

Dictionnaire oeconomique :
contenant l'art de faire valoir
les terres et de mettre à
profit les endroits les plus [...]

Chomel, Noël (1633-1712). Auteur du texte. Dictionnaire oeconomique : contenant l'art de faire valoir les terres et de mettre à profit les endroits les plus stériles.... A-E / par M. Noël Chomel,... ; nouv. éd. par M. de La Mare. 1767.

1/ Les contenus accessibles sur le site Gallica sont pour la plupart des reproductions numériques d'oeuvres tombées dans le domaine public provenant des collections de la BnF. Leur réutilisation s'inscrit dans le cadre de la loi n°78-753 du 17 juillet 1978 :

- La réutilisation non commerciale de ces contenus ou dans le cadre d'une publication académique ou scientifique est libre et gratuite dans le respect de la législation en vigueur et notamment du maintien de la mention de source des contenus telle que précisée ci-après : « Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France » ou « Source gallica.bnf.fr / BnF ».
- La réutilisation commerciale de ces contenus est payante et fait l'objet d'une licence. Est entendue par réutilisation commerciale la revente de contenus sous forme de produits élaborés ou de fourniture de service ou toute autre réutilisation des contenus générant directement des revenus : publication vendue (à l'exception des ouvrages académiques ou scientifiques), une exposition, une production audiovisuelle, un service ou un produit payant, un support à vocation promotionnelle etc.

[CLIQUEZ ICI POUR ACCÉDER AUX TARIFS ET À LA LICENCE](#)

2/ Les contenus de Gallica sont la propriété de la BnF au sens de l'article L.2112-1 du code général de la propriété des personnes publiques.

3/ Quelques contenus sont soumis à un régime de réutilisation particulier. Il s'agit :

- des reproductions de documents protégés par un droit d'auteur appartenant à un tiers. Ces documents ne peuvent être réutilisés, sauf dans le cadre de la copie privée, sans l'autorisation préalable du titulaire des droits.
- des reproductions de documents conservés dans les bibliothèques ou autres institutions partenaires. Ceux-ci sont signalés par la mention Source gallica.BnF.fr / Bibliothèque municipale de ... (ou autre partenaire). L'utilisateur est invité à s'informer auprès de ces bibliothèques de leurs conditions de réutilisation.

4/ Gallica constitue une base de données, dont la BnF est le producteur, protégée au sens des articles L341-1 et suivants du code de la propriété intellectuelle.

5/ Les présentes conditions d'utilisation des contenus de Gallica sont régies par la loi française. En cas de réutilisation prévue dans un autre pays, il appartient à chaque utilisateur de vérifier la conformité de son projet avec le droit de ce pays.

6/ L'utilisateur s'engage à respecter les présentes conditions d'utilisation ainsi que la législation en vigueur, notamment en matière de propriété intellectuelle. En cas de non respect de ces dispositions, il est notamment possible d'une amende prévue par la loi du 17 juillet 1978.

7/ Pour obtenir un document de Gallica en haute définition, contacter utilisation.commerciale@bnf.fr.

jusqu'à celui d'Octobre ; qu'il se retire sous terre , & n'en sort qu'au printemps. Cet animal est facile à apprivoiser ; & donne beaucoup de plaisir lorsqu'il est instruit. Quand les bobaks sortent en troupe pour paître , il y en a toujours un qui fait sentinelle , de peur d'être surpris ; & qui sifle pour avertir ses compagnons de ce qu'il découvre. On a dit que cet animal étoit hermaphrodite ; mais les Naturalistes assurent aujourd'hui le contraire.

B O B E C H E . Partie du chandelier , où l'on met la chandelle.

B O B I N E . Cylindre long d'un demi-pied , ou environ , ayant des rebords à chaque bout ; & percé dans toute sa longueur , pour être traversé d'une menue broche ou pivot de fer. On s'en sert pour dévider la soie , le fil , le trait d'argent ou d'or ; le coron , la laine , le poil , &c ; & pour filer au rouet. A Amiens & aux environs , on se sert du terme de *Buhot* , au lieu de Bobine , dans le même sens ; quoiqu'on lui attache encore une autre signification , ainsi qu'on le voit dans l'article B O I T E de *Navette*.

B O C

B O C A G E . Petit bois touffu , agréable & peu étendu. Il ne se dit que des petits bois non cultivés : *Voilà un bocage agréable.*

On appelle *Pays de Bocages* celui qui est coupé de haies , de boqueteaux , ou même de landes. *Voyez BOIQUETEAU.*

B O C H O R . *Voyez Bois d'ALOES.*

B O E

BOETE. *Voyez BOÎTE.*

B O E U

B O E U F . Taureau qu'on a châtré pour l'engraiffer , ou pour le rendre plus docile : ce qui se fait en supprimant les testicules ; dans un âge peu avancé : ou , si l'animal est âgé , on les lui comprime , & on ferre & tord les vaisseaux qui y aboutissent ; ce que l'on appelle *Bifourner*.

La castration ne diminue point la force du bœuf : en reprimant les mouvements impétueux du taureau , naturellement indocile , & que le rut porte souvent à la fureur ; elle fait que cet animal devient plus gros , plus massif , plus propre au travail , plus patient , plus aisément à conduire. *Elle ne change rien à la crue des dents , ni à leur chute , non plus qu'à celle des cornes.*

M. de Buffon (*Hist. Nat. du Cab. du Roi*) observe que l'âge le plus convenable à la castration du taureau est celui de dix-huit mois ou deux ans ; que ceux à qui l'on retranche plus tôt les testicules , périssent presque tous ; que cependant les jeunes veaux à qui on fait cette opération quelque tems après leur naissance , & qui y survivent , deviennent de plus grands bœufs , plus gros , & plus gras , que ceux que l'on ne châtre qu'à deux , trois ou quatre ans. Mais , ajoute M. de Buffon , ceux-ci paroissent conserver plus de courage & d'activité : & les bœufs qui n'ont subi l'opération qu'à l'âge de six , sept , ou huit ans , ne perdent presque rien des autres qualités de mâle ; ils sont plus impétueux , plus indociles , & cherchent encore à s'approcher des femelles qui sont en chaleur : mais leur simple attouchement est dangereux pour elles. (*Voyez VACHE.*)

Le bœuf est un des animaux les plus utiles & les plus précieux pour l'homme : non seulement

parce qu'il sert à notre nourriture ; mais encore à raison de ce qu'en travaillant beaucoup , il consomme & dépense moins que le cheval. Il rend à la terre autant qu'il en tire : il améliore le fond sur lequel il vit ; & en engrange le pâturage : au lieu que le cheval , & plusieurs autres animaux , amalgrissent en peu d'années les meilleures prairies. Le bœuf est moins maladif que le cheval , coûte moins en harnois ; & on le vend quand il est vieux. Il doit donc faire un des principaux objets de l'économie rurale.

Cet animal a le dos & les reins formés de manière à nous faire juger qu'il est peu propre à porter des fardeaux. Mais son gros cou & ses épaules larges indiquent qu'il peut avantageusement tirer , & porter le joug. Il semble avoir été fait exprès pour labourer : son corps massif , ses mouvements lents , le peu de hauteur de ses jambes ; tout , jusqu'à sa patience dans le travail , semble concourir à le rendre propre à la culture des champs , & plus capable qu'aucun autre animal de vaincre la résistance de la terre. Le cheval , quoique peut-être aussi fort que le bœuf , est moins propre à cet ouvrage : il est trop élevé sur ses jambes ; ses mouvements sont trop grands , trop brusques ; & d'ailleurs il s'impatiente & se rebute trop aisément. On lui ôte même toute la légèreté , toute la souplesse de ses mouvements , toute la grace de son attitude & de sa démarche , lorsqu'on le réduit à ce travail pénant ; pour lequel il faut plus de constance que d'ardeur , plus de masse que de vitesse , & plus de poids que de ressorts. [On apperçoit aisément que je fais grand usage du Livre de M. de Buffon. Je ne dissimule pas même qu'ayant inutilement tenté de donner un autre tour à ses pensées , je suis souvent dans le cas de copier jusqu'à son style .]

Achat du Bœuf.

On prétend que les bœufs qui mangent lentement résistent plus longtemps au travail , que ceux qui mangent vite ; que les bœufs des pays élevés & secs sont plus vifs , plus vigoureux , & plus fains , que ceux des pays bas & humides ; que tous deviennent plus forts lorsqu'on les nourrit de foin sec , que quand on leur donne simplement de l'herbe verte ; enfin qu'ils s'accoutument plus difficilement que les chevaux au changement de climat , & que par cette raison l'on doit n'acheter que dans son voisinage les bœufs qu'on destine au travail.

Un bon bœuf pour la charrue doit être jeune , ni trop gras ni trop maigre ; avoir la tête courte & ramassée , de grandes oreilles bien velues & très-unies , les cornes de moyenne grandeur , mais fortes & luisantes , le front large , les yeux gros & noirs , le muffle gros & camus , les naseaux bien ouverts , les dents blanches & égales , les lèvres noires , le cou charnu , de grosses & pesantes épaules , la poitrine large , le fanon pendant jusques sur les genoux , les reins fort larges , le ventre spacieux & tombant , les flancs grands , les hanches longues , la croupe épaisse , les jambes & les cuisses grosses & nerveuses , le dos droit & plein , la queue pendante jusqu'à terre & garnie de poils fins & touffus , les pieds fermes , le cuir épais & souple , les muscles élevés , l'ongle court & large. Il faut qu'il soit sensible à l'aiguillon , obéissant à la voix , & bien dressé.

Relativement à chaque espèce , le bœuf destiné à la charrue doit être d'une taille médiocre. Il est néanmoins certain que deux bœufs de grande taille , tels que ceux de Flandre ou de Hollande ,

médiocrement grands pour leur espece , sont beaucoup plus forts que ceux d'une espece inférieure ; & qu'ils traînent & labourent plus que ne peuvent faire quatre des autres.

On achete volontiers les bœufs en Mars ou en Avril ; soit pour les faire travailler , soit pour les engrasper. *Voyez ci-dessus , p. 234.*

D E S P O I L S.

Il faut qu'ils soient *luisans* ; c'est marque d'un bon tempérément ; au lieu qu'un poil *sombre & mal uni* , est l'indice de quelque incommodité.

Un poil *épais* est encore un bon préjugé. Tout bœuf qui a peu de poil , est ordinairement trop échauffé , & en danger de tomber bientôt malade. Lorsqu'au maniment , on sent le poil *fort doux* , on ne peut qu'espérer avantageusement du bœuf ; ses parties inférieures sont faines.

Un bœuf sous *Poil noir* est toujours bon , pourvu qu'il ait du blanc aux pieds ou à la tête : autrement il est lourd , & nonchalant au travail. *Voyez ci-dessous , Poil Mouchetré.*

Le *Poil roux* paroît être le plus commun ; & plus il est rouge , plus il est estimé : on remarque que l'animal a toujours alors beaucoup de feu. Un peu de blanc aux extrémités ne le déprive pas.

On prétend que les bœufs sous *Poil bai* durent longtems. Ils sont un peu moins bons travailleurs que les rouges. On peut les acheter quoiqu'ils aient du blanc aux extrémités.

Le *Poil mouchetré* est celui que nous appellons *Pommelé* dans les chevaux. Les bœufs sous ce poil ne valent pas les précédens : ils sont plus mous , & toujours plus paresseux. (*Voyez ci-dessous , Bœuf sujet à se coucher en travaillant.*) Mais ils sont très-bons à engrasper : ils prennent de la chair , & deviennent bientôt gras.

Jamais bœuf de *Poil Blanc* ne valut rien que pour engrasper : à quoi il est encore meilleur que le mouchetré.

On n'estime guères un bœuf sous *Poil gris* , soit pour la charrue , soit pour engrasper.

Les bœufs sous *Poil brun* durent moins que les bais. Mais ils se rebutent de bonne heure.

[Au reste ces observations priées des couleurs du poil ne sont pas bien avérées. Consultez ce qu'en dit M. Daubenton en décrivant le Taureau , dans *l'Hist. Nat. du Cabinet du Roi.*]

Age qu'un Bœuf doit avoir pour rendre service.

Il ne peut rendre de bon service qu'à trois ans : & passé dix , il ne vaut plus rien qu'à engrasper , pour être vendu aux bouchers. Sa chair est meilleure à cet âge , que si on attendoit plus longtems à le vendre. Cet animal ne vit gueres que quatorze ou quinze ans : mais ce n'est pas un avantage de le laisser tant vieillir.

Comment il faut dompter les Bœufs destinés au labourage.

Si l'on achete des bœufs qui soient accoutumés à la charrue , on s'épargnera la peine de les y réduire. Mais ce n'est que peu à peu , & en s'y prenant de bonne heure , qu'on les accoutume à porter volontiers le joug , & se laisser conduire aisément. Dès l'âge de deux ans & demi , ou trois ans au plus tard , il faut commencer à les apprivoiser & subjuger : si l'on attend davantage , ils deviennent indociles , & souvent indomptables. La patience ,

la douceur , les caresses mêmes , sont les seuls moyens qu'il faille employer. La force & les mauvais traitemens ne serviroient qu'à rebuter pour toujours cet animal. Il faut donc lui frotter le corps , le flatter ; lui donner de tems en tems de l'orge bouilli , des feves concassées , & d'autres nourritures semblables dont il est le plus friand ; & toujours avec du sel , qu'il aime beaucoup. En même tems , on lui liera souvent les cornes : quelques jours après on lui mettra le joug ; une autre fois on l'attelera à la charrue avec un autre bœuf de même taille , & qui sera tout dressé ; on les attachera ensemble à la mangeoire , on les mènera de même au pâturage , afin qu'ils se connoissent & s'habituent à n'avoir que des mouvements communs. On n'emploiera jamais l'aiguillon dans les commencemens : il ne serviroit qu'à rendre le bœuf plus intractable. Il faudra aussi le ménager , & ne le faire travailler qu'à petites reprises ; car il se fatigue beaucoup , jusqu'à ce qu'il soit entièrement dressé : & par cette même raison , on doit lui donner alors plus à manger que dans les autres tems.

Il arrive quelquefois qu'un jeune bœuf est difficile à retenir ; qu'il est impétueux , prompt à donner du pied , ou sujet à heurter de ses cornes. Ces vices sont dangereux. Pour l'obliger à s'en défaire , attachez-le bien ferme dans son étable , & laissez-le jeûner pendant quelque-tems. *Voyez ci-dessous , Bœuf furieux.*

Si l'on a un *Bœuf Rétif* ; on peut prendre un bâton tiré tout chaud du feu , & brûlé au bout , en battre les fesses du bœuf , & l'obliger de cette façon à marcher.

Un *Bœuf Peureux* s'effraie quelquefois de peu de chose. Le meilleur remede est d'avoir souvent l'œil sur ces animaux , afin de les retenir quand la peur les prend. Ils en guérissent , à mesure que le travail & l'âge diminuent leur vivacité.

Quelques Physiologues disent que les *Taureaux* les plus furieux deviennent doux & traitables si on les attache à un figuier.

Souvent le taureau ou le bœuf ne devient furieux que par trop de repos. Sitôt qu'on s'apperçoit de ce défaut on doit lier les quatre jambes de l'animal pour le terrasser ; & ne lui donner que fort peu à manger. Sa fureur passera ainsi avant qu'il soit huit jours. Ou bien prenez un grand joug , attachez cet animal à une charrette bien chargée , au milieu de deux autres bœufs qui soient un peu lents ; & donnez-lui souvent de l'aiguillon : vous n'aurez pas fait cela cinq ou six fois , que la pesanteur du fardeau , & les coups d'aiguillon que vous lui aurez donnés , le rendront docile & abattront sa fureur.

Au reste , quoique l'on puisse absolument soumettre le taureau , on est toujours moins sûr de son obéissance que de celle du bœuf : & il faut être en garde contre l'usage qu'il feroit de sa force.

Bœuf sujet à se coucher en travaillant.

Ce défaut est très-ordinaire aux bœufs sous poil mouchetré , & à ceux qui sont tout poil blanc. On ne sauroit les vaincre là-dessus , qu'au moyen de l'aiguillon. *Voyez AIGUILLO.*

Ce que l'on dit ici des bœufs , doit pareillement s'entendre des vaches qu'on veut accoutumer à la charrue : car il n'y a de force que du plus au moins ; pour le reste , c'est la même nature qu'on a à gouverner , la même taille & les mêmes poils qu'on doit choisir.

Il faut affortir la vache , autant qu'il est possible , avec un bœuf de sa taille & de sa force , ou avec

avec une autre vache ; pour conserver l'égalité du trait, & maintenir le soc en équilibre. *Voyez LABOUR.*

L'ÂGE du Bœuf se connoît par les dents, & par les cornes. Les premières *Dents* de devant tombent à dix mois, & sont remplacées par d'autres qui sont moins blanches & plus larges. A seize ou dix-huit mois, les dents voisines de celles du milieu tombent pour faire place à d'autres. Toutes les dents incisives se trouvent renouvelées à trois ans : elles sont alors égales, longues, & assez blanches. Elles s'usent, & deviennent inégales & noires, à mesure que l'animal avance en âge. C'est la même chose pour le taureau & pour la vache.

Les *Cornes* de ces animaux tombent à trois ans ; & il en repousse d'autres, qui ne tombent plus. On remarque que celles du bœuf & de la vache deviennent plus grosses, & communément plus longues que celles du taureau. On voit néanmoins de très-belles vaches & excellentes laitières, qui les ont courtes. L'accroissement de ces secondes cornes ne se fait pas d'une manière uniforme, & par un développement égal. D'abord, à la quatrième année de l'âge du bœuf, il sort deux petites cornes pointues, nettes, unies, & terminées vers la tête par une espèce de bourrelet. L'année suivante, ce bourrelet s'éloigne de la tête ; poussé par un cylindre de corne qui se forme & qui est aussi terminé par un autre bourrelet ; & ainsi de suite : car, tant que l'animal vit, les cornes croissent. Ces bourrelets deviennent des noeuds annulaires, qu'il est facile de distinguer ; & par lesquels on peut compter l'âge, en prenant pour trois ans la pointe de la corne jusqu'au premier noeud, & pour un an de plus chacun des intervalles entre les autres noeuds.

Du tems de mener les Bœufs à la charrue.

En Eté, c'est-à-dire, depuis le mois de Mai jusqu'en Septembre, les bœufs vont deux fois par jour à la charrue. Comme la grande chaleur les incommode, il faut les conduire au travail dès la pointe du jour, jusqu'à neuf heures du matin ; qu'on les ramènera à l'étable pour les faire repaître & prendre du repos : ou bien on les laissera pâtrir à l'ombre jusques vers les deux heures ; qu'on les ramènera à la maison pour leur donner du foin ou de l'avoine. Puis on retourne à la charrue jusqu'à sept heures.

Au printemps, en hiver, & durant l'automne, on peut les faire travailler sans interruption depuis huit ou neuf heures du matin jusqu'à cinq ou six du soir.

Soins qu'il faut avoir du Bœuf.

Cet animal demande moins de soin que le cheval. Cependant si on veut l'entretenir sain & vigoureux, on ne peut guères se dispenser de l'étriller tous les jours, le laver, lui graisser la corne des pieds, lui donner à manger aux heures réglées, ne point le laisser manquer de litière, le faire boire au moins deux fois par jour en été, &c. Il aime l'eau nette & fraîche.

Dans les tems où le bœuf ne travaille pas, il suffit de le nourrir de paille & d'un peu de foin. Mais quand il travaille, on doit lui donner beaucoup plus de foin que de paille. En été, si on manque de foin, on le nourrira d'herbe fraîchement coupée. On peut lui donner quelques jeunes pousses & feuilles de frêne, d'orme, de chêne, &c : l'excès de cette nourriture, que le bœuf aime beaucoup, lui cause quelquefois un pissement de sang. La su-

Tome I.

ferne, le trefle, le fainfoin, la vesce (en verd ou en sec), les lupins, l'orge bouilli, &c. sont une bonne nourriture pour le bœuf : *Voyez BÉTAIL.*

LUSERNE. VACHE. SAINFOIN. Avant de l'atteler, il est à propos de lui donner un picotin de son sec, ou d'avoine. Il n'est pas nécessaire de régler la quantité du foin, ou de la paille : le bœuf n'en fait pas d'excès : & on doit lui en donner toujours assez pour qu'il en laisse. Pour la luserne, il s'étoufferoit si on lui en donnoit à discretion.

C'est une grande épargne que d'avoir des pâturages assez abondans pour que le bétail puisse y passer le jour, & la nuit même, sous la garde d'un valet. La prudence demande cependant qu'on n'y mette pas les bœufs durant les nuits froides. On observe même qu'avant la mi-Mai l'herbe ne leur est pas salutaire, quoiqu'ils en soient avides. C'est vers le 15 d'Octobre que l'on commence à les nourrir au sec. Mais le passage du verd au sec, ou du sec au verd, les incommoderoit si on le faisoit brusquement.

On doit aussi avoir une grande attention pour ne pas laisser aller ses bœufs dans des pâturages où il y a d'autres bœufs ou des chevaux, malades.

Selon quelques Auteurs, on entretient le bœuf dans une santé habituelle, si on mêle de la lie d'huile dans sa provende. On y en met d'abord peu : & on augmente, à mesure qu'il s'y accoutume.

Nous avons déjà parlé des attentions que l'on doit avoir en dressant les bœufs & en les faisant travailler.

Lorsqu'ils sont de retour du travail, on doit examiner s'ils n'ont aucune incommodité ; leur lever les pieds, pour en ôter soit les épines soit les pierres : ce qui les feroit boiter. On les frottera encore avec de bons bouchons de paille. Il est nécessaire qu'un pere de famille veille tous les jours à ce que le valet observe ces choses, qui sont de conséquence.

Pour faire que les Bœufs ne soient pas tourmentés des mouches : on conseille de les frotter avec des baies de laurier coupées très-menu & cuites dans de l'huile ; ou bien avec de la salive des bœufs même.

LORSQU'ON veut *Engraiffer les Bœufs*, il ne faut pas les prendre plus vieux que dix ans : c'est l'âge ordinaire. Si on attend plus tard, on est moins sûr de les voir sensiblement augmenter en chair, & acquérir cette abondance de fucus & de graisse qui améliore leur chair naturellement assez dure & assez séche. *Voyez ci-dessus, Poil Moucheté ; Poil Blanc ; Poil Gris.*

On peut les mettre à l'engrais, en toutes saisons. Mais on préfère l'été : parce qu'on les engrasse alors à moins de frais ; & qu'en commençant aux mois de Mai ou Juin, on est presque sûr de les voir gras avant la fin d'Octobre. *Voyez Profits à faire en AVRIL.*

Dès qu'on voudra les engrasser dans cette saison, on ne les fera plus travailler ; on les mènera pâtrir de grand matin, afin qu'ils profitent de la rosée qui sera sur l'herbe ; on les ramènera à l'étable quand la chaleur commencera à être forte, & on les y laissera ruminer & dormir fraîchement & au large jusqu'à ce que le grand chaud étant abattu on puisse les remettre dans les pâturages pour le reste du jour. On leur donnera de bonne litière & de l'herbe fraîchement coupée, pour la nuit.

Si c'est en hiver qu'on les engrasse ; depuis la S. Martin jusqu'au mois de Mai, on les tient bien chaudement dans l'étable, sans les laisser sortir. On

leur donne de bon foin, & autant qu'ils en veulent manger. Si on leur donne habituellement le foin mêlangé avec un tiers de paille d'orge, ils se remplissent également; & c'est une épargne. Sur le foir, il faut leur donner des pelotes faites avec de la farine de seigle, d'orge, ou d'aveine; pétries avec de l'eau tiède & du sel. On peut leur mettre de grosses raves crues dans l'auge, après les avoir hachées; ou leur en faire cuire: ainsi que des carottes, de gros navets, les feuilles & grains de mays. On peut encore leur donner du marc de vin dans de l'eau chaude; & y mêler beaucoup de son.

On dit dans le *Journal Économique* (Août 1761, p. 359) que les bœufs d'Auvergne & de Limosin, si estimés à Paris pour le bon goût de leur chair & la qualité de leur graisse dont elle est entrelardée, sont nourris de foin pris sur les montagnes; & de marc d'huile de noix, mêlé avec de gros navets & de la farine de seigle. L'Auteur du Mémoire conseille de semer quelque portion de terre en herbes balsamiques & odoriférantes, que l'on mettroit en poudre bien fine; pour en répandre sur leur fourrage, en forme d'affaiblissement, & suppléer au sel: *Consultez-le*, p. 360. M. Duhamel (*Cult. des Terr. T. III. p. 413.-4*) observe qu'en 1753, les troupeaux engrâfèrent naturellement dans le Gâtinois, quoiqu'il fit très-chaud & sec pendant les mois de Juin & Juillet, & qu'il ne parut point d'herbe dans la campagne: « cela vient » apparemment (dit cet habile Naturaliste) de ce « que l'herbe, à moitié desséchée, étoit fort sub- « tantieuse. » Telle est aussi l'idée que nous donne l'Auteur du Mémoire ci-dessus; en parlant du foin de montagne, & des fines herbes qui rendent exquis les bœufs des Pyrénées: au lieu que ceux qu'on nourrit dans les basses plaines sont presque insipides.

Pendant les huit premiers jours qu'on engrâffe les bœufs (soit en été, soit en hiver), il faut leur donner foir & matin un seau d'eau échauffée au soleil, ou tiède sur le feu; dans laquelle on aura jetté trois picotins de farine d'orge, sans avoir été blutée: on laisse reposer l'eau jusqu'à ce que le plus gros de la farine soit tombé au fond; on leur donne ensuite cette eau blanche; & on conserve ce qui est resté au fond, pour le leur donner en provende.

Il est à propos de les voir manger. S'ils ne prennent pas leur nourriture avec appétit, & s'ils ne font que tâtonner l'herbe, c'est une marque qu'ils sont dégoûtés. Alors on doit leur laver la langue avec de fort vinaigre & du sel; & leur jeter une poignée de sel dans la gorge. Il est même à propos de mêler de tems en tems un peu de iel dans les nourritures succulentes qu'on leur donne: cela les tient en appétit, & les engrâffe promptement. M. de Buffon conseille de remédier au dégoût actuel en leur donnant de l'herbe trempée dans du vinaigre, ou saupoudré d'un peu de sel.

Nous voyons des endroits où on tient habituellement les bœufs qu'on engrâffe, dans des parcs fangeux, & ombragés. Ils y enfoncent jusqu'au ventre, & ne peuvent marcher qu'avec peine. On leur jette de grande herbe pendant le jour: & le foir on les attire dehors, en mettant à la porte du parc une brassée d'herbe délicate, que l'on feint de laisser manger par un bœuf dressé, qui a été mis avec eux un instant auparavant, & qui est toujours le même. Il est utile que les animaux qu'on engrâffe ne soient pas absolument privés d'exercice. Un mouvement doux & modéré contribue à

la bonne digestion des fuchs. L'Auteur du Mémoire que nous avons déjà cité, du *Journal Économique*, Août 1761, observe que les bœufs que l'on tue en Auvergne & en Limosin sont inférieurs pour le goût & la qualité à ceux qu'on amène de ces Provinces à Paris à petites journées: le voyage perfectionne leur engrais. C'est pourquoi l'Auteur voudroit qu'on mit ces animaux quelques heures à la charrue ou à voiturer, pendant qu'on les engrâffe. Ce bénéfice seroit un moyen de diminuer la dépense qu'ils font durant tout ce tems; & d'en faire par conséquent baïsser le prix dans les marchés.

Les vaches & même les taureaux bistournés, peuvent s'engraiffer comme les bœufs qui ont été châtrés de bonne heure. Mais la chair de la vache demeure toujours un peu séche: & celle du taureau bistourné est dure, très-rouge, & a un goût fort & désagréable.

Les uns & les autres sont sujets à se lécher, surtout dans le tems qu'ils sont en plein repos. Comme on croit que cela les empêche d'engraiffer, on frotte de leur fierte tous les endroits du corps où ils peuvent atteindre. Il est vrai qu'à la longue ils se lassent, d'un jour à l'autre, de se nettoyer de ces ordures: mais la négligence les rend malades. Car c'est une marque de santé lorsqu'ils se léchent souvent. Ce foin qu'ils prennent d'eux-mêmes contribue à les faire se bien porter. Ainsi, pour prévenir l'accident des égagropiles, ces masses de poil qui se forment dans leur estomac après qu'ils ont avalé beaucoup de poil à force de se lécher (& dont nous parlerons à la suite de cet article); il vaut mieux les bouchonner de tems à autre, avec une forte décoction d'absinthe, dont ils haïssent le goût. Ce bouchonnement contribue à leur santé, en les lavant, & en occasionnant une transpiration.

MALADIES DU BŒUF.

ON remarque que l'Ane & le Bœuf sont à peu près sujets aux mêmes maladies; & que les mêmes remèdes servent à l'un & à l'autre.

Consultez l'article BÉTAIL.

Avant-Cœur.

Dans cette maladie on voit le bœuf triste. Il a la tête toujours basse. Il jette beaucoup de salive. Son dos est fort roide. Il marche très-lentement: & ne rumine presque pas.

Remede. Prenez de la racine d'ellébore, gros comme une aiguille; percez le poitrail du bœuf avec une alène; & mettez-y cette racine.

Comme ce mal provient de quelque tumeur pleine d'humeur maligne, & que l'ellébore ne manque pas de l'attirer au dehors; il faut, pour empêcher que la moindre partie de la malignité ne se communique au cœur, faire avaler au bœuf un demi-septier de gros vin, dans lequel on aura dissout à froid, gros comme deux feves d'orvietan. Après cela on peut répondre du bœuf, pourvu qu'on n'ait point négligé de remédier à cette maladie dans son commencement.

Voyez ci-dessous, Mal de cœur, Dégoût: & Avant-cœur, entre les maladies du CHEVAL.

Barbillons, ou Barbes.

Ce sont des excroissances, ou espèces de chan-

tres, qui viennent sous la langue, & empêchent le bœuf de manger. Lorsqu'on s'en apperçoit, il faut les couper avec des ciseaux; & laver la plaie avec du vinaigre, de l'ail, & du sel, ou avec de la salive seulement. *Voyez ce mot, entre les Ladies du CHEVAL.*

Dans le *Journal Econom.* (Août 1751, p. 50) on met les barbillons dans la classe des grains de ladrerie qui viennent aux porcs. On y dit (p. 51) avoir « reconnu à force d'examen que les barbillons viennent par la faute des servantes, qui dans le tems de leurs évacuations périodiques falsifient le fourrage ou la boisson des bœufs. » On ajoute qu'une bête attaquée de ce mal peut le communiquer aux autres.

Quoi qu'il en soit, l'Auteur du Mémoire dit avoir parfaitement & promptement guéri les barbillons, en répandant sur la langue du bœuf, plusieurs fois par semaine, de l'antimoine crud, pulvérisé & mêlé avec un peu de farine d'orge.

En général, lorsque le bœuf a la *bouche malade*: on peut utilement le traiter avec le Remède Pastoral, en la maniere indiquée ci-dessous pour l'*enflure*.

Voyez Bouche échauffée, dans l'article CHEVAL.

Boitement.

Voyez ci-dessous, Enclosure.

Bouton.

Voyez Bœuf, qui pisse le sang.

Mal-de-Cœur.

Lorsque les bœufs ont mal au cœur, ils le donnent à connoître par un battement de flancs fréquent, accompagné de tems en tems de nausées qui leur font pancher la tête, & qui leur rendent les yeux tristes. Une dose de bon orvietan (de la grosseur de deux feves) mise dans une chopine de vin rouge, est un souverain remède pour cette maladie. Après ce remède avalé, on leur frotte le museau avec de l'ail. Au bout de deux heures, on leur fait une copieuse salade de porreaux, civettes, ciboules, céleri, & autres herbes fortes qu'on trouve dans la saison; qu'on leur donne à manger avec du vinaigre & du sel: & le mal se guérit de la sorte. Ils dévorent avidement ces salades.

Voyez Avant-cœur.

Si le mal de cœur arrive dans un tems de contagion: traitez l'animal comme il est marqué ci-dessous, pour le dégoût qui arrive en pareille circonstance.

Il sera utile de donner à l'animal le Remède Pastoral, en la maniere indiquée ci-dessous pour l'*Enflure*.

Colique.

Lorsqu'un bœuf se plaint, allonge le cou, étend la cuisse, se leve & se couche souvent, qu'il ne peut se tenir en place, & qu'enfin il fie; on peut juger par ces symptômes, que c'est la colique qui le tourmente. Elle lui vient de l'affitude: & ce mal arrive plutôt au printemps qu'en une autre saison, à cause que pour lors le bœuf abonde en sang. Le bœuf qui en est attaqué, court risque de la vie, s'il n'est secouru.

Il faut donc, d'abord qu'on s'en apperçoit, lui fendre l'extrémité de la queue pour la faire saigner; & lui couper le bout des oreilles: puis, avec un bâton rond, lui frotter rudement le ventre, afin

Tome I.

que le sang qui s'est épaisse se liquefie, pour sortir avec plus de facilité par les incisions que l'on a faites. Ensuite on le promene une bonne demi-heure; & on le ramène à l'étable, où on le couvre pour le tenir chaudement.

Sa nourriture doit alors consister en de bon foin; & un picotin d'aveine à midi. Pour le faire boire, on fait tiédir de l'eau, dans laquelle on jette une poignée de farine de froment.

Si l'on voit que les remèdes ci-dessus n'apportent point de soulagement, on lui fera avaler des oignons cuits, qu'on aura mis tremper dans de gros vin: & l'on se servira d'une bassinoire pleine de feu, ou d'une pelle bien chaude, pour lui échauffer le ventre.

Voyez TRANCHÉES.

Constipation.

Voyez ci-dessous Pareffe du ventre: & Constipation, dans l'article CHEVAL.

Cou enflé.

Il survient quelquefois une enflure au cou des bœufs, ou par contusion, ou par un abcès qui s'y est formé. Si c'est par contusion, on y applique un cataplasme fait de miel, de sain-doux & de son; le tout bouilli dans du vin blanc; & on l'y laisse pendant trois, quatre, ou cinq jours.

Si c'est un abcès, (ce qu'on connoîtra à ce que le premier remède n'aura pas opéré) il faudra prendre de l'onguent d'*Althea*, de l'huile de laurier & du beurre frais, deux onces de chacun: le tout battu à froid, on en frottera le cou du bœuf; & on le tiendra enveloppé de linge. Cette onction ne manquera pas d'attirer l'humeur au dehors; ce qui formera une tumeur, qu'on ouvrira avec les ciseaux, sitôt qu'on le jugera à propos. Cette ouverture ainsi faite, on aura soin de la panser tous les jours, en y mettant la racine d'ortie; & continuant jusqu'à ce que l'abcès soit bien détergé.

Débilité.

Donnez au bœuf tous les mois un breuvage fait d'ers trempé & pilé.

Dégoût.

Pour être certain si ce n'est qu'un simple dégoût, on prend du sel avec de fort vinaigre, dans lequel on met des porreaux, ou des ciboules, ou du céleri; qu'on entonne dans le goffier du bœuf, en lui levant le museau en haut de peur qu'il ne laisse tomber de cette salade en la broyant sous les dents. On lui jettera encore une poignée de sel dans la gorge. S'il n'est que dégoûté, on ne lui aura pas donné de ce remède soir & matin pendant deux jours, qu'il recouvrera l'appétit. Mais si ce dégoût est occasionné par une autre maladie, il faudra chercher les moyens de la connoître, afin d'y remédier dès son commencement, avec les remèdes qui conviennent particulièrement à cette autre maladie.

Nous avons déjà dit que M. de Buffon conseille de remédier au dégoût du bœuf ou de la vache, en leur donnant de l'herbe trempée dans du vinaigre ou saupoudrée d'un peu de sel.

Pour qu'ils mangent toujours ce qu'on leur donne dans l'étable, il faut ne leur donner que peu à la fois, mais souvent.

Consultez ce qui est dit ci-dessous, de la Langueur; & du Palais enflé.

Vv ij

Lorsqu'il y a une maladie contagieuse dans le canton : si l'on voit que les bœufs ou vaches ne ruminent pas, qu'ils ne mangent point avec autant d'activité qu'ils ont coutume ; il faut promptement les mettre à part, ne leur donner que la moitié de ce qu'on est habitué à leur donner de nourriture ; leur faire boire de l'eau blanche, dont on leur donnera aussi des lavemens ; tirer à chacun huit livres de sang en deux fois, de six en six heures, & leur faire un cautere actuel au poitrail avec le fer rouge : on y fera trois ou quatre incisions, dans les quelles on mettra une racine d'ellébore blanc, qu'on renouvelera toutes les vingt-quatre heures. On aura soin de frotter l'endroit avec du suppurratif. S'il se forme un dépôt, & qu'il purge bien, l'animal guérira. *Voyez ci-dessus, Avant-cœur : & Dégout*, dans l'article C H E V A L.

Encloueure.

Le bœuf est sujet à se laisser enclouer, ou bien à amasser des *chicots de bois*, lorsqu'il va paître dans les bois. Il boite aussitôt que cet accident lui est arrivé. D'abord qu'on s'en apperçoit, le plus promptement qu'on y peut remédier, c'est toujours le meilleur : ce qu'on fait en prenant le pied du bœuf, & tirant dehors le clou ou le chicot qui l'aura blessé. Puis on verse de l'huile toute chaude sur la plaie ; & on la couvre d'étoipes qu'on enveloppe de linge. Deux ou trois pansemens, avec un peu de repos, guérissent ces accidens.

Voyez Chicots, & Encloueure, entre les maladies du C H E V A L.

Le bœuf boite aussi lorsque quelques épines ou quelques cailloux se sont attachés à son pied. Celui qui est bien soigneux de ses bestiaux préviendra les fuites de ces accidens, en leur visitant les pieds lorsqu'ils rentrent dans l'étable.

Si le bœuf boite pour avoir été blessé d'une épine ou de quelque autre chose semblable : appliquez-y un cataplasme tiède de cire fondue avec de vieille huile, du miel, & de la farine d'ers : & par-dessus, une figue, ou une pomme de grenade pilée ; avec un bandage. Renouvellez cet appareil au bout de trois jours.

Si le boitemeint est occasionné par quelque cause froide, il faut laver le pied ; ouvrir avec une lancette la partie attaquée, & laver la plaie avec de vieille urine ; puis y mettre du sel ; & l'essuyer avec une éponge ou de vieux linge. Après cela il faut faire dégouter, par le moyen d'un fer chaud, sur la partie malade, de la graisse de chevre ou de bouc.

S'il y a un dépôt d'humeurs qui cause de l'enflure ; fomentez la partie avec de l'huile & du vin cuit. Puis mettez-y de la farine crue d'orge, pendant que l'endroit conserve encore la chaleur de la fermentation. Mais quand la tumeur sera mûre & molle, il la faudra fendre & laver, & y mettre des feuilles de lys ; ou de l'oignon marin avec du sel ; ou la corrigole ; ou le marrube, pilés.

Enflure.

Le bœuf enflé péricoit, si on n'y remédioit pas promptement. Un insecte avalé ; ou de l'herbe encore pleine de rosée ; peuvent causer ce désordre. Pour y remédier, on prend une corne percée, dont on lui fait entrer la longueur de trois ou quatre doigts dans le fondement : puis on le promene jusqu'à ce qu'il rende des vents.

Ou bien on lui donne en lavement une décoction de mauve, de pariétaire, de chicorée sauvage, & de betes ; à laquelle on ajoute du son, & de l'huile de noix. On guérit ainsi son enflure.

On peut se servir encore d'une bassinoire pleine de feu, ou d'une pelle bien chaude, pour lui échauffer le ventre.

Si les bœufs, vaches, veaux, ou taureaux, sont enflés ; on les guérit promptement, en leur donnant le remede suivant, dans la naissance du mal : au lieu que, si le mal est invétéré, la cure feroit longue & difficile. Prenez quatre dragmes de la *Pâte jaune* indiquée entre les R E M E D E S *Pastraux* ; avec autant de senné, & deux onces de poivre. Mettez tremper le tout dans une pinte (mesure de Paris) de vin blanc, de cidre, ou de biere : & le donnez avec la corne comme aux chevaux. Tenez l'animal couvert bien chaudement dans l'étable, sans manger, trois heures devant & trois heures après la médecine. Au bout de ce tems-là, donnez-lui à boire de l'eau blanche qui soit tiède. L'animal guérira plus promptement & plus sûrement si on lui donne cette pinte, moitié en breuvage, moitié en lavement ; qu'il prendra aussitôt qu'il aura avalé l'autre moitié. Pour les bêtes bovines de la grande orine, il faut doubler les doses ; & leur donner une pinte à avaler, & une pinte en lavement. Si le mal est long, il faut les couvrir d'une espece de matelas embourré de bale d'aveine, & piqué. On ne donnera que le quart de la dose aux jeunes bêtes au-dessous d'un an.

Ce remede ne conviendroit pas à une vache pleine.

Entorse.

Il faut prendre du fain-doux, du miel, & du vin blanc ; faire bouillir le tout ensemble ; & en frotter le mal pendant trois jours, & trois ou quatre fois par jour.

Étranguillons.

Les étranguillons sont des humeurs qui s'amassent sous la gorge d'un bœuf, & grossissent les glandes d'une maniere si dangereuse, qu'elles sont capables d'étouffer cet animal, si l'on n'y apporte un prompt remede.

Lorsqu'on remarque un bœuf atteint de ce mal, on lui ouvre soir & matin ces glandes avec une lancette ; puis on lui frotte le deflous de la gorge avec de l'huile de laurier, & du beurre frais battus ensemble. Il faut lui tenir la tête chaudement, au moyen d'une bonne couverture : sinon il mourroit.

Fievre.

Il arrive quelquefois que pour avoir trop fatigué, un bœuf s'est tellement échauffé le sang, qu'il en devient tout corrompu : ce qui cause un si grand désordre dans le corps de cet animal, qu'il en a la tête toute pesante & les yeux enflés ; & pour peu qu'on lui manie le cuir, on y sent une grande ardeur.

On doit commencer par le saigner au front ou à l'oreille : & ne lui donner qu'une nourriture rafraîchissante ; telle que de l'herbe fraîchement cueillie, où on mêlera des laitues ; ou si c'est en hiver, du foins humecté, ou du son mouillé, qu'on lui donnera deux fois par jour. L'eau qu'on lui fera boire doit être claire & fraîche : & si pour en ôter la

crudité, on veut y mêler deux poignées de farine de seigle, elle n'en sera que plus salutaire.

Après ces remèdes, si le mal est opiniâtre, il faudra faire une décoction de mauve, chicorée sauvage, laitue & bete, dans deux pintes d'eau: qu'on fera bouillir avec du son. Le tout étant passé par un linge, on donnera la colature en lavement, après y avoir ajouté deux bonnes cuillerées de miel & autant d'huile de noix.

Voyez *Fievre*, entre les maladies du CHEVAL.

Battement des Flancs.

Voyez ci-dessus, *Mal de Cœur*.

Le battement des flancs marque une grande inflammation dans les entrailles du bœuf.

Premierement, on laissera prendre du repos à l'animal.

Secondement, on lui donnera en lavement une décoction de bourrache, chicorée sauvage, & bete, le tout bouilli dans deux pintes de petit lait de vache, réduit à trois chopines: on y ajoute quatre onces de miel, & autant d'huile de noix. On fait prendre ce remede au bœuf, sitôt que l'on s'appelle de cette maladie.

Quand il aura pris ce lavement, on lui fera avaler dès le lendemain un breuvage d'eau tiède, dans laquelle on aura mis du suc de porreau.

Pour achever de le guérir, on lui fera un cataplasme de trois poignées de graine de choux, avec un quarteron d'amidon; le tout pilé ensemble, & délayé dans de l'eau froide: qu'on lui appliquera sur les flancs.

Pour sa nourriture, on lui donnera de bonnes herbes, si c'est en été: en hiver, des bales de foin mêlées avec du son dans un seau d'eau: & on le privera de foin pour un peu de tems.

Flux de ventre.

Il sera parlé de ce mal, dans la suite de cet article, sous le mot *Ventre*.

Gale, & Rogne.

Il faut d'abord saigner au cou; puis donner un lavement d'herbes rafraîchissantes.

Ensuite on lui donne pour médecine une chopine de lait de vache, une once de tartre, & un quarteron de miel, le tout mêlé ensemble, qu'on lui fait avaler. Pour nourriture, on le met à la pâture en été, & en hiver on lui donne du foin humecté, & du son mouillé, deux fois par jour.

Cela fait pendant un peu de tems, on le frottera d'un onguent, dont voici la composition: Prenez environ une livre de fain-doux; mélangez-y une chopine d'huile d'olive, deux onces de soufre vif, autant de myrrhe, & une demi-once d'alun de plume; broyez le tout ensemble dans une chopine de bon vinaigre; & frottez-en le corps du bœuf.

Il sera fort utile de se servir du Remede Pastoral, en la même maniere qui a été indiquée ci-dessus pour l'*Enflure*.

Voyez *Gale*, entre les maladies du CHEVAL.

Insecte avalé.

Voyez *Enflure*.

Langue Malade.

Voyez ci-dessus *Barbillons*.

Langueur.

Il se peut faire que le dégoût du bœuf ne provienne que d'une langueur, occasionnée soit par excès de travail, soit pour avoir été trop exposé aux injures de l'air. Si c'est en été, & qu'on juge par conséquent que ce puisse être la trop grande chaleur qui soit cause de son mal: après le remede indiqué ci-dessus pour le *Dégoût*, on jettera deux poignées de farine dans trois pintes d'eau, qu'on lui donnera à boire à midi; & le soir autant. Pour sa nourriture, on lui donnera le matin un picotin de son humecté, mêlé d'une poignée d'aveine seulement, puis de l'herbe pour fourrage. On continuera ce soin, jusqu'à ce qu'on voie qu'il mange bien: après quoi on le traitera comme les autres.

Si c'est en hiver, cette langueur peut venir d'avoir bu de l'eau de neige, ou d'avoir été refroidi par les pluies de cette saison. Pour lors, après lui avoir fait prendre le vinaigre, dont on a parlé pour le dégoût; au lieu de son humecté, on lui en donnera de féc, avec moitié aveine le matin, & autant le soir, & de bon foin, dont on ne le laissera point manquer jour & nuit.

Maigreur.

Le Bœuf est quelquefois si maigre, que la peau lui tient aux os. Cette infirmité le feroit tomber dans une langueur extrême, si l'on n'y remédioit promptement. Le premier soin qu'il y faut apporter, est de prendre du vin & de l'huile mêlés ensemble, ou du vin pur, & l'en frotter rudement à contre-poil, en approchant des parties qu'on frotte, une pelle rouge, pour que le remede pénètre mieux à travers les pores. Secondement, comme cette maigreur n'est causée que par un tempérament échauffé, qu'il est absolument nécessaire de corriger, si l'on veut que la chair ne se rejoigne point aux côtes; on lui donnera un lavement d'une décoction de bete, de chicorée sauvage, & autres herbes rafraîchissantes; dans laquelle on mettra du son: le tout bouilli ensemble & devenu tiède; on y ajoutera deux cuillerées d'huile de noix, ou d'huile d'olive.

Après ce lavement, sa nourriture sera le matin, du foin humecté; deux heures après, un picotin de son mouillé; à midi, de l'eau blanchie de farine d'orge, pour le faire boire: depuis ce tems jusqu'au soir, de l'herbe fraîche, si c'est en été; ou si c'est en hiver, toujours du foin, comme on vient de dire; & le soir encore un picotin de son mouillé. Trois jours se passeront de la sorte. Ensuite on commencera à lui donner du son mêlé de moitié aveine, mais toujours mouillé. Il faut continuer à le traiter ainsi, jusqu'à ce qu'on s'aperçoive qu'il se rétablit: ce qu'on connoîtra aisément par son poil, qui sera luisant & doux à manier.

Consultez le mot *ENGRAISSEUR*. Voyez aussi *Maigreur*, entre les maladies du CHEVAL, *Morfondure*. Consultez l'article *Bœuf qui pisse le sang*. Voyez aussi *Morfondure*, entre les maladies du CHEVAL. L'article *HOUBLON*.

Palais enflé.

Si le palais étant enflé, cause du dégoût au bœuf, & que sa respiration semble trop fréquente; il

sera bon de le saigner au palais. Ensuite on ne lui donnera à manger que des goussettes d'ail bien dépoillées de leurs enveloppes, avec des fannes d'ail; ou du foin bien mollet; jusqu'à ce qu'il se trouve mieux. *Voyez ci-dessus Barbillons.*

Enflure des Pieds.

Comme il est ordinaire que les humeurs se jettent sur les parties inférieures, principalement quand elles sont déjà viciées, il feroit dangereux qu'une enflure aux pieds du bœuf n'en attirât une trop grande abondance, si on ne la détournoit par le repos & les remèdes. Il faut y appliquer des feuilles de fureau broyées avec du fain-doux, & les envelopper d'un linge: ce cataplasme est seul suffisant pour guérir.

Voyez Mazole, dans l'article CHEVAL.

Pied retréci, ou endurci.

Prenez racines de mauves & de guimauves; faites-les bouillir dans une suffisante quantité d'eau, pilez-les, & passez-les par le tamis; ajoutez à la collature demi-livre de fain-doux, & trois demi-septiers de bon vin; faites bouillir le tout ensemble, jusqu'à ce que la graisse soit fondue: pour lors vous ajouterez de la graine de lin bien concassée, & ferez bouillir jusqu'à la consommation du vin. Mettez une partie de ce cataplasme sur le pied, & laissez-le trois jours entiers; puis vous remettrez le reste, que vous y laisserez trois autres jours.

Consultez le mot Mazole, entre les maladies du CHEVAL.

Pierre dans la vessie.

Prenez deux onces de fenouil marin, deux drames de clous de girofle, une drame & demie de poivre; pilez le tout & faites-le avaler avec du vin rouge tiède. Si après avoir continué cela quelques jours, la pierre ne fort point, il faudra tailler le bœuf, afin de tirer la pierre.

Bœuf qui Pisse le sang: ce qu'on nomme en quelques Provinces, Avoir le Bouton.

Cette maladie vient au bœuf, pour être trop échauffé; ou pour avoir été *morfondu*; ou bien pour avoir mangé de l'herbe sur laquelle étoit quelque malignité.

Aussitôt qu'on s'apperçoit que le bœuf pisse le sang, il faut l'empêcher absolument de boire; & lui faire prendre le breuvage, dont voici la composition:

On prend une chopine d'urine d'homme, autant d'huile d'olive, six œufs frais, & une poignée de suie de four: on les bat ensemble; & on les fait avaler au bœuf.

Comme cette incommodité ne vient point sans quelque douleur: pour la calmer, on lui lie les oreilles, & on les bat avec une petite baguette, jusqu'à ce qu'elles deviennent toutes rouges, & que l'on y apperçoive de petites veines: on les ouvre; & il en sort du sang, qui est communément verdâtre. Cela fait, on lui met du sel sous la langue; puis on le promène.

D'autres coupent menu la racine de coulevrée, & la font infuser pendant vingt-quatre heures dans du petit lait; ensuite font avaler le lait & la racine à l'animal.

Il sera utile de lui faire prendre le Remede Pastoral, en la maniere indiquée ci-dessus pour l'*Enflure*.

On conseille encore de faire avaler du suc de plantain avec de bonne huile; puis prendre de la poudre de tartre, & de celle de courge sauvage, les mêler avec du vin rouge & un blanc d'œuf; & faire avaler le tout par une corne: ce remede doit appaiser le pissement dans vingt-quatre heures; si l'animal est dans le cas d'en revenir.

Consultez ce mot entre les maladies du CHEVAL.

Plaie.

Vous la guérirez en appliquant de la mauve sauvage, pilée.

Voyez sous le mot Blessure, entre les maladies du CHEVAL.

Poison.

Faites prendre le Remede Pastoral, en la maniere décrite ci-dessus pour l'*Enflure*.

Poux.

On fait un onguent composé d'urine de l'animal même, de poix-réfine fondu dans du vin blanc, & de beurre salé, le tout mêlé ensemble: dont on frotte tout le corps.

Voyez Poux, entre les maladies du CHEVAL.

Rage.

Faites prendre le Remede Pastoral, comme il a été marqué ci-dessus dans l'article *Enflure*. Consultez aussi l'article RAGE.

Rogné.

Voyez Gale, ci-dessus: Rogné, dans l'article BREBIS.

Testicules malades.

Traitez le taureau avec le Remede Pastoral, en la maniere indiquée ci-dessus pour l'*Enflure*. *Voyez Testicules enflés, entre les maladies du CHEVAL.*

Douleur de Tête.

Les humeurs que le bœuf jette en abondance par les yeux & par les naseaux, font des marques certaines de la douleur qu'il ressent dans la tête; sur-tout lorsque cet écoulement est suivi des symptomes que voici: c'est-à-dire, lorsqu'il se tourmente beaucoup, qu'il se plaint, qu'il a le muffle enflé & plus chaud que de coutume, qu'il ne mange pas, & qu'il baisse les oreilles.

1. Prenez de l'ail bien broyé, mettez-le infuser à froid pendant deux heures dans du vin; & le lui seringuez dans les naseaux. Ce remede aidera beaucoup au bœuf à se décharger de ses humeurs. Ayez soin, outre cela, de ne lui point laisser refroidir la tête.

2. Frottez-lui la langue avec un mélange de thym, vin, ail, & sel menu; ou d'antimoine crud, & de vin.

3. Faites-lui mâcher une poignée de feuilles de laurier; ou de l'écorce de grenade.

4. Mettez infuser dans une chopine de vin, des feuilles de myrrhe, la grosseur d'une feve: & en injectez dans les naseaux.

5. Il est encore utile de donner le Remede Pastoral, en la maniere indiquée ci-dessus pour l'*Enflure*.

Toux.

La toux simple n'est pas une grande incommodité en elle-même : néanmoins elle fatigue beaucoup un bœuf, qui est obligé de travailler. C'est pourquoi lorsqu'on l'entend tousser, il faut lui donner à boire une décoction d'hysope ; & lui faire mâcher des porreaux pilés avec du froment.

Ou bien, donnez-lui à manger de l'orge moulu, mondé de ses balles & humecté ; & un septier & demi d'ers moulu, divisé en trois parties.

Quelques-uns emploient l'armoise pilée, & détrempée dans de l'eau, & la font boire pendant sept jours, avant de manger.

Si la toux arrive en tems de maladie contagieuse : traitez l'animal comme il est marqué ci-dessus pour le *Dégoût*, qui survient dans la même circonstance. Voyez *Toux*, dans l'article *CHEVAL*.

Tranchées.

Consultez ce mot entre les maladies du CHEVAL.

Quand le bœuf a des tranchées, il s'arrête en un lieu, il ne mange pas ; il soupire & gémit. Il faut lui donner peu à manger ; & lui piquer la chair au-dessus des ongles, afin que le sang en sorte. Il y a des personnes qui l'ouvrent autour de la queue, afin que le sang coule ; & l'enveloppent de vieux linge. D'autres mettent des oignons & du sel ensemble, & les fourrent bien avant dans l'anus, puis font courir l'animal. D'autres lui font avaler du nitre pilé. Voyez *Colique*, ci-dessus.

Flux de Ventre.

Le flux de ventre abat extrêmement le bœuf, sur-tout lorsqu'il rend du *sang*. Il faut le laisser trois ou quatre jours, sans lui donner à manger que des pepins de raisin, trempés dans du gros vin, & un peu d'avoine. Pour boisson pendant ce tems, on lui fera bouillir des graticules, ou des pelures de coins, dans une pinte d'eau ; qu'on lui fera avaler une fois par jour seulement.

On peut lui donner à manger des feuilles de nerprun pilées, & couvertes de naphte.

D'autres lui donnent des feuilles de grenadier couvertes de bouillie de farine d'orge ; ou une livre de froment rôti & mis en poudre, détrempée dans à-peu-près deux fois autant d'eau.

Traitez-le avec le Remede Pastoral, en la manière indiquée ci-dessus pour l'*Enflure*.

Consultez aussi le mot Flux, dans l'article CHEVAL.

Pareffe du Ventre ; ou Constipation.

On prend une pinte d'eau tiède ; dans laquelle on met diffoudre deux onces d'aloës en poudre : cela suffit pour lâcher le ventre.

DANS le cas où le bétail du canton est attaqué de maladie contagieuse ; si les excréments de vos bœufs ne sont pas en même quantité ou qualité, s'il y en a plus ou moins, s'ils sont trop durs, trop mous, ou trop fluides : traitez ces animaux comme il est dit ci-dessus dans l'article du *Dégoût*, qui survient en semblable cas.

Le Remede Pastoral est bon pour tous Maux de Ventre. On en use comme il est marqué plus haut, dans l'article *Enflure*.

Rétention d'Urine.

Pour peu qu'on observe un bœuf, on s'aperçoit

aisément quand il a une rétention d'urine ; par les fréquentes envies d'uriner, & qui sont inutiles. Ce mal oblige le bœuf à se plaindre. Sitôt qu'il en est atteint, on doit prendre de la pariétaire, & du fenouil, les faire bouillir avec du beurre frais, & appliquer cette fommentation à l'endroit du scrotum ; & l'y assujettir avec un bandage. Pour breuvage, on prend une chopine de vin blanc, dans lequel on a fait bouillir deux cuillerées de miel, & autant d'huile ; qu'on lui fait avaler trois matins de suite en pareille quantité.

On lui donnera des feuilles de raves, le plus souvent & en plus grande quantité qu'on pourra, lorsque ce sera la saison ; avec un picotin de son mouillé à midi ; & le soir autant : ces remedes le guériront, pourvu qu'on lui donne huit jours de repos.

Le Remede Pastoral, indiqué ci-dessus pour l'*Enflure*, lui sera très-utile.

Voyez *Difficulté d'uriner*, dans l'article *CHEVAL*.

Yeux malades.

1. Lorsque le bœuf a les yeux malades, & que cette maladie ne provient d'autre endroit que des yeux, il faut avoir soin de le rafraîchir, & ôter l'inflammation, en bassinant les yeux plusieurs fois par jour avec de l'eau de plantain.

2. On lui appliquera un cataplasme de farine de froment, détrempée dans l'hydromel, & réduite en bouillie.

3. Traitez-le avec le Remede Pastoral, en la manière indiquée ci-dessus pour l'*Enflure*.

4. Voyez ce qui est dit des *Maux d'yeux*, dans l'article du *CHEVAL*.

PURGER LES BŒUFFS.

Pour bien nettoyer les intestins du bœuf malade, on peut lui faire souvent manger du marc d'olive, après que l'huile en est exprimée.

Pierre ou Balle qui se trouve quelquefois dans l'estomac du bœuf : & que l'on appelle communément EGAGROPILE.

Les taureaux, les vaches, & les bœufs, sont sujets à se lécher. Comme leur langue est très-rude, elle emporte beaucoup de leur poil : qui étant ensuite avalé reste dans leur estomac sans être digéré ; & y forme des pelotes, dont la forme varie, & dont le volume est quelquefois assez gros pour incommoder l'animal, & gêner la digestion des alimens. Ces pelotes, avec le tems, se revêtent souvent d'une croûte assez solide : qui n'est cependant qu'un mucilage épaissi ; mais que le frottement & la coction rendent dur & luisant. Il y en a qui ne sont point encroutées ; où même quelquefois on apperçoit du foin. Consultez M. Daubenton, *Descrip. du Cabinet du Roi*, n. CDXLVIII. jusqu'au CDLVI. inclusivement. M. de Buffon remarque que les égagropiles ne se trouvent jamais que dans la *panse* du bœuf (Voyez *PANSE*) ; & que s'il entre du poil dans les autres estomacs, ou dans les boyaux, il n'y séjourne point, mais passe vraisemblablement avec le marc de la nourriture.

On dit que ces balles peuvent arrêter le cours de ventre & les hémorragies. La dose est depuis un demi-scrupule jusqu'à demi-dragme. On s'en fert extérieurement, comme d'une éponge pour dessécher les plaies, & les déterger.

Consultez l'article *BEZOAR de bœuf*.

Pierre trouvée dans la vesicule du fiel du bœuf.

On trouve quelquefois dans le fiel de bœuf une pierre de la grosseur d'un œuf : laquelle donnée en breuvage est (dit-on) souveraine contre la pierre & la jaunisse. On dit aussi que cette pierre , appliquée aux narines , rend la tête nette , & empêche les fluxions sur les yeux. On la donne pour apéritive , sudorifique , propre à résister au venin ; & utile dans les flux de ventre , & l'épilepsie. La dose est depuis six grains jusqu'à un scrupule. *Voyez BEZOAR de bœuf.*

On s'en sert aussi pour peindre en mignature ; où elle donne une couleur plus foncée que la gomme gutte.

Consultez le n. CDXLVI. de la *Description du Cabinet du Roi* , par M. Daubenton.

Le n. suivant concerne un BEZOAR trouvé dans le rein d'un bœuf.

LES Teinturiers. emploient le *Fiel de bœuf* pour nettoier les étoffes avant de les teindre.

On s'en sert aussi en Médecine. Il entre dans des lavemens pour l'apoplexie. On l'emploie extérieurement pour la dureté du ventre des enfans ; pour les bourdonnemens & tintemens d'oreille , on y en feringue avec du suc de porreau.

On lui donne des préparations pour servir à embellir la peau , & pour peindre en mignature. *Voyez l'article FIEL.*

La *Peau* ou le *Cuir* de bœuf se tanne ; & sert ensuite à faire des fouliers , &c. On l'emploie encore à d'autres usages étant en poil.

Le *Suif* de bœuf , mêlé dans les lavemens , est émollient & résolutif. Il est propre pour le teneisme ; le flux de sang ; & adoucir l'âcreté des intestins. Les Chandeliens l'emploient avec celui de mouton.

La *Graisse* du pied de bœuf , que l'on en tire après qu'il a bouilli , sert à conserver l'éclat des armes qui en sont frottées.

La *Moëlle* est émolliente , résolutive ; & propre à fortifier les nerfs.

On s'en sert en cuisine , pour farcir l'aloyau ; faire des farces de pâtés , des bignets , des ragouts , des tourtes , &c. Elle entre aussi dans des sauffées. *Voyez Cardes d'Artichaux.*

La poudre de *Corne* de bœuf passe pour être bonne dans l'épilepsie. La dose est d'une dragme. Elle appaise les gonflements & vapeurs hystériques ; en la faisant brûler , & respirer sa vapeur. *Voyez CORNE de bœuf.*

L'*Os* de bœuf , & sur-tout celui de la jambe ; mêlé en poudre dans un onguent , est résolutif , & fortifie les nerfs.

Les Tourneurs , Tablettiers , & Couteliers , font aussi usage des os de bœuf ; on les brûle pour faire le *Noir d'os* ; que l'on emploie en peinture , & dont se fait l'encre à imprimer en taille-douce.

La colle forte se fait avec les *rognures des peaux* , les *cartilages* , les *pieds* , & les *nerfs* ; que l'on fait bien bouillir , & dissoudre dans de l'eau.

La *Fiente* , appliquée extérieurement , est émolliente & résolutive. Elle résout particulièrement l'enflure des testicules , si on l'y applique avec des fleurs de camomille. Etant fraîche , elle peut guérir les piqûres des mouches-à-miel. La fiente qui se trouve dans les intestins grèles , est employée entre les compositions d'appas pour le poisson : consultez l'article A P P A S , n. X. La fiente de vache est très-bonne à appliquer sur les chancres des arbres , après en avoir cerné le tour. On la

met aussi avec l'argille , comme un appareil , sur les plaies des arbres. Consultez les articles AIRE de grange. AMENDER , n. 25.

Le *Membre génital* ou *Nerf* de bœuf , est employé par les Maréchaux pour faire avaler un armand à un cheval. (*Voyez ARMAND.*)

Le *Sang* fert d'appas pour le poisson. *Voyez APPAS* , n. X. Consultez l'article TAUREAU. Ce sang , ainsi que la fiente fortant des Boucheries , sont capables de brûler des terres qui ne sont pas bien humides.

UN bœuf qui pese cinq - cent cinquante livres , contient dix-huit pintes & chopine de sang (mesure de Paris). Tout ce sang pese quarante-six livres & un quart. Cette observation est rapportée par M. Hales , dans sa *Maniere de saler la viande*.

Le *Jus* de bœuf arrête le flux de ventre causé par la bile. Ce jus fert de coulis pour le falmi de beffes , & quantité d'autres ragouts. C'est la meilleure saufce qu'on puisse faire à quelque piece de bœuf que ce soit. On en fait entrer le consommé dans le blanc-manger.

MANIERES D'APPRÉTER DIFFÉRENTES PARTIES DU BŒUF.

Tripes.

On les lave en grande eau , afin d'en ôter toutes les ordures qu'elles renferment. On les met ensuite dans une chaudiere pleine d'eau ; qu'on fait bouillir jusqu'à ce qu'on juge qu'elles soient cuites.

Fricassées de tripes de Bœuf.

Il faut avoir des tripes bien blanches ; les couper en morceaux médiocres ; les passer à la poêle avec du beurre ; y passer pareillement de l'oignon coupé par tranches ; ensuite assaisonner de sel & de poivre , avec un peu de bouillon d'abord ; & quand le tout aura un peu bouilli , y jeter un verre de vin , pour laisser tarir cette saufce jusqu'à ce qu'au goût , on juge à propos qu'il soit tems de dresser la fricassée : dans laquelle il sera bon de mettre un peu de moutarde , si on l'aime.

Au reste , ce sera toujours un aliment grossier , difficile à digérer , & peu nourrissant.

Gras-double , à la Polonoise.

Etant bien cuit & bien blanc , coupez-le en morceaux grands comme la main ; que vous ferez mittonner doucement sur le fourneau dans une casserole avec de bon beurre , des ciboules & du persil hachés , du sel , du poivre , de fines herbes & fines épices. Quand les morceaux auront pris du goût ; vous les panerez de mie de pain , & les ferez griller des deux côtés. Puis les ayant dressés dans le plat , vous y verserez un peu de beurre roux & un jus de citron ; & servirez chaud.

Gras-double , en fricassée blanche.

Etant bien cuit & bien propre , coupez-le en filets fins qui soient longs comme le doigt. Mettez un morceau de beurre dans une casserole , avec un oignon haché bien menu ; & le passez quelques tours sur le feu. Mettez - y ensuite le gras-double : poudrez-le d'une pincée de farine ; mettez - y une cuillerée de bouillon , du sel , du poivre , un bouquet , & un verre de vin. Laissez - le cuire doucement ; & observez qu'il soit de bon goût. Faites une liaison de cinq ou six œufs avec un peu de persil haché ,

haché, une couple d'échalotes, un peu de muscade rapée; & délayez-la avec du jus de citron. Liez-en votre fricassée. Puis servez.

On peut une autre fois, y mettre un peu d'huile & d'ail.

Pieds de Bœuf.

On fait des fricassées de pieds de bœuf, en les coupant par morceaux, observant qu'ils soient bien cuits; puis on y met de l'oignon; on passe le tout ensemble par la poêle avec du beurre; & on y ajoute du sel & du poivre, puis une cuillerée d'eau ou de bouillon; & après qu'on a un peu laissé bouillir le tout, on y jette un verre de vin; & on fait encore bouillir, jusqu'à ce que la sausse soit médiocrement tarie. On la tire, après y avoir mis un peu de moutarde.

Cette partie de l'animal est gélatineuse, & ne se digère pas aisément.

Palais de Bœuf, en ragout.

Prenez un palais de bœuf, qui soit à demi-cuit; ôtez-en la peau; coupez-le en morceaux ou petites tranches; passez-les à la poêle avec du beurre; laissez-les y cuire avec du bouillon, & un verre de vin; assaisonnez de sel, poivre, & ciboulettes entières que vous retirerez: enfin liez la sausse avec un peu de farine; & servez.

Le palais de bœuf est une des bœtilles grasses.

Langue.

Elle se digère aisément, donne un bon suc, & est fort nourrissante.

Pour les Manières de l'appréter, consultez le mot L A N G U E.

Entrée de Tête de bœuf, à l'Angloise.

Prenez la moitié d'une tête: laissez-la tremper quelque tems; & la nettoyez très-proprement. Faites-la cuire ensuite dans un bon assaisonnement, & l'écumez bien. Mettez-y des oignons & carottes, du sel, clous de girofle, macis, un peu de laurier, de la coriandre, de fines herbes. Quand elle sera à moitié cuite, versez-y trois ou quatre bouteilles de la plus forte biere; & laissez mitonner bien long-tems. Vous servirez la tête garnie de persil, & tranches de citron; & le bouillon à part.

Epaule.

La partie du bœuf qu'on appelle l'épaule, est une des moins délicates; aussi ne s'en fert-on volontiers, que pour faire bouillir au pot, où elle ne donne gueres de bon suc; mais elle peut servir pour des domestiques.

Bout saigneux.

Cette piece mise au pot, fait un très-bon potage; & est agréable à manger, à cause des glandules qui se rencontrent à la gorge.

Bout saigneux, en haricot.

On le coupe par morceaux; pour le faire cuire avec de l'eau, du sel, poivre, des oignons, & des clous de girofle. Puis, l'ôtant de ce bouillon, on le passe au roux avec du lard. Après quoi on le met égoutter. Ensuite, ayant préparé un coulis avec des navets, on le jette dessus cette piece de bœuf qu'on a mise dans un plat; & qu'on fert de cette maniere.

Tome I.

Poitrine de Bœuf: autrement dite Piece Tremblante.

C'est un des bons morceaux du bœuf. L'endroit le plus entre-lardé de gras & de maigre, est toujours le meilleur à présenter.

1. Faites cuire à demi une poitrine de bœuf dans une marmite; tirez-la, piquez-la de gros lard saupoudré de sel, poivre, clous de girofle, le tout broyé ensemble;achevez de la faire cuire dans une casserole avec des bandes de lard au fond, du sel, poivre, vin blanc, & bouillon: quand vous présumerez qu'elle fera cuite, mettez-y un ragout de champignons; & servez.

2. Pour manger encore une poitrine de bœuf excellente, on aura soin de lui faire prendre sel pendant un jour; puis on la fera bouillir dans l'eau avec du sel, poivre, & clou de girofle. Cela fait, on la découpera en long; & la garnissant de persil, on y presadera un jus de citron.

3. Ceux qui veulent manger cette piece à la boursouflée, se contentent de la mettre au pot avec d'autre viande; qu'on assaisonne de sel, poivre, & cloux de girofle.

Aloyau.

Voyez l'article A L O Y A U.

Côtes.

Elles sont bonnes à mettre au pot.

Rouelle.

On s'en fert pour faire un hachis: dans lequel on mêle de l'oignon, de la ciboule, du sel, poivre, & clou de girofle. Le tout cuit ensemble sur un fourneau, ou un réchaud: & lorsqu'on juge que la cuisson est parfaite, on y met du verjus; puis on fert.

On mange aussi la rouelle à la braise, comme l'aloyau.

Ces pieces sont encore propres à faire du BŒUF À LA MODE: qui se fait ainsi:

1. On commence par bien battre ces pieces, pour en rendre la chair plus courte. Après cela on les lardé; puis on les passe au roux avec du lard; ensuite on les met dans une terrine pour les faire cuire avec du sel, poivre, laurier, écorce de citron, quelques champignons, un verre de vin blanc, & deux verres d'eau.

2. Après que la rouelle a été bien piquée de lard & passée à la poêle, on la met dans une terrine; où elle cuit à petit feu, dans son jus seulement, & bien fermée. On a soin de regarder de loin à loin s'il est cuit. On ne doit pas oublier de l'assaisonner d'épices. On le tire quand la sausse est réduite presqu'à rien. Puis on y met un jus de citron.

Tranche de bœuf à la Daube; ou en Compote.

Consultez l'article D A U B E.

Pâté froid de Tranche de bœuf.

Il se fait de même que celui de la rouelle de veau.

Sur-longe.

On la mange bouillie. On s'en fert aussi pour faire des pâtes; sur-tout à la campagne, où l'on est bien aise de ne pas manquer de ces sortes de provisions.

Culotte.

Consultez ce mot, à la lettre C, en son rang;

X x

Queue.

On en fait un *Civé*. Ou bien on se contente de la faire bouillir ; puis on la fert.

Trumeau.

On ne se fert du trumeau, que pour bouillir ; & il est bon à manger, lorsqu'il est bien cuit.

LA C H A I R du jeune bœuf est lissée, & comme huileuse : & si on la presse avec le doigt, elle se relève sur le champ. Au contraire, le vieux bœuf a la chair rude & spongieuse, & elle conserve l'impression du doigt. La chair de *Vache* a le grain plus serré que celle de bœuf ; le maigre en est un peu plus pâle, & la graisse plus blanche : mais si c'est une jeune vache, elle renvoie aussi l'impression du doigt. Pour ce qui est de la chair de *Taureau*, le grain en est extrêmement serré, & plus grossier : en la pinçant, on la trouve rude au toucher : elle est rougeâtre : sa graisse est dure & mêlée de peau ; & sent toujours le rance, quoique le taureau soit frais tué. Cette chair passe pour être moins nourrissante & moins faîne que celle du bœuf.

Choix des endroits du bœuf pour saler.

Toutes pieces de bœuf ne sont pas également propres à saler. Les côtes, l'aloyau, & généralement tous les morceaux où il y a bien des os, n'y conviennent pas. Pour faire ce ménage, sur-tout lorsqu'à la campagne on trouve à acheter du bœuf à bon marché, on choisira de la cuisse.

On aura, ou un faloir qui ne servira qu'à cela ; ou de grandes terrines, dans lesquelles on salera cette viande : qu'on coupera par tranches ; & qu'on posera par lits dans les terrines, ou dans le faloir.

La manière de le saler est toute semblable à celle du porc : sinon qu'on aura soin de n'y pas mettre trop de sel. Le porc n'en prend jamais plus qu'il ne lui en faut ; au lieu que le bœuf s'en laisse pénétrer, quelque quantité qu'on lui en donne.

Le bœuf salé ne doit pas rester plus de quinze jours dans le faloir. Il y a des endroits où au bout de ce tems, on le tire du faloir, & on en garnit des planches, pour le laisser essuyer pendant un jour ou deux : après quoi on le remet dans le faloir, saupoudré de nouveau sel. Au bout de cinq ou six jours, on l'expose encore à l'air sur des planches ; ayant soin de tems en tems de tourner le dessus dessous, jusqu'à ce qu'il soit sec.

Cette chair ainsi préparée se pend au plancher ; pour en prendre lorsqu'on en a besoin. Elle peut se garder longtems : mais elle n'est jamais si agréable au goût, que lorsqu'elle est fraîche ; & ne rend pas plus de profit. C'est pourquoi on doit préférer de vendre un bœuf ou une vache qui sont engrangées, à les saler ainsi pour consommer chez soi. Il sera toutefois avantageux d'en saler pour faire des envois dans les Isles, & pour consommer sur mer.

Consultez l'article *SALER le porc*.

A Cadix, le bœuf n'est bon à manger que depuis le commencement d'Avril jusqu'à la fin de Juin.

Les Bœufs d'*Isphahan* different de ceux d'Europe, en ce qu'ils ont une grosse bosse entre les épaules. Les gens riches n'en mangent pas la viande : soit à cause qu'en général les Mahométans n'en font point de cas ; soit parce qu'elle est regardée comme une nourriture mal faîne par rapport à ces climats chauds & secs, où l'on est fort sujet à la bile. Les pauvres en mangent en hiver, mais rarement en été.

Le Bœuf sauvage, ou *Bison*, de la Louisiane n'est

que de la taille de nos plus forts bœufs ; quoiqu'il paroisse davantage à cause de sa longue laine extrêmement fine, forte, & très-frisée. Cette laine est pour l'ordinaire, couleur de marron foncée. Le crin de sa tête est pareillement frisé ; & souvent si long, que le toupet tombe sur les yeux du bœuf, & l'empêche de voir devant lui. Cet animal a l'ouie & l'odorat très-fins. Ses cornes sont grosses, courtes, & noires. Les ongles sont aussi noirs. Entre les épaules, sur le dos, est une bosse charnue assez considérable. La vache de cette espèce a les mamelles placées comme celles de la biche.

On mange beaucoup de ce bœuf, à la Louisiane, où il est très-commun, & facile à tuer. La bosse est un morceau délicat. Voyez BOUCAN.

Pour approcher & tirer cet animal, on va contre le vent ; & on vise au défaut de l'épaule, pour l'abattre du premier coup : s'il n'est que blessé, il court sur le Chasseur. Voyez M. Le Page, *Hist. de la Louis.*, T. I. Ch. 23.

La chair de ce bœuf sent le bouquin, si on n'a pas soin de couper les *suies* (ou testicules) dès qu'il est mort ; comme on le fait aux cerfs & aux sangliers. La femelle n'a pas ce désagrément.

Les Naturels du pays préparent la peau en y conservant le poil, en sorte qu'elle est très-souple : ils s'en habillent, après l'avoir peinte de diverses couleurs. Les François en font des couvertures, qui sont très-chaudes & en même tems fort légères.

BŒUF (*Blé de*). Voyez MELAMPYRUM.

B O I

BOIA. Voyez GARANCE.

BOIQUETEAU ou BOQUETEAU : terme d'Exploitation & de Marchandise de bois. Il se dit d'une partie de bois qui n'excède pas cinquante arpens, soit qu'elle soit en futaie, soit en taillis. Voyez BOCAGE.

BOIRE. Voyez au mot BOISSON.

BOIS. Ce terme a deux significations. Dans l'une c'est un terrain plus ou moins étendu, occupé par des arbres & arbrisseaux qui y croissent confusément. Dans l'autre signification, Bois est la partie ligneuse & dure des arbrisseaux & des arbres. Nous allons d'abord traiter de ce qui a rapport au bois considéré sous le second regard. Les bois, entant qu'assemblage de grandes plantes, feront la matière d'un article considérable, à la suite de celui-ci.

Les Latins ont appellé *Lignum* la partie solide recouverte d'écorce, dans les arbres & dans les arbrisseaux. C'est cette partie qui leur donne du corps & du soutien. Aussi plusieurs Naturalistes l'ont-ils regardée comme étant, à l'égard de ces grandes plantes, ce que sont les os dans le corps animal. Le bois est effectivement en lui-même un corps organisé : formé par couches qui s'enveloppent & se recouvrent les unes les autres ; où l'on apperçoit des fibres qui sont l'office de vaisseaux lymphatiques, un tissu cellulaire ou vésiculaire qui est une production de la moëlle, des vaisseaux particuliers contenant la liqueur propre de chaque arbre. Il y a encore des trachées, ou vaisseaux qui ne sont destinés qu'au passage de l'air. Voyez AUBIER.

M. Duhamel a développé ces différentes parties qui composent le bois ; il les a rendues sensibles ; & a expliqué dans un détail savant & très-curieux le mécanisme de leurs progrès & des effets qui s'ensuivent. Consultez sa *Physique des Arbres*, Liv. I. Ch. III & IV ; & Liv. IV. Ch. III : où se trouvent les observations de Malpighi, Grew, Leuwenhoeck, Mariotte, Perrault, De la Hire ; & celles de MM. Bonnet, Hales, de Jussieu, de Buffon, Tourne-

fort ; discutées , & comparées avec les siennes : ce qui produit l'exposé d'un grand nombre de faits intéressans pour la théorie & la pratique de l'économie végétale. Il faut lire encore ce que M. Duhamel a inséré par forme d'*Additions*, à la fin de son *Traité des Semis & Plantations des Arbres*; concernant les vaisseaux spiraux des plantes : sur lesquels M. Reichel avoit récemment fait une Dissertation imprimée à Leipsick.

La substance ligneuse existe dans les racines , dans les tiges , les branches ; & jusques dans les feuilles , les péduncules des fruits , souvent dans une portion des fruits même.

Usages du Bois.

L'industrie a su approprier à nos besoins cette partie des végétaux ; & la rendre d'une utilité immense. On peut presque dire que le bois est de première nécessité , soit pour nous défendre des rigueurs du froid , soit pour la préparation de nos alimens. Mais de quel secours n'est-il pas encore pour exploiter les mines ; & pour soutenir les Verreries ; les Manufactures de Faïance , de Tuile , de Savon ; les Brasseries ; les Ateliers de Teinture ; les Fours à chaux ; &c? La Charpenterie & les Mécaniques emploient prodigieusement de bois , & varient infiniment son usage ; soit pour la construction des navires & bateaux de toute espece , les bâtiments militaires ou civils , les dépendances des domaines , les habitations des paysans , les moulins , les écluses ; soit en voitures , charrues , instrumens de jardinage & d'économie rurale , enfin ceux de tous les Arts , & une infinité d'ouvrages que ces mêmes Arts tirent journellement de la substance du bois.

Il y a un Art pour faire des plats , jattes , & autres vases , avec la Scuire du bois. Le *Journal Écon.* (Février 1754 , p. 136 & suivantes) donne la maniere d'imiter ce travail des Japonois ; & d'y appliquer telles couleurs & tels ornement , même de relief , que l'on juge à propos.

La Médecine met à profit le suc même renfermé dans l'intérieur des corps ligneux. Elle décompose à cet effet les racines , les troncs des arbres , les branches , les noyaux des fruits , & les feuilles. La plupart des articles où ce Dictionnaire traite , soit de Maladie & de Remede , soit de l'usage de chaque Arbre ou Arbrisseau , indiquent le procédé ou l'effet de ces analyses. Voyez aussi l'article *SUC*. Il y a même certains bois à qui on a spécialement affecté une dénomination relative à l'influence qu'ils ont sur nos maladies : tels sont le Bois des Fievres (ou Quinquina), le bois Néphrétique , le bois de Paradis (ou Aloës), le bois Saint (ou Gayac). D'autres rendent une odeur suave , & sont employés dans les parfums , &c : le Cedre , le Genivre , l'Aloës , le bois de Rose , sont de ce genre , connu sous le nom de *Bois de Senteur*.

La Teinture fait pareillement servir à son Art divers bois ; tels que ceux de Bresil , de Campeche , &c. Elle en obtient , par l'ébullition , des sucs colorans.

Nomenclature alphabétique , relative aux usages du Bois.

Bois AFFOIBLI : terme de Charpenterie. Voyez *AFFOIBLIR*.

Bois d'ALOËS. Voyez sous le mot *ALOËS*.

Bois d'ANDELLE. Voyez *ANDELLE*.

Bois des ANTILLES. Voyez ci-dessous , Bois de BRESIL.

Bois APPARENT : terme de Charpenterie. Voyez *APPARENT*.

Tome I.

Bois d'ATELLES. Consultez le mot *ATELLE*.

Bois à double AUBIER. C'est celui qui , par maladie , & ordinairement par l'effet de la gelée , a une portion de bois tendre comme l'aubier , entre deux couches de bon bois , outre l'aubier ordinaire qui est près de l'écorce. De tel bois est défectueux , & ne peut servir à la charpente. Voyez ci-dessous , Bois GELIF.

Bois à BARRIL. On nomme ainsi le Merrain à futailles.

Bois de BATEAU. C'est celui qui provient de bateaux que l'on a détruits. En achetant ce bois , on fait la distinction du chêne & du sapin. Si celui-ci est évalué dix sols la toise ; l'autre est mis à environ deux sols le pied , & même jusqu'à vingt sols la toise quand il est beau.

Bois de BAUME ; en Latin *Xylobalsamum*. Voyez *BAUME de Syrie*.

Bois BLANCS. Ce sont des bois légers , tendres , & peu solides : tels que ceux de Saule , Peuplier , Tilleul , Aune , Sapin. Leur substance tient plus ou moins de la nature de l'Aubier.

On les croit si peu propres à chauffer , qu'il est défendu d'en mêler plus d'un tiers avec les autres bois que l'on vend pour brûler à Paris. Mais on peut en faire des cloisons & des planchers ; au défaut de meilleur bois. Ils servent encore de pieux pour soutenir les haies de séparation dans les prés , jardins , héritages . &c. On en fait du charbon , qui sert à préparer & travailler l'acier , & aux feux d'artifice. Consultez les articles de chacun des arbres de ce genre.

Bois BOMBE ou BOUGIE. On donne ce nom au bois naturellement un peu courbe. Voyez ci-dessous , Bois TORIS.

Bois de BOULANGER. Voyez Bois de TRAVERSE : ci-dessous.

Bois de BRESIL. Nom générique : qui comprend les bois de *Fernambouc* , de *sainte Marthe* , du *Japon* ou de *Sapan* , de *Lamon* ; & celui des *îles Antilles* , qu'on nomme BRESILLE. Tous sont employés par les Teinturiers : & donnent une couleur plus ou moins rouge. Consultez *L'Art de la Teinture* , de M. Hellot , Chap. V. du *Petit Teint*. Le *Fernambouc* est le plus estimé. Il faut le choisir pestant & bien fain ; & qu'étant maché il répande dans la bouche une saveur douce & agréable. Les bois de Bresil servent aussi à teindre les autres bois en violet ; en rouge ; en pourpre. On en fait quelque usage en Médecine : entre autres on dit que leur poudre , mêlée avec du tabac , & attirée par le nez , fait sortir beaucoup de vents par bas. Voyez Lemery , *Dictionn. des Drag.* p. 500.

Bois de BRIN. Consultez le mot *BRIN*.

Bois à BRULER ou de CHAUFFAGE. Le hêtre non flotté fait un feu clair , renvoie beaucoup de chaleur , se convertit bien en charbon , & fume peu quand il est bien arrangé.

Le charme chauffe bien , donne beaucoup de braise , & ne brûle pas vite.

Le jeune chêne brûle bien , & fait un bon chauffage. Le vieux noircit : son charbon se forme en petites écailles , rend peu de chaleur , & s'éteint quand on n'a pas soin de l'animer. C'est pourquoi il faut tâcher de ne prendre , en chêne , que des rondins de trois à quatre pouces de diamètre ; & rejeter les grosses bûches de quartier.

Voyez ci-dessous , Bois de CORDE : Bois de MOULE : Bois NEUF : Bois de QUARTIER : Bois PELARD. Ci-devant , Bois BLANCS. COTRET. FAGOT. BOURRÉE. ANDELLE. BUCHE. BOULEAU.

Le bois verd s'allume plus difficilement que le sec ; il noircit , & fait beaucoup de fumée.

Le bois flotté brûle plus vite que le bois neuf ; & rend moins de chaleur. *Voyez* ci-dessous Bois FLOTTÉ : Bois DEMI-FLOTTÉ : Bois de TRAVERSE. FALOURDE.

Au reste le plus vil usage , quoiqu'à plusieurs égards le plus nécessaire , & dans certaines circonstances le plus lucratif emploi qu'on puisse faire du bois , est de le brûler.

Bois CADRANÉ au cœur. C'est celui qui a intérieurement des fentes , représentant comme les lignes horaires d'un cadran. Elles indiquent un bois dont le cœur est de mauvaise qualité.

Bois de CAMPECHE. *Voyez* ci-dessous , Bois d'INDE.

Bois CANARD. *Voyez* au mot CANARD.

Bois CARIÉ. *Voyez* CARIÉ.

Bois à CHARBON. Consultez l'article CHARBON.

Bois de CHARPENTE ; ou de SERVICE. Gros bois , propre aux grandes constructions. Quand il est destiné à des maisons ou autres bâtimens sur terre , il conserve le nom de Bois de charpente. On l'appelle Bois de Construction lorsqu'il doit être employé aux bateaux , ou aux différentes espèces de bâtimens de mer. Ces bois se vendent , pour la marine , au pied cube ; & à Paris , par pieces de douze pieds de long sur six pouces d'équarrissage , ce qui fait trois pieds cubes. *Voyez* ÉQUARRISAGE (Bois d'). GRUME (Bois en). PAN de bois. CHATAIGNIER. CHÈNE. Ci-dessous , Bois de SCIAGE ; Bois GELIF ; Bois TRANCHÉ ; Bois MOULINÉ ; Bois d'ECHANTILLON ; Bois FLACHEUX ; Bois GERSÉ ; Bois MADRÉ ; Bois de RHODES ; Bois ROULÉ ; Bois SAIN ; Bois qui se TOURMENTE : & plus haut , Bois CADRANÉ au cœur ; Bois à double AUBIER.

Les Bois de Construction se distinguent généralement en Bois Droits , & Bois Courbes ou Tors. Suivant les usages auxquels on les destine , on leur donne les noms de Varangues , Allonges , Baux , Illoires . &c. *Voyez* ci-dessous , Bois TORS.

Dans l'exploitation des bois on doit destiner à la charpente les arbres de haie , ceux de lisière ; & tout bois qui provenu dans un fond de sable , de pierres , ou de gravier , étoit bien exposé au soleil.

Lorsque l'exploitation n'est pas considérable , & qu'il y a de beaux arbres & bien droits ; il est bon de faire autant de bois quarré qu'on le peut. Son débit est plus aisné que celui du bois de sciage ; & il engage dans moins de frais.

Bois de CHARRONAGE. C'est celui qu'on débite pour les Charrons : & qui sert à faire les roues , les voitures , & les instrumens du labourage. Tels sont particulièrement les bois d'Orme , Frêne , & Chêne. On débite en grume les moyeux , les effieux , les empanons , les fêches , les jantes , les armons. Pour ce qui est des lissoirs , moutons , limons , & autres semblables pieces ; ce sont des bois de sciage.

Il y a d'autres pieces de bois d'orme que les Charrons sciént par eux-mêmes. C'est pourquoi les Marchands laissent toujours plusieurs pieces en grume de différentes longueurs & grosseurs : on les nomme Bois à débiter.

Les belles branches & bien droites servent aussi au charronnage. On en tire des rais de roues ; pour assortiment , & sans préjudice du bois de corde. Ces rais peuvent se trouver encore dans les bouts du bois dont on a tiré de la fente : ils doivent avoir trente & quelques pouces de long.

Bois de CHAUFFAGE. *Voyez* ci-dessous , Bois à BRULER.

Bois de CHYPRE ou de CYPRE. *Voyez* ci-dessous , Bois de RHODES.

Bois de COCHES. A Orléans on appelle ainsi des buches que l'on marque de plus ou moins de coches , suivant leur grosseur : & on les vend au cent de coches.

Bois de COMPTE. *Voyez* BUCHE. Ci-dessus , Bois de COCHES.

Bois de CONSTRUCTION. *Voyez* ci-dessus , Bois de CHARPENTE.

Bois de CORDE. On nomme ainsi du bois à brûler ; qu'on vend arrangé dans une membrure ou assemblage de solives , qui a quatre pieds de large sur même hauteur. A Paris cette mesure fait la Voie ou Demie-corde : il y a un Officier de Ville qui préside au mesurage , & a le titre de Mouleur de bois : & tout le bois de corde doit avoir trois pieds & demi de long , & depuis six jusqu'à dix-sept pouces de grosseur.

Les bois de corde est un objet considérable pour le bénéfice. C'est pourquoi on en fait le plus qu'il est possible , après s'être afforti en équarrissage , en fente , & en sciage. Toute tige ou branche qui n'entre pas dans ces trois sortes , est mise en corde.

Les Ebenistes nomment Bois de COULEUR ceux qui ont une couleur décidée , que les outils tranchans n'alterent point , & qui embellit encore sous la main de l'Artiste. Tels sont l'Ebene , le Palissandre , le bois Violet , &c.

Bois COURBE. *Voyez* ci-dessus , Bois de CHARPENTE.

Bois à COUVRIR. *Voyez* BARDEAU.

Bois de COYRON. *Voyez* COYRON.

Bois de CYPRE. *Voyez* ci-dessus , Bois de CHYPRE.

Bois à DÉBITER. *Voyez* ci-devant , Bois de CHARRONAGE.

Bois DEMI-FLOTTÉ ; Bois Volant ; ou Bois de Gravier. C'est du bois de chauffage , qui est venu en train depuis la forêt , & par cette raison n'a demeuré dans l'eau que la moitié du tems qu'y séjourne le bois flotté. Aussi lui est-il préférable.

Bois DOUVAIN. *Voyez* MERRAIN.

Bois DROIT. *Voyez* ci-dessus , Bois de CHARPENTE.

Bois DUR. L'Acacia de la Louisiane (ci-dessus , p. 14) & plusieurs bois des Isles de l'Amérique , portent le nom de bois dur. On donne encore ce titre à nos Buis , Cormiers , Chêne - verds , &c. *Voyez* ci-dessous , Bois MADRÉ : Bois TENDRE. Consultez aussi le mot DUR. L'article AYRI.

Bois d'ECHANTILLON. Pieces de bois qui toutes ont les mêmes longueur & grosseur ordinaires ; telles qu'on les trouve dans les chantiers des Marchands. Les échantillons varient autant que les lieux où s'en fait le débit. On nomme Gros Echantillons les poutres , les arbres & jumelles de pefoir , & autres pieces de cette force ; qui toutes doivent être débitées sur plusieurs longueurs & largeurs : Mais , si un Marchand doit ne pas les négliger dans l'exploitation , il agit avec prudence en n'en faisant qu'autant qu'il est nécessaire pour s'affortir. On voit dans les articles Bois de CHARPENTE , de CHARRONAGE , de FENTE , de SCIAGE , & à BRULER , en quoi consistent les autres échantillons. Il est à propos de consulter aussi les renvois de ces articles.

Bois ECHAPPÉ. C'est du bois flotté , que les crues & inondations ont emporté dans les prés & terres.

Bois d'ENFONCURE. *Voyez* MERRAIN.

Bois d'EQUARRISAGE. *Voyez* EQUARRISAGE.

Bois de FENTE. On nomme ainsi du bois de fil ,