

DICTIONNAIRE ECONOMIQUE:

CONTENANT

L'ART DE FAIRE VALOIR LES TERRES, ET DE METTRE A PROFIT
LES ENDROITS LES PLUS STÉRILES;

L'ÉTABLISSEMENT, L'ENTRETIEN ET LE PRODUIT DES PRÉS,
tant Naturels, qu'Artificiels; le Jardinage; la Culture des Vignes, des
Arbres (forestiers & fruitiers), & des Arbustes;

LE SOIN QU'EXIGENT LES BÊTES A CORNES ET CELLES A LAINE;
LES CHEVAUX, LES CHIENS, &c;

LA FAÇON D'ÉLEVER ET GOUVERNER LES ABEILLES, LES VERS-A-SOIE, LES OISEAUX;

ON Y TROUVE

UN AMPLE DÉTAIL DES PROFITS ET AGRÉMENS
que procurent les Biens de Campagne; Objet qui comprend la Chasse; la Pêche; la
Fabrication des Filets, Pièges, &c; l'apprêt des Alimens; la composition des Liqueurs,
Confitures & autres choses d'Office;

UNE EXACTE DESCRIPTION DES VÉGÉTAUX
les plus propres à nous servir d'Alimens, à favoriser l'exploitation des Biens de campagne,
à décorer les Jardins;

DES INSTRUCTIONS POUR PRÉVENIR LES MALADIES, ET POUR LES GUÉRIR:

LA CONNOISSANCE DES PLANTES UTILES A LA MÉDECINE, A LA TEINTURE,
&c à d'autres Arts; le détail de leurs diverses Propriétés, leur Culture, & les moyens de les Employer;

AVEC

UNE IDÉE SOMMAIRE DE CE QUI CONCERNE LES DROITS SEIGNEURIAUX,
& ceux des Communautés & des Ecclésiastiques, par rapport aux biens de campagne:
&c. &c. &c. &c.

Ouvrage composé originairement par M. NOËL CHOMEL, Curé de S. Vincent à Lyon.

NOUVELLE ÉDITION,

ENTIÈREMENT CORRIGÉE, ET TRÈS-CONSIDÉRABLEMENT AUGMENTÉE,

Par M. DE LA MARRE.

TOME PREMIER.



A PARIS,

Chez } GANEAU, rue Saint-Severin, aux Armes de Dombes, & à Saint-Louis.
BAUCHE, quai des Augustins, à Sainte-Genève.
les Freres ESTIENNE, rue Saint-Jacques, à la Vertu.
D'HOURY, rue de la Vieille-Bouclerie, au Saint-Esprit & au Soleil-d'or.

M. DCC. LXVII.

Avec Approbation & Privilège du Roi.

âge où l'on est de les regarder poliment comme deux genres distincts.

L'écorce de l'amandier est communément satinée & luisante. Pour l'ordinaire, les feuilles de cet arbre sont d'un verd blanchâtre, faites comme en navette, terminées par une pointe aiguë, ameres, portées par un assez long pédicule, plées en deux dans leurs boutons; rangées alternativement une à une sur les jeunes branches, mais par bouquets (aussi denses) sur les autres. À l'écart de leur insertion sur les branches, font souvent de petites stipules, assez sujettes à disparaître & donner naissance à de petites feuilles: & en automne l'on n'en apperçoit plus qu'à l'extrémité des branches.

Des fleurs nombreuses couvrent cet arbre dès le commencement du printemps.

Especies.

Comme l'Ammandier se multiplie de semence, les especes varient considérablement. Nous n'en remarquerons ici que quelques-unes.

1. L'espece commune, nommée par G. Bauhin *Amygdalus Sotiva*, a la feuille très-finement dentelée en scie, large d'environ trois quarts de pouce à sa partie moyenne, & à peu près de deux pouces de long. Les pétales de sa fleur sont dentelés. Il y en a qui donne de grosses amandes: & d'autres n'en ont que de petites.

2. M. Miller distingue de cette espece un *Ammandier à fleurs blanches*, dont toutes les parties sont plus petites & plus concentrées que dans l'ammandier commun; & qui d'ailleurs a plus besoin d'une bonne exposition pour réussir.

3. L'*Ammandier à amande douce*; & dans la coupe est tendre, large & douce; porte des feuilles plus larges, plus courtes, & plus près les unes des autres, que celles de l'espece commune. Leurs bords sont crénelés. Sa fleur est pâle presque blanche, & très-petite. Les Provençaux nomment cet *Ammandier Abelan*, ou *Abielan*. Ce sont les amandes qu'en Angleterre on appelle *Jordan Almonds*. M. Miller dit avoir planté en différentes fois de ces noyaux envoyés de Provence; & qu'il a constamment trouvé que c'étoit une espece particulière, qui ne dégéneroit point.

4. Plukenet a nommé *Ammandier nain des Indes*, un arbrisseau fort branchu, qui ne s'éleve gueres qu'à la hauteur de trois ou quatre pieds. Ses fleurs viennent une à une, s'éparpillent au commencement d'Avril, & sont d'une belle couleur mixoyenne entre celles de la rose & de la fleur de pêcher. Il en vient de petites amandes fort ameres.

5. Les environs d'Alep produisent un *Ammandier dont la feuille satinée & comme soyeuse*, ressemble à celle du Pourpier de mer. Ses amandes sont petites, ameres, & terminées en pointe très-liné. Les pédicules des feuilles sont courts.

On a nommé *Ammandier à fleurs toujours doubles*, & incarnates, un arbrisseau d'Afrique; dont nous ne connoissons que la fleur, & qui est incapable de donner du fruit: ce qui rend les plus habiles Botanistes incertains de la classe sous laquelle il convient de le ranger. L'espece simple fleurit bien tous les ans à Paris dans le Jardin Royal des plantes. Mais comme la fleur du prunier & celle de l'ammandier se ressemblent, leur inspection ne suffit pas. M. Bernard de Judieu, attentif à saisir tous les traits propres à former le caractère des plantes, nous a fait observer que les feuilles de celle-ci sont roulées les unes sur les autres dans le bouton comme ont coutume de l'être celles du prunier. Néanmoins ce Savant ne décide encore

rien sur le genre de l'arbrisseau dont il s'agit. M. Hermann, qui a donné le catalogue des plantes du Jardin de Leyde, le place entre les pêchers.

Culture.

L'Ammandier réussit généralement mieux dans une terre chaude & légère, que dans celle qui est grasse & humide.

Il péricite dans les massifs de bois.

On le multiplie en semant les amandes avec leur coque. Et l'on greffe les especes rares sur de plus communes, ou sur le prunier ou le pêcher. Cette opération se fait au mois de juillet. Il est à propos de greffer sur prunier les sujets que l'on a intention de mettre dans un terrain humide; & sur pêcher ou ammandier, ceux qui sont destinés à des terrains secs.

L'Ammandier nain des Indes (n. 4.) trace & fournit beaucoup de rejetons qui partent de ses racines. Il faut avoir soin d'ôter ces rejetons tous les ans, pour qu'il ne s'épuise pas. Mais il vaut mieux, par cette raison, le multiplier de marcotte, que de semence.

En automne, dès que les amandes sont mûres; on les met par lits avec du sable. Elles germent en cet état durant l'hiver. Il faut les garantir des malets; qui en font très-friands. On les met en terre au printemps, après en avoir rompu le germe. Sans cette précaution, elles ne produisent ordinairement qu'un pivot: au lieu qu'en rompant le germe, on leur donne lieu de faire un empiètement de racines; qui fait que les arbres reprennent plus aisément quand on les transpose.

C'est au mois d'Octobre que l'on transpose les amandiers, dès qu'ils commencent à perdre des feuilles; si on les met dans un terrain sec. Mais s'ils doivent être dans une terre humide, il vaut mieux ne le faire qu'en Février.

L'Ammandier n. 5. est un peu sensible à la gelée dans notre climat.

Usages.

On élève en pépinière quantité d'amandiers, pour y greffer toutes les especes de pêchers.

L'Ammandier nain des Indes donne beaucoup de fleurs dès les premières années. Ses rejetons en font couverts au mois d'Avril, ainsi que le principal pied: ce qui produit un bel effet parmi d'autres baiffons de même grandeur.

En général, le bois de l'ammandier est fort dur; & quelquefois veiné de belles couleurs. Il sert à la marqueterie. On en a fait des tabatières qui eurent grande vogue.

Les amandes ne mûrissent parfaitement que dans les pays chauds. Nos bonnes amandes viennent de Barbarie, de Provence, d'Avignon, de Languedoc, de Touraine. Celles des climats moins méridionaux ne sont pas ordinairement bonnes à garder sèches; mais elles sont excellentes à manger vertes; & on les préfère à celles de Provence pour semer dans les pépinières, & en former des sujets.

M. Otter (*Voyage de Turq. & de Persé*) rapporte que les Persans font singulièrement cas des amandes qui viennent chez eux à Karvin, dans l'Irakadgem. Nous ne pouvons pas actuellement les faire connoître d'une autre manière.

En Provence, on estime beaucoup une espece d'ammandier, dont le fruit porte le nom d'*Ammande Pistache*. Il a effectivement la forme & à peu près la grosseur des Pistaches. Sa saveur est très-douce & gracieuse.

Il y a encore en Provence une espèce un peu plus grosse, qui ressemble beaucoup à celle du n. 3. On appelle son fruit *Amande Suisse*.

Toutes les amandes, tant douces qu'amères, sont employées dans les Offices, en macarons, maffes-pains, gâteaux, &c. On confit les amandes vertes, avant que leur bois soit formé : elles se mettent aussi en compotes. En Provence on sert, sous le nom d'*Amandes Torrades*, un mets assez agréable ; qui n'est que des amandes séchées, grillées au four.

Les *Amandes douces* font en partie la base du blanc-manger, & de l'orgeat. Elles entrent dans la pâte des tourons ; dans les biscuits de pistaches ; & on ne se sert presque jamais d'amandes amères, sans les corriger au moins par une petite quantité de douces.

On approuve assez constamment que les *Amandes* nourrissent beaucoup, sur-tout si elles sont séchées ; pourvu que l'estomac soit assez fort pour les bien digérer malgré l'huile dont elles abondent. Quand elles sont fraîches, on a encore plus de peine à les digérer, à cause des parties aqueuses qui jointes à l'huile relâchent beaucoup les fibres de l'estomac, & émonnent les sucs propres à ce viscère. C'est par cette raison qu'on les ordonne pour modérer l'appétit excessif, & corriger celui qui est dépravé.

Les Médecins attribuent à ces amandes (séchées, ou récentes) de procurer le sommeil, & d'augmenter la sécrétion de la femme.

On en tire des émulsions pectorales, un lait, un beurre, &c. Une de leurs plus grandes utilités est l'huile qu'elles donnent par expression.

Cette huile est très-émolliente, adoucissante, & apéritive ; propre à donner plus de souplesse aux jointures & à tous les organes de nos mouvemens, tant internes qu'externes. Elle est souveraine contre la dysenterie, & les inflammations de gorge ou de poitrine causées par une pituite sicc.

On peut en prendre depuis deux dragmes jusqu'à une once & demie. Quand on en met dans des juleps adoucissans, la dose est d'une once ; avec autant de sirop, soit de nenphar, soit de pavot blanc, soit de capillaires. On peut en insérer deux ou trois onces dans les clysters émoulliens. Bien mêlée avec une dragme de sucre-candi en poudre, elle calme les tranchées des femmes en couche, & des petits enfans.

Pour appaiser la toux opiniâtre, on mêle cette huile avec partie égale de quelqu'un des sirops ci-dessus ; & le malade suce ce mélange à petites doses & à plusieurs reprises, au moyen d'un bâton de réglisse qu'il y trempe & qui est effilé par le bout en forme de petite brosse.

Quand on emploie l'huile d'amandes douces extérieurement pour amollir les duretés, il est à propos de la faire tiédir avant d'en frotter les parties malades. On la substitue souvent à l'huile de ben, dans les essences parfumées. Mais elle a coutume de devenir rance à mesure que le parfum des fleurs se dissipe ; au lieu que celle de ben ne se rancit jamais. En général cette huile se rancit promptement. Et dans cet état elle ne peut servir que dans des clysters, ou à des usages externes, ou enfin à brûler.

Nous parlerons ci-après, de la manière dont on l'exprime.

Dans les occasions où l'on en fait usage pour la soupe, on lui substitue quelquefois le lait tiré des mêmes amandes ; & presque toujours quand c'est un potage de riz.

Le marc qui reste après l'expression de l'huile est très-déterré. On s'en sert pour détruire les

maïs ; Payant mis en poudre, où l'on répand un peu de bonne eau-de-vie.

Les *Amandes amères* sont apéritives & déterréves. On leur attribue de désobstruer le foie, la rate, & le méterere ; d'exciuer l'appétit ; de faire beaucoup uriner ; & de procurer les mois. Appliquées en frontal, elles peuvent soulager le mal de tête.

On leur substitue l'absintine, & les amandes de pêche. Celles d'abricot pourroient vraisemblablement leur servir aussi de substitut.

On fait des biscuits, & d'autres pâtisseries, d'amandes amères. Etant réduites en pâte, ou sèche ou liquide, elles nettoient très bien les mains & le visage.

Il ne faut pas compter sur la propriété attribuée à ces amandes pour empêcher l'ivresse qu'occasionne l'excès de vin.

Elles donnent par expression une huile dont on se sert extérieurement pour atténuer les nerfs, & effacer les taches de la peau. On l'applique avec les feuilles d'armoise pilées, pour ôter les douleurs d'estomac. On l'indique d'ordinaire pour détacher l'humour épaisse dans la cavité des oreilles, qui y cause bien souvent de la douleur, des suffoquans, la surdité même : il suffit d'en insérer quelques gouttes dans l'oreille, en pressant un coton qui en soit imbibé. On doit prendre garde de n'en pas mettre assez pour relâcher la membrane du tambour. Afin d'empêcher cet effet dangereux, on peut y ajouter un peu d'eau-de-vie.

L'usage interne de cette huile calme les douleurs en général ; dissipe la dureté du ventre des enfans ; & est un bon diurétique. On la recommande pour les maladies qui affectent la matrice.

Ordinairement on en avale depuis demie once jusqu'à deux onces.

Si on distille des amandes amères, après en avoir exprimé la première huile ; on obtient une huile rouge, qui se mêle avec celle du laurier-cerise à l'odeur & le goût de noiset d'abricot. Dix onces de cette huile ayant été mêlées avec une once d'eau commune, le chien qui avale ce mélange meurt en une demie-heure. * *Biblioth. raisonnée*, T. XXXV. pag. 276.

La substance même de ces amandes pilées, & dont on n'a pas encore exprimé l'huile, fournit une émulsion qui sert d'antidote au poison que contient l'eau de laurier-cerise, & l'amande amère à l'égard de la plupart des oiseaux ; ou bien on en fait prendre l'huile seule tirée par expression. Mais on a l'expérience qu'il seroit dangereux de jeter aux volailles d'une basse-cour le marc dont on a exprimé l'huile d'amandes amères. Au reste, M. Duhamel (*Traité des Arbres & Arbustes*) nous avertit que l'huile d'amandes douces guérit sur le champ celles qui ont pris de cette espèce de poison ; qui pourroit de même en être un pour les chats, les renards, & d'autres animaux, ainsi que l'insinue Jean Bauhin.

M. Duhamel, cherchant à découvrir de quelle manière ce poison agissoit si promptement, difféqua une poule à qui il en avoit donné & qui étoit morte à l'instant. Quand il ouvrit le jabot, il en sortit une vapeur très-chargée de l'odeur d'amandes amères ; qui le suffoqua, ainsi qu'un bubale Anatonaise qu'il avoit pris pour observer avec lui : en sorte que repoussé violemment par cette odeur, ils se jetterent promptement à une fenêtre pour recouvrer la respiration. Il y a lieu de présumer que cette odeur volatile a beaucoup de part aux dangereux effets des amandes amères.

La Gomme d'amandier est astringente. Sa viscosité