



MAISON-RUSTIQUE

ABRÉGÉE,

ET

HOMMAGE

AUX HOMMES VERTUEUX ;

OU

RÉUNION

DES

CALENDRIERS-SOUVENIRS

*De Vertu, d'Agriculture et de Jardinage,
des Bâtimens et de Santé.*



A TOULOUSE,

Chez veuve Tistet, Imprimeur-Libraire, rue Boulbonne.

MAISON-RUSTIQUE

ABRÉGÉE,

ET

HOMMAGE

AUX HOMMES VERTUEUX.

MAISON-RUSTIQUE

ABRÉGÉE,

ET

HOMMAGE

AUX HOMMES VERTUEUX ;

OU

RÉUNION

DES

CALENDRIERS-SOUVENIRS

*De Vertu, d'Agriculture et de Jardinage,
des Bâtimens et de Santé ;*

Par François de CORAIL de SAINTE-FOY,

*Associé-Correspondant de plusieurs Sociétés
savantes, et d'Agriculture,*

Et par H.-B.-F.-G.-M. C., D. et A.

« L'utilité de nos concitoyens,
« doit être le but de nos actions. »
(CICÉRON, RAINAL.)

ANNÉE 1823.

A TOULOUSE,

De l'Imprimerie de veuve TISLET, rue Boulbonne.

MALSON-RUSTIQUE

ET

ET

HOMMAGE

AUX HOMMES VERTUEUX

OU

REUNION

DES

Le dépôt d'exemplaires , prescrit par la
Loi , a été fait. Les contrefacteurs et leurs
débitans seront poursuivis.

En par H. B. F. G. M. C. D. et A.

Année 1823.

JANVIER 1823.

Signe, le Verseau.

D. Q. le 4, à 4 h 16' du m.
N. L. le 12, à 8 h 59' du m.
P. Q. le 20, à 2 h 5' du m.
Pl. L. le 26, à 5 h 16' du s.

1 merc. *La Circoncision.*
2 jeudi s. Basile.
3 vend. s^{te}. Geneviève.
4 samedi s. Rigobert.
5 Dim. s. Simon Styl.
6 lundi *Épiphanie.*
7 mardi s. Théau.
8 merc. s. Lucien.
9 jeudi s. Julien.
10 vend. s. Guillaume.
11 samedi s. Hygin.
12 Dim. s. Benoît.
13 lundi Bapt. de N. S.
14 mardi s. Hilaire.
15 merc. s. Maur, Abbé.
16 jeudi s. Marcel.
17 vend. s. Antoine.
18 samedi Ch. des. Pierre.
19 Dim. s. Sulpice.
20 lundi s. Fab. et Séb.
21 mardi s^{te}. Agnès.
22 merc. s. Vincent.
23 jeudi s. Ildefonse.
24 vend. s. Timothée.
25 samedi Conv. des. Paul.
26 Dim. *Septuagésime.*
27 lundi ss. Martyrs.
28 mardi s. Cyrille.
29 merc. s. Franç. de S.
30 jeudi s^{te}. Bathilde.
31 vend. s. Pierre Nol.

FÉVRIER.

Signe, les Poissons.

D. Q. le 2, à 10 h 40' du s.
N. L. le 11, à 3 h 10' du m.
P. Q. le 18, à 11 h 7' du m.
Pl. L. le 25, à 5 h 12' du m.

1 samedi s. Ignace, Ev.
2 Dim. *Sexsag.* PURIF.
3 lundi s. Blaise, Ev.
4 mardi s. Philéas.
5 merc. s^{te}. Agathe.
6 jeudi s. Amand.
7 vend. s^{te}. Dorothee.
8 samedi s. Jean de Mat.
9 Dim. *Quinquagésime.*
10 lundi s^{te}. Scholastique.
11 mardi s. Benoît, Ab.
12 merc. *Cendres.*
13 jeudi s. Lézan, Ev.
14 vend. s^{te}. Eulalie.
15 samedi s. Julien.
16 Dim. *Quadragesime.*
17 lundi s. Sylvain.
18 mardi s. Siméon, Ev.
19 merc. *Quatre-Temps.*
20 jeudi s. Eucher.
21 vend. s. Pepin.
22 samedi s. Maxime.
23 Dim. *Reminiscere.*
24 lundi s. Matthias.
25 mardi s. Félix.
26 merc. s. Nestor.
27 jeudi s^{te}. Honorine.
28 vend. s. Romain.

MARS.

Signe, le Bélier.

D. Q. le 4, à 6 h 54' du s.
N. L. le 12, à 6 h 39' du s.
P. Q. le 19, à 6 h 23' du s.
Pl. L. le 26, à 5 h 47' du s.

- 1 samedi s. Aubin.
- 2 *Dim. Oeuli.*
- 3 lundi s^{te}. Cunégonde.
- 4 mardi s. Casimir.
- 5 merc. s. Phocas.
- 6 jeudi s. Drausin.
- 7 vend. s. Thomas d'A.
- 8 samedi s. Jean de Dieu.
- 9 *Dim. Lætare.*
- 10 lundi s^{te}. Doctrovée.
- 11 mardi Grégoire.
- 12 merc. s. Euphrasie.
- 13 jeudi s. Eusèbe.
- 14 vend. s. Zacharie.
- 15 samedi s. Longin.
- 16 *Dim. la Passion.*
- 17 lundi s. Alexandre.
- 18 mardi s. Cyrille.
- 19 merc. s. Gaspard.
- 20 jeudi s. Joachim.
- 21 vend. s. Epaphrodite.
- 22 samedi s. Paul, Ev.
- 23 *Dim. les Rameaux.*
- 24 lundi s. Agapit.
- 25 mardi *Annunciation.*
- 26 merc. s. Ludger.
- 27 jeudi s. Rupert, Ev.
- 28 vend. *Vendredi Saint.*
- 29 samedi s. Eustase.
- 30 *Dim. PAQUES.*
- 31 lundi s. Acace, Ev.

AVRIL.

Signe, le Taureau.

D. Q. le 3, à 3 h 15' du s.
N. L. le 11, à 6 h 53' du m.
P. Q. le 18, à 0 h 46' du m.
Pl. L. le 25, à 7 h 5' du m.

- 1 mardi s. Hugues.
- 2 merc. s. Franç. de P.
- 3 jeudi s. Richard
- 4 vend. s. Vincent F.
- 5 samedi s. Simplicien.
- 6 *Dim. Quasimodo.*
- 7 lundi s. Hégésipe.
- 8 mardi s. Perpet, Ev.
- 9 merc. s. Isidore.
- 10 jeudi s. Macaire.
- 11 vend. s. Léon, Pape.
- 12 samedi s. Florentin.
- 13 *Dim. s. Justin.*
- 14 lundi s. Tiburce.
- 15 mardi s. Paterne.
- 16 merc. s. Fructueux.
- 17 jeudi s. Anicet.
- 18 vend. s. Parfait.
- 19 samedi s. Elphège.
- 20 *Dim. s. Joseph.*
- 21 lundi s. Anselme.
- 22 mardi s^{te}. Opportune.
- 23 merc. s. Georges.
- 24 jeudi s. Phebade.
- 25 vend. s. Marc, Evan.
- 26 samedi s. Clet, P. M.
- 27 *Dim. s. Polycarpe.*
- 28 lundi s. Vital, Mart.
- 29 mardi s. Pierre Mart.
- 30 merc. s^{te}. Marie égypt.

M A I.

Signe, les Gémeaux.

D. Q. le 3, à 9 h 54' du m.
 N. L. le 10, à 4 h 18' du s.
 P. Q. le 17, à 7 h 37' du m.
 Pl. L. le 24, à 9 h 12' du s.

- 1 jeudi s. Jacq. s. Philip.
- 2 vend. s. Athanase.
- 3 samedi Inv. s^{te}. Croix.
- 4 *Dim.* s^{te}. Monique.
- 5 lundi *Rogations*.
- 6 mardi s. Jean P: L.
- 7 merc. Transl. de s. Eti.
- 8 jeudi ASCENSION.
- 9 vend. s. Grégoire.
- 10 samedi s. Gordien.
- 11 *Dim.* s. Mamert.
- 12 lundi s. Nérée.
- 13 mardi s. Onésime.
- 14 merc. s. Ermbert.
- 15 jeudi s. Isidore.
- 16 vend. s. Germier.
- 17 samedi s. Honoré, v. j.
- 18 *Dim.* PENTECOTE.
- 19 lundi s. Félix.
- 20 mardi s. Yves.
- 21 merc. *Quatre-Temps*.
- 22 jeudi s^{te}. Julie.
- 23 vend. s. Donatien.
- 24 samedi s. Didier.
- 25 *Dim.* LA TRINITÉ.
- 26 lundi s. Philip. de N.
- 27 mardi s. Hildevert.
- 28 merc. s. Germain.
- 29 jeudi FÊTE-DIEU.
- 30 vend. s. Pacôme.
- 31 samedi s. Sylve.

J U I N.

Signe, l'Écrevisse.

D. Q. le 2, à 1 h 27' du m.
 N. L. le 8, à 11 h 53' du s.
 P. Q. le 15, à 3 h 28' du s.
 Pl. L. le 23, à 0 h 9' du s.

- 1 *Dim.* s. Pamphile.
- 2 lundi s. Pothin.
- 3 mardi s^{te}. Clotilde.
- 4 merc. s. Optat.
- 5 jeudi s. Claude.
- 6 vend. s. Norbert.
- 7 samedi s. Paul de C.
- 8 *Dim.* s. Médard.
- 9 lundi s. Prime.
- 10 mardi s. Landry.
- 11 merc. s. Barnabé.
- 12 jeudi s. Basilide.
- 13 vend. s. Antoine de P.
- 14 samedi s. Ruffin.
- 15 *Dim.* s. Guy, Mart.
- 16 lundi s. Fargeau.
- 17 mardi s. Cyr et Julite.
- 18 merc. s. Avit, Abb.
- 19 jeudi s. Gerv. et Pr.
- 20 vend. s. Romuald.
- 21 samedi s. Raymond.
- 22 *Dim.* s. Paulin.
- 23 lundi Leufroi, v. j.
- 24 mardi s. Jean-Bapt.
- 25 merc. Transl. s. Satur.
- 26 jeudi s. Jean, s. Paul.
- 27 vend. s. Crescent.
- 28 samedi s. Irénée, v. j.
- 29 *Dim.* Saint Pierre et
Saint Paul.
- 30 lundi Com. s. Paul.

JUILLET.

Signe, le Lion.

D. Q. le 1, à 1 h 36' du m.
N. L. le 8, à 6 h 46' du m.
P. Q. le 15, à 1 h 26' du m.
Pl. L. le 23, à 5 h 34' du m.
D. Q. le 30, à 1 h 55' du s.

1 mardi s. Martial.
2 merc. Visitat. de N. D.
3 jeudi s. Raymond.
4 vend. s. Théodore.
5 samedi s^{te}. Zoé.
6 *Dim.* s. Tranquille.
7 lundi s. Prosper.
8 mardi s^{te}. Élisabeth.
9 merc. s. Cyrille, évêq.
10 jeudi 7 Frères martyrs.
11 vend. Tr. s. Benoît.
12 samedi s. Honeste.
13 *Dim.* s. Anaclet.
14 lundi s. Bonaventure.
15 mardi s. Henri.
16 merc. N.-D. du M.-C.
17 jeudi s. Spérat.
18 vend. s. Thomas. d'A.
19 samedi s. Vincent de P.
20 *Dim.* s^{te}. Marguerite.
21 lundi s. Victor.
22 mardi s^{te}. Magdelaine.
23 merc. s^{te}. Apollinaire.
24 jeudi s^{te}. Christine.
25 vend. s. Jacques.
26 samedi s^{te}. Anne.
27 *Dim.* s. Pantaléon.
28 lundi s. Nazaire.
29 mardi s^{te}. Marthe.
30 mer. s. Abdon.
31 jeudi s. Germ. Aux.

AOUT.

Signe, la Vierge.

N. L. le 6, à 1 h 59' du s.
P. Q. le 13, à 2 h 26' du s.
Pl. L. le 21, à 6 h 46' du s.
D. Q. le 29, à 6 h 23' du m.

1 vend. s. Pierre-ès-L.
2 samedi s. Étienne, P.
3 *Dim.* Inv. s. Etienne.
4 lundi s. Dominique.
5 mardi N. D. des Neï.
6 merc. La Transfigura.
7 jeudi s. Xiste, pape.
8 vend. s. Justin.
9 samedi s. Romain.
10 *Dim.* s. Laurent.
11 lundi s^{te}. Susanne.
12 mardi s^{te}. Claire, v.
13 merc. s^{te}. Rade.
14 jeudi s. Hipp., v. j.
15 vend. *Assomption*.
16 samedi s. Roch.
17 *Dim.* s. Mamer.
18 lundi s^{te}. Hélène.
19 mardi s. Louis, Ev.
20 merc. s. Bernard.
21 jeudi s. Privat.
22 vend. s. Symphorien.
23 samedi s. Sidoine.
24 *Dim.* s. Barthelemi.
25 lundi s. Louis, Roi.
26 mardi s. Zéphirin.
27 merc. s. Césaire.
28 jeudi s. Augustin.
29 vend. Déc. s. Jean-B^{te}.
30 samedi s^{te}. Rose.
31 *Dim.* s. Raymond. N.

SEPTEMBRE.

Signe, la Balance.

N. L. le 4, à 10 h 24' du s.
P. Q. le 12, à 6 h 49' du m.
Pl. L. le 20, à 9 h 6' du m.
D. Q. le 27, à 1 h 1' du s.

1 lundi s. Leu s. Giles.
2 mardi s. Antonin.
3 merc. s. Grégoire.
4 jeudi s. Lazare.
5 vend. s. Victorin.
6 samedi s^{te}. Dorothée.
7 *Dim.* s. Cloud.
8 lundi *Nativité N.-D.*
9 mardi s. Omer.
10 merc. s. Salvy.
11 jeudi s. Nicolas.
12 vend. s. Raphaël.
13 samedi s. Aimé.
14 *Dim.* Exal. s^{te}. Croix.
15 lundi s. Arnulfe.
16 mardi s. Cyprien.
17 merc. *Quatre-Temps.*
18 jeudi s. Lambert.
19 vend. s. Corneille.
20 samedi s. Castor.
21 *Dim.* s. Matthieu.
22 lundi s. Maurice.
23 mardi s^{te}. Thècle.
24 merc. s. Yzarn.
25 jeudi s. Firmin.
26 vend. s^{te}. Justine.
27 samedi s. Côme.
28 *Dim.* s. Exupère.
29 lundi s. Michel.
30 mardi s. Jérôme.

OCTOBRE.

Signe, le Scorpion.

N. L. le 4, à 8 h 57' du m.
P. Q. le 12, à 2 h 11' du m.
Pl. L. le 19, à 10 h 16' du s.
D. Q. le 26, à 7 h. 49' du s.

1 merc. s. Remi, Evê.
2 jeudi ss. Anges Gard.
3 vend. s. Trophile.
4 samedi s. Fran.^s d'A.
5 *Dim.* N.-D. du Ros.
6 lundi s. Serge.
7 mardi s^{te}. Foi.
8 merc. s^{te}. Brigitte.
9 jeudi s. Denis, Martyr.
10 vend. s. François B.
11 samedi s. Firmin.
12 *Dim.* s. Eustache.
13 lundi s. Geraud.
14 mardi s. Caliste.
15 merc. s^{te}. Thérèse.
16 jeudi s. Bertrand.
17 vend. s. Gauderic.
18 samedi s. Luc, Evang.
19 *Dim.* s. Pierre d'Alc.
20 lundi s. Caprais.
21 mardi s^{te}. Ursule.
22 merc. s. Mellon.
23 jeudi s. Hilarion.
24 vend. s. Erembert.
25 samedi s. Crépin.
26 *Dim.* s. Rustique.
27 lundi s. Frumenc.
28 mardi s. Simon, s. Jud.
29 merc. s. Narcisse.
30 jeudi s. Lucain.
31 vend. s. Quent. v. j.

NOVEMBRE.

Signe , le Sagittaire

N. L. le 2, à 9 h 46 ' du s.
P. Q. le 10, à 10 h 56 ' du s.
Pl. L. le 18, à 10 h 28 ' du m.
D. Q. le 25, à 3 h 39 ' du m.

- 1 samedi TOUSSAINT.
- 2 *Dim. Les Morts.*
- 3 lundi s. Marcel.
- 4 mardi s. Charles.
- 5 merc. *st^e*. Bertile.
- 6 jeudi s. Léonard.
- 7 vend. s. Herculien.
- 8 samedi *st^{es}*. Reliques.
- 9 *Dim.* s. Austremoine.
- 10 lundi s. Léon.
- 11 mardi s. Martin, Ev.
- 12 merc. s. Martin, P.
- 13 jeudi s. Gendulfe.
- 14 vend. s. Claude, M.
- 15 samedi s. Malo, Ev
- 16 *Dim.* s. Eucher.
- 17 lundi s. Asciscle.
- 18 mardi s. Odon, Abbé.
- 19 merc. *st^e*. Elisabeth.
- 20 jeudi s. Edmond.
- 21 vend. Présentation.
- 22 samedi *st^e*. Cécile.
- 23 *Dim.* s. Clément.
- 24 lundi s. Chrysogone.
- 25 mardi *st^e*. Catherine.
- 26 merc. s. Gene, Abbé.
- 27 jeudi s. Vital.
- 28 vend. s. Sosthène.
- 29 samedi s. *Saturnin.*
- 30 *Dim. L'Avent.*

DÉCEMBRE.

Signe , le Capricorne.

N. L. le 2, à 1 h 41 ' du s.
P. Q. le 10, à 7 h 1 ' du s.
Pl. L. le 17, à 9 h 55 ' du s.
D. Q. le 24, à 1 h 23 ' du s.

- 1 lundi s. Éloi, Evêque.
- 2 mardi s. François Xav.
- 3 merc. s. Anthème.
- 4 jeudi *st^e*. Barbe.
- 5 vend. s. Sabas, Abbé.
- 6 samedi s. Nicolas.
- 7 *Dim.* *st^e*. Fare.
- 8 lundi *Conception.*
- 9 mardi *st^e*. Gorgonie.
- 10 merc. *st^e*. Eulalie.
- 11 jeudi s. Damase.
- 12 vend. s. Paul, Ev.
- 13 samedi *st^e*. Luce.
- 14 *Dim.* s. Nicaise.
- 15 lundi s. Mesmin.
- 16 mardi *st^e*. Adélaïde.
- 17 merc. *Quatre-Temps.*
- 18 jeudi s. Nemese.
- 19 vend. s. Meuris.
- 20 samedi s. Philogone.
- 21 *Dim.* s. Thomas, Apô.
- 22 lundi s. Honoré.
- 23 mardi *st^e*. Victoire.
- 24 merc. s. Delph, v. j.
- 25 jeudi NOEL.
- 26 vend. s. Étienne.
- 27 samedi s. Jean, Évan.
- 28 *Dim.* ss. Innocens.
- 29 lundi s. Thom. de C.
- 30 mardi s. Sabin, Ev.
- 31 merc. s. Sylvestre.

SYSTÈME DE TOALDO.

POINTS LUNAIRES

Influant sur les Changemens de Temps.

JANVIER.

- 2 Équinoxe descendant.
- 9 Lunistique austral et Apogée.
- 17 Équinoxe ascendant.
- 23 Lunistique boréal.
- 25 Périégée.
- 29 Équinoxe descendant.

FÉVRIER.

- 5 Lunistique austral et Apogée.
- 13 Équinoxe ascendant.
- 19 Lunistique boréal.
- 23 Périégée.
- 26 Équinoxe descendant.

MARS.

- 5 Lunistique austral et Apogée.
- 12 Équinoxe ascendant.
- 19 Lunistique boréal.
- 20 Périégée.
- 25 Équinoxe descendant.

AVRIL.

- 1 Lunistique austral.
- 2 Apogée.
- 8 Équinoxe ascendant.
- 14 Périégée.
- 15 Lunistique boréal.
- 21 Équinoxe descendant.
- 29 Lunistique austral.
- 30 Apogée.

MAI.

- 6 Équinoxe ascendant.
- 12 Périégée.
- 13 Lunistique boréal.
- 19 Équinoxe descendant.
- 26 Lunistique austral.
- 27 Apogée.

JUIN.

- 2 Équinoxe ascendant.
- 9 Lunistique boréal et Périégée.
- 15 Équinoxe descendant.
- 22 Lunistique austral.
- 26 Apogée.
- 30 Équinoxe ascendant.

JUILLET.

- 6 Lunistice boréal
- 7 Périgée.
- 12 Équinoxe descendant.
- 19 Lunistice austral.
- 21 Apogée.
- 27 Équinoxe ascendant.

AOUT.

- 3 Lunistice boréal.
- 5 Périgée.
- 9 Équinoxe descendant.
- 16 Lunistice austral.
- 17 Apogée.
- 23 Équinoxe ascendant.
- 30 Lunistice boréal.

SEPTEMBRE.

- 2 Périgée.
- 5 Équinoxe descendant.
- 12 Lunistice austral.
- 14 Apogée.
- 19 Équinoxe ascendant.
- 26 Lunistice boréal.
- 29 Périgée.

OCTOBRE.

- 2 Équinoxe descendant.
- 9 Lunistice austral.
- 12 Apogée.
- 17 Équinoxe ascendant.
- 24 Lunistice boréal et Périgée.
- 30 Équinoxe descendant.

NOVEMBRE.

- 6 Lunistice austral.
- 9 Apogée.
- 13 Équinoxe ascendant.
- 20 Lunistice boréal.
- 21 Périgée.
- 26 Équinoxe descendant.

DÉCEMBRE.

- 3 Lunistice austral.
- 7 Apogée.
- 10 Équinoxe ascendant.
- 17 Lunistice boréal.
- 18 Périgée.
- 23 Équinoxe descendant.
- 30 Lunistice austral.

CALENDRIER-SOUVENIR

DE

VERTU ;

Par François de CORAIL de SAINTE-FOY ,

Et par H.-B.-F.-G.-M. C., D. et A.

« Le tableau des hommes vertueux
« est la meilleure leçon de vertu. »

(C. D. S. F.)

ANNÉE 1823.

A TOULOUSE ,

De l'Imprimerie de veuve TISLET , rue Boulbonne.



N. B. Les auteurs obligés de se renfermer
dans le cadre des jours de l'année, n'ont
pu y insérer les noms d'un plus grand nom-
bre d'hommes vertueux.

Ils ont fait le dépôt prescrit par la Loi,
et ils poursuivront les contrefacteurs et leurs
débitans.

JANVIER.

1. ACACE (saint), évêque.
 2. Aire (Jean d').
 3. Albion (le comte André-Suzanne d').
 4. Allonville (le comte Armand - François d').
 5. Alphonse V , roi d'Arragon.
 6. Ambrugeac (le comte Alexandre de Valon d').
 7. Ambrugeac (le comte Louis de Valon d').
 8. Amphinone.
 9. Androclée.
 10. Angoulême (Louis-Antoine de Bourbon , duc d').
 11. Angoulême (Marie-Thérèse-Charlotte de France ,
duchesse d').
 12. Antibes (le chevalier d').
 13. Antoninus (Titus Aurelius Fulvius Boionius),
empereur.
 14. Apchon (d'), archevêque.
 15. Aratus.
 16. Arc (Jeanne d').
 17. Artois (Charles-Philippe , comte d'), frère du
Roi.
 18. Assas (le chevalier d').
 19. Audouard , médecin.
 20. Avaray (le comte d').
 21. Azpilcueta-Navarre.
 22. Bally , médecin.
 23. Balmis (François-Xavier), chirurgien.
 24. Barri de Saint Aunez , et Constance Cezeli sa
femme.
 25. Bayard (Pierre du Terrail de).
 26. Beauffremont (le prince de).
 27. Beauharnais (François , marquis de).
 28. Beaumont (Chrstophe de), archevêque.
 29. Beaumont (Christophe-Louis-Aimable , comte de).
 30. Beauveau (Charles-Eugène de).
 31. Beauvollier (Pierre-Louis , comte de).
-

FÉVRIER.

1. **B**ELING (Albert).
 2. Belsunce, évêque.
 3. Bernard (Claude), prêtre.
 4. Bernard de Menthon (saint).
 5. Berry (Charles-Ferdinand d'Artois, duc de).
 6. Berry (Marie-Caroline-Thérèse des deux Siciles, duchesse de).
 7. Bertrand-Moleville (le marquis Antoine-François de).
 8. Blanc (Jean), consul de Perpignan.
 9. Blanc-Saint-Bonnet (le chevalier Joseph-Marie de).
 10. Blondel, menestrel.
 11. Boigne (le comte Benoit le Borgne de).
 12. Bonchamps (Charles-Melchior Artus de).
 13. Bouillé (François-Claude Amour, marquis de).
 14. Bourlier (Jean-Baptiste de), évêque.
 15. Brissac (Charles de Cossé de), maréchal de France.
 16. Brunswick-Lunebourg (le duc Maximilien-Jules-Léopold de).
 17. Bruyset jeune, imprimeur.
 18. Cabanés, premier alcade de Barcelonne.
 19. Calpurnius.
 20. Camille de Lellis (saint).
 21. Camillus. (Marcus Furius).
 22. Camus de Pontcarré (Geoffroi).
 23. Canolle (le chevalier de).
 24. Capel d'Hamdam (Arthur).
 25. Carron jeune, prêtre.
 26. Ceditius Quintius.
 27. Chakir-Bey, Bostandgy-Bachi.
 28. Chamilly père (Lorimier d'Étoges de).
-

MARS.

1. CHAMILLY (le chevalier de Lorimier d'Étoges de).
 2. Chapt de Rastignac (Louis-Jacques), archevêque.
 3. Chapt de Rastignac (Raymond), ministre d'état.
 4. Charles V, roi de France.
 5. Charles VIII, roi de France.
 6. Charles-Ferdinand d'Artois, duc de Berry.
 7. Charles-Borromée (saint).
 8. Charny.
 9. Chatillon (le chevalier de).
 10. Chavarry, regidor de Barcelonne.
 11. Chicogneau (François), médecin.
 12. Choiseul (Gilbert de), évêque.
 13. Chottard (Jean-Pierre).
 14. Cieutat père et fils.
 15. Clarkson (Thomas).
 16. Claveau, avocat.
 17. Clémence-Isaure.
 18. Clément XII (Laurent-Corsini), pape.
 19. Cléry, valet de chambre de Louis XVI.
 20. Codrus, roi d'Athènes.
 21. Come, frère feuillant.
 22. Condé (Louis II, prince de).
 23. Condé (Louis-Joseph de Bourbon, prince de).
 24. Cordes (Denis), conseiller au Chatelet.
 25. Cornick.
 26. Crillon (Louis Berton de).
 27. Cucsac, ex trésorier de France.
 28. Curtius (Quintus).
 29. Damas-Crux (le duc Étienne de).
 30. Damas (le comte Charles de).
 31. Damas (le comte Roger de).
-

AVRIL.

1. **D**AMAS (le comte Alexandre de).
2. Damas (le baron Maxence de).
3. Damon.
4. David , vicaire.
5. Decius-Mus.
6. Declos-Lafauchais (Angelique Desilles , femme).
7. Deidier , médecin.
8. Demidoff (le comte Nicolas de).
9. Desbois de Rochefort , curé.
10. Desèze (le comte Raymond de), défenseur de Louis XVI.
11. Des Genettes (du Friche), médecin.
12. Des Huttes , garde-du-corps de Louis XVI.
13. Des Rouleaux (Louis).
14. Digeon , consul de France.
15. Donnadiou (le vicomte Gabriel).
16. Doria (André).
17. Dubois de Sanzai (Claude-François d'Aviau), archevêque.
18. Dubourg (Marie-Jean-Philippe), évêque.
19. Dudley (Henry-Bate-), recteur anglican.
20. Duméril (André-Marie-Constant), médecin.
21. Dunois (Jean d'Orléans , comte de).
22. Dupaty , ex-magistrat.
23. Duplessis de Gesté de la Brunetière (Guillaume), évêque.
24. Duquesne (le marquis Abraham).
25. Durande (le chevalier Claude-Auguste de), médecin.
26. Duranti (Jean-Étienne), premier président.
27. Durepaire (le chevalier Guillaume - François Tardivet-), garde-du-corps de Louis XVI.
28. Edgeworth , confesseur de Louis XVI.
29. Elizabeth-Philippine-Marie-Hélène de France.
30. Enghien (de Bourbon-Condé , duc d').

MAI.

1. **E**scoiquitz (Dom-Juan), ministre d'état.
 2. Estaing, sergent d'armes.
 3. Esturmel.
 4. Exupère (saint), évêque.
 5. Fabert (Abraham), maréchal de France.
 6. Fabius-Maximus I^s (Quintus).
 7. Falk (Jean-Daniel).
 8. Fauche-Borel (Louis).
 9. Faujas de Saint-Fond (Barthelemi).
 10. Faure (Pierre-Joseph-Denis-Guillaume), député
à la convention nationale.
 11. Faure (Nicolas-Jean), médecin.
 12. Fellenberg (le chevalier Philippe-Emmanuel de).
 13. Fénélon (François de Salignac de la Mothe),
archevêque.
 14. Ferdinand IV, roi des deux Siciles.
 15. Fieubet (Gaspard), financier.
 16. Filassier (Marin), curé.
 17. Fillon (le chevalier de).
 18. Fitz-James (Jacques), duc de Berwick,
maréchal de France.
 19. Fitz-James (Édouard duc de), pair de France.
 20. Fitz-James (le chevalier Charles de).
 21. Fléchier (Esprit), évêque.
 22. Flobert, curé.
 23. Foucher (demoiselle).
 24. Français, médecin.
 25. Francke (Auguste-Hermand).
 26. François de Sales (saint).
 27. Frédéric-Guillaume, roi de Prusse.
 28. Furstemberg (François-Égon, baron de), évêque.
 29. Gabet (Dom).
 30. Gaburet (Nicolas), chirurgien.
 31. Gaillard (Maurice-André).
-

JUIN.

1. **G**ASTALDY (Jérôme), cardinal.
2. Genga (Annibal-Della), cardinal.
3. Gerard, fondateur des chevaliers de Saint-Jean de Jérusalem.
4. Gerland, de Pologne (le chevalier).
5. Gillot (Germain).
6. Girard, prêtre.
7. Godinot, chanoine.
8. Goffin.
9. Goguelas (le baron François de).
10. Gozon (Dieudonné de), grand maître de l'ordre de Malte.
11. Guebriant (Jean-Baptiste Budes de), maréchal de France.
12. Guelon, (Marc), otage de Louis XVI.
13. Gueroult du Berville (François).
14. Guesclin (Bertrand du), connetable.
15. Gueullete (Thomas-Simon).
16. Guzman (Alphonse-Perez), lieutenant-général.
17. Hambroëck, prêtre protestant.
18. Harlay (Achilles de), premier président.
19. Harlay de Sancy (Nicolas de) ministre d'état.
20. Haudaudine.
21. Hedouin de Ponsludon (Joseph-Antoine).
22. Hel (François-Joseph-Antoine de).
23. Helye de Combrai (Geneviève de Brunelle, veuve).
24. Hennuyer (Jean), évêque.
25. Henri IV, roi de France.
26. Hervey (James), recteur protestant.
27. Hippocrate.
28. Hoffwil.
29. Hue (François), premier valet de chambre de Louis XVI.
30. Huët de Guerville (Sébastien), avocat.

JUILLET.

1. **H**USSON, curé.
2. Hyde de Neuville (le comte Paul de).
3. Jean de Matha (saint).
4. Jeannin (Pierre).
5. Jenner (Edward), médecin.
6. Imbert (Xavier de Lebret, baron d').
7. Inguimberte (Dominique-Joseph-Marie), évêque.
8. Jouary, élève en chirurgie.
9. Jurieu, contre-amiral.
10. Ken (Thomas), évêque.
11. Krivtsoff, colonel.
12. Lacroix (le baron François - Joseph Pamphile de), lieutenant-général.
13. Lafare (Anne-Louis Henri), évêque.
14. Laferronnays (de), évêque.
15. Lagane (Charles), procureur du Roi.
16. Lahaye, (veuve).
17. Lajard (le chevalier Pierre-Auguste de), ministre d'état.
18. Lalli-Tollendal, (le marquis de), pair de France.
19. Lambert (Joseph), prêtre.
20. Lamoignon de Malesherbes, défenseur de Louis XVI.
21. Landremont, lieutenant-général.
22. Langeron (le comte de).
23. Languet (Jean-Baptiste-Joseph), curé.
24. Lanjuinais, (le comte Jean-Denis de), pair de France.
25. Lanoue (François), lieutenant-général.
26. Lapeyronie (François), premier chirurgien du Roi.
27. Larroche-Foucaud, (le duc François-Alexandre-Frédéric de), pair de France.
28. Larroche-Jacquelin (le marquis Louis de).
29. Larroche-Jacquelin (Marie-Louise-Victoire de Donissan, veuve du marquis Louis de).
30. Las Casas, évêque.
31. Laud (Guillaume), archevêque.

AOUT.

1. **L**AUMELIN (Vincentine).
2. Laurière, franciscain.
3. Laval (André de Montfort), maréchal de France.
4. Le Barbey, médecin.
5. Le Camus, évêque.
6. Legras (Louise-Marillac, veuve).
7. Lemazurier, premier président.
8. Lemery, médecin.
9. Leonidas 1^{er}, roi de Lacédémone.
10. Leopold (saint), marquis d'Autriche.
11. Leopold (Pierre), grand duc de Toscane.
12. Leopold, duc de Lorraine.
13. Lesdiguières (François de Bonne, duc de).
14. Letellier, domestique.
15. Letourneur, (le marquis Antoine-Pierre de).
16. Libertat.
17. Lisle-Jourdain (Bertrand de), évêque.
18. Loiseroles (Jean-Simon Aved de).
19. Louis IX, roi de France (saint).
20. Louis XII, roi de France.
21. Louis XVI, roi de France.
22. Louis XVIII, roi de France.
23. Lourme, ecclésiastique.
24. Loyauté, (le chevalier Anne-Philippe-Dieudonné de).
25. Luillier (Jean), président de la chambre des comptes.
26. Lynck, (le comte Jean-Baptiste de), pair de France.
27. Mac-Donald (Étienne-Jacques-Joseph-Alexandre), duc de Tarente, maréchal de France.
28. Malouet.
29. Marc-Aurèle-Antonin, empereur.
30. Marcellus (Marie-Louis-Auguste de Martin du Tyrac, comte de).
31. Marcillac, (le marquis Pierre-Louis-Alexandre de Cruzy de).

SEPTEMBRE.

1. **M**ARGON (le baron Michel - Louis - René de Lemoine de).
2. Marguerit (le baron de).
3. Marie de Leckzinska , épouse de Louis XV , roi de France.
4. Marie-Antoinette-Joséphe-Jeanne d'Autriche , épouse de Louis XVI , roi de France.
5. Marignié (Jean-Étienne-François), homme de lettres.
6. Marmont (Auguste-Frédéric-Louis de Viesse de), duc de Raguse.
7. Marthe (Anne-Biget dite la Sœur).
8. Martin (saint), évêque.
9. Mascaron (Jules), évêque.
10. Massillon (Jean-Baptiste), évêque.
11. Mathilde (sainte).
12. Maunoir (dame), supérieure de Saint-Camille.
13. Medard (saint).
14. Melanie (sainte).
15. Menecée.
16. Mercier , ex-évêque.
17. Mercier , fermier-général.
18. Merlat (Élie).
19. Merle (le comte Pierre-Hugues-Victor de), lieutenant-général.
20. Merlin , hospitalière de Saint-Camille.
21. Mervesin (Joseph), prieur de Baret.
22. Micault de la Vieuville (le chevalier Mathurin-Jules-Anne).
23. Michaud (Joseph), de l'académie française.
24. Michaud (Louis-Gabriel), imprimeur.
25. Miomandre , garde-du-corps de Louis XVI.
26. Miramion (Marie-Bonneau de).
27. Molac (Jean de Kerkado de).
28. Monck (Georges), duc d'Albemarle.
29. Mondonville (Jeanne Juliard , veuve Turle de).
30. Montalembert (André de).

OCTOBRE.

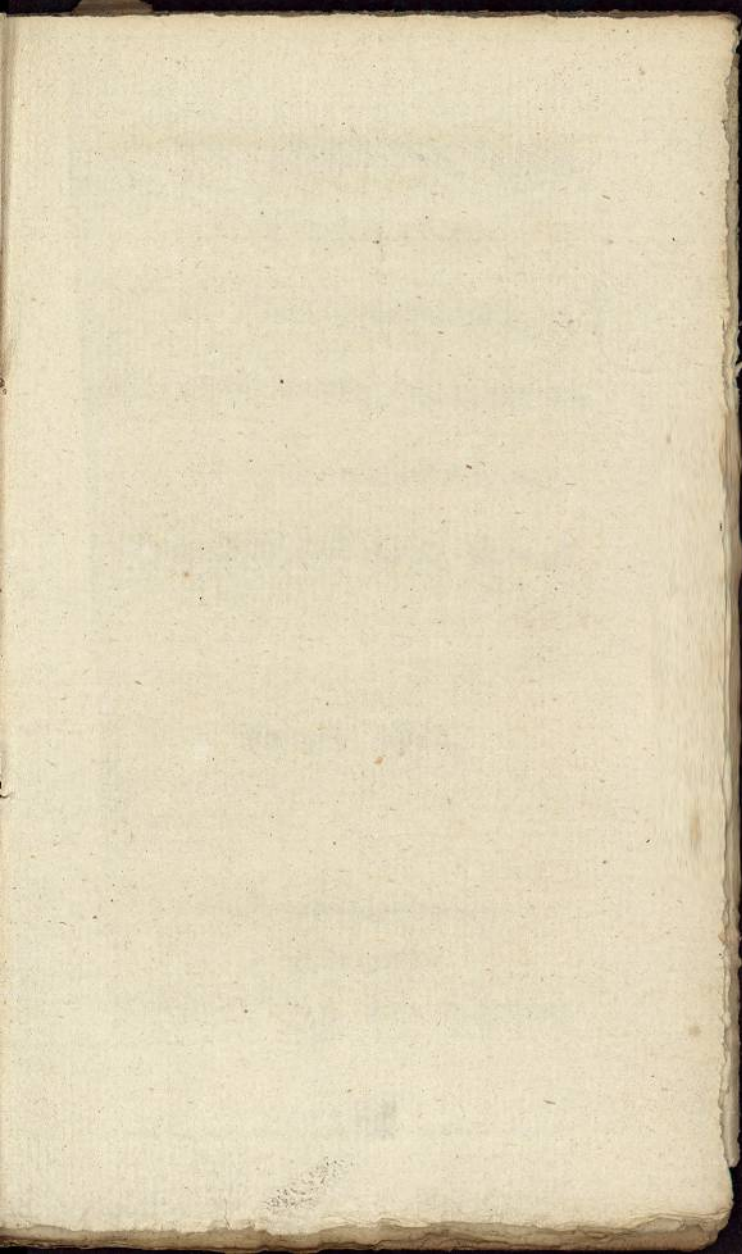
1. **M**ONTROSS (Jacques Graham , duc de).
 2. More (Hannah), littéraire.
 3. Morel (Joséphine), hospitalière de Saint-Camille.
 4. Morgan-Bethune , avocat.
 5. Moustier (le marquis Éléonore - François - Élie de).
 6. Musnier (Anne).
 7. Nicolai (Aymar-Charles-Marie de).
 8. Nicolas V (Thomas de Sarzane), pape.
 9. Noailles (le comte Alexis de).
 10. Olesniki (Sbignée), cardinal.
 11. Ortés (le vicomte d').
 12. Oudinot (Charles-Nicolas d'), duc de Reggio.
 13. Paget de Podio , ex-magistrat.
 14. Pammaque (saint).
 15. Pariset , médecin.
 16. Paulin (saint), évêque.
 17. Pecheux (Marie-Barbe), domestique.
 18. Péel (Robert), manufacturier.
 19. Pelisson-Fontanier (Paul).
 20. Penn (Guillaume).
 21. Percy (le baron Pierre-François de).
 22. Pestalozzi (le chevalier Henri de).
 23. Pfffer (Louis).
 24. Phelipeaux d'Herbault , archevêque.
 25. Philemon.
 26. Philippe de Nery (saint).
 27. Pierre , dit Le-Grand , empereur de Russie.
 28. Pierre-Nolasque (saint).
 29. Plinius II (Cœcilius).
 30. Polailon (Marie Lumagne , veuve).
 31. Polignac (le duc Armand-Jules-Marie-Héraclius de), pair de France.
-

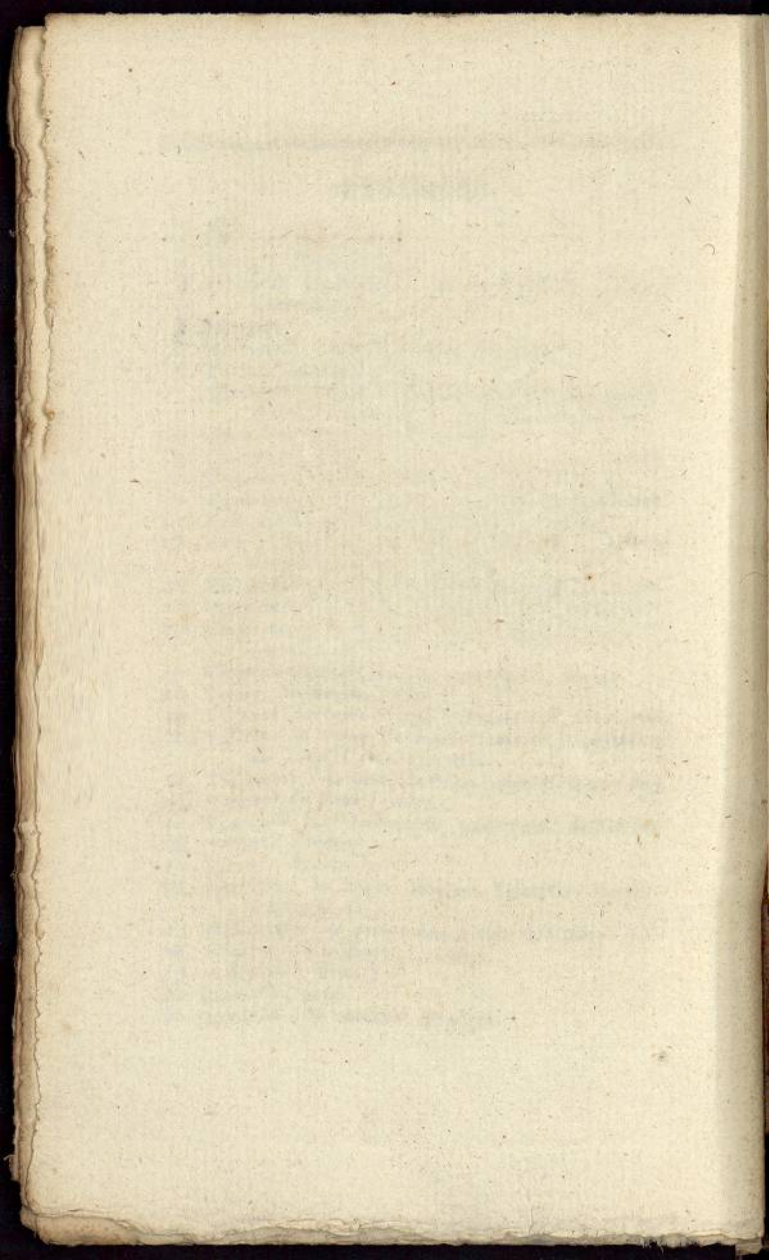
NOVEMBRE.

1. **P**OLIGNAC (le prince Jules-Auguste-Armand-Marie de), pair de France.
2. Porcelet (Guillaume de).
3. Porlier (Pierre).
4. Poultier, commissaire-priseur.
5. Precy (le comte Louis-François de Perrin de), lieutenant-général.
6. Probus (Marcus Aurelius), empereur.
7. Pythias.
8. Quintus Fabius Maximus.
9. Quigueran (Paul - Antoine de), chevalier de Malte.
10. Ramus (Pierre).
11. Regnaud de Paris, (Pierre-Étienne).
12. Regulus (Marcus Attilius).
13. Richardson, capitaine de vaisseau.
14. Rivarol (le vicomte Claude-François de).
15. Rivière de Riffardeau (le marquis de).
16. Rollon, duc de Normandie.
17. Romanzow (le comte Nicolas de), chancelier de Russie.
18. Rose (le chevalier de).
19. Rouchoux, médecin.
20. Saint-Pierre (Eustache).
21. Salaheddin (Joseph-Ben-Ajoub-Ben-Schadi), sultan d'Egypte.
22. Sallo, conseiller.
23. Sancarlos (Joseph-Michel de Carvajal, duc de), ministre d'état.
24. Schaffelaar (Jean-Van).
25. Schilderop.
26. Sibille, épouse de Robert, duc de Normandie.
27. Sidonius, évêque.
28. Silvestre (Juste), capitaine d'invalides.
29. Sloane (le chevalier Ham), médecin.
30. Spolyerini (le comte de).

DÉCEMBRE.

1. **S**PURUS Posthumius.
2. Souza (Thomas de).
3. Stanislas Leckzinski , roi de Pologne , duc de Lorraine.
4. Sthenius.
5. Strogonoff, ex-ambassadeur de Russie.
6. Tende (le comte de).
7. Thiebault (le bar. Paul-Charles-François-Adrien-Henri-Dieudonné de), lieutenant-général.
8. Titus Vespasianus, empereur.
9. Trajanus (Marcus Ulpius Crinitus), empereur.
10. Tronchet, avocat, défenseur de Louis XVI.
11. Turenne (Henri de Latour, vic. de), mar. de France.
12. Vallabreck (Angelique-Catalani, épouse).
13. Valori (le comte François-Florent de), officier des gardes-du-corps du Roi.
14. Vaugiraud (le c^{te} Pierre-René-Marie de), vice-am.
15. Vergennes (le comte Constantin de Gravier de).
16. Vergennes (le vicomte Louis-Charles-Joseph de Gravier de).
17. Verguies-Bouischères (le chevalier), maire.
18. VERNY, médecin.
19. Viennet (Jacques-Joseph), député à la conv. nat.
20. Villele (le comte François-Louis de), président du conseil des ministres.
21. Villeneuve (le marquis Pons-Louis-François de).
22. Vincent de Peul (saint).
23. Viomenil (le c^{te} Duhous de), pair et mar. de France.
24. Vissant (Jacques).
25. Vissant (Pierre).
26. Vitrolles (le baron Eugène - François - Auguste d'Arnaud de).
27. Wellington (le prince duc Arthur de Colley de).
28. Wickam (Guillaume), évêque.
29. Williams (Filtz).
30. Zacharie, pape.
31. Ximénés (le cardinal François).





CALENDRIER-SOUVENIR

D'AGRICULTURE

ET DE JARDINAGE,

Par François de CORAIL de SAINTE-FOY,

De plusieurs Sociétés d'Agriculture et autres,

Et par H.-B.-F.-G.-M. C., D. et A.

ANNÉE 1823.

A TOULOUSE,

De l'Imprimerie de veuve TISLET, rue Boulbonne.



CALENDRIER-SOUVENIR

D'AGRICULTURE

ET DE JARDINAGE

Par François de Cœur de Saxe-Les

De plusieurs autres ouvrages de même genre

Le dépôt d'exemplaires , prescrit par la
Loi, a été fait. Les contrefacteurs et leurs
débitans seront poursuivis.

Paris 1833.

A TOULOUSE,

De l'imprimerie de Louis Toulouze, rue de la

CALENDRIER-SOUVENIR

D'AGRICULTURE

ET DE JARDINAGE.

L'art du laboureur peut tout après Dieu.
(*Géorgiques par DELILLE, vers 120^e.*)

TRAVAUX DE CHAQUE MOIS.

JANVIER.

LA saison hivernale est propre aux réparations rurales. Le propriétaire doit visiter souvent ses champs ensemencés, y relever les tertres endommagés, en réparer les égouts, ouvrir de nouveau les sillons, et en faire écouler les eaux stagnantes. Il répare chaque année les fossés de ses champs, et les fait à neuf tous les dix ans; s'il a des viviers, il les nettoie tous les vingt ans : la terre des fossés et les vases des viviers, s'amoncellent sur les bords des champs et des viviers; et après plusieurs mois de séjour, on les transporte, avec des tombereaux et des brouettes, sur les parties des champs où il y a des cavités. Les extrémités ou contours des champs, où le laboureur imprévoyant a souvent amené, avec la charrue, des terres qui ont formé des élévations, sont dépouillées de ces élévations au moyen d'un labour transversal; et des tombereaux ou des brouettes transportent ces terres sur les champs, de manière à les relever vers le milieu,

et à en faire partir des plans inclinés de tous côtés : on y transporte de même les terres provenant des tertres inutiles ou quelquefois nuisibles, qui ont été abattus. Les laboureurs attentifs amènent la terre vers le centre du champ ; ils pratiquent des tranchées, des couloirs.

Les fossés des vignes se réparent aussi : la terre en provenant, est amoncelée sur le bord ; les extrémités des vignes se labourent, et la terre s'y amoncele.

Les fossés des prairies et des bois se traitent comme ceux des champs. Les bois sont dépouillés, tous les dix ans, d'un pouce de leur superficie, excellent engrais qui s'y amoncele, pour être ensuite transporté sur les champs ou les vignes.

Les tranchées conviennent aux prairies naturelles trop humides, et y donnent la mort aux joncs qu'on arrache d'ailleurs avec les herbes mauvaises ou pourries, et qu'on y brûle. On choisit un jour menaçant de pluie, pour y semer, soit en remplacement, soit sur la tranchée, des graines de plantes salubres et productives. On détruit les taupinières et les fourmilières, même les inégalités ou monticules qu'on applanit, et on bat fort la place qu'elles occupaient.

Heureux ceux qui peuvent user du mélange des terres, moyen puissant de fécondation.

Plus heureux ceux qui peuvent marnier leurs champs.

Toute terre cultivée devrait être close. Aussi faut-il inspecter souvent les haies de clôture, les nettoyer, garnir de pieux et de terre, étêter, couper en temps convenable.

Les digues, dans les terrains bas et sujets à la submersion, doivent être entretenues et rétablies de temps en temps.

On essaie les jours secs et dans des terres qui ne sont pas humides, de rompre, si l'on ne l'a pu plutôt, les guérets, en faisant les tranches très-minces et le labour très-profond, surtout dans les champs infectés de chiendent ; ce labour à la charrue est favorable aux champs non-pelleversés et destinés au maïs,

aux vesces et autres grains printaniers , au lin d'été et aux prairies artificielles.

Les terres destinées à la garance doivent aussi être labourées et aussitôt fumées.

Les terres destinées pour la première fois au chanvre , doivent recevoir , dans la première quinzaine de janvier , un premier labour à la charrue , à buttes petites et élevées.

Si le temps est propice , on peut , vers la fin du mois , donner un second labour aux terres destinées aux vesces , après les avoir fumées.

Les contrées qui n'ont pas battu leurs blés dans l'été , les battent maintenant en grange.

Les blés et maïs sont remués et soignés dans les greniers.

La récolte des olives bonnes et bien mûres , se fait dans ce mois : on les prépare , tant pour la table , que pour les huiles qui se font de suite successivement.

Nettoyer la cave aux vins trempés d'eau , et la parfumer avec des plantes aromatiques ; mettre les débris et marc de la vendange dans la fosse du dépôt des fumiers , ou les garder pour fumer les provins des souches de vigne.

La propreté contribue à la santé des animaux. Il convient de nettoyer , parfumer et garnir de temps en temps de terre aréneuse , puis de litière fraîche , les étables. On renouvelle souvent l'eau des baquets des bergeries.

Soigner les brebis mères et leurs agneaux ; leur donner des feuilles de vigne , qui les rafraîchissent et procurent un lait abondant aux brebis.

Nettoyer , étriller et laver souvent les bœufs , chevaux , mulets et ânes.

Nettoyer les poulaillers et colombiers , et les garnir de plantes odorantes.

Nourrir les pigeons , lapins , canards , porcs et volailles.

Visiter les ruchers dans les jours secs et sereins ; nettoyer les tabliers avec des plantes aromatiques ,

et tendre des pièges aux ennemis des abeilles, même détruire ceux qui se seraient retraits dans les ruches ou dans leurs chemises.

Observer dans les serres-chaudes la chaleur de la couche des ananas. Si elle est faible, ouvrir une tranchée à l'un des bouts de la couche; en retirer le tan et le porter à l'autre bout; puis creuser le tan, le remuer et briser ce qui est en tourteau. Le tan menu et en partie consumé, est remplacé par de nouveau tan qui se mêle bien avec celui qui a resté dans la couche; on y replonge les pots jusqu'à leurs bords.

Faire aussi dans la serre un feu modéré et constant, et arroser une fois la semaine.

On cueillit des roses, des œillets et autres fleurs qui ont fleuri dans les serres-chaudes.

On cueillit aussi dans les jardins, mais avant le lever du soleil, les violettes.

Pendant les grands froids, arroser avec de l'eau tiède les caisses des semis étant dans les caves, et les vases à fleurs abrités.

Le jardinier qui n'a point des serres, fait des couches dans son jardin et les garnit de melons, concombres, raves de primeur, laitues pommées et d'autre jardinage précoce.

On sème les épinards; on éclaircit les laitues semées le mois précédent; on transplante celles qui seraient superflues dans une nouvelle couche et sous cloche.

On fait des paillassons pour couvrir ou abriter les plantes.

On houille les vins.

FÉVRIER.

LE cultivateur se livre encore aux réparations rurales.

Il laboure dans les premiers jours de ce mois, et

pour la seconde fois , en travers , les terres qu'il veut planter en vigne ; puis il laboure celles récemment défrichées.

Si le blé a été semé en temps de sécheresse , il passe par-dessus un rouleau lourd et dégarni de pointes.

Lorsque la gelée a fait périr , entre deux terres , une partie du blé semé , il jette d'autre blé là où il manque ; il herse et roulonne légèrement : mais la terre étant humide , il ne roulonne qu'aussitôt après une seconde gelée.

Quand le froid est à sept degrés au-dessous de zéro , il jette dix livres de graine de tresse de plus sur le blé semé , en octobre , avec le tresse.

Les fèves , qui ont deux pouces d'élévation sur terre , doivent être hersées et sarclées.

Semer , après avoir fumé , les haricots précoces , les vesces noires , les vesces rouges ou jaunes , toute espèce de pois , même les pois-chiches , les lupins , la cameline , la luserne , le sainfoin , le tresse , les orges , les avoines printanières , ; puis herse.

Fendre , avec une charrue à cinq coutres , les prairies naturelles non-sujettes au parcours , et celles artificielles ; et les fumer , ainsi que les allées des parcs , avec du plâtre nouveau et très-pulvérisé.

Remuer et soigner les blés et maïs dans les greniers ; en vendre une partie ; vendre les autres grains.

Vers le 15 de février , déchausser les souches de vigne ; les fumer avec cendres , suie , colombine , marc de vendange , débris de cuirs , débris de draps de laine , ; recouvrir légèrement ces souches.

Puis planter des vignes ; les provigner , greffer , palissader , soigner ; tailler celles précoces , principalement sur courson à fruit ; faire un choix de sarmens de vigne , pour servir de boutures ; mettre les autres en javelles , et celles-ci en meules.

Avoir pour les animaux , les mêmes soins que ceux prescrits en janvier.

Continuer de soigner les brebis mères et leurs agneaux.

Faire de nouveau la chasse des alouettes, au lacet.

Ouvrir les fosses pour la plantation d'arbres.

Planter, nettoyer et tailler pêcheurs, abricotiers, figuiers, noisetiers, grenadiers, groseilliers, osiers et rosiers.

Planter et nettoyer framboisiers et fraisiers; bêcher ceux des années antérieures.

Greffer, marcotter et écheniller les pommiers, poiriers, amandiers, pruniers, cerisiers, guiniers, noyers, coignassiers.

Faire les treillis des pêcheurs, abricotiers et autres arbres en espalier.

Nettoyer, laver, arroser et soigner les plantes étant dans la serre; y faire du feu; ranimer au besoin le tan des couches d'ananas, même en remplacer une partie; y renouveler l'air en temps serein et calme, depuis onze heures du matin jusqu'à deux heures après midi.

Replanter sous un abri et sous cloche, dans une couche de fumier, les laitues à coquille, semées en octobre, et les laitues à crêpe semées en décembre.

Semer laitues, même radis, et raves sur laitues.

Semer oignons, ciboules, poireaux, oseille, chicorée sauvage, cerfeuil, persil.

Semer et replanter brocolis et choux, soit pommés, soit d'Yorck.

Semer choux-fleurs, avant que la navette soit fleurie.

Semer soucis doubles pour potage.

Cueillir les fleurs de la serre, et avant le lever du soleil, les violettes de jardin.

Semer et planter romarin, thym, lavande, serpolet, absinthe, sariète, tubéreuse, amarante, balsamine, giroflée, œillet, ambrette, consoude royale, jaccée des Indes, canne d'Inde,

Planter renoncules, même tous les oignons des fleurs de serre

Ratisser les allées et sarcler les bordures des jardins.

MARS.

AU commencement de ce mois, et avant la pousse du vin, le soutirer en tonneau.

Les terres destinées au blé sont fumées, puis labourées pour la seconde fois.

Celles récemment défrichées, sont encore labourées.

Celles destinées au maïs, reçoivent un troisième labour à la charrue, qui croise les deux premiers.

Labourer à la charrue, la terre destinée aux pommes de terre, herser, les semer à quinze pouces l'une de l'autre, fumer et les couvrir, au rateau, de deux pouces de terre.

Labourer de nouveau, après les avoir fumées, les terres destinées au lin d'été et au lin de Syberie: les semer en temps beau et après une pluie menue, herser et roulonner: lorsque ces lins sont nés, semer dessus et à claire voie des cendres en temps menaçant de pluie.

Sarcler le lin d'automne.

Semer très-épaisse la graine de la garance, et la couvrir avec le rateau; puis, à proportion qu'elle naît, bien exherber et sarcler à la main, de manière qu'il n'y ait jamais que la seule garance.

Semer ers, encore des pois et du sainfoin.

Vers le 15 du mois, fumer et faire aux terres destinées au chanvre un second labour, en croisant le premier à plat et en petites planches bombées.

Passer le rouleau sur les terres semées en blé.

Remuer et soigner les blés et maïs dans les greniers.

Continuer aux vignes les soins et travaux indiqués en février

Couper rez terre les tiges des fèves qui ont fleuri, et dont la silique est formée: donner ces tiges aux bestiaux.

Cueillir les haricots verts de la serre.

Avoir pour les animaux les mêmes soins que ceux prescrits en janvier.

Vendre les agneaux qu'on ne veut pas garder.

Fairesaillir les jumens, anesses, vaches, truies,

Continuer de faire la chasse aux alouettes.

Enlever des ruches la loge supérieure garnie d'une troisième récolte. Si l'hiver a été doux, regarnir les ruches de cette loge supérieure, après en avoir ôté la cire et le peu de miel que les abeilles n'auraient pas consommé. En même temps placer dans cette loge supérieure, du sirop abeiller, du raisiné de fruits tombés et des farines d'avoine ou de maïs tamisées, puis saturées de miel et de sel.

Oter des colombiers, les nids des moineaux, et continuer de nourrir les pigeons.

Soigner les canes, oies et poules d'Inde, qui pondent et qui couvent, ou dont on fait couvrir les œufs.

Dégarnir les oies du duvet et des plumes d'aile.

Préparer et arroser souvent les fumiers.

Continuer d'écheniller les arbres.

Planter, nettoyer et tailler successivement l'olivier, l'oranger, le citronnier, le limonier, le poncile et quelques arbustes, comme le framboisier, l'aulonier, le laurier, le sureau, le lilas, le chèvrefeuille, le jasmin, le myrte, le seringat,

Tailler les pêchers, abricotiers et autres arbres à noyau, les pommiers, poiriers, coignassiers, même quelques arbres d'alignement.

Couvrir les pêchers et les abricotiers étant en fleurs : s'ils sont languissans, couper leur tronc entre deux terres.

Oter des pêchers, en les pinçant, les dernières fleurs et les derniers boutons de l'extrémité de chaque branche, montant trop haut.

Transplanter à la pépinière les pousses de pepins et des noyaux à fruit, semés dans des caisses placées dans la serre ou dans la cave.

Fumer et bêcher en entier et légèrement la pépinière d'arbres : y semer dans une partie vide, des pepins de fruits, qui auraient trempé deux jours et qui auraient été séchés à l'ombre; herser et couvrir d'épines.

ce semis. Après une année, ôter du même semis les bourriers, émonder, sarcler.

Bécher la terre au pied des arbres fruitiers et d'alignement.

Continuer de soigner, arroser, laver et nettoyer les ananas et autres plantes étant dans la serre ; y maintenir dans la couche des ananas à fruit, une chaleur soutenue ; remplacer le tan supérieur de leurs pots, par du nouveau ; y renouveler l'air, les jours calmes et chauds, depuis dix heures du matin jusqu'à trois heures après midi.

Multiplier dans la serre par semis, boutures, rejetons et marcottes, les plantes exotiques et autres, surtout les arbrisseaux rares et curieux, les orangers, citronniers, limons,

Semer graines d'asperge et d'artichaut.

Bécher, donner un peu d'air à l'artichaut après les gelées ; le châtrer de ses rejetons, et en planter les plus beaux.

Lever en motte les fraisiers mis en pépinière ; en faire des planches, et regarnir celles qui en manquent.

Semer échalotes.

Faire les couches pour transplanter melons et concombres.

Semer et transplanter choux-fleurs.

Transplanter de la pépinière abritée les choux pommés et les choux de Milan.

Transplanter, pour les faire monter et grainer, chou-blanc, poireau,

Semer graines de choux, carotte, panais, raves, radis, citrouilles melones et communes, oignons, oseille, salcifix, bettes-raves, laitues, chicorées, capucine, pourpier doré,

Lier les laitues qui ne pommeraient pas ; enlever en motte les plus fortes, et les replanter dans une couche de fumier.

Planter violettes, violiers, œillets, reine-marguerite, pavots, amarante, rose d'Inde, lavande, verveine, romarin, thym, herbes fines,

Semer graine de myrte , et , deux aus après , le transplanter ; en coucher , en provigner , en planter par bouture.

Semer graines de belles-de-nuit , tournesol , anis , hysope , menthe , reine-marguerite , pivoine ,

Sarcler les tulipes , et les arroser souvent.

Tondre souvent , et arroser souvent le jasmin blanc.

Vers la fin du mois , tailler le jasmin d'Espagne.

Soutirer le vin , et en transporter une partie ; houiller l'autre partie.

Faire faire des cerceaux de saule et de marronnier sauvage.

Faire fécule et vermicelle de pommes de terre.

Continuer de faire tous transports amélioratifs de terre , au tombereau et à la brouette.

AVRIL.

LE troisième labour des terres destinées au blé , se fait dans ce mois. Il croise transversalement les deux labours précédens par des tranches très-minces. On herse aussitôt.

On laboure encore les terres récemment défrichées.

On continue de semer les pommes de terre ; on sarcle , bêche et butte celles qui ont été semées en mars.

Labourer , fumer , semer topinambours , et herser.

Dans les dix premiers jours d'avril , semer la graine de chanvre , ainsi que les haricots.

Faucher la luzerne , herser et fumer.

Plus tard , faucher l'orge chevalin , et le faire sécher dans un grenier bien aéré.

Faire égrener et vendre le maïs , le semer ainsi que le sorgho ; semer aussi fourrage de maïs.

Remuer les blés dans les greniers ; les vendre.

Arroser les prairies naturelles qui peuvent l'être , et en éloigner les bestiaux.

Arroser les prairies artificielles, les récoltes, jardins, pots ou vases, caisses de semis, pépinières.

Arroser les arbres nouvellement plantés, les oliviers et quelques autres arbres : à cet effet, creuser autour des arbres, à la profondeur de trois pouces ; y verser l'eau, en bien imbiber la fosse, la recouvrir de meilleure terre et puis de fumier sec.

Achever de tailler les vignes et tuteur ou piquer leurs provins.

Vers la fin du mois, couper le fil long et vert des raisins naissans, qui est terminé par une foliole, pour les empêcher de couler et les garantir des brouillards.

Ramasser les sarmens de vigne coupés, les mettre en javelles, et celles-ci en meules.

Garnir de perches et échelas, les souches de vigne en treille, et autres qui en auraient besoin.

Labourer les vignes en entourant les lupins qui pourraient y avoir été semés ; les bêcher et déchausser.

Tailler et garnir de perches, les cabinets naturels des jardins et parcs ; en nettoyer les allées.

Avoir pour les animaux les mêmes soins que ceux prescrits en janvier, principalement pour les brebis mères et leurs agneaux.

Saigner bœufs et vaches de labour.

Parquer dans les champs, les troupeaux à grosse corne et à laine, les chevaux,

Soigner les canes, oies, poules d'Inde et poules qui pondent et qui couvent, ou dont on fait couvrir les œufs.

Soigner les canetons, oisons et poulets nouvellement éclos.

Faire saillir vaches, jumens et anesses.

Donner modérément la liberté aux abeilles.

Faire éclore, puis soigner les vers à soie.

Préparer et arroser souvent les fumiers.

Éclaircir, en les tordant, les fruits trop nombreux des abricots, pêchers,

Ébourgeonner les arbres fruitiers ; palisser les espaliers et contre-espaliers.

Transplanter à la pépinière les pousses des noyaux d'amandier, semés dans des caisses.

Tailler au ciseau les buis, ifs et autres arbres d'ornement.

Étêter le laurier, et le coucher pour en former des plans chevelus à transplanter.

Détacher, après la formation des bourrelets, les liens des arbres poussant en bois, et sur les branches desquels il avait été formé des étranglemens. Enlever successivement les branches nées au-dessous de la plaie, dans les arbres à qui l'on a ôté un anneau d'écorce.

Nettoyer de leurs pousses, les jeunes arbres ; les greffer quatre ans de suite ; leur donner de nouveaux tuteurs ; bêcher au pied de leurs tiges et sur leurs racines.

Arroser légèrement les ananas tous les cinq jours.

Lorsque le temps est beau et qu'un vent léger souffle, on doit ouvrir quelques croisées de la serre, depuis dix heures du matin, jusqu'à quatre heures après midi.

On dépose les ananas qui doivent porter du fruit l'année suivante : d'abord on renverse et on secoue doucement chaque pot, afin que la motte puisse être entière ; on met un peu de terreau composé au fond des pots moyens ; on y place les ananas avec leur motte, et on remplit de terreau les pots. Si l'on s'aperçoit que quelque ananas soit malade, ou attaqué par les insectes, ou qu'il ait de mauvaises racines, on enlève tout le vieux terreau ; on taille de près les racines, le chevelu et le pivot ; on ôte quelques feuilles du bas de l'ananas qu'on remet aussitôt dans du nouveau terreau et en pot. Ce remplacement se fait en temps beau et en un seul jour ; on rafraîchit les ananas avec un peu d'eau, et on rétablit les pots dans la couche, jusqu'à leurs bords et dans l'ordre convenable, après qu'on a retourné et bien remué le vieux tan, qu'on y en a ajouté un tiers de nouveau et qu'on a bien mêlé l'un et l'autre tan. On laisse les ananas dans ces pots, jusqu'au mois de juillet.

Quand les rejets et les couronnes plantés l'année précédente, ont rempli les petits pots de leurs racines, on les dépose avec leur motte entière et on les met dans les pots moyens qu'on remplit de nouveau terreau; on arrose, on retourne le vieux tan; on y en ajoute un tiers de nouveau; on mêle bien l'un et l'autre tan et on y plonge les pots moyens jusqu'à leurs bords.

Continuer de multiplier dans la serre par semis, boutures, rejets et marcottes les plantes exotiques et autres, surtout les arbrisseaux rares et curieux, les orangers, citronniers, limons et ponciles. Ces quatre espèces sont changées de terreau tous les ans dans ce mois, un jour beau et calme, et on le remplace par du terreau nouveau bien criblé, et mêlé avec une égale quantité de fumier de brebis, bien pourri.

Transplanter en nouvelle couche, melons et concombres; les couvrir de gros fumier et les soigner, surtout les arroser s'il ne pleut pas.

Pincer les fraisiers qui fleurissent beaucoup, et ne nouent pas; les sarcler, bêcher, arroser souvent et légèrement; les châtrer de montans, brins et fleurs superflus.

Découvrir en entier l'artichaut; le châtrer de ses rejets superflus; en planter les plus beaux.

Bêcher la terre, la laisser sécher quinze jours; puis y transplanter des plants d'ognon, après les avoir plongés en eau chaude, et les avoir ensuite faits sécher au soleil, sur paille d'orge.

Planter oignons, choux, chou-fleur, brocoli, laitues,

Semer graines de bette-rave, laitues, céleri, chicorée tardive, pourpier, oseille, baume, estragon, pomme-d'amour, aubergine, cardons, pastenade, carotte,

Semer et cueillir raves, radis, navets,

Planter et soigner œillets d'Inde, et autres.

Semer oignons de tulipes.

Semer graines de giroflées, réséda, taraspic, martagon de Constantinople, passe-velours, passe-rose, marjolaine, basilic, pivoine,

Continuer encore de faire tous transports amélioratifs de terre, au tombereau et à la brouette.

M A I.

MARNER les terres labourables ; les améliorer aussi , soit par des transports de terre , soit à la faveur des lupins excrus , qu'on enterre par un labour.

Continuer les labours à la charrue.

Bêcher et chausser légèrement le maïs et le sorgho ; les éclaircir , arracher les pousses trop rapprochées ou languissantes.

Sarcler blé , seigle , avoine , chanvre et les lins d'été et de Sibérie , le premier après pluie , et l'autre à genoux. Celui-ci se cueillit à la fin du mois : on le fait sécher ; on le nettoie , et on ramasse sa graine sèche et nette.

Sarcler encore , bêcher et butter les pommes de terre.

Semer haricots , et bêcher les anciens.

Ramer les pois forts.

Cueillir en vert , fèves et pois.

Faire sécher au soleil sur des claies , des fèves pour des purées.

Faucher les fourrages de grains , et des prairies artificielles.

Défricher le fourouch qui ne doit pas grener.

Arroser les prairies naturelles qui peuvent l'être , et en éloigner les bestiaux.

Arroser quelques récoltes , surtout celle d'haricots.

Arroser jardins , vases ou pots , caisses de semis , pépinières , melons et arbres.

Couper les sarmens de vigne , qui n'ont pas de fruit.

Faire porter sur les extrémités des vignes , la terre des fossés et de la superficie des bois , les boues des viviers , la balle des blés , des terreaux , de la marne et autres engrais ,

Labourer les vignes pour la seconde fois ; transporter les engrais autour des souches, et les couvrir en rechaussant les souches au rateau ou à la bêche.

Achever de piqueter les provins des vignes.

Parcourir les vignes plantées depuis moins de trois ans, et y remplacer les sarmens qui n'ont pas poussé ; puis les chausser.

Faire des treilles de ceps de vigne ; les tailler et garnir de perches, cerceaux,

Avoir pour les animaux les mêmes soins que ceux prescrits en janvier.

Faire saillir vaches, jumens, ânesses,

Soigner les canes, oies, poules d'Inde et poules qui pondent et qui couvent, ou dont on fait couvrir les œufs.

Soigner les canetons, oisons, poulets d'Inde et poulets récemment éclos.

Les jours orageux, depuis huit heures du matin, jusqu'à quatre heures après midi, guetter les essaims d'abeilles, lorsqu'il s'échappent des ruches ; les arrêter avec un goupillon chargé d'eau, ou avec quelques poignées de sable ; à l'aide d'un bouquet de plumes, trempé dans l'urine, les faire entrer dans d'autres ruches qui auront été frottées de thym ou de mélisse ; en fermer les issues ; abriter ces ruches contre la chaleur, et la nuit suivante, les placer au rucher.

Continuer de faire éclore et soigner les vers à soie.

Préparer et arroser souvent les fumiers.

Cueillir groseilles, cerises, guines, noisettes,

Décharger, par entorse ou avec des ciseaux, les arbres d'été, qui ont trop de fruit, et pincer à cet effet les pêchers et abricotiers.

Sarcler et bêcher légèrement les osiers et la pépinière d'arbres.

Tondre le buis de deux ans et plus.

Bêcher et croiser les haies jeunes.

Arroser légèrement et modérément les ananas tous les cinq jours, depuis huit heures du matin jusqu'à dix, et depuis trois heures après midi jusqu'à cinq.

Les jours beaux, on entr'ouvre quelques croisées

de la serre, vers les neuf heures du matin ; à mesure que la chaleur du jour augmente, on ouvre un peu plus ; sur les cinq heures après midi, on ferme les vitraux.

On continue de multiplier dans la serre, par semis, bouture, rejetons, provins et marcottes, les plantes exotiques et autres, principalement les orangers, citronniers, limoniers et ponciles. On les place dans des pots qu'on plonge dans la couche du tan, jusqu'à leurs bords ; on arrose.

Les arbres précieux sont mis hors de la serre dans ce mois.

On cueillit les pommes d'artichaut en les forçant de s'éclater des tiges ; on châtre et on bêche les artichauts ; on en replante les rejetons ; on forme au pied de chaque tige, un petit bassin pour les arrosements fréquens qu'ils demandent.

Cueillir asperges, pois verts, haricots verts, fraises, framboises, mûres,

Préparer et conserver après leur saison, artichauts, asperges, pois en vert,

Cueillir raves, laitues, chicorées,

Semer, même transplanter choux, chou-fleur, radis, rave, navet, oignons, carotte, tomate, aubergine, poireau, cardon, scorsonère, piment, laitues, chicorées, céleri, brocoli, bettes-raves,

Semer persil trempé dans le vinaigre, l'arroser et le couvrir.

Lier les laitues qui ne pommeraient pas.

Cueillir roses, giroflées, messieurs, œillets,

Dans les premiers dix jours de ce mois, arracher, en biaisant, les pousses ou boutures de la giroflée jaune, soit simple, soit double ; leur fendre le talon ; les planter plusieurs ensemble dans des pots remplis de terreau et mis à l'ombre. Quinze jours après, déplacer les pots, de manière que l'ombre ne couvre plus que la moitié de chaque pot. Au bout de dix jours, les ôter entièrement de l'ombre. Arroser tous les jours.

Dans les premiers dix jours de mai, semer sur

couche, dans une sorte de serre qui soit sèche et sans feu, la graine des giroflées rouges et blanches. Vers la fin de ce mois, transplanter les plants sur une couche bien tiède et exposée au midi; et ne jamais les arroser.

Semer des graines d'œillet et soigner ceux qui seraient en pot.

Semer basilic.

JUIN.

CONTINUER de marnier les terres labourables; répandre la craie sur les terres graveleuses, même sur les terres fortes qui sont trop argileuses; et répandre de l'argile sur les terres légères et trop sablonneuses; puis faire un labour à la charrue pour opérer le mélange.

Continuer les labours des champs destinés au blé.

Semer haricots; ramener ceux qui peuvent l'être.

Bécher de nouveau et plus profondément le maïs et les haricots en les chaussant.

Labourer par tranches très-minces, les terres qu'on déponille de leurs récoltes de fèves, de pois, de fourrouch,

Battre les fèves, vanner les pois.

Faucher les fourrages, même ceux des prairies naturelles et artificielles.

Cueillir, faire sécher et nettoyer le lin; en ramasser la graine nette.

Déchausser un peu et avec précaution, les pommes de terre précoces; cueillir les plus grosses; recouvrir le pied, et bécher.

Arroser le soir les prairies naturelles et artificielles qui peuvent l'être, les jardins, pots ou vases, caisses de semis, pépinières, oseraies, melons, fraisiers, haricots, arbres récemment plantés et quelques autres, surtout les oliviers, même les vignes en treilles pour hâter la maturité des raisins.

Couper seigle, orges, avoines, blés, et placer les javelles de blé, de manière que les épis regardent la direction du vent d'autan. Choisir les plus longs et les plus beaux de ces épis pour servir de semence, avec ceux provenant des liens des javelles.

Faire faucher les chaumes ou ratoubles de blé et de seigle, les soigner et mettre en meules couvertes de terre gâchée.

Coucher les sarniens longs de vigne pour avoir des plants barbus.

Cueillir fleur de vigne, la faire sécher à l'ombre, la pulvériser et la renfermer dans une boîte.

Prendre pour les animaux les mêmes soins que ceux prescrits en janvier.

Tondre les troupeaux à laine ; quelques jours après les parquer avec ceux à grosse corne.

Chaponner les gros poulets des deux sexes.

Soigner les poules qui pondent, les poules d'Inde qui pondent et qui couvent, et les chapons qui conduisent les poulets nouveaux nés.

Soigner oisons, canetons, poulets d'Inde et poulets.

Oter aux oies le duvet et les plumes des ailes.

Guetter, de la manière indiquée pour le mois précédent les essaims d'abeilles, qui s'échappent des ruches.

Visiter les ruchers. Si une ruche a perdu ses abeilles, enlever la loge qui la forme, et, pour conserver le couvain d'abeilles, existant en état d'œufs au fond des alvéoles de cire, placer cette loge dans un bâtiment sec, à l'abri des souris, araignées, papillons,.....

Continuer de soigner les vers à soie, conserver leurs œufs.

Après avoir cueilli la feuille du mûrier blanc pour la nourriture des vers à soie, émonder, élaguer et étêter cet arbre, écorcer aussi ses branches, convertir les parties écorcées en fagots à brûler ou échalats. Diviser les écorces en trois classes, les fines provenant des tendres sommités du mûrier, les gros-

sières provenant des branches grosses, et les moyennes provenant du branchage moyen; embotteler ces diverses écorces; mettre à rouir chaque classe, d'abord dans l'eau plusieurs jours. Les fines et les moyennes doivent y rester moins de temps que les grossières: retirées de l'eau, elles sont déliées et étendues le soir sur une prairie, pour y prendre la rosée pendant la nuit. Lorsque le soleil est très-chaud, on les rebottèle jusqu'au soir, où elles sont de nouveau déliées et étendues: cette opération se fait pendant dix ou douze jours; puis on les bat et on les prépare comme les lins; enfin on les file.

Préparer et arroser souvent les fumiers.

Cueillir en vert amandes, abricots, pêches, prunes, oranges, cédras et autres fruits pour les confire.

Cueillir fraises, framboises, groseilles, cerises, guignes, abricots, figues, noisettes, noix en cerneaux, prunes.

Le 24 de juin, receper très-bas les tiges des figuiers dont les branches sont mortes.

Le même jour, tailler le rosier pour qu'il donne des roses presque tous les mois, et le greffer sur laurier pour que les roses soient vertes.

Vers la fin de ce mois, découvrir, en effeuillant avec des ciseaux, les fruits des arbres et les raisins, soit de treille, soit précoces, principalement les muscats, chasselas, moutardiers.

Décharger, avec des ciseaux, de partie de leurs fruits trop abondans, les arbres d'automne et d'hiver.

Nettoyer les arbres de leurs rejetons, et coucher ces rejetons.

Tailler bois, treilles, cabinets, treillis.

Continuer d'arroser légèrement et avec modération les ananas tous les cinq jours, aux heures indiquées pour le mois précédent.

Les beaux jours, dès sept heures du matin, abaisser les croisées du toit de la serre, et ouvrir les plus élevées de la façade; refermer à sept heures du soir, ou plutôt si le temps se rafraîchit, ou s'il y a eu un orage.

Cueillir artichauts, asperges, pois verts, haricots verts,

Sarcler, bêcher, arroser souvent et légèrement les fraisiers ; les nettoyer de leurs montans, brins et fleurs superflus, et mettre ces brins en pépinière.

Tailler buis, treilles, cabinets, treillis.

Cueillir ail, et le faire sécher dans un galetas planchéié et aéré ; en faire de petites gerbes et le suspendre à une cheville du plancher de la cuisine.

Cueillir échalotes

Semer et planter choux, radis, chicorées, céleri, laitues.

Faire naître des raves de quatre jours.

Cueillir choux, raves, laitues et autres salades.

Cueillir graines de scorsonère.

Soigner les œillets ; mettre des baguettes au pied des plus beaux ; en contenir les montans dans l'état le plus agréable à l'œil ; même cartonner les plus beaux.

OEilletonner les plants d'œillets ; les marcotter la seconde année.

Lever tous les deux ans les oignons des fleurs ; les faire sécher dix jours dans un galetas planchéié et aéré, et les mettre dans un panier suspendu au plancher d'une salle sèche et aérée.

Couvrir les tulipes.

Nettoyer l'anémone de ses rejetons ; les laver et châtrer de toute pouriture ; les garder pendant un an ; puis les planter et arroser souvent.

Relever la jonquille, la séparer de ses rejetons, la replanter ; planter aussi ses rejetons.

Transporter à l'exposition du midi, les plants de giroflée jaune ; en couper les sommités ; arroser souvent.

Lessiver, laver et raccommoder les sacs à blé.

JUILLET.

DANS les terres fortes, faire deux labours, à quelques jours d'intervalle, avec la charrue à deux oreilles et à soc large de deux pouces, pour faire périr le chiendent et les autres mauvaises herbes des chaumes et des guérets.

Faire pour l'amélioration des terres labourables et des vignes, les transports de terre indiqués en janvier.

Semer haricots.

Cueillir vesces, pois et pois-chiches.

Battre blés, seigles, avoines, orges, vesces, pois, pois-chiches, lentilles, haricots.

Échauder les pois destinés à la table.

Faire les meules de paille des blés et des autres grains, et les couvrir légèrement de terre gâchée, ou les placer sous un hangard.

Mettre en grange haute la paille précieuse d'avoine.

Serrer en tas, au milieu d'une meule de paille de blé, la fausse pile et la plus fine balle de blé, aussitôt après le battage; ou la garder pour fumer les vignes jeunes et les provins de vigne, et pour couvrir la glace qu'on conserve pour l'été.

Remuer et soigner dans les greniers, les blés et autres grains, surtout les avoines et les orges qu'on a couverts de feuilles de laurier.

Semer fourrage de maïs.

Semer fourrage épais de criblures de blé, seigle, vesces et avoine, mêlés ensemble.

Cueillir graines de luserne et de cameline; les faire sécher au soleil et les conserver en lieu sec et aéré.

Continuer de cueillir avec précaution les pommes de terre précoces.

Dans les premiers dix jours de ce mois, couper les tiges du lin de Sibérie, conservées pour semence; les faire sécher et les égrener.

Faire rouir ce lin, et ceux d'automne et d'été.
A mi-mois, arracher le chanvre mâle, le faire sécher au soleil et rouir.

Cueillir la graine des lupins semés en octobre.

Fermer les issues des vignes.

Faire les arrosages prescrits pour le mois de juin.

Prendre à l'égard des animaux, les soins prescrits pour le mois de juin.

Se conformer, pour les ruchers d'abeilles, à ce qui a été prescrit en janvier; même placer au besoin dans les ruches, des vivres pareils à ceux prescrits pour le mois de mars.

Continuer de soigner les vers à soie, les mûriers blancs,

Préparer et arroser souvent les fumiers.

Cueillir pour les confire, pêches et autres fruits verts.

Effeuille avec des ciseaux ceux destinés à mûrir et qui seraient trop couverts de feuilles.

Cueillir abricots, prunes, poires, amandes, noisettes, figes,

Faire sécher au soleil ou dans un four, pommes coupées par quartiers, figes, prunes, même les prunes qui tombent.

Préparer les prunes de Brignoles et autres.

Mettre de la paille sous les arbres pour recevoir les fruits qui tombent et qu'on ramasse tous les soirs.

Bêcher légèrement la pépinière d'arbres.

Lorsque l'ananas a été servi sur la table, on sépare en tordant doucement la couronne, les rejetons et la tige qui servent à la propagation. On en ôte les feuilles du bas de la couronne; on les dépose sur une tablette sèche, à l'ombre, dans la loge du fourneau de la serre, jusqu'à ce que la partie adhérente au fruit soit sèche. On ôte aussi les feuilles inférieures des rejetons, et on les dépose dans la même loge, à l'ombre sur une tablette sèche, jusqu'à ce que la partie jointe au plant, soit sèche et dure.

Pour planter l'ananas, il faut composer le terreau de terre de bruyères, de terre de jardin potager et de

terre de prairie naturelle, un tiers de chacune, qu'on mêle bien. On en remplit de petits pots ; on y met un rejeton ou une couronne ; on les fixe en comprimant bien la terre à l'entour et en l'arrosant un peu. On dépose ces pots jusqu'à leurs bords dans une couche de tan, et on ferme le châssis de la serre, qu'on ouvre ensuite un peu dans la matinée de chaque jour, pour laisser sortir la vapeur et renouveler l'air. Cette couche est de la hauteur de deux pieds et demi, et sa chaleur doit être propre à favoriser la végétation et à faire pousser des racines. Cinq jours après, quand la grande chaleur est passée, on couvre de tan toute la surface de la couche, de l'épaisseur de six pouces.

Lorsque le temps est beau, on ouvre successivement les vitraux. On arrose tous les trois jours avec légèreté et modération les ananas ; mais on donne moins d'eau à ceux qui commencent à mûrir. Il faut les cueillir le matin, au point précis de maturité, en leur laissant six pouces de tige inférieure, leurs rejetons et leur couronne. Ils sont mûrs au moment qu'ils prennent une couleur jaune et qu'ils répandent une odeur forte.

On dépose ceux qui doivent produire du fruit l'année suivante, en renversant le pot et la motte, et en les secouant doucement. Puis on met la motte dans un grand pot où il y a un peu de terreau composé, et qu'on achève de remplir de ce terreau qu'on presse un peu ; on couvre la motte de l'épaisseur d'un pouce, on arrose modérément et on replonge le pot dans la couche de tan, après avoir bien remué ce tan avec une fourche jusqu'au fond, et avoir ajouté un tiers de nouveau tan aussi remué. On a le soin de placer symétriquement les pots dans la couche : ceux des plants plus élevés sur la ligne du fond, et ainsi graduellement jusques sur la ligne du devant.

On continue de multiplier dans la serre par semis, boutures, rejetons, provins et marcottes, les plantes exotiques et autres, principalement les orangers, citronniers, limoniers et ponciles : on les place dans

des pots qu'on plonge dans la couche de tan jusqu'à leurs bords, et on arrose.

Mettre sous les melons des ais ou tuilons.

Cueillir verts, pois et haricots.

Semer et cueillir dans quatre jours la salade hâtive d'été.

Cueillir raves, cresson, laitues et autres salades.

Cueillir choux et autre jardinage.

Cueillir graines de jardinage, surtout d'oseille.

Semer épinards, ciboule, poireau, radis, chicorées, céleri, laitues,

Transplanter choux.

Relever le lis du Japon, le séparer de ses cayeux, le replanter; planter aussi ses cayeux.

Marcotter, greffonner et mettre à l'ombre les œillets.

Dépoter ceux de la seconde année, les nettoyer de leurs rejetons; placer les uns et les autres, soit en pot, soit en pleine terre.

Couvrir les renoncules et mettre à l'ombre celles qui sont dans des pots.

Vers la fin de juillet, planter pattes d'anémone.

Vers le même temps, couvrir de terre criblée les tulipes, dont les fleurs ont séché.

A O U T.

LA destruction du chiendent et des autres mauvaises herbes exige dans ce mois, deux labours pareils à ceux indiqués le mois précédent pour le même effet.

Après cinq ans, il est prudent de changer la semence du blé, et de se procurer une qualité belle, nette et exerce au-delà d'un rayon de quatre lieues au moins, et du midi au nord.

Remuer et soigner les blés et autres grains dans les greniers.

A mi-août, arracher le chanvre femelle, en faire

couver la graine ; après six jours le battre et nettoyer ; faire sécher la graine ; le faire rouir.

Vers le même temps, labourer les terres couvertes de maïs, ou les bêcher et aplanir. Étêter et effeuiller le maïs, faire sécher les panicules en provenant et les engranger.

Faire sécher le fourrage de maïs semé en avril, et l'engranger.

Faucher fourrages des vesces et autres grains, des prairies naturelles et des allées, des parcs et enclos.

Faucher une autre coupe de sainfoin ; la quatrième année en faire grener pour semence.

Faucher une autre coupe de trèfle et le roulonner ; cueillir les houquets qui renferment sa graine, et les passer au moulin à égrener, ou bien avec un cordeau faire tomber la graine sur la prairie, pour que celle-ci soit plus touffue.

Bêcher et buter les topinambours.

Continuer de cueillir les pommes de terre précoces.

Faire un troisième labour aux vignes âgées de moins de trois ans ; les déchausser et quelques jours après les rechausser.

Couper les bouts trop vigoureux des sarmens des vignes. Effeuiller celles grasses et abondantes en feuilles, de même que les blanches pour obtenir plutôt la maturité du raisin ; faire sécher ces feuilles ; puis les placer sous un hangar bien aéré pour fourrages d'hiver des bêtes à laine.

Arracher les ronces, surtout dans les vignes.

Cueillir le verjus, le pressurer et le mettre en tonneau.

Visiter, raccommoder au besoin, nettoyer, laver et préparer les cuves à vendange.

Faire les arrosages prescrits pour le mois de juin.

Prendre à l'égard des animaux, les soins prescrits pour le mois de juin.

Acheter troupeau de jeunes poulets d'Inde pour les engraisser.

Enlever la première loge des ruches, qui est garnie d'une première récolte, et la remplacer par une nouvelle loge.

Continuer de soigner les vers à soie et les mûriers blancs.

Préparer et arroser les fumiers.

Cueillir figues, abricots, pêches, poires, pommes, raisins précoces.

Continuer de préparer les prunes de Brignoles et autres.

Arracher les tiges des framboisiers qui ont porté du fruit, sans endommager leurs rejetons.

Ébourgeonner les arbres à fruit et faire des incisions à ceux qui n'en portent pas.

Greffer arbres et arbrisseaux, les bêcher.

Tailler les rosiers.

Sarcler et bêcher légèrement les pépinières d'arbres et les oseraies.

Sarcler les roseaux.

Semer graines de chêne et de frêne.

Cueillir melons à la main et avant le lever du soleil.

Rafraîchir continuellement l'air de la serre, et arroser trois fois la semaine et avec modération.

Dépoter dans les premiers jours d'août, les ananas de succession, si l'on n'a pu les dépoter le mois précédent; et les transvaser dans les grands pots, en renouvelant le tiers de tan de leur couche.

Cont nuer de cueillir les ananas murs, et d'en planter la couronne, les rejetons et la tige.

Cueillir verts pois et haricots.

Couper les vieilles tiges d'artichauts, après en avoir ôté les pommes.

Nettoyer d'herbes les planches d'artichauts, les aspergiers et les blancs des jardins, allées, cabinets, bosquets, parcs,

Couper les tiges et les feuilles des fraisiers vigoureux; arracher ceux qui ne le sont plus.

Transplanter brins de fraisiers, cueillis en juin dernier.

Déterrer les oignons, après y avoir roulé dessus un tonneau; les faire sécher au soleil huit jours sur place, les mettre en javelle et les faire sécher sur un plancher bien aéré, ou suspendus à ce plancher.

Cueillir laitues et autres salades.

Effeuille bette-rave, carotte, épinards, ciboules,

Semer choux pommés, choux-fleurs, brocoli, radis, raves, navets, oignons, épinards, scorsonère, scarole, mâche, oseille, pourpier, céleri, chicorées, laitues,

Transplanter choux-fleurs, porreaux, chicorées,

Lier la chicorée haute.

Couvrir de terreau l'oseille, après l'avoir coupée rez terre.

Cueillir graines de laitues, cerfeuil, raves, échalotes, porreau, et les laisser en coque.

Planter et transplanter pour le potage, souci double.

Relever et replanter la fleur chérie, le lis blanc.

Relever la renoncule, en séparer les griffes, la replanter à l'ombre.

Relever tulipes, martagons, narcisses, iris, amarillis, bella-dona, crocus; mettre leurs oignons sur une table; et après quelques jours de repos, les transplanter.

Soigner et marcotter les œillets.

Planter alcées et campanules.

Semer thym dans les derniers jours du mois lunaire.

Semer la fleur de fritillaire; la relever tous les trois ans, en séparer et replanter les cayeux.

Planter bulbes des fleurs de parterre.

Alterner la culture des plantes, soit de parterre, soit de jardinage; en changer souvent les graines,

Préparer et conserver après leur saison, haricots et autres légumes verts, artichauts, chicorées, ...

Conserver de même les œufs de poule.

Faire le raisiné abeiller et le sirop restaurant des abeilles.

Vendre les meules de cerceaux de saule et de maronnier sauvage.

Faire tous transports amélioratifs de terre au tombereau et à la brouette.

SEPTEMBRE.

CONTINUER les labours.

A mi-septembre, semer fourrages d'orge chevalin, avoine, vesces, seigle, criblures de blé, soit mêlés ensemble, soit chacun séparément.

Cucillir et battre les lupins; les faire sécher sur un plancher bien aéré, sauf ceux qu'on sème après le battage.

Semer graine de lin.

Cueillir pommes de terre; donner aux troupeaux à grosse corne et à laine leur cime herbacée, ou la faire dépaître par ces animaux.

Après deux ans de séjour en terre, commencer d'arracher les plus grosses racines de la garance, les faire sécher au soleil, puis les réduire en poudre sous la meule. On continue tous les ans jusqu'à ce que la garancière ait achevé son service de huit ans. Les plus grosses racines ont les plus grandes feuilles. La graine de la garance étant mûre, on coupe rez terre toutes les feuilles qui restent, et on en recouvre les racines d'un ou deux pouces, de la terre qui entourait les grosses racines. En même temps on fait sécher les feuilles, puis on les bat et on en recueille ainsi la graine. Pour entretenir avec ordre la garancière, il faut se borner chaque année à en arracher la huitième partie et à la semer de nouveau; à cet effet, lors de la rupture du fonds pour le renouvellement, les petites racines sont conservées, afin de les replanter à la nouvelle garancière où elles reprennent avec succès. La garance bien loin d'affaiblir le terrain, le fertilise.

Brûler les chaumes non coupés et en enterrer les cendres par un labour.

Réparer les fossés et tertres des champs.

Semer avoines, épeautre, pois précoces, fèves trem-

piées en eau nitreuse ; faire les égouts, ouvrir les sillons, herser, roulonner ou émoter ; clore.

Remuer et soigner les grains dans les greniers.

Couper les osiers, sauf le maître-brin, et sauf ceux destinés à être plantés ; les fendre et les mettre en petites poignées ; couper rez terre le maître-brin, lorsqu'il languit.

Faire relier les tinettes ou comportes, comportons et tonneaux à vin blanc ; préparer ces tonneaux.

Ramasser des raisins un peu avant leur maturité, soit pour la table, soit pour les conserver frais, soit pour les faire sécher, soit pour les vendre, et envoyer ceux-ci aux marchés des villes.

Vendanger, égrapper et fouler les raisins.

Faire le vin blanc et le vin cuit ; surveiller le vin blanc dans les tonneaux ; le soigner et bouiller.

Surveiller le vin rouge dans les cuves.

Faire le raisiné et les confitures de fruit au moût.

Ramasser les échalas des vignes et des treilles.

Roulonner les allées de parc, semées en prairies naturelles.

Faire les arrosages prescrits pour le mois de juin.

Prendre à l'égard des animaux, les soins prescrits pour le mois de juin.

Faire saillir les brebis.

Vers les derniers jours du mois, tailler les agneaux.

Dégarnir les oies du duvet et des plumes de l'aile.

Acheter dindonneaux à engraisser

Soigner les poules qui pondent et qui couvent.

Préparer et arroser les fumiers.

Lorsque le soleil est chaud, donner de l'air aux plantes de la serre, en ouvrant les croisées supérieures à proportion du plus ou du moins de chaleur ; et lorsqu'elle baisse, les fermer. Une chaleur tempérée dans le fond de la couche, n'exige d'arrosement que deux fois la semaine ; la couche où sont enfoncés les petits pots, doit être maintenue dans un bon degré de chaleur pour activer le racinage des couronnes et des rejets.

Acheter du tan moyen et tiré de la fosse depuis

quinze jours, à concurrence de deux tiers de celui qui est dans les couches; l'étendre deux jours au soleil; puis le mettre en tas dix jours.

Vers la fin de septembre, garnir de paille ou de foin le tour extérieur du châssis; et lorsque les nuits sont fraîches, couvrir de nattes les vitraux; néanmoins dans le milieu du jour, lever un peu les vitraux pour purifier l'air intérieur.

Cueillir pêches, prunes, pommes, poires, coings, sorbes, figes.

Cueillir amandes et noix; les faire sécher dans un galetas bien aéré; enterrer dans le sable, celles destinées à la table quotidienne ou à être semées; les semer la pointe basse.

Émonder les chênes, peupliers, aunes, saules, ...; en faire des fagots, les faire sécher quelques jours et les engranger, pour en nourrir (surtout des feuilles) les troupeaux à laine, lorsqu'ils ne peuvent sortir des étables.

Vers la fin du mois, en temps sec et la terre n'étant pas humide, déchausser les artichauts, les séparer de leurs rejetons, les lier à la cime, les fumer, les buter et chausser, les abriter contre le vent de nord-ouest. Planter les plus beaux des rejetons.

Transplanter les rejetons du tilleul, semer sa graine.

Semer graine d'arbres forestiers et d'alignement.

Nettoyer d'herbes et bêcher légèrement la pépinière d'arbres.

Greffer arbres et arbustes.

Faire provision, pour un an, de feuilles de pêcher et les faire sécher.

Vers la fin du mois, lorsque les feuilles du mûrier blanc tombent, les ramasser et les faire sécher au grenier.

Planter des fraisiers en pot dans la serre, les arroser; en planter aussi en pleine terre, et renouveler ceux des bordures du jardin.

Cueillir concombres ou cornichons, et les mettre au vinaigre blanc.

Faire des couches à champignons.

Cueillir haricots verts, melons, aubergines, carottes, choux, choux-fleurs, bettes-raves et autres salades.

Lier les choux-fleurs et le céleri ; couper l'extrémité de leurs feuilles et les buter pour les faire blanchir.

Buter et empailler les cardes et les cardons d'Espagne, pour les faire blanchir.

Fouler avec les pieds les bettes-raves, carottes, panis et autres racines pour les faire grossir.

Tondre le persil avec des ciseaux.

Transplanter choux et chicorées.

Semer la petite chicorée sauvage.

Semer en cave, dans le sable ou dans des caisses remplies de terreau et de sable mêlés, oignons blancs, épinards, laitues, mâche, chicorées.

Cueillir les graines potagères, les suspendre, les faire sécher ; les égrener, étiqueter, numéroter, conserver.

Greffer plantes hortolagées.

Cueillir roses, jasmin, immortelles,

Soigner et relever les œillets marcottés et œillets tonnés en juin dernier.

Vers le 15 de septembre, mettre en serre, dans une couche médiocrement chaude, les marcottes d'œillets étant en pots et qui n'ont pas pris racine.

Vers les derniers jours de ce mois, mettre les boutures de giroflées jaunes dans des pots et en serre ; les arroser souvent.

Dans le même temps, mettre aussi dans des pots et en serre sèche et sans feu, les plants de giroflées doubles, rouges et blanches ; ne jamais arroser.

Planter renoncules, anémones, jonquilles, jacinthes, immortelles,

Semer graines de fleurs.

Cueillir graines de belles-de-nuit.

Après la pluie, faire les fosses pour les plantations d'arbres.

Vendre meules de cerceaux de saule et de maronnier sauvage.

Faire tous transports amélioratifs de terres au tombereau et à la brouette.

OCTOBRE.

DANS le premier jour de ce mois, il convient de prévenir la pousse du vin vieux ; on le goûte, on le soutire, on le colle ; on fait tremper en eau chaude les bouchons, on les fait sécher ; on gaze la cannelle ; on met le vin en bouteilles, on les goudronne et on les couche sur le sable dans un caveau.

Le maïs, le sorgho, les pommes de terre sont cueillis.

On assouplit au maillet les tiges tendres du maïs ; on les fait sécher ; on les engrange avec d'autres panicules du maïs, pour fourrage d'hiver. On choisit néanmoins la plus fine enveloppe du maïs, on la fait sécher et on en remplit la paillasse des lits.

Le maïs, le blé et les autres grains sont remués tous les quinze jours.

Le sorgho est mis à sécher, puis nettoyé et converti en balais.

La chénevière se continue plusieurs années sur le même terrain ; sinon il faut la labourer deux fois et la semer ensuite en blé.

Labourer en travers à la charrue ou à la bêche, et avec deux façons si la première n'a déjà eu lieu en août, la terre qui vient de porter du maïs ; la fumer et la semer ensuite en blé.

Semer avoines, seigles, blés, ceux-ci successivement chaulés ou vitriolés.

Semer trèfles, sainfoin, avec le blé ou sur le blé.

Semer lentilles ou lentillons avec blé, sur une terre pierreuse et aréneuse.

Semer orge chevalin, lin ordinaire, lin de Sibérie, pois précoces, fèves, lupins.

Semer pour fourrage, vesces mêlées d'un dixième d'avoine, principalement des vesces noires ; semer les autres fourrages.

Après chaque semaille, surtout en blé, émoter ou

roulonner, faire les égouts, ouvrir les sillons, fermer les entrées des champs semés.

Roulonner le trèfle ancien.

Ecraser sous la meule le lin de Sibérie et préparer le lin ordinaire.

Cueillir les truffes.

Faire nettoyer, racler, relier et mécher les tonneaux à vin rouge, après les avoir purgés de tout goût désagréable, et les préparer pour le décuvage; puis décuvier et les remplir de vin rouge. Porter partie des débris ou du marc de la vendange, dans la cuve des vins trempés; jeter l'autre partie dans les colombiers et dans la fosse du dépôt des fumiers, ou la garder pour fumer les provins des souches de vigne.

Faire successivement les vins trempés et les entonner.

Nettoyer et parfumer avec des plantes aromatiques les cuves, sauf celle réservée pour les vins trempés.

Lorsque les vins fermentent, suspendre dans leurs tonneaux un nouet contenant de la poudre de fleur de vigne, cueillie en juin précédent et séchée à l'ombre.

Fumer les vignes avec coupons de cuir, avec suie, colombine, ou autres engrais qu'on dépose dans un trou fait autour des racines, sans les découvrir ni y toucher.

En même temps, cueillir les feuilles des vignes; les exposer vingt-quatre heures au courant de l'air; et les serrer sous un hangar aéré lorsqu'elles sont flétries.

Prendre à l'égard des animaux les mêmes soins prescrits pour le mois de juin.

Cesser de parquer les troupeaux à laine et à grosse corne, les chevaux, mulets,

Soigner les poules qui pondent.

Acheter et soigner porcs à élever et porcs à engraisser, oies et canards à engraisser.

Soigner les fumiers.

Nettoyer, soigner et arroser de temps en temps les orangers, citronniers, limoniers, ponciles et palmiers.

Déchausser les oliviers, les couvrir de fumier et de terreau mêlés ensemble, les rechausser, même les abriter avec des paillassons.

Traiter de même les autres arbres languissans et qui craignent le froid.

En temps humide, nettoyer de leur mousse les arbres avec une brosse ou un couteau de bois.

Cueillir pommes et faire le cidre.

Cueillir poires et faire le poiré.

Cueillir prunes, figues, sorbes, noix, marrons, gland.

Ramasser la faine du hêtre, la vanner, la faire sécher, en extraire les huiles, en faire des tourteaux pour les bœufs, les pores et la volaille.

Semer à l'ombre, graine d'if.

Transplanter, surtout pour bordure, les plants enracinés de buis; en semer aussi la graine.

Tailler les arbres d'alignement, ceux en buisson et ceux qui forment des cabinets.

Faire les fosses pour la plantation d'arbres.

Défoncer, à la profondeur de deux pieds, la terre destinée à une pépinière d'arbres.

Planter bordures de fraisiers.

Au commencement d'octobre enlever de la couche les pots des ananas qui doivent porter du fruit l'année suivante; passer au crible le vieux tan de la couche, rejeter tout ce qui passe au travers du crible, et remettre le reste dans la couche avec du nouveau tan; remuer et mêler bien ce tan ancien et le nouveau; unir la surface de la couche; lorsque la chaleur a gagné cette surface, y plonger les pots jusqu'à leurs bords. De temps en temps examiner la couche: si la chaleur est trop forte, retirer du tan les pots à moitié ou entièrement, sauf à les y replacer quand la chaleur est modérée.

Vers le milieu du mois, faire un feu modéré dans la serre chaque soir, depuis le coucher du soleil, jusqu'à dix heures, même un peu avant le lever du soleil.

Arroser les ananas tous les six jours, et lever les vitreaux si l'air est chaud.

Cueillir haricots verts, citrouilles, radis, petites raves, carottes, bettes-raves, cresson,

Semer ail, échalote, senevé, épinards, cerfeuil, laitues,

Planter choux verts.

Avant les froids, couvrir les lis, l'anémone, la renoncule, les plus belles tulipes,

Relever les lis et la verveine du Canada; en séparer les griffes et les replanter.

Tous les deux ans, relever la fleur anglaise, le bouton d'argent; en séparer les nouvelles griffes et les replanter.

Relever les racines des fleurs sans oignons, les marcotter et replanter.

Couper les feuilles de la fleur hépatique, séparer avec la main ses racines, et replanter chaque brin.

Planter anémone, narcisse, jacinthe, perce-neige, œillets,

Semer violettes, violiers, pensées, giroflées, œillets, mugets, immortelles, souci, menthe, thym,

Cueillir graine de tulipe de couleur; la semer sur terreau, et la couvrir de terre criblée.

Après trois ans, enlever les oignons des tulipes; les faire sécher à l'ombre, dans un galetas bien aéré; en séparer les cayeux et les mettre en pépinière sur terreau. Deux ans s'étant écoulés, les transplanter et les couvrir de fumier gras et sec.

Mettre dans la serre le jasmin d'Espagne et celui des Açores.

Cueillir roses et jasmins.

Plaquer gazons; en semer des tapis, surtout dans les allées des parcs.

Briser, peigner et filer les lins et le chanvre.

NOVEMBRE.

L'AGRICULTEUR laboure au pellefer ou à la charrue, les terres destinées au maïs, aux autres grains printaniers et à des prairies artificielles.

Il rompt à la charrue les terres destinées au blé.
Il laboure en travers les champs destinés à être plantés en vigne.

Il remue souvent et soigne dans son grenier le maïs, le blé et les autres grains.

Il houe ses vins, il continue de faire successivement les vins trempés et de les entonner.

Après les premiers jours de ce mois, il parcourt ses vignes âgées de moins de trois ans, y arrache les plants morts, et les remplace par des sarmens qu'il vient de couper; il laboure de nouveau ces vignes et les recouvre.

Après la chute des feuilles des vignes, il choisit les sarmens propres à servir de boutures. Il nettoie et taille à bois les vignes, les provigne, les déchausse légèrement pour les fumer, les recouvre. Il met les sarmens coupés en javelles et celles-ci en meules.

On cueillit les olives qui chutent; on les prépare pour la table ou pour l'huile; on fait successivement les premières huiles.

On continue de cueillir les truffes.

On prend à l'égard des animaux les mêmes soins prescrits pour le mois de juin.

On achète des porcs élevés; on engraisse les autres avec gland, fruits tombés, pommes de terre, blé sarrasin, feuilles sèches de mûrier blanc,

Engraisser oies, canards, dindons, volailles.

Nourrir les pigeons et les faisans.

Faire au lacet la chasse aux alouettes.

Enlever la loge inférieure des ruches, garnie d'une seconde récolte.

Soigner les fumiers

Écorcer chênes, ormeaux et autres arbres destinés à être mis en œuvre.

Planter les pommiers isolément, en verger ou allées, ou bien en vignes normandes.

Planter poiriers, amandiers, pruniers, marronniers, noyers, sorbiers, coignassiers de Portugal, guigniers, cerisiers, mûriers, aliziers, abricotiers, pêchers,

Planter dans la direction du nord au sud, pour

les garantir des vents d'autan , les ormeaux , platani-
niers , tilleuls , frênes , chênes , sapins , charmes ,
acacias , sorbiers d'oiseau , peupliers ,

Tutoner tous ces arbres et les entourer d'épines.

Planter rosiers , lilas , séringats , sureaux , jasmins ,
lauriers , chèvre-feuilles , buis ,

Marcotter les arbres ; lever de terre et séparer du
corps de ces arbres , les marcottes faites l'année
précédente ; les planter.

Préparer et semer des pépinières d'arbres fruitiers ,
forestiers et d'alignement.

Bêcher les pépinières garnies d'arbres.

Après trois ans de naissance des ormeaux venus
de semis , les transplanter ; puis tous les deux ans
les bêcher au pied et les tailler jusqu'à ce qu'ils sont
un peu gros.

Enterrer au nord et jusqu'à leurs bords , des caisses
remplies de terreau , où auraient été plantés , à un
demi-pied l'un de l'autre , de jeunes pêchers et
d'autres arbres destinés pour les espaliers , même de
jeunes arbustes d'agrément.

Couper à dix pouces de leur tige , les pêchers et
abricotiers qui ne poussent plus des branches à bois.

Couper deux grosses racines aux vieux arbres fruitiers
qui ne portent que du bois.

Déchausser les figuiers invalides ou placés à une
exposition défavorable , ainsi que les autres arbres
peu vigoureux ou malades , surtout ceux dont les
feuilles jaunissent ; tailler les racines qui seraient
faibles ou gâtées ; les garnir de terreau , les fumer ,
couvrir de terre le fumier ; même les abriter avec
des paillassons.

Nettoyer de vieux bois et de rejetons , les arbres
et arbustes , soit à fruit ou d'alignement , soit de
bordures ou de forêts , surtout les groseilliers , cou-
driers , mûriers et coignassiers ; soigner , provigner ,
tailler , émonder , élaguer , même étêter ceux qui ont
besoin de ces traitemens.

Coucher dans la terre partie des rejetons prove-

nant de nettoïement, pour les planter après un an, couverts de fumier de cheval.

Couper, si fait n'a été, les jeunes pousses des peupliers, ormes, érables, charmes, frênes, pour servir de fourrage.

En temps sec et calme, et pendant le dernier quartier du mois lunaire, nettoyer, émonder, ébrancher, si fait n'a été, marronnier sauvage, saules, saules-pleureurs, peupliers, bouleaux, aunes.

Planter les plus jolies branches de ces arbres, après avoir été bas celles seulement des aunes, des saules et des saules-pleureurs, qui se plantent fort bas.

Transplanter ceux de ces arbres, qui sont âgés de deux ans.

Couper les arbres propres au charronnage, à la menuiserie, à la charpenterie, qui n'ont pas été écorcés.

Couper après dix ans, entre deux terres, chênes et autres arbres à brûler; les nettoyer à trois et sept ans.

Si le fonds des bois est substantiel et profond, on peut, après la coupe du bois, le labourer et y semer seigle, avoine, même des pommes de terre dans leur saison.

Peupler les clairières des bois.

Planter haies d'épine blanche, d'ajonc, de tronc jaune, d'acacia,

Couper après dix ans ces haies, ou la plus âgée de celles qui sont doubles.

Soigner, tailler, nettoyer, croiser, entrelâcer, étêter, bêcher, fumer, chausser, garnir les haies, surtout les jeunes; même couper celles-ci rez terre à l'âge de deux ans, après en avoir garni les clairières.

Cueillir poires et marrons.

Ramasser le gland.

Couvrir le grenadier et la grenadille; même chausser de paille sèche le pied de la tige de la grenadille à la hauteur de deux empan.

Continuer de faire un feu modéré dans la serre le soir et le matin, et en temps de gelée, nuit et jour.

Une fois la semaine, arroser les ananas avec une eau un peu tiède, qu'on tient dans une fontaine de métal, placée dans la serre.

Toutes les nuits froides couvrir de nattes les vitraux; le tour extérieur du châssis doit être alors bien garni de paille sèche ou de foin.

Les jours de soleil et de calme, renouveler l'air de la serre pendant deux heures, et refermer si le temps change.

Un jour sec arracher en motte bettes-raves, carottes, panis, choux-fleurs, chicorées,, et les enfoncer d'un demi-pied dans le terreau de la serre.

Former les aspergières, continuer de les former la deuxième et la troisième année, cueillir la graine mure qu'on peut semer; couper les montans; ôter les pattes, les vendre ou planter; fumer.

Lorsque le froid se fait sentir, couvrir de fumier long et sec, les plantes des jardins potagers et à fleurs, qui craignent le froid; même les abriter successivement avec des paillassons.

Cueillir topinambours.

Couvrir laitues avec de la paille longue et pressée par une forte perche.

Replanter en motte les choux pommés, destinés à donner de la graine.

Semer ognons.

Faire des couches à champignons.

Après la pluie, cueillir dans les bois les champignons de bonne espèce.

Mettre dans la serre les pots d'œillets.

Relever, séparer et planter le lis-asphodèle.

Séparer par éclat les rejetons de la tige de la fraxinelle, de la verveine et des aster; et les planter.

Semer graine de fraxinelle, d'oreille-d'ours et d'hyacinthe.

Couvrir de fougère le lin à l'aspect du nord-ouest.

Visiter souvent les cabinets de la fruiterie , et la soigner.

Cueillir dans les bois les liens propres à lier les javelles des sarmens de vigne , et les conserver dans l'eau.

Plaquer les gazons ; en semer dans les allées des parcs.

Applanir les champs par des labours superposés et par des transports de terre.

Cueillir les violettes précoces , avant le lever du soleil.

DÉCEMBRE.

LE pelleversage , les labours à la charrue , et en temps sec les transports amélioratifs de terre au tombereau et à la brouette , se font avec activité. Les prairies naturelles et artificielles se défrichent.

On vend partie des blés et autres grains récoltés.

On cueillit encore les truffes.

On remue le maïs , le blé et les autres grains des greniers.

On achève de faire successivement les vins trempés et de les entonner ; les débris ou marc de la vendange reçoivent la destination précédemment indiquée.

On continue de cueillir les olives qui chutent , de les préparer pour la table ou l'huile , et de faire successivement les premières huiles. On fait aussi les huiles de cameline.

Les souches de vigne des cabinets et treilles sont déchaussées , fumées , couvertes de terreau , taillées. On plante aussi pour le même objet les plus beaux sarmens qui en sont provenus.

Les vignes sont encore provignées , nettoyées , taillées à bois.

Prendre à l'égard des animaux les mêmes soins ci-devant prescrits.

Tuer porcs, canards et oies engraisés; en confire les parties choisies.

Nourrir les pigeons et les faisans.

Continuer la chasse aux alouettes.

Clore rigoureusement au guichet les ouvertures des ruches.

Préparer les fumiers.

Continuer de planter arbres et arbustes.

Semer à deux pouces de profondeur en des caisses placées dans la cave ou dans la serre, et remplies de terreau, de sable et de fumier, bien mêlés, des pepins et noyaux de fruit, la pointe basse, et des graines d'arbres forestiers et d'alignement; après les avoir faits tremper trois jours dans l'eau (parfumée pour les fruits). Arroser avec eau tiède dans les grands froids.

Semer aussi pepins et noyaux de fruit (trempés) dans une terre profondément pelleversée, émiétée et fumée; après deux ans, transplanter les arbres qui y sont venus.

Cueillir poires d'hiver.

Continuer à quatre heures du soir un feu modéré dans la serre, et en temps de gelée, nuit et jour.

Couvrir la façade vitrée de la serre, d'une toile grosse, bien tissée et peinte, facile à se rouler et à se dérouler.

Arroser modérément une fois la semaine, avec une eau un peu tiède.

Les jours de soleil et de calme, renouveler l'air de la serre pendant deux heures, et refermer si le temps change.

Couvrir de nattes les vitraux toutes les nuits froides, et garnir de paille sèche ou de foin, le tour extérieur du châssis.

Visiter, soigner et arroser les diverses plantes de la serre.

Couvrir les pois précoces et les fèves, de litière soutenue sur des perches; mettre de la paille entre les rangs des pois.

Nettoyer les fraisiers de leurs brins ou rejetons; planter ceux-ci.

Couper à fleur de terre l'oseille et la garnir de terreau un peu fumé.

Semer laitues sous cloche et dans une couche de fumier; la couvrir.

Semer épinards.

Vers le 20 décembre, lier le céleri, l'enlever en motte, le replanter plus près, le couvrir de fumier, le faire blanchir.

Cueillir choux, céleri, carottes, radis, chicorées, bettes-raves.

Mettre les bettes-raves dans le sable; et les y conserver jusqu'au printemps.

Cueillir avant le lever du soleil, les violettes précoces.

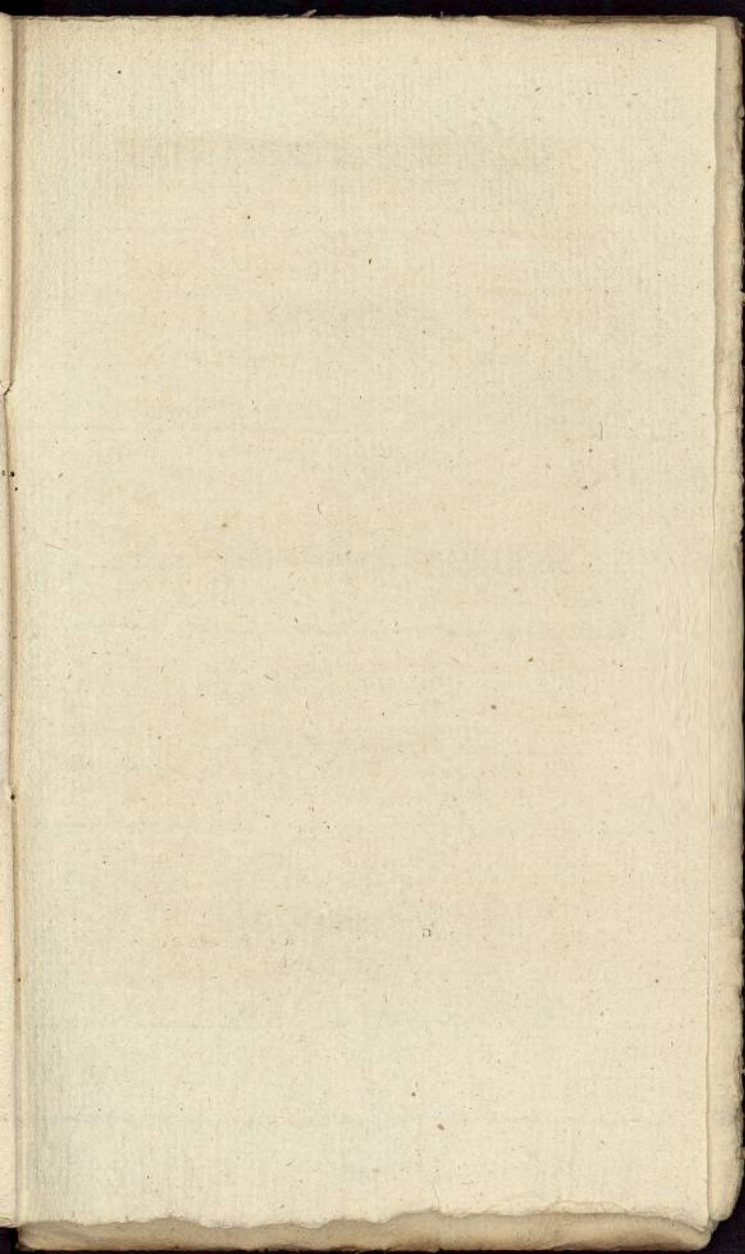
Tuer porcs, oies et canards engraisés; en confire les parties choisies.

Faire saucisses et saucissons.

Préparer les jambons.

Conservier le duvet de l'oie et les plumes d'ailes (propres à écrire) des oies et des canards.

Faire des balais de brout.



CALENDRIER-SOUVENIR

DES

BATIMENS,

Par François de CORAIL de SAINTE-FOY,
ancien Magistrat,

Et par H.-B.-F.-G.-M. C., D. et A.

ANNÉE 1823.

A TOULOUSE,

De l'Imprimerie de veuve TISLET, rue Boulbonne.



Le dépôt d'exemplaires, prescrit par la
Loi, a été fait. Les contrefacteurs et leurs
débitans seront poursuivis.

A TOULOUSE,



CALENDRIER-SOUVENIR

DES

BATIMENS.

« L'ingénieur **LEBRUN** fut utile au
« propriétaire qui, dans le dédale des
« bâtimens, a besoin d'un nouveau
« guide. » (C. D. S. F.)

SECTION PREMIÈRE.

AISANCES. On l'appelle aussi privés, commodités, lieux, latrines. Le propriétaire qui fait creuser une fosse d'aisance près d'un mur mitoyen ou non-mitoyen, doit laisser la distance prescrite par les réglemens et usages particuliers sur ces objets, ou faire les ouvrages qu'ils prescrivent, pour éviter de nuire au voisin. (Code civil, art. 674.) La Coutume écrite de Paris obligeait, art. 191, ce propriétaire, de faire un contre-mur d'un pied d'épaisseur; et, lorsqu'il y avait d'un côté du mur un puits, et de l'autre côté une fosse d'aisance, il suffisait de quatre pieds de maçonnerie d'épaisseur entre-deux, y comprises les épaisseurs des murs d'une part et d'autre. A Toulouse, il faut établir auprès du mur, un contre-mur de quinze pouces d'épaisseur dans la fosse, et de dix pouces d'épaisseur au-dessus. (Lebrun, Us et coutumes, pag. 1.)

Lorsque les matières fécales s'épanchent dans la

cave ou le puits du voisin, le propriétaire est tenu de réparer ce dommage qui est censé le fruit de la mauvaise construction de la fosse : aussi a-t-on aujourd'hui le soin de maçonner les murs avec du plâtre pur et coulé au panier, et de couler aussi sur chaque rang de maçonnerie, du plâtre assez clair pour remplir tous les vides. L'intérieur de la fosse est enduit aussitôt d'une chemise de plâtre, de trois pouces d'épaisseur, à cinq pieds de hauteur ; et le fond de la fosse se garnit d'un massif de maçonnerie, fait avec du plâtre pur, ayant un pied d'épaisseur, sur lequel il a été étendu quatre à cinq pouces de sable, et qui a été pavé de grès posé à bain de mortier de chaux et de ciment. (Goupy sur Desgodets, v. 1., pag. 97.)

En général, il est plus solide de joindre l'épaisseur du contre-mur à l'épaisseur du mur, et de ne construire qu'un même mur.

La Coutume écrite de Paris, art. 193, obligeait les propriétaires d'avoir des aisances dans leurs maisons ; cette disposition est devenue la loi municipale de nos grandes villes.

ARBRES. Il n'est permis de planter des arbres de haute tige, qu'à la distance prescrite par les réglemens particuliers actuellement existans, par les usages constans et reconnus ; et, à défaut de réglemens et usages, qu'à la distance de deux mètres de la ligne séparative des deux héritages pour les arbres à haute tige, et à la distance d'un demi-mètre pour les autres arbres et haies vives (Code civil, art. 671.)

Le voisin peut exiger que les arbres et haies plantés à une moindre distance soient arrachés. (Code civil, art. 672.)

A Paris, les arbres à haute tige, sont plantés dans les héritages clos de murs, à trois pieds de distance entre le centre de leur tige et la ligne séparative des deux héritages ; en plein champ, ils ne peuvent être plantés plus près de six pieds de l'héritage du voisin : même les ormes, chênes et noyers doivent être plantés à neuf pieds de distance.

Lorsque le mur divisoire appartient à un seul propriétaire, il peut planter des arbres en espalier, joignant ce mur ; mais si ce mur est mitoyen, il faut six pouces de distance entre leur tige et le mur : quand le mur divisoire appartient au voisin, on ne peut planter des arbres en espalier, qu'à la distance d'un pied six pouces du mur, à compter du centre de leur tige, et aucune branche ne peut être attachée contre ce mur. Les palissades de charmille, d'érables, d'ifs, etc., se plantent à un pied six pouces de distance entre le centre des tiges et la ligne séparative des deux héritages, même s'ils sont séparés par un mur mitoyen : lorsque ce mur appartient à un seul, celui-ci peut planter la palissade joignant le mur ; mais si ce mur appartient au voisin, on ne peut planter la palissade, qu'à un pied six pouces du parement du mur au rez de chaussée. Il arrive souvent de planter des coignassiers et d'autres arbres à fruit le long de la ligne séparative de deux héritages ; ils sont mitoyens, et chacun des deux voisins a droit de cueillir les fruits des branches qui sont de côté et au-dessus de sa propriété. (Desgodets.)

Un édit du roi Charles IX, avait fixé la plantation des oliviers et figuiers, à une toise trois pieds de distance de l'héritage du voisin.

Celui, sur la propriété duquel avancent les branches des arbres du voisin, peut le contraindre à couper ces branches. — Si ce sont les racines qui avancent sur son héritage, il a droit de les y couper lui-même. (Code civil, art. 672.)

Les arbres qui se trouvent dans une haie mitoyenne, sont mitoyens ; et chacun des deux propriétaires est fondé à requérir qu'ils soient abattus. (Code civil, art. 6-3.)

AUVENT ou petit toit en saillie, qui était fixé au-dessus des boutiques. Cette saillie pouvait être de huit décimètres ou quatre empanns de largeur ; mais il fallait obtenir la permission des anciens magistrats-voyers.

Il y avait encore une autre sorte d'auvent, qui se plaçait au-devant de la fenêtre des magasins, en

plan incliné et en angle plus aigu vers sa base ; il servait à y ménager un clair obscur.

L'un et l'autre de ces auvents sont aujourd'hui défendus. Il l'est aussi de faire construire aucun autre ouvrage saillant dans les rues, soit banc, soit bouteroue, soit barrière ; celle-ci fut pour les bâtimens, un insigne seigneurial.

BORNES. Elles ont toujours été respectables comme protectrices de la propriété. Numa inventa le dieu Terme, comme un frein plus capable que la législation, d'arrêter la cupidité des premiers romains. Suivant notre Code pénal, art. 453, celui qui a déplacé ou supprimé des bornes ou pieds corniers, ou autres arbres limitatifs d'héritages, doit être puni, 1^o d'un emprisonnement d'un mois, ou plus sans pouvoir excéder une année ; 2^o d'une amende au quart des restitutions et des dommages intérêts, qui ne pourra être moindre de 50 francs.

CAVE. Voyez **MUR.**

CHAÎNE. Voyez **MUR.**

CHEMINÉES ou **ÂTRE.** Le propriétaire qui veut construire cheminée ou âtre près d'un mur mitoyen ou non-mitoyen, est obligé à laisser la distance prescrite par les réglemens et usages particuliers sur cet objet, ou à faire les ouvrages prescrits par les mêmes réglemens et usages, pour éviter de nuire au voisin. (Code civil, art. 674.)

L'usage général est de placer dans les cheminées, des contre-cœurs de fonte contre les murs, et de couler du plâtre entre la plaque et le mur, pour garnir le vide s'il y en avait entre-deux. (Goupy sur Desgodets.)

La largeur dans œuvre, des tuyaux de cheminée, a été fixée dans la ville de Paris, par la police, à trois pieds ; dans bien des départemens, on leur donne trois quarts de moins de largeur pour éviter la fumée.

La souche des cheminées doit s'élever trois pieds au-dessus du faite de la maison. (Lebrun, Us et coutumes ; Goupy sur Desgodets.)

Les âtres des cheminées se construisent ordinaire-

ment en maçonnerie et bonnes briques, ou en cloison de plâtre à plusieurs assises, bien carrelée par-dessus, et en laissant un isolement de trois pouces entre le carrelément et une forte plaque de fonte, qui forme l'âtre et reçoive le feu.

CLOTURE. Voyez MUR.

EAUX. Tout ce qui y est relatif, fait partie de la matière des servitudes continues et apparentes : elles s'établissent par titre, ou par la possession de trente ans, ou même par la destination du père de famille. (Code civil, art. 690 et 692.)

En général, il faut placer du côté du fonds servant, une grille de fer à l'ouverture par où passent les eaux, afin d'en exclure les immondices.

Le propriétaire du fonds dominant, ne peut changer le lieu de cette ouverture. S'il s'agit des eaux pluviales qui s'écoulent de son toit, et si le fonds servant de son voisin est tenu, contre la règle générale, de les recevoir, il peut hausser et baisser son toit, sans le changer de place; mais il ne peut le disposer de manière à y faire passer une quantité d'eau plus considérable, à moins que le fonds servant ne soit assujetti à recevoir toutes les eaux du fonds dominant.

Les eaux pluviales ne sont que celles qui tombent du ciel; et le fonds qui doit les recevoir, peut repousser les autres eaux; de même un fonds qui ne serait tenu que de recevoir les eaux puantes, pourrait refuser celles des cuisines,

Lorsqu'un propriétaire, un marchand, un artiste a le droit de faire passer les eaux de sa maison, dans la cour de la maison voisine; un amidonnier, un tanneur, un teinturier, un aubergiste, qui occuperaient la maison dominante, ne pourraient y faire passer leurs eaux, tant à cause de leur puanteur que de leur multiplicité. (Lebrun, Us et coutumes.)

Ces décisions sont fondées sur ce principe, que les servitudes doivent être exercées en conformité judaïque de leur titre, sans que l'usage puisse en être étendu par le fonds dominant, ni diminué par le fonds servant. (Code civil.)

ÉGOUTS et CLOAQUES. Le Code civil, art. 681, dispose que le propriétaire doit établir son toit, de manière que les eaux pluviales s'écoulent sur son terrain ou sur la voie publique, sans pouvoir les faire verser sur le fonds de son voisin. Cependant ce fonds peut quelquefois être assujetti à recevoir ces eaux, à titre de servitude. Voyez le mot EAUX.

Le Code civil ne parle pas des égouts pour la conduite des eaux, près d'un mur mitoyen ; je pense qu'il faut se conduire comme s'il s'agissait de la construction d'une étable. Voyez ce mot.

Le Code civil est aussi muet sur les cloaques, qui sont spécialement destinés à recevoir les immondices ; l'ancienne coutume de Toulouse, les éloignait de six pieds de distance, des murs mitoyens. Je pense qu'il faut se conformer à ce qui est prescrit pour les fosses d'aisance. Voyez le mot AISANCES.

ÉTABLE ou ÉCURIE. Le propriétaire qui veut adosser une étable à un mur mitoyen ou non-mitoyen, est obligé à laisser la distance prescrite par les réglemens et usages particuliers sur cet objet, ou à faire les ouvrages prescrits par les mêmes réglemens et usages, pour éviter de nuire au voisin. (Code civil, art. 674.)

Les contre-murs pour étables, doivent avoir quinze pouces d'épaisseur et s'élever de trois pieds, hauteur ordinaire des mangeoires ; la profondeur de leur fondation doit être d'un pied. Dans le cas où l'on voudrait faire des dépôts de fumier dans une étable, ils ne pourraient être adossés au mur, qu'autant qu'il y eût été fait des contre-murs de la hauteur et de l'étendue de ces entassements. (Lebrun, Us et coutumes ; Goupy sur Desgodets.)

FORGE. Le propriétaire qui veut construire une forge près d'un mur mitoyen ou non-mitoyen, est obligé à laisser la distance prescrite par les réglemens et usages particuliers sur cet objet, ou à faire les ouvrages prescrits par les mêmes réglemens et usages, pour éviter de nuire au voisin. (Code civil, art. 674.)

La Coutume écrite de Paris, art. 190, dispose que le mur de la forge soit d'un pied d'épaisseur, et qu'il y ait six pouces de vide ou intervalle entre ce mur et celui mitoyen. Cet intervalle, appelé pas-du-chat ou ensolement, doit être visible dans toute la largeur et toute la hauteur de la forge, et il ne peut être bouché par les bouts.

Desgodets sur cet article, pense que les forges des serruriers, couteliers, taillandiers, etc., doivent avoir un contre-mur, et qu'il faut un vide de six pouces entre ce contre-mur et le mur mitoyen, un vide qui soit aussi ouvert par les côtés et par le haut.

La Coutume écrite de Toulouse, exige une distance de six pouces entre le mur mitoyen et le mur des forges, et que ce dernier ait un pied trois pouces d'épaisseur.

Lorsque les forges se construisent dans des lieux habités, et dans un bâtiment spécial, il est prudent d'en élever la souche de la cheminée, six pieds plus haut que le faite de l'édifice, et de la reculer, au moins de six pieds, des croisées des maisons voisines. (Desgodets.)

FOSSÉS. Tout fossé entre deux propriétés, est présumé mitoyen, s'il n'y a titre ou marque du contraire. — Il y a marque de non-mitoyenneté, lorsque la levée ou le rejet de la terre se trouve d'un côté seulement du fossé. — Celui-ci est censé appartenir exclusivement à celui du côté duquel le rejet se trouve. — Le fossé mitoyen doit être entretenu à frais communs. (Code civil, art. 666, 667, 668 et 669.)

Les arpenteurs doivent comprendre dans les terres qu'ils arpentent la moitié des fossés mitoyens, et la totalité des autres fossés, tant riverains que mairaux.

Les fossés riverains et mairaux bordent les chemins; mais ceux-ci sont très-larges et très-profonds, servent de décharges aux autres fossés, et coulent dans les rivières.

FOUR ou FOURNEAU. Le propriétaire qui veut construire four ou fourneau près d'un mur mitoyen ou non-mitoyen, est obligé à laisser la distance prescrite

par les réglemens et usages particuliers sur ces objets, ou à faire les ouvrages prescrits par les mêmes réglemens et usages, pour éviter de nuire au voisin. (Code civil, art. 674.)

La Coutume écrite de Paris, art. 190, dispose que le mur du four soit d'un pied d'épaisseur, et qu'on laisse six pouces de vide et intervalle entre ce mur et celui mitoyen. Cet intervalle appelé *pas-du-chat* ou *ensolement*, doit être visible dans toute la largeur et toute la hauteur du four, et il ne peut être bouché par les bords. Desgodets sur cet article, pense qu'à l'égard des fours des potiers de terre et d'autres fours semblables, où le feu est ardent et se continue plusieurs jours de suite, il faut un pied de vide entre le mur du four et le mur mitoyen. Les tuyaux par où sort la fumée de ces fours, doivent être isolés des murs mitoyens; et il est prudent de faire un contre-mur derrière ces tuyaux, et de laisser un vide entre ce contre-mur et le mur mitoyen.

La Coutume de Toulouse, exige aussi une distance de six pouces entre le mur mitoyen et le mur des fours; et que ce dernier mur ait un pied trois pouces d'épaisseur.

Lorsque les fours se construisent dans des lieux habités, il est prudent d'en élever la souche de la cheminée, six pieds plus haut que le faite de cet édifice, et de la reculer au moins de six pieds, des croisées des maisons voisines. (Desgodets.)

FOURNEAU. Voyez FOUR.

HAIE. Toute haie qui sépare des héritages, est réputée mitoyenne, à moins qu'il n'y ait qu'un seul des héritages en état de clôture, ou s'il n'y a titre ou possession suffisante au contraire. (Code civil, art. 670.)

Il n'est permis de planter des haies vives, qu'à la distance prescrite par les réglemens particuliers existans, ou par les usages constans et reconnus; et à défaut de réglemens et usages, qu'à la distance d'un demi-mètre de la ligne séparative de deux héritages. (Code civil, art. 671.)

Le voisin peut exiger que les haies plantées à une moindre distance soient arrachées. (Code civil, art. 672.)

Les arbres qui se trouvent dans la haie mitoyenne, sont mitoyens comme la haie, et chacun des deux propriétaires a droit de requérir qu'ils soient abattus. (Code civil, art. 673.)

Le propriétaire qui veut se clore par une haie sur son propre fonds, peut la planter en prenant toute la largeur et toute l'épaisseur chez lui, et en laissant trois pieds de distance entre le milieu du plant de la haie, et la propriété de son voisin. Il fera bien d'en faire constater l'alignement d'une manière légale, et contradictoirement avec son voisin. (Desgodets.)

MAGASIN DE SEL ET D'AUTRES MATIÈRES CORROSIVES. Il ne peut être établi contre un mur mitoyen ou non-mitoyen, qu'en laissant la distance prescrite par les réglemens et usages particuliers sur cet objet, ou qu'en faisant les ouvrages prescrits par les mêmes réglemens et usages, pour éviter de nuire au voisin. (Code civil, art. 674.)

Un contre-mur est nécessaire dans le magasin dont il s'agit; il doit être d'un pied d'épaisseur et en outre de toute la largeur et de toute l'élévation des matières; la fondation doit être de trois pieds plus basse que l'aire du magasin. (Desgodets.)

MESURES et POIDS. La révolution française, malgré les maux infinis qu'elle a causés à la morale, à la religion, à la souveraineté, à la propriété, aux principes légaux, a néanmoins été utile à l'humanité, à la société humaine, à la législation. Quels n'eussent pas été ses services, si elle n'eût dû son élan, 1^o à l'ambition d'un prince pervers et riche, protégé par une nation rivale de trois cents ans, et qui croyait avoir à venger l'émancipation civile d'une partie de ses sujets d'outre-mer, qui gémissaient sous le poids énorme de l'inégalité des impôts et que le meilleur des hommes-rois appuya de sa puissance et de ses trésors; 2^o à des citoyens instruits; mais ardens, qui renversèrent trop tôt l'édifice antique de notre

constitution, au lieu de se borner à en élaguer mille abus nés du temps et des caprices de quelques petits tyrans locaux.

Il faut le dire à l'avantage de cette dynastie des Bourbons, tant calomniée, et par les révolutionnaires, et par les bonapartistes ; ce sont ces bons princes qui ont désiré l'unité des poids et mesures ; la révolution française n'a fait que mettre en œuvre l'un des vœux les plus chers à leurs cœurs.

Le système métrique qui est aujourd'hui en usage, a pour élément le mètre qui est le prototype de toutes les mesures.

Le mètre carré est l'élément de toutes les mesures de superficie, et conséquemment celui des mesures agraires, dont l'are, égal à cent mètres carrés, est l'élément primitif.

L'ancien arpent de Toulouse était composé de cinq cent soixante-seize perches carrées, et chaque perche de cent quatre-vingt-seize empan carrés ; aujourd'hui, l'are comprend dix perches carrées et plus ; il faut donc pour un ancien arpent, cinquante-six ares quatre-vingt-dix centiares ; et un hectare treize ares quatre-vingts centiares font deux arpens de Toulouse.

MUR. Dans les villes et les campagnes, tout mur servant de séparation entre bâtimens, jusqu'à l'héberge, ou entre cours et jardins, et même entre enclos dans les champs, est présumé mitoyen, s'il n'y a titre ou marque du contraire. (Code civil, art. 653.)

Une chaîne ou saillie de tuile plane, liée dans la longueur d'un mur, en indique la mitoyenneté pour la seule partie inférieure à la chaîne.

Il y a marque de non-mitoyenneté, lorsque la sommité du mur est droite et à plomb de son parement d'un côté, et présente de l'autre un plan incliné ; — Lors encore qu'il n'y a que d'un côté, ou un chapeiron, ou des filets et corbeaux de pierre, qui y auraient été mis en bâtissant le mur. — Dans ces cas, le mur est censé appartenir exclusivement au proprié-

taire du côté duquel sont l'égout ou les corbeaux et filets de pierre. (Code civil , art. 654.)

La réparation et la reconstruction du mur mitoyen sont à la charge de tous ceux qui y ont droit , et proportionnellement au droit de chacun. (Code civil , art. 655.)

Cependant tout copropriétaire d'un mur mitoyen peut se dispenser de contribuer aux réparations et reconstructions , en abandonnant le droit de mitoyenneté , pourvu que le mur mitoyen ne soutienne pas un bâtiment qui lui appartienne. (Code civil , art. 656.)

Tout copropriétaire peut faire bâtir contre un mur mitoyen , et y faire placer des poutres ou solives dans toute l'épaisseur du mur , à cinquante-quatre millimètres (deux pouces près) ; sans préjudice du droit qu'a le voisin de faire réduire à l'ébauchoir la poutre jusqu'à la moitié du mur , dans le cas où il voudrait lui-même asseoir des poutres dans le même lieu , ou y adosser une cheminée. (Code civil , art. 657.)

Tout copropriétaire peut faire exhausser le mur mitoyen ; mais il doit payer seul la dépense de l'exhaussement , les réparations d'entretien au-dessus de la hauteur de la clôture commune , et en outre l'indemnité de la charge , en raison de l'exhaussement , et suivant la valeur. (Code civil , art. 658.)

Si le mur mitoyen n'est pas en état de supporter l'exhaussement , celui qui veut l'exhausser doit le faire reconstruire en entier à ses frais , et l'excédant d'épaisseur doit se prendre de son côté. (Code civil , art. 659.)

Le voisin , qui n'a pas contribué à l'exhaussement , peut en acquérir la mitoyenneté en payant la moitié de la dépense qu'il a coûtée , et la valeur de la moitié du sol fourni pour l'excédant d'épaisseur , s'il y en a. (Code civil , art. 660.)

Tout propriétaire joignant un mur , a de même la faculté de le rendre mitoyen en tout ou en partie , en remboursant au maître du mur la moitié de la valeur , ou la moitié de la valeur de la portion qu'il

veut rendre mitoyenne, et moitié de la valeur du sol sur lequel le mur est bâti. (Code civil, art. 661.)

L'un des voisins ne peut pratiquer dans le corps d'un mur mitoyen aucun enfoncement ni appliquer ou appuyer aucun ouvrage, sans le consentement de l'autre, ou sans avoir, à son refus, fait régler par experts les moyens nécessaires pour que le nouvel ouvrage ne soit pas nuisible aux droits de l'autre. (Code civil, art. 652.)

Le propriétaire qui a le droit du tour de l'échelle, empêche son voisin de rendre mitoyen le mur qui les clôt. Voyez ce mot **TOUR DE L'ÉCHELLE**.

Les seigneurs qui eurent la propriété des fonds de leurs terres et en concédèrent des parties à leurs vassaux ; les évêques et abbés qui cherchèrent à imiter les seigneurs, réservèrent le privilège du mur sans moyen, qui a disparu avec la féodalité, et qui consistait à priver les voisins des châteaux, des églises et des monastères, de la faculté d'en rendre les murs mitoyens.

Les fondations des murs mitoyens doivent être assises sur un terrain solide, et les fondemens tracés sur les alignemens convenus entre les deux propriétaires ou leurs architectes.

Goupy sur Desgodets, prétend qu'à Paris, les murs mitoyens doivent avoir seize pouces d'épaisseur. L'ancienne Coutume de Toulouse divisait les épaisseurs nécessaires à ces murs : dans les fondemens, jusqu'au rez de chaussée, elle exigeoit une épaisseur d'environ trente pouces ; d'une tuile et demi jusqu'au premier plancher, de deux demi-tuiles jusqu'au second plancher, d'une tuile de pointe jusqu'au troisième plancher, et de demi-tuile jusqu'au toit. La tuile plane est ordinairement de quinze pouces de longueur, sur environ dix pouces de largeur, et un pouce six lignes d'épaisseur.

Le Code civil a rendu un service signalé aux Français, en faisant disparaître la diversité capricieuse de mille et un droits coutumiers et de leur mélange, dans quelques provinces, avec l'ancien droit romain.

Néanmoins, si l'on n'eût pas mis trop de précipitation à le confectionner, il y eût eu plus d'harmonie entre ses parties; il n'eût pas laissé subsister quelques usages locaux qui rompent cette uniformité de droit, qu'on a eue en vue d'établir; et il n'y eût pas eu d'omissions. L'ancienne Coutume de Toulouse avait prévu le cas où le sol de l'un de deux jardins séparés par un mur mitoyen, aurait été plus élevé que le sol de l'autre jardin; elle obligeait alors le propriétaire du jardin plus élevé à faire un contremur de quinze pouces d'épaisseur, le long du mur mitoyen, et jusqu'à la hauteur excédante de son terrain.

Chaque propriétaire peut contraindre son voisin, dans les villes et les faubourgs, à contribuer aux constructions et réparations de la clôture faisant séparation de leurs maisons, cours et jardins. La hauteur de la clôture est fixée suivant les réglemens particuliers ou les usages constans et reconnus; et, à défaut d'usages et de réglemens, tout mur de séparation entre voisins, qui sera construit ou rétabli à l'avenir, doit avoir au moins trente-deux décimètres (dix pieds) de hauteur, compris le chaperon, dans les villes de cinquante mille âmes et au-dessus, et vingt-six décimètres (huit pieds) dans les autres. (Code civil, art. 663.)

Cet article est conforme à la disposition de l'ancienne Coutume de Paris, art. 209.

Les fondemens des murs de clôture devaient avoir, suivant l'ancienne Coutume écrite de Toulouse, quatre pieds de profondeur, sur deux demi-tuiles d'épaisseur; jusqu'au rez de chaussée.

Lorsque les différens étages d'une maison appartiennent à divers propriétaires, si les titres de propriété ne règlent pas le mode de réparations et reconstructions, elles doivent être faites ainsi qu'il suit : — Les gros murs et le toit sont à la charge de tous les propriétaires, chacun en proportion de la valeur de l'étage qui lui appartient. — Le propriétaire de chaque étage fait le plancher sur lequel

il marche ; — Le propriétaire du premier étage fait l'escalier qui y conduit ; le propriétaire du second étage fait , à partir du premier , l'escalier qui conduit chez lui ; et ainsi de suite. (Code civil , art. 664.)

Lorsqu'un propriétaire reconstruit un mur mitoyen ou une maison , les servitudes actives et passives se continuent à l'égard du nouveau mur ou de la nouvelle maison , sans toutefois qu'elles puissent être aggravées , et pourvu que la reconstruction se fasse avant que la prescription soit acquise. (Code civil , art. 665.)

Le propriétaire qui fait creuser un puits ou une fosse d'aisance près d'un mur mitoyen ou non-mitoyen ; — Celui qui veut y construire cheminées ou âtre , forge , four ou fourneau , — Y adosser une étable , — Ou établir contre ce mur , un magasin de sel ou amas de matières corrosives , — Est obligé à laisser la distance prescrite par les réglemens et usages particuliers sur ces objets , ou à faire les ouvrages prescrits par les mêmes réglemens et usages , pour éviter de nuire au voisin. (Code civil , art. 674.)

Je renvoie le lecteur aux mots PUITES , AISANCES , etc.

Le Code civil n'a pas prévu la construction d'une cave près d'un mur mitoyen ; l'ancienne Coutume de Toulouse le permettait , à la charge par le construisant , 1^o de fournir à tous les frais des bâtimens à faire sous œuvre du mur mitoyen ; 2^o d'entretenir dans la suite à ses dépens cette partie nouvelle de ce mur ; 3^o d'indemniser son voisin de tous les dommages qu'il peut lui causer. Je pense que si le cas se présentait , les tribunaux prononceraient ainsi , parce que les murs mitoyens étant censés construits pour l'utilité des deux copropriétaires , on ne pourrait sans injustice prohiber à l'un l'avantage d'une cave , dont l'autre pourrait jouir ; mais il serait convenable que ce dernier eût la faculté de demander la vérification du mur mitoyen et des localités , pour savoir s'il était en état de supporter la nouvelle œuvre projetée.

Après dix ans , l'architecte et les entrepreneurs

(des bâtimens), sont déchargés de la garantie des gros ouvrages qu'ils ont faits ou dirigés. (Code civil, art. 2270.)

PUITS. Le propriétaire qui fait creuser un puits près d'un mur mitoyen ou non-mitoyen, est obligé à laisser la distance prescrite par les réglemens et usages particuliers sur cet objet, ou à faire les ouvrages prescrits par les mêmes réglemens et usages, pour éviter de nuire au voisin. (Code civil, art. 674.)

L'ancienne Coutume de Toulouse, prescrivait de faire un contre-mur de quinze pouces d'épaisseur entre le mur mitoyen et le puits nouveau; mais l'ancienne Coutume de Paris, art. 191, n'exigeait qu'un contre-mur d'un pied d'épaisseur entre le mur et le puits nouveau; de trois pieds d'épaisseur, entre le puits nouveau et le puits du voisin, et quatre pieds de maçonnerie entre un puits nouveau et la fosse d'aisance du voisin : y comprises les épaisseurs des murs d'une part et d'autre.

SERVITUDES. Les propriétaires peuvent seuls établir sur leurs propriétés des servitudes qui les grèvent.

Elles sont établies pour l'usage des bâtimens ou pour celui des fonds de terre; — Les premières s'appellent *urbaines*, soit que les bâtimens auxquels elles sont dues, soient situés à la ville ou à la campagne; — Les secondes se nomment *rurales*. (Code civil, art. 687.)

Les conduites d'eau, les égouts, les vues, etc., sont des servitudes continues; celles de passage et puisage, sont discontinues. (Code civil, art. 688.)

On distingue encore les servitudes, en apparentes et non-apparentes : celles-là s'annoncent par des ouvrages extérieurs, tels qu'une porte, une fenêtre, un aqueduc; les autres n'ont pas des signes matériels d'existence, comme la prohibition de bâtir sur un fonds, ou de ne bâtir qu'à une hauteur déterminée. (Code civil, art. 689.)

Les servitudes continues et apparentes, s'acquièrent par titre ou par la possession de trente ans. — Les servitudes continues non-apparentes, et les servitudes discontinues apparentes ou non-apparentes, ne peu-

vent s'établir que par titres. (Code civil, art. 690 et 691.)

La destination du père de famille vaut titre à l'égard des servitudes continues et apparentes. (Code civil, art. 692.)

Il n'y a destination du père de famille que lorsqu'il est prouvé que les deux fonds actuellement divisés ont appartenu au même propriétaire, et que c'est par lui que les choses ont été mises dans l'état duquel résulte la servitude. (Code civil, art. 693.)

Le propriétaire auquel est due une servitude, a droit de faire les ouvrages nécessaires pour en user et la conserver; mais il ne peut en user que suivant son titre. (Code civil, art. 697 et 702.)

Lebrun, dans ses Us et coutumes de Toulouse, pag 35, pose une espèce particulière de servitude, qui n'a été prévue par aucun autre auteur, ni par le Code civil; voici cette espèce : deux maisons sont adossées l'une à l'autre; le toit de la plus basse reçoit depuis plus de trente ans les eaux pluviales de celle plus élevée. Les choses doivent demeurer dans le même état, et le propriétaire de la maison plus basse, ne peut la faire exhausser.

TOUR DE L'ÉCHELLE. Il consiste en la distance de trois pieds au delà d'un mur de clôture, lorsque le premier qui a bâti ce mur dans son fonds, a laissé au delà de ce mur et du côté du voisin, le fonds qui forme ladite distance. On l'appelle *tour de l'échelle*, parce que l'échelle qu'on appuie au haut du mur, doit être placée à rez de chaussée, à la distance de trois pieds. Ainsi, pour mesurer la distance du tour de l'échelle, il faut partir du pied du mur à rez de chaussée.

Lorsqu'un propriétaire a le droit du tour de l'échelle, son voisin ne peut rendre mitoyen le mur de clôture; et si celui-ci veut se clore par un mur, il ne peut l'élever que dans son propre fonds, et la ruelle est toujours la propriété du premier constructeur; le voisin n'y peut jamais rien planter ni cultiver.

Ce droit se prouve par acte notarié, ou par acte

sous seing privé, reconnu et à date certaine; il peut aussi être établi par des significations légales.

VUES sur la propriété de son voisin.

L'un des voisins ne peut, sans le consentement de l'autre, pratiquer dans le mur mitoyen aucune fenêtre ou ouverture en quelque manière que ce soit, même à verre dormant. (Code civil, art. 675.)

Le propriétaire d'un mur non-mitoyen, joignant immédiatement l'héritage d'autrui, peut pratiquer dans ce mur des jours ou fenêtres à fer maille et verre dormant. — Ces fenêtres doivent être garnies d'un treillis de fer, dont les mailles auront un décimètre (environ trois pouces huit lignes) d'ouverture au plus, et d'un châssis à verre dormant. (Code civil, art 676.)

Ces fenêtres ou jours ne peuvent être établis qu'à vingt-six décimètres ou huit pieds au-dessus du plancher ou sol de la chambre qu'on veut éclairer, si c'est à rez de chaussée, et à dix-neuf décimètres ou six pieds au-dessus du plancher, pour les étages supérieurs. (Code civil, art. 677.)

On ne peut avoir des vues droites ou fenêtres d'aspect, ni balcons ou autres semblables saillies sur l'héritage clos ou non-clos de son voisin, s'il n'y a dix-neuf décimètres ou six pieds de distance entre le mur où l'on les pratique, et ledit héritage. — On ne peut avoir des vues par côté ou obliques sur le même héritage, s'il n'y a six décimètres ou deux pieds de distance. — La distance se compte depuis le parement extérieur du mur où l'ouverture se fait; et, s'il y a balcons ou autres semblables saillies, depuis leur ligne extérieure, jusqu'à la ligne de séparation des deux propriétés. (Code civil, art. 678, 679 et 680.)

J'ai vu un acte notarié, portant prohibition stipulée avec un voisin, de pouvoir bâtir, planter des arbres, ni faire aucun ouvrage qui pût gêner la vue libre des fenêtres d'un bâtiment dans une grande étendue de terrain.

SECTION SECONDE.

ARDOISE. La bonne est ferme, noire et luisante. Elle charge moins les toits que la tuile-canal, a plus de durée, n'exige point d'entretien, et est plus agréable à l'œil. Elle coûte 7 francs 50 centimes le mètre carré.

BALUSTRES. Ces ornemens de croisées, renouvelés du seizième siècle, ne se font qu'en poterie gris-blanc, et coûtent 1 franc chacun.

Ils sont divisés en trois parties superposées et qu'on remplit de tuileaux scellés à chaux ou plâtre.

BAUGE. Elle se compose de terre noire et grasse et de sable, moitié de chacun, mêlés et pétris avec du gros foin, ou de la paille, ou des joncs. Sa hauteur doit être de trente-deux décimètres ou dix pieds au-dessus du sol, compris le chaperon et demi-mètre de fondement; on la couvre de brout. Le prix est de 1 franc 50 centimes le mètre courant.

BOIS DE CONSTRUCTION. Lorsqu'il est entaché de blanc à ses extrémités et dans sa tige, on le dit mouché; les taches l'ont pourri au point qu'une paille s'y enfonce aisément. Le plus souvent ce vice ne paraît que lorsque le bois est travaillé; mais le marchand est tenu de le reprendre et de dédommager l'acheteur, du prix, des frais du transport et du salaire de l'ouvrier.

Les plus célèbres architectes, *Philibert - Delorme*, *Lecamus de Mezières*, *Legrand*, *Menjot d'Elbeune*, *Cointeraux*, ont été frappés des dépenses énormes en bois, de nos bâtimens et des charges excessives des toits et des planchers sur les murs. Observateurs éclairés et dédaignant les routines, ils ont fait exécuter avec succès des constructions suivant leurs nouvelles méthodes, où l'agréable et une plus grande utilité se sont unis à l'économie et à une plus grande solidité, par l'allégement des murs et par l'incombust-

tibilité. Là, le fer et la brique ont remplacé les pièces énormes des bois des toits; ici, des toits à cintres surmontés, très-simples, très-économiques, très-commodes, ont inspiré l'admiration. D'autre côté, des planchers sur lambourdes, composés de solives refendues et réduites aux seules dimensions nécessaires, ont excité les plus vifs sentimens de gratitude pour leur auteur.

Il est impossible de donner les prix des pièces de bois, qui augmentent tous les jours. D'ailleurs leur diversité de nature, de qualités, de dimensions, exigeraient plusieurs tarifs qui éprouveraient encore mille variantes dans les magasins, sous mille prétextes physiques, moraux politiques.

Quant aux planches, elles se vendent en gros ou bien en détail, par fust de six ou demi-fust. Le fust de planches de sapin est du prix de 5 à 15 francs; le fust de planches de pin, de 14 francs; le fust de planches choisies de noyer, de cerisier et d'ormeau, de 24 francs; le fust de postille, de 3 francs.

Le prix des ouvrages de charpenterie et de menuiserie paraîtraient devoir entrer dans cet opusculé; mais il varie à l'infini, surtout d'ouvrier à ouvrier. J'ai payé les croisées à verre imité de Bohême, de 1 franc à 1 franc 50 centimes le mètre; les portes d'appartement à tout prix, pour ainsi dire; les planchers et les toits d'usage, de 1 franc 50 centimes à 3 francs le mètre carré.

BRIQUE ou TUILE. Les briqueteries de Toulouse font de la bonne brique. Celle de Daram au local de Sept-deniers est excellente à la taille. Celles de quelques villages voisins sont aussi distinguées, principalement celle de Portet pour bâtir; celle de Lasserre près Pech-Bonieu, et celle de Boulloc pour le carrélement. Cependant les architectes se plaignent généralement que les briques ne sont pas assez cuites, quoique le prix en augmente sans cesse. La tuile rougette se vend 160 francs le millier rendu sur le chantier, la tuile à tailler 150 francs, la tuile forane entière 140 francs, la tuile commune 110 francs, la

tuile violette et la tuile-canal 80 francs, la tuile Fieuzel et la tuile à crochet 70 francs; la tuile blanche, carrée, à carrélement, 120 francs; la tuile Gruyer se vend 100 francs le cent rendu.

Les potiers de terre font aussi des tuiles à crochet, vernissées, à 25 francs le cent, prises dans leur atelier.

M. Menjot d'Elbenne a donné au toit d'un hangar une couleur agréable; il a peint et vernissé ses tuiles-canal à la manière des potiers; et au moyen de cette couverture, il les a rendues moins fragiles: cette dépense a été de 10 francs par millier de tuiles.

CHAUX. On emploie à Toulouse, quatre qualités de chaux. Celle de Labourgade et qui est connue sous le nom de chaux de Bourret, est la meilleure et elle est spécialement employée dans les constructions hydrauliques; elle se vend 3 francs le kilogramme.

La chaux de montagne, qui se fabrique au-dessus de Martres, et qui s'embarque au port de Cazères sur la Garonne, se vend 2 francs le kilogramme; la bonne doit être blanche et en consistance de pierre sonore.

La chaux de Castelnaudarry, département de l'Aude, arrive par le canal du Languedoc; coûte le même prix que la précédente, et est moins onctueuse.

La chaux de Peichelsis, département du Tarn, s'entrepone à Villemur, d'où elle est portée à dos d'âne dans les villages environnans et jusqu'à Toulouse; elle est plus fructueuse que celle de montagne et de Castelnaudarry; mais en détail le prix en est plus élevé d'un cinquième: prise sur le lieu de la fabrication et en grande quantité, elle procurerait une grande économie au constructeur.

Il faut éteindre promptement la chaux avec une eau limpide qu'on verse successivement, et la bien corroyer avec le rabot. Elle doit être couverte d'eau pour empêcher sa fusion; et, si le bassin en contient une quantité considérable, il convient de l'arroser de temps en temps durant vingt-quatre heures.

COUVREUR. On le paie 30 centimes par mètre

carré de toit couvert à neuf en tuile-canal , et 18 centimes par mètre carré de toit réparé.

Voyez le mot ARDOISE.

MARBRE. Le luxe a prodigué les ornemens en marbre ; et, tandis que tous les autres accessoires des bâtimens ont augmenté de prix , le marbre seul en a diminué.

On donne toujours la préférence aux marbres d'Italie ; mais l'amour de la patrie et le zèle de nos artistes, devraient se réunir pour donner plus de perfection aux ouvrages de marbre indigène, et contenter le propriétaire français. Absence de droits d'entrée, économie sur les frais de voiture, plus de goût en France, tout milite en faveur du beau marbre de Campan, de ceux de première qualité de Sarrancolin, Saint-Béat, Saint-Bertrand et Bruniquel.

Le sieur Layerle - Capel a découvert un marbre nankin, qui produit un effet magnifique lorsqu'il est incrusté de marbre noir choisi de Saint-Bertrand. Il faut voir son bel atelier au fond du rempart Saint-Étienne.

MORTIER. Le mortier franc et le mortier de terre sont communément employées dans la construction des édifices de Toulouse.

Le mortier franc se compose d'un tiers de chaux et de deux tiers de sable qui doit être bien grené et qui craque dans la main, lorsqu'elle le presse.

Le mortier de terre se compose de sable bon et de terre glaise, moitié de l'un et moitié de l'autre : la terre étant trop grasse, le mortier s'attache au rabot ; alors il faut y mettre un peu plus de sable.

Les constructions hydrauliques exigent des mortiers spéciaux, composés de chaux de Labourgade, pozzolane, mâchefer, verre, tuillons petits, cailloux de rivière,

Les terrasses demandent aussi un ciment spécial, qui soit imperméable à l'eau, et inattaquable à la gelée. L'Europe le doit à M. le baron de Puymaurin, directeur du cabinet des médailles du Roi, membre distingué de la chambre des députés et de plusieurs académies.

MUR. La construction des murs de face , coûte de 2 francs 50 centimes à 8 francs le mètre carré , à cause des ornemens d'architecture ; celle des autres murs , se fait pour 2 francs 50 centimes.

PIERRE. Celle de montagne , qu'on apporte de Roquefort après Martres , mérite la préférence sur toute autre , même sur celles de Conque et de Pezens près de Carcassonne. Les anciens employaient beaucoup celles de Mazères et de Belesta , peu éloignées de Roquefort , à cause de leur grande résistance aux intempéries des saisons ; mais on s'est aperçu qu'étant marquetées de petites taches , elles prenaient une teinte noirâtre. Celle de Belesta est veinée et parfois cailloutée.

La pierre de Roquefort est blanche , prend un beau poli et est recherchée pour les accoudoirs de croisée.

La pierre de Conque est la plus dure ; celle de Pezens est grisâtre , et s'emploie pour seuils de porte , perrons et bornes.

Ces deux qualités de pierre se vendent un tiers de plus que les autres ; celles pour carrellement coûtent 25 francs le mètre carré , tandis que le carrellement de pierre de montagne ne coûte que 18 francs. Le carrellement en Lozange se vend un cinquième de plus.

Les marches des perrons ont demi-mètre de largeur , et coûtent 16 francs en pierre de montagne , et 24 francs en pierre de Conque.

Les seuils de porte , de cette même largeur , sont des mêmes prix ; à une largeur moindre , les prix sont diminués proportionnellement.

Les bornes se font de pierre de montagne , et coûtent , en forme ronde , 4 francs 50 centimes , et en forme octogone , 6 francs le pied cube , ou trente-quatre décimètres cubes.

Les gaffonières pour portes et croisées , garnies de gonds scellés , coûtent 2 francs , tant grandes que petites , lorsqu'on en prend une certaine quantité.

PISÉ. Il se compose de terre aréneuse gâchée ; et lorsqu'il est bien fait , il est aussi solide que la

brique cuite. En général, un mur de pisé a un demi-mètre de fondement, un mètre d'épaisseur qui diminue à proportion que le murs'élève, de manière qu'elle soit réduite d'un tiers à son comble. Le prix est de 2 francs 50 centimes le mètre carré. Dans quelques départemens, la fondation des murs de pisé, se fait en pierre ou moellon, jusqu'à deux mètres au-dessus du rez de chaussée.

PLÂTRE. On emploie à Toulouse le plâtre de montagne, qui se fabrique au-dessus de Martres, et le plâtre de Castelnaudarry. Il se vend à petites sachées de trente kilogrammes, et 1 franc 10 centimes la sachée. Celui de montagne passe pour meilleur, et les sachées de Castelnaudarry sont plus remplies.

Les plâtriers ont été long-temps très-chers ; lors de l'explosion de l'usine à fabrication de la poudre à canon, qui a pu être provoquée, qui a nui à tant de propriétaires que l'état eût dû indemniser ; ils ont augmenté leurs prix, tout en ayant l'air de favoriser ceux qui faisaient rétablir leurs cloisons,

Les prix courans sont aujourd'hui, du plafond 4 francs le mètre carré ; des corniches 1 franc 25 centimes, des cloisons 3 francs, le plâtrier fournissant tout, moitié moins lorsqu'il ne fournit que le plâtre ; des enduits de plâtre des murs 1 franc ; de chaque pilastre sous les poutres 5 francs, des embrasures de fenêtre 6 francs, de celles de porte 4 francs, des encadremens de trumeau pour glace 5 francs ; des décorations de cheminées, depuis 20 francs jusqu'à 100 ; des attiques 8 francs, des foyers de cheminée 6 francs, des aiguiers 15 francs, des supports de tablettes 40 centimes,

Les moulures sont payées 1 franc le mètre courant, par chaque hauteur de trente-deux centimètres.

CALENDRIER-SOUVENIR

DE SANTÉ,

*Par les Auteurs du Calendrier-Souvenir
des Bâtimens.*

ANNÉE 1823.

A TOULOUSE,

De l'Imprimerie de veuve TISLET, rue Boulbonne.

Le dépôt d'exemplaires , prescrit par la
Loi , a été fait. Les contrefacteurs et leurs
débitans seront poursuivis.

CALENDRIER-SOUVENIR

DE SANTÉ.

« Aider la Nature. »

(C. D. S. F.)

PARTIE PREMIÈRE.

Concernant l'Homme.

ACCOUCHEMENT DIFFICILE. Réduisez en poudre des foies et fiels d'anguilles, après les avoir faits dessécher au four, quand le pain en a été ôté ; donnez à la malade deux dés de cette poudre dans du vin spiritueux : la parturition sera assez prompte. — Au besoin réitérez.

Mettre toujours sur le ventre de la malade, de grosses pastilles de roses distillées.

APOPLEXIE. 1° Faites au malade une légère contusion à la tête, et une autre sur l'estomac en lui faisant avaler beaucoup de vinaigre imprégné de sel commun ; il sera rendu aussitôt à la vie.

2° Faites bouillir dans une petite cafetière, un verre de vin et une cuillerée moyenne de bon tabac en poudre ; filtrez cette infusion toute chaude, et faites-la avaler par le malade ; remplissez sa bouche de gros sel, et ouvrez sa veine aussitôt : le sang jaillira, et il reviendra en pleine connaissance.

ASPHYXIE. On la combat avec l'alcali volatil.



L'asphyxie des enfans nouvellement nés, est combattue par l'introduction de l'air dans les poulmons par la bouche; lorsqu'elle résiste, on use de l'insufflation nasale qu'on réitère plusieurs fois.

ASTHME. Il faut fumer du tabac du Brésil, et des feuilles sèches de romarin; porter un cautère au bras; manger à jeun deux figes sèches et infusées vingt-quatre heures dans l'eau-de-vie, ou deux ognons blancs cuits sous la cendre, et ensuite arrosés d'huile d'olive et de cassonade blanche; se nourrir de volaille et de pigeons rôtis; s'abstenir de viande bouillie, de pain lourd et de gâteaux; manger souvent de blé sarrasin ou d'orge mondé, cuits au lait d'amandes douces, et de cassonade blanche; faire un exercice modéré, et éviter l'application de l'esprit et les occasions de colère.

BOUCHE PATEUSE. Prenez deux grains d'ipécacuanha.

BOUTONS. Les boutons d'éruption, produits par le changement d'air, se guérissent en les frottant souvent avec de la racine de patience sauvage, bien lavée et coupée en rouelles, qui aura été infusée dans du vinaigre blanc; mais il faut que le malade boive aussi quelques jours de la tisane de cette plante.

BRULURES. Aussitôt après, il faut appliquer fréquemment sur le malade des linges trempés en vinaigre et eau rose. On peut aussi couvrir la brûlure d'encre ou de boue de la rue. L'ampoule qui peut survenir est frottée souvent de cérat de Galien.

Le miel est aussi un remède certain. Les vêtements d'une femme se brûlèrent; elle souffrit horriblement avant qu'elle fût secourue; on la couvrit de miel. Dix jours après, ses plaies presque universelles purent être pansées avec du cérat de Galien, qui accéléra insensiblement la régénération des chairs et de la peau. (Gazette de santé)

COEUR. Le mal de cœur est une débilité qui se guérit avec de bonne thériaque détrempée dans du vin blanc et vieux, et en mangeant des confitures de coins, de noix, d'écorces de citron, cannellées et muscadées.

Le battement précipité de cœur, exige de fréquentes applications sur la mamelle gauche et au-dessous, de linges trempés dans l'eau distillée de roses, de plantain et d'oselle, et dans du bon vinaigre, assaisonnés de poudre de cannelle, de girofle et de noix muscade. Le malade use souvent de confection d'hyacinthe, de vins et de liqueurs parfumés; ses habits doivent de même être parfumés.

La défaillance de cœur, produite par un excès de travail ou un manque de nourriture, est combattue par de l'eau-de-vie introduite dans l'estomac, et par son application sur les tempes du malade et sur les poulx de ses bras. Lorsqu'il a repris l'usage de ses sens, on lui fait manger une forte rôtie au vin, renforcée de sucre et de cannelle; un quart d'heure après, il faut lui donner un bouillon fort et garni de deux ou trois croûtes de pain grillé.

CLOU. Voyez le mot TUMEUR.

COLIQUE. Il y en a de plusieurs sortes : celle pituiteuse donne une douleur fixe; le malade peut boire un demi-verre de vin vieux et bon, avec une noix muscade bien râpée et de la cassonade blanche, mêlés ensemble et bien chauds, ou du vin blanc vieux, chaud, bouilli avec de l'écorce d'orange amère sèche, et réduit à la moitié. Des clystères un peu chauds d'une décoction de mauves et de miel, avec d'huile d'olive, soulagent beaucoup.

La colique venteuse donne une douleur errante. On prend des clystères d'une décoction de mauves avec beaucoup d'huile de lin; on applique sur le bas du ventre du malade, un cataplasme de six blancs d'œufs frais bien battus, étendus sur des étoupes et saupoudrés de poivre récent. Il avale ensuite de temps en temps ces mêmes œufs cuits mollets et où l'eau-de-vie muscadée aura remplacé les blancs.

La colique bilieuse exige des clystères d'une décoction de mauves, de têtes de pavot, de graine de lin, avec quelques jaunes d'œufs. On applique sur le ventre une serviette trempée en eau fraîche, et on réitère au besoin. Un verre de lait de vache qu'on vient

de traire et un verre d'eau de puits bonne et fraîche, mêlés ensemble, procurent au malade un vomissement salutaire.

La colique d'indigestion se soulage par un clystère de décoction de mauves et de graines de lin; et par un breuvage chaud de vin rouge, bouilli avec beaucoup de cassonade et réduit à la moitié.

La colique iliaque ou le miséréré exige (comme en général toutes les maladies exigent) les soins d'un médecin. On peut cependant donner un clystère tiède de graines de lin.

CONTUSION. Elle se guérit avec des frictions fréquentes d'eau-de-vie camphrée.

COQUELUCHE. Les enfans sont sujets à cette maladie. Une dame a guéri les siens de cette manière : elle a pris des betteraves rouges qui sont les plus sucrées ; elle les a bien lavées et les a coupées à rouelles minces ; elle les a placées sur de petites baguettes de bois, arrangées dans un pot, de manière que le suc provenant des rouelles, tombe au fond du vase ; elle a saupoudré de cassonade bien blanche les rouelles ; elle a placé le pot sur un feu modéré ; à proportion que la cassonade se fondait, elle a réitéré le saupoudrage : les rouelles laissaient aussi s'échapper leur suc ; lorsqu'il n'y en a plus eu, elle a ôté du pot ce suc ainsi imprégné de la cassonade fondue ; elle l'a conservé froid dans un vase de cristal ou de faïence.

Lorsque le malade toussait fortement, elle lui donnait une petite cuillerée du suc.

Elle lui donnait de temps en temps des pastilles d'ipécacuanha pour dégager sa poitrine.

Cette dame préférerait la cassonade au sucre qui se raffine à la chaux.

COR AUX PIEDS. Trempez le pied affligé dans la lessive chaude ; amollissez le cor, égratignez-le avec l'ongle du gros doigt de votre main droite, et appliquez sur le cor un mucilage de gomme arabique dissoute dans un vinaigre fort, ou de gomme ammoniacque dissoute dans l'eau-de-vie.

Lorsque le cor s'est amolli dans la lessive, on peut y fixer une légère plaque de fer, percée au milieu, vis-à-vis le cor; puis faire tomber sur le cor des gouttes de soufre ardent, ou de cire d'Espagne ardente, et couvrir le cor de cérat de Galien, qu'on renouvelle.

DARTRES. Faites infuser de la racine de patience sauvage, bien lavée et coupée en rouelles, dans du vinaigre blanc, et frottez souvent avec cette racine les dartres. Il faut que le malade boive en même temps plusieurs jours de la tisane de cette plante.

DENT. Le lait du tithymale, espèce dite sieuré, appliqué sur une dent gâtée, la fait tomber et apaise la douleur du malade.

L'urine de bœuf appliquée avec une paille creuse, sur un chicot de dent, le fait tomber.

La fumée de l'eneens mâle, adoucit la douleur de dent.

Pour se garantir de ce mal, il faut fumer souvent de la sauge de montagne. Je m'en suis garanti en lavant tous les matins ma bouche avec de l'eau-de-vie.

DIARRHÉE. Lorsqu'elle est sans fièvre, elle est bénigne, en ce sens qu'elle purge. Si elle dure trois ou quatre jours, il faut, 1^o prendre un clystère le matin et le soir. 2^o Demi-heure après on met dans une cafetière une livre et demie d'eau, demi-gros d'ipécacuanha concassé et demi-gros de racine de colombo; on les fait bouillir et réduire d'un tiers; on avale cette réduction. 3^o Une heure après, on prend une cuillerée (à bouche) du composé ci-après: deux onces d'eau de cannelle spiritueuse, une once et demie de sirop d'écorce d'orange amère, et demi-once de sirop simple; le tout aromatisé et mêlé avec eau de fleur d'orange quintessenciée. M. Bajon, médecin, vis-à-vis l'église de la Dalbade, a guéri avec ce remède, une diarrhée des plus rebelles.

DYSSENTERIE. Le malade doit prendre par jour trois clystères de lait de vache, bouilli avec trois pincées de graine de lin, et dans lesquels on aura délayé deux jaunes d'œuf. Huitaine après l'apparition de la

dyssenterie, il avale deux jours de suite, demi-drachme de graine de thalictron dans un œuf cuit mollet.

Si la maladie continue, il se purge avec deux drachmes de rhubarbe infusée dans une décoction de bourrache et de chicorée sauvage.

Il fait usage de graine de thalictron et se nourrit le matin de lait de vache chaud; puis de petits poulets, de jeunes pigeons, de têtes d'agneau et de veau, de pieds de mouton et de vin blanc avec eau ferrée.

Il use un mois du breuvage composé de quatre livres d'huile d'olive, bouillie à petit feu, avec autant de vin rouge et une livre de sucre, jusqu'à ce que le vin soit consumé.

DOULEUR SIMPLE. On frictionne le membre affecté avec de l'eau-de-vie et du beurre frais.

ÉCORCHURES. Voyez **PLAIES.**

ENFLURE DES PIÈDS OU DES JAMBES. Celle que laisse la convalescence d'une maladie se guérit avec des frictions de vin scillitique, faites un quart d'heure matin et soir après le lever et avant le coucher du convalescent; il prend d'abord quatre onces de ce vin, qui sert un mois; il réitère jusqu'à guérison.

En même temps, il boit quelques jours un verre de tisane de racine de petit-houx dit petit-agreou; il prend douze racines ou filamens qu'il fait bouillir jusqu'à réduction de l'eau aux deux tiers; cette réduction forme deux verres pour deux jours. (Bajon.)

Voyez le mot **TUMEUR.**

ENGELURES. On applique sur les membres affectés, des navets cuits en eau et pilés. On les lave matin et soir de l'urine chaude du malade.

Celui qui est sujet à cette incommodité, doit, pour la prévenir, les laver souvent de décoction de moutarde.

ENTORSE. Bassinez souvent le nerf foulé, avec de l'eau-sel.

ÉPILEPSIE. Prenez des pilules de cinq grains, de fleurs de zinc, jusqu'à guérison.

ESQUINANCIE. Il faut se gargariser avec une tisane d'orge, et du vinaigre.

ESTOMAC. La diète, principalement la diète

absolue, convient à toutes les maladies d'estomac.

La débilité d'estomac demande un vomitif, des vémens modérément chauds et qui garantissent du froid la tête et les pieds dans la saison des frimats; qu'on avale à jeun tous les matins, vingt-cinq baies de genièvre; qu'après des repas légers et fréquens, on prenne une cuillerée de liqueur composée d'une livre d'eau-de-vie, deux onces de cannelle concassée, huit onces d'eau rose et deux onces de cassonade.

Les ventosités aigres, les rots fréquens et accompagnés de mal de tête, exigent deux ou trois vomitifs réitérés; un régime modéré et exclusif de crudités, et que le malade avale à jeun de temps en temps, trois grains de poivre noir. Il peut user aussi de la liqueur mentionnée au précédent alinéa.

Le dégoût pour les alimens, accompagné de soif et de bouche amère, se guérit par des vomitifs, des consommés, et après quelques jours de diète; par des confitures de baies d'épine-vinette au sucre, par des viandes légères rôties, par des breuvages de vin où l'on aura infusé de l'absynthe et de la menthe et qui aura été aromatisé à la fleur d'orange. Le malade usera aussi de la liqueur mentionnée au pénultième alinéa.

Lorsque le vomitif n'opère pas, il faut boire de l'eau tiède avec un peu d'huile d'olive.

Si le vomissement est excessif, il peut nuire; il faut donc l'arrêter. D'abord on trempe une serviette fine dans une eau fraîche, et on l'applique au cou et sur le sein du malade; puis on lui donne un œuf frais et mollet, cuit une minute dans l'eau bouillante; il y mêle dedans un peu de thériaque avant de l'avaler.

Le vomissement dit *colera-morbus* s'arrête, en usant fréquemment de jaunes d'œuf, délayés avec de la cassonade, dans l'eau-de-vie. Les tempéramens robustes n'ont besoin que d'avaler beaucoup d'eau froide.

Celui qui a un hoquet fréquent, doit mâcher souvent des grains de poivre ou d'anis, tenir long-temps ses mains dans l'eau chaude, et avaler de temps en

temps du vinaigre. Une forte commotion a fait souvent disparaître le hoquet. Un enfant en avait un des plus rebelles ; il n'était pas accoutumé au fouet ; on lui en donna six coups dans un coin de sa classe, et il fut guéri.

L'oppression nocturne, dite cauchemar, vient de l'estomac et se guérit par l'usage fréquent de l'anis en graine.

La faim canine a aussi son siège dans l'estomac ; il faut, pour la détruire, procurer au sujet affligé, du dégoût pour les alimens ; on lui donne souvent à manger beaucoup de graisse de bœuf, fondue dans une pareille quantité d'huile commune d'olive, ou du pain dur trempé dans la lie de cette huile ; il boit du vin doux, épais et gâté.

ÉTERNEMENT EXCESSIF. Il s'arrête avec la feuille du basilic mise dans le nez.

S'il vient de froidure, ou flaire du laurier.

S'il vient de chaleur, il faut reniffler avec de l'eau de rose, mêlée avec un peu de vinaigre.

ÉVANOUISSEMENT. On fait respirer par le malade de l'alcali volatil qui lui rend l'usage de ses sens.

FEMMES. Lorsqu'une femme est menacée de faire de fausses couches, elle doit user souvent de confitures de coings, de dattes, de grenades ; de bols de thé anglais ou de sauge de Bagnères, bien sucrés ; de pastilles à la pomme, même de grains de sel dans la bouche. Si les reins viennent douloureux et lourds, il faut lui appliquer sur le nombril, un pain chaud ôté du four, coupé par le milieu, après l'avoir bien trempé dans du vin cuit d'Espagne, ou du vin excellent et très-vieux de France, et l'avoir saupoudré de noix muscade et de clous de girofle, réduits en poudre ; ce pain est étroitement lié à la malade, à qui l'on fait boire de temps en temps une cuillerée dudit vin.

Les femmes mal réglées, doivent prendre tous les matins, des rôties de vin blanc, mêlé de gouttes d'eau-de-vie, et user de fumigations fréquentes

et inférieures de fleurs de souci et d'armoïse dite herbe de Saint-Jean.

Les pertes de sang des femmes , se guérissent par le fréquent usage de vin rouge et épais , dans lequel on a fait bouillir d'écorce d'osier.

Les femmes infécondes doivent user de la plante appelée par les espagnols , *la madrona* , et par Daleschamps , dans son Histoire générale des plantes , *herba occulta sive ad matricem*. Elle est sans tige , et naît dans les lieux froids et humides , ou près des fontaines. Ses fleurs viennent en mars , avril et mai ; sont odorantes , violettes , un peu humides , et de la figure d'un corps d'autour ou d'aigle ; elles ont au bas une petite excroissance relevée , mais pareille à celle des fleurs du *lamium*. Ses feuilles cachées sous terre , sont membraneuses , blanches , et ressemblent aux champignons des vieux arbres ; toujours vertes , elles ne tombent point et sont entassées ensemble comme une pomme de pin.

Cette plante a aussi la vertu de rendre aux femmes les évacuations périodiques dont un accident les a privées. (Cette notice m'a été donnée par M. Tournon , médecin , rue Tolozane , auteur de *la Flore de Toulouse* , très-estimée et qui l'a fait admettre dans plusieurs sociétés savantes.)

FEU VOLAGE. Appliquez-y l'huile de froment.

FIÈVRES. Le quinquina est le remède universellement employé ; mais pour qu'il fructifie sans nuire , il faut le modifier ainsi : prendre une once de quinquina en poudre et bien tamisé , le verser dans une bouteille où il y aura déjà deux litres de vin rouge et vieux ; boucher la bouteille ; faire infuser le quinquina soixante heures ; renverser la bouteille chaque heure du jour , et la bien agiter. Puis le malade avale toutes les quatre heures demi-verre de ce vin qu'il continue d'agiter , et il mange une heure après de la viande rôtie et du pain léger et très-cuit.

Les prisons d'Angleterre se garantissent des fièvres par l'usage du quas qui se fait ainsi : on cuit au four des pains de farine de seigle et de drêche moulue ;

on les met à infuser et fermenter vingt-quatre heures dans l'eau chaude; cette eau devenue quas est acide et rafraîchit.

Prenez un crapaud; enfermez-le dans un pot à soupe, bien clos, que vous placez sous le lit du malade à son insçu. A proportion que le crapaud perdra de ses forces, n'ayant rien à manger dans le pot, les fièvres diminueront, et le malade sera guéri à la mort du crapaud, s'il faut en croire un ex-militaire qui m'a assuré avoir été ainsi guéri des fièvres qui le dévoraient depuis trois ans.

Quoiqu'il en soit, voici un remède certain : la petite centauree prise en tisane trois fois le jour, m'a guéri et m'a rendu le goût et l'appétit que j'avais perdus.

Il est prudent de faire précéder par des vomitifs tout remède antifièvreux.

Les sudorifiques ont été aussi employés avec succès. Buvez une drachme de graine de lierre sec et pulvérisé, infusé quelques heures dans le vin blanc, et mettez-vous au lit. Faites infuser le matin trois onces de vin blanc, une racine de scorsonère et six zestes d'orange; bouchez la bouteille; le soir, passez la liqueur au travers d'un linge; mêlez-y une cuillerée de jus d'orange, autant de sirop violat, et trois onces d'eau chaude; remuez et avalez en vous couchant.

Une heure avant l'accès qui commence par froid, buvez du premier sudorifique; enveloppez-vous d'un drap de lit, bien chaud, sans chemise, et couchez-vous. Faites placer sous vos pieds et sous les aisselles une bouteille de grés de deux litres, pleine d'eau chaude, et la moitié d'un petit pain mollet, sortant du four, et dont la mie, après qu'il a été partagé, a été bien imbibée d'eau-de-vie; faites mettre aussi une moitié de pain pareil sur votre estomac et sur votre nombril. Si le frisson vient, buvez comme auparavant. Après l'accès prenez un bouillon. Réitérez tous les jours jusqu'à ce que les accès aient disparu à jamais.

FISTULE. Une fistule dorsale a été guérie par l'injection de l'eau sucrée et l'application du miel.

FLUX LIENTERIQUE ou DEVOIEMENT. Il exige

des stomachiques. Les jaunes d'œuf cuits sur une tuile rougie au feu, et bien saupoudrés de noix muscade réduite en poudre, produisent la guérison.

GALE. Se frotter avec de la pommade citrine, sans changer de linge.

GLANDES. Celles qui viennent avec enflure sous les oreilles, et qui sont le produit d'une humeur momentanée, se guérissent facilement.

On prend un vomitif de vingt grains d'ipécacuanha; puis on se purge avec une once et demie d'huile de ricin. Le lendemain on se frictionne jusqu'à la disparition de l'enflure, avec la pommade ci-après : deux gros de teinture d'iode et une once de cérat de Galien.

GOUTTE. Remplissez de poussière ou de fleurs de foin, un grand chauderon; versez-y autant d'eau qu'il en contiendra; faites-le bouillir six minutes et jetez-y deux onces de fleur de soufre. Placez le malade, cuisses et jambes nues, sur le bord d'un siège élevé, et ses talons appuyés sur un siège plus bas; mettez le chauderon au-dessous des mollets de ses jambes, et entourez l'appareil de couvertures de laine. Toutes les cinq minutes, passez légèrement un linge fin sur les parties soumises à ce bain de vapeurs, et agités, avec un bâton, le liquide pour provoquer la sortie des vapeurs. Lorsque ce liquide sera à moitié refroidi, le malade y plongera ses pieds et y restera le plus de temps qu'il pourra; puis on lui essuyera les extrémités, on les enveloppera avec des linges chauds, et on le portera bien couvert dans un lit chaud où il se reposera deux heures. Le même bain réchauffé peut servir jusqu'à trois fois en y mêlant d'autres fleurs de soufre.

HÉMORRAGIE. Faites avec un couteau des pilules d'alun de roche; donnez-en un demi-gros au malade qui les avale dans du pain à chanter et qui prend ensuite un verre d'eau panée; un quart d'heure après il en prend un second verre. On réitère ce remède toutes les deux heures, si l'hémorragie est considérable; lorsqu'elle diminue, on n'use plus du remède que

toutes les quatre heures ; lorsqu'elle a cessé, on continue le remède huit jours, mais le matin et le soir, une fois seulement.

HÉMORROIDES. Il faut user fréquemment de bains dorsaux.

Lorsque les hémorroïdes sont gorgées, on y applique des sangsues ; puis on les brûle avec des fumigations de plantes douces bouillantes.

J'ai vu guérir ainsi un homme affligé de cette maladie depuis quarante ans, et qu'elle empêchait, depuis trois mois, de vaquer à ses affaires.

HYDROPIE. Se lever et se promener de bon matin, ne manger que du rôti et des confitures de feuilles fraîches d'absinthe à la cassonade avec du pain-biscuit ; ne boire presque pas ; s'abstenir de tous potages et fruits. L'application sur le ventre, d'un cataplasme de limaçons pilés avec leurs coquilles, fait beaucoup de bien.

JAUNISSE. Il faut boire constamment de la décoction faite avec les racines et feuilles de fraisier, la morelle et des raisins secs ; manger des pois chiches confits à la cassonade ; s'abstenir de travaux pénibles et se distraire agréablement.

INDIGESTION. Prenez deux gros d'émétique, et buvez une tisane de véronique terrestre sèche, en manière de thé.

MANIE. Elle peut finir par la démence ou par des habitudes mortelles. Il suffit souvent d'un régime moral pour faire cesser cet état dangereux.

MEURTRISSURE. La farine de fèves, cuite en vinaigre, soulage les parties meurtries du corps humain.

MORSURE DES SERPENS. Voyez le mot RAGE.

NERFS (Maladies des). Pour les guérir, il faut en connaître la cause, vu qu'elles proviennent le plus souvent de l'influence réciproque de l'âme sur le corps.

OEUIL. Pour en faire sortir un corps étranger qui s'y est introduit, il suffit de bien fermer les paupières de l'oeil en les allongeant ; puis on les ouvre, et le corps étranger en sort : je l'ai vu.

PANARIS. Tremper douze fois le doigt affecté dans l'eau bouillante.

PARALYSIE. Il faut manger du rôti et en général des alimens bien secs, et boire souvent de la décoction de huiis et d'un peu d'écorce de citron. On doit aussi provoquer des sueurs abondantes.

On défonce par un bout un tonneau à bon vin ; on n'en ôte que la lie détachée ; on le renverse sur des pierres rangées à cet effet, dans une salle à plancher élevée et calfeutrée ; on y met dedans un siège de pierre, qu'on couvre de linges secs ; on fait dessous, un feu clair avec du sarment. Lorsque le tonneau est bien chaud, on le remet droit. Le malade y est placé enveloppé d'un drap de lit, bien chaud, formant plusieurs cercles autour de son corps et bien noué autour de son cou ; sa tête couverte de linge bien chaud et d'un bonnet de laine fine, sortant du tonneau. On entoure ce tonneau de couverture de laine. Lorsque le malade a bien sué, on l'étend dans un lit très-chaud à côté du tonneau ; il avale deux œufs frais et demi-verre de vin vieux et spiritueux ; il se repose jusqu'au dîner. On répète le remède deux fois la semaine.

PLAIES. Le baume de tabac guérit les plaies, ulcères et écorchures, ainsi que tous maux de tête.

Ce baume se fait ainsi : on pile les feuilles de tabac, le suc en est tamisé et mis avec autant d'huile d'olive, dans une bouteille épaisse de verre, qui est bouchée, bien lutée, et déposée dans une fosse de fumier récent de cheval ; après quarante jours, on retire la bouteille où le baume surnage, et on le fait couler dans une autre bouteille, doucement et sans soulever la lie.

PLEURÉSIE. On l'a quelquefois guérie avec le remède suivant. Six crottes de cheval ont été mises avec un litre de vin blanc dans un petit pot sur de la braise menue ; fondues, elles ont été coulées au travers d'un linge ; et le malade couché dans son lit et bien couvert, a bu cette décoction qui l'a fait suer copieusement.

POINT DE COTÉ. Le malade doit se mettre au

lit, y être bien couvert, et avaler un verre de vin blanc avec le suc de deux poignées de cerfeuil bien exprimé. Puis on lui applique sur le côté un cataplasme bien chaud de poireaux fricassés avec du sel et un peu de vinaigre, ou un pain sortant du four, ou un caillou presque ardent; des linges et serviettes chauds contiennent ces applications.

POITRINE FAIBLE ET MALADE. Il faut faire bouillir quatre racines de scorsonère dans deux litres d'eau; puis couler cette eau au travers d'un linge; la remettre à bouillir avec deux onces de miel qu'on écume, après avoir suspendu dans la cafetière qui la contient un nouet d'un gros de cannelle coucassée. Le malade boit un verre de ce breuvage matin et soir.

RAGE. Aussitôt après la morsure, on examine deux ou trois fois le jour, la face inférieure de la langue du mordu, pour voir s'il s'y forme de petits boutons, où on peut sentir à l'aide d'un stylet, un liquide en mouvement, qui est le virus hydrophobique; ces boutons paraissent ordinairement entre le troisième et le neuvième jour après la morsure. A mesure qu'ils se forment, on les ouvre et on les cautérise avec une aiguille rougie au feu; après quoi le malade se gargarise avec la décoction forte des sommités fleuries de genêt jaune. On lui donne tous les jours depuis la morsure, une livre et demie de cette décoction; on lui donne aussi tous les jours la même plante de genêt en poudre, quatre fois par jour, à la dose d'un gros chaque fois. Si l'on néglige d'ouvrir lesdits boutons dans les vingt-quatre heures de leur apparition, le virus est absorbé et le malade est perdu sans ressource. M. Marocheti, médecin russe, a guéri vingt-six malades de la rage, en 1818, et auparavant il en avait vu guérir quatorze, tandis qu'un quinzième malade traité autrement, périt le septième jour. (*Annales de la société d'agriculture, sciences, etc, du département d'Indre et Loire, mars 1822.*)

Les suisses lavent la plaie du mordu avec l'eau dite de la Reine d'Hongrie. Ils trempent un linge dans cette même eau et l'approchent d'une chandelle.

allumée pour que le feu y prenne ; aussitôt ils exposent la plaie à cette flamme, pour la brûler. Ils répètent cela quatre fois. Puis ils mettent sur la plaie un emplâtre de la meilleure thériaque de Venise, mêlée avec une forte pincée de poudre de vipère, et une autre de coquilles d'huitres, calcinées et pulvérisées. Au bout de deux jours ils remplacent cet emplâtre par un pareil, pendant cinq jours ; ils se gardent de mouiller la plaie tant que l'emplâtre y est collé. Le premier emplâtre appliqué, ils donnent au mordu une dose de thériaque de Venise, grosse comme une belle fève de marais, délayée dans du vin ; ils y mêlent une grosse prise de poudre de vipère et autant de ladite poudre de coquille d'huitres. Le mordu prend ce breuvage pendant quatre jours le matin à jeun, et ne boit et ne mange que deux heures après.

Ce remède a été aussi éprouvé contre la morsure des serpens ; mais dans cet accident, il faut d'abord serrer fortement une ligature au-dessus de la plaie, pour prévenir le progrès du venin ; puis avec un instrument bien affilé, faire une légère incision à la plaie, d'où il sort plusieurs gouttes d'eau. Aussitôt on met le feu à la plaie quatre fois, comme il a été dit ci-dessus ; et on applique le même emplâtre, qu'on renouvelle quatre fois le jour, à cause de la chaleur occasionnée par la morsure. En même temps on donne au mordu avec réitération le breuvage déjà énoncé.

J'ai vu un militaire mordu par un chien enragé, couper la plaie et la cicatriser avec un fer rougi au feu. Il fut exempt de la rage.

RHUME ou CATARRHE. Prenez six pommes rainettes ; coupez-les à quartiers sans en ôter la peau, et mettez-les dans une cafetière de quatre litres d'eau bouillante avec six onces de cassonade ; buvez un verre de cette tisane, toutes les trois heures.

Si le rhume vient du cerveau, recevez par le nez et la bouche une fumigation de fort vinaigre jeté sur une pelle à feu ardente, ou de poivre en poudre jeté de même, ou d'encens jeté au feu ; et buvez plusieurs jours un bol de deux pincées de sauge et de marjolaine,

jetées sur une cafetière d'eau bouillante. L'usage de la racine d'iris de Florence, prise en poudre comme du tabac, fait du bien. Dans le cas où le catarrhe se jetterait sur une oreille, il conviendrait d'y injecter avec une petite seringue, de l'eau bouillie avec la racine d'eau de guimauve.

SANG. Le crachement de sang se guérit par une décoction de la grande ortie.

SCORBUT. On le guérit avec de la bière douce sans fermentation, extraite de la drèche. En général les alimens qui contiennent beaucoup d'air fixe, sont antiscorbutiques, tels que le cidre, les vins de raisins et d'autres fruits, les citrons, le sucre, etc. L'eau fraîche, une grande propreté, des vêtemens secs, la purification de l'air, des légumes et autres végétaux frais, des fruits nouveaux et sains, les robs de citrons et d'oranges préviennent le scorbut.

TÊTE (Mal de). Voyez PLAIES.

TUMEUR. Elle se guérit avec des cataplasmes qui réitérés font ramollir la tumeur ou enflure. On distingue le cataplasme de farine d'orge, cuite en eau miellée; celui d'huile de lis; celui de lait de figuier et de ses feuilles tendres; celui de mie de pain; celui de limaçons et de leurs coquilles bien pilés avec du saindoux; celui fait d'un œuf frais, trois cuillerées de farine tamisée et une cuillerée de miel rosat.

Voyez le mot ENFLURE.

ULCÈRES. Voyez PLAIES.

VÉROLE. Elle se guérit avec la tisane de salsepareille et de racine de gaïac.

SECONDE PARTIE.

Concernant les Bestiaux.

BOEUF. Il est sujet à la maladie de l'éragropile-vaccin, qu'annoncent un écoulement baveux et abondant par la bouche et les naseaux, une grande altération, une rumination presque continue, des excréments très-fétides, quelquefois le refus d'alimens. On met le malade à l'usage des boissons d'eau, légèrement imprégnées d'acide sulfureux, et d'une nourriture composée de farine grossière de froment ou de son fin, détrempés dans cette eau acidulée.

La tympanite ou l'enflure du bœuf se guérit par la ponction ou ouverture faite à sa panse par un trocar qu'on retire en y laissant la canule pour donner issue à l'air concentré dans ce viscère. Ce remède est infaillible et vaut mieux que les suivans : 1° Arroser le malade de trois cruches d'eau fraîche ; puis le faire courir un quart d'heure à grands coups de fouet ; le laisser un peu reposer, et recommencer jusqu'à guérison. 2° Lui donner quatre livres de lait de vache, fraîchement trait ; le faire promener ; le faire jeûner et ne le nourrir deux jours, que de foin sec. 3° Faire dissoudre dans l'eau une once de sel de nitre purifié ; mêler cette eau saline à un verre d'eau-de-vie, et les faire avaler par le malade.

Lorsqu'un bœuf est atteint de la colique météorique, il faut lui faire la ponction à la panse, et guérir la plaie avec des applications de térébenthine.

S'il éprouve une indigestion, on doit lui faire une incision perpendiculaire sur le flanc gauche correspondant à la panse ; y introduire la main, et débarrasser cet organe des alimens indigérés (1).

(1) *M. Fauré, vétérinaire célèbre à Grisolles, a fait des cures merveilleuses de bœufs.*

Un coup de sang peut frapper un bœuf : il faut aussitôt tirer soi-même du sang de la langue et du lappas, et mander le vétérinaire pour pratiquer une saignée; puis diète, boissons légèrement acidulées, sétons, purgatifs, etc.

La fièvre bilieuse attaque aussi le bœuf : l'émétique est le curatif, et il peut être successivement porté à demi-once; il est administré dans une infusion de camomille. Les fumigations, quelquefois la saignée, les tisanes diurétiques, comme celle de chardon-roland, les sétons, puis des infusions d'amers, des boissons acidulées, d'alimens très-nutritifs, mais en petite quantité et souvent offerts; tel est le régime à faire suivre par le malade (1).

Les gémissements sont quelquefois affectées du tournis : il faut (2) inciser la peau de la tête, découvrir la portion d'os flexible, l'enlever avec la feuille de sauge, découvrir l'hydatide en divisant les meninges, enlever la partie de substance cérébrale qui recouvre l'hydatide, et l'expulser en inclinant la tête de la malade; puis rapprocher les bords de la plaie par un point de couture et les recouvrir d'un emplâtre agglutinatif. Trois jours après il y a guérison parfaite.

Les mouches tourmentent les bœufs : on les en garantit, ainsi que les chevaux, en leur frottant le corps avec un onguent composé de graisse de porc et de poix de Bourgogne, fondues ensemble, et de farine d'ers, bien mêlées.

Pour préserver les animaux de maladies vermineuses, putrides et inflammatoires, il est bon de leur faire prendre, avant le commencement de l'été, de l'acide sulfureux délayé dans l'eau.

Pour prévenir les maladies épizootiques, il faut donner aux animaux le breuvage suivant : remplissez

(1) Régime pratiqué par M. Hurtrel d'Arboval, vétérinaire fameux du département du Pas-de-Calais.

(2) Suivant la méthode de M. Berthelot, vétérinaire renommé, à la Ferté-Saint-Aubin du Cher.

d'eau un baquet, jetez-y une once d'acide sulfureux ou huile de vitriol, deux poignées de sel et deux pincées de nitre. L'homme peut se rafraîchir d'une manière salutaire, avec cette sorte de limonade.

CHEVAL. Il est sujet à peu près aux mêmes maladies que le bœuf; voyez ce mot. Il en est qu'il partage avec l'homme, et qu'un bon vétérinaire traite prudemment; il en est qui lui sont particulières.

Le farcin se traite ainsi : moins de foin et plus de paille, y mêler du sel; extirper le farcin et cautériser la surface de la plaie; faire tous les deux jours, une saignée de deux livres de sang; administrer par jour, six onces de fleur de soufre, ou bien deux onces de kermès minéral.

La morve est regardée comme une maladie contagieuse et inguérissable. M. Collaine, professeur à l'école vétérinaire de Milan, a traité et guéri des chevaux qui en étaient atteints, à l'aide, 1^o de la fleur de soufre donnée en opiat avec du miel; 2^o de préparations antimoniales; 3^o d'extirpations et d'autres opérations.

La pousse se guérit avec la décoction ci-après : faites bouillir dans trois sceaux d'eau, un petit chien de vingt jours, jusqu'à ce que la chair se sépare des os et que l'eau soit réduite à la moitié; passez l'eau au travers d'une toile, et mêlez-y du sucre, du poivre et du gingembre, de chacun demi-once. Donnez de ce remède au malade, trois matins consécutifs : le premier cinq litres, le second quatre et le troisième trois; puis faites-le bien courir, et ne lui donnez que du foin arrosé de cette décoction. Quelquefois on lui fend les naseaux.

La courbature demande l'application d'un cataplasme de sauge broyée avec de la farine volante, du vinaigre et du sel ammoniac,

Les avives exigent l'opération du fer; puis on revêt le malade d'une couverture de laine, et on le fait promener. Il ne mange que du foin bon et sec, et il boit de l'eau tiède imprégnée de sel et blanchie avec de la farine de froment.

Les plaies du dos, causées par la selle, se frottent quelques jours avec du jus ou de la poudre de verveine; puis on les dessèche avec la poudre de la fiente de poule.

La morve, la pousse et la courbature des chevaux sont des vices réddibitoires; la réclamation doit être faite dans le délai usité au lieu de la rente.

TROUPEAUX A LAINE. Ils sont sujets à bien des maladies; quelques-unes leur étant communes avec les bœufs, voyez ce mot.

Le claveau est une maladie contagieuse : aussitôt qu'on s'en aperçoit, on doit séparer les malades des autres, et donner à ceux-ci un berger étranger, puis on leur inocule le claveau (1).

On nourrit dans ce temps le troupeau, d'herbes fraîches, ou de racines de topinambour, ou bien de pommes de terre, de navets, de carottes, etc., coupés menu et mêlés avec du son bon, de l'avoine et un peu de sel. On met dans les étables, des baquets d'eau où l'on jette des poignées de farine de froment. Le foin et les autres fourrages doivent être secs, et provenir d'un terrain sec.

La pesogne, connue sous le nom de pietain ou de fourchet, faisait périr les troupeaux. Monsieur le pair de France, de Morel de Vindé, a découvert un mode destructif de cette maladie qui est causée par la présence d'un animalcule parasite dans le pied de la bête à laine. Lorsque celle-ci boite, on la retourne; on examine le pied dont elle boite; on le nettoie, et avec un canif, on amincit légèrement la corne, pour y voir la place blanche qui indique le lieu de l'abcès. On a un flacon d'eau forte, bouché avec de la cire sur laquelle est fichée une plume bien barbue. Lorsqu'on a vu la place blanche, on débouche le flacon; on en retourne le bouchon; on plonge les

(1) *Opération qui est approuvée par les plus savans observateurs, MM. Teissier, Jouvenel, Lauzard, Allaire, de Barbançon, Grogner, etc., et qui réussit toujours lorsqu'elle est faite et traitée avec soin.*

barbes de la plume dans l'eau forte pour les bien imbiber, et on les laisse égoutter dans le flacon; puis on les passe deux fois et dans les deux sens, sur la place blanche: il s'élève une légère fumée, on rebouche le flacon et on remet sur pied la bête à laine.

Le chancre contagieux à la bouche des bêtes à laine, se guérit comme la pesogne, avec l'eau forte, après avoir préalablement lavé et nettoyé les plaies.

La maladie de la cachexie, pourriture ou gamure, exige qu'on renouvelle un baquet d'eau, où il y a du fer et de l'écorce de chêne; les animaux à jeun prennent un bol de poudre de graine de genièvre, tamisée; demi-heure après, un breuvage (bouilli deux minutes, la veille au soir) de vin rouge, vieux et bon, d'un sixième d'once de quinquina et d'une petite cuillerée de sel marin; une heure s'étant écoulée, on leur donne de l'avoine, du genièvre concassé et du sel, qui sont remplacés au bout d'une autre heure par la feuille de chêne et le foin sec de pré sec. L'après-dinée on répète le même traitement. De temps en temps, on fait promener les malades.

La cachexie au surplus enfante les œstres, les crinons, les strongles et autres vers qui détruisent quelquefois les troupeaux.

Le mal rouge gonfle la tête et les jambes de devant, et rend l'œil terne et larmoyant; les naseaux distillent une humeur épaisse; les urines sont rares et quelquefois sanguinolentes; le malade refuse de suivre le troupeau. La saignée faite au commencement de la maladie guérit; plus tard, il faut donner des clystères, purger avec trois grains de tartre émétique et trois onces d'huile d'amende douce; quelquefois réitérer la saignée, les clystères, le purgatif.

Le rabuza attaque les troupeaux en février, et le retardement de la tonte produit cette maladie en juin. La bile s'altère, l'appétit disparaît, la tête se baisse et la fièvre ravage. Le remède est une décoction, 1^o de *Thyppnum palustre* qu'on appelle en Lauraguais *herbo*

del fel; 2° du *tussilago farfara* dit le *pépouli* (1).

La gale se guérit par le remède suivant : prenez une livre deux onces d'onguent mercuriel simple, deux onces de minium et deux onces de blanc de céruse en poudre ; faites chauffer à un feu doux ces drogues , et remuez-les continuellement ; lorsqu'elles sont liquéfiées , retirez-les du feu et continuez de remuer jusqu'au refroidissement. Puis grattez jusqu'au vif les traces de la gale avec un couteau , et enduisez de la liqueur l'endroit gratté. Vous réitérez trois fois à cinq jours de distance. Il est prudent de blanchir à chaux vive , les étables , râteliers et auges.

(1) *Flore de Toulouse*, par M. Tournou.

novembre 4.





*C*E recueil appartient à M. CORAIL DE SAINTE-FOT
connu par quelques ouvrages de droit, d'histoire, de
littérature et d'économie rurale; il a eu pour coopé-
rateur un jeune homme distingué par de bonnes
études, un jugement solide, des opuscules de société,
même des manuscrits plus importants.

Ce recueil se divise en quatre parties qui sont
autant d'ouvrages distincts.

La première partie est un hommage public aux
hommes vertueux de tous les siècles et de tous les
pays, principalement aux Français vertueux.

La seconde partie renferme l'utile et l'agréable :
on y remarque le soin des serres et des ruches; la
culture des garancières, des arbres, des fleurs, de
l'ananas,

La troisième partie eût pu être intitulée le nouveau
Lebrun : elle contient les dispositions des lois relatives
aux bâtimens, et des notices sur les matériaux, les
prix, et les ouvriers.

La quatrième partie donne les moyens de suppléer
momentanément, dans les maladies et les maux les
plus fréquens, à l'absence des médecins et des artistes
vétérinaires.