

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.... PI-Z / 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](mailto:utilisation.commerciale@bnf.fr).

sous la forme de bol ou de conserve, en la liant avec quelque sirop apéritif. [ L'Eau où la Scrophulaire a macéré pendant une nuit, est très-utile pour les mêmes maladies.]

2. Tirez, dans le mois de Mai, le suc de toute la plante ; conservez-le pendant une année dans un vaisseau bien bouché ; & le mêlez ensuite avec parties égales d'huile d'olives, & de cire neuve. Il faut mettre de l'huile sur le suc, pour le mieux conserver, & l'empêcher de moisir. [ Il est encore utile pour les boutons & rougeurs du visage.]

3. Fondez sur un feu modéré, une livre de panne de porc ; ajoutez-y parties égales de feuilles de Scrophulaire, de cynoglosse, d'ortie morte, & de digitale, hachées ; laissez-les cuire jusqu'à ce que l'onguent soit d'un beau verd foncé : alors pasez-le, & y mettez un quartieron de cire, autant de résine, deux onces de térébenthine, & une once de verd de gris : remuez le tout, & lui donnez consistance d'onguent un peu solide. Cet onguent est fort bon pour les écrouelles, la goutte, les dartres vives & les hémorroïdes. Pendant son usage on fait prendre aux malades la poudre des racines, comme nous avons dit ci-dessus ; ou bien un verre de vin dans lequel la racine aura infusé pendant la nuit.

*Petite Scrophulaire.* Voyez PETITE ECLAIRE.

**SCROPHULARIA Media.** Voyez ORPIN.

**SCROPHULES** & **SCROPHULEUSES (Tumeurs).** Voyez ECRUELLES.

**SCRUPULE.** Petit Poids, dont on se sert pour peser les drogues. Il se marque ainsi. Il pese vingt-quatre grains. Voyez ONCE.

### S C U

**SCUNCK-Weed.** Voyez PIÉ-DE-VEAU, n. 6.

**SCURVY-Grafs.** Voyez HERBE aux Cuillers.

**SCUTIFORME (Cartilage).** Voyez XIPHIDE.

*Feuille SCUTIFORME.* C'est une feuille faite en écusson. Telles sont, par exemple, les feuilles d'une petite Ozeille rampante ; que G. Bauhin nomme *Acetosa Scutellata repens*.

### S E A

**SEA-Cabbage** & **SEA-Kale.** Voyez CRAMBRE.

### S E B

**SEBESTES.** Fruits semblables à de petites prunes, noirâtres, pointus à leur sommet ; qu'on apporte du Levant ridés, à demi desséchés, appuyés sur un calice qui s'en sépare aisément, & lequel est une espèce de cupule, presque couleur de cendre, & revêtu d'une membrane mince. La pulpe ou chair des Sebestes est brune, visqueuse, douce au goût, fort adhérente à un petit noyau qui a quelquefois trois côtés ; d'autres fois il ressemble au noyau aplati de nos Prunes : il contient, tantôt une seule amande, tantôt deux séparées par des espèces de poches. Ces amandes sont oblongues, triangulaires, blanches, & agréables au goût lorsqu'elles sont récentes.

Tome III.

Consultez la *Matiere Médicale* de M. Geoffroy, Ed. Franç. Paris, 1757, in-12, T. III.

Ce fruit, qui vient de Syrie, & d'Egypte, est laxatif, adoucissant, émollient, & propre à modérer l'acréte des humeurs. Les Sebestes entrent en nombre égal avec les jujubes, dans les tisanes pectorales, qu'on ordonne pour la toux, le rhume, l'ardeur d'urine, les catarrhes, & les fluxions de poitrine. Les personnes qui l'ont délicate se purgent doucement avec la décoction d'une ou deux onces de Sebestes, de manne, & de caffé, dans une cho pine d'eau.

### S E C

**SECAL E.** Voyez SEGLE.

*Faire SÉCHER les fruits.* Consultez le mot FRUITS secs.

**SÉCHERESSE de Gofier.** Voyez dans l'article GORGE.

**SÉCHERESSE de l'Air.** Voyez l'article PRÉ-SAGES.

**SECHERON.** Il y a des Provinces où on nomme ainsi un Pré qui est en terre séche. Le foin qui croît dans ces Sécherons est excellent.

**SECONDINE S.** Voyez ARRIERE-FAIX.

**SECS (Fruits).** Voyez sous le mot FRUIT.

**SECTÈR le Cerf.** Consultez l'article VENEUR.

### S E D

**SEDON.** Voyez JOUBARBE.

**SEDUM.** Voyez ALYSSON, n. 6 : JOUBARBE : PIÉ D'OISON, n. 6.

**SEDUM Pyramidal.** Voyez SAXIFRAGE, n. 3.

### S E G

**SEGLE ; ou Seigle :** en Latin, *Secale : Rye*, en Anglois. Plante Graminée ; dont la gaïne de chaque feuille est terminée par deux crochets. Ses grains sont rangés en épis sur deux lignes parallèles : cet épis est un peu aplati. Les semences sont oblongues, étroites, cannelées d'un côté, barbues, un peu rudes ; & se dépouillent de leur balle.

On peut aisément distinguer le Segle d'avec le froment barbu ; en ce que le Segle a les feuilles plus étroites ; les épis plus longs, plus fermes, & plus aplatis. D'ailleurs, son grain est brun extérieurement, plus maigre, plus allongé, & à-peu-près également aigu à ses extrémités ; au lieu que le froment les a plus arrondies.

*Especies ; ou plutôt Variétés.*

1. *Secale hybernum, vel majus*, C. B.. Ce Segle, semé en automne, fleurit au mois de Juin, & donne des plantes assez hautes, dont le grain est passablement gros & en état d'être cueilli avant tous les autres frumentacés.

2. *Secale vernum, vel minus* C. B. Celui-ci est plus petit dans toutes ses parties. On le sème au printemps. Mais quand on l'a semé pendant trois ou quatre ans, en même tems que l'autre & dans une terre de semblable qualité, on ne les distingue ensuite que difficilement. On observe aussi que le Segle semé dans une terre chaude mûrit plus tôt que celui qui est dans un terrain froid & compact : & le premier, toujours semé de même, se trouve au bout de deux ou trois ans avoir quelquefois un mois d'avance sur la maturation de l'autre. C'est pourquoi lorsqu'on est dans le cas de ne pouvoir semer du Segle que

D d d ij

vers le printemps, on se pourvoit de ces grains hâtifs.

*Culture.*

On sème la plupart du Segle en automne, dans le même tems que le froment. Souvent même on les mèle ensemble : *Voyez MÉTEIL.*

Presque toujours, quand on sème le Segle seul, on le sème dans un terrain maigre, sec, graveleux, ou de sable ; réservant les meilleures terres pour le froment, comme étant un grain de plus de valeur.

S'il tombe beaucoup de pluie après cette semelle, le Segle est sujet à pourrir en terre & ne point lever. Sans cela il leve plus vite que le froment. Trop d'humidité l'empêche aussi de taller, & de profiter. *Voyez le Traité de la Culture des Terres, T. II, p. 205-7, 211; T. IV, p. 566-7.*

Pour le Segle qu'on sème au printemps, c'est à-peu-près en même tems que les Aveines. Il est communément aussitôt mûr que le Segle d'automne. Trop de pluie le fait pousser beaucoup en herbe, au préjudice de la récolte du grain. En général même son grain est plus léger que celui des plantes qui ont soutenu l'hiver. C'est pourquoi bien des gens ne s'en servent que pour suppléer à celui qui n'a pas réussi après avoir été semé en automne.

Le Segle d'hiver se cultive du reste comme le froment d'hiver ; & le Segle du printemps de même que le blé de Mars, excepté qu'on le sème un peu plus tard.

On bat le Segle aussitôt qu'il est engrangé. Sans quoi sa balle se resserre en séchant ; & ne laisse sortir le grain qu'avec beaucoup de peine. Par cette même raison, on le vanne aussi en même tems. Et pendant qu'on le vanne, d'autres nettoient les gerbes, leur ôtant le plus qu'il est possible de mauvaises herbes : ce qu'on fait, en tenant une bonne poignée de cette paille par la tête, tandis qu'un autre tire par en-bas ce qui s'y trouve, & qui y est descendu en partie par le secouement de cette poignée ; ce qu'on appelle en quelques Provinces *Egluier* : on y nomme *Gluis* la paille de Segle. Au reste cette dernière opération n'est nécessaire que dans le cas où le Segle n'est pas assez sec & mûr : ce qui cependant est assez ordinaire lorsqu'on l'enlève. Mais s'il l'est suffisamment, on peut se dispenser de l'égluier tout de suite.

Le Segle est exempt de devenir ou charbonné, ou carié. Mais il est fort sujet à une maladie qu'on nomme *Ergot*. Les grains ergotés sont bien plus gros que les autres ; leur superficie est noirâtre, quoique leur farine soit presque blanche, & toute leur substance intérieure presqu'aussi solide que celle des bons grains. Cependant cette farine occasionne de fâcheuses maladies, lorsqu'on en fait du pain peu après la moisson. *Voyez ERGOT : Termes d'Agriculture.*

Les oiseaux & le gibier font moins de tort au Segle qu'au froment. *Voyez Cult. des Terr. T. IV, p. 161-2.* D'ailleurs ce grain est plus aisè à conserver dans les greniers.

Pour ce qui est des avantages de la *Nouvelle Culture* relativement au Segle ; on en trouve des preuves dans le *Traité de la Cult. des Terr. T. V, p. 254, & 463.*

*Uſages.*

Il y a des Provinces qui cultivent le Segle pour la nourriture des habitans. En d'autres on n'en sème qu'autant qu'il en faut pour avoir de la paille propre à lier les gerbes de froment. Car c'est un des

avantages de la paille de Segle ; à cause de sa longueur, & de sa souplesse.

On dit que cette paille est moins bonne que celle du froment, pour affourrir le bétail.

On sème quelquefois du Segle, soit pour y mettre les chevaux au verd, soit pour le donner en herbe aux bœufs & aux vaches. On le fauche en Avril, aussitôt que les épis commencent à se montrer. Il repousse dans la même année : & pour peu que l'année soit humide, on peut le faucher trois fois dans cette première année, & deux fois dans la suivante : ce qui donne beaucoup de fourrage ; & qui est supérieur à celui des Chiendents ou Gramen. \* *Elem. d'Agric. T. II, p. 153.* Après la récolte du Chanvre, au mois d'Août, M. de Brue fit labourer aussitôt le champ qui venoit de la produire : & y ayant établi des planches de dix à douze piés de large, on y sema du Segle dans les premiers jours de Septembre. Ce Segle vint fort épais. On le coupa trois fois en herbe ; ce qui rendit quinze milliers pesant de fourrage verd, lequel fut d'une grande ressource pour les bœufs & les vaches dans un tems où la rigueur de l'hiver ne leur laissoit que très-peu de pâture dans les champs. M. de Brue ajoute que ce fourrage purge le bétail, en même tems qu'il le nourrit ; & que les vaches donnent alors beaucoup de lait, qui fait d'excellent beurre. Ayant laissé croître la quatrième herbe de ce Segle, M. de Brue n'eut que de petits épis ; qui néanmoins lui restituèrent à-peu-près la même quantité de grain qu'il avoit employée pour la semence. *Voyez le Traité de la Cult. des Terr. de M. Duhamel, T. IV, p. 33-4-5.* Le Segle semé de bonne heure en automne, est encore avantageux pour nourrir les agneaux primés & les brebis. \* *Gard. Dict.*

Nous avons dit que, dans les terres médiocres, on sème un mélange de froment & de Segle. On y emploie d'autant moins de celui-ci, que la terre approche plus de la qualité qui lui convient pour nourrir du froment : au contraire, si la terre est légère & sèche, le Segle doit dominer. Au reste, ce peut être un assez mauvais ménage : car le Segle mûrisant de fort bonne heure, son grain a le tems de se dessécher & amaigrir, en attendant la maturité du froment.

Une preuve du peu de cas que l'on fait du grain de Segle comme nourriture, est que l'on n'en fait point d'exportation.

La farine de Segle est un peu aigrelette. Son pain est visqueux, souvent de difficile digestion, nuisible à l'estomac. Le pain fait de pure farine de Segle, sans son, tue les vers, lâche, & passe légèrement par le ventre. Il n'est pas pourtant si bon que le pain de froment. Si on mêle de la farine de Segle avec celle de froment, le pain est plus léger & de meilleur goût ; il charge peu l'estomac, & se conserve tendre plus longtems : il convient aux personnes qui ont le ventre paresseux ; ou qui sont sujettes à la migraine, aux hémorroïdes, & aux palpitations de cœur. *Consultez l'article PAIN.*

Le Segle résout & échauffe plus que le froment. Sa farine, ou son pain, appliqués sur la tête entre deux linges avec un peu de vinaigre, guérissent le mal de tête invétéré.

Le levain de Segle est plus propre pour les apostumes que celui du froment. Le cataplasme de farine de Segle avec du miel & un jaune d'œuf, est adoucissant, résolutif, & avance la suppuration : on l'applique ordinairement sur les mammelles, pour le lait grumelé. La farine de Segle est une de celles qu'on substitue aux quatre résolutives : elle a à-peu-près la même vertu que celle de l'orge ; étant émolliente & résolutive.