

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.... F-PE / 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.

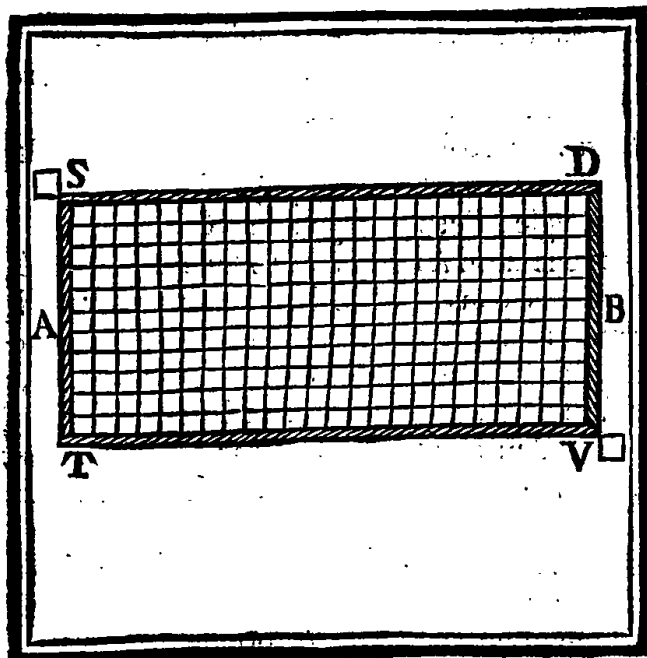
- des reproductions de documents conservés dans les bibliothèques ou autres institutions partenaires. Ceux-ci sont signalés par la mention Source gallica.BnF.fr / Bibliothèque municipale de ... (ou autre partenaire). L'utilisateur est invité à s'informer auprès de ces bibliothèques de leurs conditions 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.



de la faire également froncer ou pocher entre les deux aumés. Après, l'on attache le tout à des piquets longs d'un pied & demi, ou de deux pieds; & éloignés l'un de l'autre, de deux à trois.

Les aumés se peuvent faire aussi bien de mailles en lozanges, que de carrées: observant ce qui a été dit dans l'article FILET, pour qu'il ne s'allonge, ni s'accourcisse.

Voyez l'article PERDRIX, Planche 5.

Pour faire des Haliers à Cailles, Rales de genêt, & Poules d'eau.

Les haliers à cailles se font de la même façon que ceux pour les perdrix. Il n'y a de différence que dans les proportions. La longueur se fait à discrétion. On les fait ordinairement de quinze ou dix-huit pieds de long; & la hauteur est de trois ou quatre grandes mailles, & non davantage: lesquelles doivent être larges d'un pouce & demi, ou deux pouces tout au plus. On fera la toile sur dix ou douze mailles de levûre; qui auront chacune un pouce de largeur tout au plus. Toute la toile doit être plus longue de la moitié, que l'aumé; lequel on fait ordinairement de mailles à lozanges, parce que la maille carrée n'est pas si connue. On doit néanmoins préférer les mailles carrées: les cailles s'y prennent mieux qu'aux autres. Les piquets seront mis d'un pied & demi, en un pied & demi, ou deux pieds tout au plus: il ne les faut pas plus gros que la moitié du petit doigt. La plupart des haliers à cailles se font de soie.

Consultez l'article CAILLE.

Les haliers pour les Rales de genêt & d'eau doivent être semblables à celui des cailles: sinon qu'il faut que les mailles de l'aumé soient pour le moins larges de deux pouces, ou deux pouces & demi; & celles de la toile d'un pouce & un quart; qui fera de fil bien délié, & aussi longue dans toute son étendue, que sera tout l'aumé, & les trois quarts davantage. Les piquets seront attachés de deux en deux pieds. Voyez POULE d'eau.

Pour le halier aux Poules d'eau; il se peut faire ainsi que pour les rales. Mais afin qu'il soit plus sortable pour la poule d'eau, qui est à-peu-près de la grosseur d'une perdrix grise, faites les mailles des aumés de deux pouces & demi, ou trois pouces de large; & celles de la toile, d'un pouce & demi: laquelle toile fera deux fois aussi longue que l'aumé. Attachez les piquets de deux en deux pieds, ou deux pieds & demi.

Voyez POULE d'eau.

Pour le reste, on observera ce qu'on a dit des haliers à perdrix.

Pour faire un Halier à prendre des Faisans.

Il faut que les aumés soient en mailles carrées; & que chaque maille ait pour le moins cinq pouces de large, & six pour le plus. La toile doit être faite sur quinze mailles de levûre; & chaque maille de trois pouces de large. Il suffira que l'aumé, ou plutôt tout le halier, soit de trois grandes mailles de hauteur; la longueur sera à discrétion, & pourrâit proportionnée au lieu où on veut s'en servir. Ce halier doit avoir plus de poches, que celui pour la perdrix; parce que le faisan est plus gros, & est pourquoi il faudra faire la toile deux fois & un quart, ou deux fois & demie, aussi longue que l'aumé. Les piquets seront attachés de deux pieds & demi en deux pieds & demi. Prenez bien garde que le fil de la toile soit retors bien rond, & soit aussi fort que fin: car un faisan se tourmente beaucoup, lorsqu'il est pris; & parée qu'il est plus fort que la perdrix, il rompt le filet, s'il n'est pas de bon fil. Pour ce qui est du reste du halier, faites comme on l'a enseigné ci-dessus.

Voyez FAISAN, figure 1.

HALIMUS, ou Pourpier de mer. Voyez ARBORESCHE, nn. 1, 2, 3.

HALOIR. Voyez ce mot dans l'article CHANVRE.

H A M

HAMEÇON: en Latin *Hamus*. Petit fer acéré & crochu; qu'on attache à des lignes pour prendre du poisson avec de l'appât qu'on y met.

Voyez les articles ANGUILE, CANARD, Planche 4. BROCHET. HAMI-PLANTÆ.

Il y a aussi des hameçons propres à prendre des loups. Consultez l'article LOUP.

HAMEDA. Voyez AMEDA.

HAMI-PLANTÆ. Les Botanistes désignent ainsi, en Latin, les plantes qui ayant des crochets comme les hameçons, s'attachent aux habits, ou au poil des animaux.

HAMPE; en Latin *Scapus*: terme de Botanique. C'est une tige qui porte des fleurs & des fruits sans être chargée de feuilles. Telle est celle du Narcisse.

HAMUS. Voyez HAMEÇON. HAMI-PLANTÆ.

H A N

HANGARD. Voyez ANGARD.

HANNEBANE. Voyez JUSQUIAME.

HANNETON: en Latin *Scarabeus stridulus*. Insecte gros comme le pouce, & long comme une grosse fève de marais; de couleur obscure, rougeâtre. Il a une petite queue pointue, noire, recourbée en dessous. Sa tête est armée de deux antennes à feuillets, à leur extrémité.

Les hannetons tirent leur origine d'une sorte de ver; de la même manière que les papillons tirent la leur des chenilles. Il est parlé de ce ver dans l'article CHICORÉE, p. 592. C'est un gros ver blanc, qui vit en terre, & qui ronge souvent les racines des arbres. On le nomme *Turc*; & quelquefois *Ver de bled*.

Les hannetons dévorent la verdure, & ainsi causent beaucoup de dommage aux arbres: & particulièrement aux noyers; dont ils rongent les fleurs & les feuilles. Ils vivent plusieurs années. Ils paroissent pendant deux mois, au printemps; & ensuite se retirent dans la terre, où ils se métamorphosent, & continuent d'exister ainsi sans changer sensiblement de place.

Consultez le *Journal Econ.* Mai 1752, p. 35 & 36.

& le *Traité de la Culture des Terres*, Tom. II. p. 207-8-9, 210.

Le hanneton est lithontriptique.

Manières de détruire les Hannetons.

Il faut étendre un drap dessous les arbres où les hannetons sont attachés, & les secouer fortement pour les faire tomber. Ensuite on brûlera les hannetons : ou bien on les jettera dans l'eau. Car souvent en mettant le pied dessus, on ne les écrase point ; la terre obéit, & aussi-tôt ils s'envolent.

Les corbeaux leur font ardemment la chasse.

Les cochons sont très-avides du ver de hanneton ; & dit-on, du hanneton même.

HANSIERE. Voyez CORDE, p. 699.

H A P

HAPPE. Voyez CHARRUE, n. 8.

H A R

HARANG, ou HARENG. Poisson de médiocre grosseur, fort délicat, & très-brillant ; qui se trouve en grande quantité dans les mers du Nord, & en plusieurs endroits de la Manche. La pêche s'en fait en automne, & au printemps. Voyez APLET.

On donne des noms différens aux harangs, suivant la préparation qu'on leur donne pour les manger.

On appelle *Harang frais*, celui qu'on mange lorsqu'il est nouvellement pêché : *Harang salé*, celui qu'on a salé pour le pouvoir garder dans des caques où on l'arrange (Voyez CAQUE) : *Harang pec*, celui que les Hollandois mangent après l'avoir dessalé. Enfin on nomme *Harang sor* ou *foret* le harang salé qu'on a fait sécher à la cheminée, où on l'a laissé enfumer pendant quelque tems : c'est celui qu'on crie dans les rues de Paris sous le nom d'*Appetit*.

Manière d'appréter les Harangs frais.

On les vuide d'abord par les ouies. Ensuite on les fait rôtir sur le gril, après les avoir tant soit peu frottés de beurre frais, & quelquefois panés avec de la mie de pain bien fine. Puis on leur fait une sausse avec beurre frais, verjus (ou vinaigre), sel, poivre : & pour la lier, on y ajoute de la moutarde. Ceux qui n'aiment pas la moutarde, font la liaison avec un peu de fleur de farine.

On y fait aussi quelquefois une sausse rousse avec des fines herbes hachées menu, sel, poivre, câpres, anchois, & un filet de vinaigre.

Pour empêcher que le harang ne s'attache au gril & ne se déchire, il faut l'essuyer bien sec, & mettre en travers une braïse allumée sur le ventre de chacun, du côté qui n'est pas sur le gril. D'autres les frottent de farine. Mais la manière ci-dessus est plus propre. Au reste, le gril bien chauffé avant d'y mettre le poisson, peut souvent suffire sans autre précaution.

Propriétés du Harang.

Le harang salé, mis entier sous la plante des pieds, est bon pour détourner les humeurs qui montent à la tête ; & pour apaiser l'ardeur de la fièvre. Etant réduit en cendres, on le donne en breuvage pour rompre la pierre.

Pour ce qui est de la *saumure* dans laquelle le harang a été salé : voyez ses propriétés, sous le mot GARUM.

HARAS. Terrain, enclos, prés, bois, pâturage, & enceinte de bâtiment, destinés à la propagation de l'espèce des Chevaux. On y tient des étalons, des

H A R

jumens poulinières, & leurs poulains qu'on nourrit & élève jusqu'à ce qu'ils puissent servir aux différens usages auxquels on les destine.

Le Haras du Roi est actuellement établi en Basse Normandie sur les confins du pays d'Auge, entre les villes de Laigle, Seez, Argentan, & Hyeme.

On appelle aussi les *Haras du Royaume*, des étalons répandus dans tout le Royaume un à un chez des fermiers, des bourgeois, &c. Ces étalons sont destinés à couvrir les jumens qu'on leur amène, en payant une petite rétribution au Maître de l'étalon.

On dit qu'un cheval est d'un bon ou d'un mauvais haras, selon que la race de son père & de sa mère est bonne ou méchante.

Il est d'une nécessité absolue qu'il y ait des haras ; si l'on veut que la race des chevaux se multiplie. Leur bonté dépend en partie de la bonne race, & de la bonne nourriture qu'ils prennent lorsqu'ils sont encore jeunes. Les beaux étalons & les belles jumens poulinières produisent de beaux & bons poulains ; qui se conservent toujours tels, suivant qu'ils sont bien nourris.

Voyez CHEVAUX Anglois, dans l'article CHEVAL.

Choix d'un Etalon.

Quiconque voudra établir chez soi un haras, doit faire choix d'abord d'un bon étalon (j'entens un étalon propre à engendrer des chevaux pour le charroi, qui est le but que l'on se propose ici principalement ; ne voulant point parler de ces haras entretenus pour avoir des chevaux & des jumens d'un grand prix ; comme étant une chose qui n'appartient qu'aux grands Seigneurs).

Un étalon, tel qu'il est à souhaiter pour le haras dont je parle, doit être d'un bon poil & bien marqué ; vigoureux, & fort courageux. On prendra garde qu'il n'ait point de ces maux qu'on appelle héréditaires : car les poulains qui viendroient de lui, se ressentiroient sans doute de ce défaut. L'étalon sera d'une nature docile, & tel que nous avons dit que devoit être un cheval dans toutes ses parties : Consultez l'article CHEVAL. Il ne doit faillir qu'à six ans : car plus jeune il trompe souvent les jumens.

Les Historiens & les Naturalistes observent qu'anciennement en Auvergne on ne faisoit jamais le crin des chevaux : par la raison que cela auroit occasionné une dissipation d'esprits, capable de nuire à la multiplication & vigueur de l'espèce. Mais ne peut-on pas regarder cette prétention comme une de ces idées qui sont accueillies parce qu'elles dispensent de soins & favorisent la paresse ?

Choix des Jumens.

A l'égard des cavales, le poil n'est pas moins à considérer que celui de l'étalon. On aura soin qu'elles soient bien faites, & à-peu-près de la taille & de l'encolure de l'étalon ; qu'elles ayent l'œil éveillé ; & qu'elles soient bien marquées. Elles feront de l'âge de quatre ans ; & pourront porter jusqu'à dix ou quinze : mais elles ne doivent produire des poulains que de deux en deux ans ; pour avoir le tems de les nourrir.

Manière de préparer l'Etalon.

Un mois ou deux avant de donner l'étalon aux jumens, on le doit nourrir de bon foin, & de bonne avoine, ou de paille de froment ; ne lui faisant rien faire autre chose que de le promener de tems en tems, pendant deux heures seulement tous les jours.