suivans pour faire cesser cette incommodité & détruire sa cause. Comme le moyen le plus prompt pour faire sortir ce qui offense l'estomac est le vomissement, il faut le préférer, on doit donc se hâter de boire de l'eau pure, chaude, qui favorise le vomissement, l'exciter par les doigts ou une barbe de plume introduits dans le gosier, & même le déterminer en buvant quelques cuillerées

cuillerées d'une eau émétisée avec deux grains par chopine ou livre d'eau. Ce secours doit encore être employé si le mal de cœur ne cesse pas en entier, après qu'on a vomé, par l'usage de l'eau chaude seule, ou par les doigts, ou la plume introduits dans le gosier. Le mal de cœur étant passé, soit qu'on ait vomé naturellement ou par les moyens ci-dessus, soit sans vomissement, on s'abstiendra de manger durant douze ou vingt-quatre heures. *Voyez VOMISSEMENT.*

MÉLANCHOLIE *profonde, continue ou fréquente.*

96. Quand cette affection n'a pas pour cause des chagrins vifs & continus, elle est trop souvent un premier ou léger degré de folie, qu'il faut faire traiter par un Médecin habile, qui en puisse découvrir la cause, la détruire ou du moins l'affoiblir & empêcher les progrès du mal, ce qui est presque toujours très-difficile. Les gens qui s'intéressent au Malade doivent contribuer à la guérison ou du moins à empêcher les progrès du mal par leurs soins, en ne laissant faire au Sujet aucune faute contre le régime des Convalescents, en

le dissipant par l'exercice & les occupations qui lui plaisent.

MIGRAINE.

97. Ce mal de tête ou d'une seule partie de la tête a presque toujours pour cause une digestion difficile ou mauvaise, la fatigue de l'estomac, quelque altération des suc digestifs. Pour que cette incommodité soit moins longue, moins douloureuse, il ne faut pas manger tant qu'elle dure; on se contentera de boire quelques tasses de thé ou d'eau sucrée. Il y a des Sujets que la boisson seule incommode & qui se trouvent mieux de ne rien prendre. Lorsque la migraine est accompagnée de mal de cœur & de vomissement. *Voyez* ces articles.

Quelques migraines sont l'effet d'une plénitude sanguine, comme chez les filles, les femmes, les hommes sujets aux hémorrhoides, alors le bain de jambes soulage, l'écoulement des règles, le flux des hémorrhoides guérissent. *t. I. n. 95. t. II. n. 75.*

MORSURES.

98. Les plaies faites par morsures, ayant leurs lèvres ou bords mâchés,

déchiquetés, sont plus longues à guérir, parce que les bords ne peuvent se réunir comme ceux des coupures nettes, sans hachures ni bavures, il faut que les chairs découpées soient détruites par la suppuration; ainsi on doit apporter plus d'attention aux morsures qu'aux coupures, & ne pas négliger les morsures les plus légères. On prétend que les morsures des animaux en colere sont plus difficiles à guérir; mais cela n'est pas prouvé, & la difficulté me paroît ne venir que de la différence d'une plaie déchirée, découpée, mâchée, d'avec une plaie dont les bords sont unis; au reste on traitera ces morsures comme les plaies.

Morsures d'animaux enragés.

99. Il est certain que les animaux enragés ne communiquent pas toujours la rage aux hommes & animaux qu'ils mordent; mais comme on ne fait jamais avec certitude si une personne mordue est dans quelque une des circonstances qui peuvent préserver de l'infection de la rage, & qu'on ne connoît pas de traitement qui ait guéri une personne ou un animal après des accès, il faut faire tout ce que l'on peut pour les prévenir,

quand on a été mordu par un animal vraiment enragé. Les meilleurs préservatifs font, selon toute apparence, d'élargir à l'instant la plaie, de brûler les chairs avec le fer rouge ou la pierre infernale, ou la pierre à cautere, de la tenir mouillée de vinaigre fort, l'usage interne du mercure ou de ses préparations, jusqu'à entretenir une sueur modérée durant plusieurs jours. Il reste un puissant motif d'espérance aux personnes mordues par des animaux annoncés comme enragés, c'est qu'il n'y a pas un quart de ces animaux vraiment enragés, ce que démontrent les prétendues guérisons opérées par tant de plantes & de substances sans action : d'aussi foibles moyens n'ont jamais pu guérir un mal si terrible. *t. II. n. 76. à 80.*

Morsure de vipere.

100. La vipere est le seul serpent d'Europe qui soit venimeux, & ce venin n'est pas mortel. Les accidents qu'il cause se dissipent sans secours ou par des moyens différents, suivant les cantons, & qu'emploient les preneurs de viperes qui fournissent les Apothicaires. De l'huile sur la plaie, la thériaque intérieurement, ou mieux encore la liqueur appelée alkali

volatil-fluor, ou l'eau de luce appliquées sur la plaie & bues avec de l'eau, à la dose de cinq à six gouttes par verres d'eau, de quatre à cinq onces ou de huit cuillerées.

Je ne mets pas la morsure des araignées de la France au nombre des accidents de poison, parce que je ne crois pas qu'elles aient cet effet & que je regarde comme inexactes les observations par lesquelles on veut prouver ce préjugé. *t. I. n. 96. t. II. n. 81. à 83.*

OBSTRUCTIONS ou engorgements.

101. Lorsque la circulation est ralentie dans un viscere comme le foie, avec surabondance d'un fluide, on nomme cet état engorgement, c'est le premier degré de l'obstruction. Si la circulation est tout-à-fait arrêtée dans une partie, qu'elle en soit augmentée de volume & durcie, c'est une obstruction formée.

L'engorgement, peu ancien, se guérit assez aisément par la saignée qui désemplit, par le petit-lait, les sucs d'herbes apéritives, le savon, les lavemens d'eau pure ou de décoctions d'herbes apéritives, les purgatifs doux, un exercice modéré, sur tout à cheval, les eaux minérales. *Voyez JAUNISSE.*

102. Quand après avoir reçu une piquure d'épingle, d'aiguille, d'arguillon de boucle, d'écharde ou autre corps pointu, sous l'ongle ou au bout du doigt, il y vient de l'inflammation, elle est très-douloureuse, accompagnée de fièvre, & se termine par une suppuration plus ou moins étendue, & dont les accidents sont souvent très-graves, si le mal n'est pas traité comme il convient ou qu'on diffère trop à l'ouvrir.

Pour prévenir la formation du panaris il faut, quand on a été piqué, se hâter de tirer le corps pointu, s'il est resté, faire saigner la piquure, en pressant le doigt vers la pointe, pour le faire saigner, tenir ensuite le doigt dans l'eau très-chaude, qu'on renouvelle quand elle est refroidie & le presser de temps en temps. Si après cette précaution on sent un battement de la douleur au doigt il viendra un abcès. On favorisera la suppuration, on amollira l'enflure & la peau, pour qu'elle soit plutôt ouverte, par des cataplasmes ou l'onguent de la mère. Il faut appeler un Chirurgien qui ouvre l'abcès le plutôt possible, afin que le pus ne remonte ni ne s'étende.

Souvent il y a de la fièvre, & alors il faut faire diète, boire du petit-lait ou de la tisanne, de l'eau de veau. Si l'abcès est près de la peau & qu'on l'ouvre sans Chirurgien ou qu'il s'ouvre de lui-même, on le pansera avec un mélange d'huile & de vin, ou de l'eau vulnéraire, ou de l'eau rouge, dont on imbibera aussi le linge qui le couvrira. *t. I. n. 99. t. II. n. 87. à 89.*

P A R A L Y S I E.

103. Quand le sujet est jeune ou avant soixante ans & environ, lorsqu'il y a lieu de croire qu'une humeur dartreuse, galleuse, goutteuse, déplacée, a été la cause de la paralysie, ou que l'apoplexie a promptement cédé aux premiers remèdes, ou que la paralysie n'affecte que les bras ou les jambes, on peut espérer de la guérir ou du moins de la diminuer, par les purgations réitérées, les vésicatoires, les tisannes sudorifiques, les eaux minérales. Mais à proportion de ce qu'on a passé cet âge & de la violence de l'apoplexie qui a précédé, on a moins d'espérance, sur-tout si les traits du visage ou les sens sont affectés, ce qui prouve que le cerveau est attaqué, s'il y a paralysie à des parties

de la poitrine ou du bas-ventre. Cependant même dans ces cas les plus fâcheux il ne faut pas laisser les malades sans secours; mais on doit prendre garde d'avancer ou de rendre plus douloureuse leur fin par un mauvais traitement, & pour cela on a besoin d'un Médecin habile, qui indiquera les moyens de prévenir les progrès de la paralysie, suivant la cause qu'il aura découverte. Si l'on ne peut se procurer des conseils ou des soins assidus de gens expérimentés, on observera en général de tenir les paralytiques au régime des convalescents, de leur faire prendre un lavement, quand ils n'iront pas à la selle, de deux jours l'un, un bain de jambes tous les huit jours, une purgation douce tous les mois. Si un sujet jeune ou encore vigoureux, qui est paralytique, éprouve des douleurs de tête, des feux, des rougeurs au visage, au cou, à la poitrine, il faut se hâter de le saigner du pied & lui faire prendre ensuite un bain de jambes durant six à sept jours. Quand les paralytiques ont des sueurs au lit, il faut les entretenir & même les exciter en leur faisant boire, de tems en tems, le matin, au lit, quatre à cinq tasses d'eau de bourrache ou de bardane. *t. II. n. 90. 91.*

PERIPNEUMONIE ou *fluxion*
de poitrine.

P L E U R E S I E.

104. Ces maladies sont ou inflammatoires seulement & exigent des saignées répétées avec peu d'intervalle, ou bien elles sont bilieuses, humorales, putrides ou catarrhales, & celles-ci sont rendues mortelles par des saignées trop répétées, au lieu qu'elles se guérissent par les vomitifs, les purgations qui aggraveroient les premières; les sueurs sont utiles à toutes, mais à différents moments & degrés. Ces maladies deviennent mortelles en peu de tems & même en peu d'heures, si elles ne sont pas traitées comme il est nécessaire, ainsi il faut un Médecin expérimenté pour distinguer l'espèce de la maladie, & qu'il soit appelé dès son commencement pour la traiter avec succès, personne ne doit se permettre de le suppléer que quand il est impossible de l'avoir. Mais comme il devient important d'agir dans des maladies dont les progrès sont si prompts, si funestes, & que dans tous les cas une saignée est nécessaire ou utile au commencement de celles-ci, on doit,

si on ne peut avoir le Médecin, dès que le point ou la douleur de côté, la toux, les crachats sanguinolents, l'oppression, la fièvre déclarent une de ces maladies, on doit, dis-je, faire une saignée du bras, faire boire une tisanne de fleurs de sureau ou de feuilles de bourrache, par petites tasses, chaque demi-heure; donner un lavement avec le miel tous les trois heures, faire prendre un bain chaud de jambes de six en six heures; empêcher le malade de parler, avoir soin que sa chambre ne soit pas échauffée par le feu ou le nombre des assistants. Le Médecin arrivé on suivra ses conseils. Si on ne peut pas se procurer un homme de l'Art, on emploiera l'*Avis au Peuple* par Tissot, pour découvrir l'espèce de la maladie & la traiter. t. II. n. 61. 102. à 105.

PESANTEUR ou poids sentis à l'estomac.

105. Cette incommodité étant l'effet & la preuve d'une digestion difficile, il faut se hâter de prévenir les accidents plus graves de l'indigestion, en prenant plusieurs tasses de thé ou d'eau sucrée. Le moyen de la prévenir est de moins manger, de choisir des alimens sains,

de boire de l'eau , de prendre une tasse de thé ou d'eau chaude sucrée deux ou trois heures après le repas.

Pesanteur à la tête. -

106. Cette incommodité a quelquefois pour cause la plénitude de sang , qu'il faut diminuer par les bains de pieds ou même par la saignée , si cette pesanteur est habituelle , ou fréquente , ou très-considérable.

Le plus souvent la pesanteur de tête est la suite d'une difficile digestion, d'une mauvaise digestion; elle se déclare alors peu de tems après le repas , le remède durant cette incommodité est de prendre quelques tasses de thé ou d'eau sucrée.

P E T I T E - V E R O L E .

107. On n'apporte pas en général assez d'attention, assez de soins & précautions au traitement de la petite-vérole. Cette imprudence, souvent funeste, vient de ce qu'à l'âge où l'on conduit les autres on a d'ordinaire eu cette maladie & on juge qu'ils en guériront de même; aussi le nombre des Sujets qui meurent de la petite-vérole est-il très-considérable. Qui-conque est en état de procurer au ma-

lade les conseils des Médecins doit le faire ; s'il n'a pas cette humanité , du moins dans la petite-vérole confluente , où les accidents sont si subits & si funestes , il n'est point innocent de la mort du sujet.

L'impossibilité où sont les pauvres des Campagnes d'avoir les soins des Médecins nous détermine à donner un précis des procédés qu'on doit suivre dans cette maladie , en recommandant de suivre des Ouvrages plus étendus , comme Tissot , Buchan , Du Haume.

Lorsque la petite-vérole est commune dans le lieu ou le canton que l'on habite , & que l'on a des enfants , des jeunes gens qui ne l'ont point encore eue , il faut veiller davantage à leur faire observer un régime sain , afin que si la petite-vérole les attaque elle ne les trouve pas dans un état maladié. On peut distinguer aisément dans la petite-vérole discrète , c'est-à-dire , dont les boutons ne se touchent pas , quatre tems ou périodes assez distincts , dont chacun dure environ trois à quatre jours , ces périodes sont la préparation ou l'infection , l'éruption ou sortie des boutons , leur suppuration & leur dessèchement. Voici la conduite à tenir dans ces périodes quand la maladie est douce

ou bénigne, ensuite nous indiquerons ce qu'on peut faire dans les accidents ou quand elle est fâcheuse.

Dès que le mal de tête, de reins, le dégoût, les nausées, les frissons, annoncent que la maladie se prépare, on doit mettre le sujet au régime des malades, le tenir dans une chambre dont l'air ne soit ni froid ni humide, mais aussi qui ne soit pas fort chaud, & il fera au lit s'il le désire; lui donner une boisson adoucissante, délayante, comme le petit-lait, l'eau de riz, l'eau d'orge mondé, une infusion de fleurs de sureau, un lavement d'eau pure ou d'eau de graine de lin, chaque jour, & un bain de jambe d'une heure; ne permettre que très-peu de nourriture, qui sera de la panade, du riz, des fruits cuits, mais point de bouillons de viande ni d'œufs. On doit prendre garde qu'il ne lui soit donné ni vin ni autre boisson échauffante ou pour faire suer.

Durant le deuxième période ou l'éruption des boutons, qui commencent d'ordinaire au visage, à la poitrine, il faut prendre garde que le sujet ne s'expose pas au froid, n'ait pas trop chaud, ne prenne pas trop d'alimens, avoir soin qu'il boive un peu

plus; que l'air de la chambre soit renouvelé.

Durant le troisieme période où se fait la suppuration, c'est-à-dire, le changement de la matiere des boutons en pus, & qui est en général le tems où il périt plus de sujets de la petite-vérole, il faut redoubler de vigilance, parce qu'alors la fièvre se renouvelle ou augmente; diminuer la nourriture, augmenter la boisson, la rendre un peu acide, prévenir l'exposition, même la plus courte, à un air froid ou même frais & humide, empêcher qu'il n'ait très-chaud & ne boive rien d'échauffant.

Durant le quatrieme période, qui commence lorsqu'une bonne partie des boutons brunit & que la matiere purulente qu'ils renferment se sèche; durant, dis-je, ce période, il est à propos de commencer à purger, la premiere purgation sera moins forte que les purgations communes. Au bout de trois ou quatre jours on donnera une purgation commune, qui sera réitérée, & on mettra le sujet au régime des convalescents. *t. II. n. 94. 95.*



Conduite dans quelques circonstances & accidents.

108. J'avertis encore que dans ces cas sur-tout on doit consulter les Médecins & ne se charger du traitement qu'au défaut des secours de l'Art.

Durant le premier période ou la préparation. S'il y a des nausées qui fatiguent beaucoup sans vomissement, on le favorisera avec un peu d'eau chaude ou même d'eau émétisée, & dans ce dernier cas on calmera promptement l'irritation par de l'eau sucrée.

Chez un Sujet jeune, vigoureux, ou un adulte, si la fièvre est forte, s'il y a mal de tête extrême, ou assoupissement, ou délire, il faut saigner promptement & même réitérer la saignée.

Si le Sujet est foible, pâle étant en santé, si la fièvre est légère, l'éruption tardive, on préférera une tisanne de bourrache ou de scorfonere, on lui donnera une cuillerée de vin vieux, toutes les deux heures, il peut prendre un peu plus de nourriture, il se tiendra davantage au lit.

Durant le second période ou l'éruption. Quand la bouche, la gorge sont enflées à l'intérieur & embarrassées de boutons,

on se gargarise avec de l'eau de miel rendue légèrement acide par quelques gouttes de vinaigre. Pour les gens qui n'ont pas l'adresse de se gargariser, on leur donnera fréquemment une gorgée d'eau miélée, en leur recommandant de n'avaler que très peu à la fois. Pour les enfants, on leur mettra fréquemment du miel sur les lèvres, ils le sucèrent.

Lorsque l'enflure du visage est extrême ainsi que celle du cou, que les yeux sont couverts, fermés par l'enflure des paupieres & les boutons, il est à propos de mettre des cataplasmes de mie de pain & lait autour des jambes & des pieds; on humectera à toutes les heures les paupieres avec de l'eau de sureau.

S'il y a des taches pourprées, livides, noires entre les boutons, il faut, dès qu'on apperçoit les premières, faire prendre le kinkina, à la dose d'un ou deux gros, toutes les trois heures, & rendre toutes les boissons un peu acides avec le vinaigre.

Il est avantageux & même nécessaire d'employer également le kinkina & les acides dans les cas où les boutons de petite-vérole ne contiennent pas un pus qui s'épaississe, mais seulement de la sérosité, ce qui les rend presque transparents & fait appeller cryfalline cette petite vérole.

Lorsque les boutons s'affaissent subitement ou se désemplissent, cette rentrée du pus devient bientôt funeste, sur-tout s'il y en avoit beaucoup, qu'on ne parvienne pas à les faire remplir & qu'il survienne de l'assoupissement ou du délire. On emploie, à la hâte, les vésicatoires aux jambes, & à défaut de ceux-ci un sinapisme composé de levain, moutarde, vinaigre, & des cataplasmes de mie de pain & lait aux pieds, aux mains.

Troisième période. L'affaissement des boutons ou la rentrée de l'humeur de la petite-vérole peut arriver encore dans ce période; il n'y a pas moins de danger, puisque c'est alors du pus, les secours qu'on peut employer sont les précédents, mais leur succès n'est pas plus fréquent.

Lors même qu'il n'y a pas d'affaissement des boutons, de rentrée de la petite-vérole bien marqués, le commencement de ce période a toujours une augmentation de fièvre, le danger est proportionné à sa force, & il y a peu de ressource si le pouls est dur, la respiration difficile; s'il y a de la toux on doit craindre l'inflammation à la poitrine, il faut saigner, mais avec peu d'espérance de succès; dans le cas de foiblesses, de froid aux extrémités,

on soutiendra, & relevera les forces avec du vin.

Quand il survient du dévoiement dans ce période, il ne faut pas l'empêcher, on continuera le lavement chaque jour.

S'il y a de la salivation on n'emploiera pas de gargarisme irritant qui puisse l'arrêter, la diminuer.

Quatrième période & jours suivants.

Quand la petite vérole a été très-abondante, que sa sortie a été imparfaite ou qu'une partie est rentrée, il survient souvent des clous ou abcès, on doit en favoriser la suppuration & l'ouverture à la peau par des cataplasmes, donner du kinkina, purger plusieurs fois.

S'il survient de la toux, on mettra le sujet au lait, sur-tout au lait d'ânesse; on lui fera faire un exercice modéré & il ne se tiendra pas dans une grande Ville ou un Pays humide.

Ouverture des boutons.

109. L'ouverture des boutons a deux grands avantages, celui de soustraire en partie au danger de la fièvre secondaire du troisième période & de prévenir la peau d'être gravée ou cicatrisée. Le moment de la faire est au commencement

du troisieme période, lorsque les boutons commencent à jaunir : elle se fait avec des ciseaux à pointes fines; on ouvre ou coupe le sommet du bouton ou mieux encore la partie inférieure du contour. On les ouvre encore avec une aiguille un peu grosse, mais alors le pus sort mal du bouton. Lorsque le bouton est ouvert on le presse légèrement pour faire sortir le pus & on le reçoit & l'essuie avec un peu de charpie douce & sèche. On commence par les pustules du visage, qui sont d'ordinaire mûres les premières & on ouvre les autres à mesure qu'elles mûrissent. Si elles se remplissent on les ouvre de nouveau, c'est dans les cas où les boutons sont très-nombreux que l'ouverture des boutons est le plus nécessaire. *t. I, n. 144, 145; t. II, n. 94, 95.*

P L A I E S.

110. Lorsque la peau qui recouvre les diverses parties de notre corps est entamée, ouverte, soit à dessein ou volontairement, soit malgré nous, par un instrument quelconque, un effort ou une cause interne, cette ouverture se nomme *une plaie*, il en sort plus ou moins de liqueur quelconque, ou du sang, ou elle

reste sèche. Si elle est légère, peu profonde, sans hémorrhagie continue, ou avec suppuration médiocre; elle est d'ordinaire facile à guérir, par la réunion des bords, en la lavant, en n'y laissant aucun corps étranger, en n'y souffrant point de frottement: de l'eau, du vin, des eaux vulnéraires, des eaux spiritueuses adoucies ou affoiblies par l'eau; une feuille, un linge imbibé de ces liqueurs pour la couvrir, le repos de la partie suffisent d'ordinaire pour opérer la guérison. Mais si outre l'ouverture à la peau il y en a aux parties qui sont dessous, plus ou moins profondément, il y a un os blessé, cassé, une artère, une veine moyenne ou grosse ouverte; s'il est resté quelque corps étranger dans la plaie, si le Sujet a un vice écrouelleux, vénérien, scorbutique, &c. dans le sang, si la plaie est à une partie importante à la vie, comme la poitrine, ou très-délicate, comme l'œil; s'il survient convulsion, paralysie, hémorrhagie, ou autre accident grave, il faut appeler les gens de l'Art, pour qu'ils agissent ou conseillent suivant les circonstances.

l. I, 110, III, 112.



Plaies aux jambes par coupure, écorchure.

III. Les plaies les plus légères sur le devant ou l'os de la jambe doivent être traitées avec beaucoup d'attention, & à plus forte raison celles qui sont larges ou profondes. Si on ne cessa pas de marcher le plutôt qu'on peut & qu'on ne les fasse pas fermer ou cicatrifer promptement, elles deviennent considérables & difficiles ou longues à guérir. Il faut, le plutôt qu'on peut, cesser de marcher, tenir la jambe horizontalement, comme si on étoit couché. Le mieux seroit de garder le lit pour éviter de marcher. On appliquera sur la plaie, fréquemment, une infusion de fleurs de sureau, une décoction de racine ou feuille de guimauve, ou un cataplasme fait avec ces plantes, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de rougeur, inflammation, douleur; ensuite on la lavera & tiendra humectée avec de l'eau vulnéraire, ou de l'eau & du vin, ou de l'eau & du vinaigre. On se gardera d'y appliquer du papier, du linge, sans les tenir toujours humides; on les levera fréquemment pour laver la plaie & empêcher qu'ils ne s'attachent à la peau, à la croûte qui se forme, & n'enferment du

pus qui creuseroit la place par son séjour. Il faut favoriser la guérison des plus petites plaies en se mettant au régime des convalescents, en buvant une pinte ou deux de bouillons ou tisannes rafraîchissantes ou purifiantes, & en se purgeant. Si on ne prend pas ces diverses précautions on risque de voir des accidents légers, suivis de maux graves & des écorchures ou égratignures aux jambes, changées en ulcères qui durent plusieurs mois. La diète, le repos, les boissons purifiantes & les purgations sont absolument nécessaires pour les gens de mauvaise constitution, pâles, sujets aux fièvres, aux maladies de peau. *t. II. n. 97. à 100.*

P U L M O N I E.

112. On donne ce nom aux malades dont le poulmon est attaqué de suppuration soit dans une seule partie intérieure, soit dans plusieurs & à sa surface, comme dans les cas de tubercules, & aux malades dont le poulmon se dessèche, perd de son volume. Quelle que soit l'espèce de pulmonie elle est très-difficile à guérir & le plus souvent incurable, le mouvement continuel du poulmon empêchant la guérison de ses plaies & autres vices. Ce-

pendant il faut la tenter, & les moyens les plus utiles font de respirer un air pur & tempéré, d'éviter le frais humide, de suivre un régime très-sain, en mangeant peu & seulement des alimens doux, faciles à digérer, de faire usage du lait ou mieux encore de le prendre pour seule nourriture avec le pain, le riz, la semoule, les graines, les fruits cuits, les confitures; de prendre de la dissipation, ce qui est très-difficile, de faire de l'exercice, surtout celui du cheval; de se purger environ tous les mois pour prévenir les amas d'humours.

On emploiera pour calmer la toux, si elle est fréquente ou violente, quelques cuillerées d'eau de miel, d'eau sucrée. On évitera les huiles, parce qu'elles dérangent l'estomac. *t. II. n. 110. à 112.*

RACHITIS, *noueure, os difformes, taille contrefaite.*

113. On ne guérit pas ces difformités ou maladies des os, il est même fort heureux quand on peut empêcher leurs progrès; mais pour y réussir il faut s'en appercevoir dès les premiers commencemens & que le traitement soit fait par un Médecin habile, Elles sont le plus souvent

l'effet d'un vice vénérien soit du pere ; soit de la mere , soit de la nourrice ; c'est donc dans l'enfance qu'il faut découvrir & traiter ce mal. *Voyez* MALADIES DES ENFANS.

R O U G E O L E .

114. Cette maladie qui, en général, n'est pas funeste, le devient quand, en faisant ce qu'on ne doit pas faire, la rougeole sort mal ou rentre, quand elle est accompagnée d'une fièvre épidémique, de mauvais caractère, & quand on n'a pas soin de purger suffisamment ou plusieurs fois. Il faut garantir le malade du froid, de l'humidité, le tenir au lit, lui faire prendre un bain de pied & un lavement tous les jours ; lui donner une infusion de fleurs de sureau ou une tisanne légère de scorfonere ou de bourrache, qu'on peut couper avec un quart de lait pour la faire boire ; ne permettre que du bouillon, ou au plus une soupe, s'il n'y a point de fièvre ou peu de fièvre.

Quand la rougeole s'éteint, pâlit, on entretient le ventre libre un jour ou deux par une tisanne de manne, & le troisieme on fait prendre assez de manne ou de syrop de chicorée composé, pour que le

Sujet

Sujet soit bien purgé, après quoi on lui permet le régime des convalescens, on continue la tisanne six à huit jours, un lavement, un bain de pied tous les deux jours, puis on purge une seconde fois. S'il restoit de la toux on ne cesseroit pas la tisanne ni les lavemens; on le tiendroit au régime des convalescens, en préférant le lait avec le riz ou le pain.

Lorsque la fièvre est forte dans le commencement de la rougeole, il faut faire une saignée du bras & même la réitérer, s'il y a de l'oppression, une chaleur forte, la peau sèche, de l'angoisse, beaucoup de toux.

R H U M A T I S M E.

115. Les rhumatismes ou les douleurs qu'on éprouve dans les muscles sont souvent à un degré foible ou modéré, tel que le mal se dissipe sans qu'on emploie de médicament ni même aucun soin, si ce n'est quelquefois d'habiller plus chaudement la partie souffrante pour la faire suer ou seulement mieux transpirer: mais il y a des cas où le rhumatisme est un mal grave & même plus ou moins funeste. Si on ne le traite pas de bonne heure & avec des moyens actifs, il n'est

pas rare de voir des Sujets périr, parce que l'humeur rhumatifante s'est portée au cerveau, à la poitrine, ou autre partie importante à la vie, ou parce qu'il s'établit une suppuration ou de la carie à la partie souffrante; d'autres fois les membres perdent la facilité du mouvement, c'est donc une grande imprudence, quoique très commune, que de négliger les rhumatismes & d'en laisser la guérison à la Nature seule.

Quand un rhumatisme très douloureux est accompagnée de chaleur & de fièvre, & que le sujet est jeune ou dans l'âge moyen, est vigoureux, a des indices d'un tempérament sanguin, comme d'être haut en couleur, d'avoir eu des saignemens de nez, des hémorrhoides, des maladies inflammatoires; il est à propos de le saigner du bras, de lui faire garder le lit, même hors des heures de la fièvre, de le garantir d'éprouver du froid, de couvrir la partie souffrante de flanelle ou molton, ou peau de lièvre, ou mieux encore de cataplasme de mie de pain & lait ou autre qu'on renouvelle toutes les trois ou quatre heures; de le tenir au régime des malades, de lui donner pour boisson ou du petit-lait tiède, ou d'une tisane soit de

bourroche, soit de bardanne, qu'on peut couper avec un tiers de lait, de lui faire prendre matin ou soir un lavement où il entre deux onces de manne : il sera purgé deux ou trois fois, à trois ou quatre jours d'intervalle, avec une purgation ordinaire.

Si la fièvre subsistoit après la saignée on en feroit une seconde.

Quand le malade est un sujet qui a passé cinquante ans, ou qui est foible, pâle, qui a peu ou point de fièvre, ou qui n'a que des douleurs médiocres, on dispensera de le saigner & on suivra les autres parties du traitement.

Si l'un de ces malades a des sueurs sans qu'on ait rien fait pour les exciter, on les entretiendra par une boisson plus abondante & plus chaude, des tisannes de bardane ou de bourroche, & prenant des soins pour qu'il n'éprouve pas de refroidissement; car pour peu qu'il en éprouve, le mal augmenté ou devient plus difficile à guérir. C'est une des opinions populaires préjudiciables que de croire qu'il faut traiter les rhumatismes en faisant suer. La simple moiteur naturelle est utile; mais si l'on excite des sueurs abondantes dans des rhumatismes avec fièvre ou même sans fièvre, on rend le mal plus grave, plus

opiniâtre, en augmentant l'épaississement inflammatoire du sang, ou l'âcreté de l'humeur rhumatifante, & on risque de faire porter l'humeur rhumatifante sur des parties où elle met la vie en danger. Les bains chauds peuvent contribuer au soulagement plutôt qu'à la guérison; mais ils ne sont utiles qu'aux gens riches, qui peuvent les prendre avec toutes les commodités & les précautions nécessaires pour ne pas éprouver du froid.

Les rhumatismes qui sont anciens, parce qu'ils ont été négligés ou mal traités, se guériront en employant le traitement ci-dessus.

Quand on a eu de violents ou longs rhumatismes, il faut s'attendre à des retours ou récidives, si on n'a pas soin, par des habillemens chauds, sur-tout par l'usage de la flanelle sur la peau, de prévenir le refroidissement subit après les sueurs & dans les variations de la température en toutes saisons. Les frictions avec la brosse à peau en se couchant & en se levant sont très-utiles ainsi que les bains chauds & sur-tout les bains de vapeurs.

Quand après les rhumatismes violens ou de longue durée, on éprouve soit habituellement, soit dans les températures,

froides, ou fraîches, ou humides, de la douleur, de la sensibilité, à la partie rhumatifée, ou des douleurs errantes; le meilleur traitement est d'ajouter aux précautions précédentes, pour se garantir du froid & aux moyens d'éviter les récidives, l'usage du lait pour principale nourriture, & mieux encore pour toute nourriture.

Quelquefois il reste après les violents & longs rhumatismes plus ou moins de difficulté dans le mouvement des membres qui les ont souffert. Il faut employer les moyens indiqués dans les deux alinea ou articles précédents, & y ajouter, si on le peut, la douche avec l'eau commune, & mieux encore avec les eaux minérales chaudes. Le bain dans le marc est avantageux; mais ce remède ne peut s'employer long-tems. On peut faire usage des frictions avec la teinture de cantharides; mais il faut que ces deux moyens soient dirigés par les conseils de gens de l'Art.

S C O R B U T.

116. Les affections scorbutiques dont on est attaqué sur terre, & sans être en prison, qui sont sensibles par le gonflement noirâtre & le saignement des

gencives, par les taches rougeâtres aux jambes ou ailleurs, la lassitude, la foiblesse, la difficulté de respirer, l'enflure; ces affections, dis-je, cèdent d'ordinaire & assez promptement à l'usage des suc d'herbes, telles que le cochlearéa, le cresson, l'oseille, les tisannes de racines de raifort, l'eau acidulée avec le vinaigre, ou les fruits acides comme le verjus, le petit-lait, les vins légers acides, les cerises, les groseilles, le raisin, les végétaux pour principale nourriture, l'air des campagnes élevées, découvertes, sèches, enfin l'exercice & la dissipation.
t. I, n. 128; t. II, n. 63, 123.

S Q U I R R E.

117. Ce genre de tumeur dure se guérit si rarement & peut si facilement devenir funeste par les prétendus remèdes fondants, qu'il est plus sage de ne pas tenter de la fondre ou résoudre & de se contenter d'en prévenir l'augmentation ou la terminaison en cancer ou ulcère.

L'art offre un autre moyen de traiter le squirrhe, c'est de l'emporter avec le fer; mais en supposant l'opération bien

faite, ce qui n'est pas commun quand on n'est pas à portée des plus habiles Opérateurs. Les suites ne sont pas souvent heureuses ; enfin ce moyen n'est pas praticable pour les squirres internes, à l'estomac, au pancreas, au foie, à la matrice, &c. On s'est servi, jusques ici, pour fondre les squirres extérieurs des emplâtres de gommes. On y a ajouté depuis trente ans la ciguë, la carotte. On a vanté l'usage interne de la ciguë contre les squirres internes & externes ; mais ces remèdes n'ont eu de succès que dans les squirres commençans ou plutôt dans des tumeurs qui n'étoient pas squirreuses. Le seul but qu'on puisse se proposer avec quelque espérance de réussir, c'est de prévenir l'accroissement du squirre, son changement en cancer & ulcere. Les moyens sont le plus grand soin d'éviter tout ce qui peut altérer la santé des Sujets délicats, de remédier aux premiers & plus légers dérangemens de santé, de prendre tous les deux mois une purgation douce, précédée, durant quatre à six jours, de l'usage des bouillons purifiants ou des eaux minérales. L'usage de quelques grains de ciguë & de kinkina durant une huitaine de jours chaque mois : une grande

attention pour préserver la partie malade de pression, de secousse violente, des excès & alternatives rapides du chaud & du froid.

S U R D I T É.

118. La plupart des causes de surdité venue par degrés sont incurables; ainsi il ne faut pas pour se délivrer de cette infirmité détruire les autres parties de la santé. Il est assez commun de voir des gens se faire saigner du pied, vomir, purger, appliquer des vésicatoires, établir un cautere, prendre nombre de bains chauds, des eaux minérales, successivement, en peu de tems, le tout inutilement quant à la surdité, mais non pas sans avoir altéré leur constitution & quelquefois pour la vie.

Quand la surdité est l'effet ou la suite de maladies inflammatoires au cerveau, ou de catarrhe ou de fièvres putrides, si elle ne se dissipe pas par le retour de la santé les traitemens ne sont pas heureux.

t. I, n. 129, 130, 131, 132; t. II, n. 125.

T O U X.

119. La fréquence de cette incom-

modité, sans que la cause en soit grave, & la facilité avec laquelle elle se guérit souvent sans rien faire pour cela de particulier, sont cause que dans bien des cas cette conduite est très-préjudiciable & même funeste. Le nombre des individus qui périssent par des maladies de poitrine est très-considérable, & peut s'évaluer à un quart, qui a été conduit au tombeau, pour avoir négligé ou mal traité des toux dans leur commencement. *Voyez RHUME. t. I, n. 123, 124, 125; t. II, n. 128 à 132.*

T R E M B L E M E N T.

120. Cette incommodité est une de celles que l'on essaie souvent de guérir jusqu'à la rendre plus forte ou causer de plus grands maux. Quand il reste du tremblement de la tête, des mains, des pieds, après une attaque d'apoplexie forte ou légère, ou après un coup de sang, il ne faut pas pour dissiper ce reste de la maladie faire un traitement ou des remèdes qui non-seulemens ne réussiroient pas, mais dont l'effet seroit certainement préjudiciable en échauffant, irritant, relâchant ou produisant un effet presque

toujours préjudiciable. C'est une incommodité qu'il faut supporter sans risquer de se faire un plus grand mal ; mais on en prévient l'augmentation par les moyens propres à garantir de l'apoplexie. Si le tremblement est venu, peu à peu, presque insensiblement, avant qu'on puisse le regarder comme un effet de la vieillesse, ou tout-à-coup, sans attaque ou autre accident, il est à propos d'employer les moyens de prévenir l'apoplexie.

V A P E U R S, *maladies nerveuses
des gens oisifs.*

121. Les remèdes aux affections nerveuses, dont l'imagination est la principale cause, sont l'exercice du corps & de l'esprit, l'occupation du cœur, le mariage en général, les mariages mieux assortis pour l'âge, les tempéraments, les affections. *t. II, n. 137.*

V E N T S *dans l'estomac, les intestins
ou boyaux.*

122. On ne doit regarder les vents comme une incommodité à laquelle il faut remédier, que quand ne sortant pas naturellement ils causent du gonflement

& de la douleur, ou lorsqu'ils sont beaucoup plus fréquents qu'il n'est ordinairement à l'âge du Sujet; car on en a naturellement beaucoup dans l'enfance & la vieillesse. Les vents ont pour cause ou la foiblesse de l'estomac & des intestins ou boyaux, ou la mauvaise digestion, par quelque vice des humeurs qui servent à la digestion. Les moyens d'y remédier sont ce qui fortifie, comme l'exercice, de ne manger que la quantité qu'on digere sans peine, de s'abstenir des grains, comme pois, fèves, haricots, de ne pas boire des liqueurs en fermentation, comme vin nouveau, bière, cidre, poiré, de boire modérément & seulement de l'eau, de prendre de tems en tems trois à quatre grains de kinkina en poudre ou un demi-verre de kinkina au commencement du dîner; enfin chacun doit avoir appris par l'expérience ce qu'il digere plus ou moins bien & ce qui aide sa digestion ou lui nuit. Quelques personnes s'efforcent de rendre des vents à la moindre sensation qu'elles éprouvent de ce besoin, c'est une mauvaise habitude, parce que les intestins n'acquièrent pas la force de les contenir & réprimer.

VERTIGES, *étourdissements.*

123. Les étourdissements, vertiges ou tournoiemens, bleuettes, méritent toujours attention & une très-grande, lorsqu'ils sont fréquens ou considérables par leur force, le tems que chacun dure. Ils ont communément pour cause ou une compression faite sur le cerveau par le sang qui s'y porte ou s'y amasse trop abondamment, ou une irritation faite sur les nerfs de l'estomac, des intestins. On en reconnoîtra aisément la cause en s'occupant d'y porter remède; d'abord on prendra un bain de pied d'une heure durant cinq à six jours. Si les étourdissemens ne se renouvellent pas, il y a apparence qu'ils ont eu pour cause la plénitude ou le transport du sang au cerveau, il sera prudent de se faire tirer deux palettes de sang. S'ils continuent après les bains de pieds, au lieu de se faire saigner il faut se mettre à la diète des convalescens, prendre chaque jour un lavement, une pinte ou deux de petit-lait ou tisanne commune, & se faire vomir par l'émétique ou l'ipécacuanha, & le sur-lendemain prendre une purgation commune. *t. II, n. 48, 49.*

U L C E R E.

123. Nous appellons ici ulcere ces plaies dont la suppuration n'a pas été guérie par la Nature, quand on y a employé les remèdes convenables, ce sont les abcès anciens & opiniâtres. Il y a des ulcères qu'on doit guérir & d'autres qu'il est dangereux pour la vie de fermer. Il y a des ulcères qui ne doivent être fermés que lentement. Les ulcères qu'on doit guérir demandent différens traitemens ou médicamens suivant leur nature, leur cause, l'état du Sujet. Ceux qui ne doivent pas être fermés exigent un autre traitement, d'autres remèdes. Il n'est pas possible, dans un Ouvrage comme celui-ci, d'entrer dans tous ces détails, & il seroit encore difficile aux gens qui n'ont pas de connoissances médicales ou chirurgicales, d'en faire toujours un bon usage. Il faut donc, dans les cas d'ulcere, consulter un homme de l'Art, habile, qui le traite, ou du moins qui en détermine la nature & indique la conduite qu'on doit tenir. Il faudra l'avertir de tous les progrès ou changemens de la plaie, parce qu'il peut survenir des fungosités, de la carie, de la gangrene.

En général on favorisera la guérison des ulcères par un régime sain, la tempérance, évitant les indigestions, l'abus des liqueurs, du vin, sur-tout en ne les pansant pas avec des médicamens nuisibles, ce qui est infiniment commun, chaque personne qui a occasion de voir le Sujet, lui conseillant un emplâtre, onguent, ou autre remède dont il ne connoît pas les effets, ni même la composition, & qu'il assure toujours être plus efficace que tout autre. *t. II, n. 58.*

VOMISSEMENT.

125. Lorsque l'on a des vomissemens, il faut d'abord le faciliter par une boisson d'eau chaude, pour délayer & faire sortir par cette voie l'humeur ou autre matière qui les a excités ou les entretient. Quand les vomissemens ne rapportent plus que l'eau qu'on vient de boire, & que les soulevemens de l'estomac continuent, on doit s'occuper de les calmer par la boisson d'eau sucrée, par du petit-lait, du bouillon ordinaire très-affoibli, ou de l'eau de veau, de l'eau de poulet; on fera prendre des lavemens, d'abord d'eau pure, ensuite adoucissans avec la décoction de feuilles de mauve, ou de guimauve, ou mieux encore avec deux onces de manne.

MALADIES DES ENFANTS *qui sont
nourris au teton ou à la cuillerre
& en sevrage.*

126. La foible constitution des enfans ; l'impossibilité d'être aidé par eux à connoître le siége, la nature, le degré de beaucoup de leurs maux ou maladies, rendent leur traitement plus difficile & moins heureux qu'à un âge plus avancé. Après les vices de constitution, d'organisation, soit générale, soit de quelques parties dont on ne peut prévoir que ceux qu'ils ont reçus de la Nature, ou de leurs pere & mere, ou acquis de leur Nourrice, nous reconnoissons pour causes principales & fréquentes de leurs maladies les mauvaises digestions & le froid qu'ils éprouvent soit de l'air, soit de leurs habillemens mouillés par leurs urines ou excréments, dont les évacuations sont si fréquentes. Il faudroit donc, pour les conserver, connoître les vices qu'ils apportent en naissant, ce qui le plus souvent n'est pas possible, ou ne se peut que pour les enfans dont les parents confient le soin à des Médecins. Il se présente ensuite une autre difficulté aussi grande, celle d'être secondé, obéi par les Nourrices & autres femmes chargées du soin enfans, qui ne suivent

que leurs préjugés, & se refusent à des attentions dont elles ne connoissent pas l'importance, ou qui les gêneroient. Ainsi il faut renoncer à la plupart des moyens de corriger & détruire les causes de plusieurs vices apportés en naissant.

Quant aux causes de maladies dépendantes de l'action du froid de l'air, des habillemens mouillés ou sales & de la digestion mal-faite, il est un peu moins difficile de les prévenir, je dis un peu moins, mais on ne doit pas espérer que cela soit facile, quand l'enfant est entre les mains d'une nourrice à gage qui n'est pas sous les yeux des parents, ou observée à toute heure, car sans cette vigilance on ne peut obtenir que l'enfant soit habillé suivant l'état de l'air, qu'il soit changé de linge sec & chaud aussi-tôt & aussi souvent qu'il est besoin, qu'il tette & autant de tems & d'aussi bon lait qu'il le faut. Il est impossible de juger, de régler la quantité, parce qu'on ne peut savoir celle qu'ils prennent à chaque fois, & parce qu'on ne peut s'empêcher de présenter le teton aux enfans pour appaiser leurs cris. L'indigestion, la mauvaise digestion doivent donc être très-fréquentes chez les enfans, & cela est démon-

tré par le vomissement & le dévoiement qui leur sont si habituels. Il me semble que pour remédier à ces inconvénients & à ces maux qu'on ne peut prévenir, il n'y a pas de meilleur moyen que de faire prendre fréquemment aux enfants une ou deux cuillerées de syrop de chicorée composé pour prévenir les amas, le séjour des restes de mauvaises digestions, & attirer, évacuer les humeurs qui ont acquis de l'âcreté ou autre mauvaise qualité par ces indigestions, le mélange ou le voisinage des matieres mal digérées.

L'expérience démontre que les enfants qui ont le ventre libre & de tems en tems du dévoiement, ont moins de coliques, de convulsions, de boutons, galles & autres éruptions à la peau, sont moins sujets à la fièvre, enfin s'élevent mieux, parce que les résidus de mauvaises digestions séjournent moins, que la nature se débarrasse des humeurs par cette voie plus facilement que par la peau & plus promptement.

On a conseillé d'engager les nourrices & sevreuses à donner aux enfants de petits lavemens quand ils n'ont pas d'évacuation journaliere; mais on n'a pas fait assez

d'attention que la plupart de ces femmes n'ont pas l'adresse nécessaire & négligent tout ce qui n'est pas de leur routine & ce qui cause le moindre embarras, car il faut être deux; ainsi le plus souvent elles ne le feroient pas ou le feroient mal, l'eau seroit trop froide ou trop chaude, le fondement, le boyau pourroient être blessés. Les suppositoires de savon qu'on recommande au lieu de lavemens pour faire évacuer les enfans, ont aussi plusieurs inconvénients, on peut blesser le fondement, le savon peut être trop irritant, excorier la peau du fondement ou du boyau s'il y reste long-tems, par l'oubli auquel ces gens sont si sujets. Le syrop de chicorée composé n'a aucun inconvénient, ne peut pas faire de mal, même en l'employant une, deux & quelquefois trois jours par semaine, il se conserve bon très long-tems, il se donne aisément & sans peine, pour la nourrice il est peu coûteux, il suffit de veiller à ce qu'elle en ait toujours à sa disposition; enfin les laxatifs sont utiles dans la plupart des maladies ou incommodités des enfans pour les prévenir & les guérir.

Ils sont spécialement très-salutaires contre les aphthes ou boutons dans la bou-

che, le carreau ou dureté du ventre, l'état de chartre, les coliques, la constipation, les convulsions, la coqueluche, les croutes laiteuses, les dartres, le dévoïement, les éresipeles, les échaubou-lures, les éruptions, les fluxions, les gales & teignes, le gonflement du ventre, les vers, le vomissement quand il y a de la sérosité épanchée, lorsque la sortie des dents est difficile, douloureuse; enfin dans les deux circonstances inévitables de la foiblesse de la nature pour opérer la conservation de l'enfant, & de l'impossibilité de mettre entre les mains des nourrices divers remedes, & de leur apprendre à les bien appliquer, il n'y a pas de meilleur traitement que l'usage d'un laxatif tel que le syrop de chicorée composé. Le succès de ce traitement m'a tellement confirmé dans cette opinion qu'après plusieurs années de pratique j'avois pris l'habitude quand j'étois consulté ou demandé par des meres ou nourrices pour leur enfant, de leur dire faites-lui prendre du syrop purgatif, j'irai le voir demain, ou vous me ferez savoir si le mal dont il s'agit continue, & je trouvois l'enfant guéri, ou on me faisoit dire qu'il l'étoit. Quant à la boisson nécessaire aux

enfants attaqués de la fièvre, ou qui ont besoin ou envie de boire, il en faut une qui leur plaise, je n'en connois point de meilleure & de plus commode que l'eau sucrée avec du syrop de capillaire ou du miel; les eaux de ris ou d'orge, les tisanes sont mal-faites ou bientôt mauvaises chez les nourrices & sévreses.

Les personnes qui s'intéressent aux enfants doivent veiller à ce que les nourrices, sévreses, bonnes ne mettent rien, absolument rien sur les boutons, galles, dartres ou autre éruption de l'enfant qui leur est confié, à moins qu'il ne soit prescrit par le Médecin; & sur-tout il ne faut jamais que les parents paroissent mécontents de voir ces petits maux à leur enfant. Une multitude d'enfants périt victimes des soins mal entendus de ces femmes, qui étant curieuses que la peau de leur enfant soit propre, & imaginant même que leur réputation de bonne nourrice ou sevresse y est intéressée, appliquent des médicaments qui faisant rentrer l'humeur dont la nature se débarrassoit, cause la mort du sujet, ou des maux graves, la difformité de la taille, l'étiſie, &c. souvent ce médicament même est un poison, j'ai déjà cité deux enfants de 4 &

5 ans dont une bonne a nettoyé la tête de galles avec un précipité de mercure, le plus jeune est mort; on est parvenu avec peine à sauver l'autre.

MALADIES *des Vieillards.*

127. Lorsque dans la vieillesse il y a quelque dérangement de la santé indiqué par plus de foiblesse, de la lassitude, sans exercice ou travail extraordinaire, du malaise, manque d'appétit ou autre indisposition qui fait sentir qu'on ne se porte pas bien, sans cependant avoir de maladie fiévreuse ou caractérisée d'une autre manière, il faut se garder de conseiller ou d'employer des moyens nuisibles qui ne sont que trop usités, tels que de leur servir des mets qu'ils aiment ou qui les excitent à manger, ou de leur faire prendre des boissons échauffantes, du vin, des ratafiats, des élixirs, sous le prétexte qu'il faut fortifier & échauffer à cet âge. Les vieillards sont en général bons mangeurs, cependant les organes de la digestion sont affoiblis, les suc digestifs moins parfaits, la digestion est moins aidée par l'exercice, ainsi ils digerent moins bien & sont sujets à de fréquents dérangement

ments de santé dépendants de mauvaises digestions. Il est vrai que la nature vient souvent à leur secours par le dévoiement qui emporte ces restes de digestion imparfaite & les humeurs vitiées qui en sont le produit ; mais quand ils n'ont pas cet avantage dont la fréquence n'est pas sans inconvénient, il faut que leur prudence ou celle des personnes qui prennent intérêt à eux, leur fasse employer non des moyens comme ceux que nous avons condamnés, parce qu'ils augmentent l'état humoral & le rendent fiévreux, de-là les catarrhes, l'hydropisie, la fièvre putride, mais un régime sain & quelques remèdes pareils à ce qui suit.

A la plus légère indisposition les vieillards doivent s'abstenir de nourriture solide & sur-tout de la viande ; ils feront leur dîner & leur souper avec de la soupe dont le bouillon soit léger comme celui des malades quand il est bien fait : ils substitueront l'eau pure au vin pour boisson ; & hors des repas ils prendront un ou deux verres d'eau sucrée ou la même quantité de thé ; s'ils ont besoin de déjeuner, ils le feront avec un peu de bouillon ou de café au lait ou de chocolat & deux bouchées de pain ; s'ils ont besoin

de goûter, un peu de pain & de confitures fera le plus sain avec un verre d'eau & de vin. Ils prendront tous les jours un lavement d'eau pure ou d'eau miellée. Si deux jours de ce régime ne dissipent pas le mal ou l'indisposition, il faut prendre une purgation douce qui sera suivie d'un régime semblable aux premiers. De pareilles précautions rétabliront l'estomac & ramèneront la santé, s'il n'y a pas de cause de maladie grave ou un affoiblissement naturel incurable à cet âge.

SECTION DIXIEME.

AVIS SUR L'EMPLOI DU RÉGIME ET
DES AUTRES REMEDES OU MOYENS
DE GUÉRISON.

RÉGIME DES MALADES, *ou*
conseils aux personnes qui soignent les
malades, pour que leurs soins soient
bien entendus & salutaires.

128. **Q**uiconque a de la fièvre ou se trouve dans un état qui l'empêche de se sentir en bonne santé, doit aussi-tôt être mis au régime des malades, soit pour pré

venir s'il se peut l'augmentation de la maladie, le progrès de ses accidents, soit pour favoriser les efforts de la nature & l'action des remèdes qui tendent à la guérison du mal.

Les malades & ceux qui s'intéressent à eux devroient savoir que beaucoup de maladies sont guéries par les seules forces & opérations de la nature, uniquement en l'aidant par un régime convenable.

Lors donc qu'on ne peut se procurer les conseils du Médecin au commencement d'une maladie, il faut dès-lors mettre le malade à la diète en l'empêchant de manger quoi que ce soit, & on ne lui permettra pour boisson que de l'eau ou pure ou sucrée ou miellée, ou une tisane ordinaire, infusion de fleur de sureau, décoction légère de chicorée ou de bourroche, ou du petit-lait, de l'eau de veau ou de poulet, de l'eau acidulée avec le vinaigre ou autre acide; la boisson sera chaude ou tiède, sa dose d'environ trois onces ou six cuillerées par demi-heure ou au moins par heure.

Il est à propos qu'il se mette au lit & s'y tienne la plus grande partie du tems, pour avoir une chaleur douce, prévenir
les

les frissons, entretenir, rétablir ou augmenter la transpiration si importante pour la conservation de la santé & la guérison des maladies; mais il faut avoir attention que le malade ne soit pas couché immédiatement sur la plume ni même sur un matelas neuf ou nouvellement rebattu. La chaleur sèche qu'ils occasionnent est très-nuisible. Quand on a de la fièvre ou seulement qu'on reste long-tems au lit, il seroit très-avantageux qu'il y eût un sommier ou du moins un mince matelas de crin sous le drap, sur-tout quand il y a une fièvre forte & continue. On ne doit pas charger le malade de couvertures comme on le fait trop souvent, mais le couvrir comme en santé, ou un peu plus s'il se plaint du froid: il vaut encore mieux lui mettre une camisolle ou veste, afin qu'il ne se refroidisse pas quand il se met sur son séant pour boire, pour changer de position, pour satisfaire ses besoins. On doit éviter avec soin que l'air de la chambre ne soit trop chaud, ce qui est aussi commun que préjudiciable au malade & à ceux qui le soignent, sur-tout quand on passe la nuit auprès de lui, les gardes ayant soin de faire grand feu pour ne pas sentir de froid. Les gens

qui ont toutes leurs commodités doivent avoir dans une chambre voisine le feu nécessaire à chauffer les boissons, les linges, &c. Ceux qui sont privés de cet avantage, doivent empêcher que l'air de la chambre du malade ne s'échauffe trop, en tenant une porte ou fenêtre entr'ouverte, avec la précaution que l'air entrant ne frappe pas sur le malade; ou du moins renouveler l'air par ce moyen deux ou trois fois en 24 heures. Il ne doit rester dans la chambre que les personnes absolument nécessaires pour soigner le malade, sur-tout s'il a mal à la tête; & il faut en éloigner absolument les gens capables par leurs propos, leur figure attristée, de tourmenter ou inquiéter le malade; cependant si celui-ci est naturellement inquiet, il convient de laisser approcher des personnes qui puissent le dissiper, le rassurer.

On fera prendre dans les vingt-quatre heures deux lavements d'eau pure ou de décoction de miel, pour délayer, évacuer, adoucir les humeurs du bas-ventre, qui peuvent faire naître ou augmenter la fièvre, mais le malade doit les recevoir & les garder une heure environ étant couché pour qu'ils ayent ces effets.

Il ne faut laisser prendre au malade , soit qu'il ait de la fièvre , soit qu'il n'en ait pas , aucune boisson échauffante par des spiritueux , épices & autres sudorifiques , que conseillent des gens qui ne savent pas que les sueurs forcées sont nuisibles dans la plupart des cas & souvent funestes , en occasionnant de l'inflammation ou l'augmentant , ainsi que la putridité ; tandis que les maladies ne peuvent être prévenues ou arrêtées dans leurs progrès ou guéries que par les moyens qui préviennent , arrêtent ou guérissent l'irritation , l'inflammation , la putridité ; ce sont aussi les salutaires effets qu'on s'est proposé de procurer par les traitemens indiqués dans les articles des diverses maladies , à ceux qui n'ont point de Médecin ou n'en peuvent avoir assez tôt.

129. Nous terminerons ces conseils par un dernier sur la conduite qu'on doit tenir quand on a appelé les gens qui pratiquent l'art de guérir , & y sont autorisés par leurs talens , leurs vertus sociales & les formes sagement établies pour l'interdire à quiconque a l'atroce cupidité de pratiquer aux dépens de la vie des hommes un art qu'il ne fait pas.

Les personnes qui ont l'avantage de

recevoir les conseils des gens de l'art ; doivent favoir que ceux-ci ne peuvent pas dans tous les cas nommer ou caractériser les maladies dès leurs premiers commencemens : on ne doit pas les tourmenter pour qu'ils les nomment, ce qui devient souvent préjudiciable & au malade & au Médecin, si celui-ci cède trop tôt à ces demandes. Cette précipitation est nuisible au Médecin, parce qu'il peut se tromper en prononçant trop tôt avant que la maladie soit assez caractérisée, ou parce qu'elle peut changer. Cette précipitation devient nuisible au malade parce que tous ceux qui l'approchent ont l'imprudence ou d'administrer des remedes suivant leur prétendue expérience, ou de ne pas exécuter ce qui est prescrit par le Médecin, ou même forcent le Médecin à employer les remedes qu'il ne voudroit pas, à les varier & multiplier trop souvent & à chaque visite ; car on doit penser que les gens de l'art ont quelquefois la foiblesse des autres hommes de céder aux demandes & persécutions, dans la crainte de perdre la confiance des malades ou de ceux qui les approchent, & avec cela leur réputation & leur fortune.

REGIME DES CONVALESCENTS ,
*ou des Sujets qui sortent ou relevent
de maladie.*

130. Il est très-commun que des Sujets qui relevent de maladies , sur tout de maladies graves , fievreuses ou autres , commettent des fautes , des imprudences dont les effets sont une rechûte ou un renouvellement de la même maladie , ou une maladie différente , ou au moins il s'enfuit une convalescence pénible & longue. Il ne faut pour occasionner ces maux que des causes très-légères , comme d'éprouver un peu de froid ou de fraîcheur humide , de manger un peu plus qu'on ne doit ou quelque aliment difficile à digérer. Les convalescens croient , ainsi que la plupart des gens qui les approchent , qu'ils doivent s'efforcer de manger & exciter l'appétit , qu'ils doivent se procurer du vin de haute qualité & vieux ; ils ne font pas attention que plus on a été malade gravement & long-tems , plus la transpiration si essentielle à la bonne santé est foible , aisée à supprimer ou diminuer , plus aussi les organes de la digestion sont affoiblis , moins les fluides qui concou-

rent à la digestion ont de qualité ou d'activité. En sentant soi même ou en voyant chez les malades que les bras, les jambes, la tête, les sens sont affoiblis au point qu'on ne peut beaucoup agir, marcher, travailler de corps ou de tête sans lassitude ou incommodité, on devroit présumer que toutes les parties du corps ont la même foiblesse, & qu'on risque ou une rechûte dans la même maladie, ou une maladie nouvelle, ou une convalescence plus longue, si on éprouve du froid, si on fait de mauvaises digestions; & il est impossible de ne pas sentir que la nature aura moins de force pour supporter la nouvelle maladie & les remedes.

Lors donc qu'un Sujet n'a plus de fièvre, & après qu'il a été purgé deux ou trois fois, il peut commencer à prendre de la nourriture, mais elle doit être aisée à digérer, il n'en doit prendre qu'une petite quantité à la fois, & que d'un seul aliment ou mets à chaque repas: il ne doit faire le repas suivant, que quand il est assuré que le précédent est bien digéré, qu'il n'a ni mal à l'estomac ou au ventre, ni douleur ou pesanteur à la tête. On commencera à manger par la soupe, la panade, le riz, du pain & des fruits

cuits ou confiturés ; ensuite il passera à l'usage d'un peu de viande ou de poisson bouillis , rôtis ou grillés & bien cuits , mais non en ragoûts , d'abord une fois le jour seulement , & ne prenant pour souper que soupe , panade , riz , fruits cuits ; mais il doit avoir attention de manger lentement pour bien mâcher la viande & le pain , de n'avoir que du pain rassis , & de préférer le pain demi-mollet ou le pain de ménage au pain mollet. La boisson sera deux ou trois verres au plus d'eau pure , ou avec un quart de vin blanc de petite qualité ; il y a d'excellentes raisons de théorie & d'expérience qui m'autorisent à ne point conseiller le pain mollet , le vin rouge & le vin de première qualité ou très-vieux.

Les Convalescens s'habilleront plus chaudement que ne font les gens sains en pareille saison ; ils auront un peu de feu dans les temps où les gens en santé n'en ont pas besoin , sur-tout le matin & le soir ; ils feront un peu d'exercice matin & soir , mais pas plutôt que trois heures après le lever du soleil , ni plus tard qu'une heure avant son coucher ; ils préféreront s'ils en ont la commodité de le faire , à cheval , d'une allure un peu moins douce

que le pas & le matin. Ils se coucheront vers neuf heures, & resteront huit à neuf heures au lit, même dix en hiver.

Quand le Convalescent ne va pas à la selle tous les deux jours, il prendra le second jour un demi lavement d'eau, & toujours à-peu-près à la même heure ou à celle où il avoit l'habitude d'évacuer étant en santé.

Les passions violentes étant capables d'altérer les santés les plus fortes, il faut éloigner des convalescents les occasions qui peuvent exciter chez eux la colere, le chagrin, la peur.

Quand le convalescent est d'une profession pénible, soit pour le corps, soit pour l'esprit, il attendra à reprendre ses occupations un parfait rétablissement de santé & de la plus grande partie de ses forces, & il ne s'y livrera que par degrés; il ne doit pas être moins circonspect dans l'usage des plaisirs convulsifs de l'amour.

DES REMEDES, *ou médicamens;* *de leur choix & administration.*

131. Quoique le régime convenable puisse seul guérir une multitude de mala-

dies , tant internes qu'externes chez les Sujets bien constitués , néanmoins dans l'incertitude où nous sommes le plus souvent sur la nature des maladies qui commencent , la prudence , appuyée de l'expérience , doit nous faire employer les moyens généraux contre toutes les maladies , & dès leur commencement , les moyens d'en prévenir les progrès , d'en diminuer la force , & à défaut de ces succès les moyens de les guérir. L'usage d'un traitement convenable à chaque tems des maladies rendra leur guérison plus facile , plus prompte , & contribuera à garantir des suites qui sont à craindre quand elles ont été abandonnées aux seules forces de la nature ; par exemple , la pleuresie , la fluxion de poitrine , qui sont des inflammations dans diverses parties de la poitrine , peuvent être guéries par les forces de la nature aidées d'un régime convenable , mais on risque qu'il n'y ait ensuite un abcès au poulmon ou sous les côtes : la fièvre putride peut se guérir par les forces de la nature aidées d'un régime convenable , mais on risque les dépôts purulents au cerveau , à la poitrine , au foie , &c.

En montrant l'utilité, la nécessité mê-

me des secours qu'offre l'art de guérir ; je ne veux pas faire croire qu'on soit obligé d'employer un grand nombre de ces moyens pour parvenir à la guérison , ni des remèdes fort coûteux , je fais qu'on trouve par-tout à peu de frais des moyens suffisants contre les maux & maladies. Les bons Médecins & Chirurgiens du peuple des villes & sur-tout des campagnes , ainsi que les personnes qui par humanité ou charité les suppléent ou les aident dans le traitement des pauvres , le prouvent par leurs succès.

132. Ces moyens de guérison communs presque par-tout , peu coûteux & suffisans , sont les diverses parties du régime. N^o.... la saignée du bras , du pied , les vésicatoires , les cauterés , les scarifications.

Pour faire vomir , l'eau chaude , le doigt ou une barbe de plume portés dans le gosier , l'émétique , la racine de bryone , les feuilles de chardon béni , de l'azarum ou cabaret , le vitriol blanc.

Pour relâcher le ventre , l'eau froide , l'huile , le miel , le petit-lait , les pommes , prunes & autres fruits cuits , la graine de moutarde le savon , le sel marin , les lavemens avec ces substances.

Pour purger , la racine de patience sau-

vage , l'écorce de sureau , les fleurs de pêcher , le séné , la manne , les sels purgatifs.

Pour délayer le sang , les matieres ou humeurs qui sont dans l'estomac , les boyaux , le foie , &c. l'eau tiede , l'eau chaude , l'eau de veau , de poulet ou d'un petit morceau de toute viande de boucherie , le petit lait.

Pour exciter , entretenir la transpiration , la moiteur , la sueur , l'infusion de fleurs de sureau , la décoction de bourache , de racine de bardane ou glouteron , de feuilles d'hyssope , de sauge , les habillemens chauds , les briques chauffées dans l'eau bouillante , le kermès minéral.

Pour faire uriner , le petit lait , le miel , l'eau acidulée avec le vinaigre , le sel des cendres de bois , le savon , le nitre.

Pour faciliter la sortie des crachats dans la toux , le catarre , l'eau chaude , l'infusions de fleurs de sureau , la décoction de bourache.

Pour adoucir tant à l'intérieur qu'à l'extérieur , l'eau chaude , le lait , le petit-lait , l'eau de veau , l'eau de poulet , le riz , les farines des grains , la sémence du lin , les huiles , le beurre , les graisses douces d'animaux.

Pour calmer l'irritation , les substances

du précédent article & l'eau froide, l'eau acidulée de vinaigre, la décoction de pavot, le bain & demi-bain, le lait d'amandes ou des semences de melon, concombre, potiron, les fruits rouges, comme cerises, groseilles, framboises, fraises.

Pour désobstruer, l'eau en boisson, lavements, bains, les frictions douces, le savon, les sels des cendres de bois, les laxatifs.

Pour purifier les humeurs putrides, scorbutiques, dartreuses, la chicorée sauvage, le pissenlit, la fumeterre, l'oseille, le cresson, le raifort, la bardane, la douce-amère.

Pour rafraîchir, l'air frais, l'eau froide, l'eau mêlée de vinaigre, les cerises, groseilles, framboises ou leurs jus.

Pour échauffer, le vin, l'eau-de-vie, les épices.

Pour resserrer les parties charnues-fibreuses, l'alun, le vin, le vinaigre, l'eau de chaux.

Pour vulnérables, le vin, le vinaigre, l'huile, l'eau-de-vie, le miel, la térébenthine, le sucre.

Pour antifevrex, la petite centaurée, la gentiane, l'écorce de chêne, l'écorce du saule commun, du frêne, du prunellier.

Outre ces moyens ou remèdes communs qu'on a presque par-tout sous la main, on peut en employer d'autres qu'il est facile de se procurer à peu de frais, & que peuvent fournir le Médecin, le Chirurgien, les personnes charitables, quand ils les trouvent absolument nécessaires : tels sont l'aloës, le camphre, la casse, le soufre, la gomme ammoniac, le jalap, le kermès minéral, la manne, le mercure doux, la scille, la poudre contre les vers, le safran, le sel de nitre, le sel ammoniac, le sel de glauber, le sel d'epsom, le sel de seignette, le féné, le syrop de chicorée composé, le syrop de nerprun, le tartre émétique, la thériaque, &c.

CONSEILS sur les soins nécessaires ou utiles dans les maladies graves.

133. *Gardes-malades.* Les personnes qu'il est le plus avantageux d'avoir auprès d'un malade, sont celles qui prennent le plus d'intérêt à sa conservation, soit par amitié, soit parce que leur sort en dépend, & celles qui par humanité ou piété s'offrent à lui rendre cet important service ; mais pour que leurs soins soient profitables ou bien entendus, il est à désirer que par leur caractère, leurs occupations ordinaires ou leur éducation, elles ayent de l'adresse, de l'atten-

rention, de la sensibilité, de la douceur, & assez de bon sens pour préférer les conseils des gens de l'art, quand on a l'avantage d'en être assisté, à ceux de la multitude des parents, amis & connoissances qui excitent à faire ce qu'ils disent avec une assurance proportionnée à leur ignorance. Des parents, des amis, des domestiques attachés au malade, sont infiniment préférables aux gardes malades à gages ou par état, que leur habitude de voir souffrir, de voir mourir rend dures, qui sont fort jaseuses, peu attentives & très-sujettes à préférer leurs préjugés aux conseils des gens de l'art, à faire pour plaire au malade ou à d'autres, des choses qui lui sont préjudiciables; ces femmes ne doivent servir qu'aux gros ouvrages & à aider la personne qui se charge de soigner le malade.

134. *Chambre des malades.* Il est avantageux que le malade ne se trouve pas dans une chambre humide ni très-grande, parce qu'on y tient difficilement l'air assez cahud, ni très-petite ou très-basse, parce qu'on a de la peine à empêcher qu'elle ne soit trop chaude quand on y fait du feu la nuit comme le jour.

Le feu doit y être proportionné à la température ou au froid, de façon que l'air y soit doux; plus le malade a de fièvre & est vigoureux, plus on doit éviter que l'air de la chambre ne soit trop chaud. Si on a la commodité de connoître la température par un thermomètre, on l'entretiendra à dix ou douze degrés au plus; c'est mal-à-propos que les ouvriers de ces instrumens mettent 15 degrés de chaleur des chambres de malades, elle est trop forte en général à ce degré.

Il faut une ou deux fois le jour changer l'air de la chambre en ouvrant une fenêtre environ un quart d'heure, ou en tenant plus long-tems ouverte une porte qui ait le même effet; on le fera même plus souvent si le malade a des évacuations de mauvaise odeur; ce soin est salutaire au malade, & préservera la santé de ceux qui les soignent.

Il faut y avoir sous la main tout ce qui est nécessaire ou utile au malade pour le servir avec facilité & promptitude sans un grand mouvement ou bruit, un bassin garni, des pots de chambres, un urinal garni, une seringue en bon état, des rasses grandes & petites, une bassinoire ou moine, un crachoir, un biberon, des caffetieres, des serviettes; on aura, si l'on peut, dans la chambre voisine, du linge de corps & de lit sur un panier à chauffer pour changer le malade quand il en est besoin. On se pourvoira de poëlettes, compresses, bandes à saigner.

135. *Lit des malades.* On fera tout ce qu'il sera possible pour que le malade se trouve bien & soit proprement; il ne doit jamais être couché sur la plume; on mettra le lit de plume, si on en a, sous le premier matelas. Il seroit très-avantageux qu'il y eût un mince matelas de crin entre le drap & le premier matelas, pour que les reins ne fussent pas si échauffés ni tenus humides par la transpiration. Un grand inconvénient des lits très-mollets pour le malade & ceux qui le soignent, c'est que le malade y est trop enfoncé, coule au pied du lit, & qu'on le souleve & tourne difficilement.

Le malade ne doit avoir de couvertures que

comme en santé , trop de couvertures augmentent son mal-aise , le font suer , l'affoiblissent ; cette habitude nuisible est très-commune parmi le peuple des campagnes.

On aura soin de garnir le lit , c'est-à-dire , qu'on y étendra sur le drap de dessous & qu'on y attachera avec des épingles un morceau de toile cirée d'environ une aulne dans la place que doit occuper le corps du malade , depuis les genoux jusqu'au milieu des reins , pour garantir les matelas de l'humidité des urines ; ensuite on mettra en travers du lit sur la même place un des bouts d'un drap ployé en trois ou quatre. Cette alaise recevra les urines & excréments lorsque le malade satisfait ses besoins maladroitement , ou qu'il évacue malgré lui ou sans le sentir , alors on tirera ce bout , & en le roulant sur lui-même on déroulera & amenera sous le malade la partie propre.

Si le malade est foible ou très-lourd , on mettra sous le bas des reins une serviette en double qui servira pour le soulever à deux personnes quand il faudra lui passer le bassin ou rouler l'aise.

Il doit y avoir un des rideaux du lit ouvert au moins à moitié pour renouveler l'air pour qu'on voye & entende aisément le malade , pour éviter le bruit des rideaux qu'on tire.

136. *Habillement des malades au lit.* Il est nécessaire que le malade ait une camifolle ou veste très-large , qui garantisse le corps du refroidissement quand il tire les bras du lit , satisfait quelque besoin ou qu'il se découvre en se remuant ; il faut qu'elle soit très-large pour se dévêtir aisément quand on le change de che-

mise à cause des sueurs ; par ce moyen une seule couverture suffit pour le corps , & on en étend une seconde des cuisses aux pieds. Il est à propos qu'il ait autour du cou une cravatte , le col de la chemise ne pouvant tenir boutonné sans l'incommoder , & parce qu'il est essentiel que le cou où la sueur est fréquente ne se refroidisse pas : il faut par la même raison assujettir le bonnet de nuit. C'est une erreur de préférer des draps & chemises qui ont servi , au linge blanc de lessive , cela n'est à propos que quand on n'a que du linge humide & qu'on n'a pas le tems d'en secher ou chauffer ; il faut même éviter cet expédient , parce que les maladies de peau qui se gagnent sont très-communes , & que ceux qui en ont ne le disent pas.

137. *Sommeil.* Le sommeil annonce en général de la diminution dans le mal ; il amene ou augmente le relâchement des accidents , les sécrétions se font mieux ; enfin il est un premier pas vers la santé , excepté dans un très-petit nombre de cas où il est maladie : il faut donc ne pas troubler le sommeil ou l'empêcher , il faut même le favoriser par une position commode un demi jour , le silence ; on attendra pour faire boire le malade qu'il s'éveille naturellement , à moins que ce ne soit un médicament nécessaire , ou qu'on n'ait vu qu'il se rendort très-aisément. On doit se garder de l'empêcher de dormir quand il a pris un purgatif.

138. *Lever des malades.* On permettra au malade de se lever quand il le desirera , & souvent même il est à propos de l'y exciter pour le dissiper , délasser de la même position , & le rafraîchir , mais il faut qu'il n'ait pas de fièvre

forte, ni de sueur, ni d'éruption; on l'habillera assez pour qu'il n'éprouve pas de froid; on laissera le lit ouvert jusqu'au moment où il faudra coucher le malade, & alors on le baignera de manière que la chaleur soit très douce quand il s'y mettra.

Malade mis à son séant. On n'a pas en général assez d'attention pour habiller ou couvrir le corps du malade qui demande à être mis à son séant sur son lit, sous prétexte qu'il n'y restera que peu de tems; mais il ne faut que très-peu de tems pour diminuer ou arrêter la transpiration au point de lui nuire; la camisolle ou veste qui est conseillée ci-dessus prévient cet accident.

*ATTENTIONS dans l'administration
des soins, des boissons & médicaments.*

139. Quand on n'a point l'avantage des conseils des gens de l'art pour administrer les médicaments dans les diverses maladies, on peut en général observer ce qui suit.

Donner au malade sa *boisson* toutes les demi-heures, à la dose d'une tasse ou gobelet de trois onces ou six cuillerées, ou au moins d'heure en heure à la dose de quatre onces ou huit cuillerées; quand la fièvre & la chaleur sont fortes & le sujet vigoureux, il fera bien d'en prendre davantage si la boisson ne cause pas un sentiment de pesanteur à l'estomac ou de la difficulté de respirer, & si elle passe par les urines ou les sueurs. Lorsqu'il y a pesanteur à l'estomac ou difficulté de respirer, on doit éloigner, diminuer la boisson, en essayer une

autrè plus légère , plus apèrive , qui plaife au goût du malade.

La boiffon ne fera pas présentée au malade dans le gobelet où elle aura chauffé , parce qu'il seroit le plus souvent trop chaud pour le tenir à la main , & il faut prendre garde que la boiffon même ne soit trop chaude , parce que le malade est obligé d'attendre dans une position souvent fatigante , & l'ordre des boiffons ou remedes se trouve dérangé avec préjudice.

Comme les boiffons qui font long-tems au feu prennent un goût désagréable & se détériorent , il faut les faire chauffer au bain-marie , c'est-à-dire , en mettant le gobelet dans un vase rempli d'eau chaude sans bouillir & tenu toujours auprès du feu pour le moment du besoin. On aura un peu de la même boiffon froide pour refroidir promptement celle qui sera trop chaude , sans perdre de tems. Pour connoître le degré de chaleur de la boiffon , le meilleur moyen est de toucher la surface de la liqueur avec le bout du petit doigt.

Il faut faire chaque jour la boiffon du malade , tisanne , petit-lait , bouillon ou autre , parce qu'elle est gâtée ou moins bonne au bout de 24 heures , même en la tenant au frais.

Quand le malade prend du bouillon , il suffit de lui en donner toutes les trois heures , & il doit être léger , c'est une pratique nuisible que d'en faire prendre plus souvent & de plus fort , sur-tout à ceux qui ont la sievre ou en doivent craindre le retour , parce qu'il amene ou augmente l'âcreté & la putridité ; il donne un mauvais goût dans la bouche , des rapports désa-

gréables & une haleine forte. Les tisannes communes, le petit-lait, les eaux d'orge ou de ris, l'eau sucrée; les boissons rendues acides avec le citron, le vinaigre, les eaux de poulet & de veau légères, n'ont pas ces inconvénients & sont bien suffisantes pour un fievreux.

La personne qui soigne le malade doit être occupée de lui entièrement, & faire exécuter par quelqu'autre tout service qui l'en éloigne ou la distrait. Elle s'occupera de répondre à ses demandes, à ses signes, de le couvrir, d'aider ses mouvements, de lui faire prendre la boisson, les médicaments, les lavements, appliquer ou renouveler les cataplasmes, de le panser, lever ou coucher aux heures convenables; de voir s'il n'est pas mouillé, sali ou en sueur, d'y remédier; d'essuyer son visage s'il sue; de se faire apporter ou préparer les boissons, médicaments, linges avant le moment du besoin; d'éloigner les personnes qui le font trop parler ou s'agiter, dont les propos, la figure triste, la gaieté peuvent le chagriner ou l'inquiéter; d'empêcher qu'il ne reçoive une trop grande lumière, qu'on ne fasse du bruit & trop de feu; de renouveler l'air de la chambre, de faire emporter les urines, les selles aussi-tôt qu'elles sont rendues, les linges mouillés de sueur, les linges de pansements dès qu'ils sont déplacés; de ne point laisser saigner dans d'autre vase que des poëlettes, de ne point faire jaser ou distraire le Chirurgien dans la saignée du pied, afin qu'il ne soit pas tiré trop de sang, de visiter les bandages des saignées, des vésicatoires, cataplasmes & emplâtres; pour y remédier s'ils

Tout dérangés ; de tâter s'il a les pieds chauds , & de les rechauffer avec des linges chauds ou couvrir davantage quand ils se refroidissent ; de le garantir du froid , quand on renouvelle l'air de la chambre & lorsqu'il se met sur son séant ou qu'il est levé ; de lui tâter le pouls de tems en tems pour rendre compte de ses changements ou exécuter ce qui est prescrit dans ces cas ; d'empêcher le bruit , les chuchotements , & qu'il se trouve plus de deux ou trois personnes à la fois dans la chambre , & qu'on ne conseille au malade des traitements ou remèdes de toute espece.

140. *Purgatifs.* On doit préférer les purgatifs doux ou modérés à ceux qui purgent avec violence ; les purgatifs qui se prennent liquides à ceux qui sont sous forme sèche ; les purgatifs en un grand verre de huit à dix onces à ceux d'une moindre quantité ; enfin les purgatifs en deux ou trois verres à ceux en un seul ; c'est la conduite que la prudence conseille & que l'expérience autorise : en exposer tous les motifs , tous les avantages , passeroit les bornes de cet ouvrage. Je dirai seulement qu'une purgation prise en boisson & en plusieurs coups agit suffisamment sans trop irriter ni échauffer & sans risque d'être rejetée par le vomissement. Le petit désagrément du mauvais goût d'une purgation en plusieurs verres , n'empêche pas les gens raisonnables de la prendre de cette maniere avantageuse. Les personnes trop foibles d'esprit ou de corps , pour surmonter la repugnance de leur goût & odorat , ménagent ceux-ci en se lavant la bouche immédiatement avant chaque prise , avec une gorgée d'eau ou

on a mis quelques gouttes d'eau-de-vie ou de vinaigre , & en buvant elles se pincent le nez ou mettent des lunettes qui le ferment.

Dans le nombre considérable des purgatifs & des compositions ou préparations de potions purgatives , on peut préférer la manne deux à trois onces , le féné , feuilles ou follicules un gros & demi à deux gros & demi , un sel purgatif quelconque deux à trois gros. On doit différer de faire prendre la purgation si à ce moment il est survenu de la fièvre , de la sueur , du frisson , des foiblesses , des douleurs fortes , une éruption , un écoulement des règles , ou des hémorrhoides. Si on la prend en deux ou trois verres , on met entre chaque un intervalle de demie heure ou trois quarts d'heure. Après chaque prise on se lave la bouche avec une gorgée d'eau tiède. Quand la purgation est prise on attend qu'elle ait produit une évacuation pour prendre quelque boisson , alors on donne chaque demi-heure , ou même un peu plus souvent , sur-tout quand il y a de la colique , un gobelet de tisane commune , ou d'eau de veau , de poulet , de lin , de bouillon aux herbes , ou d'infusion de thé , ou d'eau sucrée , ou de petit-lait. Il est mieux de se tenir au lit & chaudement ; mais on peut se lever & promener dans la chambre si on y est chaudement ; quelques sujets disent avoir besoin de ce petit mouvement. S'il se passoit deux heures après le seul ou dernier verre de purgation , sans qu'il y eût évacuation , on commenceroit à boire ; en outre on peut déterminer la première évacuation , si elle se fait trop attendre , en prenant un lavement ,

& même y mettre une demie cuillerée de vinaigre, ou de sel de cuisine, ce qu'il en tient dans un dé à coudre.

Dans le cas de douleurs vives de colique, on renouvellera des linges chauds sur l'estomac & le bas-ventre; si elles persistent on donnera un lavement d'eau pure.

Si la purgation agissoit promptement & beaucoup par l'effet du premier ou du second verre, & que le sujet fût très-affoibli, ou eût de continuelles coliques, on ne donneroit pas le troisieme verre: voilà encore un avantage pour les sujets très-sensibles de prendre leur purgation en deux ou trois verres.

Le premier repas après la purgation doit être très-léger, un peu de soupe doit suffire; il faut laisser à l'estomac qui a été relâché par la boisson, le tems de se remettre, & aux sucs digestifs celui de se reproduire. Pour le second repas & les deux ou trois suivans, si l'état du malade lui permet de manger, on les fera plus forts, mais avec des aliments aisés à digérer, en se contentant de la moitié de ce qu'on auroit pris d'aliments si on n'eut pas été purgé.

Il n'y a point de purgatif moins coûteux, plus facile à avoir, à conserver en bon état, que le séné, soit les feuilles, soit les follicules; il peut tenir lieu de tout autre en employant une dose plus ou moins forte; ainsi on en fera un laxatif si on en met un gros par chopine, ou livre d'eau; un purgatif doux si on en met deux gros, & un purgatif fort si on en met trois à quatre gros sur la même quantité d'eau. Pour en faire un laxatif on ne fera que le mettre infuser dans l'eau bouillante, qu'on jettera

dessus ; & pour en faire un purgatif on laissera bouillir le mélange d'eau & de téné sept à huit minutes. Il faut préférer l'eau de riviere ou l'eau de pluie à celle des puits. Dans tous les cas , on prendra ces boissons en deux ou trois verres , à demi-heure de distance l'un de l'autre , & chaudes après les avoir passés par un linge.

141. *Vomitif.* Lorsqu'on doit prendre un vomitif , il y a de l'avantage à préférer l'émetique à tout autre , parce qu'on est plus assuré de son effet ; à le prendre en grand lavage , comme de le mettre dans une chopine ou livre d'eau de riviere ou de pluie ou de bonne eau de fontaine , parce que l'émetique s'y fond mieux , parce qu'on est plus maître de son effet en la buvant par verrée de trois à quatre onces , six ou huit cuillerées , à un quart d'heure d'intervalle. Si on vomit suffisamment par les deux ou trois premiers verres , on laisse le reste & on reconnoît qu'on a suffisamment vomit , quand on ne rend plus que l'eau qu'on boit pour faciliter le vomissement : ou bien ce qui est plus avantageux , au lieu de laisser le reste de l'eau émetisée , on y ajoute encore autant d'eau , & on la boit par verrée pour procurer des évacuations par les felles. Quand on prend un vomitif , il faut avoir de l'eau tiède toute prête pour en boire quelques gorgées après chaque vomissement , ou même lorsqu'on éprouve des nausées , des convulsions d'estomac ou efforts qui sont sans vomissement. Quand le vomissement s'est répété deux ou trois fois abondamment , on doit se tenir pendant trois ou quatre heures à la boisson du malade , tisane ordi-

naire

naire ou infusion de fleur de sureau, ou petit-lait ou autre ; ensuite on se conduira comme après un purgatif.

Les personnes qui par humanité ou piété donnent des conseils au peuple en maladie, doivent entrer dans les plus petits détails utiles, sans quoi il est à craindre qu'il y ait quelque malfaçon au préjudice du malade ; il faut sur-tout insister sur les lavemens répétés auxquels ces malades se refusent, parce qu'ils en ignorent la grande utilité sur-tout pour eux.

142. *Diurétiques*, ou médicaments pour faciliter ou augmenter les urines. Il est à propos pour qu'ils ayent plus d'effet, que le malade fasse un peu de mouvement, qu'il marche ou mieux encore se promene à cheval, qu'il ne soit pas vêtu assez chaudement pour transpirer fortement, & sur-tout pour suer, car alors il y auroit peu d'écoulement par les urines ; il doit aussi moins manger qu'à son ordinaire ; il doit satisfaire le besoin d'uriner dès qu'il en a la moindre sensation ; il aura attention que sa boisson diurétique ne soit pas chaude, mais seulement tiède en hiver, & à la température de l'air en été ; enfin il me paroît que son effet est moins assuré quand on la prend en un petit nombre de coups, qu'en la buvant en un plus grand nombre.

143. *Sudorifiques*, ou médicamens employés pour exciter la sueur. Il faut distinguer les sudorifiques de la classe des spiritueux & de celle des aromatiques, d'avec les sudorifiques dont l'action est plus douce & plus utile, sans avoir les dangers des premiers qui peuvent causer de l'irritation, de l'inflammation. On doit pré-

férer de faire fuer avec des infusions , tisannes ; ou décoctions de fleurs de sureau , de bourrache , de racine de bardane prises très-chaudes par verrées ; on favorisera leur action en les divisant en plusieurs coups , pris à peu de distance , au lieu de grands coups éloignés , en se tenant au lit & un peu plus couvert qu'on a l'habirude , en tenant les cuisses , les jambes rapprochées , les bras étendus le long du corps , le cou garni d'une cravatte , & le visage même couvert d'une mouffeline mise comme un voile , & restant le plus qu'il est possible dans la même position sans remuer ; l'air de la chambre doit être doux & même chaud. Avec ces précautions ou secours on suera plutôt & plus abondamment en buvant une pinte des boisons précédentes bien chaudes en six ou sept tasses , qu'avec trois pintes si on ne les emploie pas ; tant que la sueur coule il ne faut pas remuer le malade , encore moins le changer de linge , quelque mouillé qu'il soit ; on ne fera que lui soulever la tête pour le faire boire , & il se servira d'un urinal ou d'un bassin s'il en a besoin , ce qui est rare , parce que quand on sue beaucoup on urine peu ou rarement. Quand la sueur cesse , que la peau se seche , que le malade commence à sentir le linge frais , il faut le changer de linge , lui en donner de chaud , sans qu'il soit brûlant , & doubler les draps avec des serviettes ou nappes chaudes , diminuer un peu ses couvertures , enfin lui donner un bouillon.

SECONDE PARTIE.

VÉTÉRINAIRE OU CONSEILS SUR LES MOYENS
DE CONSERVER LA SANTÉ ET DE TRAITER
LES MAUX EXTERNES, AINSI QUE LES MA-
LADIES INTERNES DES ANIMAUX DOMESTI-
QUES.

SECTION PREMIERE.

*Moyens de conserver la santé des animaux
domestiques.*

144. TRAVAIL. **V**OULEZ-VOUS conserver le cheval en santé, en force & long-tems, ne le faites pas travailler trop jeune : accoutumez-le au travail par degrés, traitez-le avec douceur, habituez-le à être conduit à la voix. Essayez avec soin quelles sont ses forces, ce qu'il peut faire tous les jours, les efforts qu'on peut en exiger quelquefois, sans qu'il soit trop fatigué ou qu'il se blesse, afin d'être assuré du travail que vous pouvez en attendre habituellement, ou par extraordinaire ; & ne passez jamais ces bornes.

Ne mettez point à un pas précipité ou au galop, un animal qui porte ou qui tire selon toute sa force, & encore moins dans un mauvais chemin ; ne mettez pas au grand trot, au galop un cheval lourd ou très-gras, & tout animal qui n'en a pas l'habitude ; le cheval de course doit y être fait par degrés sur-tout de

jeunesse, & être entretenu dans cet exercice. Celui qui n'est pas habitué ou conduit par degrés à une allure précipitée, fatigue infiniment par cette allure, & il ne faut souvent qu'un seul excès pour le blesser. Quand on le met en travail ou exercice, il faut le faire par degrés ou peu à peu : faites-le toujours partir au petit pas, & ne le mettez au grand trot ou au grand galop qu'en le préparant par le petit trot & le petit galop ; ce qu'on observera également en terminant le travail ; cette attention au moment du départ est encore plus nécessaire quand l'animal vient de manger & de boire.

145. HARNOIS. On doit avoir la plus grande attention, quand on va mettre un cheval au travail, que ses harnois ne le blessent point, qu'ils ne gênent pas ses mouvemens ordinaires, ni ceux qu'il doit faire quand on exigera des efforts ; que sa charge soit également répartie ; que son tirage soit égal des deux côtés ; qu'il ne porte & ne tire que par les parties de son corps qui y sont propres, & comme destinées par la nature ; que les parties des harnois qui portent & frottent sur sa peau soient mous ou garnis & doux, pour qu'ils n'entament pas la peau, ni même n'enlèvent pas le poil ; qu'ils ne gênent pas les articulations & les mouvemens, ni toute l'épine du dos. Dès qu'on s'aperçoit de la plus légère altération du poil, & sur-tout de la plus légère blessure à la peau, il faut prévenir l'augmentation en accommodant mieux la partie du harnois qui blesse, ou même en empêchant que la partie blessée ne soit touchée par le harnois, jusqu'à ce qu'elle

soit entièrement guérie ; cet objet est encote un de ceux qui exigent chaque jour l'œil du maître.

146. REPOS. La durée de son repos doit être proportionnée à sa force & au travail qu'il vient de faire , & à celui qu'on va en exiger ; sa nuit doit être de sept à huit heures , & il lui faut au moins deux heures de repos à son dîner ; il soutiendra mieux ses travaux si les tems de son repos & de ses repas sont réguliers , & à peu-près aux mêmes heures.

147. LOGÈMENT. Qu'il ne soit pas habituellement dans des écuries très-chaudes ni fort obscures , ni sur une litiere dont le dessous est pourri , infect , humide de jus de fumier ; qu'il n'y soit pas chargé d'une couverture de laine ; qu'il puisse s'y coucher à l'aise sur une litiere seche & épaisse ; que les mangeoires portent sur un mur plein. Rien de plus commun que des chevaux blessés en se frappant la tête ou les genous sous les mangeoires creuses , en se heurtant contre les pieds ou le corps de ceux qui se sont couchés les premiers , ou en étant frappés par les pieds de ceux qui se relevent. L'usage des barres suspendues ne prévient pas ces maux , ni que les chevaux se mordent ou se battent à coups de pieds ; il n'y a que les séparations en bois & pleines qui préviennent tous ces accidens.

148. NOURRITURE. Plus un cheval travaille , plus il faut avoir soin qu'il ait une nourriture saine & suffisante , de bon fourrage , de bonne avoine , de bonne eau. Il est essentiel que le fourrage ne soit pas trop gros , trop dur , qu'il n'ait pas de mauvais goût , que l'avoine soit

bien nette, que l'eau ne soit pas gâtée, ni ce qu'on appelle dure, parce que les légumes n'y cuisent pas & que le savon s'y met en grumeaux, au lieu de se bien fondre & de blanchir l'eau; quand on n'a que de cette eau dure, il faut la tirer au moins deux jours d'avance, la mettre dans une auge, un réservoir, une petite cuve au grand air, & la battre ou remuer deux fois le jour avec un bouchon ou poignée de foin qu'on y laissera, ou au moins y jeter deux ou trois jointées de recoupes ou de son dans le sceau. On ne fait pas assez combien il est important pour la santé des animaux qu'ils ayent de bonne eau; ces pratiques se peuvent employer à la maison: on verra à l'article du cheval en voyage, les précautions qu'on doit prendre pour l'eau. Quand on a le malheur de n'avoir que du mauvais fourrage, qui a été gâté aux champs ou au grenier, il est à propos pour le faire manger aux chevaux d'asperger toute la botte déliée avec une pinte ou deux d'eau dans laquelle on aura fait fondre une demi-once de sel de cuisine, ce qui le rendra plus appétissant & favorisera sa digestion. La quantité de la nourriture & de la boisson doit être réglée sur la taille de l'animal, & la force, la longueur de son travail habituel, & la qualité plus ou moins nourrissante de ce qu'on lui donne. Si on n'a pas cette prudence, on risque de rendre l'animal malade, ou plus sujet aux maladies en lui donnant trop peu s'il travaille beaucoup, ou trop s'il travaille peu ou point. On aura sans doute beaucoup de peine à faire observer cette règle importante aux gens à qui on confie le soin des chevaux; mais le

prix & l'utilité des services des chevaux doivent rendre le propriétaire exact à y avoir l'œil journallement. Le cheval qui travaille fort doit avoir, outre son fourrage ordinaire, suivant le pays, une certaine quantité d'avoine ou autre grain, ou de petits légumes; ces grains ou légumes peuvent être diminués ou même retranchés, s'il ne travaille point du tout, & on y substituera une mesure de son.

149. PANSEMENT. Il est reconnu si essentiel au cheval pour l'entretien de sa santé, & prévenir plusieurs maladies graves ou qui le déprécient, qu'il est passé en proverbe que le pansement vaut moitié de nourriture, & que le maître doit voir panser son cheval pour être assuré qu'on le pansé bien. Le pansement ne doit jamais se faire à l'écurie, mais en plein air ou sous un hangard s'il pleut. On le fait d'ordinaire quand le cheval a mangé l'avoine & bu, il se tient plus tranquille. Il consiste, 1^o. à étriller à poil & à contre-poil toutes les parties du corps avec fermeté & légèreté, en prenant garde de blesser les oreilles, les yeux, le nez, la bouche, le fourreau, l'épine, le moignon de la queue, parties que l'étrille ne doit pas frotter; 2^o. à passer l'épouffette sur tout le corps; 3^o. à broffer dans le sens du poil toutes les parties, excepté les yeux, la bouche; 4^o. à passer l'éponge pleine d'eau sur toutes les parties du corps & dans le sens du poil; enfin à démêler les crins de la tête, de l'encolure & de la queue, en y portant alternativement l'éponge mouillée & le peigne: ensuite après avoir levé la litière, balayé l'écurie & mis du fourrage au ratelier, on le rentres

Le pansement du soir consiste à frotter & nettoyer avec une brosse, ou un bouchon de foin ou de paille mouillés, la bone, la terre, la poussière des jambes, des pieds, du ventre, de la queue si elle n'étoit pas retroussée; on nettoye l'intérieur des pieds, on examine s'il n'y a pas de corps étranger, s'il ne manque rien aux fers; puis on étend la litière, on met le fourrage au ratelier, on rentre le cheval; il faut ajouter, comme faisant partie du pansement, le soin qu'on doit avoir quand le cheval ou rentre en sueur, ou même est arrêté durant son travail, de passer aussi tôt sur toute la peau dans le sens du poil, le couteau de chaleur qui exprime, ou fait couler à terre la sueur dont il est couvert. Cette attention est très-utile pour prévenir la morfondure ou les rhumatismes & plusieurs maladies inflammatoires que cause le refroidissement: ce seroit risquer d'occasionner tous ces maux, que de le faire passer alors dans l'eau aux grands abreuvoirs, comme c'est l'usage de bien des gens, ou de le laisser boire de l'eau très-froide.

150. ATTACHE A L'ÉCURIE. Les fréquents accidents qui résultent des fautes dans la manière d'attacher les chevaux à l'écurie, doivent rendre les maîtres très-attentifs à cet objet: la longe doit durant la nuit être attachée à la mangeoire, de façon que la tête de l'animal puisse être couchée sur la litière, mais pas assez longue pour qu'elle tourne autour de son cou, ou qu'il puisse passer les pieds dessus; l'usage de la faire passer dans un anneau fixé à la mangeoire, & de mettre au bout de la longe un boulon ou une boule de bois, est très-bon.

150* Quand on est en voyage, & qu'on va à l'auberge, il faut aux soins précédens en ajouter quelques autres, tels que de voir si le foin & l'avoine sont bons & donnés en suffisante quantité, si le cheval mange, boit bien, de blanchir l'eau avec une jointée de farine, & à la couchée s'il y a abondance de litière fraîche, si l'animal n'a aucune blessure au corps par la selle ou le harnois, ou l'éperon, &c. ni aux pieds, & si les fers sont en bon état. On prendra garde qu'ils ne soient pas trop pressés, qu'ils ne se trouvent pas à côté de chevaux hargneux sans séparation. Le voyageur ne doit s'occuper de lui-même, que quand il est assuré qu'il ne manque rien à un compagnon si nécessaire dans son voyage. Quand on voyage l'été, il faut faire usage des caparaçons qui garantissent les chevaux du tourment des mouches, & que la paresse des domestiques, ainsi que l'insouciance des maîtres, ont fait abandonner, sous prétexte qu'ils échauffent l'animal.

SECTION SECONDE.

Traitement des maux & maladies des animaux domestiques.

Observations générales.

151. LES services & les profits que l'on tire des chevaux, bœufs, vaches, moutons, rendent très-intéressante & économique la connoissance des moyens de guérir les maladies

dont on n'a pu les préserver. Beaucoup de gens qui n'ont pas à leur portée, ou au moment du besoin, des vétérinaires habiles, ni même de bons ouvrages d'art vétérinaire qu'ils puissent consulter, ont recours à ces remèdes ou recettes qu'on trouve dans une multitude de livres, dont les auteurs n'étoient pas en état de faire un bon choix. Ainsi les propriétaires de ces utiles animaux se trompent journellement dans l'usage qu'ils font de ces traitements ou remèdes indiqués dans ces livres, parce qu'ils ne connoissent pas la maladie, parce que les noms de plusieurs maladies en donnent une fausse idée, parce que le même nom est donné à des maladies très-différentes, parce que tel remède qui pourroit être utile à tel tems ou à tel degré de la maladie, devient nuisible dans un autre tems ou degré, dans les complications de maux & les cas fréquents où plusieurs parties différentes sont affectées, parce qu'en général ces recettes sont mal composées & les médicaments mal dosés. Dans les cas où l'on manque de vétérinaires, & quand on n'en a pas qui par leur succès méritent la confiance, le moyen de se préserver des pertes qu'on éprouve par les maux & maladies des animaux domestiques, seroit d'avoir quelques-uns des bons livres d'art vétérinaire, tels que ceux de Lafosse, Bourgelat, Chabert, Rozier, Huzard, Flaudin, Tessier, Viret, Daubenton, Carlier; mais il y a peu de gens qui puissent acquérir, lire, entendre tous ces ouvrages, qu'il faudroit réunir, car aucun ne traite de toutes les maladies de tous les animaux domestiques. Le cours d'agriculture de M. Rozier est l'ou-

vrage où on traite du plus grand nombre, mais malheureusement cet ouvrage est cher, il a déjà huit volumes *in-4^o*. & n'est pas fini. Espérons que l'école vétérinaire de Paris rédigera un ouvrage clair & précis, tel qu'il le faudroit à un grand nombre de propriétaires de chevaux & bestiaux, pour traiter du moins les maladies les plus communes & les plus faciles à guérir. En attendant je conseille les deux petits livrets suivants : Médecine des chevaux à l'usage des laboureurs, *in-12*. Paris 1763. Manuel pharmaceutique à l'usage des maréchaux de régiments, par Lafosse, *in-8^o*. Paris 1784. Il y a une manière de le conduire qui peut être utile dans beaucoup de cas, c'est de traiter, de combattre les symptômes ou accidents les plus marqués, par exemple, si l'animal a une fièvre forte marquée par la vitesse du pouls & une chaleur considérable, on la combattra par la saignée, l'eau blanche, les lavements simples. Si l'on présume que l'animal a la colique par son agitation, parce qu'il regarde souvent ses flancs, parce qu'on y sent beaucoup de chaleur, on la combattra par les lavements fréquents, par l'eau blanche, les laxatifs. Si l'animal ne mange point sans avoir de fièvre ou a du dévoiement, on le mettra à l'eau blanche, on lui donnera des lavements, on le purgera. Par cette conduite prudente on peut espérer, dans la plupart des maladies, de guérir l'animal & dans les maladies graves, on aura le tems de se procurer des conseils sans avoir rien fait de nuisible, on aura même préparé le malade à des remèdes plus actifs.

Exceptions que conseille l'économie.

152. L'économie conseille une conduite particulière pour les animaux dont on mange la chair, c'est de comparer dès le commencement de la maladie interne ou externe d'un de ces animaux, le prix ou le profit de sa vente actuelle ou de sa consommation avec ce qu'il en peut coûter pour le guérir, supposé qu'on y réussisse, soit en nourriture, médicament, soins du maréchal ou vétérinaire, & avec le dépérissement de l'animal ou la perte totale de sa valeur si on ne le guérit pas. En faisant cette comparaison on trouvera que dans bien des cas il est plus avantageux de le vendre ou consommer. Cette économie est toujours très-certaine pour les moutons, souvent pour les bœufs, vaches, cochons. Elle n'est pas douteuse dans les cas de maladies communes ou épizooties, longues ou coûteuses à traiter, sur-tout quand elles sont contagieuses, quand on n'a pas à sa portée d'habiles vétérinaires, ou que les traitemens connus sont sans succès, quand les propriétaires sont logés trop à l'étroit pour pouvoir éloigner les animaux malades des sains, ne peuvent pas faire soigner les malades par des gens qui n'approchent pas des sains, ni prendre toutes les précautions nécessaires pour empêcher la contagion de s'étendre.

153. On ne doit pas craindre en général que la chair des animaux soit mal saine & capable de causer des maladies, quand ils sont tués dès le commencement ou les premiers jours qu'ils en sont atteints; l'expérience jour-

naliere prouve qu'on peut, sans aucun risque manger leur chair; on voit journellement manger des volailles, du gibier, des lapins de clapier, des moutons, des bœufs, des vaches morts de maladie prompte, leur chair est belle, bonne au goût & point mal-saine; il seroit plus permis de redouter l'usage de la chair d'animaux morts de maladies communes ou épizooties, sur-tout de celles qui sont regardées comme contagieuses: cependant il me semble que M. Dufau, Médecin, a démontré que cette crainte est mal-fondée, en s'assurant que durant la dernière épizootie qui a fait périr tant de bestiaux dans les Provinces méridionales de la France, beaucoup de gens se sont nourris de la chair des bestiaux que la Police des lieux faisoit enterrer. Enfin quand on fait attention que les maladies sont causées par les humeurs vitiées des intestins que l'on jette, ou du sang qui est égoûté; quand on fait attention que la cuisson purifie, change de nature ce qu'on y soumet, on est pleinement rassuré; nous voyons aussi les chiens, les loups, les chats, les corbeaux manger les cadavres des chevaux, chiens & autres animaux morts de maladies, sans que leur santé en souffre: enfin personne n'ignore le Proverbe, fondé sur une expérience aussi ancienne que les hommes: *Morte la bête, mort le venin.* Ce qui a été dit, même des animaux enragés, dont d'autres animaux ont mangé les cadavres, sans gagner la maladie la plus contagieuse qu'on connoisse. Il me semble donc que l'on peut, sans le moins de scrupule de nuire, vendre au Boucher, pour tuer ou consommer soi-même les animaux dont on

mange la chair, quand on n'est point assuré ou qu'on n'a pas la facilité ou le moyen de les faire guérir ou de préserver de la même maladie de pareils animaux sains, & que l'on peut, sans la moindre inquiétude, manger les animaux qui sont tués dès les premiers jours de leur maladie, leur chair n'ayant pu encore être altérée, gâtée; plus on attend, plus l'animal est maigri, sa chair est alors molle & sans jus, graisse ni saveur; on ne trouve pas à le vendre avec profit, & il ne vaut pas la cuisson, mais je ne la crois pas malfaisante.

Régime des Animaux malades.

154. Dès qu'un cheval a quelque maladie interne qui empêche son service. il faut le tenir au son & à l'eau blanche miellée, & lui mettre celle-ci à sa portée, pour qu'il satisfasse sa soif quand il a la fièvre. Il faut lui donner un lavement chaque jour & même deux s'il a de la fièvre. Si c'est un mal externe, on le réduira à une moitié de sa ration de fourrage, & on lui donnera du son au lieu d'avoine. Quand on n'a point, pour le traiter, un Vétérinaire qui ait une réputation méritée d'habileté, il est prudent de ne laisser employer des médicaments internes que quand la nature de la maladie est bien reconnue par plusieurs avis, & de ne point laisser saigner, à moins qu'il n'y ait de la fièvre. On aura les mêmes attentions pour les bœufs, vaches, moutons.

Signes de la fièvre.

155. Tout Propriétaire de cheval doit savoir

reconnoître quand un cheval a de la fièvre, ce qui n'est pas difficile, en observant ce qui suit :

Appuyez légèrement le plat des deux doigts après le pouce sur l'artere temporale, située environ un pouce & demi en arriere de l'angle supérieur de l'œil ; ou près du cœur, sur les côtés, au défaut de l'épaule gauche du cheval ; mais il ne faut pas tâter le pouls du cheval aussitôt après un violent exercice, ni quand il vient d'être maltraité ou effrayé par le bruit, la présence de gens qu'il craint, & pour se moins tromper on le tâtera deux fois, à un quart-d'heure d'intervalle. Après avoir tâté le pouls d'un cheval en bonne santé, on tâtera celui d'un cheval qui est malade, ou qu'on présume avoir la fièvre ; si on sent que les battemens sont beaucoup plus fréquents, plus forts, il y a de la fièvre.

Si on compte de quatre-vingt à cent battemens par minute, la fièvre est très-forte, & elle est d'autant plus forte que ces battemens sont plus nombreux, depuis soixante par minute jusqu'à cent. Plus la fièvre est forte, plus on voit les accidents suivans considérables, la rougeur des yeux, la sécheresse de la langue, le battement des flancs, la respiration vive, ou pénible, ou bruyante, le souffle fort & brûlant, la peau chaude, le fientement rare, difficile, le crotin sec. Plus ces accidents sont forts, plus il faut se hâter de saigner, donner des lavemens & faire boire d'eau blanche miellée & nitrée.

Les Personne qui ont quelque connoissance, quelque usage du traitement des maladies des hommes, auront, pour traiter les animaux,

une facilité & des avantages proportionnés à leurs connoissances ; le corps des animaux, semblable au nôtre pour l'organisation, étant sujet aux mêmes maux par les mêmes causes, ces maladies peuvent être prévenues, diminuées & guéries par les mêmes moyens du régime, des opérations & des médicaments.

CHARBON.

156. On appelle charbon, fièvre charbonneuse plusieurs maladies, dans lesquelles il y a une ou plusieurs tumeurs à la peau, plus ou moins grosses & dures, qui, en peu de temps, viennent à suppuration ou en gangrene & causent une mort prompte à l'animal. Les gens auxquels est confié le soin des chevaux & bestiaux s'apperçoivent rarement du mal dès son commencement. Il faut, à l'instant qu'on en est averti, faire venir le Vétérinaire, pour enlever le charbon avec un bistouri, s'il est encore dur; mais s'il y a déjà ulcere, on fera des scarifications, on cautérifera les parties voisines, en évitant les gros vaisseaux, & l'on pansera avec l'essence de térébenthine.

Lorsqu'il regne parmi les animaux domestiques une maladie qui se termine par le charbon, c'est une espèce de fièvre

putride qu'il faut traiter dès son commencement avec activité, pour prévenir une terminaison très-souvent funeste, quand le charbon paroît. *Voyez* FIÈVRE PUTRIDE, MALIGNÉ.

CLAVEAU, *Clavelée.*

157. Cette maladie des moutons, que l'on regarde comme leur petite vérole, est également contagieuse. Le claveau confluent, c'est-à-dire, dont les boutons sont très-nombreux & se touchent, est aussi funeste que la petite vérole confluyente, qui fait périr tant d'enfans & de gens de tout âge.

Il est sur-tout important de préserver les moutons du claveau, en les éloignant de la contagion ou des moutons qui en sont attaqués. On annonce comme un moyen d'empêcher la contagion, de mettre dans la bergerie un bloc de sel qu'ils puissent lécher; mais c'est une erreur grossière, puisque les hommes qui font le plus grand usage du sel & des viandes ou poissons salés, ne sont pas à l'abri de la petite vérole. Ce que nous pouvons faire de mieux contre le claveau est de tenir les moutons par la nourriture

saine, le bon air, l'exercice convenable en assez bonne santé, pour que le claveau ne soit pas confluent ou de toute autre mauvaise espèce. On recommande divers remèdes durant le cours des différentes espèces de claveau ; mais il est aisé de sentir qu'il est très-difficile que des Bergers observent ces traitemens, composés de plusieurs moyens & remèdes, sur des centaines d'animaux, comme de leur donner des lavemens, de leur faire avaler de force des breuvages, trois ou quatre fois par jour.

Il me semble que les moyens praticables en général sont d'observer avec soin les animaux, pour les séparer, dès qu'ils commencent à être malades, de leur donner, pour breuvage, de l'eau blanche nîtrée & miellée, avec une demi-once de nître, deux onces de miel & autant de farine par sceau d'eau, de huit à neuf pintes, & pour nourriture une demie ration de bon fourage sec. Les endroits où des boutons rassemblés feront ulcere feront lavés, une ou deux fois le jour, avec de l'eau vulnéraire ou de l'eau-de-vie camphrée, qu'on adoucira par un tiers d'eau commune. On mettra les moutons clavelés à l'air, deux ou trois heures,

matin & soir, quand il fera doux & sec. Il faudroit que la bergerie, le hangard où on les tient fut éloigné des endroits que les moutons sains habitent, qu'ils fréquentent & où ils passent, sur-tout quand le claveau est d'une mauvaise qualité ou malin, puisque cette maladie s'inocule, comme la petite vérole, par le pus ou les galles sèches.

C O L I Q U E.

158. Ces douleurs accompagnent différentes maladies, telles que les indigestions, la dysenterie, les affections bilieuses, l'amas des excréments dans les boyaux, &c. *Voyez* le mot TRANCHÉES.

C R A P A U D S *des Moutons.*

159. Une matière purulente ou ichoreuse gonfle, amollit & carie les ongles, les os du pied, enflamme & ronge les parties voisines: le traitement seroit long, difficile, la guérison incertaine, l'économie ne conseille pas de l'entreprendre.

D É G O U T. *Chevaux dégoûtés.*

160. Lorsqu'un animal est malade, il

a communément peu ou point d'appétit ; on consulte un Vétérinaire ; celui-ci, s'il est peu instruit, dit que ce cheval est dégoûté, il lui donne bol ou breuvage, qui, selon lui, doit le guérir, en lui rendant l'appétit, ou il lui met un machicatoire qui doit, selon lui, avoir le même effet. Cette pratique est très-préjudiciable. Quand un animal manque d'appétit, il faut découvrir quelle est la maladie qui en est la cause, & la traiter, & non pas lui donner des échauffants, des irritants, qui ne peuvent qu'augmenter sa maladie, comme on augmenteroit celle d'un homme auquel une maladie quelconque ôteroit l'appétit, si on lui faisoit prendre des échauffants, des irritants, pour l'exciter à manger, au lieu de guérir sa maladie. A la vérité c'est une faute commune parmi le Peuple, de faire prendre du vin, des élixirs ou ratafiats, des bouillons de viandes très-nourrissans, au commencement des maladies qui s'annoncent d'ordinaire par le dégoût où le manque d'appétit, ce qui rend très-souvent très-graves ou mortelles des maladies qui eussent été guéries par la diète, la tisanne & des lavemens.

DÉVOIEMENT. *Foire.*

161. Cette évacuation étant le plus souvent un bienfait de la Nature & un moyen de rejeter du corps ce qui lui nuit, il ne faut y porter remède que quand elle est accompagnée de colique ou tranchées. *Voyez* le mot **TRANCHÉES**. Ou bien lorsque le dévoiement dure au-delà de quatre ou six jours, pour prévenir son augmentation, sa durée trop longue, & contribuer à ses bons effets, on ne fera pas travailler l'animal, on le mettra à l'eau blanche, au son mouillé au lieu d'avoine, à la paille au lieu de foin. Si le dévoiement dure plus de six jours, il est à-propos de purger l'animal.

DYSSENTERIE. *Voyez* *Tranchées*.

F I È V R E S.

162. Les signes de la fièvre sont les battements des artères plus fréquents & souvent beaucoup plus forts que dans l'état de santé, en observant qu'on ne doit pas en juger, quand l'animal vient de faire un exercice violent ou est effrayé, intimidé par des cris, des menaces, ou la

présence de gens qu'il craint. La fièvre forte, c'est-à-dire, dans laquelle il y a plus de soixante battements par minute, est accompagnée ordinairement des autres signes suivants, plus marqués que dans l'état de santé, les flancs battent, les yeux sont rouges, enflammés, la langue est sèche, la respiration ou l'haleine des naseaux est chaude, se fait avec bruit, le corps, par-tout où on le touche, a plus de chaleur que n'en a d'ordinaire l'animal en repos. Si elle dure depuis plus de vingt-quatre heures, l'animal a moins d'appétit, il siente peu, ses excréments sont durs, par pelotons ou marons secs, il urine peu, ses urines sont plus foncées, rougeâtres, moins abondantes.

Fièvre simple.

163. Si un Vétérinaire expérimenté, attentif & point habileur, ne découvre par le toucher & un examen attentif aucune partie attaquée d'inflammation, & qu'il n'y ait pas lieu de croire, par ce qu'a éprouvé précédemment l'animal, qu'il ait souffert un refroidissement subit, il y a lieu de croire que c'est une fièvre simple ou d'irritation. Quoi qu'il en soit, il faut mettre le Malade au régime,

N^o. 154, *Diète, Eau blanche, Lavement*, & après quelques heures on lui fera une saignée d'environ deux pintes; ou au plus trois pintes, si c'est un animal vigoureux, de forte taille & jeune. On ajoutera à l'eau blanche miellée une once de sel de nître ou de salpêtre par sceau d'environ huit pintes; on ajoutera à chaque lavement une once de sel de nître, quatre cuillerées de vinaigre. On fera l'eau blanche par infusion, en jettant l'eau bouillante sur la farine ou les recoupes & le miel, ou par décoction, en tenant la farine ou les recoupes & le miel avec l'eau blanche durant un demi-quart-d'heure. Un quart de boisseau de son & un quart de botte de bonne paille feront sa nourriture, matin & soir, s'il a appétit, ou du son seul & bouilli s'il en a très-peu. Quand la fièvre diminue, on s'en tient au même régime & aux lavements. Lorsque le lendemain la fièvre continue également forte ou plus forte, on fait une seconde saignée, en continuant les boissons & lavements.

S'il y a lieu de croire que cette fièvre soit un effet du refroidissement subit de l'animal. Voyez RÉFROIDISSEMENT. Si l'œil ou le toucher font découvrir une

inflammation dans quelque partie, comme au poulmon, aux côtes, au foye, à l'estomac, aux boyaux, aux reins, &c. Voyez INFLAMMATION.

Fièvre humorale.

164. Les animaux domestiques sont infiniment moins sujets que l'homme aux fièvres humorales ou causées par les alimens ou leur résidu altéré dans l'estomac & les entrailles, parce qu'ils ne vivent pas d'alimens aussi aisés, faciles à se corrompre & à se putréfier que le sont les alimens & les assaisonnemens qu'emploie l'homme. Cependant ils sont sujets à des fièvres humorales ou putrides, quand ils ont durant long-temps du fourage gâté, de l'eau corrompue, que ces mauvais alimens mal digérés séjournent dans l'estomac & les boyaux plus qu'ils ne doivent. Ces fièvres humorales ne sont pas d'ordinaire très-fortes ni avec beaucoup de chaleur; mais elles sont accompagnées d'excrémens bilieux, sereux, mous comme les bouzes de vaches, les urines sont plus épaisses, plus puantes, quelquefois jaunâtres, d'autres fois brunes ou noirâtres. Il n'est pas nécessaire, il seroit même

même souvent préjudiciable de saigner dans ces fièvres. On mettra le malade au régime, N^o. ; on donnera deux ou trois lavemens par jour, on y ajoutera quatre à six cuillerées de vinaigre ; on le purgera deux ou trois fois, en laissant deux ou trois jours d'intervalle.

Fièvre lente.

165. Lorsque l'animal a une petite fièvre continue avec des redoublemens, sur-tout le soir, que ses yeux sont éteints, languissans, humides, que sa bouche est tapissée, bordée de salive visqueuse, glaireuse, qu'il ne montre ni soif ni appétit, même pour l'avoine, les recoupes, que ses excréments sont liquides, ses urines pâles, troubles, il y a lieu de craindre de la suppuration dans quelque partie intérieure & de ne pouvoir pas guérir ce malade. On doit cependant l'essayer, en lui donnant de l'eau blanche miellée, à laquelle on ajoute une once de nître. On lui donnera un lavement par jour, où l'on mettra un gros de camphre. S'il a du dévoïement, on mettra dans le sceau de la boisson, deux pintes d'eau de chaux ; & dans le lavement une cho-

pine d'eau de chaux ou de bon vinaigre , non pas ensemble , mais huit jours de l'un , huit jours de l'autre. On le nourrira d'une demi ration d'herbe verte , de racines de carottes , navets , pommes de terre. On lui fera un seton pour y attirer l'humeur par une abondante suppuration externe.

FORTRAITURE. *Cheval fortrait , surmené , harassé.*

166. Un habile Vétérinaire moderne a écrit sur les causes, les signes & le traitement de cette maladie huit pages *in-8°*. & trois pages de Recettes, qui contiennent vingt-deux Compositions ou Recettes de remèdes. Un pareil traitement n'est praticable que pour des gens riches & pour des chevaux de grand prix, encore faut-il un savant Vétérinaire pour le diriger. Selon cet Auteur la fortraiture est une maladie inflammatoire de toutes les parties du corps & spasmodique des muscles du bas-ventre, avec plus ou moins de fièvre, & suivie d'un prompt amaigrissement. Il distingue plusieurs espèces de fortraiture, auxquelles il a adapté divers traitemens. Leur Extrait seul passeroit les bornes &

ne rempliroit pas l'objet d'utilité de nos Articles. Il me semble au reste qu'on peut traiter avec succès de la maniere suivante les cas de fortrature récente & non compliquée d'autres maladies graves, & qui ne sont ni le refroidissement ou morfondure, ni la fourbure, ni la fièvre inflammatoire simple, générale ou locale. Le cheval fortrait par un excès de travail, auquel on remarque de la fièvre, la peau, les muscles de la plupart des parties de devant tendues, roides, les flancs rentrés, tendus, qui ne se tient pas ferme sur les jambes de devant, qui préfere de rester couché, qui est triste, sans appétit, avec la respiration bruyante, ce cheval, dis-je, doit être aussi-tôt tenu en repos, mis à l'eau blanche miellée, aux recoupes au lieu d'avoine, au quart de ration de fourage; on lui donnera chaque jour un lavement. Si les symptômes ne paroissent pas diminués le second jour, on le saignera, ce qu'il est même à propos de faire dès le premier jour, si la fièvre est forte, & même de réitérer. Il ne fera purgé qu'au bout de six ou huit jours, quand la fièvre sera cessée ou considérablement diminuée. On peut hâter le relâchement des flancs en les huilant.

FOURBURE *des chevaux.*

167. Maladie du sabot avec engorgement, inflammation de ses parties molles & des voisines, ce qui est accompagné de douleurs vives & de fièvre. Si on ne réussit pas à faire cesser l'inflammation par la saignée, les boissons nîtreuses, il survient suppuration, ou gangrenne, ou endurcissement. Si la fourbure n'attaque qu'un seul pied, on peut guérir ce mal; mais s'il en a attaqué plusieurs, la guérison est difficile & rare, elle exige des opérations par d'habiles Vétérinaires. La guérison est encore plus difficile & plus rare, si le mal est un dépôt à la suite d'une fièvre traitée sans succès.

Si l'animal fourbu est un bœuf ou une vache, à moins que le mal ne soit léger & ne cède en peu de jours à l'usage des remèdes, il faut le tuer avant qu'il soit déperi.

G A L L E.

168. Mettez l'animal à l'eau blanche, faites-lui une saignée, donnez un lavement chaque jour: donnez chaque jour du soufre en poudre, dont vous ferez un

bol avec de la farine mouillée ; vous en mettez une demi-once pour les chevaux forts , les bœufs ; trois gros pour un cheval de petite taille ou une vache ; deux gros pour un cochon , un mouton , un chien. Vous purgerez l'animal tous les six ou huit jours , & il ne prendra pas de soufre ce jour-là. Sa nourriture sera une moitié de sa ration ordinaire , ce qui se continue jusqu'à guérison. Nous ne recommandons pas les frictions avec l'onguent ou pommade soufrée , parce qu'on peut guérir l'animal sans ce moyen , qui expose celui qui l'applique à gagner la galle.

G R A S - F O N D U R E .

169. On donne ce nom à deux maladies différentes , à une des espèces de fortriture , dans laquelle les excréments des animaux très-gras sont ou paroissent huileux ou gras , & à une des espèces de dyssenterie , dans laquelle les animaux rendent des excréments couverts & mêlés de matieres visqueuses , glaireuses.

I N D I G E S T I O N .

170. Celle-ci est accompagnée d'enflure

du ventre ; elle attaque les bêtes à cornes & à laine, qui ont trop mangé d'herbe succulente, fraîche, ou mouillée.

Le gonflement ou enflure de la panse est toujours plus fort du côté gauche du ventre, il y a difficulté de respirer ; les yeux paroissent plus sortants, plus étincelants, les naseaux plus ouverts, enflammés en dedans, la langue est épaisse, la bouche fort chaude, avec bave épaisse, gluante, souvent verdâtre, d'une odeur aigre ou acide ; il sort des râts avec bruit & dont l'odeur est forte ; l'épine du dos est élevée en contre-haut, la saillie de la panse dépasse l'épine de beaucoup ; les pieds semblent se rapprocher sous le milieu du ventre ; l'animal est roide, il ne peut changer de place, il est comme insensible & immobile. Si cet état continue, bientôt il se plaint, il mugit, il s'agite, les convulsions surviennent, il se couche, se débat, & meurt en rendant par les naseaux des matieres vertes. Les bêtes à laine rendent alors par la bouche un sang noir & qui ne forme pas de caillots. Lorsqu'on s'apperçoit de cet accident, bientôt après que l'animal en est attaqué, & qu'il n'y a encore qu'une médiocre enflure & dureté, on conseille de lui donner

le breuvage suivant : Prenez quatre onces ou huit cuillerées d'huile à manger , trois onces ou six cuillerées d'eau-de-vie , une once de sel de nître & une chopine ou livre d'eau chaude , dans laquelle on aura mis infuser une poignée de sauge. Si au bout d'une heure ou deux au plus le gonflement n'est pas dissipé , donnez une seconde fois le même breuvage & jusqu'à trois fois. On donnera dans les intervalles un lavement d'eau de savon , fait avec une once de savon ou quatre cuillerées de vinaigre. Quand on n'a pas ce qui est prescrit pour le mélange précédent , on peut faire avaler ou une lessive faite avec trois ou quatre jointées de cendre de bois , sur lesquelles on verse une pinte d'eau bouillante , & on passe le mélange par un linge ferré ou un morceau d'étoffe de laine , ou bien une eau de savon faite avec une once de savon dissous dans une pinte d'eau chaude. La boisson se réitere de même deux à trois fois , à deux heures d'intervalles , ainsi que les lavemens.

Si on avoit de l'alkali-volatil-fluor , on le préféreroit en en mêlant un gros par chopine d'eau pour chaque breuvage , mais en donnant également les lavemens.

Quand l'enflure ne diminue pas par l'effet d'un de ces remèdes, répétés deux à trois fois, ou que l'enflure augmente, il faut percer le ventre perpendiculairement au flanc gauche, au milieu de l'espace qui est entre la dernière côte & l'os de la hanche.

Il seroit à propos de faire cette ouverture avec un trois-quarts, dont on laisseroit la canule dans la plaie; mais si on n'a pas cet instrument, on se sert d'un couteau, faisant l'ouverture profonde de cinq à six pouces, & l'élargissant en contre-bas de trois à quatre pouces pour les gros animaux. Après que l'herbe ou l'air sont sortis par la plaie, on verse ou seringue dans la panse une ou deux pintes du breuvage déjà employé. Lorsque l'enflure est tombée, on lave la plaie avec une éponge ou des linges imbibés de vin ou de bière, ou d'un mélange d'eau & d'un quart d'eau-de-vie; on rapproche les lèvres ou bords de la plaie, & on la couvre d'une compresse imbibée de la même liqueur ou d'essence de térébenthine. On fera vivre l'animal de son, d'eau blanche & d'un peu de fourage sec, jusqu'à la guérison de la plaie.

MORFONDUE, *réfroidissement.*

171. C'est la maladie qu'on nomme chez les hommes *rhume & catarhe*, dans laquelle la membrane qui tapisse l'intérieur du nez jusqu'à la poitrine, celle qui revêt la poitrine, & les poumons sont remplies, gonflées d'une humeur visqueuse, glaireuse, souvent ces parties sont affectées d'une légère inflammation. Il y a toux, respiration bruyante, écoulement aqueux ou glaireux, par les narines, yeux larmoyants, souvent les glandes de la ganache gonflées. S'il s'y joint de la fièvre, le mal est plus grave. Cette maladie a pour cause le refroidissement très-prompt d'un animal qui est en sueur ou a très-chaud, ce qui arrive quand on le laisse à un air froid, à une pluie froide, ou qu'on le fait passer dans l'eau froide, ou qu'on lui laisse boire de l'eau très-froide, ou qu'on le met dans une écurie humide, froide. Si on ne remédie pas promptement, il peut s'établir une vraie inflammation, qui, suivant son siège, formera esquinancie, pleurésie, fluxion de poitrine ou morve. Pour prévenir ces maux, on mettra le

cheval à l'eau blanche miellée, au son ou recoupes mouillées; on le couvrira d'une couverture de laine. S'il y a de la fièvre, il faut employer la saignée, & même la répéter le lendemain quand la fièvre n'est pas diminuée. Il faut bien se donner garde de faire prendre des médicaments échauffans, comme térébenthine, goudron, aloës, gayac, qui causeroient de l'inflammation ou l'augmenteroient. Lorsqu'il n'y a pas de fièvre, on peut favoriser la guérison, en mettant le trois ou quatrième jour une demi-once de fleurs de soufre dans les recoupes, & les réitérer trois ou quatre fois seulement. On continuera l'eau blanche & les recoupes, tant qu'il y aura de la toux, quand elle sera cessée, on purgera l'animal. On peut donner une demi-botte de paille ou de foin pour la journée, en deux repas.

M O R V E.

172. Cette maladie, qui est un écoulement par une narine ou toutes les deux, d'un vrai pus que rend un ou plusieurs ulcères de la membrane du nez est incurable; & dès qu'on s'en apperçoit, il ne faut pas laisser communiquer le cheval

morveux avec d'autres , parce que cette maladie est contagieuse. Il y a , dit-on , une espece de morve qui n'est pas contagieuse , mais sa guérison est aussi rare que celle d'un pulmonique qui crache le pus. *Voyez cy-après* , ECOULEMENS.

P O U R R I T U R E.

173. Maladie des moutons, qui est une espèce de scorbut , & qu'on désigne sous près de cent noms différens dans les divers cantons de la France. Comme ce mal est l'effet pour l'ordinaire des paturages marécageux où l'air est humide , froid , & les herbes mal-saines , il attaque communément un grand nombre de bêtes à la fois. Si l'on reconnoît la maladie dans son commencement , le remède a ses progrès est de conduire le troupeau , ou au moins les malades , sur des terrains élevés & où il ait des herbes saines , ou bien de lui donner de bons fourages secs , sous des hangards secs & aérés. Quand la maladie est plus avancée & lorsqu'on n'a pas la faculté d'employer le second moyen , il me paroît plus économique de consommer ou vendre au Boucher ces animaux que d'entreprendre de les mé-

dicamment à grands frais, sans certitude du succès. Mais ce qui est plus important & plus facile, c'est de préserver les moutons de la pourriture, en ne les laissant pas paître souvent dans des terrains marécageux ni des herbes mouillées, en tenant les bergeries sèches, fraîches, aérées.

POUSSE.

174. C'est la maladie qu'on nomme chez les hommes *l'asthme*, elle est incurable également chez les animaux. Quand l'accès de la pousse est assez violent pour faire craindre que l'animal n'y périsse suffoqué, le seul remède est la saignée. On peut rendre les accès moins violents & moins fréquents, en ne faisant rien faire à l'animal qui soit très-pénible, sur-tout point de course ni pas précipités, de durée sans repos, en le nourrissant de paille & recoupees, au lieu de foin sec & avoine, ou mieux encore en le nourrissant d'herbe verte.

RAGE.

175. On vante mille remèdes ou traitemens contre la rage des animaux; mais

il n'y en n'a pas un seul qui ait guéri un animal qui eut eu un accès de cette maladie. La réputation de ces remèdes ne vient que de ce qu'ils sont donnés à des animaux qui sont mordus par d'autres qui ne sont nullement enragés. Quand il y a certitude de rage, il faut tuer l'animal; s'il n'y a que du soupçon, il faut garder l'animal, avec les précautions pour qu'il ne puisse mordre ni hommes ni animaux. En cas que la rage se déclare, il n'y a que des gens incapables d'attention qui puisse croire qu'une aussi terrible maladie puisse être guérie par des suc de plantes ou autres substances qu'un homme pourroit prendre soit à son repos, soit à jeûn, sans en éprouver le plus petit effet, par exemple du suc ou jus du mouron rouge.

V E R S.

176. Les animaux sont encore plus sujets que l'homme à diverses espèces de vers, leur nourriture n'éprouvant pas l'action du feu, qui détruit la plupart des insectes & de leurs œufs cachés dans nos aliments. On reconnoît les vers de l'estomac & des boyaux chez les animaux

par ceux qu'ils rendent avec les gros excréments : & quand ils n'en rendent pas naturellement , on peut s'assurer s'ils en ont dans l'estomac & les boyaux , en leur faisant prendre des vermifuges & purgatifs qui en font sortir vifs ou morts. Enfin on peut soupçonner qu'ils en ont dans d'autres parties du corps , d'où ils ne peuvent sortir , comme le foie , la rate , &c. ; quand , sans qu'on en puisse découvrir d'autre cause , on les voit maigrir sans fièvre , sans manque d'appetit , sans travail excessif , regarder souvent leurs flancs , changer subitement de position , enfin inquiets comme dans les couleurs de colique.

On vante aujourd'hui comme le meilleur remède pour faire mourir les vers des animaux domestiques l'huile distillée d'un mélange d'une livre d'huile empyreumatique avec trois livres d'huile essentielle de térébenthine. La dose est d'une once pour un fort cheval , un bœuf , une vache ; ou deux gros pour un moyen cheval , un poulain , une génisse , un cochon , un chien , un mouton. La dose se donne le matin , après qu'on a laissé l'animal sans manger la nuit précédente , mais avec un sceau d'eau

blanche à sa portée. Pour faire prendre le remède, on le mêle dans une chopine d'eau miellée, & on lui fait avaler avec les précautions nécessaires pour n'en point répandre ; on ne lui donnera aucune nourriture pendant trois heures ; mais il aura de l'eau blanche à sa portée, ce qui se répétera cinq à six jours de suite. Pendant ce temps on ne donnera à l'animal qu'une demi-ration par jour, du son au lieu d'avoine, & de l'eau blanche. Ce remède se vend 3 liv. la bouteille de pinte, à l'Ecole Vétérinaire ; mais il peut être préparé par tous les Apothicaires.

BLESSURES qu'éprouve le pied des chevaux dans la ferrure mal-adroitement faite, & qui sont cause du boîtement ou d'abcès & ulcères.

177. *Pied ferré.* Lorsqu'un clou, sans avoir pénétré jusqu'à la chair cannelée, en est cependant si près que cette chair se trouve pressée.

178. *Pied piqué.* Lorsque le clou ou trop long ou mal broché atteint la chair cannelée, ou jusqu'à la sole charnue, ou même un os du pied.

179. *Pied encloué.* Lorsqu'on laisse le clou passer quelques jours dans le pied piqué.

180. *Pied qui a une retraite.* Lorsqu'il s'est détaché une lame ou portion de clou, qui ayant pris une direction différente du reste du clou est chassé jusqu'à la chair cannelée ou plus haut.

Dès qu'on est averti par le boîtement du cheval qui vient d'être ferré d'un de ces accidents, il faut se hâter d'y remédier, d'abord en cherchant la cause, ensuite en retirant le clou avec plus de précaution qu'on n'en met le plus souvent, & on pansera avec l'essence de térébenthine. Mais quand la blessure est assez ancienne pour qu'il y ait déjà abcès ou pus formé, il faut opérer de manière à faire sortir le pus, ce qu'il est inutile d'exposer ici, parce que le Maréchal agira à sa manière; ainsi le maître de l'animal doit en choisir un qui mérite sa confiance.

Clou de Rue.

181. Cette blessure, faite au pied; soit par un vrai clou de fer, soit par un chicot de bois ou forte épine, soit

par un fragment ou morceau de verre, de fer, de cuivre, est plus grave, à proportion de ce que le corps pointu ou coupant a pénétré plus avant dans le pied; & lorsqu'en le retirant il reste quelque portion de ce corps étranger. Le premier soin est de retirer le clou ou autre corps; mais il faut le retirer, suivant la direction qu'il a, pour qu'il ne se rompe pas & qu'il n'en reste rien dans le pied. Si ce corps n'a pas pénétré au delà de la sole de corne de la fourchette, il suffit de l'avoir retiré. S'il a pénétré au-delà, n'a fait que toucher la sole charnue, on y introduira un peu d'essence de térébenthine. Dans les autres cas plus graves, où le clou aura très-offensé la sole charnue, la chair cannelée, l'os du pied, il faut que le Maréchal opere, & il le fera à sa maniere; alors le maître de l'animal n'a plus qu'à faire un bon choix, pour qu'on n'opere qu'autant qu'il est nécessaire & de la maniere convenable, pour que le traitement soit moins long, enfin pour être averti de bonne heure, dans le cas où le mal est incurable.

ECARTS, EFFORTS, ENTORSES, FOULURES.

182. Ces maux ou blessures peuvent

se faire à toutes les articulations ou jointures des os, & sont plus graves ou difficiles à guérir, à proportion de la force ou violence qui les a causés & du tems qui s'est écoulé depuis le moment où ils sont arrivés, jusqu'à celui où on commence à les traiter comme il convient. Il est essentiel d'y remédier le plutôt possible, & de ne plus faire travailler, ni même marcher l'animal.

Si le boîtement est très-marqué & si la douleur est forte, ce qu'on voit par le soin qu'a l'animal de ne pas s'appuyer sur le membre qui a souffert; il faut le saigner, même deux fois & plus, quand il y a enflure considérable. On appliquera d'abord sur la partie blessée un cataplasme émollient, auquel on ajoutera un peu d'huile, pour qu'il sèche moins vite; il sera renouvelé deux ou trois fois le jour; on tiendra le blessé à l'eau blanche nitrée, au son & à demi ration de paille. Quand l'enflure commencera à diminuer, on fera le cataplasme avec son & vinaigre.

TUMEUR *ferme ou dure.*

183. A quelque partie du corps que se forme une tumeur ou grosseur qui

a de la dureté; si l'on s'en est apperçu dès son commencement, il suffit souvent pour qu'elle guérisse, que la cause cesse d'agir, comme quand elle vient du frottement rude d'un harnois, de contusion, écorchure ou piquure. On en hâtera & facilitera la guérison par un cataplasme émollient, ou du moins en graissant ou huilant la tumeur.

Quand une tumeur dure est inflammatoire avec douleur, chaleur, rougeur, fièvre, & qu'on reconnoît qu'elle est la suite de piquure, écorchure profonde, contusion très-forte, on doit, dès son commencement, tâcher de la guérir par les cataplasmes émollients, le régime des malades, les lavements. Lorsqu'elle est considérable & la fièvre forte, il est utile de commencer par une saignée

Si la tumeur est survenue après une fièvre forte ou longue, ce qui fait présumer que c'est un dépôt d'humeurs, outre le traitement précédent, on purgera deux ou trois fois en trois semaines. Quand on n'a pas réussi à dissiper la tumeur, elle devient dure, & c'est un squirre; ou bien il s'y forme du pus, c'est un abcès qu'il faut ouvrir dès que le pus est formé & traiter avec soin, pour qu'il

ne dégénere pas en ulcere. Voyez SQUIR-
RHE, ULCERE.

F A R C I N.

184. Le farcin est une éruption à la peau, le plus souvent sans inflammation ni démangeaison, de boutons ronds ou de tumeurs longues, étroites, qu'on désigne sous le nom de *cordes*. Ces boutons & tumeurs n'ont point de siège déterminé au-dehors, elles se placent sur toutes les parties du corps; mais elles paroissent le plus souvent suivre le trajet des grosses veines. Quelques-unes de ces tumeurs suppurent peu après leur apparition, d'autres se durcissent; il y en a qui se dissipent. Le farcin est contagieux. Il dégénere quelquefois en morve.

Le traitement du farcin malin ou de la plus mauvaise espèce n'a aucun succès: il est même très-difficile & rare de guérir le farcin benin ou de la plus légère espèce. La prudence, l'économie ne conseillent pas d'écouter les ignorants qui jurent de guérir cette maladie. Il y a de la probité à ne pas le tenter quand elle est avancée, parce que durant cet essai on expose à la gagner tous les chevaux qui peuvent se trouver avec le cheval farcineux.

FIC *des Bêtes à cornes.*

185. C'est une tumeur douloureuse au paturon & aux parties voisines avec chaleur, roideur jusqu'au genou ou jarret, boîtement & souvent fièvre. Ce mal est ou la suite d'une piquure, écorchure d'un coup violent, ou bien un dépôt févreux; on y doit craindre ulcère, gangrene, carie. On emploiera, dès le commencement, des cataplasmes émollients, le régime des malades; mais si la tumeur ne diminue pas en trois ou quatre jours, le traitement sera long, difficile, exigera des opérations, la guérison incertaine.

TIC *des vaches ou le défaut de ronger le bois & autres corps durs.*

186. Les vaches qui ont ce défaut ou le mal qui le leur occasionne ne tardant point à maigrir, à n'avoir que de mauvais lait & à le perdre tout-à-fait, les Propriétaires qui reconnoissent ce mal ou qui ne sont pas induits à croire sa guérison facile par des gens intéressés à les traiter, les Propriétaires, dis-je, bien avisés ou bien conseillés les vendent promptement

au Boucher, & c'est ce qu'il y a de mieux à faire dès que le tic est bien constaté. Pour peu qu'ils tardent, ils doivent du moins ne pas laisser d'autres vaches avec la malade, parce que les voisines ne tardent pas à prendre le tic. On peut essayer la guérison du tic, en attachant l'animal contre un mur ou le long d'une cloison de bois, de façon qu'il ne puisse saisir aucun corps sur lequel il puisse tiquer. On a conseillé de faire prendre de la lessive de potasse ainsi que de l'huile empyreumatique : ces essais doivent être courts, afin que si l'animal ne guérit pas, il ait moins perdu de son prix par l'amaigrissement.

LADRERIE *des Cochons.*

187. La *Ladrière* des porcs & cochons est incurable. Il faut les tuer dès le commencement du mal, & ne perdre ni soins ni médicaments à les traiter sur la promesse des ignorants ou charlatans, qui conseillent ou vendent des remèdes pour la ladrière.

SOIE *des cochons.*

188. Espèce de charbon ou tumeur

charbonneuse qui attaque la peau du cou de ces animaux. Les poils, sur cette tumeur, sont droits, roides, comme hérissés, & cette partie de la peau noircit; la fièvre est forte : ce mal est contagieux & cause une mort prompte. On prétend qu'il est facile d'arrêter les progrès de la soie; mais comme il faut extirper la tumeur, cautériser, panser, ce qui exige un Vétérinaire instruit, & que beaucoup de cochons guéris du charbon restent encore malades ou maigres. Il y a de l'économie à les tuer dès les premières atteintes du mal.

MALADIE ROUGE *des moutons, maladie du sang, maladie de Sologne.*

189. Il me semble que la maladie des moutons qui porte ces différens noms & qui attaque beaucoup de bêtes est l'effet des grandes chaleurs & sécheresses auxquelles succède la fraîcheur & l'humidité du commencement de l'automne. Je présume que ces causes produisent chez les moutons les mêmes vices du sang & des humeurs qui font naître la dyssenterie d'automne chez les hommes. Cette opinion me paroît confirmée parce

qu'on observe dans l'intérieur des animaux malades & par le succès de l'usage du sel de nître, du vinaigre & de l'eau blanche miellée; quand on peut leur en faire prendre suffisamment, avant que la maladie ait atteint la moitié de son cours, tems où elle cède rarement aux remèdes quelconques, dans certaines années où elle est très-meurtrière. Mais on ne médiamente pas aisément des troupeaux nombreux. Heureusement la maladie rouge cesse & se guérit quand on commence à mener les troupeaux dans les chaumes. On prétend qu'on la prévient en donnant du sel aux moutons, ou du genet, ou du genièvre.

CHIENS AGGRAVÉS

190. Le dessous des pieds est enflé, rouge ou enflammé, avec cloches ou crevasses, ce qui est l'effet de longues marches ou courses sur des terrains pierreux, sur le gravier, il y a douleur vive & souvent de la fièvre. Lorsque le mal est à un degré foible ou même médiocre, le repos de l'animal & le lèchement par lequel il cherche à diminuer sa douleur en amènent bientôt la guérison; on peut
la

la favoriser & hâter en trempant les parties malades dans l'eau chaude, durant un quart-d'heure, matin & soir, ou en les enveloppant d'un cataplasme : si le mal a formé ulcère on le pansera avec du vin ou de l'eau vulnéraire.

A B C È S à la tête des poules.

191. Il y a des années où les poules sont plus sujettes à une espèce de fluxion à la tête ou cathare qui se termine par une tumeur à la mâchoire ou partie supérieure du bec ou à un des yeux. La tumeur suppure & le plus souvent la poule périt. On peut guérir ce mal avant que l'œil ou le cerveau soit attaqué, quand la poule en mérite la peine, ce qui est rare, en ouvrant la tumeur, la vidant, la lavant deux ou trois fois avec du vin chaud. On est averti du commencement de la maladie par une espèce de ralement accompagné du relâchement & de la pâleur de la crête & par l'enflure à la mâchoire ou bec supérieur. L'économie conseille de se servir de ces présages pour tuer la poule avant que la maladie l'ait maigrie.

Purgatif pour un fort cheval.

192. Prenez aloës en poudre très fine deux onces, miel trois onces, mêlés; ajoutez de la poudre de réglisse, ce qu'il en faut pour donner au mélange une consistance médiocre: divisés en deux ou trois bols. Portez ou faites tomber les bols dans le gosier ou l'arrière-bouche, & versez aussi-tôt un peu d'eau pour faciliter le passage ou la descente des bols dans l'estomac.

M. La Fosse, Vétérinaire, conseille de donner les purgatifs & autres médicaments, sous la forme de bols, préféablement aux boissons, parce qu'il est plus facile de faire avaler les bols que les boissons dont il se perd plus ou moins, ce qui rend leur effet incertain. Il prescrit de laisser l'animal quatre heures sans manger, & de ne lui donner ensuite que du son mouillé, jusqu'à ce que l'effet du purgatif soit terminé.

La dose de l'aloës sera réduite à une once pour un petit cheval, une vache, un cochon, & à une demi-once pour un chien de forte taille, un mouton.

Il est peu de cas, dit M. La Fosse,

où il faille purger les chevaux. Ce Vétérinaire conseille de ne leur faire prendre des purgatifs que dans l'absolue nécessité, parce qu'ils sont sujets à causer des maladies inflammatoires dans le bas-ventre. Pour prévenir cet effet, il faut, dit-il, laisser l'animal trente-six ou quarante-huit heures sans fourage, & lui mettre à sa portée de l'eau blanche tant qu'il en voudra boire.

Lavement purgatif.

Prenez catholicon quatre onces, délayez dans trois pintes d'eau bouillante : donnez-le tiède.

Le lavement délayant ou propre à déboucher se fera avec l'eau seule.

Le lavement émollient adoucissant se fera avec une décoction de feuilles de mauve deux poignées, ou bien de deux onces de graine de lin.

Le lavement pour faire uriner se fera avec trois onces de miel & une once de sel de nître, ou bien une demi once d'essence de térébenthine délayée avec un jaune d'œuf.



Avis sur le son & l'eau blanche donnés aux animaux.

193. Dans les cas de maladie ou pour les prévenir il est fréquent de donner du son aux chevaux, vaches, &c.; mais l'animal ne profite pas de ce soin, si le maître n'a pas l'attention de faire donner du son où il reste un peu de farine. Depuis l'usage de la mouture économique sur-tout il est difficile de se procurer du son qui soit nourrissant, adoucissant, parce que le son qu'on vend n'est exactement que du bois sans la moindre parcelle de farine. Pour avoir du son tel qu'il le faut à des animaux malades auxquels on ne donne point d'avoine ou autre grain, on demandera ce qu'on nomme *Fleurage*, *remoulage de gruaux*, ou *recoupettes*, en un mot, du son un peu gras.

Le son gras n'est pas moins nécessaire pour faire de l'eau blanche à ces animaux; & dans les cas où la boisson doit être plus adoucissante, plus nourrissante, il vaut encore mieux y employer deux ou trois jointées de farine brute ou telle qu'elle vient du moulin.

Nécessité pour le maître de voir opérer & médicamenter ses animaux.

194. Le Propriétaire des animaux domestiques & sur-tout des chevaux, doit être présent quand on fait quelque opération, pansement de plaie, ou qu'on fait prendre de force quelque médicament, ou bol, ou boisson. Les animaux sont souvent très-maltraités & blessés en pareil cas par la rudesse, la violence qu'emploient des gens brutaux ou ivres. Cet inconvenient doit, sur-tout pour les animaux jeunes,

vifs, difficiles, faire préférer aux breuvages donnés de force, les divers moyens de faire prendre les médicaments avec le son ou dans l'eau blanche.

On ne doit jamais souffrir qu'on se serve, pour faire avaler les breuvages, d'une bouteille de verre, dont le goulot peut se casser en frappant sur les dents de l'animal qui résiste, & les fragments de verre avalés sont un accident plus funeste que les coupures dans la bouche; ainsi il faut toujours se servir d'une corne, pour prévenir les blessures ainsi qu'éviter de répandre une partie du breuvage, ce qui prive des bons effets qu'on a lieu d'en attendre. Il faut au moins trois personnes pour tenir l'animal.

Pansement des animaux malades.

195. Les gens chargés de soigner les chevaux s'exemptent de les panser quand ils sont malades. C'est une paresse que les Propriétaires ne doivent pas souffrir. On doit panser les chevaux, quoique malades, en évitant de le faire au moment où ils ont une fièvre forte ou des douleurs de colique, & de porter l'étrille sur des parties douloureuses. On sent aussi qu'il ne faut pas les mener à l'abreuvoir, s'ils ont la fièvre ou de la toux.

Abus de mode de médicamenter les chevaux par précaution.

196. Le goût pour les chevaux anglois ayant multiplié ici en même-tems les palefreniers de cette Nation, ceux-ci ont apporté & fait goûter à leurs nouveaux Maîtres la mode d'An-

gleterre, de médicamenter souvent les chevaux. Comme il est ordinaire en pareil cas, les palefreniers anglois ont encore outré cette mode & font accroire sur ce sujet tout ce qu'ils veulent. Ils ont leurs remèdes & recettes, qu'ils disent supérieures à ceux de nos Vétérinaires. Le petit gain qu'ils peuvent faire à cette fourniture soutiendra probablement cette mode.

Ferrure à glace.

197. On a renouvelé récemment en Angleterre l'annonce d'une ferrure particulière, pour que les chevaux aient le pied plus ferme sur la glace. On fait à l'extrémité de chaque quartier des fers un trou large d'environ un tiers ou un demi pouce, qui est façonné en pas de vis ou vis femelle; on a des clous à glace dont la queue est en vis mâle, & seulement de l'épaisseur du fer. La tête du clou est taillée en triangle, terminée en pointe & trempée dure. Au moment où le cheval de trait est obligé de marcher sur la glace on adapte à chaque fer un clou à glace, par le moyen d'un tournevis creux, qui a la forme de la tête du clou. Quand le cheval se retrouve sur le pavé ou qu'il rentre dans une écurie où il n'y a pas une abondante litière qui amortisse les coups lorsqu'il frappe du pied, il faut, au moyen du tournevis, ôter les clous à glace. On ne met au cheval de sel que deux clous à glace & aux pieds de devant: les chevaux ainsi ferrés marchent avec plus d'assurance & plus vite. Cet expédient n'a pas l'inconvénient de déferrer un cheval ou de lui tirer des clous pour changer les fers ou les clous.

TROISIEME PARTIE.

PROCÉDÉS POUR LA CONSERVATION, LE RÉ-
TABLISSMENT ET LA PRÉPARATION DES
ALIMENS ET BOISSONS.

SECTION PREMIERE.

*Moyens de conserver, rétablir, & employer
les grains, spécialement le froment
& leurs farines.*

198. **L**ES tas ou amas de froment s'altèrent, se gâtent par l'humidité qui les fait fermenter, & ils sont endommagés par les rats, les souris, les charançons. Les moyens de prévenir leur fermentation sont de ne les mettre en tas que très-secs, de les préserver de l'humidité de l'air, en ôtant, le plus qu'on peut, l'accès à l'air humide, par une exacte clôture, ou de dissiper cette humidité, quand on n'a pas pu l'empêcher, en les remuant souvent, de les tenir les plus nets qu'il est possible, en les criblant & vannant souvent.

Les moyens de garantir les grains des

charançons font d'en purger les magasins avant de les y mettre, de les y conserver très-secs, & de les y remuer & cribler fréquemment.

Les moyens de garantir les grains des dégats des rats, souris, font de leur en empêcher l'approche.

Ces moyens sont connus de tout tems & par-tout, & employés pout les grands amas de grains. On conserve de petites quantités ou même de médiocres quantités, en les enfermant dans des caisses de bois ou dans des trous profonds faits dans des terrains très-secs de quelques contrées fort chaudes ou fort froides, après les avoir fait sécher à l'excès, soit à l'air, au soleil, ou à l'étuve, mais ces derniers moyens ne sont pas à notre usage. Nous devons nous en tenir aux anciens & communs, de ne mettre le grain en tas que très-sec, de le garantir de l'air humide, en n'ouvrant les greniers qu'au Nord & Nord-Est, en les fermant quand l'air est humide, le vent au midi ou au couchant, en garnissant les fenêtres de treillis fin, qui ne laisse pas passer les insectes & papillons, en ne laissant aucun accès aux rats, souris, ni même aux chats, qui gâtent par leurs

excremens, en remuant très-souvent, en criblant de tems en tems.

*Moyen de conserver le froment en sacs
par M. Parmentier.*

199. Dès que le bled est sec & parfaitement nétoyé, renfermez-le dans des sacs, écartés les uns des autres, & sans qu'ils touchent aux murs; il sera moins sujet à fermenter en petites masses; il recevra beaucoup moins l'humidité de l'air; on épargnera les frais du remuage, criblage. Il sera garanti des insectes, d'être gâté par les chats. On s'apercevra bientôt s'il y a des souris & chats, par les trous faits aux sacs ou le grain qui en tombera, le grenier contiendra une plus grande quantité de grain. On pourra avoir différents grains dans le même grenier, sans qu'ils se mêlent. Les sacs seront un objet de dépense; mais c'est pour la vie, & on l'a bientôt gagnée par la perte de grain qu'on évite.

On ajoute à l'expédient de M. Parmentier, de suspendre les sacs pour les préserver des rats & souris, ou de les élever sur des supports en plateau, qui débordent le cul des sacs, pour empêcher

les souris & rats d'attaquer les sacs ; mais il ne garantit pas des rats , qui sautent deux ou trois pieds de haut.

Moyen de conserver les grains par le Curé de Cormeilles.

200. On se sert , pour mettre le grain bien séché , de paniers faits de rouleaux de paille de seigle. Ils ont la forme de cône renversé , leur hauteur est de trois pieds. Leur capacité commence à se rétrécir à un pied & demi de leur pointe , & il y a à cet endroit un ventre ou augmentation de diamètre ; ils diminuent ensuite & se terminent par une ouverture de quatre pouces , laquelle se ferme avec une coulisse de bois. Chaque panier contient environ deux setiers , mesure de Paris. Il est composé de rouleaux de paille de seigle , unis les uns aux autres par des liens flexibles de bois de tilleul. Vers l'endroit où le panier se rétrécit , il y a extérieurement un rebord de paille qui retient le panier sur des montants où il doit être posé. Le haut du panier , qui est la base du cône , est recouvert d'un clayon , dont l'usage est d'empêcher qu'il n'y tombe rien & les chats d'y faire leurs

ordures. Au milieu du panier on met une poignée ou faisceau de paille longue, qui entretient le passage de l'air dans toute la longueur de la masse du froment. Ces paniers se posent par étages sur des traverses de bois, soutenues par des montants.

Il est aisé de juger que par le moyen de ces paniers le grain est tenu net, est garanti de la poussière, de l'humidité, des rats, souris, chats, oiseaux, & de beaucoup d'insectes. Il n'est pas si sujet à la mûte, au charançon ou calandre, qui n'y trouvent pas d'accès facile ni de retraite, comme dans les murs, planchers, charpentes; d'ailleurs ils ne peuvent pas s'y multiplier beaucoup, parce que ce froment est remué facilement. Pour cet effet on tire les coulisses des paniers, on place des corbeilles sous ceux du bas étage, pour recevoir environ un huitième du grain des paniers supérieurs. Dès qu'il s'en échappe un peu de grain, le reste est remué, les grains roulants les uns sur les autres. Le grain a de l'air par les parois des paniers, il en a par le faisceau de paille du milieu. Quand le grain s'échauffe, fermente, l'extrémité supérieure de ce faisceau de paille se couvre d'une humidité qui l'annonce, alors on le remue en ôtant les coulisses. M 6

*Moyens d'éloigner ou détruire les charançons
ou calandres.*

201. On a conseillé, pour éloigner les charançons ou calandres des tas de grains, des décoctions de plantes odorantes, puantes, âcres, ameres, comme rhue, sabine, basilic, sauge, persil, poireau, &c. dont on frottera le plancher, les murs, en ayant soin de remuer le grain, ce qui fera fuir les animaux du côté des murs; l'odeur les fera, dit-on, périr, ou on les écrasera. Il n'y a d'utile dans ce procédé que de remuer & cribler le bled & d'écraser les insectes que le remuage & le criblage en font sortir. La peine d'enduire les murs & planchers de la décoction dix à quinze fois de suite est perdue, l'odeur seule ne tue pas les charançons.

D'autres ont vanté le chanvre, l'ail, l'hyeble, la vieille saumure infecte de poissons salés pour éloigner ces insectes par leur odeur; mais ce sont des moyens insuffisants. Il faut empêcher ou détruire les insectes par le remuage, le criblage, & en les prenant & les tuant.

Moyens de secher les grains humides.

202. Les grains humides ne pouvant se conserver sans se gâter ni être facilement moulus, ni leur farine faire de bon pain, il est de l'intérêt pressant du Propriétaire de les rendre promptement secs. Les moyens anciens & usités, sont de le faire sécher au soleil, de le remuer souvent à la pelle entre deux vents, & si on n'en a qu'une petite quantité, de la faire sécher dans le four, soit à même le four, soit en sacs à demi pleins, ou seulement sur le-dessus du four.

M. Duhamel a fait construire, pour sécher le grain, un Ventilateur & une Etuve, qui réussissent parfaitement & facilement à dessécher les grains humides. Voyez les Ouvrages où il décrit leur construction & usages. L'Etuve a été imitée à Paris, Faubourg Saint-Laurent, & je crois à Brest.

M. Cailleau a proposé plus récemment une Caisse à dessécher les grains par la ventilation & le feu, moins couteuse & facile à transporter, qu'on peut faire plus ou moins grande, suivant les moyens & selon le besoin. J'en ai fait insérer la des-

cription dans la Bibliothèque Physico-Économique pour l'année 1790.

Moyens de nettoyer les grains des graines étrangères, des grains avortés, vuidés, de la poussiere de greniers & autres corps étrangers.

203. Les moyens anciens & usités sont de les jeter à la roue, le van & le criblage. Il y a diverses espèces de cribles; les uns en peau, qu'on emploie à la main ou suspendus, les autres en fil d'archal, faits de plusieurs manieres. On doit préférer le crible incliné, & sur-tout le crible à vent ou tarare, qui est sans contredit le meilleur instrument pour bien nettoyer les grains, & le plus expéditif, le plus économique, mais encore trop peu employé dans les Provinces éloignées du centre de la France.

Moyens de nettoyer le bled moucheté pour le rendre meilleur à faire du pain.

204. Il est essentiel d'enlever le noir ou la mouchure du froment, qui est la poussiere de la carie du grain, & qui rend certainement le pain qu'on fait de

ce grain, mauvais au goût, désagréable à l'œil, & très-mal sain. Cette moucheture, ce noir est formé par un peu de poudre très-fine & grasse qui s'attache à une des extrémités du grain, garnie de quelques poils fins qui l'y retiennent.

Le moyen ancien & usité de nettoyer le grain moucheté est de le laver à grande eau, en le remuant beaucoup & promptement, afin qu'il n'ait pas le temps de se trop humecter; puis on le fait sécher le plus vite que l'on peut au soleil & en le remuant à la pelle.

On a proposé ou renouvelé quelques autres expédients, comme de cribler deux fois au crible de fer le grain moucheté, de le mêler avec du sable ou une terre très-sèche & de les fasser ou remuer ensemble dans un sac, de le passer entre des meules écartées pour enlever le noir avec la première écorce; mais tous ces moyens sont insuffisants, le meilleur est l'ancienne pratique, le lavage à grande eau.

Quant aux moyens de nettoyer du noir le grain destiné à la semence. Voyez la Section AGRICULTURE.

*Des diverses especes de Mouture des Grains ;
par les Meuniers.*

205. Les Particuliers sont rarement maîtres de choisir entre les différentes espèces de moutures pour leurs grains, parce qu'elles ne sont pas d'ordinaire à la portée; mais ceux qui ont l'avantage du choix doivent savoir qu'on pratique en France quatre espèces de moutures ou façons de moudre les grains. La *mouture rustique*, qui a trois variétés; la *mouture du pauvre*, lorsque l'étamine du bluteau est assez grosse pour laisser passer le gruau & la grosse farine avec beaucoup de son: la *mouture du bourgeois*, si le bluteau sépare de la belle farine le son, les recoupes; la *mouture du riche*, si le bluteau ne laisse passer que la fleur de farine. La mouture rustique ou ses espèces ne se pratiquent plus pour Paris & les Boulangers des Villes, parce qu'elle n'est pas économique. On a préféré, avec raison, la *mouture en grosse*, qui consiste à faire moudre le grain sans bluteau, à la sortie des meules, où on met en sac le son pêle-mêle avec la farine, tels que le mélange est donné par le moulage, & l'on rapporte le tout chez le Propriétaire, qui fait bluter comme il lui convient, c'est la mouture la plus usitée. Mais elle a beaucoup de déchet pour le pauvre, qui emploie sa farine trop nouvellement faite & mal blutée; son pain est gris, mal fait & lourd. Le bourgeois qui laisse refroidir & travailler sa farine, & dont le bluteau a trois sas de diverses grosseurs, a moins de déchet & fait de meilleur & plus beau pain. Les Boulangers savent tirer encore

un meilleur parti de cette mouture, par une bluterie bien entendue & bien conduite. La mouture en grosse a une variété qu'on nomme *Mouture Méridionale*; celle-ci a seulement de particulier, qu'on fait éprouver à la farine un certain degré de fermentation, à l'aide d'une mouture ferrée & de la chaleur, ce qu'il est inutile de détailler ici, n'étant pas d'usage ni à propos pour les Particuliers.

La troisième espèce de mouture est la mouture nommée *économique*, avec grande raison, dont on doit la publicité à M. Buquet, qui l'a aussi perfectionnée. En outre, on lui attribue encore une mouture plus profitable, qu'il nomme *Mouture à la Lyonnaise* ou *Mouture des Pauvres*, qui donne jusqu'à cent quatre-vingt-quinze livres de toute farine par septier de bled, du poids de deux cent-quarante. En suivant les progrès de la Meûnerie on trouve l'ancienne mouture rustique, qui tiroit cent-cinquante livres de bonne farine du setier de grain; la mouture à la grosse, qui en tire cent-soixante livres; la mouture économique, qui en tire cent-quatre-vingt; & la mouture à la Lyonnaise, qui en tire cent-quatre-vingt-quinze livres, dont on peut faire jusqu'à deux cent-soixante livres de bon pain. Voyez, pour acquérir des connoissances détaillées de ces pratiques curieuses & économiques, le Manuel du Meûnier, par M. Bucquet, le Mémoire de M. Parmentier sur la Meûnerie & la Boulangerie. On y trouvera aussi la manière de moudre par économie les seigles, méteils, &c., instructions que nous sommes obligés de renvoyer à un autre volume. Cette augmentation des farines provient des gruaux qu'on

laissoit dans le son , & ces gruaux qu'on n'employoit pas dans le pain donnent la farine la plus substantielle & la plus favoureuse. On prétend donc que la perfection des moulins & moutures donne un tiers de bénéfice sur la consommation des grains , un setier de grain produisant plus de farine , plus de pain & de meilleur pain.

Choix du grain à moudre.

206. Prévoyez-vous le besoin de farine , examinez votre grain , préférez celui qui presse , parce que le charançon , malgré vos soins , y fait du dégât.

Il faut qu'il ne soit ni trop humide ni trop sec ; trop humide , la farine s'en détache mal , il y a perte , séchez-le au soleil , ou au four , ou en le remuant ; trop sec , le son se réduit en poussière qui ne peut se séparer de la farine ; humectez-le un peu.

N'employez le grain nouveau qu'après la S.-Martin , au plutôt ; & si la saison froide , humide , a retardé ou rendu imparfaite sa maturité , différez de l'employer ou faites-le sécher au four , sans quoi il sera mal moulu , on ne fera pas de beau ni bon pain.

Attentions pour faire moudre.

207. Choisissez un Meûnier qui sache bien son métier, assez honnête pour ne pas changer, altérer votre grain, votre farine. N'envoyez votre grain au moulin que quand il ne peut tarder à être mis sous la meule, pour qu'il courre moins de risque de dégâts.

Livrez votre grain au poids & faites-vous rendre la farine au même poids, sauf le déchet de cinq à six livres par setier de deux cent-quarante.

Evitez que votre grain soit le premier engrainé sous des meules neuves ou qui viennent d'être rebattues ou repiquées, il s'en détache une poussière pierreuse qui rend le pain désagréable sous la dent.

Ne mêlez pas plusieurs grains différents pour les faire moudre ensemble, les grains étant de différente grosseur & dureté, la mouture de l'un & souvent des deux est imparfaite. Si vous voulez faire du pain de différents grains, il est mieux de mêler les farines.

La farine qui sort du moulin s'améliore; dit-on, en la gardant jusqu'à quatre ou cinq semaines en tas ou rame, que l'on

remue de tems en tems , ou en sac ; elle se sépare mieux du son. Mais si on la laissoit au-delà de ce tems ou qu'on ne la remua pas , il faut la blutter. C'est , selon M. Parmentier , une erreur de croire qu'il faille laisser séjourner le son dans les farines : elles s'échauffent d'autant plus aisément , qu'il y a plus de son , qui d'ailleurs leur communique de l'odeur & du goût.

Moulins domestiques à bras & à cheval.

208. On préviendra beaucoup de perte & d'avarie , si on se procure un des moulins du Sieur Durand , Serrurier , à Paris. Les frais de l'achat du moulin , de son emplacement & de son service sont bientôt compensés , & on ne tarde pas à apprendre les meilleures pratiques , en observant , en consultant de bons Propriétaires , ou en suivant les instructions du Manuel du Meûnier. Les sieurs Durand offrent ces moulins de plusieurs grandeurs. Il y en a qu'un seul homme fait travailler , prix 450 liv. ; d'autres pour lesquels il faut deux hommes , prix 650 liv. ; & avec la blutterie , 750 liv. ; d'autres qu'un seul cheval de la moindre

force fait travailler & moudre un fetier par heure , 7000 liv. Ces moulins font également la mouture à la grosse , la mouture économique , &c. , en les conduisant comme il convient. Voyez le Mémoire de M. Parmentier sur la Meûnerie , in-4°. , Didot.

Moyen de conserver les farines des grains.

209. La maniere de conserver les farines pour attendre leur consommation peu éloignée & jusqu'à six mois environ , est de les étendre dans des chambres , sur peu d'épaisseur , de les y remuer de tems en tems & assez fréquemment , de les garantir de l'humidité & de prévenir les dégâts des rats , souris. On convient en général qu'elles se conservent mieux étant blutées , que quand elles contiennent leur son , qui les fait fermenter plutôt & plus fort.

On conserve aussi les farines en sacs que l'on empile les uns sur les autres. C'est la méthode usitée pour en emmagasiner une grande quantité ; mais alors celles qui sont dessous & par conséquent très-pressées s'échauffent aisément , se durcissent & s'alterent.

M. Parmentier a publié, après des expériences répétées, que la meilleure façon de conserver les farines est de les mettre en sacs; mais d'isoler les sacs, de les placer par rangées, sans qu'ils touchent aux murs. La farine, ainsi divisée par masses médiocres, qui ne sont pas pressées, n'est point sujette à s'échauffer; elle perd la chaleur & le goût du moullage frais; elle sèche, devient moëlleuse. On épargne les frais du remuage, son déchet; on la met en grande partie à l'abri des dégâts des rats, souris, chats, insectes. De tems en tems & sur tout dans les tems chauds, humides, orageux, il suffit de renverser les sacs cul sur gueule, pour la remuer & mettre à l'aise celle du cul du sac qui pourroit avoir contracté quelque disposition à fermenter, parce qu'elle étoit pressée par le poids du reste du sac.

On peut encore conserver très-long-tems des farines, en les enfermant dans des tonneaux bien clos où on les presse en les battant fortement, c'est ce qui se pratique pour les farines que l'on envoie par mer très-loin, & ce qui seroit également utile pour des approvisionnements faits par précaution contre la disette ou dans des Villes qui peuvent être

affiégées. Mais pour qu'elles se conservent bien il faut qu'elles ne soient mises dans les tonneaux que parfaitement sèches & sur-tout passées à l'étuve, enfin que les tonneaux soient placés dans des magasins très-secs & ne portent pas sur la terre. Il est inutile, & il peut être nuisible, de mettre dans les farines du bois d'Érable ou toute autre plante pour les conserver.

Du Blutage.

210. Soit que vous receviez votre farine du Meûnier, soit que vous fassiez moudre chez vous, il faut prendre beaucoup de soin pour le blutage, afin d'avoir de bon pain & d'en avoir davantage. Vous apprendrez les meilleures pratiques, soit en observant ce qui se fait chez les gens du métier ou chez des amis, soit en essayant, soit en suivant les instructions du Manuel du Meûnier ou du Mémoire de M. Parmentier. Les farines forment d'ordinaire les trois quarts du poids du bled, les sons & déchets en font l'autre quart. Quand on obtient en farine à faire du pain plus des trois quarts, le surplus est du son réduit en poudre fine, & alors la farine perd plus en valeur ou bonté qu'elle ne gagne en poids.

Qualités & effets des farines blutées.

211. La bonne farine de froment est d'un jaune-clair, sèche, pesante, elle s'attache aux doigts; ferrée dans la main, elle reste en pelote, elle n'a aucune odeur; goutée, sa saveur ressemble à celle de la colle fraîche. Délayez de la farine dans un peu d'eau, formez-en une boulette en maniant cette pâte. Si elle devient promptement ferme & qu'elle change de forme en la pétrissant, sans se rompre, c'est un signe de bonne qualité. Si la pâte mollit, s'attache aux mains & se rompt, la farine est inférieure & suspecte de mauvaise qualité; si elle a une couleur terne, de l'odeur & un goût désagréable, c'est encore pis.

La farine d'un excellent bled boit au moins un tiers de son poids d'eau, celle d'une qualité inférieure n'en boit qu'un quart, & celle d'un grain germé ou mal moulu n'en boit qu'un cinquième.

N'employez pas la farine aussi-tôt qu'elle vient d'être faite, elle ne boiroit pas autant, la pâte auroit moins de corps, le pain seroit moins savoureux; laissez-la reposer, il y a cinq à six livres de pain à gagner par sac de farine.

Si

Si vous devez faire votre pain avec un mélange de farine, soit de différentes qualités de froment, soit de froment avec du seigle ou de l'orge ; faites en le mélange quelque tems avant le moment de l'employer, parce qu'il est nécessaire que les farines différentes séjournent ensemble pour s'améliorer. Ne faites ces mélanges qu'après avoir cherché dans des essais en petit la proportion dans laquelle chaque farine doit entrer dans le mélange pour que le pain se fasse le mieux & soit le meilleur. Si vous employez différentes farines ensemble, servez-vous de la farine qui fermente le plus aisément pour le levain & de l'autre pour le pétrissage. Il est avantageux de mêler les farines bises avec les farines blanches ; avec ce procédé qu'on exprime par *faire le pain de toutes farines*, on a un pain qui contient toutes les parties du bled dans la proportion la plus convenable, pour qu'il soit plus nourrissant & plus savoureux, & sur-tout plus sain, plus économique que le pain fait de chacune des farines séparément ; vous aurez au moins livre de pain pour livre de bled.

Le pain fait avec les farines de froment & de seigle est le meilleur après le

pain de pur froment, & ce pain de méteil a un avantage sur le pain de pur froment, c'est de rester plus long-tems frais ou sans se sécher autant ni perdre de son goût.

Préparation, qualités du levain.

212. Le morceau de pâte détachée de la dernière fournée est le fondement du levain; délayez-le dans l'eau jufqu'à trois fois, ajoutez-y chaque fois une nouvelle quantité de farine pour en faire une masse ferme; laissez chaque fois cette masse s'appréter deux ou trois heures.

Les caractères d'un bon levain font d'avoir le double de son volume, d'être bombé vers le milieu, de repouffer la main qui presse légèrement sa surface, de conserver sa forme en le mettant dans le pétrin, de se soutenir sur l'eau comme une éponge, & de répandre quand on l'ouvre une odeur vineuse pénétrante. La quantité du levain doit être la moitié de toute la farine destinée à la fournée; il est bon de le tenir un peu plus avancé en hiver & moins poussé quand il fait chaud; n'employez pas les levains vieux. L'écume du grain en fermentation pour

faire de la biere, tient lieu de levain & s'employe sous le nom de levure pour les pains mollets ou délicats, mais ce ne peut être que dans les grandes villes où il se brasse tous les jours de la biere.

Nouveau levain. On propose de remplacer le levain ainsi que la levure des Brasseurs par un levain ou une levure faits avec l'eau impregnée d'air fixe. Cela peut faire un amusement physique, mais ne peut devenir un procédé des arts.

Autre levain usité en Syra. La veille du jour qu'on doit pétrir on prend une ou deux poignées de pois chiches, que l'on écrase, ensuite on les met dans de l'eau chaude, mais non bouillante, & dans un pot de terre, que l'on couvre pour la tenir chaudement durant la nuit, on la laisse ainsi jusqu'au lendemain. On passe cette infusion entre les doigts seulement, l'infusion & l'écume sur tout s'écoulent, & il y reste les pois chiches, que l'on exprime un peu en les serrant. On ajoute un peu d'eau tiède, & ce mélange s'emploie à délayer la farine, qu'on laisse pendant quelques heures bien couverte, pour la tenir chaudement & qu'elle lève; quand elle a pris le levain, on la mêle avec le reste de la farine qu'on veut pétrir.

M. de la Rocca, qui publie ce procédé de sa Patrie, prétend que ce levain a plus de ressort que le levain ordinaire, & est sur-tout très-propre pour le pain d'orge, qui est, comme on fait, presque toujours mal fait & lourd.

Façon du Pain.

213. La qualité du pain ne dépend pas de l'eau avec laquelle il est fait; car on a d'excellent pain à Paris où les Boulangers emploient l'eau de leur puits, que l'on scait détestable à boire par le voisinage & la quantité des latrines. Le pain n'est pas moins bon dans les cantons où l'eau est dure, ne fond pas le savon & cuit mal les viandes & légumes. Mais la qualité du pain dépend beaucoup de la quantité d'eau qui y entre & du degré de chaleur qu'elle a quand on y délaie la farine. En Eté servez - vous de l'eau telle qu'elle est : faites-la tiédir en hyver, faites-la chauffer dans les grands froids. Ces trois états de l'eau donnent trois qualités de pain; mais le pain fait à l'eau froide est plus délicat que celui fait à l'eau chaude. La farine de froment est la seule pour laquelle l'eau froide ou tiède

Soit convenable : il faut de l'eau chaude en toute saison pour les farines des autres grains ; mais on ne doit jamais l'employer bouillante, il suffit d'une chaleur douce, où l'on puisse tenir la main sans souffrir.

On croit que le sel donne du soutien à la pâte des farines qui sont lâches, coulantes, ou n'ont point de corps : au reste, le pain un peu salé plaît à bien des gens ; mais il n'en faut pas mettre plus d'une demi livre par cent livres de farine. On le fera fondre dans la dernière portion d'eau, à la fin du pétrissage.

Pour bien pétrir, il faut aller d'abord doucement, jusqu'à ce que le levain soit bien délayé dans toute l'eau, ensuite ajouter la farine que l'on incorpore mieux & plus vite, en étendant les deux mains ouvertes à côté l'une de l'autre, en les fourrant dans la pâte pour l'empoigner, la soulever, l'appuyer sur une main & la changer de place : plus on se donnera de peine pour bien pétrir, plus on se trouvera avoir de pain & meilleur il sera. Dans les tems chauds la pâte pour conserver sa consistance demande d'être divisée au sortir du pétrir ; mais il faut la laisser en masse quand il fait froid avant de la tourner.

Pain fait avec parties égales de farine de froment, d'orge & de seigle, par Monsieur Cretté de Paluel.

214. La maniere de moudre ces grains contribue à rendre ce pain économique & bon. On ne les passe qu'une fois sous la meule & ils sont blutés dans des bluteaux plus évidés qu'il n'est usité. Les gruaux fins, désignés sous le nom de premier & deuxième, restent avec la farine du grain. On passe au bluteau les sons qui tombent à la queue du dodinage, & ce qui en provient est réuni à la farine. Cette mouture, étant faite d'un seul tems, revient à un tiers de moins que la mouture à blanc. Chacun de ces grains doit être moulu séparément. Le pain fait de parties égales de ces trois farines donne un pain frais, de bon goût, nourrissant, de bonne digestion & moins cher que celui de froment.

Pain fait avec divers grains & grenailles.

215. Une Fermiere a publié qu'après avoir essayé plusieurs mélanges avec différents grains & grenailles pour faire un

pain qui fut peu couteux dans les années où le froment & autres grains sont très-chers, conseille le mélange suivant, qui lui a donné un pain très-économique; à la vérité il est bis, mais il est bon au goût & à l'odorat.

Elle a pris six boisseaux d'orge, trois boisseaux de froment, deux boisseaux d'avoine, un boisseau de vesce. Elle a eu cent cinquante-six livres de farine blutée, avec lesquelles elle a fait deux cent dix-sept livres de pain. On peut substituer des pois, des lentilles, haricots, à la vesce. Ces mélanges sont praticables pour des Fermiers, des gens aisés, qui veulent distribuer le plus qu'ils peuvent de pain aux pauvres dans les années où les grains sont chers; mais ils seroient difficiles à faire dans des ménages peu aisés.

Pain de froment & de pomme de terre.

216. On a conseillé de faire du pain avec un mélange de farine de froment & de farine de pomme de terre; mais ce conseil n'a point été suivi avec raison, parce que la préparation de la pomme de terre rend ce pain cher, parce qu'il est

difficile à faire, parce que la pomme de terre ne tient lieu que de l'eau, enfin parce que ce pain se garde bon moins de tems que celui des farines pures de grains.

Si on veut du pain encore moins bon, il n'y a qu'à suivre le conseil qu'on a donné, d'en faire avec un mélange de farine de maïs ou bled de Turquie & de pomme de terre.

Procédé pour faire du pain avec de la farine de maïs ou bled de Turquie & la pomme de terre.

217. Prenez quatre livres de farine de maïs & cinq livres de pomme de terre cuites à l'eau; écrasez les pommes de terre toutes chaudes; mêlez-les avec la farine sans employer d'eau; délayez un morceau de levain avec de l'eau chaude & un peu de sel; versez-en ce qu'il faut pour donner à la pâte la mollesse nécessaire; pétrissez, laissez lever, tournez & faites cuire. Ce pain est très-bon, dit la Dame qui a publié le procédé, & moins sec que le pain fait de la farine de maïs seule.

Le maïs ne paroît pas destiné à faire du pain pour ceux qui peuvent avoir du

froment ou même du seigle. Le pain de maïs , bien fait , est beau & n'est pas bon ; mais on fait avec sa farine des mets très-bons & fort nourrissans, c'est la meilleure maniere d'employer ce grain.

Pain de bonne qualité fait d'un mélange de farine de riz & de farine de froment, par M. le Blanc.

218. Pour chaque deux livres de farine prenez une demi-livre de riz , faites crêver le riz dans l'eau , à petit-feu , au point qu'il soit exactement en bouillie. Quand il est devenu tiède , délayez-le dans le pétrissoir avec une demi - livre ou trois quarterons de farine de froment & très-peu de levain ou de levure de biere. N'ajoutez point d'eau , celle qui est dans le riz suffit ; laissez fermenter dix à onze heures , faites le pain à l'ordinaire , observez que la pâte soit assez ressuyée , pour qu'elle ne s'attache pas à la main & que le four soit prêt à recevoir le pain aussi-tôt qu'il est fait ; si l'on tarδοit à enfourner , la pâte pourroit s'aigrir. Deux livres de farine & une demi-livre de riz ont produit cinq livres de pain très-bon & très-léger. Dans un autre essai , fait avec

cinq livres de farine de froment & une livre de riz, on a eu douze livres de pain.

Maniere d'employer le bled noir ou le sarrazin à faire du bon pain,
par M. Martin.

219. Il faut ne faire moudre le bled noir qu'à mesure qu'on peut l'employer, parce que la farine ne se conserve pas long temps sans se gâter. Pour le bien moudre il est nécessaire de hauffer la meule supérieure plus que pour le froment, afin que le grain ne soit que froissé; on doit encore avoir soin de séparer exactement la farine de l'écorce ou son par le bluteau.

En travaillant la pâte pour faire ce pain, il faut y mettre plus de levain que dans la farine de froment: on doit aussi donner à la pâte de Sarrazin plus de temps pour lever, & la pétrir par deux fois; il est à propos qu'elle soit aussi faite plus claire, de n'en faire que de petits pains, & ne les laisser qu'une heure & demie au four. Ce pain de Sarrazin est d'un jaune-verdâtre; étant rassis il vaut mieux que le pain de seigle pur & que le pain d'orge, même en y laissant le

son , mais le son le rend amer. Le pain de Sarrazin pur est excellent en soupe ; sa farine est préférable à celle du froment pour la pâtisserie.

On fait un bon pain en mêlant un tiers ou une moitié de farine de seigle avec celle de sarrazin.

Pain de pomme de terre.

220. On a publié plusieurs procédés pour faire du pain avec des pommes de terre ; mais ceux qui réussissent le mieux sont minutieux , difficiles pour le pauvre & même coûteux. D'ailleurs le meilleur pain de pomme de terre ne vaut pas , ni pour le goût ni pour nourrir , le pain de seigle , le pain de méteil , & encore moins le pain du plus petit froment. Il y a infiniment plus de profit à manger la pomme de terre cuite sous la cendre , ou au four , ou dans l'eau. Les gens moins pauvres ont différentes autres manières d'en consommer , ou à l'huile & au vinaigre , ou avec un peu de beurre , de graisse , de viande , de morue , de merluche , des oignons , &c. En employant un de ces apprêts , on aura un bon mets nourrissant & on épargnera un tiers ou moitié de pain.

L'envie de faire manger en pain de la pomme de terre, malgré la Nature, a fait déraisonner jusqu'à conseiller d'en faire avec les pommes de terre gelées.

Quelques personnes pourroient croire ces rêves en faveur de la pomme de terre, quand elles ont mangé des gâteaux, des biscuits, des bouillies, crêmes, &c., baptisées à la pomme de terre, si elles ne favoient pas que la pomme de terre est la moindre partie de ces mélanges, & que la majeure partie est de la plus belle farine de froment avec les meilleurs assaisonnements.

SECTION DEUXIEME.

MOYEN DE CONSERVER, RÉTABLIR ET
EMPLOYER LES VIANDES CRUES ET
CUITES, LE LAIT, LES ŒUFS, LES
POISSONS, &c.

Moyens de conserver la viande crue.

221. Dans les endroits où l'on ne peut avoir de viande qu'une fois la semaine, on a bien de la peine, quand il fait

chaud, à empêcher la viande de se gâter. Les soins & précautions ordinaires sont de la prendre chez le Boucher, aussi-tôt qu'elle est dépecée & avant qu'elle y ait été exposée à la chaleur & aux mouches, ce qui n'est pas facile; de la suspendre dans un endroit frais ou à un courant d'air; plus ce courant est frais & rapide, mieux on réussit, sur-tout quand on peut garantir la viande des mouches par des cannevas ou treillis très clairs qui laissent passer l'air. Quelques personnes l'enveloppent d'herbes fraîches, d'autres la mettent à la cave, quelques-uns l'entourent de glace; mais l'humidité lui ôte sa faveur, la cave lui donne un goût, une odeur désagréables. Un meilleur expédient est de la saler; plus on y met de sel, mieux elle se conserve; mais elle perd de son goût, la soupe est bien moins bonne. On la frotte de bonne huile, de beau saindoux, ce moyen est coûteux. Voici des procédés nouveaux ou renouvelés.

Moyen de conserver la viande crue.

222. Ayez de l'eau impregnée d'air fixe, comme il sera dit ci-après, l'avez-y la viande deux fois par jour. M. Lée

dit en avoir conservé ainsi en Été durant dix jours aussi bonne & fraîche que lorsqu'elle vient d'être tuée.

Préparation de l'eau imprégnée d'air fixe.

Mettez dans une bouteille sept à huit onces de craie en poudre & autant d'eau, versez sur le mélange une cuillerée d'acide vitriolique. Lorsque les premières bouffées d'air sont échappées j'adapte au col de la bouteille; à travers un bouchon troué, l'extrémité d'un tube de verre courbé par le milieu; à l'autre bout de ce tube est une vessie garnie d'un robinet. Je mets de tems en tems un peu d'acide vitriolique pour ranimer l'effervescence. Quand la vessie est remplie de gaz ou air acide, je le fais passer dans une bouteille, en pressant la vessie avec les moyens & précautions qu'emploient les Physiciens.

Manière de conserver plusieurs mois la viande crue, en la salant & la sèchant.

223. Prenez pour quatorze à quinze livres de viande, une livre de sel, une once de nître, le tout en poudre; frottez-en avec soin les pièces de viande, les grosses plus long-temps que les petites, & plus exactement sur toute leur surface. Placez les pièces les unes sur les autres. Au bout

du mois effuyez la viande, répandez sur toute la surface du son bien sec, pour absorber l'humidité; pendez-la dans la cuisine ou mettez-la dans une étuve; en un mois la viande peut se sécher assez, suspendez-la alors dans un lieu où il y ait un courant d'air, la moisissure qui paroît quelquefois dessus n'en altere pas la qualité. Ce procédé est usité chez les gens de campagne, principalement pour le cochon.

*Saumure pour conserver le bœuf, le mouton,
le cochon.*

224. Prenez sel marin quatre livres; sucre, une livre & demie; sel de nître, deux onces; eau, dix-sept pintes; faites bouillir à un feu doux, écumez. Laissez refroidir cette saumure, versez-la sur la viande ce qu'il en faut pour que la saumure surpasse la viande d'un bon pouce; elle se conserve plusieurs mois sans se gâter & elle fera très-tendre; on aura eu soin que la viande ait été bien saignée. Le bœuf, qui est très-dur en Amérique, devient tendre dans cette saumure; quatre à cinq jours rendent tendre la chair du jeune cochon; ce qu'on destine à faire des jambons ou à conserver doit séjourner

environ quinze jours dans la saumure ; puis on le fait sécher, on le frotte de son & on le met dans des sacs de papier, pour que les mouches n'y déposent pas d'œufs ; la même saumure peut servir plusieurs fois en la faisant bouillir & ajoutant un peu de sel.

Maniere de saler & fumer de la chair de bœuf pour les navigateurs & les armées.

225. On dépèce le bœuf en morceaux de dix à douze livres, ils sont saupoudrés de sel blanc, qu'on fait pénétrer le plus qu'on peut, en le comprimant fortement avec la main ou le poing, ou un rouleau de bois ; au bout de trois ou quatre jours on met ces morceaux en presse, pour y faire pénétrer le sel plus profondément ; après cela on les suspend dans une cheminée, à une distance suffisante de la flamme, pour que la graisse ne coule pas. On fait un feu de bois verd pour avoir beaucoup de fumée ; on préfère le genièvre, qui communique au bœuf fumé une saveur & une odeur aromatique ; c'est ainsi que se prépare le bœuf salé & fumé à Hambourg & ailleurs.

*Moyen de rétablir ou de rendre bonne
à manger la viande gâtée.*

226. Cette viande, destinée à faire de la soupe, sera mise à l'ordinaire dans un pot ou marmite avec de l'eau; écumez-la avec soin quand celle-ci bouillira, ensuite jetez-y un charbon ardent encore ferme, mais qui ne fume nullement; laissez-le durant deux minutes, puis le retirez, il aura, dit M. Adam, contracté toute la mauvaise odeur de la viande & du bouillon.

Si c'est un morceau de viande qu'on veuille mettre à la broche, suivez le même procédé, & au lieu de retirer le charbon éteint, retirez le morceau de viande, essuyez-le en tamponant pour ôter le plus que vous pourrez d'eau & embrochez-le.



Moyens de conserver des œufs plus ou moins de temps bons à manger & même à être couvés.

227. Quand il ne s'agit de conserver les œufs que quelques jours assez frais, c'est un bon moyen que de les tenir sous l'eau, en la renouvelant chaque jour. On prévient encore leur altération pour plus long-temps en les mettant dans le son, dans le sable, dans la cendre; mais ces moyens sont très-imparfaits. Une attention essentielle dit-on pour avoir moins d'œufs gâtés quand on les garde plusieurs mois, c'est d'avoir assez de bons coqs pour qu'ils se trouvent tous fécondés, l'œuf qui ne l'est pas se gâtant en peu de temps.

Il est assez connu, mais peu d'usage qu'on conserve quelques semaines des œufs sans qu'ils se gâtent, en les huileux, ou les graissant, ou les couvrant d'un vernis; mais ces expédients ont un grand inconvénient, outre qu'ils sont minutieux, ces matières grasses, ce vernis communiquent à l'œuf un goût, une odeur qui déplaisent & empêchent de les manger à la coque, & il faut plus de

soin qu'on ne peut en exiger, pour qu'en faisant différens mets de ces œufs il n'y tombe point de coquille qui y porte le goût ou l'odeur désagréable de ces enduits ou vernis. On annonce que les moyens précédents préserveront les œufs, durant plusieurs mois, de toute altération, au point d'être couvés avec succès, il me semble que c'est promettre beaucoup trop. J'ai huilé moi-même, dit M. Copineau, avec un très-grand soin plus de six cents œufs, presque tous pondus du jour & choisis entiers. J'ai commencé au mois de Juillet & fini au mois d'Octobre; j'ai ferré ces œufs dans le lieu le plus convenable. Dans le Carême suivant, le plus grand nombre des œufs s'est trouvé gâté. D'autres, en plus petit nombre, avoient beaucoup de lait & différoient peu pour le goût des œufs qu'on nous vend pour frais.

Le même Observateur a mis couvrir un assez grand nombre d'œufs frais qu'il avoit huilés avec soin & dégraissés avant de les mettre sous la poule; aucun de ces œufs, dit-il, n'est éclos & la plupart n'avoient pas le moindre signe de développement. M. Copineau présume que les œufs qui ne sont pas fécondés se

conservent plus long-temps que ceux qui sont fécondés. Il me semble au contraire qu'il a été publié des expériences qui constatent que ce sont les œufs clairs ou non fécondés qui se gâtent les premiers.

Moyen de conserver les œufs plusieurs mois, de maniere qu'ils soient aussi bons que des œufs frais.

228. Ce procédé dont la découverte se trouve attribuée à une bonne ménagere de notre temps est fort ancien & connu en tout pays; mais il mérite d'être plus suivi. Il consiste à prendre des œufs pondus du jour, à les faire cuire dans l'eau bouillante, comme pour les manger à la coque & à les ferrer dans un lieu frais après avoir écrit avec crayon, encre ou charbon le jour du mois sur la coque pour les consommer par rang d'ancienneté.

Quand on veut les manger on les met dans une eau non pas bouillante, mais fort chaude, pour qu'ils y reprennent le degré de chaleur qu'on aime à leur trouver. Ces œufs, dit la même ménagere, ne different pas des œufs frais du jour, quoiqu'anciens d'un & deux mois; les gourmets n'en conviennent pas, mais sont

forcés d'avouer qu'ils sont bons. On peut, dit-elle, les garder ainsi plusieurs mois sans qu'ils soient moins bons, seulement la membrane ou peau qui tapisse l'œuf est plus épaisse au bout de trois ou quatre mois.

Quelles qualités de bouillon on obtient suivant les diverses proportions ou quantités de viande & d'eau.

229. Quatre onces de viande & une livre ou chopine d'eau ont donné un bouillon très-foible dont on a obtenu par l'évaporation trente-six grains de matière gelatineuse ou de gelée réduite en tablette. Huit onces de viande & une livre ou chopine d'eau ont produit un bouillon qui passe encore pour foible, mais qui est suffisant pour les malades; on en a obtenu quarante-sept grains & demi de gelée en tablette.

Une livre de viande & une chopine ou livre d'eau ont produit un bouillon fort & succulent qui a donné cent seize grains de gelée déséchée ou en tablette.

De ces expériences on conclue que pour le bouillon des malades la proportion la plus convenable est de deux parties

d'eau contre une de viande ; c'est-à-dire , une pinte d'eau pour une livre de viande , deux pintes d'eau pour deux livres de viande , &c. On pense bien que le bouillon est plus fort en employant les parties charnues du bœuf & d'un beau bœuf , que quand la viande a plus d'os & de graisse que de chair ou que l'animal est maigre & vieux.

Maniere de faire une gelée bonne & saine pour les malades, moins coûteuse que la gelée ordinaire.

230. Prenez deux cuillerées de fécule ou farine de pommes de terre , délayez-la dans un peu d'eau bouillante comme pour faire de la bouillie ou de la colle ; le mélange étant bien fait , versez dessus du bouillon très-chaud , suffisamment salé , remuez & mêlez exactement.

Moyens de conserver le lait sans qu'il se caille & même sans que la crème monte ou s'en sépare.

231. On fait que le lait gardé s'aigrit , se caille promptement , à proportion de ce que l'air où il se trouve est chaud.

Pour empêcher ou retarder ce changement d'état on le tient fraîchement, soit en le mettant dans un lieu frais, soit en mettant le vase qui le contient dans un autre plus grand plein d'eau, qu'on renouvelle par d'autre eau plus froide. Un autre moyen très-usité, qui réussit mieux que les précédents, est de faire bouillir le lait dès qu'on l'a reçu; mais on a remarqué que ce lait a plus de disposition à la putréfaction; Je crois qu'on peut y remédier en y mettant un peu de sucre. Les Laitières de Paris, qui ne veulent pas faire bouillir leur lait, y ajoutent, dit-on, un peu d'eau de savon légère, pour l'empêcher de s'aigrir & de cailler, mais alors il a la saveur désagréable du savon. Comme c'est le sel alkali du savon qui empêche le lait d'aigrir, il vaut beaucoup mieux n'employer que le sel, ainsi que je le pratique. Faites dissoudre ou fondre un gros de sel alkali fixe dans une pinte d'eau bouillante, conservez cette eau en bouteille. Dès que vous recevez votre lait, mettez une cuillerée à bouche de cette eau par pinte de lait.



Moyen d'empêcher le lait de cailler & de rendre la fluidité à celui qui est caillé.

232. M. Geanty a employé avec succès l'air alkalin pour rendre la fluidité au lait qui s'est caillé. C'est donc encore un moyen d'empêcher en Eté le lait de se cailler aussi promptement; mais il ne faut introduire d'air alkalin dans le lait & le caillé qu'en très-petite quantité, pour que ce lait n'ait pas l'odeur détestable d'alkali-volatil. L'air alkalin se retire du sel ammoniac par divers procédés, qui exigent des instruments particuliers, qui sont entre les mains des Physiciens; ainsi l'usage de l'air alkalin pour empêcher que le lait ne se caille ou rendre la fluidité à celui qui est caillé demeurera un amusement physique. Il sera plus facile de se servir de la lessive ou dissolution de sel alkali-fixe conseillée ci-dessus.

Moyen (prétendu) de connoître si on a mis de l'eau dans le lait.

233. Exposez le lait suspect dans un endroit chaud, il se caillera, vous trouverez la crème en-dessus, le caillé en-dessous, & s'il y a été mis de l'eau, celle-ci

celle-ci se trouvera entre la crème & le caillé, qui alors auront tous les deux peu de consistance; au lieu qu'ils seront très-fermes, si le lait est pur ou sans mélange d'eau. Ce moyen de reconnoître la fraude des Laitieres est inexact & insuffisant pour les taxer d'improbité.

Avis sur le choix & l'emploi des vases ou vaisseaux dans lesquels on met le lait, la crème, les fromages non cuits.

234. Avant de rapporter les divers procédés ou pratiques pour faire les différens fromages & autres usages du lait, il est à propos de communiquer les conseils les plus sages sur les vases qui servent à contenir ou à préparer le lait.

Les vaisseaux de métal & spécialement ceux de cuivre accélèrent l'altération du lait, suivant les expériences de MM. Parmentier & Desyeux; ainsi on doit éviter avec plus de soin, à proportion de ce qu'il fait plus chaud, de garder du lait dans des vases de fer, de fer-blanc & sur-tout de cuivre, soit jaune, soit rouge, étamé & non étamé.

Les vases de terre vernissée ou poterie vernissée ne doivent pas servir à mettre

le lait, lorsqu'il peut y rester assez long-temps pour s'y aigrir, parce qu'alors l'acide agissant sur le vernis intérieur, qui est une préparation de plomb, la dissout & rend ce lait une espèce de poison, quand on en fait usage intérieurement. La poterie de terre, qui n'est pas vernissée, n'ayant point de couverte ou enduit de plomb, n'a pas l'inconvénient ou le mauvais effet de la poterie vernissée, & par-là elle est préférable pour mettre le lait; c'est aussi celle qui est d'usage dans les laiteries; mais elle a un très-grand défaut, c'est que sa rudesse, ses inégalités ou son manque de poli en-dedans comme en-dehors la rendent très-difficile à nettoyer parfaitement de la partie grasse du lait, & que sa qualité poreuse fait que, quand on n'y prend pour les nettoyer que des soins communs, il s'y conserve presque toujours un peu de lait ou de quelqu'une de ses parties, quoiqu'on lave ces vases à l'eau chaude une ou même deux fois. Malgré ce lavage ordinaire, fait même avec soin, il est rare qu'il ne reste adhérent à la poterie ou introduit dans ses inégalités & pores ou petits trous assez de lait, de petit lait ou de graisse pour devenir un principe de fermentation, un levain propre à hâter la

fermentation du lait qu'on y met ensuite. On ne peut nettoyer parfaitement ces poteries, qu'en les laissant, à chaque lavage, un quart-d'heure dans une lessive alkaline bouillante; c'est-à-dire, une eau où l'on aura mis un nouet de cendres gravelées ou de cendres communes; mais s'il est presque impossible à bien des gens d'avoir chaque jour un pareil soin, on peut certainement le prendre dans les grandes Fermes, dans les grandes Laiteries, & chez les gens aisés ou riches, pour les vaisseaux qui doivent contenir le lait, la crème, les fromages qui se consomment frais, & dont la plus légère saveur ou odeur étrangères ou acquises sont sensibles. La difficulté de nettoyer les vases à lait & la rareté des soins suffisants pour y réussir expliquent assez pourquoi on trouve si peu de lait qui se conserve sans une prompte altération & qui n'ait pas quelque saveur ou odeur désagréables; le plus sûr moyen, relativement aux vases à lait, est de le mettre dans le verre, ou la porcelaine, ou la fayance.

Il ne faut cependant pas toujours accuser les vases à lait de l'altération de la saveur du lait ni de son odeur désagréable; ces deux défauts peuvent avoir encore pour

causes la nature particuliere de l'animal, les herbes & le fourage qu'il a mangé, l'eau qu'il a bu, la négligence de ceux qui ont trait le lait de laver leurs mains & les trayons de l'animal. La plupart des plantes aromatiques, toutes les plantes âcres & spécialement les herbes des terrains marécageux., l'oignon, le poireau, l'ail, le chou, l'artichaud altèrent les qualités du lait; les feuilles de chou pourries ou fanées le rendent détestable & infectent jusqu'au beurre & au fromage.

Moyen d'empêcher le lait de déposer & faire un enduit au vase dans lequel il cuit ou chauffe, & de prendre le goût de brûlé.

235. Ce moyen est de faire bouillir promptement le lait, ce qui empêche d'ordinaire les peaux minces qui se forment à la surface, ensuite se précipitent au fond ou s'attachent sur les côtés du vase & s'y brûlent sur la partie qui est frappée du feu. On attribue cette crasse à la farine que les Laitières ont mêlé au lait; mais cette accusation n'est pas toujours vraie, & le dépôt ainsi que le goût de brûlé ont lieu sans cette fraude.

J'ai vu des gens s'abstenir du lait, parce qu'ils craignent qu'ils ne se forme dans leur estomac une crasse ou enduit, comme dans le pot où l'on fait bouillir le lait; on peut les assurer que leur crainte est mal - fondée.

Moyen de faire une boisson laiteuse avec du lait conservé & séché.

236. Prenez du caillé bien pris & ferme, mettez - le dans un sac de toile claire; suspendez celui-ci à l'ombre, à un air sec, le caillé s'égoutte & durcit comme une pierre. Au moment du besoin on en casse un morceau, que l'on délaie dans l'eau, ce qui forme une nourriture, & si on y met plus d'eau on a une boisson aigre & rafraîchissante. Ce procédé réussit, dit - on, dans l'Inde; mais ici il faudroit l'étuve pour faire sécher le caillé, sans quoi il se pourrit & se dissout.

Moyens plus ou moins usités de préparer les presures pour faire les fromages.

237. Les Ménageres qui font leur presure, les Bouchers & Chaircutiers qui en préparent pour vendre aux Faïseuses de

fromages, suivent plusieurs procédés, qui différent par l'animal dont ils prennent le caillé ou la caillette, par les substances qu'ils y ajoutent dans sa préparation & le plus ou moins d'attention ou de propriété qu'ils y mettent. La présure est en général un caillé laiteux, aigre, qui se prend dans l'estomac de tous les jeunes animaux qui tettent & qu'on tue pour manger, tels que veaux, agneaux, cochons de lait, chevreaux, levreaux, lapreaux, on le trouveroit également chez les autres jeunes animaux qui tettent encore.

L'estomac lui-même & seul, soit des jeunes animaux, soit des animaux plus âgés, non-seulement des quadrupèdes, mais des oiseaux, comme les poules & autres, peut servir de présure, les sucs de cette membrane ayant l'acidité suffisante pour faire cailler le lait.

On met la présure de lait caillé dans l'estomac même du jeune animal, on y ajoute du sel, du poivre ou autre épice, chacun suivant sa recette particulière, c'est la conduite la plus commune. Mais il y a quelques personnes qui n'emploient pour faire cailler le lait qu'une portion, de cet estomac nommé caillette. Quand l'estomac est frais ou non séché, on n'y fait aucune

préparation, que de le laver à l'eau claire & d'en couper ce qu'on en a besoin. Lorsqu'on veut en avoir en réserve pour employer au moment du besoin, on le prépare comme il suit. Dès qu'on a retiré l'estomac de l'animal qu'on dépèce, on le lave à l'eau avec soin, on le met dans de fort vinaigre, où il reste plusieurs jours, de trois à six ou sept, ensuite on le faupoudre de poivre fin & on le met sécher. Lorsqu'on a besoin d'en employer, on en coupe un petit morceau, on le met tremper dans une demibouteille de fort vinaigre, dont on verse une petite quantité dans le lait qu'on veut cailler.

On juge bien que cette dernière presure n'ayant qu'une saveur & une odeur aigre, médiocre ou même légère, elle doit être préférable à la première ou à la presure la plus usitée, faite avec la caillotte, qui, pour peu qu'elle soit ancienne, comme d'un mois & plus, a en outre de l'aigre, une odeur & un goût putride qui peuvent altérer la saveur du fromage ou lui donner un peu d'odeur; il est vrai que cette saveur, cette odeur sont confondus, effacés dans le fromage de Brie & ne sont rien dans le fromage affiné; mais elles peuvent être sensibles dans le

fromage nommé fromage à la crème, qui se mange aussi tôt qu'il est dressé & égoûté.

Il y a encore plusieurs substances qui peuvent servir à faire cailler le lait, qui lui communiquent encore moins de goût & d'odeur que les presures précédentes & dont on peut se servir à leur place pour faire les fromages. *Voyez* encore les nos 255-256, & la maniere de faire le petit-lait.

Soins & précautions pour faire de bons fromages de lait frais & non cuit.

238. L'expérience n'a rien fait connoître de mieux que ce qui se pratique depuis des siècles dans la maniere de faire les fromages. On ne peut réussir à faire de bons fromages à la crème & de bons fromages de Brie qu'avec la plus grande exactitude sur les objets suivants.

Pour faire de bons fromages, il faut d'abord avoir de bon lait frais, bien crémeux & sans la mauvaise odeur que communiquent quelques plantes, comme le souci, les feuilles de choux pourries, l'oignon, l'ail, le fourage gâté. Plus le lait sera frais ou nouveau & crémeux, meilleur sera le fromage.

En second lieu, il faut de la presure qui ne soit pas infecte au dernier degré, comme il n'est que trop fréquent, & on ne doit en mettre que la quantité absolument nécessaire pour faire tourner le lait.

Troisièmement, on ne doit pas oublier un instant, quand on emploie du lait, que c'est une substance qui, par sa nature, n'a point d'odeur & n'a qu'une saveur très-douce; mais qu'elle contracte très-aisément & très-promptement l'odeur & la saveur des corps qu'elle touche & des matieres qui s'y mêlent. Il est donc absolument nécessaire de tenir de la plus grande propreté tous les vases & ustenciles que le lait touche, en observant avec le plus grand scrupule de n'employer ces vases & ustenciles qu'après qu'ils viennent d'être lavés à l'eau bouillante, frottés avec une brosse & ensuite bien séchés.

Maniere de faire la crème fouettée pour les desserts.

239. Prenez de la crème fraîche, c'est-à-dire, levée de dessus le lait à l'instant ou au plus tard depuis vingt-quatre heures, mettez-la dans une terrine à lait, ajoutez-y

un blanc d'œuf par chopine de crème, une cuillerée de sucre blanc en poudre fine; mêlez & fouettez ce mélange avec un petit balai de bouleau ou d'osier fin; à mesure que l'écume se forme ou monte, enlevez-la avec une petite écumoire & secouez-la sur le plat. Si on veut qu'elle soit aromatisée, on ajoute au mélange, avant de la fouetter, une cuillerée à café d'eau ou d'essence de fleurs-d'orange. Quand il fait chaud, il faut se mettre dans un endroit frais, pour faire cette crème fouettée, & ne la faire que très-peu d'heures avant de la servir; car plus on diffère, plus elle tombe, s'affaïsse & se résout en lait clair. Pour rendre ce mets meilleur, on verse autour un peu de crème pure ou de lait frais non écrémé.

Maniere de faire les fromages blancs ou à la crème.

240. Prenez du lait, trait du jour, mettez-y de la presure, mêlez: dès que le caillé est fait; prenez de la crème douce, levée sur d'autre lait, la quantité que vous jugerez à propos, plus vous en aurez, meilleur sera le fromage; mêlez bien le tout, en battant & écrasant le caillé

parfaitement, de maniere qu'il n'en reste pas un petit grumeau qui n'ait été écrasé & mêlé avec de la crème; dressez ce fromage dans une éclisse, sur une tournette, préalablement garnies d'un linge fin, qui recouvrira aussi le dessus; laissez égoûter jusqu'à l'heure du repas, alors renversez le fromage sur l'assiette ou plat de dessert.

Si votre fromage a été dressé la veille du jour où vous voulez le servir, vous pouvez le rendre encore meilleur, en le battant une seconde fois dans cette machine avec un peu de crème nouvelle.

Quelques personnes mettent un peu de sucre en le battant; mais il y a cet inconvénient, que si le fromage n'est pas mangé en entier le même jour, il rend plus d'eau, le sucre se fond, est rejeté avec le petit-lait égouté. D'ailleurs ces fromages, qui sont excellents pendant deux ou trois jours, en y mettant un peu de sel, déplaisent par cette saveur mêlée du sucre & du sel.

Fromage blanc commun ou de caillé, sans crème, surnommé fromage à la pie.

241. Les gens qui vendent leur crème,

font du beurre, enlèvent avec soin toute la crème qui monte sur le lait, ont une grande quantité de lait écrémé qu'ils mettent en presure ou qui caille naturellement, sur-tout s'il fait fort chaud ou seulement un tems doux. Ce caillé, soit naturel, soit artificiel, sert à faire des fromages blancs communs & à bas prix. Ils sont d'autant meilleurs dans leur espèce, que le caillé est moins ancien ou qu'il a été fait en moins de tems. Ceux-ci ne se battent point avec de la crème, mais avec un peu de lait frais, le plus souvent écrémé. On trompe ceux qui ne sont pas connoisseurs, en observant, avant de les exposer en vente, d'enduire ou frotter leur surface avec un peu de lait non écrémé ou même un peu de crème.

La meilleure maniere de faire les fromages, connus sous le nom de fromages de Brie.

242. Par-tout où l'on peut se procurer de bon lait, suffisamment crémeux, on peut faire de très-bons fromages de l'espèce de ceux qu'on nomme fromages de Brie, parce que, depuis très-long-tems, on en fait dans ce canton plus qu'ailleurs, parce que c'est de ce canton & de ses

environs que le commerce, & sur-tout Paris, veulent les avoir; pour y réussir, on observera les soins & précautions conseillés dans les articles précédents, relativement au choix du lait, de la presure & des vases ou ustenciles; & à tout ce qui peut contribuer à faire de bons fromages.

Mettez le caillé dans un cajeron ou petit panier de jonc à claire-voie, garni d'un linge fin très propre, qui en couvre le fond & les côtés, ou bien sur une tournette garnie de son éclisse & de son linge, laissez égoutter; quand le fromage est égouté & a pris assez de consistance pour garder sa forme sans avoir besoin d'éclisse; renversez-le sur un clayon ou une tournette sans linge ni éclisse; placez ces tournettes chargées dans une pièce fraîche, sans être fort humide, & où l'air se renouvelle par des ouvertures opposées. Quand il s'est formé à sa surface une barbe ou mouffe bleuâtre & qui a une odeur désagréable, on l'enlève en la raclant légèrement avec un couteau ordinaire, ou mieux encore avec un couteau de buis ou d'ivoire. La plupart des gens qui font ce fromage n'ont pas le soin d'enlever cette première mouffe ou moisissure qui se forme sur le

fromage de Brie avant qu'on le sale, moisissure qui empêche le sel de toucher, de pénétrer le fromage, & dont l'aigreur & ensuite la putridité ne peuvent manquer d'altérer ou gâter le fromage. Le fromage bien nettoyé sur le dessus & les côtés, on le saupoudre de sel fin, au bout de six ou huit jours on renverse ou retourne le fromage sur une autre tournette, & quand la nouvelle face supérieure a pris un peu de barbe ou mouffe on la racle également & on la saupoudre de sel fin comme la première face. Ces fromages seront retournés tous les dix à douze jours, jusqu'à ce que la peau se soit séchée médiocrement & épaissie de manière à faire une crouste marbrée de bleu & de rougeâtre, ils sont alors faits & peuvent être mangés, dans cet état où leur pâte est médiocrement ferme; mais il y a des gens qui attendent que cette médiocre fermeté soit changée en un état plus mou, ce qui ne tarde pas à arriver si on les garde un peu plus de tems, & sur-tout à la cave. Ces mêmes fromages servent à en faire d'une autre espèce, par le procédé cy-après.

Le fromage passant du doux à l'aigre & de l'aigre à la putridité d'autant plus

promptement qu'il fait plus chaud; & malgré les précautions communes ou faciles, les fromages de Brie ou façon de Brie, destinés à être affinés, ne se font point durant l'Été, du moins pour le commerce. On commence à les faire à la mi-Septembre, on continue l'Hiver & on cesse au mois de Mai. On fait affiner ces fromages par ordre d'ancienneté, ou selon l'état où ils se trouvent, & à mesure du besoin ou de la vente. Les fromages faits en automne font, avec raison, réputés les meilleurs: outre que le laitage est excellent dans cette saison, par l'abondance & la qualité des herbages, les fromages se font mieux durant une température moyenne, ils se gardent mieux, ils se transportent bien au loin, étant secs, & on les fait affiner quand on veut ou qu'ils sont à leur destination.

Maniere de faire le fromage de Brie affiné.

243. Les uns font bouillir dans de l'eau de la paille d'avoine, & ils enveloppent de cette paille les fromages qu'ils veulent affiner; d'autres emploient un meilleur procédé, ils font une lessive avec de la cendre, y mettant bouillir quelques poi-

gnées de foin ; quand celui-ci est amorti ou cuit, on laisse cette lessive refroidir, jusqu'à pouvoir y tremper la main ; on y trempe les fromages deux ou trois minutes, puis on les enveloppe avec le foin, on les met égoutter & on connoît qu'ils sont faits & bons à manger quand ils cèdent sous le doigt ou en les goûtant.

■ Pour empêcher les vers de naître & de grossir dans les fromages affinés il est à propos de les arroser de tems en tems avec une saumure claire, ou de fort vinaigre, ou un mélange de sel & de vinaigre.

Voyez encore le N^o. 257.

Moyens d'empêcher qu'il ne se trouve des vers dans les fromages faits sans cuisson ou de caillé non cuit, qu'on conserve, ou du moins d'empêcher qu'il ne s'y forme des vers très-promptement.

244. Le moyen ancien & usité, qui est le meilleur, est l'usage du sel, mis en suffisante quantité sur toute la surface des fromages. On a publié, depuis quelques années, qu'il est encore plus sûr de substituer ou d'ajouter au sel marin un peu de sel de nître : ou bien d'arroser de tems en tems, ou de mouiller la croûte du

fromage avec de l'eau dans laquelle on aura fait fondre une once de sel de nître purifié pour huit onces d'eau.

Autre. Une personne prétend qu'en ayant grand soin de faire ses fromages dans un endroit frais & parfaitement obscur, où les mouches ne se trouvent pas, on fait des fromages de caillé non cuit où il ne se forme point de vers, tant qu'on ne les tire pas de cet endroit. Cela est vraisemblable; mais il n'est pas facile de soustraire si parfaitement le fromage aux mouches.

Le vinaigre, dont on humecte de tems en tems la croûte, ou peau du fromage, est encore un bon moyen; mais il faut que ce vinaigre soit très-fort ou très-piquant.

Autre. Un expédient encore plus sûr, est le soin de lever, racler légèrement cette matiere visqueuse, gluante, qui forme la peau du fromage dès qu'elle devient putride, & de saler.

Autre. Un Curé a publié, il y a peu d'années, qu'il suffit pour empêcher que les vers ne s'engendrent dans les fromages de délayer la presure qui sert à les faire dans de l'eau des pleurs de vigne; la quantité de cette eau doit être d'une

cuillerée à bouche pour deux fromages ; mais ni M. le Curé ni d'autres Economes ou Ménageres n'ont confirmé cette annonce , ainsi il y a lieu de croire que cette propriété économique des pleurs de la vigne n'est pas plus vraie que d'autres vertus qu'on lui a attribué.

*Maniere de faire les fromages bleus ,
les fromages en pots & autres.*

245. On fait au Printems & même en Été des fromages façon de Brie , qui ne sont pas destinés à être affinés , mais à être vendus ou consommés , tandis qu'ils sont encore doux & avant qu'ils soient secs ; on les mange quand leur écorce est bleuâtre , l'intérieur ou pâte à demi-molle & légèrement piquante.

Le fromage de Brie que l'on vend en petits pots aux gens riches , n'est que le bon fromage de Brie , pris au moment où il est affiné , au point ou degré le plus convenable , & mis dans ces petits pots , après l'avoir séparé avec grande attention de sa peau ou écorce.

La plupart des fromages qui ont de la vogue pourroient se faire également bons par-tout où l'on a une assez grande quantité

du lait ou des différens laits dont chaque espèce est composée, & en suivant les mêmes procédés; c'est ainsi qu'on fait non-seulement des fromages façons de Brie par tout où l'on veut, d'excellens fromages façon de Gruyeres en Lorraine, en Franche-Comté, en Dauphiné; des fromages façon d'Hollande en Auvergne, des fromages façon de Neuf-Châtel.

Moyens de conserver, améliorer, rétablir divers fromages.

246. Beaucoup de fromages sont attaqués dans leur intérieur par des vers, à leur extérieur par des vers, des mites ou cirons. On conseille, pour les préserver de ces insectes & sur-tout pour les détruire, quand on ne les a pas empêché de s'y former ou établir, d'humecter ces fromages, soit avec du vinaigre blanc très-fort, soit avec ce vinaigre où l'on a mis infuser du poivre & des épices, soit avec du vinaigre aussi chargé de sel marin qu'il en peut tenir en dissolution. Outre que ce vinaigre ne pénètre pas assez le fromage & est insuffisant pour détruire les œufs non éclos, on prétend que l'acide du vinaigre fait avancer le fromage, c'est-à-

dire, hâter sa putréfaction & par conséquent la multiplication des vers. On prétend qu'il est plus avantageux d'employer de l'huile de la manière suivante. Frottez le fromage avec une brosse à poils longs, pour détacher & faire tomber autant d'insectes formés & d'œufs qu'il sera possible, nettoyez en les fentes & petits trous avec une pointe de couteau de bois dur, enfin ratifiez, essuyez bien toute la peau ou écorce; cela fait; frottez d'huile douce tout le fromage avec une barbe de plume, faites-en pénétrer dans les fentes & trous, ensuite recouvrez le fromage d'un linge imbibé d'huile.

Les feuilles de l'Arum, de l'orme, de l'ortie, recommandées pour conserver le fromage en l'enveloppant, ne le garantissent pas mieux des insectes que toute autre plante.

Les fromages d'Auvergne, de Limoges, d'Hollande s'affinent, dit-on, & s'attendrissent, si on les frotte avec de la lie de vin & en les enveloppant d'un linge mouillé, soit d'eau salée, soit de vinaigre, ou seulement en les tenant à l'humidité de la cave.

On doit éviter de mettre les fromages sur des planches de sapin & autres bois

qui aient de l'odeur, soit par leur nature, soit parce qu'ils sont pourris, moisis, comme il arrive dans les caves & celliers.

Moyens ou attentions & précautions pour faire de bon beurre.

247. Il est démontré par l'observation journalière, & spécialement par les expériences, faites à dessein, avec le plus grand soin, par MM. Parmentier & Desyeux, que la saison, la nature des fourrages, la constitution ou organisation & la santé des animaux ont une influence considérable sur la qualité & la quantité du beurre que l'on retire de leur lait. Plus les herbes sont succulentes & aromatiques, plus le beurre des vaches en général est coloré : en outre, plus il fait froid, moins leur beurre est coloré, il devient même tout-à-fait blanc. Les vaches nourries avec de la paille & du son donnent en général un beurre d'un blanc mat. Si l'on suppose une vache, une chèvre, une anesse, une jument nourries pendant l'Été avec les mêmes plantes ou herbes vertes & dans les pâturages, la vache donnera du beurre bien jaune, ceux de la chèvre & de l'anesse seront bien moins jaunes,

& le beurre du lait de jument fera constamment blanc.

Pour avoir de bon beurre on doit préférer d'employer la crème seule & sur-tout de la crème nouvelle, ce qui est encore plus essentiel quand il fait chaud, parce qu'il ne faut alors que peu de tems pour que le lait & la crème soient moins doux.

Il faut, autant que l'on peut, battre le beurre sans employer de moyen qui échauffe le lait; car si on a chauffé le lait ou la crème pour battre le beurre, où en le battant, ce beurre échauffé a une grande disposition à se rancir. Durant l'Été, quand l'air est chaud & lourd, la crème peut s'aigrir avant qu'il y ait vingt quatre heures que le lait soit tiré; il est vrai que le beurre ne s'en fait que plus promptement. Par cette circonstance du lait un peu aigri, le beurre n'est pas altéré sensiblement, il ne paroît pas moins doux & délicat. Mais si la crème a été conservée plus long-tems sur du lait un peu aigri, ou elle-même un peu aigre, quoique levée ou séparée du lait, son aigreur étant plus forte, le beurre qu'on en fait a un goût fort qui ne peut lui être ôté entièrement par aucun moyen.

Dans les expériences faites pour con-

noître la quantité de beurre que fournit le lait de la vache par proportion avec le lait, on a obtenu en beurre le quart environ de la crème qu'on a battue.

Le beurre donné par le lait d'une vache nourrie avec la fane ou le feuillage du maïs ou bled de Turquie étoit fade, peu coloré & bien ferme.

Le beurre d'une vache nourrie avec la fane ou le feuillage des pommes de terre étoit également fade, mais plus mou & plus gras.

Le beurre d'une vache nourrie avec des feuilles de chou avoit le goût fort de cette plante.

La vache nourrie avec le mélange des herbes des prairies a donné le beurre le plus abondant, le plus délicat & le plus jaune.

MM. Parmentier & Desyeux ont cherché à découvrir s'il y a une forme de vaisseau, d'ustensile, d'instrument à battre le beurre, soit baratte, soit serenne, ou une sorte de mouvement plus lent ou plus précipité en battant le beurre, qui favorisent ou hâtent la façon du beurre, ou influent sur sa bonté, ils ont reconnu seulement qu'il est plus avantageux, pour que le beurre se fasse plus vite, que le

vase où on le bat, soit baratte, soit serenne, &c., ne soit rempli qu'à moitié de sa capacité; & quant à la maniere de battre ou au mouvement, qu'il est à propos que la crème enlevée par le coup de battoir puisse retomber vivement, successivement & sans interruption.

Ils ont trituré ou pilé de la crème dans des mortiers de verre & dans d'autres de fer, pendant plus de quatre heures, sans qu'il se fit du beurre ou que la crème devint seulement moins fluide. Mais cette même crème ayant été mise dans une phiole ou bouteille à médecine & secouée à la main, elle a formé du beurre au bout d'un quart d'heure d'agitation, parce qu'elle étoit vivement battue; aussi voit-on que les gens qui battent le beurre lentement dans les barattes ou qui se reposent souvent, sont long-tems à le faire, & qu'avec la serenne dans laquelle la crème est plus vivement battue en tournant la manivelle, le beurre se fait plus promptement, parce que l'agitation ou le mouvement convenable est plus aisé à donner & plus rapide dans la serenne même de la part des gens indolents.

Des gens trop peu instruits croient que le beurre se fait plus vite, quand on
met

met dans la baratte ou sereine soit une pièce d'argent, soit un morceau de beurre; l'expérience réitérée avec attention démontre que ces expédients sont absolument sans effet & inutiles. Si l'on met dans la crème du jaune d'œuf ou du sucre, le beurre se fait plus difficilement.

En général plus un lait fournit de crème, moins il faut de temps pour en faire du beurre.

Le beurre se fait plus lentement durant la grande chaleur & le grand froid, aussi est-il à propos & usité de le battre en hyver près du feu, & en Eté dans un lieu où l'air soit moins chaud. En Eté on peut mettre le cul de la baratte dans l'eau tempérée, & en hyver dans l'eau chaude; les caves qui ne sont pas très-profondes ont dans ces deux saisons le degré de chaleur assez convenable.

Cinq pintes ou dix livres pesant de lait rendent environ deux livres de beurre.

Moyens de colorer le beurre.

248. Comme on aime en général à avoir le beurre un peu jaune & qu'il y a des animaux qui n'en fournissent que de blanc, soit par tempéramment ou or-

ganisation, soit par la qualité de leur nourriture, soit par l'effet de la température en hyver, on employe divers moyens pour donner au beurre la couleur que l'acheteur aime à lui voir & qui le lui fait préférer & acheter un peu plus cher.

Il y a différentes matieres employées pour jaunir le beurre blanc, & elle se mettent dans la baratte ou sereine avec le lait ou la crème. MM. Parmentier & Desyeux ont essayé les suivantes. En voici les effets. Le fruit d'alkekenge ou coqueret & la graine d'asperges communiquent au beurre un jaune tirant sur le rouge. Les fleurs de fouci, le suc ou jus de carottes foncées donnent une couleur jaune. La racine d'orcanette colore le beurre depuis la nuance la plus foible jusqu'au rouge foncé, suivant la quantité qu'on en met. On peut employer ces substances indifféremment, aucune n'étant nuisibles. Ces Messieurs, cités ci-dessus, croient que le suc de carottes facilite la façon du beurre & en retarde l'altération. Quant à la quantité qu'on doit employer de chacune, comme elle doit dépendre de la blancheur du beurre & de la nuance qu'on veut lui donner, ainsi que de la substance employée & de la quantité de la crème

qu'on bat. Il faut la chercher par des essais ou en tâtonnant comme l'on dit.

Procédé pour avoir de bon beurre, d'une belle couleur, publié par M. Hervey, en Angleterre.

249. Prenez de grosses carottes bien saines, lavez les de toute leur terre exactement, laissez-les ressuyer deux ou trois jours à l'ombre, ensuite ratifiez l'écorce jaune jusqu'aux fibres longues & moins jaunes; exprimez le suc ou jus de cette écorce ratifiée, mettez-le dans la baratte avec la crème que vous allez battre; ce beurre a une belle couleur, un goût fin, sucré, agréable, il se conserve bon plus long-temps que d'autre beurre.

Préparation du beurre doux usitée, dit-on, en Franconie.

250. Le matin on remplit un pot du lait qui a été tiré la veille au soir, qui a passé la nuit & a crème sans être devenu aigre, on place ce pot dans le four d'un poêle allumé ou sur le poêle, ayant soin que le lait n'éprouve pas assez de chaleur pour bouillir, on l'y laisse jusqu'à

ce que la crème soit montée. Alors on retire le pot, on retire le lait; quand il est froid, on lève la crème, on la met dans un vase que l'on secoue vivement, pour faire le beurre, qui est très-doux. Ce procédé est facile dans les Pays où l'on fait usage de poëles avec four ou étuve; mais ce ne seroit pas sans des attentions minutieuses qu'il réussiroit, en tenant le lait auprès du feu des cheminées: nous ne le rapportons ici que parce qu'il a été publié dans les Papiers publics. Quand on a chez soi de bon lait ou qu'on peut s'en procurer, ou seulement acheter de bonne crème seule, ainsi qu'il est facile à Paris, on fait, quand on veut, du beurre doux ou beurre frais, si on ne préfère pas de l'acheter chez ceux qui en battent tous les jours, ce qui est cependant plus économique.

*Moyens de conserver le beurre en le lavans
& le tenant fraîchement.*

251. En se procurant le beurre le plus nouvellement fait que l'on peut, & fait d'une crème aussi nouvelle qu'il est possible, on le conservera plusieurs jours sans qu'il ait le goût fort, si on a

soin de le tenir au frais, sans cependant qu'il soit dans une cave qui puisse lui communiquer l'odeur de cave, l'odeur de bois pourri; un meilleur moyen est de le tenir dans l'eau froide, que l'on renouvelle tous les jours, après l'avoir bien pétri & lavé dans celle dont on le retire, ou mieux encore dans une autre eau. Le lait qui reste joint au beurre étant la partie qui s'altère le plus vite en s'aigrissant, le lavage & le pétrissage du beurre chaque jour est un moyen de le conserver, d'autant plus essentiel, que ce beurre a été moins lavé par la Ménagere qui l'a fait, & cette malfaçon est commune, parce que la paresse n'est pas rare.

Moyen de conserver le beurre en le salant.

252. Choisissez de bon beurre récemment fait, lavez-le avec soin, en le pétrissant, pour qu'il n'y reste ni lait ni petit-lait, alors étendez-le mince avec le rouleau à pâte; saupoudrez cette surface avec du sel fin, puis roulez cette masse & la pétrissez bien. Applatissez une seconde fois la masse de beurre & la saupoudrez une seconde fois, puis roulez

& pétrifiez comme la première fois, ensuite goûtez s'il est d'un bon sel & le sel bien mêlé ou distribué dans la masse. S'il n'a pas assez de sel vous en ajouterez par une troisième opération pareille.

Quant au choix du sel chacun prend celui qui est commun dans le Pays. Le sel blanc est préféré, parce qu'il ne contient pas de parties étrangères & qui salissent le beurre; d'autres préfèrent le sel gris, parce qu'il en faut moins & qu'il sale plus; au reste on peut, en le faisant sécher sur la pelle rouge, le rendre plus net. Une livre de sel suffit pour saler douze livres de beurre.

Le beurre étant bien salé, il faut avoir prêts des pots de grais parfaitement nettoyés à l'eau bouillante, bien séchés & où il y ait le moins d'inégalités ou enfoncements qu'il est possible. On mettra sans différer le beurre dans ces pots; mais avec beaucoup plus d'attention que n'en apportent les Ménagères, qui ne savent pas combien il est important de ne point laisser de vuides, quelques petits qu'ils soient, parce que par-tout où le beurre ne touchera pas le pot, par-tout où il y aura un petit vuide, l'air qui s'y trouvera renfermé occasionnera l'altération du

beurre, il se moisira & deviendra rance, sa surface sera verdâtre ou bleuâtre. Pour éviter qu'il ne reste dans les pots des vuides si préjudiciables, on mettra le beurre par lits d'un à deux pouces d'épais, & à chaque fois on aura soin de presser le beurre dans toute sa surface avec un morceau de bois plat & arrondi comme le bout du bâton à pétrir dont se servent les Pâtissiers. Le pot étant bien rempli, à quelques lignes près du bord, on le couvrira de sel sec, contenu par un linge ferré, & on le conservera dans un lieu frais sans être humide.

*Moyen de conserver le beurre en le fondant
ou l'affinant.*

253. Le beurre fondu ou affiné sera d'autant meilleur, plutôt & mieux fait, qu'on y aura employé de bon beurre frais. Il y aura aussi de l'économie à le prendre bon, bien fait, parce qu'il sera plutôt fait & souffrira moins de déchet, & sera plus doux. Le beurre recevant de la chaleur une altération qui le rend âcre, à proportion du temps qu'il l'éprouve, il est à propos, en le faisant fondre, qu'il reste moins de temps sur le feu; ainsi il faut

pour le fondre faire tout à coup un feu vif & clair qui le fasse fondre & bouillir très-promptement. Ensuite le feu doit être égal & modéré, dès que le beurre est entièrement fondu, pour qu'il bouille également à petits bouillons, afin qu'il ne s'élève pas, qu'il écume doucement & précipite ses ordures ou son marc plus parfaitement. Quand il commence à bouillir, on remue un peu avec l'écumoire, pour faciliter le dégagement de l'air & empêcher qu'il n'arrive boursoufflement par-dessus les bords de la chaudière; cela facilite aussi la séparation des matières légères qui se portent à la surface du beurre & des matières pesantes qui se précipitent au fond. Quand il commence à s'éclaircir, il ne faut plus remuer jusqu'au fond, mais seulement à la surface, pour ne pas remêler ce qui est déjà déposé au fond. Lorsque la fonte est transparente & claire comme de belle huile, écumez exactement à la surface, sans enfoncer l'écumoire ni remuer le chaudron; ensuite laissez tomber le feu ou éloignez-le, ou bien ôtez le chaudron, en évitant de le frapper ou heurter pour ne rien élever du dépôt qui est au fond.

Vos pots doivent être tout prêts, bien

échaudés, séchés, & de plus assez chauffés pour que le beurre chaud ne les fasse pas fêler; remplissez-les en puisant le beurre à la cuillerée, très-doucement, pour ne pas remuer & élever le dépôt, laissez refroidir le beurre; enfin couvrez les pots avec papier ou parchemin.

*Moyen de rétablir ou rendre doux le
beurre fort ou même rance.*

254. M. Adam prétend qu'il suffit, pour adoucir le beurre fort, ou rance, soit salé, soit non salé, de le faire fondre, de l'écumer, d'y tremper une croûte de pain bien grillée de tous côtés, & qu'on n'y laisse qu'une ou deux minutes. Au bout de ce temps, dit-il, le beurre n'a plus aucune odeur désagréable; mais la croûte de pain est fétide.

Articles qui font suite au N^o. 237.

*Préparation de présure avec des fleurs
de Primevere.*

255. Prenez la partie de l'estomac qu'on nomme caillette dans les veaux qui n'ont pas quitté le lait, lavez-les avec

soin dans l'eau, salez-les & tenez-les dans le sel durant deux mois. Au bout de ce temps mettez-les telles qu'elles se trouvent couvertes de sel dans un sac de toile grossiere & les sacs pendus dans une cheminée, à quatre ou cinq pieds du feu, laissez-les durant deux mois. Au Printems suivant, lorsque la primevere est en fleur, prenez les pétales ou feuilles colorées de cette plante, faites-les bouillir dans de l'eau, durant un quart d'heure, ajoutez une livre de sel & une once d'alun sur douze pintes d'eau, laissez reposer jusqu'au lendemain : passez la liqueur par un linge pour séparer les fleurs & les rejeter. On met deux caillettes dans quatre pintes de cette décoction, on les y laisse quatre jours, après lesquels on met la liqueur dans des bouteilles, & dans chaque bouteille deux ou trois clous de gérofle & autant de pincées de toute-épice, cette liqueur se conserve un an & plus lorsque les bouteilles sont bien bouchées. Deux fortes cuillerées suffisent pour faire cailler un tonneau de lait; les caillettes qui ont servi à faire cette décoction sont ensuite séchées, puis salées de nouveau, & au bout de quinze jours de salaison elles peuvent servir de nouveau.

Je ne crois pas qu'un procédé aussi long & minutieux ait beaucoup de partisans, les fleurs de primeverre sont peu utiles, & il y a si peu d'action de la part des caillettes sur une aussi grande quantité d'eau, que l'on peut attribuer au sel marin, & sur-tout à l'alun, l'effet qu'à cette liqueur de faire cailler le lait; ce qui peut s'exécuter bien plus facilement suivant les procédés rapportés aux Articles *Présures*, *Fromages*, *Petit-lait*.

Moyens d'aider la presure à cailler le lait, pour éviter d'employer beaucoup de présure.

256. Beaucoup de Ménageres emploient trop de présure pour faire cailler leur lait plus promptement; & quand il y a un peu trop de présure le fromage est sec, il paroît grenu à l'œil, & quand on le mange il semble qu'on ait du sable ou de la terre dans la bouche. S'il y a beaucoup trop de présure le caillé qui s'est formé promptement se fond, se dissout bientôt après, la partie grasse du lait s'en sépare & s'écoule avec son eau ou petit-lait, & on n'a qu'un mélange de caillé & de lait qui a aussi mauvais mine que mauvais

goût. Pour éviter de mettre ce trop de présure on propose des moyens d'augmenter l'action d'une très-petite quantité de présure, quantité qu'il est à propos de ne pas augmenter, à cause des inconvénients ci-dessus exposés. Ces moyens sont 1^o. que le lait qu'on met en présure ne soit ni froid ni trop chaud, mais ait à peu près le degré de chaleur du lait qu'on vient de traire; s'il est plus chaud, on y mettra un peu d'eau fraîche; s'il est plus froid, on y mettra un peu d'eau chaude, où on le fera chauffer comme il est dit; cette eau, assure-t-on ne fait tort ni au lait ni au fromage auquel on destine ce caillé & la présure aura plus d'action pour cailler le lait.

Le second moyen est de faire fondre un peu de sel marin dans l'eau où l'on a délayé la présure. La dose de ce sel sera d'environ un gros par pinte ou quatre livres de lait. La présure agira, dit-on, plus promptement, le caillé sera plus également pris, & le fromage aura plus de goût & l'odeur moins forte. Je ne scai quel degré de confiance on peut donner à ces conseils, ne les ayant point mis en pratique.

Article qui fait suite au N^o. 243.

*Moyen d'améliorer les fromages de Brie
ou façon de Brie, en les affinant.*

257. Ayez du nître alkalisé par les charbons ou par le tartre, autrement dit nître fixé : versez dessus, & peu à peu, de bon vinaigre blanc, jusqu'à ce que celui que vous versez ne fasse plus effervescence. Trempez des linges dans ce mélange & enveloppez-en vos fromages, mettez-les à la cave, dans un cellier, ou autre endroit frais. Au bout de vingt-quatre heures humectez le linge avec le même vinaigre & retournez les fromages, répétez ceci durant un mois ou quarante jours.

Nous n'ajouterons pas ici la préparation du nître alkalisé ou nître fixé que des Ménageres ou Laitiares ne répéteroient pas. Je ne crois pas non plus qu'elles veuillent renchérir leurs fromages du prix de ce nître alkalisé acheté chez des Chymistes. Au reste je crois qu'on peut substituer au nître alkalisé le sel alkali du tartre, qui est plus commun & coûte moins.

Moyen de conserver le poisson vivant dans les réservoirs durant les fortes & longues gelées à glace.

258. Ce qui regarde la conservation des poissons dans les étangs fait partie des soins ruraux & se trouvera à leur Section; il suffit de dire ici que l'on doit être très-attentif à casser tous les jours la glace des réservoirs, s'ils n'ont que peu d'étendue & de profondeur, & que par la force & la continuité de la gelée ils puissent geler jusqu'au fond & enfermer le poisson qui y périroit en peu d'heures. Il faut prévenir cette perte en le tirant de là & le mettant dans des tonneaux ou cuves soit à la cave, soit dans des celliers bien fermés ou dont on peut corriger le froid par de la braise. Il faut que la quantité de l'eau soit proportionnée à celle du poisson, afin qu'elle ne se corrompe pas ni ne s'infecte en peu de jours, ou bien on aura soin de la renouveler tous les deux ou trois jours. On y nourrira le poisson avec du pain ou des boulettes de farine pétrie & crue.



*Moyen de conserver bon le Maquereau
& autres poissons délicats qui se gâtent
promptement.*

259. Quand on veut conserver le Maquereau & autres poissons délicats quelques heures de plus que le moment où on les a acquis frais & bons, il est ordinaire de les faire cuire à demi ou tout-à-fait sur le gril, &c. mais si ce moyen les préserve de prendre une odeur forte, une saveur piquante, il fait tort d'un autre côté au poisson; car celui qui a été conservé ainsi a la peau sèche & attachée à la chair, & la chair est bien moins délicate.

Un autre moyen de conserver le poisson est de le frotter exactement de bonne huile ou même de le tenir sous l'huile, que l'on essuie ou éponge bien avant de l'accommoder. Par ce procédé il se conserve aussi bien ou même mieux que par la demi-cuison, & il est meilleur, ayant conservé son goût & sa délicatesse.



Moyen de rétablir le poisson qui est un peu avancé & auroit une saveur piquante, spécialement le poisson de mer, la raie, &c.

260. Mettez ce poisson ou ce morceau de poisson dans une casserole où il soit à l'aise, versez dessus assez d'eau tiède pour qu'il en soit couvert, ajoutez-y une à deux poignées de sel, proportionnément à sa grosseur; tenez la casserole sur un feu doux, jusqu'à ce que l'eau frémissse ou soit prête à bouillir, il commencera à se répandre une odeur infecte; faites alors porter la casserole hors de la cuisine, au grand air, pour que la mauvaise odeur n'infecte pas la maison, jetez au loin cette eau, qui sent très-mauvais; remplissez la casserole d'eau fraîche, & changez cette eau au moins trois fois de quart-d'heure en quart-d'heure, après cela mettez le poisson dans de l'eau glacée si vous en avez, ou dans l'eau la plus froide que vous aurez, pour que la chair reprenne de la fermeté; laissez-le une demi-heure ou plus, ensuite vous le ferez cuire à l'ordinaire.



Moyen de conserver les pois, lentilles & autres grenailles sèches sujettes à être mangées par les insectes dont les femelles y ont déposé leurs œufs.

261. Le moyen le plus usité est de mettre ces grenailles au four chauffé à un degré de chaleur qui fait périr les œufs de ces insectes ou eux-mêmes s'ils sont éclos; mais le feu retrait, sèche ces grenailles au point de faire tort à leur vente, de les rendre plus durs à cuire, & même diminue les qualités qu'on aime à leur trouver. L'expédient de les passer dans l'eau bouillante est encore plus capable de les détériorer. On a publié comme un meilleur moyen de laver ces grenailles à l'eau froide, aussi tôt qu'on en a fait la récolte, ensuite de les faire sécher au soleil parfaitement; & on prétend que ce procédé tuera & les œufs & les insectes éclos. Il me semble qu'on gâtera ses grenailles en les humectant après leur parfaite maturité, & à coup sûr on ne tuera pas les œufs qui sont dedans & non dessus, encore moins des insectes éclos, qui ne doivent éclore qu'au Printemps ou à l'Été suivant. Le seul remède économique que je connoisse à ce

mal, qui est plus ou moins considérable; suivant les années & les terrains; c'est de consommer ces grenailles, quand on reconnoît au Printemps qu'elles en sont dévorées ou percées, elles ne se trouvent ni moins bonnes ni moins saines.

Moyens de conserver les pommes dans leur état naturel.

262. Personne n'ignore avec qu'elle facilité on conserve toutes les espèces de pomme; il suffit de les tenir dans un lieu frais & sec où il ne gele point, d'avoir soin qu'elles ne se touchent pas, afin que celles qui peuvent se gâter, parce qu'elles ont été coties, meurtries, ou qu'elles sont verreuses, ne gâtent pas leurs voisines, enfin de les visiter toutes les semaines pour ôter celles qui sont gâtées. Il y en aura bien moins qui se gâteront si on a soin de ne pas ferrer ou placer pour conserver ni celles qui sont tombées des arbres ni celles qu'on présume pouvoir être attaquées de vers, parce qu'on voit à leur écorce la piquure par laquelle ont été introduits les œufs; si on n'a pas souffert qu'elles fussent mises en très-grande quantité soit dans des paniers lors

de la récolte & du transport à leur destination, ni mises en gros tas sous le ridicule & nuisible prétexte de les faire suer ou ressuer, celles qui se trouvent au fond des grands paniers & des gros tas ne pouvant manquer d'être coties ou meurtries par le poids des autres, ou quand on les verse par panierées les unes sur les autres, suivant la paresseuse pratique des gens de Campagne, qui prétendent que cela ne leur fait rien, parce qu'ils ne les voient pas se casser comme des œufs.

Si, au lieu de tenir vos pommes dans des celliers & caves où il ne gèle point, elles sont dans des fruiteries où la gelée pénètre quand le froid est fort & dure plusieurs jours, il faut, pour les garantir d'être gelées, d'abord les couvrir de paille, ou de paillafons, ou de vieilles tapisseries réservées pour cet usage, & sur-tout y mettre des cendres chaudes, ou des poëles de braise, ou de charbon légèrement couverts de cendres.

Vous ferez prudemment de ne pas risquer votre fruit en suivant, pour le conserver, le conseil de gens qui disent que dans leur pays on conserve les pommes de la gelée en les couvrant d'un drap mouillé, qui, étant bientôt gelé, empêche

les pommes de geler ; au reste , comme cela ne les a pas garanti d'être gelées , les mêmes gens entendus vous proposent un remède aussi infailible après que la gelée est cessée , c'est de tremper vos fruits encore gelés dans de l'eau fraîche , mais qui n'est pas à la glace , puisque nous supposons la gelée passée , vos fruits se dégeleront & seront , dit-on , aussi beaux & aussi bons & propres à conserver qu'auparavant. Ces conseils font partie des millions de faussetés répétées & réimprimées tous les ans.

Moyens de conserver les poires d'Eté dans leur état naturel le plus de temps qu'il se peut.

263. Pour conserver les poires d'Eté un peu plus long-temps que leur durée naturelle , il est à propos d'en cueillir une partie avant qu'elles soient au degré de maturité auquel on les mange bonnes ; je dis une partie , parce que celles qui ont muri parfaitement sur l'arbre sont vraiment meilleures ; mais il faut aussi éviter de les cueillir trop tôt , parce qu'alors elles se faneroient au lieu d'achever de mûrir. On ne peut , sans entrer dans de longs détails , donner des

indications suffisantes pour reconnoître ce premier degré de maturité; c'est par l'attention & des essais qu'on s'instruira. Ce soin aura l'avantage de prolonger d'une quinzaine la jouissance des poires d'Angleterre, de Beurré, de petit Rouffelet, de Messire-Jean; & de trois semaines la jouissance du doyenné, ou de donner la facilité de les transporter à quelque distance sans quelles soient aussi gâtées que si elles étoient mûres, mais elles valent infiniment mieux étant mûres sur l'arbre.

Moyens de conserver les poires de Cresane, de Virgouleuse, de Saint-Germain, de Martin-sec, de Chaumontel.

264. Le temps de la récolte de ces poires est celui où leur queue se détache facilement de l'arbre quand on la tient comme il faut pour bien cueillir, ou lorsqu'il commence à en tomber par des vents modérés. Il me semble que dans les Pays où il y a des vignes on fait bien de cueillir ces poires immédiatement avant la vendange ou dans cette huitaine. On ne peut pas apporter trop d'attentions à la récolte des plus belles de ces poires, & sur-tout de la Cresanne, la meilleure & la plus délicate de toutes.

Il est à propos de commencer par le plus beau fruit, de ne le laisser cueillir que par des gens qui sachent le détacher avec sa queue sans la casser, de ne le point mettre en tas dans des paniers, mais sur des claies à rebords où on ne puisse pas les entasser, de les mettre à la main, une à une, & non en les roulant, sur les planches de la Fruiterie garnies de mouffe; placez-les droites sur l'œil autant qu'il se pourra, & sur-tout qu'elles ne se touchent pas.

On a conseillé d'envelopper de papier les beaux fruits; mais cela a l'inconvénient de les manier & développer de temps en temps pour voir si ils sont mûrs, si ils ne se gâtent pas, & de perdre souvent de beaux fruits, qu'on peut encore manger très-bons dès qu'on y apperçoit une petite tache. On a conseillé d'essuyer ces fruits avec de la serge, de les faire sécher au soleil; ces soins ne sont nullement nécessaires & ont l'inconvénient de faire manier le fruit, ce qui est nuisible, du moins aux poires délicates comme la Cresanne.

Ne vous occupez pas non plus à mettre à la queue des poires de la cire molle ou de la cire à cacheter, c'est perdre son

temps & sa peine sans le moindre effet, quoiqu'en aient dit des gens trop peu instruits.

Moyens de conserver les Pêches dans leur état naturel.

265. Personne n'ignore que dans ce Pays-ci les Pêches n'ont les qualités qui rendent ce fruit le plus excellent de tous, que quand elles ont mûri parfaitement & complètement sur l'arbre : alors on ne peut les garder détachées de l'arbre plus de deux ou trois jours sans qu'elles perdent de leur parfum & de leur faveur. Mais quand on doit les transporter à quelque distance & qu'elles doivent attendre chez le marchand qu'il se présente un acheteur, il faut nécessairement les cueillir avant leur maturité & la devancer suivant la distance & la manière du transport, & le tems qu'elles doivent, selon toute apparence, être gardées. Plus on aura devancé la parfaite maturité, plus elles auront été gardées, & moins elles auront de parfum & de faveur. Pour garder les pêches parfaitement mûres on les tiendra dans un endroit frais, sans les mettre à la cave, dont elle prendroient l'odeur.

Celles qui ne sont pas mûres ne doivent pas être tenues au frais, mais à une douce température & même au soleil. Quand je conseille de ne cueillir les pêches que parfaitement mûres, afin de les manger bonnes & de ne pas les garder plus de deux ou trois jours détachées de l'arbre, pour en avoir tout le parfum & la saveur délicieuse; je ne parle que des pêches qui acquièrent leur maturité avant la fin de Septembre; car on peut, sans inconvénient, garder long temps & jusqu'à quinze jours ou même trois semaines les espèces qui ne se recueillent qu'en Octobre; ces espèces, naturellement plus fermes, moins parfumées, moins savoureuses, conservent le degré de bonté que comporte leur espèce. Il est même à propos, quand elles commencent à tomber, de cueillir le reste & de les mettre au Fruitier, celles qui sont tombées ne pouvant se garder vingt-quatre heures sans se gâter parce qu'elles sont meurtries.

Moyens de conserver les abricots dans leur état naturel.

260. Ce qui est dit ci-dessus de la pêche convient à l'abricot; il n'a toute
la

sa bonté que quand il a mûri parfaitement sur l'arbre; & lorsqu'il est mûr on ne peut le garder au-delà de vingt quatre heures sans qu'il perde de son parfum & de sa faveur. Il me semble que ce fruit n'a pas différents degrés de bonté; celui qui n'a point toute la bonté de son espèce ne vaut rien. Enfin il est très-rare qu'un abricot soit bon tout entier, parce qu'il est rare qu'il soit tout entier à maturité parfaite, le talon étant encore ferme quand la pointe est molle. Si on le veut transporter, si on veut le garder plusieurs jours, il faut le prendre avant sa maturité, & plus on a devancé celle-ci, moins il devient bon, la pointe du fruit mollit, le côté de la queue se fane.

Moyens de conserver les groseilles dans leur état naturel.

267. On peut conserver facilement les groseilles en les laissant à l'arbre & entourant le groseiller d'un paillasson, & recouvrant le tout de paille disposée comme pour couvrir les ruches, après toute fois avoir coupé l'extrémité des rameaux & rapproché ou ferré les branches avec une ficelle en deux ou trois endroits.

On aura de bonnes groseilles jusqu'au mois de Novembre. Si vous ne faifiez que les entourer de paille ou paillassons, sans chapiteau qui éloignât la pluie du dessus & du pied, elle gâteroit, feroit tomber les grains & même les grapes.

Si on cueille des groseilles & qu'on les mette à la fruiterie, elles sont bientôt fanées & sèches, ou moissies, ce qui leur arrive presque aussi vite quand on coupe les rameaux auxquels elles sont attachées.

Moyens de conserver le raisin dans son état naturel.

268. Il est d'usage, pour conserver le raisin, d'étendre les grapes mollement sur de la mouffe sèche ou de les suspendre soit à des murs, soit aux solives, soit à des bâtons suspendus, & ces moyens sont très-bons quand le lieu est sec, frais, peu sujet aux variations de l'air, impénétrable à la gelée, & sur-tout quand on a la précaution de les attacher ou suspendre, non pas par la queue, mais par l'extrémité de la grappe, ce qui fait que les grains s'écartent les uns des autres, & étant ainsi isolés, celui qui se pourrit n'en

gâte pas d'autres & il se sèche. On peut garder ainsi du raisin beau & bon jusqu'à Pâques, si l'année a été favorable, la récolte faite à propos, & que ce soit du chasselas; le raisin à faire du vin ni les muscats ne se conservent pas si long-tems, & le muscat conservé n'a plus ni parfum ni sucre. J'ai dit qu'il faut une année favorable, c'est-à-dire, qu'elle ait été chaude & sèche: si elle n'a pas été chaude, le raisin n'est point sucré, sa peau n'est pas ferme; quand l'année a été humide, le jus est aqueux, le grain se moisit, la peau est trop fine ou mince, elle se crève ou se pourrit; enfin il faut que la récolte ait été faite convenablement, c'est-à-dire, aussi-tôt qu'il a acquis sa parfaite maturité; celui qui est encore acide conserve cette acidité & se garde moins. Il faut préférer les grapes dont les grains sont écartés, les grapes des vieux ceps, les grapes qui ont reçu le soleil soit par leur position, soit parce qu'on a effeuillé en bon tems; il ne faut jamais l'entasser dans des paniers en le vendangeant & pour le porter à la fruiterie, mais le mettre sur des claies & ne faire qu'un lit. Il ne sera manié que le moins qu'on pourra en attachant les fils & en le suspendant. De tems en

tems on le visitera , pour couper avec la pointe des ciseaux les grains qui se gâteront.

On réussit encore mieux à conserver beau & bon le raisin qui a été bien choisi , mis en sacs de papier & bien nettoyé : on ne le tire des sacs que pour le servir.

A ces moyens usités & qui réussissent on propose de substituer le suivant , anciennement conseillé & abandonné avec raison , c'est de mettre les grapes de raisin dans un tonneau , en faisant alternativement un lit de raisin & un lit de cendre tamisée ou de son de froment séché au four ; quand le tonneau est plein de ces lits alternatifs on y ajoute le fond. Au bout de huit ou dix mois , dit le Prôneur de ce procédé , vous trouverez votre raisin aussi sain & presque aussi frais que vous l'aurez mis. On peut essayer ce moyen si l'on ne s'embarasse pas de perdre la moitié de son raisin & d'avoir de la peine à nettoyer le reste de la cendre qui y sera adhérente ; mais ce qui peut faire juger que le donneur de cet avis n'en a pas même fait l'essai. Ce sont les inepties suivantes qu'il a répétées sérieusement ce qui avoit été dit par plaisanterie. Pour faire reprendre , dit-il , la fraîcheur entière à la grappe , on coupe un peu de la queue , on fait tremper cette queue dans du vin blanc ou rouge , se'on la couleur du raisin ; l'esprit du vin pénètre jusques dans les grains & leur rend ce qu'ils ont perdu de qualité. Il n'arrive rien de semblable,

Moyens de conserver les nefles & de déterminer leur maturité.

269. Les nefles se cueillent vers la fin de Septembre ou même plutôt, si on craint qu'elles ne soient pillées; on les met sur de la paille, dans un lieu sec, pour y attendre leur maturité, c'est-à-dire, le tems où elles deviennent molles ou blettes. Dans la plupart de ces fruits abandonnés à la Nature, le cœur mollit d'abord, & le tems nécessaire pour que la chair la plus voisine de la peau soit molle est assez long pour que le cœur soit alors gâté. L'industrie a trouvé le moyen que le fruit entier devienne en même-tems mou, ce qu'on appelle à maturité; ce moyen est de côûir ou meurtrir la partie extérieure ou la plus dure, ce qui se fait en agitant quelques instans les nefles dans le van qui sert à nettoyer le grain. On a soin de ne les vaner que par portions, afin d'avancer & de faire durer l'usage ou la vente plus long-tems.

Les Vendeuses de nefles les crient à Paris sous le nom de la santé du corps, parce que ce fruit peut, par sa qualité astringente, diminuer ou même arrêter les dévoiemens que l'abus

des autres fruits & plus encore les premiers froids rendent communs dans les mois de Septembre & d'Octobre. Si ce sur-nom donné aux neffes engage à en faire usage contre le dévoiemment, ce ne doit être qu'après avoir purgé suffisamment ; les dévoiemens arrêtés sans cette précaution peuvent occasionner des fièvres putrides, de la dyssenterie, &c.

Avis sur les fruiteries & les soins qu'on doit donner aux fruits.

270. On ne peut réussir à bien conserver une quantité un peu considérable des fruits précédents, qu'en ayant un endroit uniquement destiné à cet usage, & qui, par ses qualités, concoure avec les soins qu'on leur donnera. Il est à propos qu'une fruiterie ne soit point ouverte au midi qui la rendroit trop chaude, ni au couchant qui la rendroit humide. Il faut qu'elle soit fermée assez exactement par de doubles chassis & doubles portes pour que la gelée n'y pénètre pas. Une pièce de sept à huit pieds de hauteur, dont une moitié seroit enfoncée dans le sol, est préférable à une pièce au rez-de-chaussée ou à un étage encore plus élevé, parce que la température y variera beaucoup moins.

On placera les fruits sur des tablettes de bois, garnies de vieilles toiles ou étoffes de laine, & ils ne se toucheront pas. On y fera, durant l'été & l'automne, journallement, une visite exacte, pour prendre les fruits qui sont à leur vrai point de maturité & ôter ceux qui se gâtent. Une visite par semaine suffira en

hyver, en aucune saison il n'est pas nécessaire d'ouvrir les fenêtres pour renouveler l'air, à moins qu'on ne soit très-sûr qu'il est sec & sa température au-dessus de six degrés. Mais il est certain que cette attention ne peut être attendue ni exigée d'un Jardinier ou d'un Domestique; le plus prudent est de les en exempter. Rien n'avance plus le fruit que quand il éprouve en peu de tems divers degrés de chaleur ou de froid.

Avis sur le transport des poires d'hyver.

271. La faute que je vois commettre souvent d'attendre à transporter ces fruits dans le tems de leur maturité parfaite m'engage à conseiller aux Propriétaires de préférer pour ce transport le tems le plus voisin de la récolte, parce qu'étant alors plus fermes ils sont moins sujets à se côtir ou meurtrir & se gardent beaucoup plus long-tems.

Par la même raison il faut cueillir avant leur parfaite maturité les fruits d'été & d'automne qui doivent être transportés & conservés; & on devancera cette parfaite maturité d'autant plus que le transport sera long & secouant & qu'on désirera prolonger la provision. Mais plus on aura avancé cette cueillette ou récolte, plus les fruits seront éloignés du degré de bonté qu'ils ont, cueillis à maturité & mangés sur le lieu.



Avis sur un prétendu moyen de cueillir des prunes fraîches sur l'arbre en hyver, & ce qu'on peut faire de mieux en ce genre.

272. D'anciens livres de jardinage ou d'économie conseillent de renfermer un prunier chargé de fruits qui commencent à devenir bleues entre des paillassons ou dans une cahute faite avec des lattes garnies de foin ou entorchis, enfin d'une manière rustique, mais qui ne laisse pas pénétrer la gelée, & qu'on pourra y cueillir des prunes mûres & fraîches *jusqu'en hyver*. Ce sont-là des assertions aussi fausses que vieilles, & qui n'auroient pas dû être publiées de nouveau en 1792 par des Membres de la Société d'Agriculture de Paris. Des gens instruits en jardinage auroient dû sentir que ce qu'on peut faire de mieux en ce genre n'en vaut ni la dépense ni la peine, sur-tout si l'on veut avoir dans un jardin ou verger une cahute rustique où la gelée ne pénétre pas. Ils doivent savoir qu'un arbre enfermé n'en laisse pas moins tomber ses feuilles & ses fruits, & même plutôt si on n'a pas certains soins. Ils auroient dû indiquer l'espèce de prunier la plus convenable, au lieu de dire une prune bleue, en jardinage on dit violette, car il y en a plusieurs espèces de cette couleur; au reste, voici ce qu'on peut dire d'exact & de praticable sur ce sujet. Pour avoir le plaisir de cueillir des prunes passables un mois ou six semaines plus tard que la Nature seule ne les donne & abrités avec des paillassons ou de toute autre manière rustique &

peu couteuse, il faut prendre le prunier nommé Damas, de Septembre connu aussi sous le nom de prune de Vacances, prune de Retenue ou bien le prunier d'Impératrice violette nommé encore prune d'Altesse ou de Princesse, ou bien le prunier dont le fruit se nomme Prune - Suisse. Je conseille de choisir ces deux derniers & de préférer l'Impératrice violette, dont le feuillage & le fruit tiennent naturellement plus long-tems attachés à l'arbre; beaucoup de fruits s'y desèchent même sans tomber quand l'arbre est abrité des vents & du soleil.

Moyens de conserver les fruits en les faisant sécher au soleil.

273. Sous le climat de Paris le soleil ne luit pas sans nuage, en été & en automne, assez de jours de suite, & la sécheresse de l'air n'y est pas assez forte ni assez continue pour faire sécher par ce moyen la plupart des fruits. Ce n'est qu'avec beaucoup de soin & de précautions que j'ai réussi à faire sécher des prunes, encore étoient-elles de la petite espèce; c'étoit la prune jaune hâtive & la prune de Mirabelle, enfin beaucoup se sont pourries au lieu de sécher. Je conseille donc de ne point faire usage dans ce pays-ci d'un moyen qui ne convient qu'aux climats plus chauds & d'employer le moyen suivant :



MOYENS DE CONSERVER LES FRUITS, EN LES
FAISANT SÈCHER AU FOUR.

*Préparation & dessiccation sans les taper ni
y rien changer.*

Cerises, Prunes, Abricots, Pêches, Poires
& Pommes.

Avis sur la maturité.

274. Il est à propos de prendre ces fruits lorsqu'ils sont arrivés au premier degré de maturité, mais tandis qu'ils conservent encore de la fermeté; si on les prend trop tôt ils ont moins de la saveur qui leur est propre, ils sont moins sucrés; si on les prend trop mûrs ils diminuent trop de grosseur, ils sont moins charnus, leur eau sucrée & savoureuse s'écoule. Leur état doit être tel qu'on puisse les couper sans que le jus en ruisselle ou que l'impression des doigts qui les tiennent y reste marquée.

Quoique les meilleurs fruits séchés au four soient ceux qui ont le degré de maturité indiqué; l'économie conseille d'employer cette préparation pour mettre à profit des fruits que le vent a fait tomber avant qu'ils eussent atteint ce degré de maturité le plus convenable, comme il n'arrive que trop souvent par les grands vents des orages en été & de l'équinoxe de Septembre. Il suffit que les fruits soient parvenus à la grosseur qu'ils doivent avoir, chacun suivant leur espèce ou variété, pour qu'ils soient propres à être séchés au four & qu'ils soient bons, sur-tout

quand ils sont destinés à être mangés cuits. La chaleur du four détruit leur âpreté, complète ou supplée leur maturité, & cela jusqu'à développer la saveur, le parfum même, comme le savent ceux qui ont fait de la marmelade d'abricots & de pêches qui n'étoient pas encore à maturité. Cet avantage doit être mis à profit par les bonnes ménageres, pour employer les abricots & les pêches quand les vents en ont fait tomber avant leur maturité, pour employer les abricots dans les années humides où ils se pourrissent au lieu de mûrir, ce qui arrive souvent à l'abricot-pêche; pour employer les pêches mal-faites ou petites & les fruits du pêcher à fleurs semi-doubles qui mûrissent rarement.

Je profite de cette occasion pour apprendre à ceux qui l'ignorent, que cette pêche, qui d'ordinaire est abondante, fait une excellente marmelade qui a beaucoup de saveur & de parfum.

*Avis sur la préparation de plusieurs fruits
à sécher.*

275. Il y a des fruits qu'il est à propos de ne mettre sécher qu'après les avoir ouverts pour en ôter le noyau & pour exposer une plus grande surface à la chaleur, afin qu'ils sèchent plus vite, tels sont les abricots & les pêches; mais avant d'ouvrir les pêches on les brosse légèrement pour en ôter le duvet.

On n'ôte pas le noyau des prunes, à moins qu'elles ne soient très-grosses, comme la Dame-Aubert, ou bien lorsqu'on veut faire la petite supercherie de composer de très-gros prunaux. Dans ce dernier cas on ouvre à moitié

un pruneau qui a été une fois au four, on en enlève le noyau & on met à sa place un autre pruneau entier qui a son noyau. On ôte les queues des prunes. Les poires destinées à être séchées au four se pelent d'ordinaire, on leur ôte l'œil en creusant un peu pour enlever cette partie qui est dure; mais on a attention de leur laisser la queue. Mais il se prépare peut de poires de cette manière; celles-ci se nomment d'Agnetes: on fait le plus souvent des poires tapées, qui sont bien meilleures. Voyez ci-après.

Avis sur les claies à mettre les fruits.

276. Je n'ai pas besoin de dire qu'il faut avoir des claies faites de mesure pour le four, afin d'en mettre à profit toute la chaleur ou la dépense du bois; le mieux est de les avoir en trois parties, dont deux arrondies & une carrée-oblongue rempliront exactement la four & pourront chacune être mises ou ôtées facilement sans déranger les autres. Si on veut mettre plus à profit son bois, il est économique de faire un second étage de claies élevés de cinq à six pouces au-dessus des inférieures. Ce second étage de claies sera porté sur trois anses plates adaptées aux claies inférieures.

Il y a une mal-çon commune à ces claies, c'est d'y employer des espèces de lattes plates, larges d'un demi pouce & plus, qui empêchent l'action de la chaleur de l'âtre sur la partie du fruit qui porte dessus, il faut ne les faire que de petites baguettes rondes. Leur rondeur fait que les fruits n'y touchant que par une très-petite

surface d'une ou deux lignes reçoivent toute la chaleur de l'âtre. Cette attention est beaucoup plus importante qu'elle ne le paroît au premier apperçu. Pour que les claies durent long temps je conseille de les faire d'un poutre plus étroites que l'âtre, afin que les bords ne touchent pas la brique du tour du four & d'attacher sous chaque claie une baguette ou tasseau quarré de bois dur qui l'empêche de porter sur l'âtre.

Avis sur le degré de chaleur qu'on doit faire éprouver aux fruits pour les sécher comme il convient.

277. Cette partie de l'opération est la plus difficile, quand celui ou celle qui y prend le plus d'intérêt ne la conduit pas depuis le moment où on commence à chauffer le four jusqu'au moment où on met les fruits au four, ou même un quart-d'heure par-delà. Pour réussir, il faut connoître à-peu-près ce qu'il est nécessaire d'employer de bois pour chauffer le four à point ou au degré convenable, on l'apprendra aisément par un essai. Il faut employer, pour chauffer le four, quelqu'un qui en ait l'usage, qui entende à le chauffer peu à peu, de plus en plus, en mettant d'abord peu de bois, ensuite davantage à la fois, qui ait attention de brûler son bois dans toutes les parties du four, afin qu'il soit également chaud par-tout, qui retire la braise dès qu'il n'y a plus de bois flambant, balaie l'âtre très-promptement & bouche le four; alors on peut connoître aisément, après un ou deux essais, en présentant la main à l'entrée du four, si la

chaleur n'est pas trop forte. En ce cas on fait enfourner & on bouche le four. Si on n'est pas sûr de bien juger la chaleur du four, il faut au bout d'un demi-quart-d'heure ou au plus d'un quart-d'heure, déboucher le four & voir si les fruits ne brûlent pas. Quand on a un peu d'expérience on s'en apperçoit par l'odeur seule, en flairant à la bouche du four; au reste, tout cela n'est nullement difficile & ne demande que des attentions, qu'on obtient rarement de gens moins intéressés à réussir que le maître ou la maîtresse.

La chaleur du four doit être très-douce, il vaut mieux se tromper en enfournant dans un four moins chaud qu'il ne faut, que dans un four trop chaud, parce qu'il n'y a pas de remède quand le fruit est brûlé; au lieu que si la chaleur étoit trop foible, on n'a que la peine de mettre au four une quatrième fois au lieu de trois.

Pour l'ordinaire le fruit se cuit à la première fournée, il se désèche aux deux tiers dans la seconde, & la troisième le sèche au point convenable.

On peut faciliter, hâter la dessiccation au four par les attentions suivantes, si le temps est favorable. S'il fait soleil ou s'il y a du hâle, il est avantageux d'y exposer, durant cinq à six heures, les fruits préparés & placés sur les claies, d'abord avant de les mettre pour la première fois au four, & ensuite après qu'on les a tirés du four, parce qu'il n'a plus de chaleur. Si on ne les expose pas au soleil luisant ou au hâle, il faut porter les claies dans une chambre sèche, jusqu'au moment où on les re-

met au four. Il me semble qu'un endroit où il y a un courant d'air rapide & sec, une exposition au nord, est préférable à l'exposition au soleil, où les mouches abondent bientôt & gâtent, salissent vos fruits; mais sur-tout on doit éviter de les laisser dans le four ou dans le fourni ou autre pièce humide, parce qu'ils y reprennent de l'humidité.

Préparation & dessiccation des fruits au four en les tapant & les trempant dans un syrop.

278. On peut rendre plusieurs fruits, qu'il est ordinaire de faire sécher au four, plus succulents & plus agréables à manger avec ou sans cuisson, en les soumettant à la préparation qu'on nomme *taper*, elle se fait comme il suit, & principalement pour les poires. Pelez les poires, ôtez-leur l'œil en les creusant avec la pointe d'un couteau, mais laissez la queue. Faites bouillir les pelures, & par préférence celles de Messire-Jean, de Rousselet, de Martin-Sec dans une quantité d'eau proportionnée à vos pelures; laissez réduire la décoction jusqu'à ce qu'elle soit épaisse & qu'elle file comme un syrop: Tandis que ce syrop est très-chaud & dans une bassine ou terrine qui n'a pas plus de trois à quatre pouces de profondeur, placez vos poires une à une, en les tenant par la queue, laissez-les environ six à huit minutes pour les blanchir; retirez-les du syrop & placez-les sur la claie en les posant sur l'œil; mettez de nouvelles poires dans le syrop, jusqu'à ce que vous ayez ainsi fait blanchir tout ce que vous avez préparé pour cette fournée; réservez votre

fyrop, laissez les poires égoutter environ une heure, enfin mettez au four. Avant de les remettre pour la seconde fois au four, faites chauffer un peu votre fyrop, s'il est clair, pour l'épaissir. S'il est épais, il peut servir sans être chauffé. Prenez vos poires une à une, couchez chacune dans le milieu de votre main gauche, appuyez dessus le milieu de la main droite, & assez fortement, mais pas au point de faire fendre & ouvrir le fruit; ensuite en tenant la poire par la queue trempez-là dans le fyrop environ une minute & remettez-la sur la claie en la couchant. Toutes les claies étant garnies, il faut enfourner pour la seconde fois. Ces procédés de taper les poires & de les tremper dans le fyrop se renouvelleront autant de fois qu'il sera nécessaire de le remettre au four pour qu'elles soient fermes & sèches.

Quant aux espèces de poires que l'on tape, ce sont celles qui sont les plus abondantes dans chaque Pays, celles que chaque Propriétaire a en plus grand nombre. Si on demande qu'elles sont les meilleures à taper, je répondrai que ce sont les espèces qu'on estime le plus dans leur état naturel. Les voici rangées selon mon goût, après une expérience de dix années. Le Petit-Roufflet, le Doyenné, la Cresanne, le Messire-Jean, le Martin-Sec, le Gros-Roufflet, la Virgouleuse, le Saint-Germain.

On fait aussi des pommes tapées comme il suit: Pelez, ôtez l'œil & la queue, coupez par la moitié, ôtez les pepins & les écailles dont ils sont enveloppés, faites blanchir, & le reste comme pour les poires. Des gens les font sécher sans les faire blanchir ni les trem-

per dans le syrop; peu de gens sont sècher & taper des pommes, parce qu'elles ne trouveront pas beaucoup d'amateurs & parce qu'on peut conserver les pommes dans leur état naturel jusqu'à la récolte suivante.

Les meilleures ou plutôt les moins mauvaises pommes tapées se font avec la vraie Rennette dorée & le gros Fenouillet, en ne les préparant que quand elles sont à leur maturité.

Avis sur la maniere de conserver les fruits séchés & les fruits tapés, ainsi que sur les moyens de rétablir ceux qui se gâtent.

279. Tous les fruits séchés ou tapés doivent être ferrés bien secs dans des boîtes exactement fermées & tenus dans des pièces fort sèches, où on fasse du feu; on les placera dans des armoires qui ne soient pas appuyées sur des gros murs. La pêche, l'abricot, la cerise, la prune, enfin tous les fruits qui n'ont pas été trempés dans le syrop se conservent mieux; ceux qui y ont été trempés se moisissent pour peu qu'ils éprouvent d'humidité. Quand on a beaucoup de ces fruits, il est à-propos de les faire passer au four une fois en trois ou quatre mois. Si on en a peu, on les fera sécher, en les rangeant ou suspendant quelques heures à une cheminée où il y a bon feu. Ce sont aussi les moyens d'empêcher la continuité de la moisissure, si on ne l'a pas prévenue. Une légère moisissure ne doit pas faire rejeter les fruits séchés ou tapés; il suffira ou de les broffer légèrement, ou de les faire passer au four, ou de jeter la première eau dans laquelle ils auront

bouillis & a 6 minutes & après les y avoir remués un peu, ensuite on les fait cuire à l'ordinaire.

Il ne faut pas regarder comme des fruits gâtés ceux qui étant tenus sèchement se couvrent d'une poussière rude, blanchâtre ou jaunâtre; c'est la matiere sucrée du fruit qui effleurit en-dessus. Cette efflorescence sucrée se montre, au bout de quelques mois, sur le raisin cuit, préparé comme il est dit N^o. 280; mais on ne la voit aux pruneaux qu'au bout de deux ou trois ans, ce qui varie suivant l'espèce, la qualité de la prune, les circonstances où ces fruits sèchés se sont trouvés. Je n'en parle ici que parce que j'ai vu des gens prendre cette apparence pour de la moisissure ou une altération qui devoit empêcher de manger ces pruneaux & les faire jeter comme mauvais.

Nous n'avons point exposé les procédés pour conserver les marons, les châtaignes, pour désècher les figues, pour faire sècher au feu les châtaignes & les dérober, parce que ces soins & préparations n'ont lieu que dans quelques cantons où les Propriétaires l'apprennent par la pratique des lieux. Nous n'indiquons que les moyens d'économie qui conviennent à plus de personnes & dont elles pourroient ne pas être instruites ou du moins bien instruites par leurs voisins.



Moyens de préparer le raisin sec.

280. Toute espèce de raisin peut se sécher en l'exposant au soleil, pourvu que celui-ci soit assez chaud & assez continu; mais ce raisin n'a ni suc ni goût & ne vaut pas le temps qu'on y donne.

On le fait plus communément sécher au four, à une chaleur très-douce, au point seulement d'épaissir le jus & de le cuire un peu ainsi que la peau; celui-ci, meilleur que le précédent, n'est encore bon que pour des enfans.

La meilleure maniere de préparer le raisin sec est la suivante, qui se pratique dans les Pays Méridionaux de l'Europe pour le raisin du commerce, connu sous le nom de raisin de passe, raisin de caisse.

On peut préparer ici du raisin de ce genre, qui est beau & bon, sans cependant être égal à celui de Provence ou d'Italie. Mais on n'y réussit qu'en employant l'espèce appelée muscat blanc d'Alexandrie ou passe-longue musquée. Je crois que le raisin appelé *gros cornichon blanc* pourroit aussi être employé; mais je n'en ai point fait d'essai.

Prenez du muscat d'Alexandrie à maturité, s'il y est arrivé, ce qui est rare

dans ce Pays ci, mais du moins approchant de maturité, & quand les premières gelées arrivées ne permettent pas d'espérer qu'il mûrisse davantage; laissez le cinq à six jours dans une chambre sèche; & si vous en avez l'occasion; exposez le au soleil, ces jours là ôtez tous les grains gâtés. Au bout de ce temps faites une lessive comme il suit, & en telle quantité que vous puissiez y tremper successivement votre raisin. Quatre pintes suffiront pour ce qu'il peut tenir de raisin sur les claies d'un four domestique. Prenez une marmite de fer, pot ou terrine de terre, sur quatre pintes d'eau de pluie, qui font huit livres pesant, mettez une livre de cendres gravelées ou soude qu'emploient les Blanchisseuses, ou bien une livre de cendres de bois neuf tirées d'un four ou faites dans une cheminée où l'on ne jette pas d'ordures; mettez sur un feu modéré, remuez avec un bâton quand l'eau commence à bouillir. Lorsqu'elle aura bouilli une demie-heure & que vous aurez remué la cendre trois ou quatre fois pour que l'eau fonde le sel de ces cendres & s'en charge; éloignez le vase du feu, laissez la lessive reposer & s'éclaircir, ensuite passez-la à travers une étoffe de laine en

inclinant doucement le vase & sans remuer le dépôt. Mettez cette lessive passée dans une terrine la plus large que vous ayez, sur un fourneau allumé, & que votre terrine ait environ cinq pouces de profondeur & que la lessive en remplisse trois pouces. Dès que la lessive bouillera placez-y, une à une, & côte à côte, vos grapes de raisin, de manière qu'aucun grain ne se montre au-dessus de l'eau. Laissez ces grappes dans la lessive jusqu'à ce que la peau des grains soit devenue blanchâtre; alors retirez chaque grappe avec une écumoire percée & étendez-la sur la claie qui doit la porter au four, remettez de nouvelles grappes dans la lessive que vous entretenez bouillante. Vos claies étant remplies, s'il vous reste du raisin, vous le réserverez dans son état naturel pour en faire une seconde fournée, & vous réserverez également votre lessive pour préparer ce reste. Maintenant il faut s'occuper de chauffer le four; mais il est à-propos de laisser le raisin blanchi s'égoûter deux ou trois heures soit au soleil soit au grand air. La chaleur du four doit être très-douce & à-peu-près celle qu'a un four au moment où on en tire le pain mollet, un peu plus foible que pour les

pruneaux & les poires tapées, le raisin étant plus délicat. Le muscat étant suffisamment séché en le mettant trois fois au four, il faut l'arranger par lits dans des boîtes, poser dessus le dernier lit un poids de deux ou trois livres pendant quelques jours, ce qui le pressera, l'affaîssera sans casser les grapes ni détacher les grains, ensuite on fermera bien la boîte & on la mettra dans une armoire sèche. Quand vous ouvrirez vos boîtes, au bout de trois mois, car ce temps est nécessaire, vous trouverez votre raisin couvert d'une poudre ou de petits grains sucrés comme celui que le commerce tire de Provence.

Il y a plusieurs autres moyens usités de conserver la plupart des fruits, comme de les mettre dans le vinaigre, dans l'eau-de-vie avec ou sans sucre, d'en faire des résinés, des marmelades, des gelées, des fruits candis, &c.; mais ces moyens sont des préparations avec assaisonnements, ainsi ils doivent se trouver dans les Ouvrages sur les *Préparations des Aliments & des mets*. J'indiquerai comme un des plus complets le Dictionnaire de Cuisine, in-8°, 1 vol., publié par la Porte, où j'ai ajouté à un assez grand nombre d'Articles quelques jugemens sur la salubrité ou l'insalubrité de ces mets ou préparations.



SECTION QUATRIEME.

*Moyens de conserver les légumes, les herbes
& racines potageres.*

P A R M I ces moyens ou procédés il y en a qui sont généralement connus, ils se trouvent ici pour exciter & faire penser à les employer : il en est d'autres moins connus, qui méritent de l'être davantage ; enfin il y en a plusieurs qui n'étoient pas usités, parce que le haut prix du sel empêchoit la plupart des gens de les mettre en usage, obstacle qui ne subsiste plus.

*Conservation des légumes, herbes & racines
dans leur fraîcheur.*

281. Les herbes telles que l'oseille, l'épinars, les diverses espèces de laitue, la chicorée, la mâche, le pourpier, le cerfeuil, le persil, & même le haricot tendre ou haricot vert conservent leurs bonnes qualités quatre à cinq jours après quelles ont été coupées ou cueillies quand le transport ne les a pas meurtries, qu'elles ont été préservées d'être fannées par le hâle ou le grand air, & qu'on les a tenu fraîchement ce petit nombre de

jours ; mais il arrive souvent aux personnes qui veillent peu à ce qui doit les intéresser, qu'elles ne consomment les légumes & les herbes que quand elles sont meurtries, fanées, & par conséquent privées de la plus grande partie de leur suc & de leur goût.

282. Les légumes à cosse ou gouffe qui se mangent en verd, comme les petits-pois, les haricots blancs, les petites fèves de marais, perdent très promptement la plus grande partie de leur tendre & de leur goût quand ils sont écosés, deux ou trois heures de chaleur ou de hâle suffisent pour les faire tourner ou les faner, ce qui leur ôte les qualités qui les font rechercher & les rend difficiles à digérer. Quand ces légumes sont gardés dans leur cosse ils se conservent bons vingt quatre ou trente six heures, pourvu qu'ils soient tenus fraîchement & qu'ils n'aient pas été còtis ou meurtris dans le transport ; plus les légumes dans ces deux états sont jeunes, plus ils s'alterent aisément. On ne les mange parfaitement bons que quand il ne s'est passé entre le moment où on les a cueillis & celui où on les mange que le temps nécessaire pour les apprêter. II

Il ne faut pas garder plus long-temps ni avec moins de soin les champignons, les morilles, & sur-tout les morilles si on veut sentir leur parfum, ainsi que les raves, les radis, les asperges quand on les désire tendres, cassants, savoureux.

Les artichauds, les cardes, les cardons, le céleri étant plus ferme, moins aqueux que les herbes précédentes se conservent d'assez bonne qualité un peu plus long-temps qu'elles, jusqu'à une quinzaine de jours, étant gardés au frais de maniere à les garantir de faner plutôt.

Le chou-pomme, le chou fleur peuvent être gardés sans altération notables plusieurs mois & jusqu'à la prochaine récolte.

La pomme de terre, le topinambour étendu sur un terrain sec, dans un lieu frais, mais à l'abri de la gelée, se conservent bons jusqu'à la mi-Avril, pourvu qu'ils soient fraîchement & garantis de la gelée.

Il n'est pas moins facile de conserver les navets, carottes, betteraves, celeri, cardes, cardons, fercifi, soit ensablés, soit seulement amoncelés ou rapprochés dans un lieu frais où la gelée ne pénètre pas. On aura le même soin d'une certaine quantité de poireaux & panais pour le temps où la terre peut être gelée,

L'oignon, étalé de façon à ne se pas toucher, tenu sèchement & garanti de la gelée, se conserve six mois & plus.

Moyens de conserver les herbes, légumes, racines, pour prolonger l'usage de ceux qui ne sont abondants que durant peu de temps, ou pour les temps où ces aliments sont rares ou coûteux.

283. On fait cuire ou confire l'oseille; on la choisit tendre, sans la prendre trop jeune, parce qu'elle fondroit trop. Celle qu'on fait cuire pour l'hyver se prend avant les fortes gelées, sur des pieds qu'on a coupé à raz de terre vers la fin de Septembre.

Il y a des gens qui mêlent avec l'oseille plusieurs autres herbes & spécialement de la laitue, de la poirée sous prétexte de l'adoucir; du persil, du cerfeuil, du pourpier pour lui donner plus de goût; la laitue, la poirée, le pourpier ne fournissent que beaucoup d'eau fade, rendent le mélange plus long à cuire, plus difficile à conserver & détruisent la légère acidité qui rend l'oseille agréable au goût & très-saine.

La chicorée franche. On doit la choisir

blanche ou du moins attendrie par les premiers froids ou des temps humides : elle se fait le plus souvent un peu hachée ; quelques personnes la font entière , lui conservant la forme qu'elle a étant liée & la rangent par lits dans les pots. Il me semble que de cette maniere elle est plus sujette à se gâter , parce qu'il est moins aisé d'en exprimer l'eau & d'éviter qu'il n'y ait des vuides dans les pots.

On a conseillé de faire des épinards ainsi confits ; mais cette pratique n'est pas usitée , sans doute parce que l'épinard n'est pas bon ainsi conservé.

La préparation communément adoptée pour l'oseille & la chicorée consiste à les bien éplucher , les laver , les faire égôûter , les hacher au quart ou à moitié , les faire cuire dans une quantité d'eau suffisante pour qu'ils ne brûlent pas , ce qui nécessite de les remuer continuellement sur un feu modéré & clair ; l'herbe étant cuite on la retire , on la met égôûter , ensuite on la presse entre les mains pour exprimer le plus d'eau que l'on peut ; enfin on la met dans des pots de grais où on la presse de maniere à ne point laisser de vuide. Quand cette herbe est refroidie on y verse un peu de beurre.

fondu ou d'huile de table, pour empêcher l'air de pénétrer jusqu'aux herbes; on juge qu'il faut préférer le beurre, quand les pots doivent souffrir quelque transport; sans cette circonstance l'huile est préférable, parce qu'elle couvre plus exactement les herbes, elle a aussi l'inconvénient de se mêler avec les herbes quand on les emploie.

On doit avoir l'attention de prendre des pots qui ne contiennent que ce que l'on peut en consommer en quinze jours, parce que, quand on les a entamées, elles se gâtent bientôt, à moins qu'on ne recouvre ce qui reste de beurre ou huile, ce qu'on ne doit pas espérer.

284. Le citoyen Cadet Devaux publie le procédé suivant comme le meilleur à employer pour la chicorée. Après l'avoir blanchie dans l'eau bouillante on la fait efforer pendant douze heures, puis on la met dans un pot de grais qu'on remplit d'eau de puits; la chicorée se gonfle d'abord, puis elle tombe ou s'affaisse, alors on couvre le tout d'un demi doigt de beurre liquide. De tous les Procédés pour conserver la chicorée, dit-il, c'est le plus simple & celui qui réussit le mieux.

*On fait blanchir & on met dans
une foible saumure*

285. Les *haricots verts* ou haricots
tendres,

Les *artichauds* entiers ou par quartier,

Les *culs d'artichauds*, des oignons, des
concombres, des côtes de cardons, des
choux coupés par tranches.

On a conseillé encore la laitue, mais
elle fond trop; & l'oseille, mais elle vaut
mieux confite comme ci dessus N^o. 283
& se conserve davantage.

Les artichauds entiers réussissent assez
bien. La maniere la plus commode de
les empotter est de se servir de ces pots
à beurre de Normandie hauts & étroits.
On y met les artichauds par lits de trois
ou quatre têtes, & on les assujettit fa-
cilement par de petis bâtons en travers
des pots.

Beaucoup de gens préparent leur oseille
& leur chicorée pour les conserver en
y ajoutant une saumure foible,



On fait blanchir & sécher

286. Des haricots verts ou haricots tendres,

Des fèves de marais non dérochées & dérochées,

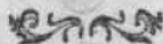
Des culs d'artichauds,

Des champignons,

Des moufferons.

Cette façon de conserver les haricots verts, les fèves de marais, les culs d'artichauds me paroît la meilleure quand elle est bien faite, aussi est-elle la plus usitée; mais son succès dépend du degré convenable de la cuisson & sur-tout du prompt dessèchement, sans lequel ces légumes prennent un degré de moisissure.

On a conseillé de faire roussir au beurre les oignons, les choux, les champignons, & ensuite de les faire sécher; mais ce procédé n'est pas usité & ne me paroît pas mériter de l'être, le beurre devant prendre un goût de rance.



*On fait blanchir & on met dans du vinaigre
que l'on sale*

287. Les cornichons,
Les capres,
Les boutons & les graines de
capucine.

Les jeunes épis de maïs ou bled
de Turquie.

Les haricots verts.

On met par lits alternatifs avec du sel

288. Les choux coupés en travers,
par tranches : c'est la préparation qu'on
nomme *chou-croûte*, usitée dans le Nord.
On a conseillé de disposer de même par
lits, avec du sel, les porreaux coupés
par tronçons d'un pouce de long, ce qui
n'a point été adopté ici.

Maniere de faire la chou-croûte.

289. Prenez des têtes de chou au point
où elles sont jugées les meilleures, ôtez
les feuilles qui se jettent d'ordinaire, en-
levez la partie dure de la queue en la
creusant d'environ trois pouces ; laissez-
les une huitaine de jours dans un lieu

sec perdre une partie de leur humidité, ensuite coupez ces têtes en travers, par tranches minces ou de trois à quatre lignes au plus; à mesure que vous coupez, étendez les tranches par lits dans des petits barils ou des pots de terre, en saupoudrant chaque lit de sel & en pressant fortement chaque lit avec un morceau de bois plat, qui ait à-peu près la largeur du pot ou baril. La chou-croûte se conservera d'autant mieux qu'elle sera plus pressée. Le pot ou le baril étant rempli & terminé par un lit de sel on le fermera exactement pour que l'air n'y pénètre pas & de manière que le chou continue d'y être très-pressé, soit par un poids lourd, soit autrement; on ajoute quelquefois au sel du gérosfle ou de la coriandre. Il faut tenir cette chou-croûte dans un lieu frais sans qu'il y gèle; Les choux ne tardent pas à fermenter, le jus monte au haut du pot ou baril. Alors on ôte & on jette la première couche des tranches de chou, on nétoie avec soin les bords où on enlève une écume qui surnage & on prend la portion qu'on veut de chou croûte, en exprimant dans le pot ce qui se trouve de jus dans cette portion. Ce qui reste dans le pot est garanti du contact de l'air par

le jus ou l'eau qui reste : s'il n'y en restoit pas, il faudroit ajouter de l'eau fraîche pour en couvrir le chou d'une ou deux lignes ; on doit enlever la chou croute lit par lit sans faire de trou.

On fait sècher sans autre préparation

290. Les petits-pois. Le peu de succès de cette pratique qui donne des pois durs ne la rend pas commune.

Les champignons,

Les moufferons,

Les morilles.

Plusieurs livres conseillent d'employer quelques-uns des moyens précédents pour conserver des asperges ; mais aucun n'a assez de succès pour qu'il mérite la peine de l'essai.



*Moyen de conserver la pomme de terre
au-delà de l'hyver, en la sèchant
au four, par M. Cadet.*

291. Lavez la pomme de terre, coupez la par rouelles d'un demi-doigt d'épaisseur; mettez ces rouelles sur des claies dans un four chauffé au degré qu'il a quand on en retire le pain. Remettez les une seconde fois au four à pareil degré. Après cette seconde fois elle est sèche & susceptible de se conserver des années, si on la préserve d'humidité, en la tenant dans un endroit sec. Pour employer ces pommes de terre comme nourriture on les met dans l'eau chaude, où elles se renflent & reprennent leur mollesse.

292. Il me sembleroit que les moyens les meilleurs & les plus usités de conserver les herbes & légumes sont,

Pour l'oseille, la chicorée, les haricots tendres, de les faire cuire, de les empoter avec ou sans eau, ou avec une saumure foible, & de les couvrir d'une couche de beurre.

Pour les haricots tendres, les petites fèves de marais non dérobées ou dérobées, les culs d'artichaud & même les petits-pois, de les blanchir à l'eau bouillante & de les faire sécher à une chaleur douce, mais le plus promptement que l'on peut.

Les petites fèves de marais non dérochées sont infiniment meilleures que dérochées, parce que les non dérochées conservent la légère amertume & le petit parfum qui résident dans l'enveloppe, sans laquelle elles ne sont que pâteuses ou farineuses.

La pratique d'enfiler les haricots verts & les petites fèves de marais non dérochées, d'en former des chapelets où ils ne se touchent pas, & de les exposer à un courant d'air chaud & sec, est tres-bonne & moins difficile que celle de les faire sècher au four à un degré de chaleur convenable.

SECTION CINQUIEME.

MOYENS DE CONSERVER L'EAU, LE VIN,
LE VINAIGRE, LA BIERRE, LE CIDRE,
L'HUILE, ET DE LES RÉTABLIR.

Des eaux plus ou moins convenables pour la boisson & pour la cuisson des viandes, légumes, herbes, &c. Moyens de conserver ces eaux & de corriger leurs défauts & altérations.

Eau de source.

293. **L'**EAU de source dans laquelle le bon savon se fond sans grumeaux, les viandes & les légumes cuisent aisément, qui joint la fraîcheur à la lymphidité est très-saine.

R 6

Eau des grandes & des petites rivières.

294. L'eau des rivières dont le volume est considérable & le cours rapide qui coulent sur le sable, qui n'ont ni odeur forte ni mauvais goût dans laquelle le savon se fond bien & les légumes cuivent aisément sont très-saines.

Il y a des petites rivières dont l'eau comme celle des grandes fond le savon, cuit bien la viande & les légumes; mais elle a une légère odeur marécageuse désagréable, qu'il est aisé de dissiper en la battant, en la faisant chauffer ou bouillir; cette eau, de médiocre qualité, est préférable aux eaux dures de la plupart des puits.

Eau de puits.

295. Les puits reçoivent leur eau ou de sources ou de rivières, au niveau desquelles ils se trouvent ou des amas & nappes d'eaux de pluie retenues par des couches de glaise. Quand les eaux de ces sources, de ces rivières sont de bonne qualité; quand leur eau dans son cours souterrain ne coule ou ne séjourne que sur du sable; quand les puits sont tenus propres & qu'on y tire journellement, leur eau est bonne & saine.

Mais quand l'eau qui fournit le puits vient de sources d'eaux dures, coule ou séjourne sur de la glaise, sur des terrains calcaires, pierres à chaux, pierres à plâtre, pierres de coquillage, l'eau de ces puits est désagréable, elle est ce qu'on nomme dure, chargée d'un sel qui fait que le savon ne s'y fond pas bien, que les

viandes y cuisent difficilement & rougissent, que la plupart des légumes y cuisent imparfaitement, perdent leur goût, qu'elle rend la digestion lente, difficile, qu'elle est long-temps à passer par les urines, que les infusions, les décoctions qu'on y fait se chargent peu des principes & des vertus des substances employées, qu'elles gâtent les dents. Ces défauts ou mauvais effets des eaux dures doivent faire éviter leur usage & rendre plus soigneux à s'en procurer de meilleures pour la boisson & pour la préparation des aliments; ce qui est sur-tout important pour les enfans, les jeunes gens, les sujets délicats, maladifs, infirmes, malades, très-âgés. Il est de la plus grande facilité de se procurer de bonne eau; car en supposant qu'on n'ait ni source ni rivière de bonne eau, il n'y a presque personne hors des grandes villes qui ne puisse se procurer de l'eau de pluie: quant à ces villes la plupart ont de bonne eau, soit de rivière, soit de source, ou elles pourroient en avoir si les Administrations & les Particuliers n'étoient pas si insoucians pour la santé & qu'ils missent aux objets essentiels la centième partie de ce qu'on dépense à des bâtimens inutiles.

L'eau des puits est encore rendue désagréable & mal-saine quand on ne les cure point aussi souvent qu'il le faut, pour qu'il n'y ait pas de vase puante; quand on n'y tire pas journellement de l'eau; quand il y a dans le voisinage ou des latrines ou des puisards, comme il est commun dans les villes, ou des eaux de fumier comme dans les villages.

Eau de pluie.

296. L'eau de pluie est la plus légère, la plus pure, la plus propre à faire cuire les viandes, les légumes sans altérer leur goût ni leurs autres qualités ; aucune n'est plus convenable aux constitutions foibles, aux estomacs délicats, malades ; mais pour qu'elle conserve ses qualités & effets, il faut qu'elle ne soit pas altérée par les matieres ou corps étrangers, soit des surfaces qui la reçoivent & la conduisent, soit des vaisseaux où on la garde. On la préservera du mélange de ces matieres étrangères en tenant les toits, terrasses, goutieres & autres conduits très-propres, en préférant les canaux de terre cuite à ceux de plomb & de fer-blanc, en nettoyant souvent le fond des vaisseaux, en faisant passer cette eau à travers une masse de gros sable de riviere avant qu'elle se rende dans le vaisseau de garde : il ne faut pour cela qu'avoir deux cuves ou grandes tonnes ; au moins peut-on avoir une fontaine sablée pour y faire filtrer cette eau quand elle vient d'être rassemblée & qu'elle est trouble, n'ayant pas eu le temps de déposer.

Eau de citerne.

297. L'eau de citerne est de l'eau de pluie, elle en a les bonnes qualités quand, depuis sa chute, elle n'a point été altérée par les matieres qu'elle a touchées ou enlevées sur les surfaces qui l'ont reçue dans les conduits qui l'ont amené à la citerne, ni par la vase de

celle-ci ou les matériaux dont elle est formée. Pour avoir de l'eau de citerne plus pure & qui se conserve mieux, il faudroit avoir deux réservoirs, dont un seul recevroit l'eau des conduites & seroit sablé, & l'autre ne recevroit l'eau du premier que quand elle auroit déposé & filtré à travers le sable.

Moyens de conserver l'eau.

298. L'eau de bonnes sources, l'eau de grandes rivières, l'eau de pluie ou de citerne qui a été filtrée se conservent très-long-temps agréables & saines quand elles sont dans un lieu frais & dans des vaisseaux qui ne les gâtent pas. Elles peuvent être mises dans des vaisseaux de verre, de porcelaine, de fayance, de terre cuite, ces matières ne gâtent point l'eau ni ne sont attaquées par elle.

On peut encore tenir l'eau dans des vaisseaux de plomb, d'étain, ou de cuivre bien étamés, sans qu'il y ait aucun danger, tant qu'elle n'est pas gâtée; mais si elle se gâte elle attaque, dissout le plomb, l'étamage, le cuivre, & devient nuisible. On ne doit pas craindre ces mauvais effets de l'eau qui se renouvelle continuellement soit dans les réservoirs & conduits de plomb, soit dans les fontaines

de cuisine doublées de plomb ou étamées sur cuivre, ou même de cuivre non étamé, pourvu qu'elles soient nettoyyées tous les six mois : cependant pour se mettre à l'abri de l'oubli & de la négligence, il est prudent de ne point se servir pour la boisson & la préparation des aliments d'eau qui séjourne dans du cuivre non étamé.

Moyens de corriger les défauts & altérations des diverses eaux de sources, de rivières, de puits, de pluies, de citernes.

299. L'eau dure, soit de source, soit de puits, s'améliorera un peu en la battant, en la laissant quelques jours au grand air, en la faisant bouillir.

Ces mêmes moyens dissipent l'odeur marécageuse des eaux de petites rivières, l'odeur de l'eau gâtée par le bois, l'odeur & le goût de l'eau qui commence à devenir putride; mais il faut que ces mauvaises qualités ne soient qu'à un léger degré. Au reste, dans ce dernier cas, l'eau, quoique désagréable, n'est pas malsaine, l'organisation animale ne souffrant pas de l'usage des alimens légèrement pu-

trides, comme le poisson, le gibier ou autres viandes un peu avancées, les fromages puants.

Si on est réduit à des eaux plus putrides & pendant long-temps, on en prévendra encore ou diminuera les mauvais effets, en y mêlant du vinaigre jusqu'à leur donner une acidité agréable & en usant d'affaïonnement & même d'alimens acides.

On ne doit pas redouter que l'usage momentané des eaux qui sont troubles, parce qu'elles contiennent de la terre comme les eaux de la Marne, affectent beaucoup l'estomac ni causent la pierre du foie, des reins, de la vessie, ni que les eaux qui déposent des sables fins & forment des incrustations pierreuses comme l'eau d'Arcueil forment les pierres désignées ci-dessus, toutes ces pierres ou calculs dans l'homme sont formées de substances différentes des terres, sables & pierres. On avoit établi cette fausse opinion sur le nombre des personnes auxquelles on fait l'opération de la taille ou de l'extraction de la pierre dans les Hôpitaux de Paris; mais il est démontré que le plus grand nombre des gens taillés à Paris y vient de Province, à cause de la célébrité ou

de la dextérité qu'acquerent les Chirurgiens de Paris & qui manquent à ceux de tout le reste du Royaume.

Moyens de corriger les eaux troubles.

300. Si elles sont troubles par le mélange de parties terreuses, il suffit d'attendre qu'elles aient déposé, ce qui se fait en quelques jours & d'autant plutôt qu'elles sont dans un parfait repos & dans un lieu frais : Si on n'a pas le temps d'attendre, il n'y a qu'à les faire bouillir environ un quart d'heure.

Une cuillerée à café de bon vinaigre ou cinq à six gouttes d'acide-vitriolique versées par chaque pinte ou deux livres d'eau font éclaircir l'eau plus promptement & ne la rendent que plus saine.

On a conseillé de mettre du mercure au fond du vaisseau qui contient cette eau ; mais cela est superflu, l'eau n'en dépose pas plutôt, sinon parce que le mercure la rafraîchit, le dépôt est plus sensible parce que la particule terreuse se remarque plus sur le mercure.



Moyen de corriger les eaux dures, seleniteuses, qui ont un mauvais goût, une odeur putride au bout de peu de jours qu'elles sont puisées.

301. Il ne faut pas, dit M. Sage, confondre la putréfaction de l'eau qui a lieu par les matieres animales vivantes ou mortes, ou les matieres végétales qui y séjournent avec l'odeur fétide que cette eau contracte lorsque la selenite qu'elle contient se décompose en donnant naissance à du foie de soufre terreux, ce qui a lieu dans les mois de Juin, Juillet, Août, par le concours de la chaleur; alors l'acide-vitriolique de la selenite seature de phlogistique & forme du soufre qui se combine avec la terre absorbante de la selenite. Si ce foie de soufre trouve dans cette eau de la terre martiale commune à tant de terres, il la dissout & l'eau devient noire & puante. En supposant qu'on ne pût pas absolument se procurer d'autre eau, le moyen de rendre celle-là potable à l'instant, c'est d'y verser un peu d'alkali-fixe ou d'y mettre une pièce d'argent bien décapée ou neuve; alors le foie de soufre se porte sur ce métal & le noircit.

*Procédé pour conserver long-temps la glace
dans les glaciers.*

302. Dans quelques glaciers du pui-
fart qui reçoit l'eau fournie par la glace
il s'exhale une vapeur méphitique tiède
qui agit sur la partie inférieure de la masse
de glace & accélère sa fonte au point
qu'il n'en reste plus au bout de quelques
mois. M. Cadet Devaux a fait usage avec
succès du moyen suivant pour empêcher
la fonte de la glace. « Il prend un poële
» de fonte percé par son fond, la gorge
» destinée à recevoir le couvercle doit
» être très creuse; on place trois petites
» pierres dans cette gorge, il suffit qu'elles
» aient trois ou quatre lignes d'épaisseur;
» elles sont destinées à soulever le bord
» du couvercle. On place ce poële pré-
» cisément au-dessus de l'ouverture du
» pui-fart & on butte de la terre autour du
» poële. Il est facile de concevoir qu'alors
» le rebord de la cloche plongera dans
» l'eau qui égoute; car la glacière la mieux
» faite n'est pas exempte de cette légère
» perte. Ce rebord étant soulevé ne s'op-
» pose pas à l'écoulement de l'eau dans
» le pui-fart; mais plongeant de quelques

» lignes dans l'eau , cela suffit pour inter-
» cepter la vapeur du puisart, un gril age
» en bois ou en fer doit préserver la cloche
» d'être cassée. »

Une marmite de terre percée par son fond fait les fonctions d'orifice sur un puisart ordinaire , &c. Voyez la partie de cet Ouvrage qui contient les moyens de prévenir ce qui est nuisible à la santé dans la construction des maisons & les moyens d'y remédier. Article *Puisarts*.

L'orifice du puisart de la glaciere qui a donné lieu à la recherche & à l'emploi de l'expédient précédent, a été disposé sur le même principe & fait partie de la construction. « Une pierre du diamètre du puisart a été taillée de maniere à présenter
» une forme de chapeau dont le fond est
» percé, une rigole large dans laquelle on
» a ménagé les trois supports reçoit une
» cloche de fonte. Voici deux ans que
» cet orifice est placé & la glace s'y
» conserve merveilleusement, au lieu que
» précédemment elle étoit fondue dès le
» mois de Septembre. »



Moyens de conserver les vins par les soins qu'on doit apporter à leur transport, soutirage, gouvernement.

303. Les soins nécessaires ou convenables pour que les vins gardent leurs bonnes qualités, en acquerent de nouvelles, ou s'améliorent selon leur espèce, doivent être pris d'abord par ceux qui les récoltent, les façonnent & les gardent jusqu'à la vente. Voyez dans la Partie Agriculture la Section Récolte, Façon, Placement en cave, Remplissage & garde des vins. Les Particuliers qui ont acquis ces vins pour en faire commerce ou pour les consommer en plus ou moins de temps, ne doivent pas employer moins de soins & précautions pour leur conservation, leur amélioration, ce n'est que de ces soins dont il s'agit dans cette Section.

Il est à propos, pour la conservation des vins 1^o. qu'ils ne soient pas voiturés, remués avant que d'être faits & leur lie déposée : la durée du travail des vins dure plus ou moins de temps suivant leur espèce ; quatre à cinq mois suffisent pour la plupart des vins François ; 2^o. qu'ils aient été soutirés, du moins pour les vins foibles, car les vins de forte qualité s'améliorent sur leur lie. Quand on soutire il convient de prendre un temps frais & sec, d'avoir un tonneau fraîchement vuide,

purgé de lie & qui n'ait pas le moindre mauvais goût; on fera bien de le souffrir si le vin est foible; 3°. que leur transport ne se fasse ni dans les grands froids à glace, ni dans les fortes chaleurs de Juin, Juillet & Août, sur tout s'ils doivent y être exposés plusieurs jours & s'ils sont de foible qualité; 4°. qu'ils soient mis sur des chantiers élevés, point pourris, dans des caves profondes, fraîches sans être humides, où il n'y ait point un ébranlement continuel comme sur le bord des rues des grandes villes où il roule beaucoup de voitures, ni un amas de bois à brûler qui échauffe l'air par la fermentation; 5°. que les tonneaux soient tenus aussi pleins qu'il est possible, en les remplissant tous les mois ou même plus souvent s'il le faut, pour éviter qu'il ne s'y forme de la fleur.

Moyen de conserver les vins en les mettant en bouteilles.

304. Quand les vins sont faits & ont le degré de force & de bonté qui leur est particulier, il est à propos, pour la conservation de la quantité & de la qualité, de les mettre en bouteilles, pour qu'il

ne s'en consume plus par le bois, par le coulage, pour les garantir de la formation des fleurs, pour que ce qu'il y a de plus spiritueux ne s'évapore plus, enfin pour boire tout son vin aussi bon qu'il est quand on commence la pièce; car plus le vin est foible, plus & plutôt il se gâte en vuidange: il n'y a que les Cabaretiers chez qui une pièce de vin se débite en peu de jours, qui peuvent le tirer au tonneau sans mettre en bouteilles. Quand on manque de bouteilles on peut avoir plusieurs barils de vingt à trente pintes, qui servent à diviser les grosses pièces en plusieurs petites, qu'on met successivement en bouteilles, selon la quantité qu'on en a & suivant le besoin.

On ne doit jamais mettre le vin en bouteille que quand il est parfaitement clair, soit naturellement, soit parce qu'on l'a collé. Voy. la manière de coller ci-après.

On prendra pour le tirage un temps frais & sec, comme quand il regne un vent de Nord ou d'Est ou de Nord Est.

On choisira des bouteilles de bon verre: il y a du verre où le vin se gâte, parce qu'il a été employé à sa composition trop de sel, & que celui-ci étant attaqué, dissous par le vin le détériore.

On

On s'assurera que les bouteilles sont bien rincées, bien sèches, qu'il n'y reste ni crasse ni plomb à l'endroit étroit du cul de la bouteille, & pour cela il faut les mirer au grand jour.

On les remplira au point qu'il ne reste qu'une ou deux lignes entre le vin & le bouchon.

On n'emploiera que des bouchons longs d'un pouce & demi, d'un liége ferme, sans trous ni tache noire. Ils doivent être assez serrés, & enfoncés dans le goulot d'un pouce, pour qu'il n'en sorte point de vin en tenant la bouteille pleine le cul en l'air.

Comme il ne s'agit pas ici de mettre du vin en bouteille pour le transporter en voiture, on fera bien d'exiger qu'il ne soit bouché qu'à la main par un homme qui ait de la force, mais sans y employer la palette ou batte pour frapper le bouchon, pratique qui fait casser beaucoup de bouteilles & perdre du vin; parce que si le bouchon descend jusqu'à toucher le vin, le plus petit coup de palette fait casser la bouteille: quand on est plusieurs à tirer le vin les distractions sont fréquentes & par conséquent ces accidens.

On placera les bouteilles couchées, bien de niveau & par lits, entre chacun desquels on mettra du sable fin, ce qui vaut mieux que les échaffaudages de lattes si sujets à faire casser des bouteilles, sur-tout quand on en met plus de quatre ou cinq rangs, ce qu'on fait, malgré vos défenses, pour montrer de l'adresse. Les bouteilles seront dans une cave fraîche, où il y ait un air passant ou au moins un soupirail au Nord, que l'on bouchera dans les grands froids.

Il est avantageux de ne commencer à boire ce vin qu'après qu'il est resté en bouteilles au moins trois mois, tems nécessaire pour qu'il ait acquis une saveur plus douce & plus de parfum; plus les vins sont nouveaux & ont du corps, plus ils gagnent à rester en bouteilles.

Moyens ou procédés pour éclaircir le vin, ce qu'on appelle le coller.

308. Il ne s'agit point ici des collages qui se font au vin dans les celliers ou caves des Vignerons & Commerçants en vin, mais seulement de celui qui se fait chez l'Acquéreur ou le Consommateur, quand il lui est parvenu du vin qui n'a

pas été soutiré avant le transport, ou qui a été soutiré avant qu'il fut éclairci & quand on ne peut pas attendre qu'il se soit éclairci naturellement; car on feroit certainement beaucoup mieux d'attendre & de ne point introduire dans les vins de bonne qualité des substances étrangères, qui ne peuvent que l'altérer plus ou moins.

Il y a un grand nombre de recettes ou procédés vantés comme propres à éclaircir les vins & dans lesquels il entre des substances ou préjudiciables au vin ou incapables de produire l'effet qu'on en attend, & on a coutume de les employer sans faire attention que les vins naturels & de bonne qualité s'éclaircissent également bien sans ces moyens.

Je conseille de ne point employer ni alun, ni sel marin, ni salpêtre, ni jaunes d'œufs, ni lait, ni chaux, ni plâtre, ni sables, cailloux ou autres pierres chauffés.

*Recette pour coller & éclaircir le vin
avec les blancs d'œuf.*

309. Pour une pièce de vin de demi-queue ou deux-cent-quarante pintes de Paris prenez quatre blancs d'œufs frais

ou qui n'aient pas la moindre odeur, battez ces blancs avec environ une pinte de vin, de façon que le mélange soit bien mouffieux, versez par le bondon, ayez une baguette fendue en trois ou quatre par le bout que vous devez introduire dans le tonneau; descendez-la peu-à-peu & remuant le vin par degrés, en commençant par les couches supérieures du vin jusqu'au milieu de la pièce, mais pas plus bas.

Il y a des gens qui ajoutent au mélange du sucre en pain, ou de la cassonade, ou du sucre candi réduits en poudre, ou du sel de cuisine, d'autres y mettent les coquilles des œufs brisées, mais tout cela ne paroît point rendre le collage plus parfait; en outre le sel est nuisible au vin.

Laissez le vin reposer cinq à six jours ou plus s'il le faut, pour qu'il soit parfaitement clair avant de le mettre en bouteilles.

*Procédé pour coller ou éclaircir le vin
avec la colle de poisson.*

310. Prenez de la colle de poisson la plus belle & spécialement celle en petits cordons, qui est blanchâtre, claire, presque transparente, qui n'ait ni odeur ni faveur. La dose est d'environ un gros pour deux

cent quarante pintes de vin, mesure de Paris; réduisez la avec le marteau, enveloppée dans un papier ou un linge, en plus petites parties que vous pourrez, ou même en poudre, mettez-la dans un pot de terre vernissée neuf ou très propre & sans odeur avec une chopine ou livre d'eau de riviere ou de pluie; placez sur un feu doux & remuez un peu, pour que la colle soit parfaitement fondue, laissez refroidir; tirez une pinte de vin de votre tonneau, mêlez-y la colle fondue, ensuite versez dans la pièce avec la baguette & les précautions indiquées dans l'Article ci-dessus. La colle est cinq à six jours à s'abaisser & entraîner les restes de lie qui troublent le vin; mais ne tardez pas plus de huit jours à tirer en bouteille ou à foutirer le vin qui a été éclairci avec la colle de poisson.

On peut faire fondre la colle de poisson dans le vin seul; mais il faut beaucoup plus de tems qu'avec l'eau, ce vin s'évente & est préjudiciable à la pièce. On conseille encore de mettre de la colle en boulettes dans la pièce; il est certain que la colle employée de cette maniere n'a pas le même effet qu'en la délayant & la mêlant au vin.

Composition & application du mastie ou goudron pour couvrir les bouchons des bouteilles de vin de liqueur ou autres.

311. La composition dont on se sert pour goudronner ou mastiquer les bouchons des bouteilles des vins que l'on veut conserver long - tems peut se faire de la maniere suivante.

Prenez de poix-réfine & de poix-blanche de chaque une livre, de la cire jaune deux livres, de la térébenthine environ une once; faites fondre le tout ensemble sur un feu doux & mêlez avec attention. Quelques personnes diminuent la cire & la suppléent en partie par la poix noire; mauvaise économie, dit M. Rozier, parce que ce goudron n'a pas assez de corps. Pour que le goudron soit bien fait il faut qu'il ne soit ni trop mou ni trop cassant & l'employer suffisamment chaud; s'il l'est trop il boursoufflera & il enduira mal; s'il ne l'est pas assez il ne s'appliquera pas sur le bouchon; si le gouleau de la bouteille ou le bouchon sont humides il ne prendra pas, ou prendra inégalement, ou se détachera bientôt.

Avis sur la conservation des vins de liqueur.

312. Les vins de liqueur qui n'ont dû être mis en bouteille que quand ils ont été faits & soutirés ne doivent pas être conservés dans des caves fraîches : ils y perdent de leur qualité ou du moins manquent d'acquérir celles qu'ils gagnent lorsqu'on les tient dans un endroit sec & à la température des chambres. Tels sont spécialement les vins de Rota, d'Alicante, les Malvoisies, tous les vins Muscats & sucrés ; mais il est à-propos de goudronner les bouchons, parce qu'en se séchant ils ferment moins bien le vin, sur-tout si on laisse les bouteilles debout.

Avis sur les vins qui commencent à tourner ou aigrir & sur les moyens d'y remédier.

313. Quand le vin commence à tourner à l'aigre ou à s'aigrir, il faut ou le vendre au Vinaigrier ou en entretenir son propre carteau de vinaigre ou même le boire ; non-seulement cette boisson n'est pas nuisible, mais elle est très-saine, coupée avec de l'eau, soit prise aux repas, soit hors des repas ; elle rafraîchit & préserve des maladies pûtrides, ce qui mérite bien de passer par-dessus le petit désagrément d'un vin qui n'est que légèrement aigri.

On a publié, on conseille journellement des recettes, secrets ou prétendus moyens de corriger, rétablir le vin qui tourne ou aigrit ; mais l'expérience a montré depuis long-temps qu'il n'y a pas un seul bon remède à ce dé-

faut; on n'emploie jamais qu'une fois le même moyen, parce qu'on en voit le mauvais succès. Voyez dans l'Article suivant une indication de ces Moyens.

Les seules substances qui puissent, non pas détruire, mais diminuer ou masquer un peu & rendre moins désagréable l'aigreur du vin sans aucun inconvénient; ce sont le sucre & le miel, encore faut-il que l'aigreur ou l'acide du vin soit légère & qu'il suffise d'employer très-peu de sucre; car si le vin avoit une saveur aigre-douce elle seroit plus désagréable que la seule aigreur.

Avis sur les vins aigres ou tournés à l'aigre.

314. Lorsque le vin est tout-à fait aigri ou tourné à l'aigre le mal est sans remède, il faut ou le vendre au Vinaigrier ou l'employer à entretenir le vinaigre de sa maison, si on a un carteau ou comme on dit une mere de vinaigre. Les Marchands de Vin qui ne sont pas très-honnêtes, les Charlatans qui se vantent de rétablir les vins gâtés, viciés, emploient différentes substances ou drogues pour diminuer ou masquer l'aigreur du vin; ils mêlent à ces vins les sels alkalis, les terres absorbantes comme la craie, le tripoli, mais la couleur du vin en est altérée; il faut alors reteindre en rouge, avec quelque drogue, le vin rouge, & changer en vin rouge le vin blanc décoloré ou devenu verdâtre; la craie fait un autre mal que de décolorer le vin en le rendant bientôt putride ou pourri, & il est alors très-mal sain & plus désagréable à boire que quand il étoit

aigre. Des gens ont été assez ignorants pour publier des moyens de rétablir les vins aigres, qui sont de sûrs moyens d'empoisonner ceux qui les boivent. Telles sont les recettes où il entre de la litharge, de la céruse & autres préparations du plomb, qui, même en très-petite quantité, causent des coliques terribles & la mort même.

Moyens de connoître quand le vin est prêt à aigrir dans le tonneau.

315. Puisqu'il est si difficile de corriger ou rétablir le vin aigri ou tourné à l'aigre il est avantageux de prévoir cet accident pour consommer ce vin avant qu'il soit gâté. On peut, dit M. Rozier, connoître quand le vin aigrit dans le tonneau en adaptant au haut de ce tonneau très-plein un tuyau cimenté ou mastiqué & garni à son sommet d'une vessie mouillée, flexible ou molle, & pleine d'air; on s'assurera, en la comprimant de tems en tems, de bas en haut, si elle contient l'air qu'on y a laissé, ou s'il en a été absorbé plus ou moins; quand l'air est absorbé & plus il en est absorbé, plus le vin est sur le point ou prêt de s'aigrir, quoiqu'on ne distingue encore au goût ni aigreur ni acidité. Le tonneau d'un vin

qui est prêt à aigrir est humide, le sable qui couvre le bondon est mouillé. Les moyens de prévenir que ce mal ne s'achève seroient d'ajouter du mout ou du muqueux doux au vin qui travaille, de le muter ou souffrer, de le tenir dans des caves profondes où la température ne change pas ; mais ces moyens praticables par des Propriétaires ou Commerçans en vin ne le sont pas par les Particuliers ; au reste ils peuvent les voir dans la *Partie Agriculture, Section des Vins.*

N'espérez aucun succès des recettes qui recommandent d'employer la semence de poireau, de fenouil, la cendre de vigne, le sel marin ou de cuisine, les écailles de fer battu quand il est rouge ; vous ne réussiriez pas mieux en mettant dans le vin de l'alun, du salpêtre de roche.

Moyen de connoître quand du vin en tonneau est disposé à la pousse.

316. Par cette altération, dit M. Rozier, le vin devient de plus en plus foible, plat & de mauvais goût. On est averti que le vin va pousser quand son tonneau, quoique bien bouché & plein, perd du vin par les moindres ouvertures ; par

exemple, par un petit trou de vville ou par les fauffets; le tonneau du vin prêt à pouffer est toujours mouillé, couvert d'une espèce de moisiffure, la liqueur paroît fuinter par les jointures des douves, le sable placé sur le bondon est mouillé, coloré. La même vessie dont il est parlé au N^o. précédent étant adaptée vuide au haut d'un tonneau prêt de pouffer annoncera en se remplissant qu'il perd son air & se dispose à pouffer; les moyens de prévenir que ce mal ne s'achève sont les mêmes qui sont indiqués au N^o. précédent.

*Avis sur les moyens de dégraisser les vins
ou de rétablir les vins qui tournent
à la graisse ou qui filent.*

317. Cette altération ou ce défaut du vin ne le rend pas assez désagréable pour empêcher de le boire; aussi le meilleur parti est de le consommer dans cet état, que l'on corrige en ayant l'attention, l'instant devant le repas, d'en ôter un verre sur la bouteille & de la secouer vivement durant deux ou trois minutes, pourvu toutes fois qu'il n'y ait pas de dépôt.

Je ne connois de moyens utiles & sans inconyeniens que de faire passer ce vin

sur le marc d'une bonne cuvée ou d'y mêler du mout qui renouvelle la fermentation, ou d'y mettre un quart ou un tiers de vin nouveau, & quelquefois de le passer sur la lie d'un vin de forte qualité, moyens qu'a rarement le Particulier - consommateur.

Le nombre des recettes vantées pour dégraisser le vin & des substances ou matières qu'on conseille de mêler au vin pour cet effet est très-considérable & démontre suffisamment qu'il n'y en a pas une seule efficace, car on s'en seroit tenu à celle-là; mais je dois ajouter que de la plupart des substances indiquées dans ces recettes pour dégraisser le vin, quelques-unes sont nuisibles à la santé des buveurs & la plupart sont préjudiciables au vin en hâtant sa corruption. Il seroit trop long & inutile de rapporter toutes ces recettes, il suffit, pour les gens sensés, d'être prévenus qu'ils risqueront leur vin ou leur santé, en mettant dans leur vin, pour le dégraisser, de l'alun, du sel marin ou de cuisine, du salpêtre, du froment, de la farine de froment, du ciment, du sable chauffés à la poêle jusqu'à être brûlants, de la chaux vive, des cendres de sarment ou autres, de l'eau-

de-vie, du gros papier brouillard ou gris, que le miel, le sucre, la gomme-arabique, les blancs d'œufs, la vapeur du soufre, le tartre de vin rouge ou blanc, les amandes, les graines du pin ou sapin, les noyaux d'amandes, les noyaux de pêche, les boulettes de colle de poisson, seront aussi peu utiles & ne paroîtront le dégraisser, ainsi que plusieurs des moyens précédents que très-imparfaitement pour quelques jours, comme on le fait pour quelques heures en le secouant dans une bouteille.

Avis sur les moyens d'ôter au vin le goût de moisi.

318. C'est du tonneau que le vin prend le goût de moisi. Il est possible, quoique difficile, d'ôter au bois ce mauvais goût, voyez *Partie Agriculture, Section des Vins*; mais je ne connois aucun moyen d'ôter au vin la faveur & l'odeur de moisi. Le froment fricassé n'y sert pas plus que le sable : les nefles coupées & suspendues dans le tonneau donnent au vin un petit goût de ce fruit sans couvrir celui de moisi; changer ce vin de tonneau est un moyen de gâter un autre tonneau. Le passer sur un marc frais, le

faire séjourner sur une lie de vin de forte qualité, y mêler une certaine quantité de vin nouveau pourront diminuer ce mauvais goût ou même le détruire, s'il n'est pas trop fort.

Moyens de reconnoître si un vin contient des chaux de plomb qui le rendent un poison.

319. J'aime à croire qu'il n'y a pas de gens assez scélérats pour employer la litharge & les autres préparations de plomb pour adoucir les vins aigres, quand ils savent que ces vins sont alors des poisons sûrs & terribles; mais il peut se trouver des gens assez ignorants pour ne pas savoir que ces substances sont des poisons & qui peuvent être induits dans cette funeste erreur en trouvant imprimées ces recettes meurtrieres. Voici comment on peut reconnoître si un vin est empoisonné par la litharge ou autre chaux de plomb; malheureusement ces moyens ne sont pas aisés à pratiquer, mais on n'en connoît pas de plus faciles.

On reconnoît, écrit le célèbre Chymiste Macquer, que du vin est altéré par la litharge ou autre chaux de plomb, en

en faisant évaporer quelques pintes, jusqu'à ce qu'il ne reste dans le vase qu'une lie sèche; ensuite on fait fondre ce résidu dans un creuset, & s'il y a eu de la litharge ou autre chaux de plomb introduite dans le vin on retrouve un petit culot de plomb au fond du creuset. Mais une épreuve plus facile & plus prompte, c'est de verser dans le vin un peu de foie de soufre en liqueur. Si le précipité que ce foie de soufre occasionne toujours est blanc ou n'est coloré que par le vin, c'est une marque que ce vin n'est point altéré par les chaux de plomb. Si au contraire ce même précipité est sombre, brun ou noirâtre, c'est une preuve qu'il en contient. Les seules substances, ajoute le même Chymiste, qui puissent non pas absorber, mais masquer un peu & rendre supportable l'aigreur du vin sans aucun inconvénient, ce sont le sucre, le miel; mais elles ne peuvent réussir qu'autant que le vin n'est encore que fort peu acide & qu'on n'est obligé d'en mettre qu'une quantité infiniment petite; car si on en met trop, le vin auroit une saveur aigre-douce qui seroit désagréable.



Moyens de reconnoître si on a mis de l'alun dans du vin pour en corriger quelque défaut.

320. L'alun est une des substances ou drogues que les gens qui se donnent pour habiles à rétablir les vins emploient le plus souvent pour plusieurs des défauts ou vices de cette liqueur. Ils ne savent pas apparemment que quoique les Médecins prescrivent l'alun à l'intérieur, un vin qui est fortement aluné devient préjudiciable par son usage continu.

Voici le moyen que M. Benaud conseille pour reconnoître s'il y a de l'alun dans du vin au point de le rendre mal sain.

Mettez dans un verre trois à quatre onces ou six à huit cuillerées à bouche du vin que vous voulez éprouver : versez-y six à huit gouttes d'eau de chaux, mêlez, laissez ce mélange en repos quinze à dix-huit heures. Si au bout de ce tems il se trouve des cristaux attachés aux parois du verre, il y a lieu de croire que le vin ne contient point d'alun ; si au contraire il ne se forme point de cristallisation dans le mélange, le vin contient de l'alun.



Autre moyen.

321. On peut encore reconnoître l'alun mis dans le vin à la nature du dépôt que le mélange de vin aluné & de l'eau de chaux laisse sur le papier qui sert à filtrer. Si le vin n'est pas exempt d'alun il restera sur le filtre un dépôt abondant & vaseux, qui, en sèchant, se divisera en tranches de forme quadrilatere ou à quatre côtés ou faces, & qui se détachera à la maniere de l'argile de la base sur laquelle il repose. Si au contraire le vin ne renferme point d'alun, la matiere colorante que le vin déposera demeurera, quoique sèche, unie & adhérente au papier.

Il ne sera pas aussi facile de déterminer dans quelle proportion l'alun est dissout dans le vin. Cependant si une mesure de vin aluné, comme douze onces de vin & deux tiers, comme huit onces d'eau de chaux donnent des crystaux, l'alun y fera dans un rapport moindre que celui de un à onze cent cinquante-deux. Si dans parties égales de vin & d'eau de chaux, comme douze onces de chacun, il ne se produit point de crySTALLISATION, l'alun formera au moins un quatre centieme de la masse du vin.

*Moyen de corriger, améliorer des vins
trop foibles.*

322. On appelle vins foibles ceux qui n'ont point de qualité vineuse, qui ne sont ni spiritueux, ni savoureux, ni odorants. Parmi les moyens en grand nombre recommandés pour améliorer ces vins, je ne connois d'utile que de les couper avec du vin vieux ou nouveau qui ait les qualités qui leur manquent, ou de les passer sur un marc frais de bonne espèce, ou de les faire séjourner sur une lie de forte qualité, ou d'y mêler une médiocre quantité de vin de Languedoc ou autre de pareille nature. Je ne conseille pas d'y mettre ni eau-de-vie ni esprit-de-vin qui rendroient cette boisson nuisible aux gens délicats, infirmes, vieux. Il me semble que le tartre qu'on pourroit y fondre s'en feroit bientôt séparé & précipité.

*Moyens de diminuer l'acidité, l'âcreté,
la rudesse du vin.*

323. Le meilleur moyen est d'attendre du tems la diminution de ces défauts du vin; mais quand on ne peut pas ou qu'on

ne veut pas tenir ces bienfaits du tems, je ne connois pas de meilleurs moyens que d'adoucir ces vins avec du sucre, en préférant la cassonade à la melasse & au miel, le sucre en pain à la cassonade, & le sucre-candi au sucre en pain. On peut encore employer le mout cuit en syrop, ou le vin cuit.

*Moyens d'augmenter la couleur trop foible
des vins rouges & de colorer les vins
blancs en rouges.*

324. Les meilleurs moyens de rendre plus foncés les vins rouges devenus trop pâles sont d'y ajouter du vin très-coloré naturellement, comme les vins de Languedoc & autres de cette nature, ou d'y mêler une médiocre quantité de vin cuit; ce qui est préférable à l'usage du tourne-sol en drapeau, dont les Commerçants & Marchands de Vin se servent, soit pour faire des vins de teintes propres à colorer les autres, soit pour changer en vins rouges les vins blancs, les poirés, & pour les vins artificiels.

Cependant je conseille de colorer les vins avec le tourne-sol en drapeau plutôt qu'avec la betterave, la mure, les

prunes de Damas, le succès sera plus heureux. Il n'y a que les gourmets qui s'apperçoivent du goût particulier que donne au vin le tournesol en drapeau, & le nombre des gourmets est petit. Beaucoup des vins très-foncés qu'on emploie pour colorer les autres doivent leur couleur & leur effet au tournesol en drapeau ; c'est aussi de Languedoc que le commerce tire le tournesol en drapeau & de la Hollande où se fait le plus grand commerce de vins factices.

Avis sur un moyen de diminuer la couleur jaunâtre du vin qui doit être blanc.

325. On conseille de mettre dans le vin devenu jaunâtre ou jaune de la poudre de l'albâtre, qui est une pierre à chaux ou une pierre à plâtre ; car il y a de l'albâtre de deux genres. Les prôneurs de ce moyen de blanchir les vins jaunâtres n'indiquent pas laquelle il faut choisir ; au reste on n'y perd pas, car ni l'un ni l'autre albâtre n'a cet effet. Le seul moyen qui ait quelque succès, c'est de coller ce vin avec la colle de poisson, supposez qu'il ait de la qualité, & même de réitérer le collage en le soutirant chaque fois ; alors on ne doit pas tarder à le consommer, mais un meilleur parti est de le boire jaunâtre.



Moyens d'affoiblir la couleur des Vins trop foncés en rouge.

326. Lorsqu'un vin est trop foncé en rouge & qu'il est trop épais, soit en réalité soit seulement en apparence, il ne faut employer aucune drogue, aucune substance étrangere; les unes n'attaquent la couleur qu'en décomposant la liqueur, & d'autres l'altèrent d'une autre maniere, & plusieurs, comme l'albâtre sont insuffisantes. Les moyens les plus convenables sont le mélange d'un autre vin rouge peu coloré ou même d'un vin blanc, ou seulement le collage à la colle de poisson, & le soutirage réitéré.

Préjugés & erreurs sur des altérations du vin de la biere, du cidre.

327. Il est faux que la présence des femmes qui ont leurs règles, dans des caves ou celliers où il y a du vin, soit en tonneau, soit qu'on soutire, soit qu'on mette en bouteilles, occasionne quelque altération au vin; leur présence ne nuit pas davantage aux vins, à la biere, au cidre que l'on travaille. Le sang des règles est le même que celui des autres hémorrhagies, coupures ou saignées. Quand on supposeroit le sang échauffé & de mauvaise odeur, par défaut de propreté ou de changement de linge, il ne seroit pas plus nuisible dans les cas ci-dessus & n'auroit d'autre effet que l'odeur désagréable; dans ce cas-là même leur présence n'est pas plus capable d'altérer les vins, cidres, poirés, biere même en fermentation, que l'odeur mâle

ou de bouc, ou fétide qui se fait sentir beaucoup plus fortement dans les endroits où plusieurs hommes travaillent assez fort pour suer du corps, & spécialement des aisselles, des pieds, des parties de la génération & ne retiennent pas les vents très puants auxquels leurs alimens & leurs efforts les rendent très-sujets.

On attribue mal-à-propos aux coups ou bruit du tonnerre l'altération des liqueurs vineuses, & on conseille très-inutilement de prévenir cet effet en mettant à côté & près de ces liqueurs ou un morceau de fer ou une branche de laurier; mais la raison & l'expérience s'accordent à démontrer que l'altération qu'éprouvent les vins, le cidre, la bière, est occasionnée par la chaleur qui accompagne ou plutôt précède les orages, & que le vrai & seul moyen de les préserver d'être altérés dans les temps très-chauds ou orageux est de les préserver de la chaleur, en tenant les celliers & les caves le plus frais qu'il est possible, en les ouvrant la nuit & les fermant exactement le jour, en y aspergeant de l'eau de puits très-fraîche.

Moyens de conserver bon le vinaigre & de l'améliorer.

328. Le bon vinaigre est un assaisonnement agréable & sur-tout très-sain, dont un usage modéré, habituel préserve des diverses maladies putrides, fièvres putrides, affections scorbutiques, dartreuses. Mais une grande partie de la liqueur qu'on vend sous ce nom n'en a pas les qualités essentielles; elle n'est ni spiritueuse ni acide, mais aqueuse, aigre & piquante par le poivre-long & autres drogues qu'on y fait infuser, aussi n'est-elle ni agréable ni saine.

Quand on a l'avantage d'avoir de vrai & bon vinaigre, il faut pour le conserver dans cet état & qu'il s'améliore encore, ce qui lui arrive par l'ancienneté,

Ne le point tenir à la cave, mais dans un lieu tempéré & sec, comme un Office,

Ne le pas laisser dans un tonneau ou autre vaisseau de bois, mais le mettre dans des bouteilles de verre qui tiennent plusieurs pintes & bien bouchées,

Ne le pas laisser en vuidange, c'est-à-dire dans des vases qui ne soient pas remplis jusqu'au bouchon.

Un bon vinaigre, ainsi soigné, est excellent & doit être réservé pour les salades, les vinaigrettes de viandes, poissons, légumes, pour les boissons rafraîchissantes faites en guise de limonade, pour les fruits confits au vinaigre, ainsi que pour panser de fortes contusions meurtrissures avec ou sans enflure.

Un pareille vinaigre ne doit pas être abandonné à la cuisine, où on se sert aussi souvent du vinaigre pour écurer, nettoyer que pour des mets dont la préparation au grand feu détruit ses bonnes qualités. Voyez à la Partie Préparation des aliments, Section des Assaisonnements, l'Article Vinaigre pour la cuisine & son entretien.

On a conseillé, pour avoir du vinaigre très-fort, d'en faire geler une quantité quelconque de bon : c'est la partie aqueuse ou l'eau qui forme les glaçons, on les enlève ; & on a

dans la portion qui est restée fluide ou non gelée un vinaigre très fort, à proportion de la qualité du vinaigre qui a été exposé à la gelée. Ce moyen est bon, mais il n'est nullement économique, parce qu'il réduiroit une pièce à moins d'un carteau; on pourroit avec une plus grande perte employer ce moyen pour avoir du vin très-spiritueux, aussi n'a-t-on jamais fait de cela que des expériences de curiosité.

Moyen de conserver le vinaigre en vuidange.

329. Les personnes qui ne peuvent s'affujettir à tenir toujours plein le vase où ils ont leur vinaigre d'un usage journalier peuvent employer le procédé suivant pour qu'il se conserve mieux ou se gâte moins dans cet état de vuidange. Faites bouillir cette petite quantité de vinaigre, comme trois ou quatre pintes, dans un vaisseau de verre ou de terre bien vernissée, pendant une ou deux minutes, à un feu vif; le vinaigre ainsi cuit se conserve selon Scheele plusieurs années également bien, tant à l'air libre que dans des bouteilles à demi pleines ou dans la cruche qui sert journellement.

Je présume que M. Scheele n'a pas été traduit : *plusieurs années également bien à l'air libre* est trop dire; mais j'ai éprouvé qu'il se conserve bon plusieurs mois en vuidange mais bouché, & c'est tout ce qu'il faut.



Moyens de conserver l'huile & de prévenir qu'elle ne devienne rance.

328. La bonne huile douce & sans odeur forte est un assaisonnement agréable & sain ; mais si difficile à trouver & si susceptible de s'altérer ou gâter, qu'on ne peut prendre trop de soins pour la préserver de se gâter. Pour y réussir, il faut d'abord ne la mettre que dans des vases qui n'ont pas le moindre goût, la plus légère odeur. Il n'y a point de matière aussi convenable que le verre, parce qu'il est facile à avoir net, sans odeur, & qu'il peut servir long-temps. Les cruches de grès dont on se sert pour l'ordinaire ont des inégalités, des petits trous dans lesquels il entre de petites parties d'huile qui s'y gâtent à mesure que les cruches se vident & qui font rancir ce qui reste, & il est très-difficile de les nettoyer assez parfaitement pour qu'il ne leur reste pas d'odeur de rance & qu'elles puissent servir une seconde fois sans risque. On n'y parvient qu'avec de l'eau de lessive, de l'eau de savon, de l'eau de chaux très-chaude, & qu'on y emploie à plusieurs reprises. Un second soin doit être de boucher les vases à l'huile mieux qu'on ne fait d'ordinaire, en se contentant de boucher les cruches avec un bouchon de liège facile à tirer & qui prend bientôt une odeur rance du côté de l'huile & se moisit en-dessus par l'humidité de la cave. Si on ne le lave pas de temps en temps à l'eau de lessive bouillante, il communique à l'huile l'odeur de rance & de moisi. On ne court pas ces risques

avec un vase de verre ou de fayance , fermé d'un bouchon de verre ou de fayance. Troisièmement il faut tenir l'huile dans l'endroit le plus frais que l'on ait , assez profond pour que la température n'y change point ou très-peu ; si l'huile s'y tient figée elle se conservera bien plus long-temps sans altération.

Quand on a plus de bonne huile qu'on n'en peut consommer en six mois , il faut y apporter encore d'autres soins , tels que les suivans. On transvasera l'huile tous les trois ou quatre mois pour en ôter le dépôt , cette portion étant la principale cause de son altération.

Il est très-avantageux en outre de laver alors l'huile séparée du dépôt , c'est-à-dire , de la mêler & battre avec de belle eau pure , de la laisser reposer quelques heures , après quoi on enlève l'huile qui surnage sur cette eau devenue blancheâtre & on la remet à la cave. On fera encore mieux si au lieu de laver ou battre l'huile avec de l'eau pure on emploie de l'eau dans laquelle on aura fait fondre un peu d'alun , comme un gros par pinte d'eau ; il ne faut pas craindre que l'huile contracte la qualité astringente de l'alun , parce que cette substance s'en sépare bientôt & tombe au fond du vase.

Les personnes qui par économie ne veulent pas transvaser de temps en temps les huiles pour en séparer le dépôt ni les laver , parce que ces moyens préservatifs sont un peu aux dépens de la quantité , peuvent employer le moyen suivant pour préserver leur huile de prendre un goût fort en séjournant sur son

dépôt. On mettra au fond du vase à l'huile, avant de l'y verser, une éponge peu épaisse, à grands trous ou cellules, & de la largeur du fond du vase, ainsi que bien nettoyée par le lavage & sans odeur; qu'on aura trempée dans une pâte un peu liquide faite avec deux parties d'alun en poudre comme deux gros, & une partie de craie de Champagne ou d'Espagne comme un gros. Par ce moyen l'huile se décomposera peu, fournira moins de dépôt; le peu qui se fera se logeant dans les cellules de l'éponge, & y étant séparé en petites masses il fermentera moins & l'huile tardera beaucoup à se rancir. Chaque fois que l'on transverfera l'huile on enlèvera l'éponge, on la lavera bien & on la remettra après l'avoir trempée dans le mélange ci-dessus.

On conseille encore pour empêcher l'huile de rancir d'y mêler du sucre, on le triture dans un peu d'huile à froid, & on mêle cette huile à toute la masse. On mettra environ une livre de sucre pour vingt livres d'huile; mais il faut que l'huile soit très-douce, car si elle étoit un peu rance ou assez mal faite pour le devenir bientôt, le sucre ne feroit qu'avancer son altération.

Moyen de corriger ou rétablir l'huile devenue un peu forte ou rance.

329. Lorsque l'on craint, dit M. Siefert, que l'huile rance ne se corrompe on doit la laver avec une eau salée &

laisser le mélange déposer, ensuite on la tirera à clair; & sur cette huile claire on versera ou une lessive faite avec des cendres gravelées ou huit à dix gouttes d'huile de tartre par défaillance, par livre d'huile, ou bien une pinte de sel de cuisine & trois parties de chaux vive. Ce mélange sera fortement agité avec une spatule de bois, puis il restera pendant vingt-quatre heures en repos; ensuite on lavera le tout avec de l'eau tiède pure, jusqu'à ce que le mélange blanchisse; on laissera en repos, puis on transvasera l'huile qui surnagera l'eau; enfin mettez de la pomme de Reinette écrasée à la quantité d'une livre, pour dix livres d'huile. Après ce mélange l'huile se troublera, fermentera un peu, se couvrira d'une croute muqueuse que l'on fera précipiter, l'huile reprendra sa fluidité, sa limpidité, & se trouvera dépouillée de mauvais goût & de mauvaise odeur.

M. Rozier a publié qu'on peut corriger les huiles rances & les rendre douces par le moyen de l'esprit-de-vin; mais ce procédé seroit coûteux & trop peu facile pour les Particuliers,



Le haut prix du sucre nous engage à ajouter ici les moyens ou procédés par lesquels on peut lui substituer le miel & la melasse, quoique ces Articles ne dussent se trouver que dans la Section Préparations des alimens & boissons.

Maniere d'employer le miel au lieu de sucre pour les confitures.

330. Un Italien a publié dans un Ouvrage imprimé à Venise en 1792, que par le procédé suivant on fait avec le miel un syrop qui peut être employé aux mêmes usages que le syrop de sucre, en même quantité & avec le même effet, spécialement pour la préparation des confitures.

Dans un pot de terre vernissée mettez six onces de miel commun avec seize onces d'eau pure & deux onces de charbon de bois en petits morceaux, sans y admettre de la poudre de charbon. Faites bouillir ce mélange une heure, ensuite retirez le pot du feu, filtrez la liqueur à travers une étoffe de laine épaisse, remettez le mélange sur le feu jusqu'à ce que l'eau soit évaporée en grande partie & qu'il ne reste plus qu'un sirop épais, qu'on trouvera avoir la douceur pure du

sucre & qu'on pourra employer aux mêmes usages. L'Auteur Italien prétend qu'une livre de ce syrop a autant d'effet qu'une livre de sucre de canne à sucre.

Un ancien Apothicaire de Paris, le C. Cadet Devaux, a appliqué ce Procédé à la préparation des confitures & spécialement de la gelée de groseilles de la maniere suivante.

Façon du syrop de miel.

331. Prenez miel commun quatre livres, eau commune une pinte ou deux livres pesant, charbon sec & sonore une livre.

Faites bouillir sur un feu doux. Quand le syrop commencera à prendre consistance passez-le à travers un linge blanc pour en séparer l'écume & le charbon; remettez la liqueur sur le feu pour finir la cuisson, vous aurez un syrop clair, agréable au goût & absolument semblable à un syrop de sucre.

Emploi de ce syrop pour les confitures de groseilles.

332. Prenez groseilles égrenées quatre livres, mettez-les dans le syrop bouillant. Quand les groseilles seront crevées &

auront rendu leur suc, passez à travers un tamis pour séparer le marc que vous laisserez égoutter sans exprimer ce qui troubleroit la liqueur; vous remettrez celle ci cuire jusqu'à consistance de gelée. On peut substituer également ce syrop à celui de sucre dans la préparation des autres confitures.

Maniere d'employer la melasse au lieu de sucre pour le café à l'eau, le café à la crème, les compotes, les crèmes d'entremets, les pâtisseries, publiée par le Citoyen Cadet Devaux, ancien Apothicaire.

333. Prenez melasse vingt-quatre livres, eau commune vingt-quatre livres ou douze pintes de Paris, charbon noir, sec, bien fonore, c'est-à-dire, sans fumerons, six livres. Concassez grossièrement le charbon, mêlez ces trois substances dans un chaudron, faites bouillir doucement à un feu de bois clair; après une demi-heure d'ébullition versez le mélange dans une chauffe. La liqueur passée sera remise sur le feu pour évaporer l'eau & rendre à la melasse sa premiere consistance; on verse quelques verres d'eau bouillante sur

le charbon qui est dans la chauffe pour lui enlever le syrop qui peut y être collé. Vingt-quatre livres de melasse donnent vingt-quatre livres de syrop, qui ne differe au goût du syrop de sucre que par une légère saveur de caramel.

Il n'en coute pour raffiner ainsi la melasse que le fagot qu'on brûle; car le charbon étant séché peut également être employé aux fourneaux.

Si on emploie ce syrop pour sucrer de la crème, il ne faut pas le mettre quand la crème est bouillante & au feu, parce qu'elle tourneroit, mais on l'ajoutera à la crème immédiatement après avoir éloigné celle-ci du feu.

« Cette melasse purifiée suppléeroit
 » complètement le sucre, dit M. Cadet,
 » s'il ne s'agissoit que de café à l'eau, de
 » café à la crème, de compotes, de crème
 » d'entremêts, de pâtisseries, &c.; car
 » le goût le plus délicat ne peut pas distin-
 » guer ces mêts édulcorés avec le sucre
 » ou la melasse. Elle ne réussit pas avec
 » le thé, les ratafiats, la crème douce,
 » parce qu'elle leur communique un goût
 » de caramel; j'ajoute qu'elle sucre plus
 » que le sucre en pain; une seule cuillerée
 » d'une cuilliere à café suffit pour une tasse
 » de café contenant six onces. »

Supplément à l'indication de diverses causes d'asphixie & des secours qu'il est à propos d'employer. Suite des supplémens sur le même sujet qui sont à la fin du Tome I & du Tome II.

334. Les connoissances essentielles sur les causes de ces fréquents accidents & les secours ou remèdes les plus urgents & convenables se trouvent pour les asphixies des noyés, T. I, N^o. 374.

Pour les asphixies par la vapeur du charbon, de la braise & des autres combustibles, T. I, N^o. 375.

Pour les asphixies par la vapeur du vin, de la bière & autres liqueurs en fermentation. T. I. n^o. 376.

Pour les asphixies par les vapeurs des latrines, puisards, égoûts, voiries ou cimetières, T. II, N^o. 375, 379.

On trouvera les moyens qu'il est important de ne pas employer, T. I, N^o. 377 & le traitement des sujets rappelés à la vie, T. I, N^o. 378.



De l'asphixie causée par des odeurs fortes ; par l'altération ou les vices qu'éprouve l'air des lieux fermés où il y a beaucoup de gens rassemblés, tels que les salles d'hôpitaux, de spectacles, de travail ; de l'asphixie par étranglement ou suffocation qui intercepte la respiration & de l'asphixie par les sensations extrêmes de joie, chagrin, douleur, colere, de chaleur & de froids excessifs ; secours ou remèdes à employer dans ces divers accidents.

335. Les vapeurs & exhalaisons férides, les vapeurs des liqueurs en fermentation ne sont pas les seules qui puissent rendre l'air empoisonné ou impropre à la respiration & par ses effets produire les asphixies ou morts apparentes. Ces accidents sont quelquefois causés par toute autre odeur forte qui a surchargé & vitié l'air. On a des exemples d'asphixies éprouvées en entrant dans des caves, des magasins où il se trouvoit des huiles à odeur forte, des suifs, de la térébenthine, des substances aromatiques, soit épiceries, soit médicaments & même des fleurs ou fruits très-odorants.

Les seules émanations & la respiration des hommes, femmes, enfans, suffisent pour corrompre l'air au point de causer l'asphixie; il n'est pas d'année où on n'observe quelques accidents de ce genre dans des salles de spectacle, des hôpitaux, des églises, des ateliers, sur-tout en hiver, parce que le froid est un prétexte pour y avoir du feu & fermer les accès à l'air du dehors. C'est ainsi qu'ont été asphixiées cet hiver plusieurs femmes réunies en grand nombre dans une vaste salle d'un couvent pour y travailler à des effets de campement & d'habillement.

Le violent serrement du cou ou l'étranglement jusqu'à suffocation ou étouffement, avec ou sans suspension. La suffocation par l'inflammation des parties voisines du canal de la respiration ou par un corps arrêté dans ces parties ne causent souvent qu'un état d'asphixie durant plusieurs heures.

Il y a quelques asphixies causées par les sensations extrêmes de joie, de chagrin, de douleur, de colere, de chaleur & un plus grand nombre par le froid excessif.

Dans toutes les précédentes espèces d'asphixie on emploiera pour rappeler

les sujets à la vie les moyens indiqués, Tome I, Nos 375 jusqu'à 378. Mais dans les asphixies causées par le froid on ne doit pas approcher les sujets du feu ni leur appliquer des linges très-chauds, ni leur faire avaler des liqueurs spiritueuses avant qu'ils soient rappelés à la vie, parce qu'on feroit naître la gangrenne interne ou externe & qu'on rendroit bientôt réelle & sans retour la mort qui ne seroit encore qu'apparente ou imparfaite. On commencera les secours contre l'asphixie dépendante de l'excès du froid par les frictions légères avec de la neige ou de l'eau très-froide, jusqu'à ce que la peau pâle ou livide ait repris sa couleur naturelle; alors on les fera avec quelque liqueur spiritueuse, eau-de-vie simple, eau-de-vie camphrée ou autre, d'abord coupée avec de l'eau, ensuite sans eau. La respiration, la faculté d'avalier étant libre, on fera boire un peu de vin chaud à la cuillerée. Le Sujet auquel on administrera ces secours sera tenu éloigné du feu & n'en sera approché qu'après son rappel à la vie & avec précaution, peu-à-peu.

Moyens ou secours à employer pour les enfants naissants ou nouveaux nés qui peuvent n'être qu'asphixiés ou n'avoir que l'apparence de la mort.

336. Les enfants naissants peuvent tomber en asphixie ou paroître morts par l'effet du serrement du cordon ombilical durant l'accouchement, par la foiblesse à laquelle un travail laborieux & long ou une perte de sang abondante aura réduit la mere, enfin par la gêne, les douleurs qu'une ou plusieurs parties de l'enfant auront souffertes durant l'accouchement.

Les enfants nouveaux nés peuvent encore se trouver dans un état d'asphixie par l'effet violent des convulsions, des douleurs de coliques, des maux de dents, des quintes de coqueluche, des cris, par les positions douloureuses & longues, telles que la suspension sous les aisselles, la trop longue situation sur le dos, sur le visage, la compression par la nourrice ou son mari endormis sur l'enfant. Lorsqu'on trouve un enfant dans un état de mort, sans qu'il paroisse l'effet d'une maladie précédente, on peut espérer que dans un être si

foible la vie pourroit bien n'être que suspendue & la mort qu'apparente, & on doit se hâter d'employer tous les secours pour le ranimer.

Si l'enfant naît asphixié & que le corps ait à-peu-près sa couleur ordinaire, ou seulement pâleur, mollesse des chairs, ne coupez ni même ne liez pas le cordon, afin que la continuité de la communication de circulation & de chaleur avec la mere le rende plutôt à la vie. Si le cordon est seulement lié, déliez-le; si le corps de l'enfant naissant asphixié est d'un rouge livide ou noirâtre, coupez le cordon, & avant de le lier laissez couler quelques cuillerées de sang.

Dans les circonstances précédentes du cordon, & lorsqu'il est coupé, lancez de l'eau froide en petites gouttes sur le visage, sur la poitrine; employez les frictions légères avec le vin chaud, les liqueurs spiritueuses; empêchez que des gens par curiosité ou intérêt n'entourent l'enfant, n'échauffent trop l'air autour de lui & que la chambre ne soit très-échauffée par le feu.

F I N.

PREMIERE TABLE

DES MATIERES.

SUR LA CONSERVATION DE LA SANTÉ
DES HOMMES ET LE TRAITEMENT
DE LEURS MAUX ET MALADIES.

A.

- AIR.** Moyens d'empêcher que certaines qualités de l'air n'altèrent la santé. 3
ALIMENTS. Indication du plus ou moins de difficulté qu'ils ont à se digérer. 8
ANIMAUX tués en maladie ou même morts de maladie peuvent presque toujours être mangés sans que cette nourriture soit nuisible. 228

B.

- BEAUTÉ** du corps & du visage en particulier.
BOISSON. Quelles espèces & quantités sont convenables ou nuisibles. 14
BOISSONS des malades. Maniere de les administrer. 210
BOISSONS des malades. Comment doivent être préparées, conservées, administrées. 210

C.

- CHAIR** des animaux tués en maladie ou même morts de maladie est rarement malsaine. 228
CONVALESCENTS. Régime ou conduite qu'ils doivent tenir pour hâter, assurer leur rétablissement & prévenir les rechûtes. 197

D.

DIGESTION. Quels alimens font d'une digestion facile ou difficile. 8

Par quelles substances elle est rallentie. 12

DIURETIQUES. Maniere de les administrer. 217

E.

ENFANTS. Causes, remèdes & préservatifs de leurs indispositions & maladies. 183

EXERCICE modéré nécessaire pour conserver la santé. 20

F.

FLANELLE. Avantages d'en porter sur la peau. 18

La bleue ne mérite pas de préférence sur la blanche. 19

FORCE de l'esprit. Moyens de la conserver. 25

G.

GARDES-MALADES ou autres personnes qui en prennent soin; leurs devoirs. 191

GARDES-MALADES auprès des sujets attaqués de maladie grave; leurs devoirs relatifs à elles-mêmes, aux visites, à l'air de la chambre, au lit du malade, à son habillement, à son sommeil, à son lever & coucher, à l'administration des boissons, des médicaments vomitifs, purgatifs, &c. 205, 218

H.

- H**ABILLEMENTS. Combien il est important pour la santé qu'ils préservent de l'humidité & du froid. 16
 Leur choix & disposition pour conserver la chaleur naturelle. 18

J.

- J**EUNE. Ses inconvénients pour la santé. 13

K.

- K**INKINA. Son usage. 98

L.

- L**AVEMENTS de précaution; leur utilité. 30

M.

- M**ALADES, comment doivent être gouvernés en attendant les conseils des gens de l'art. 191
 Comment doivent être couchés; comment doivent être habillés. 193
MALADES attaqués de maladie grave ont besoin de grands soins & de précautions particulières de la part de ceux qui les approchent. *Voyez* Gardes-malades. Maladies graves.
MALADIES graves. Soins & précautions qu'il est nécessaire ou utile d'employer pour favoriser leur guérison. Devoirs des Gardes-malades relatifs à l'air de la chambre, à l'habillement des malades, à leur coucher, à leurs positions, à l'administration des boissons & médicaments. 205-218

MALADIES. Comment on peut en corriger les causes & détruire leurs premiers effets.	1
MALADIES. Signes précurseurs ou qui les annoncent.	32
Conduite prudente relative à ces signes.	<i>Ibid.</i>
Abçès qui se forme, 35. ouvert,	36
Aigreurs.	37
Amaigrissement.	<i>Ibid.</i>
Ampoules.	38
Apoplèxie.	39
Asthme.	42
Blessure.	43
Boutons.	<i>Ibid.</i>
Brûlure.	46
Cancert ouvert au sein.	47
Carreau chez les enfants.	48
Châte.	49
Cochemar.	50
Coliques	<i>Ibid.</i>
— d'indigestion ,	52
— bilieuses ,	<i>Ibid.</i>
— inflammatoires ,	53
— hépatiques ,	<i>Ibid.</i>
— néphrétiques.	<i>Ibid.</i>
Constipation.	54
Contusion.	55
Coqueluche.	56
Cors aux pieds.	56
Coups à la tête.	57
Coups de la foudre ou du tonnerre.	58
Coups de soleil.	59
Coupures légères , profondes. <i>Voyez</i> Plaies.	<i>Ibid.</i>
Coups de sang. <i>Voyez</i> Apoplèxie.	

Courbure de l'épine.	60
Crampes.	<i>Ibid.</i>
Dartres.	61
Déboitements.	62
Descentes.	63
Douleurs de dents.	66
Digestion lente, difficile, imparfaite.	67
Dyssenterie.	68
Echardes.	70
Écorchures.	71
Effort.	<i>Ibid.</i>
Égratignures.	73
Embonpoint excessif.	74
Empoisonnement.	<i>Ibid.</i>
Enchiffrennement.	78
Enflure. <i>Voy.</i> Hydropisies, Jambes.	
Engelures.	79
Engorgements. <i>Voyez</i> Obstructions.	
Enrouement.	81
Entorse. <i>Voy.</i> Effort.	
Épilepsie.	82
Épreintes.	83
Érésypele.	<i>Ibid.</i>
Esquinancie.	85
Éternuement excessif.	86
Étourdissements. <i>Voyez</i> Vertiges.	
Évanouissement.	<i>Ibid.</i>
Fièvre. (accès de)	87
Fièvre aiguë, ardente, inflammatoire,	89
— bilieuse,	90
— catarrhale,	<i>Ibid.</i>
— continue avec redoublement,	<i>Ibid.</i>
— intermittente,	91
— maligne,	100
— putride.	<i>Ibid.</i>
Fistules.	103

Fleurs-blanches.	<i>Ibid.</i>
Fluxion à la joue,	105
— de poitrine. <i>Voy.</i> Péricneumonie.	
Folie.	<i>Ibid.</i>
Foulure. <i>Voy.</i> Effort.	
Frisson.	106
Gale.	107
Ganglion.	109
Gangrene externe.	<i>Ibid.</i>
Gelees. (parties du corps)	110
Gencives enflées,	111
— qui suppurent.	<i>Ibid.</i>
Gerçures.	112
Gouette.	<i>Ibid.</i>
Gout mauvais dans la bouche;	123
Goutte,	113
— vague ou errante,	116
— remontée,	117
— sciatique.	118
Gravelle, graviers dans les reins, les ureteres,	
la vessie, l'urethre.	119, 120
Haleine forte.	123
Hémorragies.	125, 126
Hernies. <i>Voyez</i> Descentes;	
Hoquet continu.	127
Hydropisie.	128
Jaunisse.	129
Incontinence d'urine.	131
Indigestion.	<i>Ibid.</i>
Inflammation,	<i>Ibid.</i>
— externe,	135
— interne.	136
Inquiétudes dans les jambes;	137
Insomnie.	<i>Ibid.</i>
Larmoyement.	139
Léthargie.	145

DES MATIERES.

Luette relâchée, gonflée.	<i>Ibid.</i>
Luxations. <i>Voyez</i> Déboitements,	
Maigreur excessive.	142
Mal de cœur.	143
Mélancholie.	145
Migraine.	146
Morsures d'animaux.	<i>Ibid.</i>
Morsures d'animaux enragés,	147
— de vipères.	148
Obstructions.	149
Panaris.	150
Paralyfie.	151
Péripneumonie.	153
Pesanteur à l'estomac ;	154
— à la tête.	155
Petite - vérole.	<i>Ibid.</i>
Plaies,	163
— aux jambes.	165
Pleurésie.	153
Pulmonie,	166
Rachitis.	167
Rhumatisme.	169
Sciatique. <i>Voy.</i> Goutte, Rhumatisme.	
Scorbut.	173
Squirhe.	174
Surdité.	176
Toux.	<i>Ibid.</i>
Tremblement.	177
Vapeurs.	178
Vents dans l'estomac, les boyaux	<i>Ibid.</i>
Vertiges.	180
Ulcere.	181
Vomissements.	182
MAUX de nerfs. <i>Voy.</i> Vapeurs.	
MÉDICAMENTS. Soins & précautions pour leur succès dans les maladies graves.	210

MÉDICAMENTS. Leur choix & leur administration pour faire vomir, relâcher le ventre, purger, délayer, désobstruer, faire suer, faire uriner, faire cracher, &c. 200-204

N.

NOUVEURE des Enfans. *Voy.* Rachitis.

P.

PISSEMENT de sang. 125
 PURGATIFS. Maniere de les administrer. 213
 PURGATIONS de précaution; leur utilité. 27

R.

RÉGIME des malades pour ne pas augmenter leur maladie & pour coopérer à la guérison. 191

REMÈDES pour faire vomir, pour purger, faire suer, uriner, &c. *Voyez* le mot Médicaments.

REPAS. Leur nombre, heure & intervalle plus convenables pour la santé. 13

REPOS continuel nuisible à la santé. 20
 Modéré nécessaire pour la santé. *Ibid.*

S.

SAIGNÉES de précaution; leur utilité. 29

SANTÉ. Moyens de la conserver en évitant ou corrigeant les causes de maladie ou en remédiant à leurs premiers effets. 1

SELLES ou évacuation des gros excréments; leur régularité importante pour la conservation de la santé. 23

SIGNES précurseurs ou qui annoncent les maladies. 32

Ce qu'il est à propos de faire quand on les remarque. *Ibid.*

SOINS particuliers qu'on doit avoir dans les maladies graves pour favoriser leur guérison relativement au régime. 205

— relativement aux médicaments. 210

SOMMEIL. Ce qu'il en faut pour conserver la santé. 20

— de la nuit est le plus salutaire. 21

SUDORIFIQUES. Maniere de les administrer. 217

T.

TABAC fumé; ses effets. 31

— pris par le nez; ses effets. *Ibid.*

TAILLE difforme ou tournée. *Voy.* Rachetés.

TRANSPIRATION. Son importance pour la conservation de la santé. 22

V.

VOMITIFS. Maniere de les administrer. 216

URINES. Leur écoulement important pour la conservation de la santé. 24

VIGUEUR du corps. Moyens de la conserver. 25

VIEILLARDS. Traitement de leurs indispositions. 189



SECONDE TABLE
DES MATIERES.

SUR LES MOYENS DE CONSERVER
LA SANTÉ DES ANIMAUX DO-
MESTIQUES ET DE GUÉRIR
LEURS MAUX ET MALADIES.

VÉTÉRINAIRE ou gouvernement des
animaux domestiques, pour leur conserver
la santé, & traitement de leurs maux &
maladies. *Voyez* chevaux, bœufs, vaches,
moutons, cochons, chiens, poules & les Arti-
cles suivants :

Charbon.	232
Colique.	235
Dévoiement.	237
Fièvre des chevaux; ses signes.	230-237
Fièvre simple.	239
Fièvre humorale.	240
Fièvre lente.	241
Fortraiture.	242
Fourbure.	244
Gale.	<i>Ibid.</i>
Grasfondure.	245
Indigestion.	<i>Ibid.</i>
Morfondure.	249
Morve.	250
Pouffe.	252
Vers.	253

Blessures aux pieds des chevaux.

Pied ferré.	255
Pied	

TABLE DES MATIÈRES.

Pied piqué.	457
Pied encloué.	<i>Ibid.</i>
Pied qui a un clou de rue, retraite.	256
	<i>Ibid.</i>
Écart.	} 257
Efforts.	
Entorses.	
Foulures.	

A.

A NIMAUX dont on mange la chair; conduite particuliere à leur égard quand ils sont blessés ou malades.	228
A NIMAUX domestiques malades; leur régime.	230
Leur fièvre.	<i>Ibid.</i>
A NIMAUX domestiques; moyens de conserver leur santé & de guérir leurs maux & maladies.	219

C.

C HEVAUX malades. Conduite qu'on doit tenir en attendant les gens de l'art & quand on ne peut en avoir.	227
Leurs différentes maladies avec les traitemens ou remèdes.	232
Voyez sous le mot VÉTÉRINAIRE Maniere de reconnoître la fièvre.	230
C HEVAUX en santé. Moyens de leur conserver la santé.	217
Soins des plus légères blessures ou altérations à la peau.	220
Repos qu'ils doivent avoir.	221
Attentions nécessaires pour leur logement.	<i>Ibid.</i>

Soins & précautions pour la qualité & la quantité de leur nourriture.	<i>Ibid.</i>
Leur pansement, son importance & meilleure maniere de le faire.	223
Maniere de les attacher à l'écurie pour prévenir les accidents.	224
Soins qu'on doit en avoir en voyage & dans les auberges.	225

H.

H ARNOIS. Attentions pour qu'ils ne blessent pas les chevaux.	220
--	-----

COCHONS ; leurs maladies.	
Tumeur ferme ou dure,	258
Ladrierie.	262
Soie.	<i>Ibid.</i>

MOUTONS ; leurs maladies.	
Claveau ou clavelée.	233
Crapaud.	235
Pourriture.	251
Maladie rouge, ou du sang, ou de Sologne.	263

VACHES ; leurs maladies.	
Fic.	261
Tic.	<i>Ibid.</i>
Vers.	

POULES ; leurs maladies.	
Absès à la tête.	265
Tumeur ferme ou dure.	258
Vers.	253

CHIENS ; leurs maladies.	
— aggravés.	264
— enragés.	252
— qui ont des vers.	253

M.

- M**ALADIES des chevaux, bœufs, vaches, cochons, moutons, chiens, &c. *Voyez cy-dessus*, sous le mot VÉTÉRINAIRE.
- Conduite particulière dans les maladies & blessures des animaux dont on mange la chair. 228
- Fièvre des chevaux; manière de la reconnoître. 231
- Médicamens pour les chevaux, vaches, &c.
- Purgatifs. 266
- Lavemens. 267
- Avis sur le son & l'eau-blanche donnés aux chevaux & vaches. 268
- Avis sur la nécessité pour les Maîtres des chevaux de les voir opérer & médicamenter. *Ibid.*
- Pansement utile aux chevaux malades. 269
- Abus de la mode introduite par les Jokeis Anglois de médicamenter les chevaux par précaution & sans cause. *Ibid.*
- Ferrure à glace différente de celle qui est usitée. 270



TROISIEME TABLE
DES MATIERES.

SUR LES DIVERSES PARTIES DE L'ÉCONOMIE
DOMESTIQUE ET LES ARTS QUI Y CON-
TRIBUENT.

A.

- A**BRICOTS. Moyens de les conserver
dans leur état naturel. 360
- A**RTICHAUDS. Moyens de conserver les têtes
d'artichauds pour l'hiver. 389

B.

- B**EUURRE. Maniere & moyens de faire de
bon beurre. 333
- Différence du beurre suivant la nourriture des
vaches. 335
- Comparaison des différentes manieres de
battre le beurre. 336
- Quantité qu'on en retire pour l'ordinaire. 337
- Moyens de le colorer. *Ibid.*
- Moyens de le conserver frais. 340
- Moyens de le conserver sale. 341
- Moyen de le conserver fondu. 343
- Moyen de rétablir le beurre fort ou rance. 345
- Beurre doux de Franconie; maniere de le
préparer. 339
- B**IERRE en fermentation; erreurs sur une
prétendue cause de son altération. 429
- B**LED. *Voyez* Froment, Grains. Bled moucheté.
Leurs différentes moutures. *Voyez* Mouture.
Bled noir, *Voyez* Sarrazin.

Bled de Turquie employé à faire du pain.

Voy. Maïs.

- BŒUF.** Moyens de conserver la chair de bœuf
en la salant & fumant. 304
- BOISSON** laiteuse faite avec le lait séché. 317
- BOUILLONS** de viandes; quelle qualité & quan-
tité on peut en faire, suivant les quantités
& qualités de la viande. 309

C.

CALANDRES, insectes qui attaquent les
grains, spécialement le froment dans les
granges & grainiers. *Voy.* Charençons.

CHAIR des animaux quadrupèdes, oiseaux,
poissons. Moyens de la conserver & ré-
tablir. 300

CHARANÇONS des greniers à grains; moyens
de les détruire ou prévenir. 276

CHICORÉE. Moyens de la conserver pour l'hi-
ver. 386, 387, 388

CHOU-CROUTE. Maniere de la préparer. 391

CIDRE en fermentation; erreur sur une pré-
tendue cause de son altération. 429

CRÈME fouettée. Maniere de la faire. 321

E.

E A U à boire & à préparer les alimens &
boissons; qualités des différentes eaux.

— de source ou fontaines. 395

— des grandes & des petites rivières. 396

— des puits. *Ibid.*

— de pluie. 398

— de citerne. *Ibid.*

Moyens de les conserver. 399

Moyens d'améliorer les eaux ou d'en corriger les défauts.	400
— les eaux troubles.	401
— les eaux dures, seleniteuses, &c.	403
Eau pour faire le pain; qu'elle est la meilleure, qu'elle est la mauvaise.	292
Quelle quantité.	<i>Ibid.</i>
Quel degré de chaleur.	293
Eau impregnée d'air fixe pour conserver la viande.	302
ÉRUVE de Duhamel. Excellent moyen pour sécher les grains & les farines & les conserver sains long-temps.	277

F.

F ARINES. Moyens de les conserver.	285
Qualités & effets des farines blutées.	287
Leur mélange pour faire de bon pain.	289
<i>Voy.</i> Blutage.	300
Moyens de les conserver en sacs & en tonneaux.	286
FEVES de marais vertes & petites. Moyens de les conserver pour l'hiver.	389-390
FROMAGES de lait frais, non cuits. Soins & précautions pour les faire bons.	320
Fromages blancs ou à la crème.	322
Fromages blanc de caillé sans crème.	323
Fromages à la pie.	<i>Ibid.</i>
Fromages de Brie.	324
Fromages de Brie affinés.	327-349
Fromages bleus.	330
Fromages en pots.	<i>Ibid.</i>
Moyens de prévenir qu'il ne se forme des vers dans les fromages bleus & affinés.	328
Moyens de conserver, améliorer & rétablir divers fromages.	331

- Fromages de diverse espèce; maniere de les
conserver. 317
- FROMENT. Moyens de le conserver sain & de
rétablir ou améliorer celui qui est gâté. 271
- en sacs. 273
- en paniers de paille. 274
- Froment moucheté ou qui a le bout; moyens
de le nettoyer. 278
- FRUITERIE. Quelles qualités elles doivent avoir
& soins qu'on y doit donner aux fruits. 266
- FRUITS. Moyens de les conserver soit dans leur
état naturel & frais, soit en les faisant
sècher. 354
- Fruits. Moyen de les conserver en les fai-
sant sècher au four. 370
- Fruits. Moyen de les conserver en les fai-
sant sècher au four & les tapant. 375
- Maturité de ces fruits. 370
- Leur préparation. 371
- Claies à mettre ces fruits. 372
- Degré de chaleur du four. 373
- Fruits sèchés & tapés; moyens de les con-
server. 377
- Fruits. Moyen de les conserver en les faisant
sècher au soleil. 369
- Fruits. Avis sur leur transport différé jusqu'en
hiver. 367

G.

- GELÉE de viande. Maniere économique
ou moins couteuse de la faire saine &
bonne au goût. 310
- GLACE; moyen de la conserver dans certaines
glacieres. 404
- GRAINS; moyens de les conserver sains & de

rétablir ou améliorer ceux qui sont altérés.

	271
Grains humides; moyens de les sècher.	277
Grains; moyens de les nettoyer des graines étrangères & des mauvais grains avortés, vuidés.	278
Choix du grain à moudre.	282
<i>Voy.</i> Farines.	
Grains. Différentes espèces employées à faire du pain.	294-300
GRENAILLES; moyens de les conserver.	353
Grenailles employées à faire du pain.	294
GROSEILLES. Moyens de les conserver dans leur état naturel.	361

H.

HARICOTS verts. Moyens de les conserver pour l'hyver.	389-390
HERBES potageres. Moyens de les conserver.	383
HUILE d'olive. Moyens de la conserver.	

L.

LAIT. Moyens de le conserver sans qu'il se caille, sans que la crème monte.	310
Moyen de connoître si on y a mêlé de l'eau.	311-312
Moyen de l'empêcher de déposer, de faire un enduit dans les vases où il cuit, & de prendre le goût de brûlé.	312
Lait sèché pour faire une boisson.	317
Lait caillé. Moyens de le rendre fluide.	312
<i>Voyez</i> Vases ou vaisseaux à mettre le lait.	
LAITAGE. Avis sur les vaisseaux ou vases dans lesquels il se conserve bon ou devient nuisible, & le soin qu'ils exigent.	313

DES MATIÈRES. 465

LÉGUMES. Moyens de les conserver.	383
LENTILLES. Moyens de les conserver.	353
LEVAIN. Sa préparation.	290
Quelles doivent être ses qualités.	
Nouvelle espèce.	291
Usité en Grèce.	<i>Ibid.</i>

M.

M A ï s employé à faire du pain seul ou mêlé avec de la pomme de terre.	296
MAQUEREAU; moyens de le conserver frais.	351
MOULINS à bras & à manège.	284
— domestiques.	<i>Ibid.</i>
— du C. Durand.	<i>Ibid.</i>
MOUTURES des grains; ses différentes espèces.	280
Mouture du bourgeois, économique, à la grosse, à la Lyonnaise, méridionale, du pauvre, du riche, rustique.	
Attentions & précautions en donnant à moudre.	283

N.

N E F L E S. Moyens de les conserver dans leur état naturel, & de les faire mûrir à volonté.	365
NOIR du froment. <i>Voyez</i> Froment moucheté.	

Œ.

Œ U F S; moyens de les conserver bons.	306, 307
OSEILLE; moyens de la conserver pour l'hiver.	386

P.

P A I N. Meilleures manières de le composer, faire & pétrir.	289, 293
--	----------

Pain de toutes farines.	289
— de différents grains.	294
— de grains & grenailles.	<i>Ibid.</i>
— de grain & de pomme de terre.	295
— de maïs & de pomme de terre.	296
— de froment & de riz.	297
— de Sarrazin ou bléd noir.	298
— de pomme de terre.	299
PÊCHES ; moyens de les conserver dans leur état naturel.	359
POIRES ; moyens de les conserver dans leur état naturel.	356
POIS secs ; moyens de les conserver.	353
POISSON mort & marée ; moyen de les conserver frais.	
Moyens de rétablir ce qui est un peu fort ou avancé.	351-352
Poisson vivant ; moyen de le conserver.	350
POMMES ; moyens de les conserver dans leur état naturel.	354
Pomme de terre employée à faire du pain seule.	299
— mêlée avec différents grains.	295-296
Pomme de terre. Moyens de la conserver au-delà de l'hiver, en la faisant sécher au four.	394
<i>Nota.</i> Le C. Cadet qui a publié ce Procédé comme bon, a reconnu depuis & a publié qu'il ne vaut rien, il conseille de faire sécher au soleil ou au grand air les pommes de terre coupées par rouelles.	
PRESSURES pour le fromage ; manieres différentes de la préparer.	317-345
Moyens d'aider leur action & d'en employer une moindre quantité.	347

PRUNES. Prétendu moyen d'en avoir de fraîches
sur l'arbre jusqu'en hiver. 368

R.

R A I S I N; moyens de le conserver dans
son état naturel. 362

Raisin sec. Moyen de le préparer. 382

R I Z employé à faire du pain, en le mêlant
avec des farines de grains. 297

S.

S A U M U R E S pour conserver les viandes. 303

S E L dans le pain; ses effets. 293

T.

T A R A R E, la meilleure espèce de crible à
nettoyer les grains. 278

V.

V A I S S E A U X ou vases à mettre le lait
pour qu'il soit meilleur & sain. 313

Soins qu'on doit en avoir. *Ibid.*

V E N T I L A T E U R de Duhamel. Excellent moyen
de conserver & sécher les grains. 277

V I A N D E crue; moyens de la conserver. 300-301

V I A N D E. Maniere de la saler pour la conserver.
302-303

Maniere de la saler & fumer. 304

Maniere de rétablir la viande crue avancée
ou gâtée. 305

V I N S; moyens de les conserver. 406

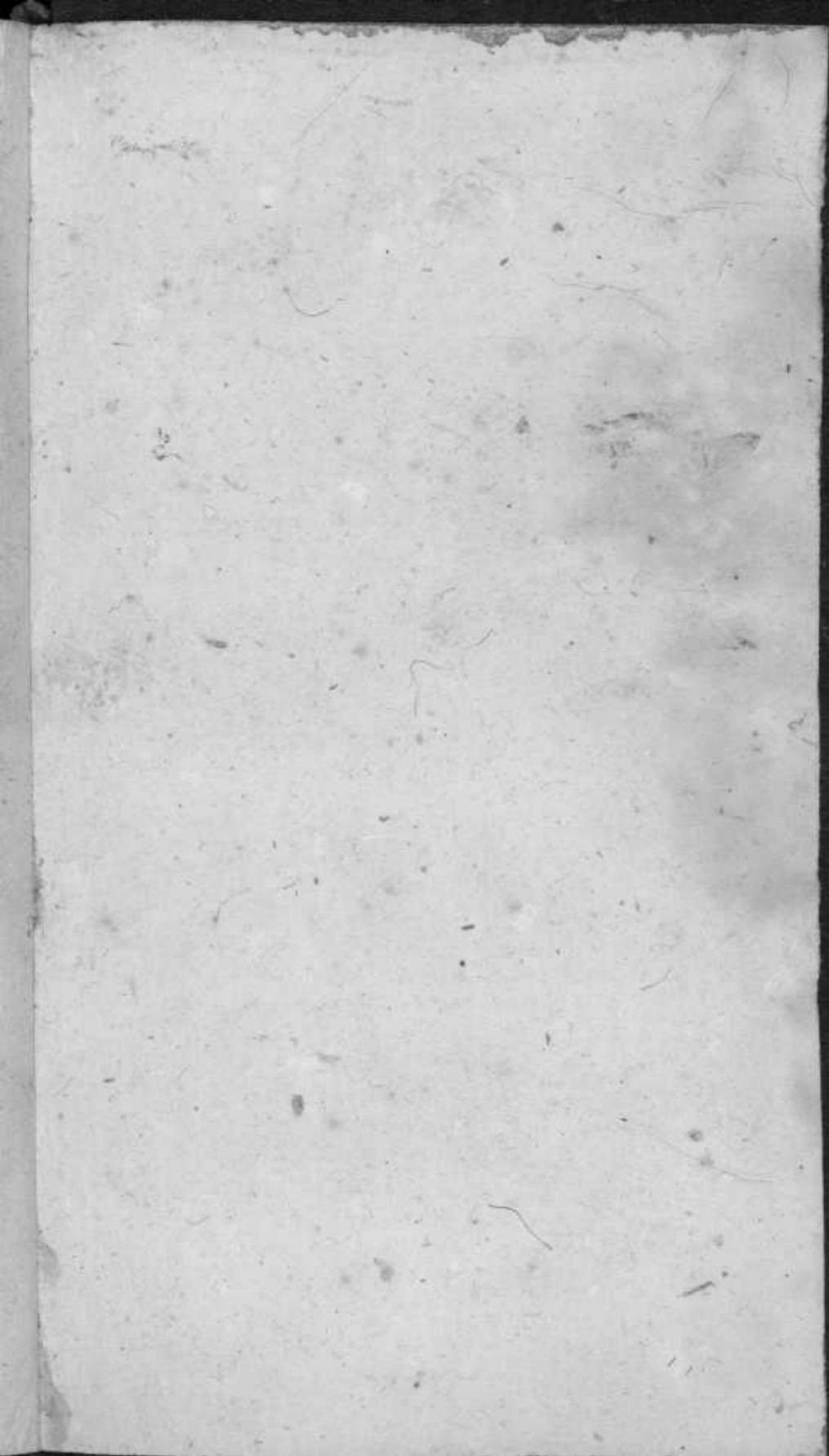
Précautions & soins en le mettant en bou-
teille. 407-414

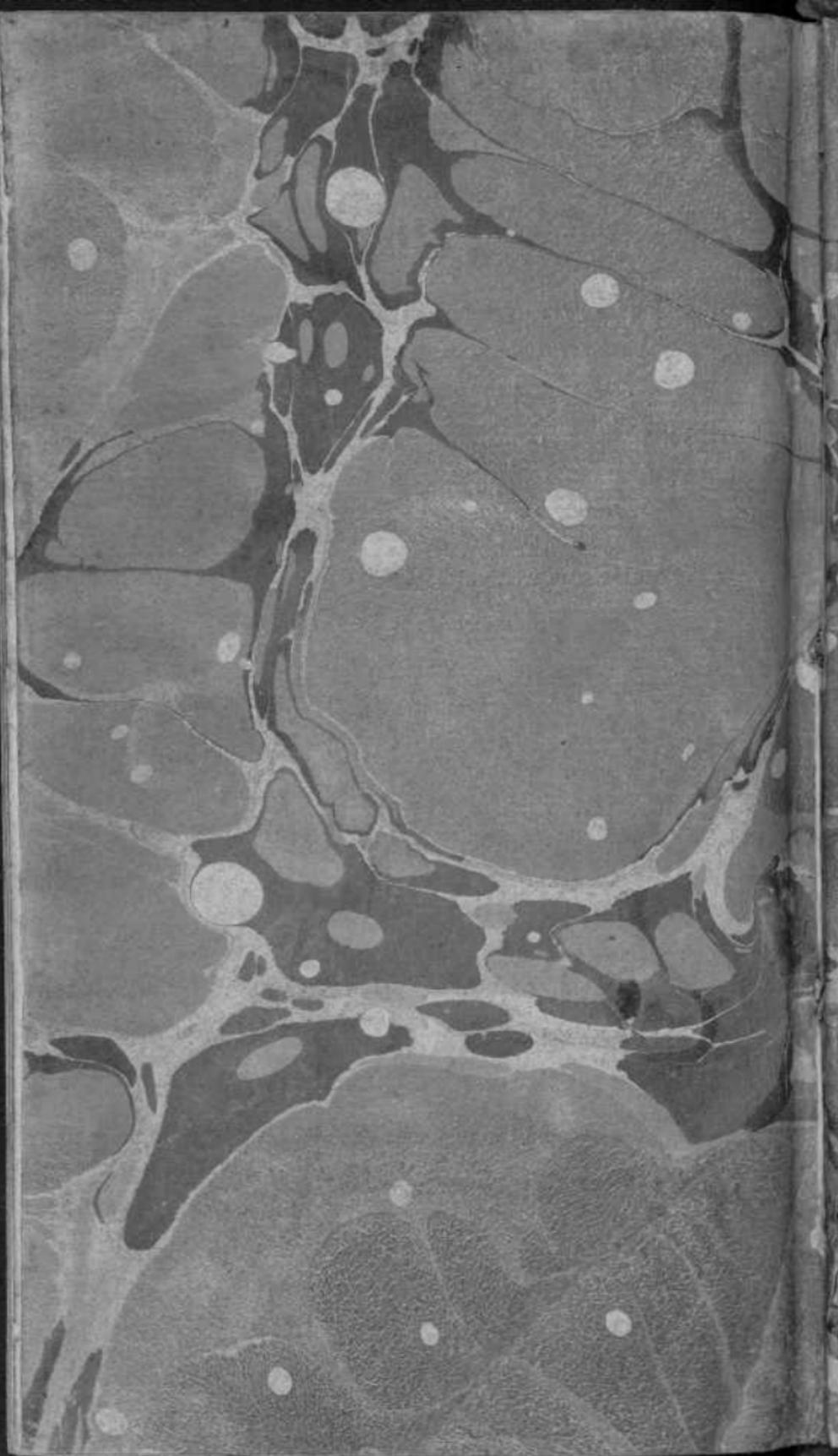
Moyens de les éclaircir ou coller 410

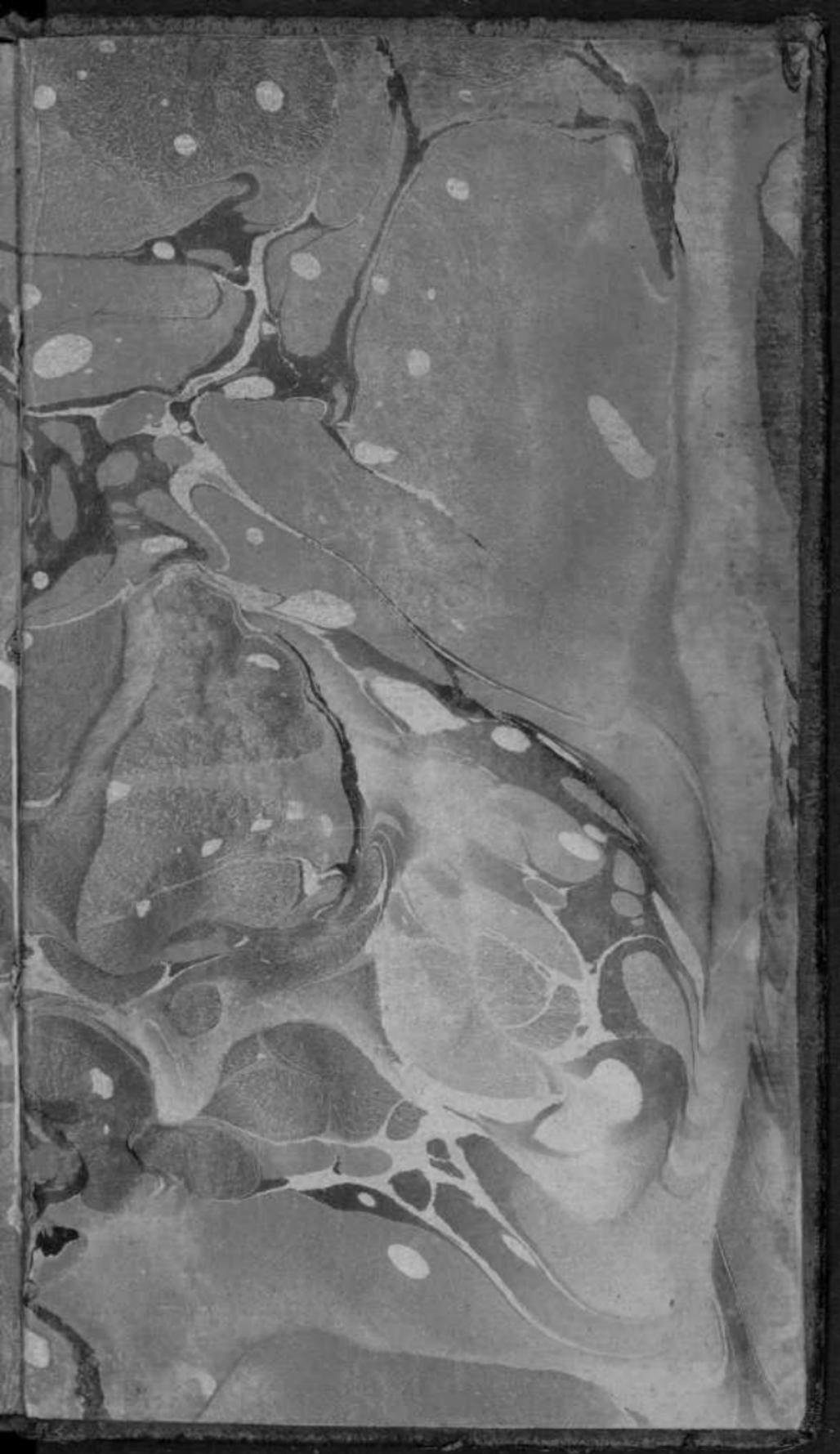
Recette pour les éclaircir avec le blanc d'œuf.

— Procédé pour l'éclaircir avec la colle de poisson.	412
Mastic pour couvrir les bouchons des vins qui doivent rester plusieurs années en bouteille.	414
Vins foibles; moyens de les améliorer.	426
— acides, âcres, durs; moyens de les corriger.	<i>Ibid.</i>
— trop pâles; moyens de les rendre plus rouges.	427
Vins blancs devenus jaunâtres; moyens de les corriger.	428
Moyens de les changer en vins rouges.	<i>Ibid.</i>
Vins en fermentation ou qu'on soutire ou qu'on met en bouteille ne peut être altéré par la présence des femmes qui ont leurs règles.	
Vins de liqueur; moyens de les conserver & améliorer.	415
Vins qui aigrissent ou qui poussent.	418
Vins qui tournent.	415, 416
Moyens de le prévoir.	417, 418
Moyens d'y remédier.	415, 416
Vins devenus gras ou qui filent.	418
Moyens d'y remédier.	<i>Ibid.</i>
Vins qui ont le goût de moisi.	420
Moyens d'y remédier.	<i>Ibid.</i>
Vins dans lesquels on a mis de l'alun, ou de la litharge, de la céruse, ou eau de chaux, de plomb; moyens de le reconnoître.	422, 424, 425
VINAIGRE. Moyens de le conserver bon & de l'a	430
— ; moyen de le conserver bon.	432

Fin de la Table des Matieres.









L'ALBERT

MODERNE



A

5142