

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.

[CLIQUER 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 passible 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.

les Créanciers font créer un Curateur au bien & à la succession vacante ; contre lequel ils procedent , comme ils feroient contre le défunt s'il étoit au monde. Dans le fécond cas , le Seigneur Haut-Justicier du lieu où les biens font assis , s'en empare par le droit de deshérence. Les biens des bâtards & ceux des étrangers , se trouvent aussi quelquefois vacans par leur mort : c'est le cas de *Bâtardise* & d'*Aubaine*.

On nomme *Biens Paraphernaux* , en pays de Droit Écrit , ceux que la femme apporte au mari , outre sa dot , à la charge de les retirer quand la Société ne subsistera plus. Dans les mêmes pays on appelle *Biens Adventices* ceux qui procedent d'ailleurs que de succession de pere & de mere , d'ayeul ou ayeule : & *Pro-fectifs* ceux qui viennent de la succession directe. Les *Biens Receptives* , étoient ceux que les femmes pouvoient retenir en pleine propriété , pour en jouir à part : à la différence des paraphernaux & des dotaux.

Les *Biens de Campagne* font des terres , vignes , prés , bois , oliviers , mûriers , étangs , bestiaux , chevaux , volailles , grains , chanvres , lins , fruits , fermes , manoirs , châteaux , & leurs dépendances.

BIERE ou BIERRE. Liqueur fermentée & vineuse ; qui sert de boisson commune à une grande partie des hommes. On nomme proprement *Biere* celle qui est faite de grains farineux , bouillis dans de l'eau qui se charge de leurs parties spiritueuses & nutritives. Ces grains sont l'orge , l'aveine , l'épeautre , le froment. On y ajoute souvent d'autres substances végétales ; soit pour qu'elle se garde plus aisément , soit pour lui communiquer une vertu particulière , ou en relever le goût. La diversité de préparations & de matieres multiplie beaucoup les especes de cette liqueur.

L'*Ale* des Anglois est une biere peu chargée de drêche ; par conséquent dont la saveur est assez douce. Mais elle ne peut pas se garder longtems. La *Blanquette* ou *Molle* de Flandre & de Hollande , & la *Biere de Table* des Anglois , sont beaucoup plus foibles que l'*Ale*.

Le *Mum* de Brunswick est une biere extrêmement forte , l'une des plus capables de soutenir le transport aux Indes.

La *Biere forte* ou *Porter* de Londres , est chargée d'une amertume à laquelle on s'habitue. Cette liqueur est plus spiritueuse qu'une partie de nos vins : & n'est pas sujette à enivrer , à moins que l'on n'en fasse une forte d'excès.

Il y a des bieres qui semblent aussi douces que du lait ; mais dont un ou deux verres suffisent pour jeter dans une profonde ivresse.

En général , nous distinguons deux sortes de Biere : la *blanche* & la *rouge*. Leur différence consiste en ce que la dernière est plus chargée de houblon. Quand la biere a été faite avec beaucoup de grain , on la nomme *Double*.

Manieres de faire la Biere.

I.

On met le grain macérer dans de l'eau pour enlever de son écorce certaines parties qui s'en détachent aisément , & que l'on suppose capables de gâter la biere. Cette opération peut durer quelquefois cinq ou six jours. On change d'eau , une ou deux fois chaque jour. Durant ce tems le grain se renfle beaucoup , & se dispose à germer : s'il ne germoit pas , la biere s'aigrirait bientôt. Pour le faire germer , on le met tout humide en plusieurs tas sur le plancher. Il ne tarde pas à s'y échauffer : c'est pourquoi il faut le retourner souvent , pour en tempérer la chaleur. S'il n'y

avoit pas une chaleur suffisante , il faudroit grossir les tas. On laisse ainsi le grain jusqu'à ce que ses germes aient au plus six lignes de long , & qu'il ait poussé trois ou quatre racines de même longueur. On arrête alors la fermentation , en faisant sécher le grain dans de grands fours , ou à l'air si c'est durant la chaleur de l'été. Par ce moyen les racines & le montant se mettent en poudre , & s'en vont lorsque l'on vanne & tamise. Si on laissoit la fermentation durer plus longtems , la biere auroit un goût de brûlé. Ensuite on réduit le grain en poudre grossiere , par un moulin. Alors il prend le nom de *Drêche*.

On y mêle alors de la fleur de houblon , pour donner de la force & du goût à la biere. Après cette préparation , l'on ajoute trois fois autant de grain non germé & moulu aussi grossierement ; on verse sur le tout de l'eau à demi bouillante , & ensuite de froide ; ou bien on fait bouillir tous ces ingrédients dans l'eau , en y ajoutant autant de levûre qu'il est nécessaire , & remuant longtems à force de bras avec un instrument particulier. Puis on verse la liqueur dans différens vaisseaux pendant qu'elle est chaude. Enfin on couvre avec soin les vaisseaux qui contiennent ces matieres ; jusqu'à ce que les vapeurs qui s'en élevent , fassent sentir une odeur vineuse , subtile , & pénétrante. Alors la biere est faite : & on la garde dans des tonneaux qu'on met à la cave.

L'instrument dont on se sert pour brasser , est quelquefois une simple perche de six ou sept pieds de long , qui a un morceau de bois ou une douve au bout : on le nomme *Brassoir*. Ailleurs , on commence à travailler le grain dans l'eau avec une espece de pelle de fer ou de cuivre , nommée *Fourquet* ; dont le milieu a deux grandes ouvertures longitudinales : puis on prend la *Vague* ; long instrument de bois , terminé par trois fourchons dont chacun est traversé horizontalement de plusieurs chevilles.

I I.

On met la drêche dans une chaudiere , avec une suffisante quantité d'eau : & on les laisse bouillir jusqu'à ce que l'eau se soit chargée de toutes les parties du grain qui peuvent s'y dissoudre ; ou au moins de toutes celles dont cette quantité d'eau est capable : car on retire l'eau quand on la voit bien chargée , & on y en remet d'autre ; ce que l'on fait jusqu'à trois fois , si le grain n'est pas entierement épuisé par la seconde.

Avant de laisser fermenter la liqueur , on y jette du houblon ; pour lui donner une légère amertume , faire que la biere puisse se garder plus longtems , & que sa fermentation dure davantage. Quelques-uns font seulement infuser le houblon avec la liqueur encore chaude , afin de ne pas perdre ce qu'il a de volatil : mais cela rend la biere trop fumeuse ; & par cette raison il vaut mieux les faire bouillir ensemble. Ainsi il pourroit être également avantageux , pour la fin qu'on se propose , de substituer au houblon quelque autre plante amere.

La décoction étant devenue claire , on y verse quelquefois de la levûre , que l'on mêle bien avec elle , & l'on jette le tout dans un vaisseau convenable. D'autres attendent à mettre la levûre , que la biere soit entonnée : ils mêlent bien le tout , & le laissent ensuite fermenter sans y toucher davantage.

On doit observer , 1°. de choisir du grain qui soit nouveau & bien mûr ; afin qu'il renfle mieux dans l'eau , & qu'il germe plus promptement. 2°. De ne pas mettre la levûre tandis que la liqueur est encore chaude : cela ralentiroit , ou détruiroit

même son action. Il ne faut pas aussi que la liqueur soit absolument froide, surtout en hiver; parce que la levûre n'agiroit que lentement. 3°. En général, il vaut mieux que la fermentation se fasse avec une sorte de lenteur, qu'avec trop de précipitation; principalement si l'on veut que la liqueur soit forte, & de longue durée. 4°. La biere se gonfle prodigieusement durant sa fermentation, la grande quantité de parties mucilagineuses dont elle est remplie se développant sans se diviser. Plus la fermentation est parfaite, mieux ce développement se fait: & c'est d'où dépend le plus ou le moins de qualité de la biere. L'écume que la biere jette en fermentant, est ce qu'on nomme *Levûre*.

I I I.

APRÈS que l'orge aura trempé durant quatre jours, mettez-le dans un grand chauderon avec le tiers de son, par proportion à la quantité d'orge, & autant de livres de sirop de sucre qu'il y a de boisseaux d'orge. Sur six boisseaux, versez environ quatre-vingt pintes d'eau (mesure de Paris). Faites bouillir le tout, pendant deux heures. Quand l'eau commence à bouillir, jetez-y six onces de houblon. Lorsque le tout aura bouilli encore deux heures, vous passerez la liqueur par un tamis, & l'entonnerez toute chaude. Remettez ensuite trente pintes d'eau sur le marc, faites-les bouillir une heure; passez la décoction, & en remplissez le tonneau. Il faut en réserver un demi-septier, dans lequel vous dissoudrez six onces de levûre de biere; vous verserez le tout dans le tonneau, que vous ne boucherez que modérément: & le mettrez à la cave. Vous pourrez en boire au bout de deux jours.

I V.

A Montreuil en Picardie, pour faire dix muids de biere, on met trois septiers & demi d'orge moulu, dont chaque septier pèse environ deux cent livres; avec quinze livres de houblon: & on fait bouillir le tout, durant vingt-quatre heures.

Le *Journal Économique* a donné (dans les mois d'Avril & Mai 1759) des Mémoires instructifs, & exacts, sur la préparation du grain & de la liqueur. Il ne nous est pas possible de les insérer ici en entier ni par extrait. Nous invitons à les lire: avec l'attention d'y corriger les fautes suivantes. Avril, page 167, colonne 2. L. IX. Lisez *qu'on le sèche* (le grain). Page 168, col. 1. L. XXXIX, ôtez les mots *secret déjà*, qui font une confusion; & qui venant à disparaître, laisseront la phrase dans un état naturel. Le Mémoire du mois de Mai est terminé par une réflexion sur ce que la biere qu'on vend dans les endroits publics ne se trouve presque jamais bonne. » Cela vient, dit-on, 1°. de ce que les Brasseurs humectent à la fois trop de drêche, eu égard » à la quantité qu'ils ont de vaisseaux & d'ouvriers. » Ils ne peuvent employer tout ensemble ce qu'ils » ont humecté: de-là une inégalité dans la fermentation; une partie est trop pénétrée d'eau, tandis que l'autre n'en a pas assez. 2°. Ils n'ont pas » assez de vaisseaux pour que la liqueur se dépure » au degré qui peut seul lui procurer une fermentation complète. 3°. Ils brassent si souvent, que » d'une fois à l'autre ils n'ont pas le tems de nettoyer, échauder, & bien sécher les vaisseaux; les » instrumens, & les tonneaux: en sorte qu'il y reste » toujours de la levûre; ce qui noircit la nouvelle » biere. &c. « La pratique conseillée par l'Auteur, (Avril, p. 167), de sécher la drêche avec du charbon de terre à demi-consumé, se trouve pareille-

ment dans les *Remarques sur les avantages & désavantages de la France & de la Grande-Bretagne par rapport au Commerce*, &c: on y lit que c'est ce qui a donné à la biere de Derby la blancheur & la douceur qui l'ont mise en réputation; parce que cette ville fut la première qui substitua ce charbon à la paille.

Consultez encore le même Journal, Décembre 1761, p. 563 & suivantes.

Si on veut donner un goût amer & aromatique à la biere, on peut y jeter, quand elle est dans les tonneaux, de la canelle, des clous de girofle, de l'absinthe, de la coriandre, du saffran, de la graine de carottes, du miel, du sucre, des épices. En un mot, on donne à cette liqueur tel goût que l'on veut. L'ivraie la rend très-capiteuse.

TOUTES sortes d'eaux ne sont pas bonnes pour faire de la biere. Celles des puits & des fontaines qui sont bien claires, bien froides & bien vives, sont les meilleures au gré de quelques-uns. D'autres préfèrent l'eau de pluie. Il y en a qui sont plus de cas de celle des rivières. Il y a même une sorte de préjugé en faveur de l'eau de la Tamise.

On brasse ordinairement au commencement ou à la fin de l'hiver. La biere du mois de Mars est la plus estimée: elle se conserve pendant toute l'année. Celle qu'on feroit dans les tems chauds, se gâteroit bientôt; parce qu'elle fermenteroit trop promptement.

CETTE boisson peut généralement être mise au nombre des liqueurs rafraîchissantes. Sanctorius la recommande comme fort analogue à la transpiration. Cependant Nicolas Venette (*Traité du Scorbut*) prétend que l'usage habituel de la biere occasionne quelquefois le scorbut & la ladrerie blanche. Il y a une Epigramme d'Eobanus Hessus, où ce Poète accuse la biere de produire la lèpre; & de nuire aux reins, aux nerfs, & au cerveau.

L'ale & la forte biere peuvent être nuisibles aux personnes qui ont le sang épais: on rend ces liqueurs plus saines, en les brassant avec de l'absinthe ou de la gentiane. Selon M. Pringle, le houblon seul suffit pour donner à la biere une vertu antiseptique.

On donne à la biere commune une qualité *Antiscorbutique*, en y mettant infuser l'absinthe, la racine de raifort, la graine de moutarde, & autres plantes semblables. Si on y ajoute du fenné, cette biere devient *légèrement laxative*. Il faudra que ces bieres soient assez nouvelles, lorsqu'on en fera usage. M. le Baron Van Swieten, dans son Commentaire sur le §. 1160 des Aphorismes de Boerhaave, dit que la plupart des remèdes antiscorbutiques ne pouvant produire leur effet que par un usage continué, la meilleure manière est de mettre infuser les plantes convenables, dans la boisson commune, telle que le vin ou la biere: & cela, dit-il, afin que les malades prennent ces remèdes habituellement avec moins de dégoût. Ce sçavant Médecin donne aussi la composition d'une biere, au moyen de laquelle il a vu des familles entières guéries du scorbut: la voici. » Faites infuser dans un tonneau de biere quelques » têtes de choux rouges coupées en morceaux, » douze poignées soit de cresson de fontaine soit de » cochlearia, & une livre de *raphanus rusticus* » récemment tiré de terre. On tire toujours de ce » tonneau, pour la boisson ordinaire. «

Lorsqu'on veut n'être pas incommodé de la biere blanche, on doit la choisir ni trop vieille ni trop nouvelle; mousseuse, claire, d'une belle couleur ambrée, d'un goût piquant & agréable. Pour ce qui est de la rouge, elle doit être forte, piquante, & d'un rouge clair & brillant.

Si on boit la biere trop nouvelle, on s'expose à

une rétention d'urine. Quand cet accident arrive, le remède est de boire un peu d'eau-de-vie.

L'ivresse qu'occasionne la bière, est plus accablante, & dure plus longtemps que celle du vin; parce qu'elle contient beaucoup de parties grossières & visqueuses, qu'on ne digère que difficilement.

La bière, faite avec du froment, donne une eau de vie qui est plus forte que celle qu'on tire du vin. Cet esprit est le moins propre de tous pour la rectification du cidre : à moins que dans la distillation l'on n'eût mêlé le cidre & la bière; auquel cas cet esprit est composé.

On se sert assez souvent de bière pour faire lever des pâtes légères que l'on veut frire. Sa levûre est employée à faire lever la pâte du pain mollet : plus on en met, plus la pâte leve promptement ; mais alors le pain est amer.

Pour conserver la Bière plusieurs années.

Mettez sur chaque barrique un demi-septier d'esprit de sel.

Pour raccommoder la Bière gâtée.

Mêlez de la levûre avec les restes de ce qui a servi à faire de la bière forte, & laissez quelque tems ce mélange devant le feu : puis servez-vous-en pour renouveler la fermentation de la bière.

Au défaut de levûre de bière, on peut se servir de miel, de sucre, de levain, ou de melasse.

Lorsque la levûre elle-même vieillit, il faut y mêler un peu de fleur de farine, de sucre, de sel, & de bière chaude ; ou simplement de l'eau chaude & du sucre.

Autres compositions de Bieres.

On donne encore le nom de Bière à des liqueurs vineuses extraites de végétaux non farineux. Ainsi on appelle *Bière de Bouleau* une liqueur néphrétique, recommandée comme un préservatif pour la pierre : c'est de l'eau dans laquelle on a fait bouillir les jeunes branches de bouleau concassées. Le procédé de la *Bière de Sicomore* est décrit dans l'article SUC. Voyez aussi GENEVRETTE : SAPINETTE : BOISSON : *Bière médicammenteuse* pour la TOUX.

BIÈVRE. Voyez CASTOR.

B I G

BIGARADE. Sorte d'orange fort aigre ; d'une odeur vive & agréable.

BIGARREAU, ou BIGARROT. Consultez l'article CERISIER.

BIGARRURES. Voyez AIGLURES.

BIGLE. Voyez ce mot, sous celui de *Chiens Anglois* ; dans l'article CHIEN.

BIGNET. Sorte de pâtisserie. On en fait avec des pommes ; du lait, du blanc manger ; &c : le tout cuit avec du sain-doux, du beurre, ou de l'huile. La farine qu'on y emploie, est presque toujours celle de froment. Il y a des endroits où on se sert de celle de mays.

Manière de faire des Bignets.

Prenez un litron de fleur de farine : ajoutez-y trois petits fromages à la crème ; c'est-à-dire, environ une livre de fromage non écrémé, qui soit fait du jour même ; cassez-y trois œufs : ajoutez (environ la grosseur d'un œuf) de moëlle de bœuf, hachée bien menu. Mêlez bien le tout avec autant de vin blanc qu'il en fera besoin. Affaïsonnez d'une

pincée de sel égrugé, & d'une once de sucre en poudre. Il faut que cet appareil devienne épais environ comme de la bouillie qui est cuite. Vous pouvez alors y ajouter des tranches de pommes ; ou de l'écorce de citron rapée, ou coupée par petits morceaux.

Lorsque cet appareil sera prêt, il faudra faire chauffer le sain-doux, le beurre, ou l'huile : puis remuer la pâte avec une cuiller, & la mettre par cuillerées dans la poêle.

Aussi-tôt que les bignets sont cuits, on les tire de la poêle, on les fait égoutter, puis on les poudre de suc sur un plat ; & on les arrose de quelques gouttes d'eau-rose, ou d'eau de fleur d'orange.

Vous pouvez rendre l'appareil plus ferme, & le réduire en pâte molle, en y mettant moins de vin ; cette pâte sert à faire des *Pets d'âne* ; c'est-à-dire, qu'au lieu de faire des bignets communs, on divise la pâte en petits morceaux ronds, gros comme de petites noisettes, & on les met cuire dans le sain-doux, beurre, ou huile, jusqu'à ce qu'ils soient risolés.

Bignets d'Abricots. Voyez ce titre, dans l'article ABRICOTIER.

Bignets nommés Tourons.

Faites cuire du ris avec du lait, ou avec de l'eau, jusqu'à ce qu'il soit assez épais. Lorsqu'il sera refroidi, vous le pilerez ; en y ajoutant, si bon vous semble, des amandes douces mondées. Mettez cet appareil dans une écuelle ; ajoutez-y la moitié autant ou environ de fleur de farine, quelques œufs crus, un peu de sel égrugé, & du vin blanc ou du lait à discrétion : mêlez bien ensemble toutes ces choses, & les réduisez en bouillie ou pâte, qui ne soit ni trop ferme ni trop molle. Vous pouvez y ajouter des raisins de corinthe, & de l'écorce de citron rapée. Faites chauffer du sain-doux ou du beurre, & lorsqu'il sera suffisamment chaud, vous prendrez de cet appareil dans une cuiller médiocre, & le verserez dans la poêle.

Faites cuire ces bignets des deux côtés, les retournant l'un après l'autre. Lorsqu'ils seront cuits, tirez-les à sec & les faites égoutter. Puis les mettez dans un plat, & les poudrez de sucre.

Autres Bignets.

Pétrissez de la farine avec de l'eau & du sel ; faites-en une pâte médiocrement ferme ; étendez-la avec un rouleau ; coupez-la par petits morceaux quarrés, ou de telle autre figure qu'il vous plaira ; puis faites-les frire dans du beurre, du sain-doux, ou de l'huile. Lorsque vous les aurez tirés à sec, vous pourrez les poudrer de sucre ; ou bien vous les emploierez à garnir un plat d'épinars, ou de pois ; un pâté découvert de poisson ; &c.

BIGOCHÉ. Voyez PERDREAUX à la Polonoise.

BIGORNE. C'est le bout d'une enclume, qui finit en pointe & qui sert à tourner les grosses pièces en rond. On dit BIGORNER ; pour arrondir sur cette partie de l'enclume un morceau de fer, ou les anneaux de clefs. Il y a de petites bigornes, ou BIGORNEAUX, dont un bout est quarré, & l'autre rond pour tourner de petites pièces : ces petites bigornes se mettent sur l'établi.

Les grandes bigornes sont ordinairement acérées.

B I L

BILE. Liqueur saline & huileuse, qui se sépare du sang dans le foie, où elle est jaune, & disposée à la putréfaction. Puis se ramassant dans la vésicule, elle y devient amère & verdâtre. De là elle passe