

DICTIONNAIRE OECONOMIQUE,

Contenant divers Moyens

D'AUGMENTER SON BIEN,

ET

DE CONSERVER SA SANTE.

AVEC PLUSIEURS REMEDES ASSUREZ ET EPROUVEZ.

Pour un Très-grand nombre de MALADIES, & de beaux SECRETS pour parvenir à une longue & heureuse vieillesse.

Quantité de moyens pour élever, nourrir, guérir & faire profiter toutes sortes d'Animaux Domestiques, comme BREBIS, MOUTONS, BOEUFs, CHEVAUX, MULETS, POULES, ABELLES & VERS A SOIE.

Differens FILETS pour la PECHE de toutes sortes de POISSONS, & pour la CHASSE de toutes sortes D'OISEAUX & ANIMAUX, &c.

Une infinité de Secrets découverts dans le JARDINAGE, la BOTANIQUE, L'AGRICULTURE, les TERRES, les VIGNES, les ARBRES, comme aussi la connoissance des PLANTES des Pais Etrangers, & leurs qualités spécifiques, &c.

Les moyens de tirer tout l'avantage des Fabriques de SAVON, D'AMIDON, de filer le COTON, de faire à peu de frais des PIERRERIES ARTIFICIELLES, fort ressemblantes aux naturelles, de Peindre en MIGNATURE sans avoir le dessin, & travailler BAUETTES ou ETOPFES établies nouvellement en ce Royaume, pour l'usage de ce PAIS, & pour L'ESPAGNE, &c.

Les moyens dont se servent les MARCHANDS pour faire de gros établissemens; Ceux par lesquels les Anglois & les Hollandois se sont enrichis, en trafiquant des CHEVAUX, des CHEVRES & des BREBIS, &c.

Tout ce que doivent faire les ARTISANS, JARDINIERS, VIGNERONS, MARCHANDS, NEGOCIANS, BANQUIERS, COMMISSIONNAIRES, MAGISTRATS, OFFICIERS de Justice, GENTILS-HOMMES, & autres d'une qualité & d'un emploi plus relevé, pour s'enrichir, &c.

Chacun pourra se convaincre de toutes ces vérités, en cherchant ce qui peut lui convenir, chaque chose étant rangée par ordre Alphabetique comme dans les Dictionnaires.

Par M. NOEL CHOMEL, Prêtre, Curé de la Paroisse de Saint Vincent de Lyon.

Troisième Edition, Revüe, corrigée & considérablement augmentée.

Par J. MARRET, Docteur en Medecine,

Enrichie de Figures nouvellement dessinées & gravées par B. PICART, le Romain.

T O M E P R E M I E R.

Bibliothèque de la Faculté de Médecine de Paris

A A M S T E R D A M,

Chez JEAN COVENS & CORN. MORTIER.

M D C C X X X I I.

Avec Privilege de Nos Seigneurs les Etats de Hollande & de West-Frise.



AU TRES NOBLE ET TRES HONNORABLE SEIGNEUR
MONSEIGNEUR
LIEVE GEELVINCK,
SEIGNEUR DE NASTROUM, CROCHENEURE, WYNDEN ET DE LOGROBIECHTO
BOURGUEMAÏTRE, CONSEILLER ET TRESORIER
DE LA VILLE D'AMSTERDAM:
DIRECTEUR DE LA COMPAGNIE DES INDES ORIENTALES
&c. &c. &c.

*Cette nouvelle Edition du DICTIONNAIRE ORIENTAL par M. GEELVINCK
est Offerte et Dediee avec un profond respect et reconnaissance et avec
des vœux et des souhaits les plus sinceres pour son ILLUSTRE PERSONNE et sa
NOBLE FAMILLE.*

*par ses tres Humbles tres Obseisans et tres Obligés Serviteurs
Jean Covens et Cornille Mortier.*



DICTIONNAIRE OECONOMIQUE,

CONTENANT

LES MOÏENS D'AUGMENTER ET CONSERVER SON BIEN ET MÊME SA SANTE.

A

A B.



BAISSE, terme de Pâtisserie; c'est un morceau de pâte qu'on applique sur une table bien peupée, avec le couteau. Se dit sur lequel on met les viandes ou autre chose dont on fait un autre pièce de pâtisserie est composée. Il y a les baisses de pain blanc, & celles de pâte brisée. Les premières s'emploient pour les têtes pâtisseries. Les autres sont propres pour les pièces de bœuf, & autres gaufres viandes.]

ABATIS. C'est lorsque les jeunes bœufs vont à vendre aux bestiaux de leur pays, où ils abattent l'âne.

ABATIS. C'est aussi quand les vieux bœufs ont tiré des ânes. On dit les ânes ont fait cette nuit un grand abat.

ABATIS. En terme de basse, se dit d'un grand nombre de bœufs, soit blancs ou noirs, qu'on fait au fait.]

ABATIS. Se dit aussi à l'égard des bois. Il faut prendre garde de ne point faire un trop grand abat de bois dans les forêts qui sont en coupe. On fait les abat des bois au decours des années, parce qu'on prétend que si on les faisoit avant ce tems, le bois deviendrait vermoulu.]

ABATIS. Se dit aussi d'un endroit où l'on ne par les bœufs pour dépouiller les bêtes mortes, & en ôter les entrailles, & les excréments qu'ils rendent ordinairement à des bœufs qui vont les chercher.

ABATIS. les cornes. C'est le lever de dessus le corps des animaux, après qu'ils ont été tués.]

ABATIS. Terme de Chapelier. C'est après qu'on a donné un chapeau l'agit de qu'il est bien sec, on applique les bords & le dessus de la forme sur un bassin chaud, mais couvert de papier & de toile qu'on presse avec un poulillon. *Voies CHAPEAU.*

ABE.

ABEILLES. Un de ces mots pour en tirer un profit très-avantageux, & plusieurs belles découvertes sur cette industrie. *Voies MOUTON A MIEUX.*

ABE.

ABLAB. Arabe, de la hauteur d'un sep de vigne, dont les racines s'étendent en rond. Il croît en Egypte & dans le Liban, & est un lierre. Ses feuilles ressemblent à celles de nos herbes de Turquie, & ses fleurs ont une petite fleur sur son pied, un pistil & en dessous, sont presque simples. Cette plante produit des graines qui servent de remède contre le toux, & contre le rhumatisme. Les Egyptiens s'en nourrissent.]

ABLAQUE. La soye Ablaque n'est autre chose que la soye Achaïenne qu'on tire de Perse par la voye de Smyrne. Ce sont les Français qui lui ont donné le nom d'Ablaque.]

ABO.

ABOIS, voir le mot, le mot de chaise. C'est quand la bête est liée, & tiré devant les chaises par la halieule, & c. en plus.]

ABOIS. C'est quand la bête tombe morte, ou courée. On dit la bête rend les derniers abois.]

ABONDANCE de bois. Chacun dans son état & profession.]

son, versé ce qu'il doit faire pour augmenter & conserver son bien: par exemple, un Procureur verra dans la lettre P. le mot de Procureur, & ainsi des autres.]

ABONNEMENT de crème, de bière, d'encre, de vin, &c. Pour un différencier ceux qui ont été les parents l'abonnement très-pour l'année par les plus beaux pour les abonnés.]

ABONNEMENT de richesses dans le Royaume de France, ou le moyen d'augmenter les revenus de plusieurs millions. *Voies HABIT.*

ABOUTIR. Se dit en termes de jardinage, pour signifier que les arbres sont bien unis. Ainsi les jardiniers disent: *Mes arbres aboutissent fort bien cette année. Les palmiers l'aboutissent très-pour l'année par les plus beaux pour les abonnés.]*

On applique ce mot aux arbres qui rapportent à l'année, qui signifie à l'égard des animaux faire comme une espèce de tête, un abou. On le dit en latin pour signifier de telle manière qu'il faut vu que les boutons des arbres mûrissent comme de peccer têtes, on n'a point donné que ce mot ne dut passer dans le jardinage.]

ABOUTIR. Se dit encore d'une tumeur formée dans le corps humain, qui a trouvé le moyen de sortir au dehors d'elle-même, ou par les remèdes que l'on y a appliqués.]

A B R.

ABRA. Monnaie d'argent de Pologne, qui vaut treize sols six deniers de France. L'Abra se cours à Constantinople & dans tous les lieux du Grand Seigneur, & est espié sur le pied du quart d'un Asiat, ou Daller de Hollande.]

ABREVOIR. On l'on pour prendre les oiseaux. *Voies OISEAU.*

ABREUVER. Terme d'Agriculture. On dit: *Les prés ont besoin qu'on les abreuve: les prés n'ont pas besoin d'être abreuvés, & ainsi des prés. C'est-à-dire que les prés ont.*

ABREUVER. Et son métaphore par rapport aux prés fait bien entendre, d'autant que les prés ont une fois qui leur est nécessaire.]

ABRICOTIER. Cet arbre est de médiocre grandeur; il est épineux au pècher, son fruit est un peu plus gros, couvert d'une écorce plus noire; les branches sont plus dures; sa feuille, qui sont plus étroites & plus larges, mûrissent davantage à celles du Pècher. On Pècher, dentelles, pointues, d'un côté anguleux; les fleurs sont d'un blanc pur & disposées en rose, à peu près comme celles du Pècher. Le cœur de rose pâle, auxquelles succèdent des fruits charnus, presque ronds, qui croissent à la profusion des petites Pèches, aplati sur les côtés, & situés dans le milieu de la queue de couleur rougeâtre d'un côté, & de l'autre jaunâtre. Sa chair est tendre, douce, délicate, d'une odeur agréable. Elle est très-ferme un noyau d'un côté, sans lequel on trouve une amande un peu amère, agréable au goût.]

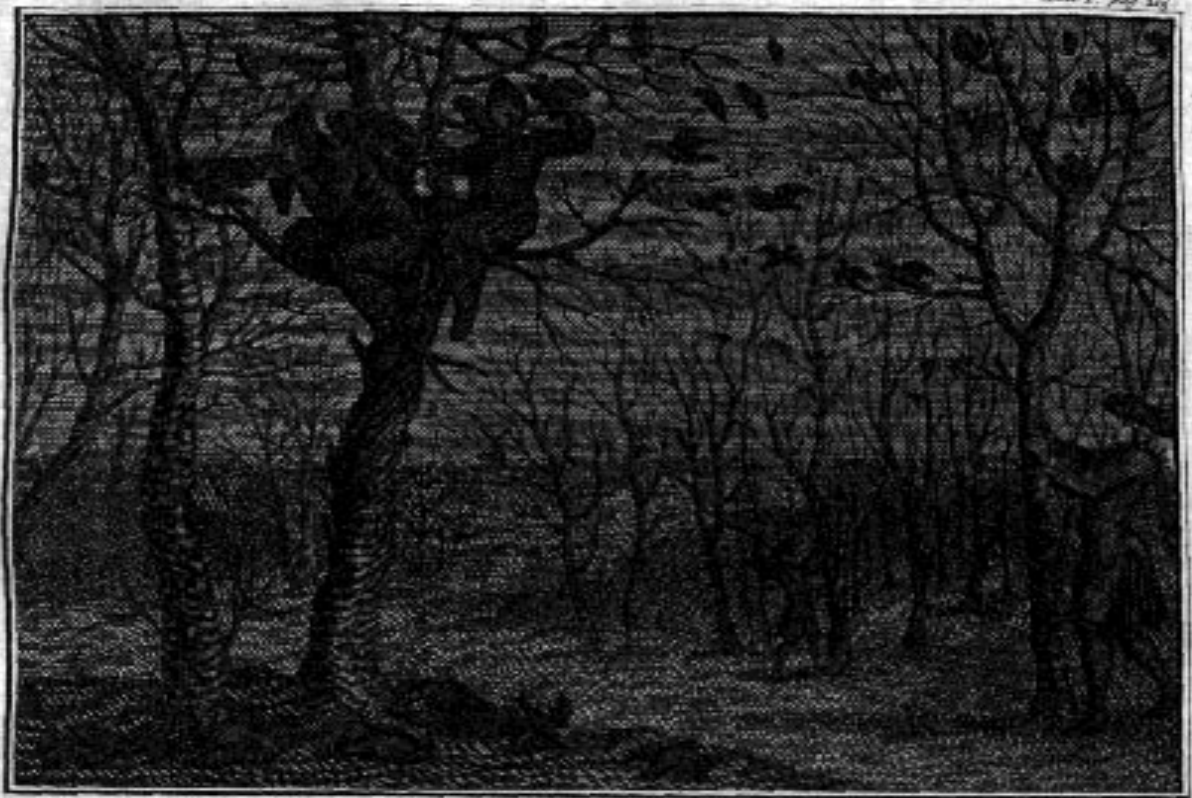
Il y a trois espèces d'abricotier. La seconde diffère de la première qu'on vient de décrire, en ce que le contour de son fruit est plus bombé, & que l'amande de son noyau est dure. La troisième est de couleur des deux autres, en ce que n'ayant point eu de côté de couleur, les fruits qui en viennent sont beaucoup plus petits, plus jaunes & d'un goût moins agréable.]

Les Abricotiers sont cultivés, peccés & hachés. Ils croissent les uns dans, & s'étendent les autres. Leur amande contient une huile qu'on tire par expression, comme celle des autres amandes. Elle est bonne contre les bruyements d'oreille & la migraine, & elle adoucit les humeurs.]

Pour avoir un Abricotier ou prunier d'un jet, qui aura poussé dans l'année de sa graine, on s'en applique à la culture, à l'arracher, ou sur le noyau d'un Pècher, sous la poutre, & à son jet.]

A

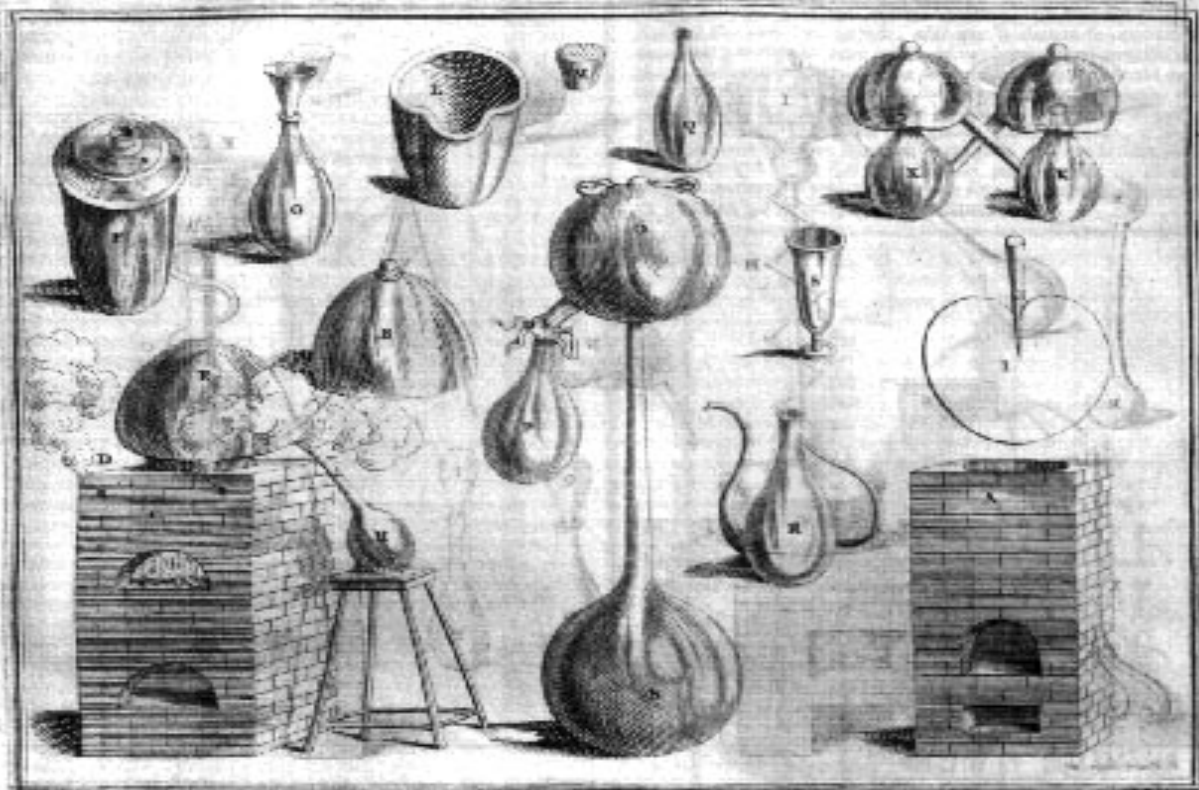
98



Manière de prendre les Cormilles en hiver, pendant la nuit.

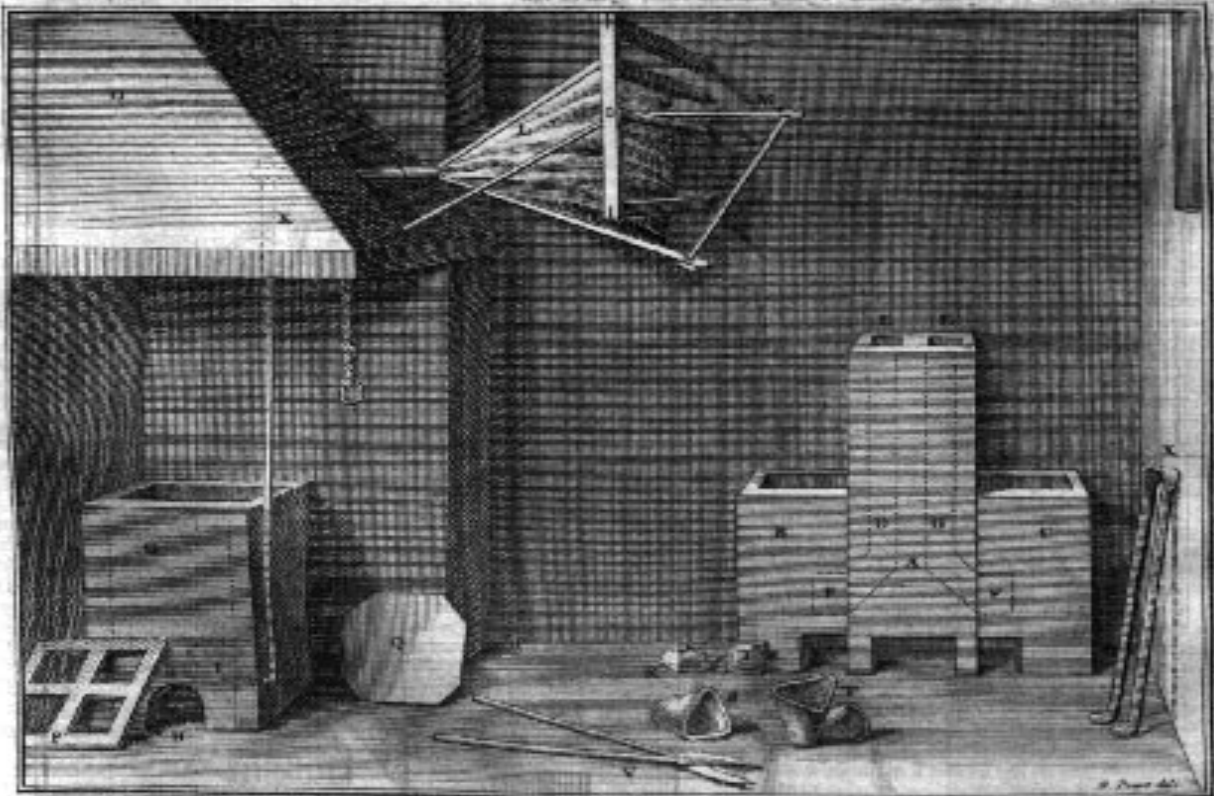


Autre manière de prendre les Cormilles avec des Cornets de papier en temps de neige.



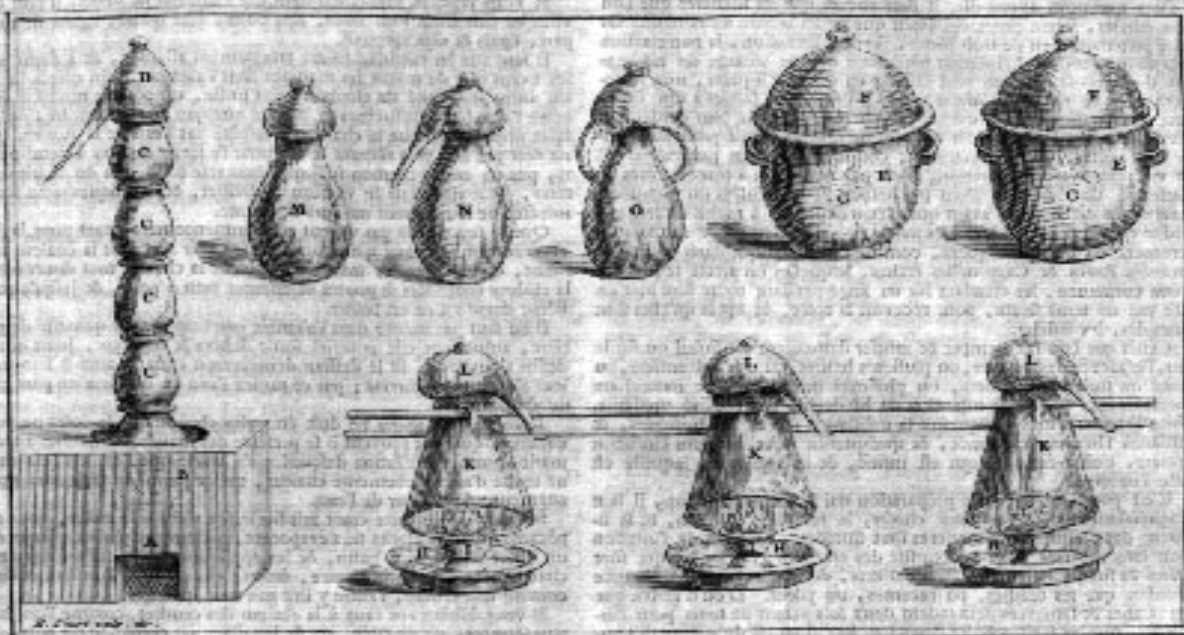
A Fourneau de reverberc. B Dome. C Fourneau pour la distillation des herbes au bain de sable. D Vaisseau de cuivre émailé au dehors, contenant les herbes. E Chapiteau de cuivre émailé au dedans. F Vaisseau de verre pour le bain-marie. G Bouteille de verre garnie

de son entonnoir pour les filtrations. H Recipient. I Enfer de verre. K K Gemeaux. L Capsule de terre. M Bouchon de réchauffeur de la capsule. N Matras à long cou. O Chapiteau du matras. P Recipient. Q Oeuf philosophique. R Vaisseau de verre pour séparer les huiles. S Autre vaisseau de verre pour le même usage.



A Tour d'Atlantoc. B C Deux fourneaux échauffés par le feu de la tour. D D Deux canaux contenant le charbon. E E Les deux ouvertures supérieures de ces canaux. F F Portes des deux fourneaux. G Fourneau à vent. H Fuite du fourneau. I Bois du tuis qui

qui porte le vent dans le fourneau. K Tuis qui conduit le vent. L soufflets. M Pièces de bois portant de farans au mouvement des soufflets. O O Cheminée. P Cadre de fer servant de grille au fourneau. Q Pièce de fer plate pour inciser au dessus du cadre. R R Bouchons des canaux de la tour. S T Deux trous. V Tournelles de fer. X Pincettes de fer.



A Fourneau pour l'usage. B Alambic. CCCC Pot de l'alambic. D Chapiteau de l'alambic. E F Grands pots de terre pour la distillation de l'esprit de soufre. G G Cloches de verre. H H Creusets contenant le soufre. I I I Trois grands plats de verre. J J Trois creusets con-

tenant le soufre. K K K Trois cloches de verre. L L L Trois étaptes. M Vaisseau de verre pour les évaporations. N Alambic de verre tout d'une pièce. O Pelican.

Remarques sur les fourneaux pour la distillation des eaux.

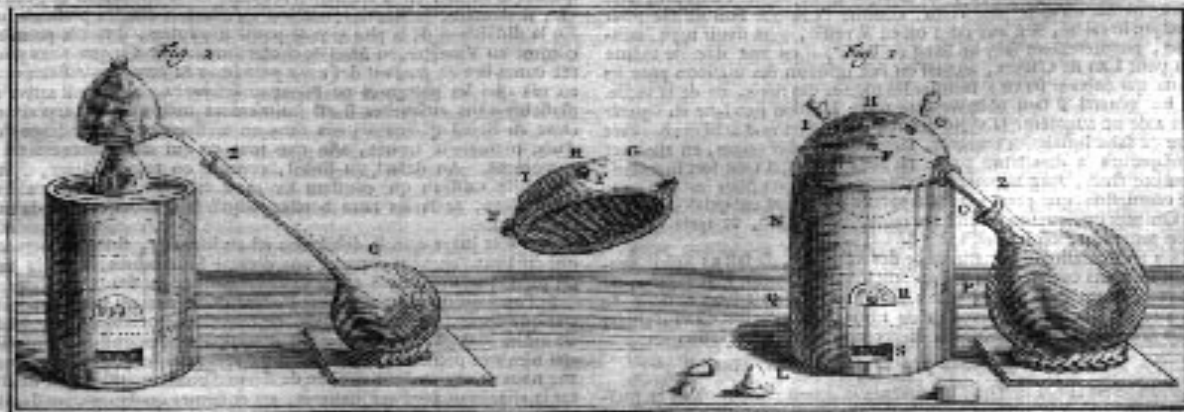
La forme des fourneaux qui servent à distiller les eaux, est diverse selon la diversité des matières que l'on veut distiller, & des vaisseaux dont on veut se servir pour distiller. Quant à la matière, les uns sont faits de briques crues, soit bien desséchées au Soleil, d'autres qu'elles sont plus marbrées, que les autres entières, & qu'on les peut couper avec le fer, pour leur donner telle forme que l'on veut, & ranger la terre grasse. Les autres se font de plâtre séché. Quelques uns de terre grasse seule. Les meilleurs sont faits avec ciment, blancs d'œuf, terre grasse & boue. Les autres de brique bien brisée, fiente de cheval, fiente de bœuf, & terre grasse. Quant à leur figure elle répond aux vaisseaux que l'on met dessus, les uns sont ronds par tout, & ce sont les meilleurs & les plus commodes. Les autres quarrés. Les autres d'autres aillent haut en forme de pyramides, d'autres en façon de vent, les autres en forme d'écuelles ou de poêles, tels que vous les pouvez voir par les figures précédentes, qui vous serviront de plus grand & de plus en plus, que tous les descriptions qu'on pourroit faire.

Ces fourneaux doivent avoir deux fonds, l'un plus bas, pour recevoir les cendres du charbon ou des autres matières combustibles, l'autre plus haut, pour contenir les charbons allumés. C'est une espèce de grill, ou verges de fer passées d'un bout en l'autre au travers du fourneau, ou bien séparées par plusieurs petits trous, afin que les vapeurs du feu s'échappent un bout d'autant plus facilement, & qu'elles n'échauffent point le feu qui échauffe l'alambic. Il y en a d'autres qui ont une seule de grande ou de moyenne, pour mettre le charbon ou le bois dedans, & en haut deux ou trois petits trous pour donner de l'air, & éteindre le feu, lorsque l'on veut l'arrêter. L'eau & l'autre grande ferait garnie de leur bouchon ou porte. Au défaut de fourneau on se met-

te, pour ce faire, on pourra accommoder son vaisseau ou bien son chaudron, & le mettre sur un trépier, & à dessous allumer son feu. Quelqu'un puisse aller bien comprendre la construction des fourneaux, par ce qu'on vient de dire, cependant le mieux qu'il est à propos de donner à l'usage de la construction de quatre fourneaux, qu'on peut faire à peu de frais. On pourra y adapter les vaisseaux dont nous avons parlé dans le commencement de cet article. Il sera facile de les transporter pour la commodité.

En construisant le fourneau L N de telle grandeur qu'il plaira, on aura soin de placer à l'endroit P Q une grille ou plusieurs bords de fer, qui servent à soutenir les charbons ou le bois que l'on met dans l'espace P Q qui est le sein du fourneau. On construira en R une ouverture qui servira à mettre dans le sein la matière combustible pour entretenir le feu. L'espace I Q est l'endroit qu'on appelle le *chambre*, & qui sert à recevoir les cendres qui tombent du haut, l'ouverture que l'on a pratiquée en S, a deux usages, l'un est pour retirer les cendres, de l'autre est de donner passage à l'air, ce qui contribue à augmenter l'ardeur du feu. Ces deux ouvertures doivent avoir chacune leur porte, qui est ou de fer ou de brique. A l'endroit N O on placera deux barres de fer pour soutenir le cornet ou le rapide. Enfin au dessus du fourneau & à l'endroit où le dôme sert pour le fourneau, il faut laisser une ouverture qui donne passage au col de la cornue.

Pendant le cornet on appliquera un dôme ou un couvercle F G H I, auquel il faut laisser plusieurs ouvertures, l'une comme H, sert de cheminée, les autres, telles que sont I, F, G, sont appelées *rapides*; quand on veut éteindre le dôme, on le bouche avec des bouchons faits de terre. Si on veut éteindre le feu on bouche toutes ces ouvertures & ferme les portes du fourneau.



La première figure représente le fourneau avec la cornue à laquelle on a fixé le récipient Z. On peut mettre aussi un pot de terre en O à l'endroit où le col de la cornue sort du fourneau, on le fait sécher en approchant un réchaud de feu ou des charbons allumés dans une sautoire.

La seconde figure représente le fourneau garni de la capsule, de la cornue E, & du chapiteau F, auquel on a adapté le récipient G.

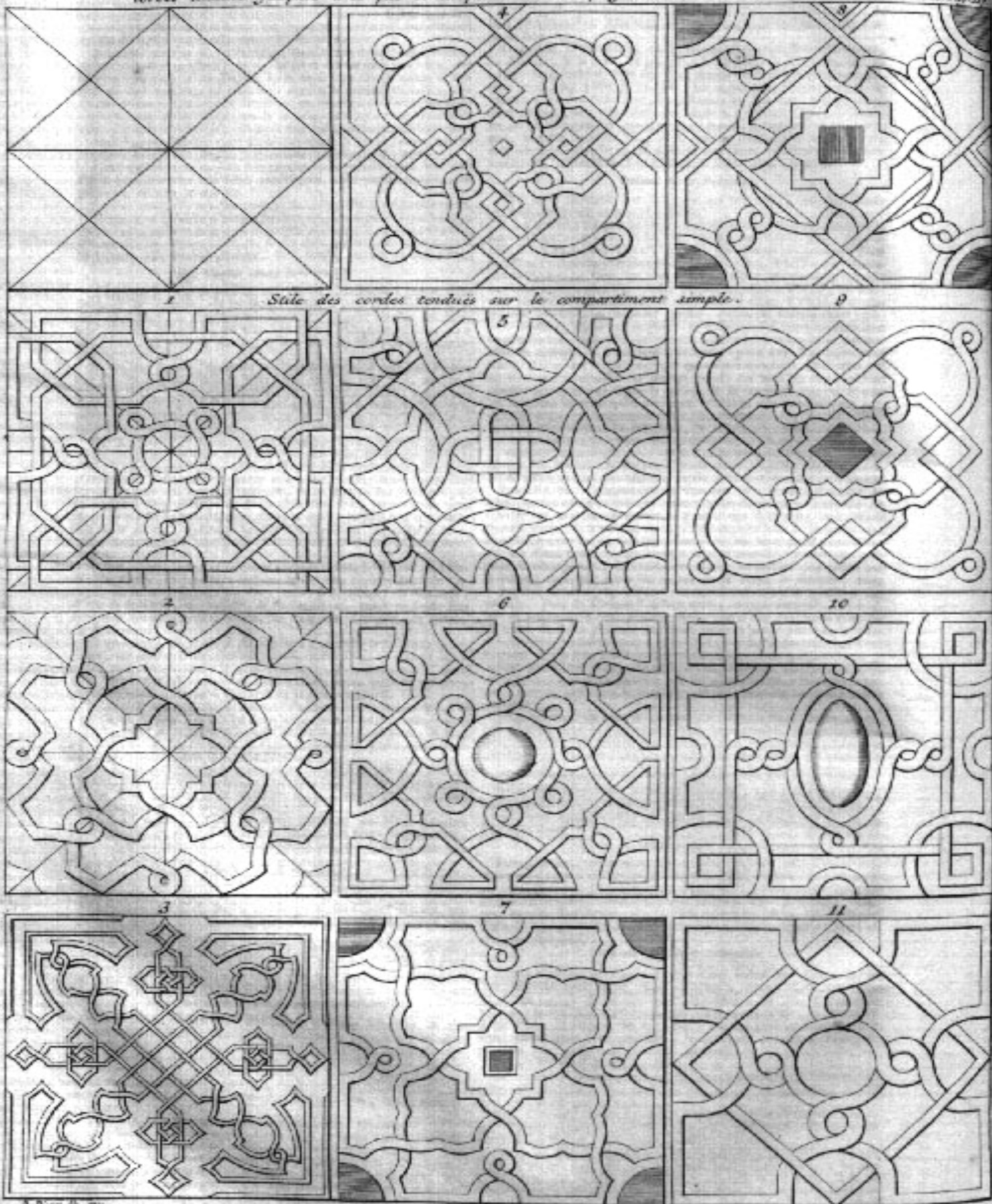
Préparation de la matière qui doit être distillée

Ce n'est pas assez que les fourneaux & instrumens soient propres de

FIGURES DES PARTERRES POUR LES JARDINS.

Site pour dresser les cordes pour faire un compartiment simple sans bordure. faut laisser les cordes tendues jusqu'à ce que le compartiment soit parfait.

Tom II. Pl. 27.



Site des cordes tendues sur le compartiment simple.

Papier

Terrain

Figure Premiere

Pratique Premiere

a 11. 1000 b

Fig. 1^e

100. 1000

Fig. 3^e

Fig. 4^e

Fig. 5^e

Fig. 6^e

Fig. 7^e

Fig. 8^e

Fig. 9^e

Fig. 10^e

Fig. 12^e

Pro. 2^e

Pro. 3^e

Pro. 4^e

Pro. 5^e

Pro. 6^e

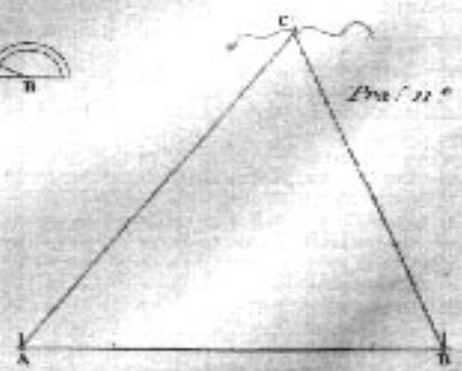
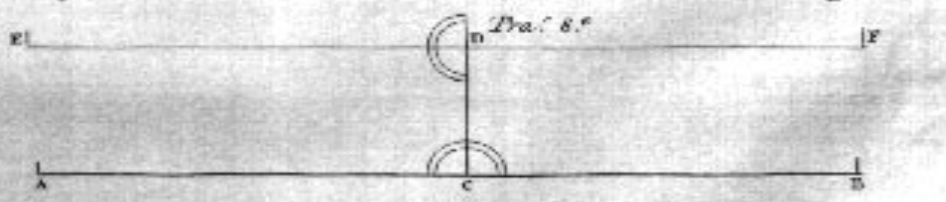
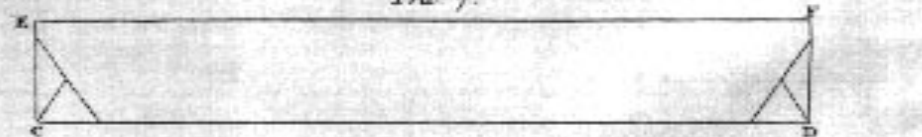
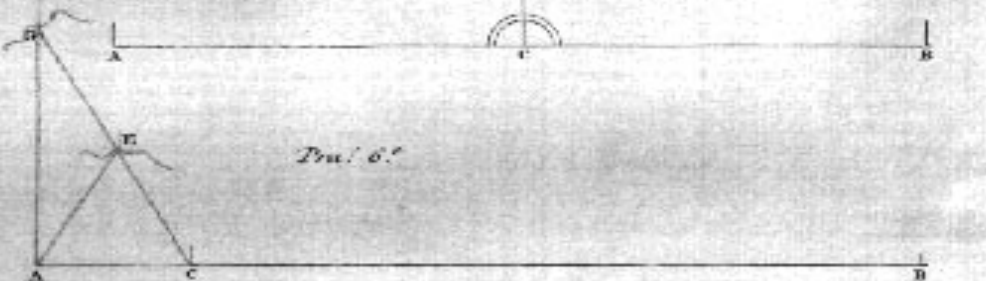
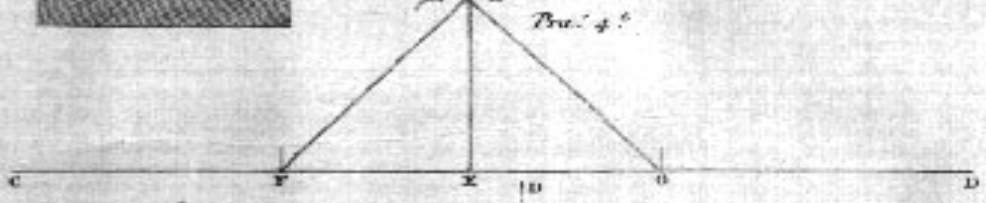
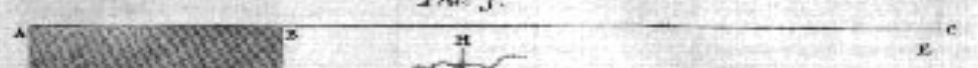
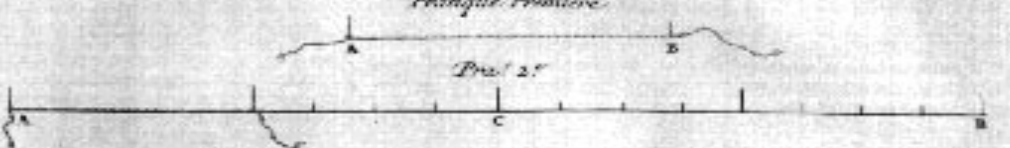
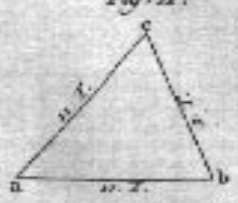
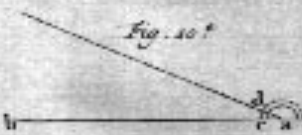
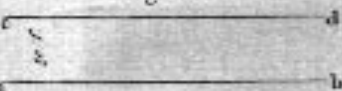
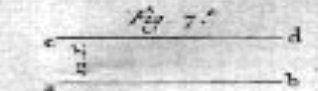
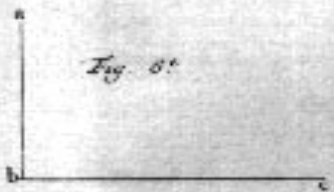
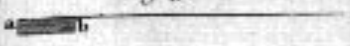
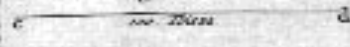
Pro. 7^e

Pro. 8^e

Pro. 10^e

Pro. 9^e

Pro. 11^e



Papier

Figure 12°

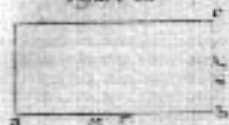


Fig. 13°



Fig. 14°

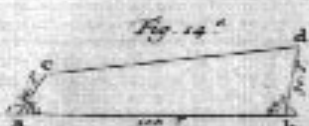


Fig. 15°



Fig. 16°



Fig. 17°



Fig. 18°



Fig. 19°

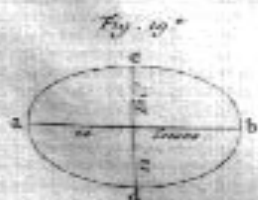
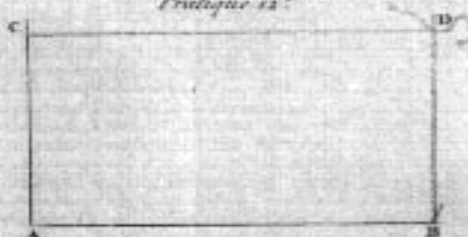


Fig. 20°

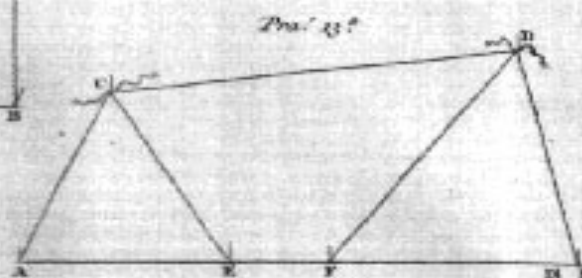


Terrain

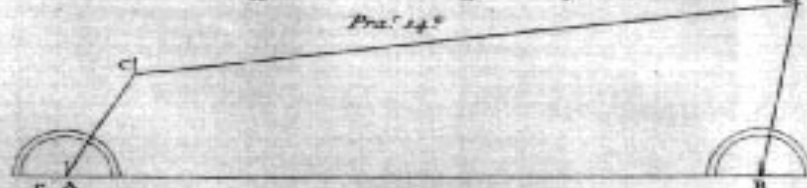
Pratique 11°



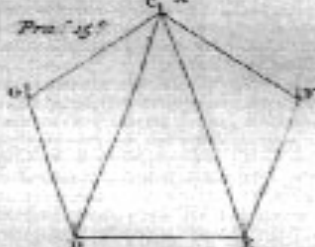
Prac. 13°



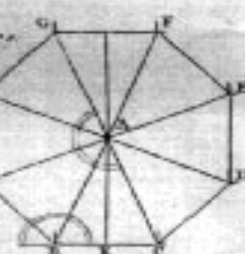
Prac. 14°



Prac. 15°



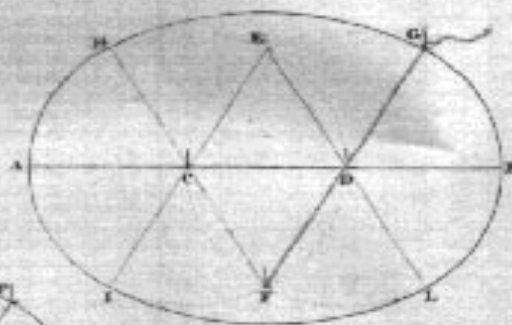
Prac. 16°



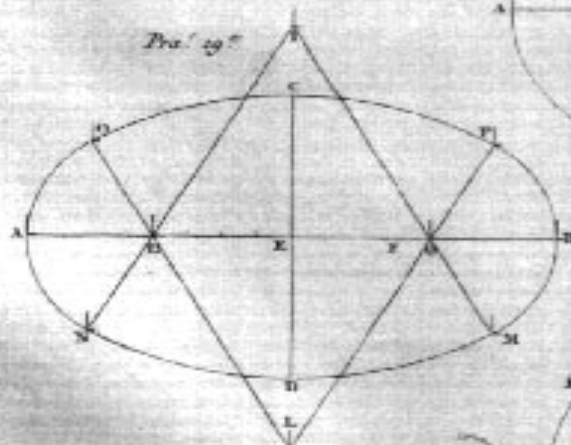
Prac. 17°



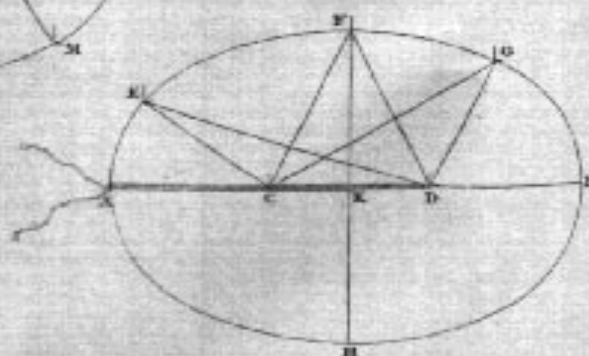
Prac. 18°



Prac. 19°



Prac. 20°



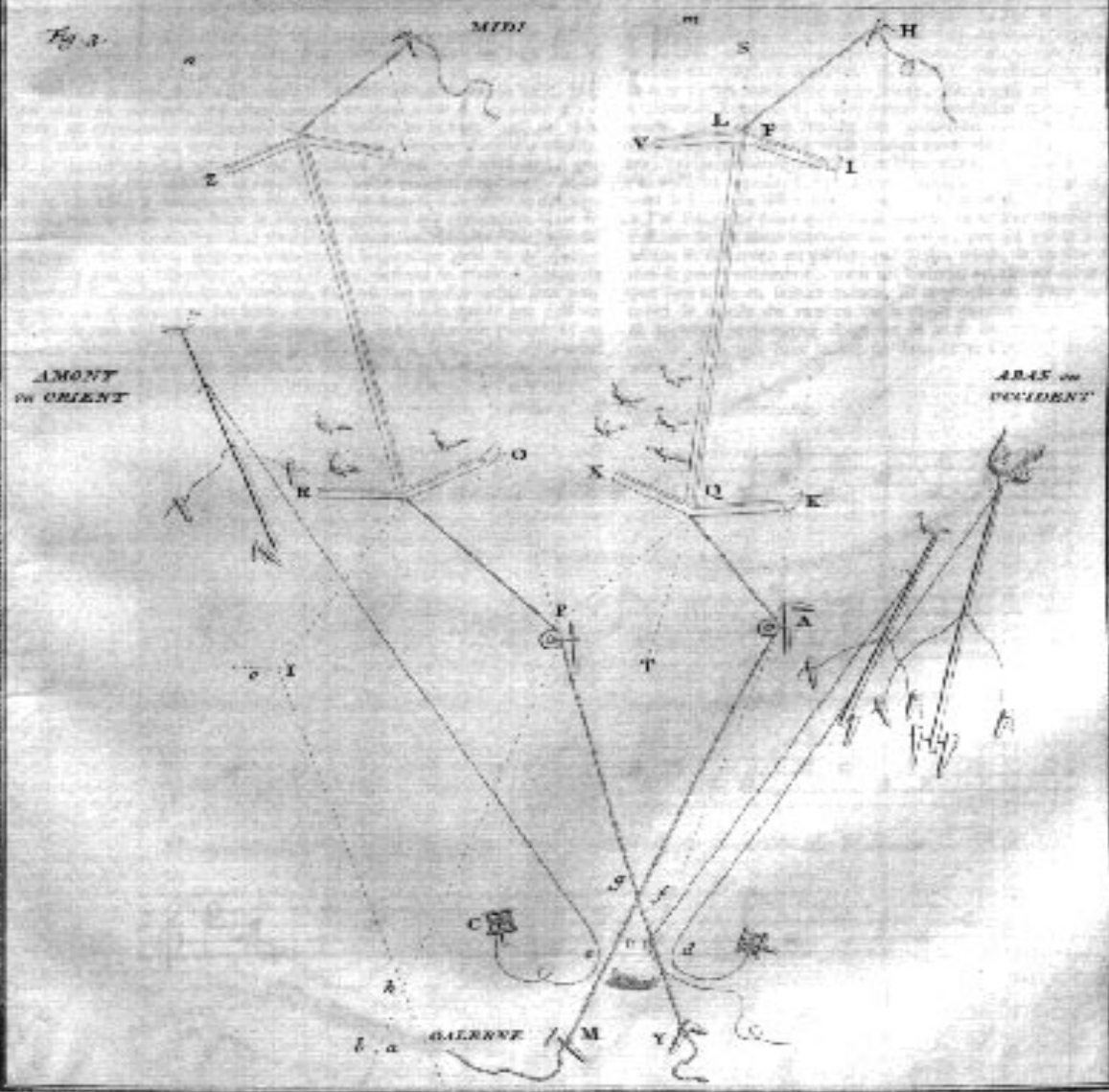
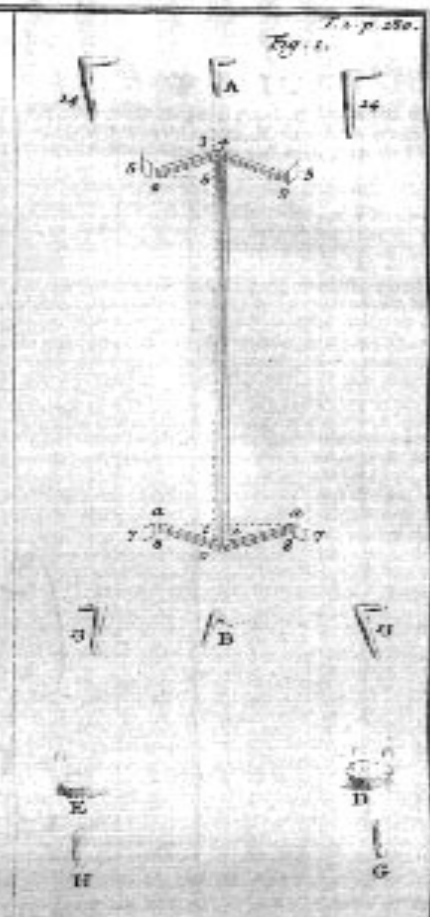
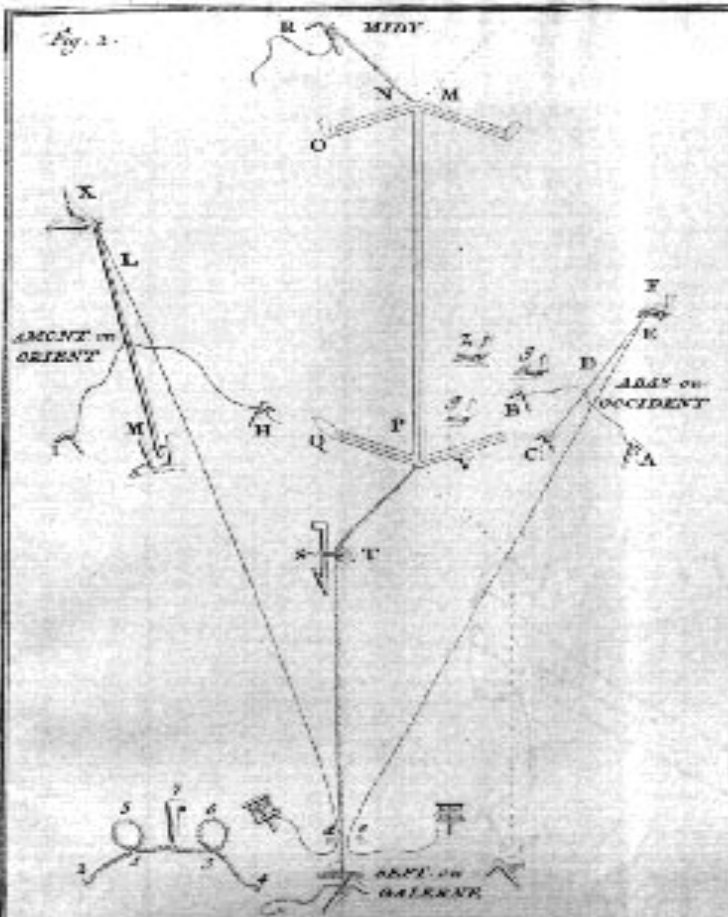


Figure 1.

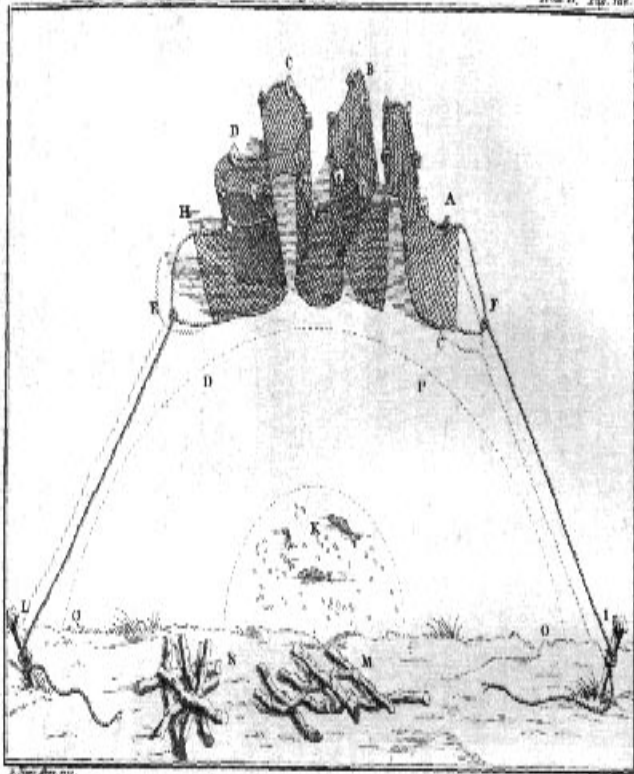


Figure 2.

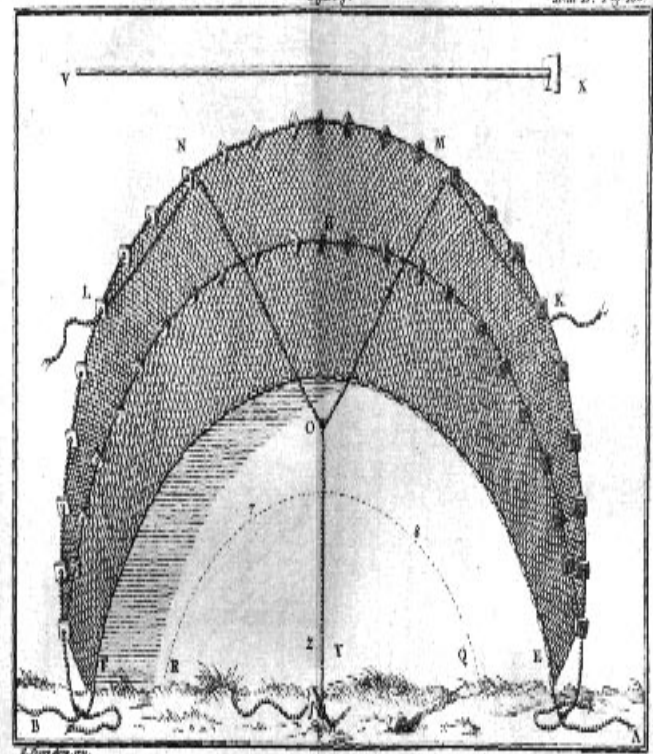


Figure 3.

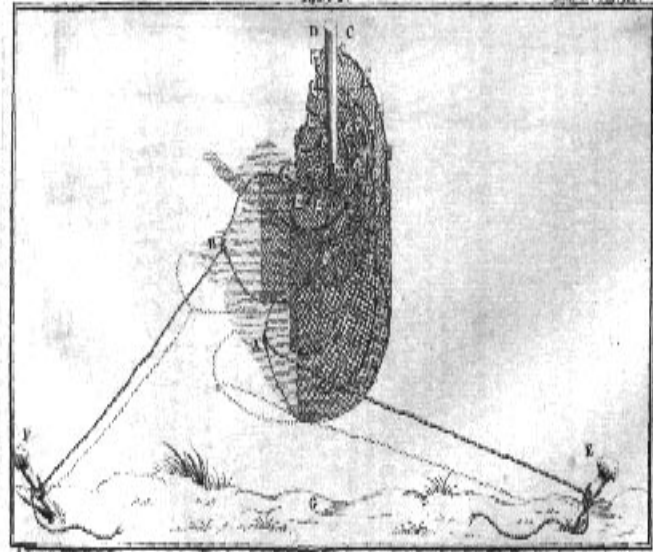


Figure 4.

