

ARTIFICIÈLE.
SECONDE PARTIE
D E

L'ORNITHOTROPHIE ARTIFICIÈLE :

O U

*ART d'élever la Volaille par
le moyen d'une chaleur arti-
ficielle.*

CETTE seconde Partie de l'Art a beau-
coup moins de difficultés que la pre-
mière. Car, si l'on proposoit à quel-
qu'un qui ne s'est jamais occupé de cet
objet, ou un œuf à faire éclôre, ou un
poulet à élever ; son choix seroit bien-
tôt fait. La première opération lui pa-
roîtroit sans doute une sorte de création
qui l'éfrayeroit d'abord ; au lieu qu'il se
croiroit avec raison fort en état de con-
server la vie d'un être qui en jouit déjà,
& qui ne demande que des soins très-
ordinaires & dont tout le monde est
capable.

En effet tout ce qui concerne l'édu-



ducation des Volailles qu'on aura su se procurer par les procédés de la première partie de notre Art, roule sur ces trois seuls Articles: I. la Chaleur; II. la Salubrité de l'air: III. une Nouriture convenable. Voici les moyens avec lesquels nous remplissons ces trois objets, & comment nous élevons les 3000 poulèts que nous suposons éclos tous les mois dans notre Couvoir.

ARTICLE PREMIER.

Des Etuves & de la chaleur qui doit y régner.

NOS ETUVES sont des chambres ou salles au rez-de-chaussée, de 6 pi: au plus de hauteur & d'une grandeur proportionnée au nombre de poulèts qu'on veut y élever. Nous suposons toujours ce nombre de 3000 au moins. En ce cas, la première Etuve que nous apèlerons come M. de Réaumur, la *Poussinière*, doit avoir environ 360 piés carés de sur-

ARTIFICIÈLE.

face : par exemple 24 pi: de long ,
15 de large. La seconde que nous no-
merons aussi le *Sevroir*, sera suffisamment
grande, à 450 pi: de surface : 30 piés
sur 15, si on veut.

Il y a un moyen bien simple de mul-
tiplier la surface des Etuves, sans en
augmenter l'espace : c'est de faire rè-
gner le long des murs, un ou deux rangs
de planches ou de claies d'un bon pié
de large, placées à 7 ou 8 pou: du plan-
cher inférieur pour le premier rang, &
à 14 ou 18 pou: pour le second. La
volaille aime à grimper dès le premier
âge, & l'on peut s'assurer que ces sortes
de tablètes seront toujours bien garnies
de poulèts. Il sera facile de ménager
dans les angles de l'Etuve de petits plans
inclinés qui donneront même aux plus
jeunes poulèts, la faculté de monter sur
les tablètes. On y distribûra d'ailleurs
quelque mangeaille, pour les y attirer
& pour les y retenir utilement.

Les dimensions que je done aux



Étuves, ne sont pas tellement rigoureuses qu'on ne puisse s'en écarter en rien. Il seroit difficile qu'elles fussent beaucoup plus petites; mais elles pourroient être plus grandes sans inconvénient. Les poulèts y seroient encore plus à leur aise : il en couteroit seulement davantage pour les chauffer.

Une chose fort à désirer, ce seroit que les Étuves n'eussent pas plus de 6 pi: de haut. Si on les faisoit construire exprès, on les tiendroit à cette élévation: elles en seroient plus faciles à chauffer. Il conviendroît aussi d'en faire plafoner le plancher supérieur; afin que l'air froid ne pût s'introduire par cette voie.

Chacune des Étuves doit avoir deux fenêtres au midi, de toute la hauteur des pièces, & une double porte fermant bien exactement. La seconde porte intérieure s'ouvre à coulisse: elle a par le bas une partie fixe & arêtée, de 7 à 8 pou: de haut; pour que les poulèts

ARTIFICIÈLE.

ne se prènent pas entre les deux portes
& qu'on ne soit pas exposé à les écraser, en entrant dans l'Etuve. Cette seconde porte peut être vitrée par le haut.

S'il se trouvoit des fenêtrés au nord, on les mureroit, à l'exception d'un pié en caré, ou environ, qu'on auroit soin de fermer d'un bon châssis; mais qui pouroit laisser entrer dans les Etuves de l'air frais, quand on en auroit besoin. Si les portes sont au nord & à l'air, elles pouront remplir le même objèt, au moyen d'un petit guichèt à coulisse qu'on y pratiquera dans le haut.

Poëles des Etuves.

ON chauffe ces Etuves avec un fourneau ou poële de brique, (*Pl: 4. fig. 1.*) à peu-près semblable à celui qui chauffe la colone & qu'on a décrit *p: 262.* On place les poëles au milieu des Etuves: voici seulement en quoi ils difèrent de celui du Couvoir.

De chaque côté de la porte du poële,

on rétrécit le foyer de 2 pou: selon les deux lignes parallèles *cc*: (*Pl: 2. fig: 4.*) en sorte que ce foyer a 20 pou: de long sur 16 de large. A un pié au-dessus de la grille du foyer, on pose horizontalement & on sèle dans les parois du poële, quatre bâres de fer *rr* (*Pl: 2. fig: 7. Pl: 4. fig: 1.*) de 15 lig: de large & d'un pouce d'épaisseur, également espacées. On arrange sur ces bâres de fer, des briques *BB* (*Pl: 4. fig: 1.*) posées sur leur plat, & à 3 pou: les unes des autres. Sur ce premier lit, on en établit d'autres qui croisent les premières & toujours de même en montant; de manière qu'elles remplissent, à trois pouces près des parois, la concavité de la voûte du poële *VV*. Elles doivent s'élever au moins à 20 pouces au-dessus des bâres de fer *rr* qui suportent les briques.

Au centre & au somèt de la voûte, on laisse un trou de 5 pou:, où l'on introduit un tuyau de tôle *T* de même

ARTIFICIÈLE.

diamètre, qui monte perpendiculairement de quelques pouces & se divise en deux branches ou conduits de fumée DD, de 4 pou: de diamètre environ. Ces tuyaux DD traversent toute la longueur des Etuves, & vont porter la fumée au dehors de la manière qui soit la plus comode.

On mèt une soupape à l'extrémité de chacun des deux tuyaux de fumée dans l'Etuve; afin d'arêter la comunication de l'air extérieur, quand on n'a rien à craindre pour la fumée.

Avec des poëles construits de cette manière, on juge bien qu'il n'est pas difficile de pousser la chaleur dans les Etuves au degré qui convient, & de l'y maintenir à peu-près égale. Je dis à *peu-près*: car il s'en faut beaucoup qu'on ait ici besoin d'une aussi grande précision que dans le Couvoir.

Le poulèt éclos peut soutenir des variations bien plus considérables, que lorsqu'il est dans l'œuf. Son instinct le



porte à chercher les endroits où il trouve la température qu'il lui faut, & à s'éloigner de ceux où il ne la trouve pas. Il est même très-vraisemblable qu'une trop grande précision dans le degré de la chaleur, seroit plus nuisible au poulèt, qu'elle ne lui seroit avantageuse. Elle ne le prépareroit pas assez aux vicissitudes du froid & du chaud qu'il aura nécessairement à subir dans un climat variable come le nôtre.

Je n'ai guère porté la chaleur dans mon Étuve, à plus de 15 ou 16 degrés; elle étoit souvent de 10 à 12 dans les mois les plus froids de l'année; & je ne me suis pas aperçu que mes poulèts en aient souffert. Pour entretenir cette chaleur, même pendant l'hiver, je n'avois besoin que de brûler dans mon poële, la valeur de deux ou trois buches moyènes en 24 heures. Dans les mois plus doux, je ne faisais de feu que le soir pour les poulèts du premier âge; je n'en faisais point pour ceux du second;

ARTIFICIÈLE.

& dans l'Eté je n'en faisais jamais pour les uns ni pour les autres.

Je conduisois le feu des étuves, de la même manière à peu-près que celui du Couvoir. (Voyez p: 321.)

On conçoit qu'un poële aussi massif que celui que j'employois dans mon Etuve, étant une fois échauffé, doit garder très-long-tems sa chaleur dans un lieu clos & exposé au midi. Je n'étois obligé de renouveler le feu que deux ou trois fois en 24 heures.

Mères artificielles.

UN autre moyen de procurer de la chaleur aux poulèts dans les Etuves, c'est de leur fournir des *Mères artificielles*, come le faisoit M. de Réaumur. Voici come je construis les miènes: (Pl: 4. fig: 2.) elles sont formées de deux châssis parallèles AA, BB de 3 pi: de long, sur un pi: de large. Les bois de ces châssis peuvent avoir un pou: de large sur 10 lig: d'épaisseur: ils sont assemblés



& portés par des montans en bois de chêne MM d'un pou: en caré, & haut de 10 pou: pour les mères de la Pousinière, & de 12 pour celles du Sevoir. Le dessus du châssis inférieur doit répondre à 4 pou: des montans pour les mères du premier âge, & à $5\frac{1}{2}$ pour celles du second. Le châssis supérieur s'ajuste, dans les unes & dans les autres mères, à l'extrémité supérieure des montans qui servent de piés aux deux châssis.

Au-dessus des châssis inférieurs on perce dans les montans, des trous *tt*, qui se correspondent de part & d'autre, & au travers desquels on fait passer horizontalement des fiches de fer FF. Ces trous doivent être espacés de demi-pouces en demi-pouces, jusqu'à la hauteur d'environ $2\frac{1}{2}$ pouces.

On tapisse en dedans les châssis supérieurs & inférieurs avec de bones peaux d'agneau PP, come on a vu, *pag: 152*, que le pratiquoit M. de Réaumur pour ses mères.

A R T I F I C I È L E .

On place les fiches de fer FF, relativement à la hauteur qu'on veut donner à la mère, selon l'âge des poulèts; & l'on fait couler sur ces fiches deux planches minces CC d'un pié de large, lesquelles s'emboîtent de deux bons pouces, sur la fiche du milieu, par une échancrure *ee* de 6 pou: , correspondante à chaque planche. On passe une seconde fiche au-dessus de chacune des premières, pour assujétir les planches.

Ces deux planches ainsi réunies forment le fond & come le plancher inférieur de la mère la plus élevée. Car on voit par la description ci-dessus, que chacune des mères dont je fais usage, a come deux étages, dont le premier a pour fond le sol même de l'Eruve, & le second les deux planches emboîtées CC dont je viens de parler.

On a soin de recouvrir chacune des mères du second étage, de petites planches minces & légères DD; afin de garantir les peaux qui les tapissent.

Ces mères ne sont fermées latéralement que par des peaux d'agneau pendantes RR, & clouées seulement par le haut sur le bord des châssis horizontaux. Les poulèts ont toujours par ce moyen une sortie libre de tous côtés, quand ils se trouvent mal à leur aise; & il n'est pas à craindre qu'ils se pressent au point de s'étoufer.

On peut compter que chaque poulèt ocupe, dès le premier âge, environ 4 pou: de surface sous la mère: c'est 36 poulèts par pié caré. Chacune de nos mères étant double, a 6 pi: de surface: elle peut donc loger 216 poulèts nouvellement éclos. Ne suposons que 200 poulèts par mère: il faudroit environ 15 mères pour les 3000 poulèts de la Pousinière ou première Etuve.

Les poulèts du second mois étant plus gros & plus forts, occupent plus de place sous les mères. Le moins qu'on puisse leur y doner, c'est 6 pou: de surface; en ce cas une mère ne logera que 144

poulèts ; donc il faudra environ 21 mères, pour ces 3000 poulèts-ci.

Les mères artificielles se posent à terre sur les montans MM qui leur servent de piés. On garnit le fond de la supérieure & de l'inférieure, d'un lit de paille froissée dans les mains, laquelle sert de litière aux poulèts.

On range les mères le plus près du poële qu'il est possible, en les isolant toutes néanmoins ; afin que les poulèts puissent en sortir & y rentrer librement de tous côtés. On pouroit même fort bien, pour la nuit, mettre deux rangs de mères l'une sur l'autre : ce qui les rapprocheroit davantage du poële. Les poulèts se sèrent souvent auprès du poële, plutôt que d'entrer sous les mères ; quand ils ne les trouvent pas assez chaudes. On aideroit aux plus jeunes poulèts à se loger dans la mère la plus élevée, en leur donant pour les y conduire, des planches minces en plan incliné, garnies de petits tasseaux de distance en distance.

Les châssis AA, BB, revêtus de fourrure, & qui forment la principale partie de nos mères, se posent horizontalement, & n'ont pas d'inclinaison, come les mères dont se servoit M. de Réaumur: (voyez ci-dessus p: 152.) par la raison que les poulèts de chaque Etuve étant tous du même âge, sont aussi tous à peu-près de la même grosseur. De plus nous voulons par-là empêcher qu'ils ne s'empilent, en montant les uns sur les autres: ce qui deviendra impossible, par l'attention qu'on aura de proportionner exactement la hauteur des mères à la taille des poulèts, soit en augmentant la litière dans les mères inférieures, soit en tenant les planches CC des supérieures, aussi hautes qu'il sera nécessaire.

Come les poulèts, dans l'espace d'un mois, ne restent pas toujours au même état; il faut que les mères s'agrandissent avec eux, & leur offrent un logement plus élevé. Rien de plus facile que de leur procurer cette comodité. Pour les

ARTIFICIÈLE.

mères inférieures, il ne s'agit que de diminuer l'épaisseur de la litière, ou de mettre de petites cales sous chacun des piés de la mère. Quant aux supérieures, on baisse les planches CC qui leur servent de plancher, en métant dans les trous inférieurs *tt*, les fiches FF qui les soutiennent.

J'ai observé que la chaleur sous les mères suffisamment remplies de poulèts, aloit pour l'ordinaire de 24 à 25 degrés en toute saison.

Ces mères, loin de prendre sur l'espace des Étuves, semblent au contraire le multiplier, par le second étage & le dessus même de ce second étage où les poulèts se tiennent très-volontiers. Ils ont beaucoup de goût, ainsi qu'il a déjà été remarqué, pour se jucher sur tous les objets où ils peuvent atteindre.

Le logement de nos poulèts est préparé. Nous avons enseigné les moyens de leur procurer de la chaleur. Voyons maintenant coment nous pourons les



444 ORNITHOTROPHIE
faire jouir en tout tems d'un air sain
dans les Etuves.

ARTICLE SECOND.

*Moyens de procurer un air sain
& pur aux Poulèts, dans les
Etuves.*

I.

Propreté maintenue dans les Etuves.

LA PROPRETÉ est un de nos premiers moyens. Nous étendons sur le plancher des Etuves, un lit de sable de rivière de 3 à 4 pou: d'épaisseur. On balaie tous les jours ce sable, pour enlever les excréments des poulèts, qui s'y attachent. On racle pareillement avec une ratissoire à la main RM, (Pl: 4. fig: 3.) toutes les ordures qui pouroient s'être arêtées sur les mères & en général dans tous les endroits où les poulèts se seront posés.

On nétoie aussi les mères tous les jours en les retournant sens dessus des-

ARTIFICIÈLE.

sous, pour battre & pour peigner leur laine. On prendra garde sur-tout qu'il ne s'y amasse des poux ou autre vermine nuisible. On renouvelera la litière des mères aussi souvent qu'il le faudra. Si quelques poulèts s'étoient trop salis par leurs excréments ou par ceux des autres, on auroit l'attention de les laver avec de l'eau tiède.

On pouroit tapisser les murs des Etuves avec des nates de paille ou avec d'autres matières. S'ils restent à nud, on leur donera deux ou trois bones couches à la chaux, lesquelles boucheront exactement tous les trous & toutes les fentes qui pouroient s'y rencontrer.

II.

Circulation de l'air dans les Etuves.

UN AUTRE moyen sur lequel nous comptons beaucoup, c'est le fréquent renouvellement de l'air qui se fera dans les Etuves. Pour y parvenir, nous dé-



sirons qu'outre les deux grandes croisées du midi, il y ait dans chaque Etuve une ouverture au nord, au moyen de laquelle on puisse tous les jours & même plusieurs fois par jour, se procurer un courant d'air.

On établira de plus dans les Etuves, à un des careaux supérieurs des fenêtres du midi, un de ces ventilateurs anglois en fer-blanc, si comuns à présent, & qu'on fera jouer autant qu'il sera besoin.

Tant que la saison le permètra, & même dans les beaux jours de l'hiver, on tiendra une partie des croisées du midi ouvertes; ne fût-ce qu'un simple careau de vitre, en manière de *vasistas*. Les thermomètres placés dans les Etuves, apprendront coment on devra se comporter à cet égard.

Quand on ne sera pas obligé de faire du feu dans les Etuves, on pourra fermer les soupapes des tuyaux DD des poëles; à moins qu'on ne voulût s'en servir come de réfrigérans & de ventilateurs, en lais-



ARTIFICIELLE
sant les portes ou les registres des poeles
ouverts.

III.

Promenoirs des Etuves.

MALGRÉ la salubrité de l'air que les poulèts respireront dans les Etuves ; moyénant ces atentions ; nous ne prétendons pas les y tenir toujours renfermés. On doit leur ménager au midi un petit tèrain atenant leur Etuve, & enclos de la manière qu'on voudra. Ce sera-là come le *promenoir* des poulèts, le lieu où ils iront courir & s'ébatre, lors qu'il fera un rayon de soleil & que le tems le permètra.

Il ne sera pas nécessaire de contraindre les poulèts à quiter l'Etuve, quand il fera beau : il sufira de leur ouvrir un ou deux careaux de vitres inférieurs. Ils sortiront d'eux-mêmes en foule & sauront bien revenir, quand ils auront besoin de respirer un air plus chaud. Mais s'ils venoient à être menacés ou surpris

par la pluie, on ouvreroit promptement une fenêtrre entière, pour les faire rentrer plus vite. Une pluie froide qu'ils éssuieroient dans le premier âge, pourroit leur devenir très-funeste.

On leur rendra la promenade plus agréable, en leur aportant du gazon frais & quelques tas de fumier où ils s'amuseront à chercher des vers & d'autres insectes. Quand le soleil sera trop ardent, on leur procurera de l'ombre, en élevant une toile ou quelque autre abri, à l'endroit le plus favorable.

Chaque Eruve, come nous l'avons dit, aura son promenoir séparé; afin que les poulèts de diférens âges ne se confondent pas. Ces promenoirs doivent être au moins égaux aux Eruves. Il n'y auroit pas d'inconvénient à les tenir plus grands; pourvu que les poulèts y fussent défendus des vents froids.

Avec ces précautions, les poulèts se porteront à merveille, si de plus on a soin de les bien nourrir.

ARTIFICIÈLE.

ARTICLE TROISIÈME

Nouriture des Poulèts.

CET ARTICLE est sans contredit le plus important dans l'éducation des poulèts ; mais c'est aussi le moins difficile & le moins embarrassant. On a réussi de tous les tems à élever de la volaille ; & celle qu'on aura fait éclôre dans les Couvoirs, ne sera pas d'une autre nature, que celle qui naît dans les poulaillers par la voie ordinaire. Je me bornerai donc pour cette partie, à indiquer d'après mes propres expériences, une marche qu'on pourra suivre avec sûreté, jusqu'à ce qu'une grande pratique ait appris quelque chose de mieux.

Nouriture des 4 & 5 premiers jours.

PENDANT les quatre ou cinq premiers jours, & tout le tems que les poulèts restent dans le Couvoir, on peut se contenter, come il a été dit p: 306, de leur doner de la mie de pain



humectée d'un peu de vin, & de la mie de pain sèche avec du millèt. Quand on a des œufs durs, on en pile avec de la mie de pain & ils s'acomodent très-bien de ce mets. On a soin de piler toujours les œufs avec leurs coquilles.

Nouriture des jours suivans.

CES premiers jours passés, & lors que les poulèts sont dans la Poussinière, on leur sert deux fois par jour sur les neuf heures du matin & sur les trois heures du soir, une pâtée composée de farine d'orge moulue grossièrement, c'est-à-dire, seulement concassée, & d'une quantité égale de pomes de terre bouillies. On peut aussi, au lieu de farine d'orge, employer l'orge même bouillie & crevée. Si l'on fait entrer ce grain bouilli dans la pâtée, on l'écrase bien & on mêle exactement soit l'orge bouillie, soit l'orge moulue avec la pome de terre, en humectant le tout avec de l'eau, ou mieux encore avec un peu

ARTIFICIELLE.

de lait; sans en mètre assez pour
 dre le mélange trop liquide. J'ai
 fois substitué avec un égal succès, de
 la citrouille cuite à la pome de terre.

Cette pâtée est économique & très-
 nourrissante. Les poulèts à qui jen ai do-
 né, s'en sont fort bien trouvés: quand
 ils en paroisoient un peu moins avides,
 je réveillais leur apétit, en y jétant une
 poignée de sel, ou en y mêlant un peu
 d'ail.

L'eau de la colone peut servir à faire
 cuire les différentes mangeailles des-
 tinées aux poulèts. On a pour cet effet
 un panier d'osier fort séré, de 10 pouces
 de diamètre & d'environ 3 piés de haut.
 Ce panier est surmonté à son extré-
 mité supérieure, par une anse à laquelle
 on atache une corde: au moyen de
 cette corde, on descend & l'on remonte
 le panier dans la colone. On mèt dans
 ce panier, les grains & autres man-
 geailles qu'on veut faire cuire.

Il est certain que les poulèts, ainsi



JUSTIMHEAT®
 VIRTUAL MUSEUM

que nous, aiment la variété dans les mêts. On pourra donc, come le faisoit M. de Réaumur, (Voyez ci-dessus *p*: 162.) substituer de tems en tems à cette pâtée qui fait le fond de leur nourriture, une pâtée composée de restes de cuisine & de quelques viandes cuites de peu de valeur, come du cœur, du foie, du mou de bœuf &c, hâchées bien menu : le tout mêlé par parties égales avec de la farine d'orge, ou de la bouillie de pomes de terre.

Les poulèts morts dans le Couvoir ou ailleurs, même ceux qui sont morts dans la coquille avant terme, seront encore très-propres à nourrir leurs camarades. C'est pour cet usage que nous les avons fait réserver *pag*: 304. On mêlera ces œufs & ces poulèts, dans la pâtée de viande dont nous venons de parler, & les jours où on la leur servira, seront pour eux des jours de régal.

Si on ne trouvoit pas de meilleur emploi des œufs clairs qu'on a retirés du



Couvoir, on pouroit aussi les faire trer durcis ou autrement dans les patées, en préférant toujours néanmoins de donner cette nourriture délicate aux poulèts très-nouvèlement éclos.

Il ne suffit pas d'avoir fait faire deux bons repas aux poulèts; on a soin de tenir en tout tems leurs augèts garnis de quelques graines, racines, herbes &c, tantôt cuites, tantôt crues; pour qu'ils puissent manger dans les intervalles, quand ils en ont envie. Ils font sur-tout grand cas des poireaux: il faut les leur hâcher bien menu, & leur en donner de tems en tems.

Nouriture des Poulèts du second mois.

La nourriture des poulèts du second mois doit être à peu-près la même: bien entendu que s'il se trouvoit quelques mets plus apétissans, on ne les doneroit pas de préférence à ces poulèts, qui seront déjà forts, & qui n'auront pas be-

soin de tant de recherches pour leur nourriture.

En général il y a beaucoup de liberté sur la nature & le choix des alimens propres aux poulèts : il n'y a guère d'autre règle à prescrire sur cet objet, que de préférer ceux qui, à bonté égale, coûteront le moins & seront plus de leur goût : ils en ont un décidé pour les vers de terre, ainsi que l'a remarqué M. de Réaumur. (Voyez ci-dessus pag: 164.) Si donc on pouvoit s'en procurer une assez grande quantité, soit par la recherche qu'on en feroit, & par les moyens que donne ce Naturaliste, soit en formant des verminières selon que le recommandent diférens Auteurs d'économie champêtre* ; on feroit très-bien d'user de cette ressource, laquelle étant

* Voyez *Maison Rustique T: 1. p: 15.* *Le Gentil-Home Cultivateur T: 10. p: 137.* *Dictionnaire économique.* POULE. *Traité économique des Oiseaux de basse-cour p: 118. &c. &c.*

ARTIFICIELLE.

bien dirigée, pouroit même devenir
économique.

On a vu dans mon premier Mémoire
p: 26, l'expédient proposé par Démocrite, pour se procurer une grande quantité de vers. Cet expédient paroît bon: c'est assurément ce qu'il y a de mieux dans tout le Chapitre de cet Auteur.

Boisson des Poulèts.

Le poulèt n'a pas moins besoin de boire que de manger. L'eau est sa boisson ordinaire à tous les âges. Il n'y a d'autre soin à prendre, à cet égard, que de faire ensorte que l'eau des poulèts soit toujours bien nète. Je la leur faisois mètre dans des bouteilles de grès renversées GG (Pl: 4. fig: 4. 5.) & qui plongeoiènt par l'orifice de leur goulot, dans un petit baquèt BB de 2 pouces de profondeur. La bouteille étoit portée au centre du baquèt par un petit suport de bois SS, où elle s'ajustoit solidement. Pour que les poulèts ne pussent en-



trer dans le baquet & salir l'eau qui y étoit contenue, la bouteille étoit couverte d'une espèce de panier conique en osier PP, dont la base à claire-voie posoit sur le bord du baquet, & laissoit seulement aux poulèts la faculté de passer entre les brins d'ozier, la tête & le cou, pour prendre leur boisson. Il suffit d'avoir cinq ou six de ces baquets dans chaque Etuve, & deux ou trois dans les promenoirs. L'évaporation de l'eau de ces baquets, rend de plus à l'air des Etuves, l'humidité que la chaleur des poëles a pu lui ôter.

Augèts, Mangeoires & Trémies, dont on fait usage dans les-Etuves.

Nous avons déjà dit un mot p: 306, des augèts de fer-blanc ou de terre cuite AA (Pl: 4. fig: 6. 7.) dont nous conseillons de faire usage; mais nous ne sommes pas entrés dans un assez grand détail à ce sujet: ceux qui sont destinés aux Etuves ont un bon pié de long,

ARTIFICIÈLE.

3 à 4 pouces de large & 15 à 18 lignes de haut. Ils ont à l'une de leurs extrémités, un petit anneau E qui se meut dans une sorte de charnière, où il est engagé.

On met bout à bout deux de ces augès dans une espèce de petite cage BB formée de deux planches minces parallèles & horizontales DD, assemblées par six petits montans de bois BB de 5 à 6 pou: de haut, de 8 à 9 lig: de large & d'environ 3 d'épaisseur. On grille cette petite cage dans son pourtour, avec des fils de fer GG, qui entrent par leur extrémité dans les deux planches DD. Ces fils de fer doivent être espacés différemment, selon l'âge des poulèts. Les cages ou mangeoires destinées aux poulèts du premier âge, doivent avoir leurs fils de fer à 10 ou 11 lig: au plus de distance: celles qui serviront aux poulèts du second mois seront bien, si leurs fils de fer sont à 14 ou 15 lignes, les uns des autres.



La longueur & la largeur de ces mangeoires ou cages, sont déterminées par celles des deux augèts AA, qu'elles doivent contenir : on les y introduit par deux ouvertures convenables EE qu'on pratique aux deux extrémités des cages. On fiche à ces deux extrémités, une espèce de petit crochèt mobile c, qu'on abaisse quand les augèts sont entrés, & qu'on relève quand on veut les retirer.

Les deux planches parallèles des mangeoires DD, doivent déborder d'un bon pouce les grillages de chaque côté. Cette largeur de la planche supérieure, empêche les poulèts qui montent sans cesse dessus, d'infecter les augèts par leurs excréments.

On aura grand soin de tenir les augèts propres, & de les passer de tems en tems dans l'eau bouillante.

Les augèts AA sont sur-tout employés, pour servir aux poulèts les pâtées & les grains cuits. Quand ils sont inutilés, on peut les placer sur des tablettes

ARTIFICIÈLE.

disposées au haut de l'Etuve pour servir de décharge. On y relègue aussi une partie des mères pendant le jour. Pour les grains sècs, on les mèt dans ces sortes de trémies si conues dans les colombiers : on en tient toujours 10 ou 12 dans les Etuves; & autant dans les promenoirs, quand la saison permèt aux poulèts de s'y tenir.

Les cages où l'on enferme les augèts; les trémies où l'on mèt le grain, ont deux destinations également utiles, la *propreté* & l'*économie*. Les unes & les autres empêchent le poulèt de piétiner sur ses alimens, & de se salir par ceux qui sont liquides; come aussi de dissiper ou de gâter ce qu'on lui sert, parce qu'il ne peut y atteindre qu'avec le bec. C'est par la même raison que nous avons renfermé l'eau qu'il doit boire, de la manière qui vient d'être expliquée page 455.

Si on vouloit que tous les poulèts pussent manger à la fois dans les augèts;



il faudroit environ 50 de nos mangeoires dans la Poussinière, & 66 dans le Sevoir : mais il suffit d'en avoir la moitié dans l'une & l'autre Etuve. Quand les plus forts & les plus pressés sont rassasiés, les plus foibles trouvent leur tour. Un plus grand nombre de mangeoires augmenteroit la dépense sans nécessité & causeroit de l'embaras dans les Etuves.

Il y aura toujours quelqu'un à l'heure de la distribution des pâtées, pour mettre l'ordre parmi ce petit peuple & prendre garde qu'ils ne s'étouffent à force de précipitation. On pouroit encore séparer la bande en deux, moyénant une petite claie d'osier qu'on étendroit dans l'Etuve : alors on feroit manger les deux bandes l'une après l'autre.

J'AI COMPARÉ ci-dessus p: 312, les dépenses qu'exigeroit ma méthode de faire éclôre, avec celles que demanderoient les pratiques les moins imparfaites de M. de Réaumur : je ne ferai



rien de semblable pour la partie de l'éducation. La méthode que j'adopte pour le fond, la même que celle dont cet Auteur s'est si bien trouvé; (Voyez ci-dessus *pag: 155.*) & qui consiste à élever les poulèts, dans une pièce basse chauffée par un petit poële. Nos méthodes ne diférant en rien d'essenciël, les frais seroient les mêmes de part & d'autre.

Mais si contre toute raison, on vouloit s'obstiner à élever nos 3000 poulèts par le moyen de la chaleur du fumier, & de la manière que nous avons expliquée *pag: 229*; il n'y auroit assurément pas d'économie: car il a été prouvé *pag: 232*, que dans cette méthode, l'article des fumiers, joint au renouvellement indispensable des Pousinières & des Sevroirs &c, &c. monteroit par an à 638 livres; tandis qu'en mêtant tout au plus haut prix, la consommation du bois dans les Etuves n'iroit pas à la moitié de cette some.

JE VAIS ranger sous deux Articles séparés, tout ce qui me reste à dire pour terminer cette seconde Partie de mon Mémoire.

ARTICLE QUATRIÈME.

Transport des Poulèts dans les Etuves, & Manière de les gouverner, jûsqu'à ce qu'ils soient en état d'être vendus.

LORS QUE les Etuves seront disposées come nous venons de le dire; que les mères, les mangeoires, les trémies, les baquets pour l'eau &c, y seront préparés; que la chaleur sera montée au moins à 15 ou 16 degrés, & même à 18 ou 20 dans l'Etuve qui doit recevoir les poulèts nouvelement éclos; on les retirera du Couvoir où ils sont depuis trois ou quatre jours, pour les établir dans la Poussinière ou première Etuve.

On transporte les poulèts dans des paniers de telle forme qu'on veut, mais très-peu profonds. Il suffit qu'ils aient 3,

pou: de haut. On peut donner à ces paniers un couvercle garni de peau d'agneau: on le ferme lorsque le panier est plein.

Quand les poulèts seront rassemblés dans la Poussinière; on en fera entrer quelques-uns dans les mères, & on les conduira aux trémies, baquets &c. Le besoin leur aura bientôt appris l'usage de toutes ces choses.

Nous avons prescrit précédemment ce qu'il y avoit à faire pour gouverner les poulèts dans la Poussinière. Tout se réduit, come on l'a vu, 1^o. A y entretenir une chaleur moyenne de 15 à 16 degrés, & à la faire monter même un peu plus haut dans les premiers jours. Des thermomètres distribués en différents endroits de l'Étuve & à différente hauteur, seront là-dessus des guides infailibles. On peut se promettre de réussir très facilement sur ce point, avec un peu d'attention. On poussera ou l'on ralentira le feu dans le poêle; on donne

ra plus ou moins d'entrée à l'air extérieur, selon les saisons, l'indication du thermomètre, & l'expérience qu'on aquerra bientôt: 2°. A procurer en tout tems aux poulèts un air sain & pur, par les moyens que nous avons exposés ci-dessus; (Article 2. pag: 444.) & sur-tout en leur faisant souvent prendre l'air: nous ne pouvons trop insister sur ce point, qui est de la plus grande importance: 3°. A doner aux poulèts la nourriture que nous avons indiquée dans l'Article précédant: sauf à y ajouter, ou même à y substituer celle qu'on reconoitroit par expérience leur être également bone ou préférable.

Environ un mois après que les poulèts seront entrés dans la Poussinière, il faudra songer à les faire passer dans la seconde Etuve ou Sevoir. Ils doivent céder la place aux poulèts nouvellement éclos dans le Couvoir qu'on n'a pas laissé inutile; & où l'on a comencé une seconde couvée, aussitôt

que les premiers poulèts en sont partis.

Si les deux Etuves sont contigues, ce qui seroit plus comode, on pratiquera une petite porte de communication de l'une à l'autre : c'est par cette porte qu'on fera passer les poulèts, de la Poussinière dans le Sevroir.

Le traitement des poulèts dans le Sevroir, ainsi qu'il a été dit, sera à peu près le même que celui qu'ils ont reçu dans la Poussinière. Il convient cependant, sur-tout à la fin du second mois, de les tenir plus long-tems à l'air, pour les y acoutumer & pour les rendre moins sensibles à ses influences. Il faut aussi diminuer peu-à-peu la chaleur de leur Etuve & leur ôter les mères le plutôt qu'il est possible, sans les incomoder.

Ce n'est même que dans les tems très-froids, que les mères artificielles sont utiles aux poulèts du second mois : quand les nuits sont tempérées, on peut sans inconvénient les leur retirer. Peut-être même qu'en renforçant un peu la

chaleur durant les nuits froides, on pourroit se passer tout-à-fait de mères dans les Sevroirs: ce qui seroit une assez grande économie.

Education des Poulèts au-dessus de deux mois.

ENFIN, dans les derniers jours du second mois, vient le tems de donner la liberté aux poulèts du Sevoir. Alors, ils n'exigent plus d'autres soins que ceux qu'on prend de la volaille ordinaire. Quand la saison le permèt, on les lâche toute la journée dans un enclos, où ils trouvent des fumiers à grater & de l'herbe à paître.

On a l'attention de leur ménager un abri, où ils puissent se retirer pendant la pluie & le trop grand soleil. Un toit des plus simples, apuyé contre une muraille, sera suffisant. On y tendra du haut en bas, un grand nombre de petites perches carées; afin qu'ils puissent s'y jucher & s'y reposer.

C'est auprès de ce toit que deux ou trois fois par jour, on rassemblera la volaille, pour lui jeter du grain & tout ce qu'on voudra lui donner, comme racines & herbes potagères, fruits de rebut, cuits ou crus &c. Elle y trouvera de l'eau nète dans des espèces d'auges de pierre peu profondes : on distribûra aussi quelques-unes de ces auges dans l'enclos. On aura soin de renouveler l'eau & de la tenir toujours pure.

Si l'enclos étoit assez spacieux, on feroit bien de le séparer en deux parties; afin d'en laisser reposer une, pendant que la volaille grateroit & fourageroit l'autre.

Le toit dont nous venons de parler, pouroit servir d'asile à la volaille, même pendant la nuit, au moins pour la plus grande partie de l'année; pourvû qu'il fermât bien & qu'il fût à l'abri des animaux nuisibles : mais indépendamment de ce toit, il faudroit avoir pour l'hiver, une sorte de grange bien close,



dont on feroit un poulailler assez vaste pour retirer toute la jeune volaille.

Si la saison est trop rude, lors que les poulèts du second mois doivent sortir du Sevoir; alors, durant une partie du troisième mois, & jusqu'à ce qu'ils soient assez forts, on les loge à part dans un réduit qu'on chauffe avec un poële, au moins pendant la nuit. On les tient le jour, ou dans ce même réduit, ou dans un petit canton séparé; pour ne pas les confondre avec le reste de la volaille. Il vaut mieux prendre ce parti, que d'intérompre le service du Couvoir & de retarder les couvées.

A la fin du troisième mois, on pourra comencer la vente des poulèts. La plupart seront assez gros pour être engraisés. La manière dont ils auront été élevés, les aura fortifiés & mis bien en chair; il ne s'agira plus, pour les rendre d'un meilleur débit, que de les engraisser: opération qui demande dix à douze jours. Voici come on y procédera.

Engrais de la Volaille.

Mues.

On établira sur toutes les murailles où la chose sera praticable & comode, la sorte de mue ou épinète (*Pl: 4. fig: 8. 9. 10.*) la plus comode, celle dont on se sert en quelques Provinces. Elle consiste en plusieurs rangs de loges parallèles AA, qui n'ont précisément de grandeur que ce qu'il en faut pour recevoir la pièce de volaille qu'on veut y renfermer, sans même lui laisser la liberté de s'y retourner: c'est-à-dire, que chaque loge AA doit avoir environ 6 pou: de haut sur 6 de large & 7 de profondeur, pour les volailles ordinaires.

Le devant, le dessus & les côtés de la mue doivent être en bois: mais chaque loge est fermée & séparée de celles qui l'avoisinent, par un treillage de saule ou d'osier à claire-voie BB.

Chaque loge a sa porte P de la grandeur de la loge même. Cette porte est formée d'une planche qui se meut sur

deux pitons *cc* fixés au haut de la loge; & qui lui servent de gonds. Chaque porte a dans le milieu une fente oblongue *ll* où se trouve engagé le cou de l'oiseau: son cou & sa tête restent toujours à l'air; la loge n'ayant que l'espace nécessaire pour le reste du corps. On place entre deux loges un petit tourniquet de bois *tt*, qui ouvre & ferme deux portes à la fois. On établit dans le bas des loges un bâton *ee*, où se tient la volaille.

On fait glisser sur le fond de chaque loge, une petite planche mince *D*, laquelle pose sur le treillage qui sépare chaque loge de la loge inférieure. Cette planche se glisse sous la porte *P* par un petit jour qu'on ménage pour cela.

On pose le long de chaque file de loges, sur une planche mince *H* (*Pl: 4. fig: 10. 11.*) garnie d'un petit rebord, des augèts de fer-blanc ou de terre cuite *NN*: (*Pl: 4. fig: 9.*) ensorte qu'ils se trouvent à la portée de la volaille qui

ARTIFICIÈLE.

doit y prendre sa nourriture. Chacun des
 augèts doit avoir deux compartimens
 l'un pour la mangeaille, l'autre pour la
 boisson qui sera du lait, autant qu'on
 le pourra : on renouvelera cette boisson
 deux fois par jour en Eté, ainsi que la
 pâtée qui doit les engraisser.

Cette pâtée peut être la même que
 celle dont M. de Réaumur donne la
 recète dans le 5^e. Mémoire de son
 Tome 2 : recète dont on a vu le précis
 ci-dessus p: 169. On se dispensera seu-
 lement de former la pâte en pâtons. On
 se contentera de la bien paîtrir & de la
 laisser en consistance de pâte à demi
 liquide. Nous conseillons de paîtrir la
 pâtée avec du lait: sans être beaucoup
 plus chère, elle en sera plus agréable aux
 poulèts, ainsi que nous l'avons éprouvé.

On a coutume en certaines Provinces,
 de crever les yeux à la volaille qu'on
 enferme dans ces mues : on prétend
 qu'elle en engraisse plus vite, & qu'ayant
 moins de distraction, elle ne s'ocupe



ULTIMHEAT[®]
 VIRTUAL MUSEUM

qu'à manger. J'aime mieux qu'on leur applique sur les deux yeux, un petit emplâtre, ou une mouche chargée de poix; ce qui remplit le même objet, sans les faire aussi horriblement souffrir. Il ne paroît pas raisonnable de comencer leur engrais par les rendre bien malades.

M. de Réamur pensoit (voyez ci-dessus p: 171) qu'il seroit possible de faire prendre à la volaille une sorte de fumet, en mêlant à la pâtée qui doit l'engraisser, quelques aromates qui sont le plus de son goût, come thym, basilic, marjolaine &c: il seroit utile & curieux de faire des tentatives à ce sujet, en començant par de petits éssais. Nos mues doneroient beaucoup de facilité pour ces sortes de recherches. L'épreuve que j'ai faite de l'ail mêlé en petite quantité dans la pâtée que je donois à mes poulèts, (ci-dessus p: 451.) m'a si bien réussi, que je ne doute pas du succès qu'auroient de pareilles tentatives.

Au moyen des mues que je propose,

ARTIFICIELLE

475



il sera bien aisé d'engraisser à la fois un très-grand nombre de volailles. Car tout le service qu'exigent ces mues se réduit, 1°. A paître tous les jours une quantité de pâtée suffisante pour la consommation de la journée: 2°. A distribuer deux fois par jour dans les augès, cette pâtée, & le lait ou l'eau pour la boisson: 3. A tirer tous les matins les planches DD qui forment le fond de chaque loge, pour les nétoyer avec la petite ratissoire RM. (*Pl: 4. fig: 3.*)

Les mues qui seront à l'air doivent être sous un toit ou sous un apentis qui les défende de la pluie & du grand soleil. Ce toit pourra être en chaume & construit de la manière la moins dispendieuse.

Outre les mues dont je viens de parler, on pouroit en construire de doubles, (*Pl: 4. fig: 8. 10.*) adossées l'une à l'autre & séparées par un seul & même treillage. Ces mues doubles feroient corps ensemble au moyen d'une char-

pente comune en bois EE. On leur donneroit 5 piés de haut sur 2 de large & 9 de long. On les feroit porter sur six roues RR, pour en faciliter le transport, & se procurer la liberté de les placer comodément où l'on voudroit, selon la saison. Quatre mues semblables suffiroient pour l'établissement. Car en donnant 36 pou: carés à chaque loge, l'une portant l'autre, chacune des mues doubles roulantes, selon les dimensions que nous venons d'établir, contiendrait 360 loges: ce seroit donc 1440 pour les quatre mues. Or, come les volailles n'occuperoient les mues que pendant une quinzaine de jours ou environ, les poulèts d'une couvée y passeroient tous à peu-près dans le mois, s'il le faloit.

C'est dans les unes ou dans les autres de ces mues, qu'on enfermeroit les poulèts de trois mois qu'on voudroit engraisser; à moins qu'on n'aimât mieux les laisser vivre jusqu'au sixième ou au septième mois, pour en faire des chapons.

ARTIFICIÈLE.

ou des poulardes. On auroit alors à choisir pour l'engrais, entre des volailles de tout âge & de toute espèce. On se décideroit sur les circonstances de la saison & du meilleur débit. Mais on s'arrangera toujours pour vendre tous les mois à peu-près autant de pièces, que le Couvoir en fournit par couvée.

Enfin au bout de six mois environ, tous les poulèts de la première couvée doivent être disparus, & ainsi des autres successivement. Les plus vieux, en aucun tems, ne doivent jamais beaucoup passer cet âge. Si même on en réservoir quelques-uns à devenir poules ou coqs; les six mois révolus, il faudroit les loger séparément & leur ôter toute communication avec la jeune volaille qui fait le fond de l'établissement. Ce fond seroit assez considérable; il monteroit environ à 15000 pièces, sans compter les 3000 sur lesquelles rouleroit la vente du mois. C'est ce qui m'a porté à dire p: 275, que les soins & l'emplacement



qu'exigeroit un pareil établissement rotant sur 3000 poulèts par couvée, paroîtroient assez considérables, pour qu'on ne fût pas tenté d'augmenter beaucoup ce nombre; quoique la capacité du Couvoir en donât la faculté.

Toute pièce de volaille n'est pas également propre à être engraisée. On doit choisir à ce dessein celles qui paroissent devoir mieux répondre aux soins qu'on veut en prendre. En général les plus grosses pièces & celles qui ont la meilleure aparence, doivent être préférées. On a prétendu de tout tems que celles qui avoient les patés noires, réussissoient le mieux.

La volaille qu'on n'engraisera pas, rapportera moins; mais elle se vendra toujours. Il vaudroit mieux débiter en poulèts, c'est-à-dire, dans le troisième mois, les volailles qu'on ne voudroit pas engraisser: elles consomeroient moins, & feroient par conséquent plus de profit. On s'arangera cependant de manière



que les mues ne manquent pas à la volaille qu'on jugera propre à l'engrais : le débit en sera toujours plus avantageux.

Poulailler roulant pour le transport de la Volaille.

M. DE RÉAUMUR prétend (voyez ci-dessus p: 171.) qu'une des causes principales qui rend la volaille si chère à Paris, c'est qu'on n'en peut tirer que des environs de cette Capitale. L'opinion de cet Auteur m'a fait naître l'idée d'un poulailler qui pouroit faciliter le transport de la volaille, de Provinces assez éloignées.

Ce poulailler (*Pl: 4. fig: 11.*) n'est, à quelques petits changemens près, qu'une espèce de mue semblable à ces mues doubles AA, EE (*Pl: 4. fig: 8. 10.*) que je viens de décrire, & qui sont destinées à loger la volaille qu'on veut engraisser. Cette sorte de poulailler est porté sur deux roues, & il a deux brancards come les charètes ordinaires. Il est

formé de chaque côté dans sa longueur, d'une dizaine de rangs de loges parallèles AA. Les deux derniers rangs inférieurs peuvent tomber au-dessous des brancards. On pouroit aussi suspendre cette voiture sur des soupentes, afin d'en rendre le mouvement plus doux.

Les loges sont séparées entre elles, par un treillage d'osier BB assez serré pour que les poulèts ne puissent passer la tête au travers. Le fond de chaque loge est muni d'une planche mince D posée sur le treillage qui sépare la loge inférieure de la supérieure, come dans les mues: mais la porte P est d'osier à claire-voie; afin de laisser aux volailles enfermées dans chaque loge, la liberté de passer le cou hors de la loge, pour atteindre comodément à des augets NN, qu'on tient toujours garnis de pâtée peu liquide.

La porte est atachée au haut de chaque loge par des charnières en osier cc, & elle se ferme par en bas au moyen

ARTIFICIÈLE.

d'un petit bâton passé par un anneau de fer *r* qui entre dans la porte.

Les loges AA de ce poulailler sont plus grandes que celles de nos mues : elles ont 1 pi: de large , 18 pou: de profondeur & 8 pou: de haut. Cet espace suffit pour contenir quatre à cinq pièces de volaille.

Selon les dimensions qu'on vient de voir , le poulailler ou la sorte de charète qu'il forme , auroit en total 5 piés de long sur 3 de large & 7 de haut environ : elle pouroit voiturer 400 pièces vivantes à 4 par loge ; & 500 , si on en mètoit 5 dans chaque loge.

Ce poulailler demanderoit pendant la route à peu-près les mêmes soins , que les mues : le service en seroit le même. On ne manqueroit pas de donner à boire à la volaille toutes les fois qu'on s'arèteroit.

Notre poulailler seroit également propre à transporter à de petites distances , la volaille qu'on voudroit vendre après



l'avoir engraisée : elle ne feroit par ce moyen que changer de mue. On couvriroit le dessus du poulailler d'une toile cirée, apliquée sur un châsis en arcade, come on en voit sur les fourgons ordinaires. On mètroit sous cette toile, la volaille qu'on ne transporterait pas vivante.

ARTICLE CINQUIÈME.

Succès des Poulèts que j'ai élevés dans mon Etuve.

JE N'AI jamais eu dans mes essais, assez de poulèts à la fois, pour avoir besoin de plus d'une Etuve : celle où j'ai tenu mes poulèts avoit exactement les conditions que j'ai demandées ci-dessus p: 430 : elle avoit seulement plus de hauteur, que je n'aurois voulu & que je ne lui en aurois donné, si je l'avois fait construire exprès. Je formois avec de petites claies d'osier mobiles, des re-tranchemens dans mon Etuve, pour y
loger

loger séparément les poulèts d'un trop disproportionné. Du reste je gouvernois précisément de la manière que je viens de prescrire dans cette seconde Partie de mon Mémoire: tout ce que j'y ai dit, n'est qu'un extrait de mes notes & le résultat de ma pratique journalière.

J'ai perdu beaucoup de poulèts dans mon Etuve: mais c'étoit presque toujours de ceux qui avoient été tirés de leur coque, & qui y seroient restés sans secours. Ces poulèts étoient constamment plus foibles & plus chétifs que les autres: ils se ressentoient d'avoir pâti dans leur coquille; & malgré les soins que j'en prenois, ils mouroient à un âge plus ou moins avancé, après avoir été nourris en pure perte. C'est cette fâcheuse expérience qui m'a engagé ci-dessus pag: 305, à doner le conseil de ne pas faire grand fond en général sur les poulèts qu'on tire de la coquille.

Quant aux poulèts qui étoient éclos

d'eux-mêmes, quoique j'aie déjà remarqué qu'ils étoient comunément un peu plus foibles que ceux qui naissent sous les poules, ils se sont très-bien trouvés de la manière dont ils ont été nourris & engraisés. Ceux que j'ai fait vendre, étoient recherchés pour la délicatesse & pour la finesse de leur chair.

Afin de m'assurer par toutes les manières possibles de la bonté de ma méthode relativement à l'éducation de la volaille, j'ai voulu travailler aussi dans cette partie, en concurrence avec les poules: j'ai pris un grand nombre de poullets éclos sous des poules, & je les ai transportés dans mon Etuve. Ils y ont tous réussi à merveilles. Ils n'ont eu aucune peine à s'acoutumer au genre de vie que je leur y faisois mener, & auquel ils gagnoient, à bien des égards. Mon but, dans l'éducation de mes poullets, a toujours été de les faire jouir de tous les avantages qu'ils peuvent trouver avec leurs mères, en écartant les ac-

cidens dont ils ne sont que trop sou-
vent la victime: je puis me flatter
avoir parfaitement réussi, par la métho-
de que je viens d'exposer dans cette se-
conde Partie.

LES POULÈTS sont les seuls oiseaux domestiques que j'aie fait éclôre dans mon Couvoir, come ce sont les seuls que j'aie élevés dans mes Etuves: plusieurs raisons me persuadent qu'il seroit plus avantageux de préférer cette espèce, dans un établissement tel que celui dont nous avons tracé le plan.

1°. Il faut environ huit jours de plus aux œufs de la dinde, de la cane & de l'oie, qu'à ceux de la poule, pour éclôre: ce qui retarderoit d'autant les couvées.

2°. Ces oiseaux pondent beaucoup moins souvent que les poules. Il seroit donc plus difficile de rassembler assez d'œufs de chaque espèce pour fournir à une couvée entière.

3°. Si on faisoit des couvées, partie

d'une espèce, partie d'une autre: outre le premier inconvénient que nous venons de remarquer, il en résulteroit encore un, de la différente manière d'élever & de nourrir ces diverses espèces.

Il pouroit cependant ariver en certaine circonstance, qu'une couvée peu nombreuse de dindons, d'oies &c. fût d'un plus grand raport, qu'une couvée ordinaire de poulèts: alors il n'y auroit pas à balancer; d'autant plus que quand on n'aura que des oiseaux de même espèce à soigner dans une Etuve, on y réussira aussi bien qu'à l'égard des poulèts.

Education des Dindons & des autres Oiseaux domestiques qu'on voudroit élever dans nos Etuves.

JE VAIS tirer de deux très-bons Mémoires, qu'on trouve dans le *Journal œconomique* (Février & Décembre 1757) la meilleure manière d'élever & de soigner les dindons, les oies & les canards.

A R T I F I C I È L E .

qui forment les principales espèces **ULTIMHEAT®**
nos oiseaux de basse-cour. **VIRTUAL MUSEUM**

On nourit les dindons nouvellement éclos, ainsi que les poulèts, avec de la mie de pain trempée dans du vin. Mais au bout de trois ou quatre jours on leur fait une pâtée de feuilles d'ortie tendres & hachées bien menu, avec un tiers de blé de Turquie ou de sarasin: les œufs de rebut qu'on pouvoit avoir, feroient très-bien dans cette pâtée. On y jète, quand elle est cuite, un peu de fenouil. Telle est la nourriture qu'on doit donner aux dindons pendant les 15 premiers jours.

Ils ont encore beaucoup de goût pour une sorte d'herbe qui vient abondamment dans les blés & dans les terres froides; cette herbe se nome *Maroute* ou *Camomille puante*: de même que pour celle qu'on apèle l'*Eparasse*, *Bardane* ou *Herbe aux teigneux*, dont le fruit est une espèce de chardon qui s'atache aux habits. Ces deux sortes d'herbes mêlées, chacune pour un sixième, avec les orties

& du son cuits ensemble, feront une excèlente nourriture pour les dindons.

Quand ils sont parvenus à l'âge d'un mois, on peut comencer à les mètre sous la garde d'un Conducteur & leur doner des herbes plus comunes, telles que laitues, poirée, choux &c. cuites ou crues, hachées menu & mêlées avec quelques poignées de son.

Leur boisson à tout âge, est de l'eau dont on ne doit jamais les laisser manquer; sans quoi ils seroient exposés, surtout dans les grandes chaleurs, à avoir la *pepie*. C'est une petite peau blanche qui vient au bout de la langue des oiseaux, & qui les empêche de manger & de boire. Les oiseaux de basse-cour sont particulièrement sujets à cette maladie: elle les feroit périr, si l'on n'y remédioit promptement. Il est facile de s'apercevoir de cet accident, à la langueur où tombe l'animal. On lui prend alors la langue avec les doigts; puis avec les ongles ou avec une éguille, on enlève

ARTIFICIÈLE.

cette petite peau blanche. On ^{bassine} ensuite la langue de l'oiseau avec du vin tiède, & on lui donne à manger du froment. Les poulèts sont aussi quelquefois ataqués de la pépie: on les guérit de la même manière.

La pépie n'est pas la seule maladie qu'éprouvent les poulèts, ainsi que les dindons. On trouve dans le *Gentil-Homme Cultivateur T: 10. pag: 195 & suiv:* une ample énumération des maladies auxquelles la volaille est sujète, avec les remèdes propres à les guérir: on y auroit recours, suposé que les soins & les attentions avec lesquels les poulèts sont élevés dans les Etuves, ne pussent prévenir toutes ces maladies & les en garantir entièrement.

On donne aux petits canards la même nourriture à peu-près qu'aux dindons pendant qu'ils sont tout jeunes. Mais dès qu'ils ont un peu de force, on leur jète beaucoup d'herbes hachées & crues: on y mêle un peu de son détrempe



avec de l'eau, seulement pour les humecter. Il n'y a rien de moins délicat, de plus mal-propre & en même tems de plus vorace que ces sortes d'animaux.

Les oies, dans le tems qu'elles sont jeunes, demandent la même éducation & la même nourriture que les canards : mais quand elles sont devenues grandes, on les mène aux champs, dans les chaumes, où elles ramassent le grain avec bien plus de patience que les canards, qui ne peuvent demeurer aussi long-tems le bec hors de l'eau.

On engraisse les canards avec du grain. On leur donne souvent à manger, quand ils sortent de l'eau ; mais on ne les enferme guère.

Il n'en est pas de même des oies : on les enferme sous un toit pour les engraisser. C'est de tous les oiseaux de basse-cour, ceux qui prènent mieux la graisse. Avant d'enfermer les oies, il faut les avoir bien mises en chair, on leur donne à cet effet beaucoup d'herbes, de

ARTIFICIÈLE.

mauvais grains, du son & autres choses
semblables qui sont peu couteuses
qu'elles mangent avec apétit.

Le tems le plus favorable pour les en-
graisser, c'est lors qu'il fait un grand
froid, dans les mois de Décembre, de
Janvier & de Février; parce que dans
ce tems les oies ont moins d'inquiétude
& moins d'envie de se baigner, que
quand la saison est tempérée. On leur
mèt souvent de la litière dans leur toit,
pour les y tenir proprement.

La nourriture qui convient le mieux
pour engraisser les oies, c'est le blé de
Turquie; l'avoine tient le second rang;
l'orge le troisième, & enfin les féve-
roles. On leur done tous ces grains cuits.

Il faut, pour engraisser une oie co-
mune, 40 liv: de blé de Turquie, &
10 de plus, des autres grains. L'engrais
dure ordinairement un mois.

Un des grands profits que procurent
les oies, se tire de leurs plumes: on les
plume deux fois avant de les engraisser,



& il ne faut pas songer à le faire, que leurs plumes ne soient bien revenues.

Pour avoir des canards mulèts, qui sont beaucoup plus estimés que les canards comuns, on prend un canard d'Inde, pour couvrir les canes comunes. Les canards mulèts ont un avantage, c'est qu'ils ne crient presque pas.

Plus les eaux où vivent les oies & les canards, sont pures; plus ils ont de goût.

Les mères artificielles de nos Etuves, serviroient également aux dindons, aux oies &c: il ne s'agiroit que de les exhausser, à proportion de la grosseur & de la croissance de l'animal.

Si on pouvoit réunir assez d'œufs de canes, d'oies & de semblables oiseaux aquatiques, pour en former une couvée complète; on y réussiroit avec encore plus de facilité que pour les poulèts, ces sortes d'oiseaux étant bien moins délicats que les derniers. Il suffiroit dans la belle saison, de les tenir une dizaine de jours dans la Poussinière, où il faut

droit leur doner quelques baquets pour barboter. Au bout de ce tems, on les mettroit les mettre en liberté. Ils viendroient à merveille, pourvû qu'ils eussent dans l'enclos où ils auroient été lâchés, une mère ou un petit ruisseau.

Quoiqu'en général je ne conseille pas le mélange d'œufs dans une même couvée; je ne prétends pas exclûre les espèces très-voisines & à peu près de même inclination, ni même les oiseaux d'espèce différente, qu'on voudroit faire éclôre par simple amusement. Notre Couvoir mettroit les curieux à portée de se satisfaire à cet égard, & de tenter mille expériences agréables. On réserveroit pour cet effêt, une des séparations dont il a été parlé *pag: 258.*

MALGRÉ tous les détails où je suis entré dans cet Ouvrage, tant sur ce qui a été fait avant moi, que sur ce que j'ai tenté moi-même relativement à l'Ornithotrophie artificielle; je sens qu'il y

Conclusion de cet Ouvrage.

manque encore une partie qu'il m'est impossible de remplir complètement sans la coopération de divers Physiciens qui ont travaillé sur le même objet. Quand je serois plus instruit que je ne le suis de leurs procédés, je me garderois bien de les divulguer sans leur consentement formel. Un des meilleurs effets que pourroit produire mon Livre, ce seroit d'engager ces Auteurs à publier avec la même sincérité que moi, les efforts qu'ils ont faits & le point où ils sont arrivés : il en résulteroit sans doute un surcroit de lumière, qui ne pourroit être qu'avantageux au progrès de notre Art.

J'aurois voulu ne laisser rien à désirer sur cet article. Indépendamment de mes recherches particulières, j'ai sollicité des éclaircissemens ; j'ai écrit en différens endroits pour m'en procurer : mais je n'ai pas eu le bonheur de recueillir une moisson fort abondante. Tout ce que j'ai découvert se réduit au peu de faits qu'on va voir.

J'ai trouvé dans le P. du Haide, (*Description de la Chine. T: 1 p: 222.*) que les Habitans de Canton élèvent avec soin grand nombre de canards, & qu'ils en font éclôre dans des Fours ou dans du fumier. Cet Auteur ne donne d'ailleurs aucune explication ni sur l'espèce de ces Fours, ni sur la manière dont ce Peuple industrieux les emploie.

Selon l'Auteur du *Traité économique des Oiseaux de basse-cour p: 358*, ces Fours sont extrêmement simples. On pose une plaque de fer sur un foyer ou fourneau en maçonerie; & l'on mèt sur la plaque une caisse d'un demi-pié remplie de sable. On place les œufs sur le sable, & on les recouvre de nates pour empêcher qu'ils ne se refroidissent. Le Four se chauffe avec de la braise d'un certain bois, laquelle se consume lentement & entretient une chaleur égale.

Il est visible que ce procédé, en le suposant aussi bon & aussi certain qu'on le voudra, ne pouôit convenir qu'à de



494 O R N I T H O T R O P H I E
de très-petites couvées; on doit en dire
autant des deux méthodes suivantes.

L'une est de M. Beguelin (*Mém. de
l'Académie de Berlin.* 1749.) Elle con-
siste à chauffer au feu de lampe & au
bain-marie, un petit vase de fer-blanc,
où l'on peut mètre une centaine d'œufs
en un seul lit.

L'autre a été imaginée par M. le Bas
de l'Académie Royale de Chirurgie, qui
a bien voulu me la comuniquer. On
échaufe, dans cette méthode, une caisse
en bois doublée de tôle, au moyen d'une
lampe à l'esprit de vin. On place la lam-
pe dans le bas de la caisse qui forme
la petite Etuve. La chaleur de cette
lampe se comunique dans les diférens
étages ou divisions horizontales de la
caisse, par plusieurs tuyaux qui se ren-
dent en plus ou moins grand nombre
dans chacune des divisions: la vapeur
chaude en sort par de petites cheminées
qui aboutissent toutes dans la partie su-
périeure de la caisse ou petit Four. Des

ARTIFICIÈLE.

regîtres ménagés à chaque division de cette petite Eruve, servent à régler la chaleur intérieure.

Quelque ingénieuses que puissent être ces méthodes & toutes celles qui leur ressemblent, elles n'ont qu'un rapport assez éloigné au but de cet Ouvrage, où je me propose principalement de donner des moyens d'exercer en grand, l'Art que j'y traite.

M. Triewald, de la Société Royale de Londres, a inventé un fourneau & un alembic avec lequel il fait évaporer une grande quantité d'eau, par un feu égal & continuël. Il enseigne la manière de conduire la vapeur de cette eau, dans des couches préparées pour y cultiver les fruits & les plantes qui viennent ordinairement dans les sères chaudes. On trouve dans le *Journal æcon: Novem: 1751*, le Mémoire de cet Auteur.

Il remarque à la fin de ce Mémoire, qu'on pouroit faire éclôre des œufs, par la même méthode : on les dépo-



seroit dans des couches de sable fin ; échauffées par la vapeur de l'eau qu'on y feroit circuler , come pour les plantes.

Quoique M. Triewald ne paroisse pas avoir tenté de réaliser cette idée , quoiqu'en Physique il y ait fort loin d'un fait à une simple conjecture ; ce moyen ne mérite pas moins d'être connu. Si l'expérience en constatoit la bonté , il auroit certainement l'avantage de pouvoir convenir à des couvées aussi nombreuses qu'on le voudroit.





EXPLICATION DES PLANCHES.

PLANCHE PREMIÈRE p: 84.

COMME on a déjà vu fort en détail page 35, l'explication de cette Planche, je me contenterai de transcrire ici, selon que je m'y suis engagé p: 32, la description que Vesling nous a donnée des Mamals ou Fours à poulèts de l'Égypte. (*Joan: Veslingi Observationes anatomica. Hafnia 1664.*)

» Furni conclave habent unum amplius anteriorius & convexum, in quo Operarii stabulantur: unum item vel duo alia in quibus ova allata asservantur: ex priore, angusto sed brevi flexu, ad partem itur quæ Furnos spectat, quæ cum aliis admodum humilis & stricta ob calorem qui circa superiora convexorum major est. Horum ad minimum quatuor esse debent, ut locus sit instar balnei undique calidus: tum sibi invicem oppositi. »

. . . » Erant autem Furni numero sexdecim, sic ut utrinque octo sibi essent oppositi. Situm habent admodum declivem, ut præcipua eorum pars sub terrâ sit; reliqua pars aggestâ sensim terrâ, solo coæquatur. »

» Furnus quilibet duas habet partes seu cr-

Furno -
rum in qui-
bus Ægyp-
tii ova fo-
vent, des-
criptio ex
Veslingo
excerpta.

gasteria, superiorem scilicet & inferiorem: superior gibba est seu convexa, inferior ferè quadrangula: distinctæ sunt pavimento crasso extrabibus ligneis tenui luto inductis, & lateribus impositis firmâ compage constructo; in cuius medio foramen quadratum longitudine & latitudine quinque ferè palmorum: huic, in convexo Furni, spiraculum imminet longitudine & latitudine spithamen adæquans. Eidem huic Furni septo transverso anteriùs & posteriùs focus est connexus, quia pavementum densum admodùm, in quo alitur ignis: componitur ex lateribus amplis crassitudine duorum digitorum, confectis è tenaci luto quod ad solem exsiccatum: uterque secundùm latitudinem internam Furni productus in longitudine quatuor palmos: profunditate verò duos tantùm continens. ».

» Inferior pars Furni foramen habet seu ostium anterius, cujus altitudo pedem unum cum palmis tribus, latitudo pedem & quatuor ferè digitos continet. Convexa Furni pars tria continet ostia quorum unum anterius, duo ad latera posita sunt: anterius altitudine duorum pedum & duorum quasi digitorum, latitudine pedis unius & trium ferè palmarum: lateralia Furnos dextrâ lævâque vicinos respiciunt; horum latitudo ad basim duorum pedum, alti-

ARTIFICIÈLE.

tudo duorum pedum & ferè trium digitorum, adeòque omnia illius capacitatis ostia Operarii perrepere possint, suo tempore canabe diligentur obstruenda. Spiracula, præter id quod in medio convexi est, duo reperiuntur quorum unum suprà ostium inferioris ergasterii sub diaphragmate Furni; alterum ad supernam regionem ostii lateralis. »

» Longitudo interna Furni est in ergasterio superiore septem pedum & quasi trium palmarum: inferiore totidem pedum & paulò plus minusve. Latitudo Furni parte supernâ & infernâ, quinque pedibus internè producitur. Altitudo à fundo ad convexam Furni partem septem pedes & quinque fermè digitos complectitur. A septo ad convexum, altitudo est quatuor pedum & digitorum totidem. A fundo ad septum transversum, est altitudo duorum pedum & sex digitorum; reliquum septi crassitudini assignatur. »

» Murorum aut parietum insignis est crassities, adeò ut anterior ostii superioris paries, pedem unum & tres palmas contineat, & loquor hîc de pedibus geometricis non vulgaribus. »

» Atque hæc Furnorum quantitas est, quorum unusquisque 7000 ovorum complecti potest. »

» Intermedium, seu porticus inter Furnos



oppositos superius convexum habet, cum spiraculo cuilibet Furno respondenti pro numerorum: inferius in quadras distinctum, luto exaltato, cui ambulantes Operarii insistent pedibus, ne pulli exclusi conculcentur. Hujus intermedii altitudo est septem pedum & digitorum circiter octo, latitudo duorum pedum tantum & totidem ferè palmarum. Spiraculum etiam januæ imminet: opposita verò portæ par seu latus in sinum efformatum est, in quo canabis reconditur. » (p: 14. 15. 16. 17. 18.)

On voit (p: 35.) par l'explication détaillée de cette *Planche* 1. que je n'ai fait que suivre exactement la description de Vesling, come je l'ai anoncé dans mon premier Mémoire.

Pour la plus grande comodité des Lecteurs françois, j'ai construit mon échèle, selon notre *pié de roi*, qui est à peu-près de 10 lig: plus court que celui de Padoue ou de Venise. Ainsi pour avoir avec une précision plus rigoureuse les mesures de Vesling, il y auroit à ajouter environ un quatorzième à toutes les dimensions représentées dans cette *Planche*.

PLANCHE SECONDE.

Figure 1: Couvoir ou Four à poulèts vu à l'extérieur, en face de sa porte vitrée P. Il y a

ARTIFICIÈLE.

Dans l'intérieur du Couvoir une seconde vitrée opposée à cette première.

VV: Portière d'une étoffe de laine chaude & épaisse, qui est soutenue par une petite portance en fer XX, au moyen de laquelle la portière a son mouvement indépendant de la porte P. Cette portière se rabat sur la porte, & est assujétie par des agrafes.

TT: Trous qui donent, quand on veut, entrée à l'air extérieur dans le Couvoir. Ces trous se bouchent en dehors avec des bouchons de liége qu'on voit en *bb*.

DDOT: Couverture de laine chaude & épaisse dont on revêt tout l'extérieur du Couvoir, jusqu'à la hauteur DD.

FFF: Trois des quatre fenêtres placées dans la voûte du Couvoir. La fenêtre à droite est entr'ouverte, au moyen de la corde GHI qui passe sur la poulie H, & qui va s'attacher au crochèt I, sur les parois du Couvoir. Les trois autres fenêtres s'ouvrent de même.

MM: Superficie du moyeu qui reçoit la charpente de la voûte, come il sera expliqué.

(Pl: 3. fig: 1.)

C: Bout d'une colonne de cuivre qui passe à travers le Couvoir, dans toute sa hauteur.

Figure 2: coupe horizontale ou plan du Couvoir.

P: première porte extérieure: p seconde porte intérieure. Ces deux portes ont chacune un petit seuil ss.

KK: deux planches parallèles qui étant réunies supérieurement par une troisième, forment le châssis de la porte p.

GG: Cercle de bois sur lequel sont emmortaisés les montans AA.

HH: autre cercle de bois sur lequel s'emmortaisent les montans BB. Ces deux cercles sont réunis par des traverses II.

cc: Crépi qu'on donne au parois du Couvoir, tant intérieurement qu'extérieurement.

TT: Tuyaux de fer-blanc qui traversent l'épaisseur des parois du Couvoir. Ces tuyaux sont fermés par le bout intérieur au Couvoir, & ouverts seulement de 2 pou: de chaque côté à ce même bout.

OO: portion d'une des dix tablètes destinées à porter les œufs du Couvoir. rr: sur cette même tablète, sont deux petites tringles de bois qui y sont clouées & qui forment coulisse.

DD: ouverture par où passe la colone qui forme come l'axe du Couvoir.

Figure 3: vue extérieure du fourneau H II, lequel reçoit le pic de la colone qui chauffe le Couvoir.

M: foyer de ce fourneau. L: cendrier.

ARTIFICIÈLE.

II: base de pierre qui fait le fond du cendrier.

EE: étaies qui soutiennent le plancher sur lequel pose le Couvoir.

AA: partie d'un châssis caré en bois, qui pose sur l'extrémité supérieure de quatre étaies.

BB: traverses qui soutiennent les planches GG formant le petit plancher particulier du fourneau HII.

DD: jambes de force destinées à donner de l'appui aux traverses BB.

TT: degré en bois qui conduit au fourneau.

Figure 4: grille NN du fourneau HII: cette grille fait le fond du foyer M, & le sépare du cendrier L. (Voyez NN Pl: 3. fig: 2. Pl: 4. fig: 1.)

cc: lignes qui marquent le rétrécissement latéral de la grille du poêle des Etuves Pl: 4. fig: 1, & qui donnent la figure de cette même grille pour ce poêle.

Les figures 5. 6. font voir en grand, la porte & la monture de la porte, tant du cendrier que du foyer du fourneau HII. rr: registre qui s'ouvre & se ferme à volonté, au moyen d'un cercle de tôle qui tourne sur un rivet.

BB: espèce de berceau en fer, qui sert de châssis à la porte A.

CC: crampons de fer ou grifes qui servent au sèlement du châssis BB.



Figure 7 : coupe horizontale, ou plan du fourneau H I I.

EE: évasemens pratiqués dans l'épaisseur des parois du fourneau, à l'endroit de la porte P, tant extérieurement qu'intérieurement. Voyez ci-dessous EE, *Pl: 4. fig: 1*. C'est entre EEEE, à la naissance des évasemens, qu'on place le berceau de fer BB, dont on vient de parler dans l'explication de la *figure* précédente.

HH: épaisseur des parois du fourneau. GG: crépi ou enduit qui recouvre les parois extérieures.

CC: diamètre du cendrier. DD: diamètre du foyer plus grand que celui du cendrier, de la petite retraite CD, CD. Voyez ci-dessous NN *Pl: 3. fig: 2. Pl: 4. fig: 1*.

rr: Bâres de fer sélées horizontalement au-dessus du foyer du poêle des Etuves. Voyez *rr Pl: 4. fig: 1*.

Figure 8 : dessein en grand d'un crochèt de fer B B C, dont la pointe C est amincie, afin d'entrer facilement entre les petits bâreaux de la grille NN ci-dessus *fig: 4*.

L'échèle de cette Planche ne peut servir que pour les trois premières *figures*: le pié y est réduit au demi-pouce.

Dans les *figures 4 & 7*: le pié est réduit au pouce: on peut, pour ces deux *figures*, se servir de

ARTIFICIÈLE.

de l'échèle de 3 piés, *Pl: 3.* Les autres de cette *Planche*, sont faites à vue.



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

PLANCHE TROISIÈME.

Figure 1: coupe verticale représentant l'intérieur du Couvoir.

AA: montans perpendiculaires qui s'emmortaisaient inférieurement dans le cercle GG (*Pl: 2. fig: 2.*)

BB: montans obliques qui s'emmortaisaient inférieurement dans le cercle HH, *Pl: 2. fig: 2.* & qui s'assemblent par en haut avec les montans AA.

I: traverse qui réunit par le milieu chacun des montans perpendiculaires AA, & obliques BB.

LL: cercle de bois parallèle aux cercles GG, HH *Pl: 2. fig: 2.*, lequel réunit par en haut tous les montans AA, & dans lequel ils s'emmortaisaient.

MM: espèce de moyeu où s'emmortaisaient par un bout, les pièces de bois NN qui forment la charpente de la voûte du Couvoir. Ces pièces de bois NN s'emmortaisaient par leur autre bout, dans le cercle LL.

F: baie d'une des fenêtres FF de la voûte du Couvoir.

EE: pièces de bois ajustées sur les montans,

pour former un châssis solide & perpendiculaire, à la première porte d'entrée P.

P, VV, XX: come ci-dessus Pl: 2. fig: 1.

K: une des deux planches qui avec la planche de traverse *k*, forme le châssis de la seconde porte vitrée intérieure du Couvoir.

ss: petits seuils des deux portes du Couvoir.

TT: tuyaux à air engagés dans l'épaisseur des parois. Il y a quatre de ces tuyaux oposés diamétralement, dans l'entre-deux de toutes les tablètes OO.

OO: tablètes destinées à porter les œufs. Ces tablètes sont soutenues par des goussets UU (Voyez ci-dessous fig: 3.) cloués sur les montans AA. Elles ont un petit rebord *tt* pour empêcher les œufs de tomber; & l'on voit sur leur épaisseur de petits cloux à tête ronde *cc*, qui servent à atacher, d'une tablète à l'autre, des filèts de ficèle dont on voit une partie en *ff*.

RR: petit retranchement qu'on forme sur telle tablète qu'on veut, au moyen de deux petits châssis garnis de filèts *ff*, & qui glissent dans deux petites coulisses clouées entre deux tablètes, à l'opposite l'une de l'autre. Voyez *rr* Pl: 2. fig: 2.

SS: supports en bois qui soutiennent la dernière tablète inférieure O. Sur ces supports est aussi clouée une petite tringle de bois *tt*, qui a

ARTIFICIÈLE.

des cloux à tête ronde *cc*, come les

ZZ: peau d'agneau qui tapisse la partie de la dernière tablète supérieure *O*, qui se trouve sous les fenêtres *FF* de la voûte. Une partie de

peau d'agneau *Z*, pend en manière de rideau jusqu'au-dessous de la tablète inférieure, pour la garantir de l'impression immédiate de l'air des fenêtres.

Tout l'intérieur du Couvoir est tapissé en peau d'agneau, come on le voit en *YY*.

La dernière tablète du haut a les petits cloux *cc*; mais elle n'a point la petite tringle *tt*.

DD: ouverture du plancher par où passe la colone *CC*.

CC: colone de cuivre remplie d'eau, laquelle passe par le centre du Couvoir & le traverse dans toute sa hauteur.

Figure 2: coupe verticale représentant l'intérieur du fourneau *HH* qui chauffe la colone *CC*.

HH: épaisseur des parois du fourneau.

M: foyer du fourneau. *Y*: porte du foyer.

L: cendrier. *X*: porte du cendrier. *NN*: grille de fer qui sépare le foyer du cendrier.

II: base du fourneau, faisant le fond du cendrier *L*.

SS: tuyau de fumée.

PQ: sorte de trépié qui reçoit le pié de la colone *CC*. Voyez ci-dessous *fig. 5*.

EE, AA, BB, DD, GG, TT, come ci-dessus *Pl: 2. fig: 3.*

Figure 3: partie des goussèts UU qui portent les tablettes OO. (voyez *fig: 1.*)

GG: tringle de bois qui se cloue sur les montans AA. 1, 2, 3: les trois pièces du triangle qui forment le goussèt. 1: partie de la tringle GG. 2: pièce qui s'assemble perpendiculairement avec la tringle GG, & qui porte la tablette. 3: pièce qui joint les deux premières en façon de jambes de force.

Figure 4: dessein du marche-pié MM destiné au service des tablettes supérieures qui sont hors de la portée de la vue.

Figure 5: trépié PQ de la *fig: 2*, vu plus en grand. QQ: cercle de fer aplati qui fait le fond du trépié. BB: trois branches de fer parallèles qui se courbent sur le cercle PP où elles sont rivées. CC: crampons ou grifes qui terminent les branches BB, & par où elles sont sèlées dans la maçonnerie du fourneau HH, (*fig: 2.*)

Figure 6: dessein du couvercle BB de la colonne CC. (*Pl: 2. fig: 1. Pl: 3. fig: 1.*) D: ouverture au centre de ce couvercle qui se ferme plus ou moins, par le moyen d'un cercle de fer-blanc mobile, come le regître des portes du fourneau *rr Pl: 2. fig: 5. 6.*

Figure 7: seau de fer-blanc SS d'estiné à vi-

ARTIFICIELLE.

der l'eau de la colone, s'il en étoit besoin. **ULTIMHEAT**®
seau est chargé de plomb à son fond **VIRTUAL MUSEUM**,
qu'il puisse s'enfoncer dans l'eau. C: est une
soupape à charnière qui laisse entrer l'eau quand
le seau plonge, & qui la retient quand on re-
monte le seau.

Figure 8: rondèle de liége R qu'on jète dans
la colone, quand on veut la remplir. NR: brin
d'osier qu'on fiche au centre de la rondèle &
qui a un ou plusieurs indices: on en voit un en *i*.

Figure 9: thermomètre dont on peut faire
usage dans le Couvoir. T: est la boule du ther-
momètre, laquelle est envelopée dans un petit
linge garni de laine ou de coton: LL: morceau
de liége au milieu duquel passe le tube du ther-
momètre. *a*: cran qui indique la chaleur de la
poule. *cc*: deux autres crans au-dessus & au-
dessous du cran *a*.

Figure 10: hygromètre dont on se sert
dans le Couvoir.

Pp: plume de l'hygromètre. TS: tube de
verre d'un quart de ligne de diamètre intérieur,
qui s'adapte en T dans le haut de la plume.
S: demi-olive qui termine le tube de verre par
en haut, & qu'on remplit de laine ou de fine
éponge. O: marque le terme de la *glace fon-*
dante. Le cran d'au-dessus indique celui de la
chaleur ou plutôt de la *transpiration de la peau*

humaine. *a*: celui de la poule couvante. *cc*: deux autres crans au-dessus & au-dessous de celui de la poule couvante.

Ces deux dernières figures ont été dessinées à vue. Les dimensions des deux premières de cette Planche, se prennent sur l'échèle de 6 piés & les autres sur celle de 3 piés.

PLANCHE QUATRIÈME.

Figure 1: coupe verticale représentant l'intérieur d'un poêle destiné à chauffer les Etuves où l'on élève les poulèts.

II: base de ce poêle: c'est une espèce de table de pierre toute semblable à celle du fourneau du Couvoir. (*Pl: 2. fig: 3. Pl: 3. fig: 2.*)

HH, VV: massif de la maçonnerie faite en brique.

GG: crépi des parois extérieures.

L: cendrier dont la porte est en X.

M: foyer dont la porte est en Y.

EE: évasement des portes, come en EE
Pl: 2. fig: 7.

NN: grille semblable à celle du fourneau du Couvoir *Pl: 3. fig: 2*, avec les différences qu'on a notées ci-dessus en *cc Pl: 2. fig: 4.*

rr: bâres de fer sélées dans les parois du poêle. Voyez *rr Pl: 2. fig: 7.*

BB: briques arangées par lit & par compar:

ARTIFICIÈLE.

timens oposés, à 3 pou: les unes des autres & à 3 pou: des parois intérieures du poêle, pour laisser circuler la flamme & la fumée. Ces queues posent sur les quatre bâres de fer *rr*.

T: tuyau de fumée qui se divise en deux branches *DD*, lesquelles traversent toute la longueur des Etuves.

Figure 2: différentes vues des Mères artificielles.

AA, *BB*: châssis parallèles tapissés en dessous *PP*, de peaux d'agneau. Ces deux châssis sont portés par six montans *MM*, sur lesquels ils sont fixés.

Cette planche qui fait le fond & come le Plancher inférieur de la mère artificielle la plus élevée. Cette planche est en deux parties qui se réunissent l'une dans l'autre en *ee*; elle est soutenue à la hauteur qu'on veut, par les fiches de fer *FF*, qu'on passe dans les trous *tt* des montans *MM*. On assujétit cette planche par de secondes fiches, qu'on fait passer au-dessus des premières.

RR: peaux d'agneau qui sont clouées sur les châssis des mères artificielles & qui tombent en manière de rideaux. Ces rideaux ferment les mères dans tout leur pourtour.

Figure 3: racloir à la main, *MR*: on s'en sert pour nétoyer dans les Etuves & dans le Couvoir.

Figures 4. 5 : baquet à pompe, dans lequel on mèt de l'eau pour la boisson des poulèts.

BB: baquet au milieu duquel est soutenue sur un suport SS, une bouteille de grès GG pleine d'eau & renversée. L'orifice du goulot de cette bouteille plonge dans l'eau du baquet BB.

PP: sorte de panier d'osier renversé qui recouvre la bouteille GG, & dont les brins inférieurs & espacés convenablement, posent sur l'épaisseur des bords du baquet BB. C'est par les intervalles de ces brins d'osier, que les poulèts passent la tête & le cou pour prendre l'eau de leur boisson.

Figure 6 : augèt de fer-blanc AA, lequel a un petit crochèt mobile en E.

Figure 7 : boîte grillée, ou sorte de cage destinée à recevoir deux augèts AA semblables à celui de la *figure* précédente.

DD: deux planches minces réunies par les montans BB: c'est là come le corps de la cage dont les quatre côtés sont fermés par un grillage de fils de fer GG espacés convenablement.

c: petit crochèt mobile qu'on abaisse, quand les augèts AA sont placés dans les cages.

Figure 8 : partie d'une mue roulante destinée à engraisser la volaille.

EE: charpente qui fait come le corps de la mue.

AA: loges de la mue séparées par des grillages en osier BB, de celles qui les avoisinent.

PP: portes de chacune des loges. Ces portes sont en bois: elles ont dans leur milieu une fente *l* pour laisser passer la tête & le cou de l'oiseau: elles se meuvent sur deux petits pitons *cc*, & se ferment au moyen d'un petit tourniquet en bois *t* qui assujétit deux portes à la fois.

DD: planches qui forment le fond de chaque loge, & qu'on retire & remèt quand on veut par-dessous les portes PP.

ee: petits bâtons qui traversent les loges, & où se pose la volaille qui y est enfermée.

II: crochèts de fer qui portent une petite planche mince sur laquelle on pose les augès NN. (Voyez ci-dessous H, *fig: 11.*)

Un de ces mêmes augès se voit plus en grand & avec ses deux compartiments NN, *Figure 9.*

Figure 10: partie du plan ou de la base d'une mue roulante.

EE: charpente de la mue qui en fait le corps & l'assemblage.

AA: plan des loges. BB: grillages qui ferment le fond des loges, ainsi que leurs côtés, excepté celui de la porte.

HH: planche qui porte les augès. (Voyez ci-dessous H, *fig: 11.*)



RR: roues en bois qui suportent la mue.
Il y a six de ces roues à chaque mue. SS: essieux des roues.

Figure II: partie d'un Poulailier roulant, pour le transport de la Volaille.

EE: charpente du Poulailier & qui en fait le corps.

AA: loges du Poulailier où l'on renferme la Volaille.

BB: grillages qui séparent les loges.

DD: planches mobiles qui forment le fond de chaque loge.

P: porte d'une loge, représentée ouverte. Cette porte se ferme au moyen d'un petit bâton r qui entre dans un aneau où la porte est engagée par en bas.

II: crochets de fer qui portent la planche où l'on place les augèts NN destinés à recevoir la pâtée de la Volaille.

H: planche sur laquelle on pose les augèts NN.

F I N.

(Placez ici les Planches 2. 3. 4.)



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

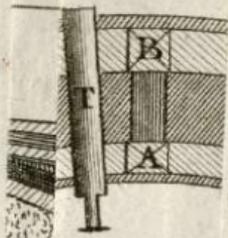
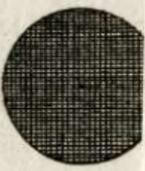
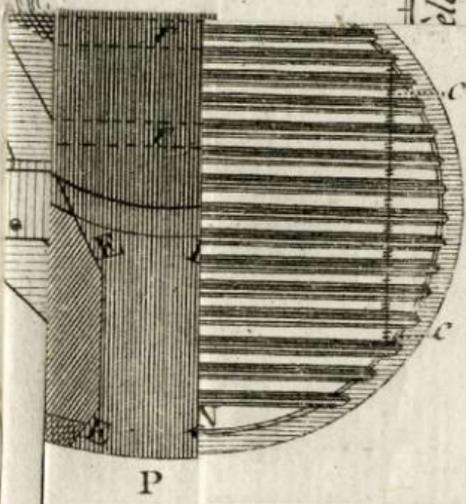


Fig: 2
du C



èle de 8 pi: le pied réduit au ½ pouce.



Donges de

Fig: 1.
Vue extérieure
du Couvoir ou
Four à Poulets.

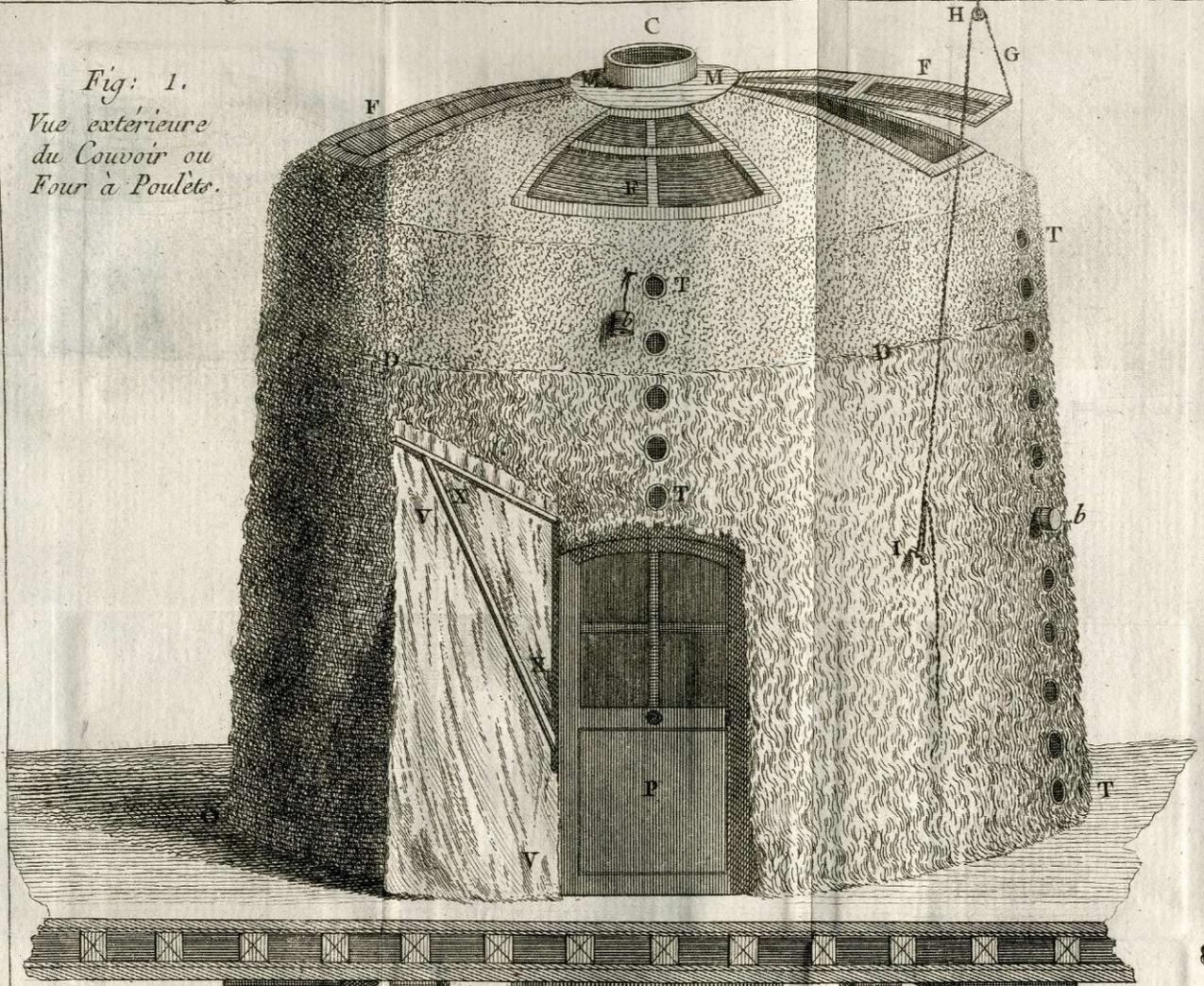


Fig: 3.
Vue extérieure
du Fourneau.

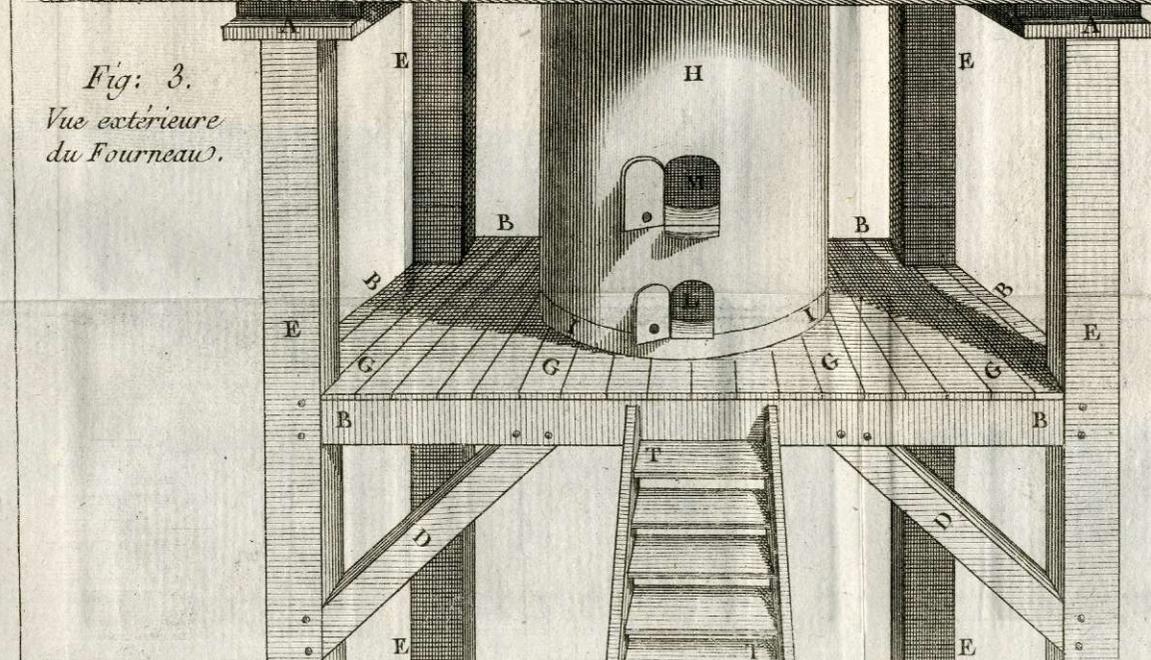


Fig: 6.

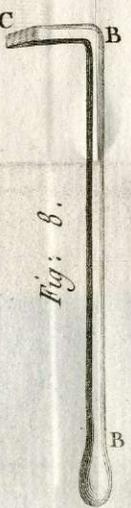


Fig: 8.

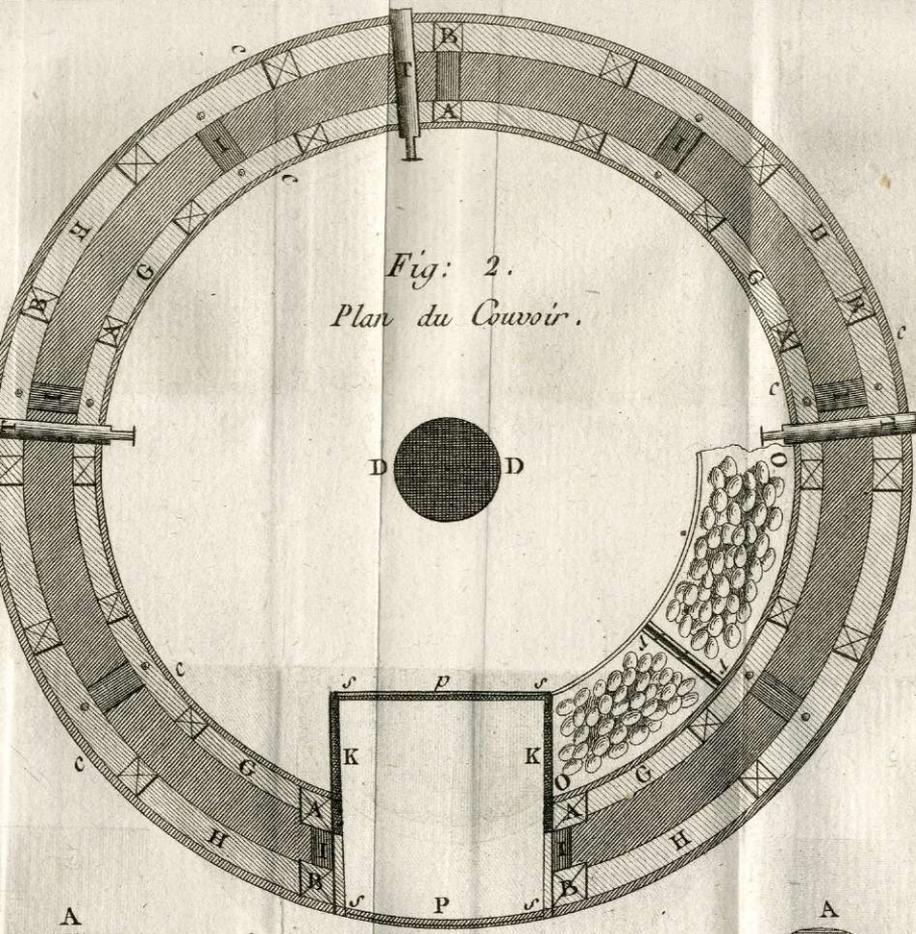


Fig: 2.
Plan du Couvoir.

Echelle de 8 pi: le pied restant au 1/2 pouce.

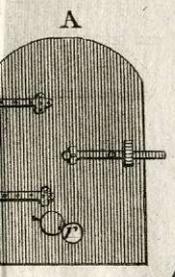


Fig: 7. Plan du Fourneau.

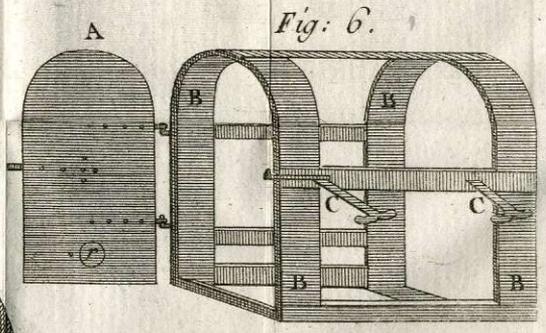
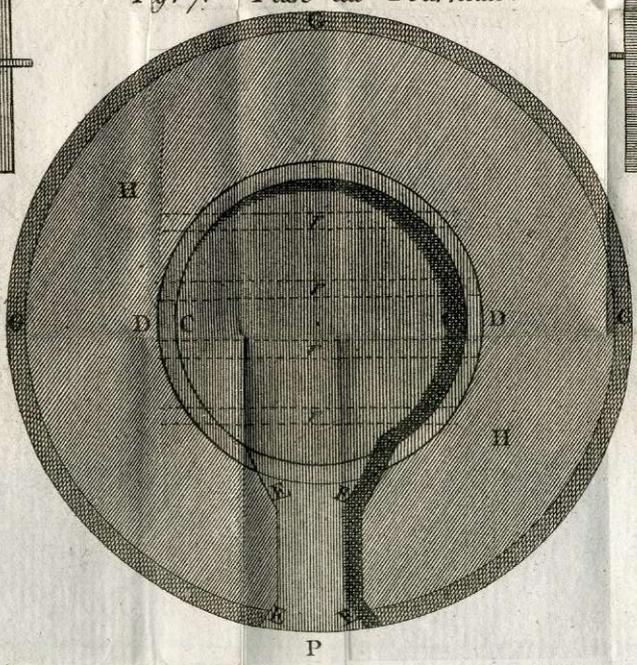


Fig: 6.

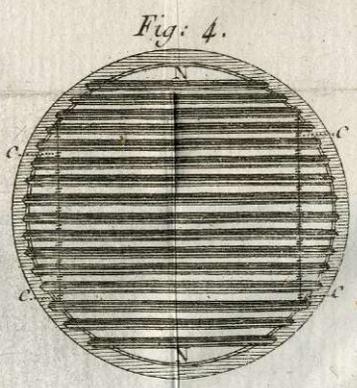


Fig: 4.

Fig: 4.

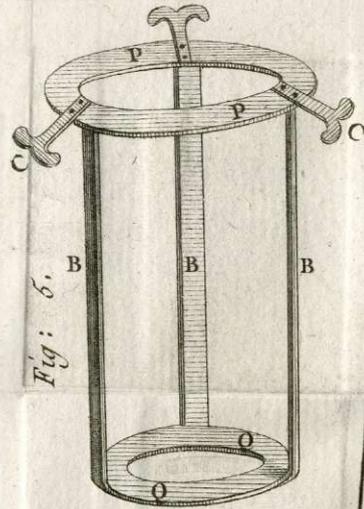
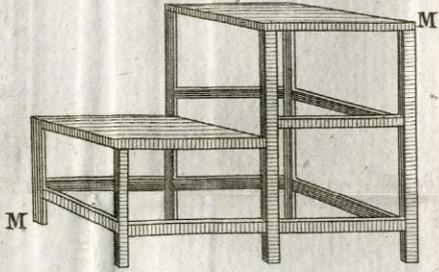


Fig: 5.

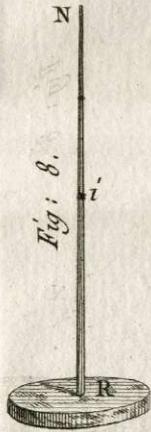


Fig: 8.

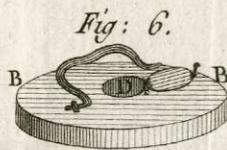


Fig: 6.

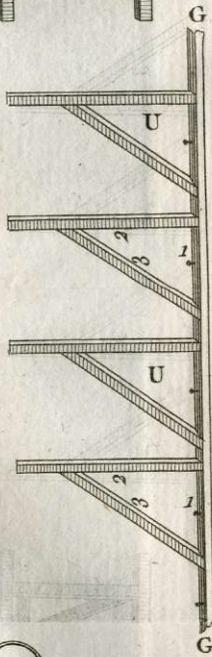


Fig: 3.

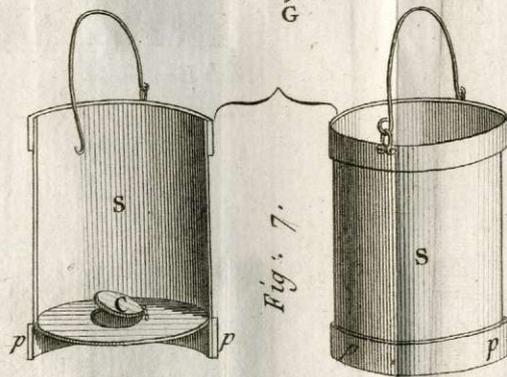


Fig: 7.

Fig: 10.

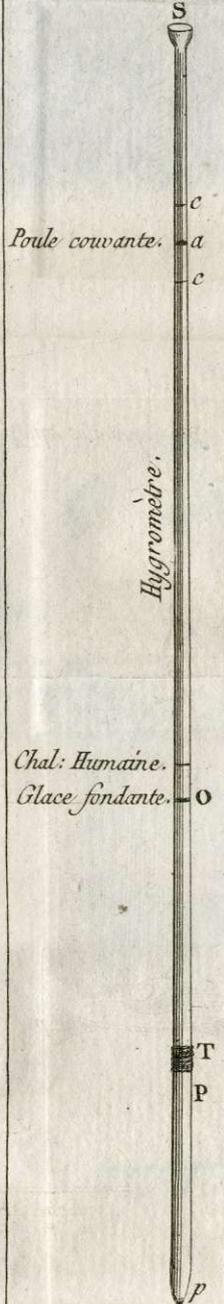
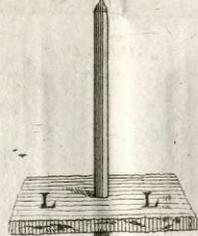
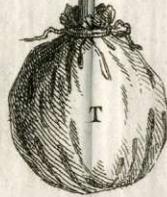


Fig: 9.



Thermomètre.



Echèle de 3 pi: pour les détails du Couvoir.
le pied réduit au pouce.

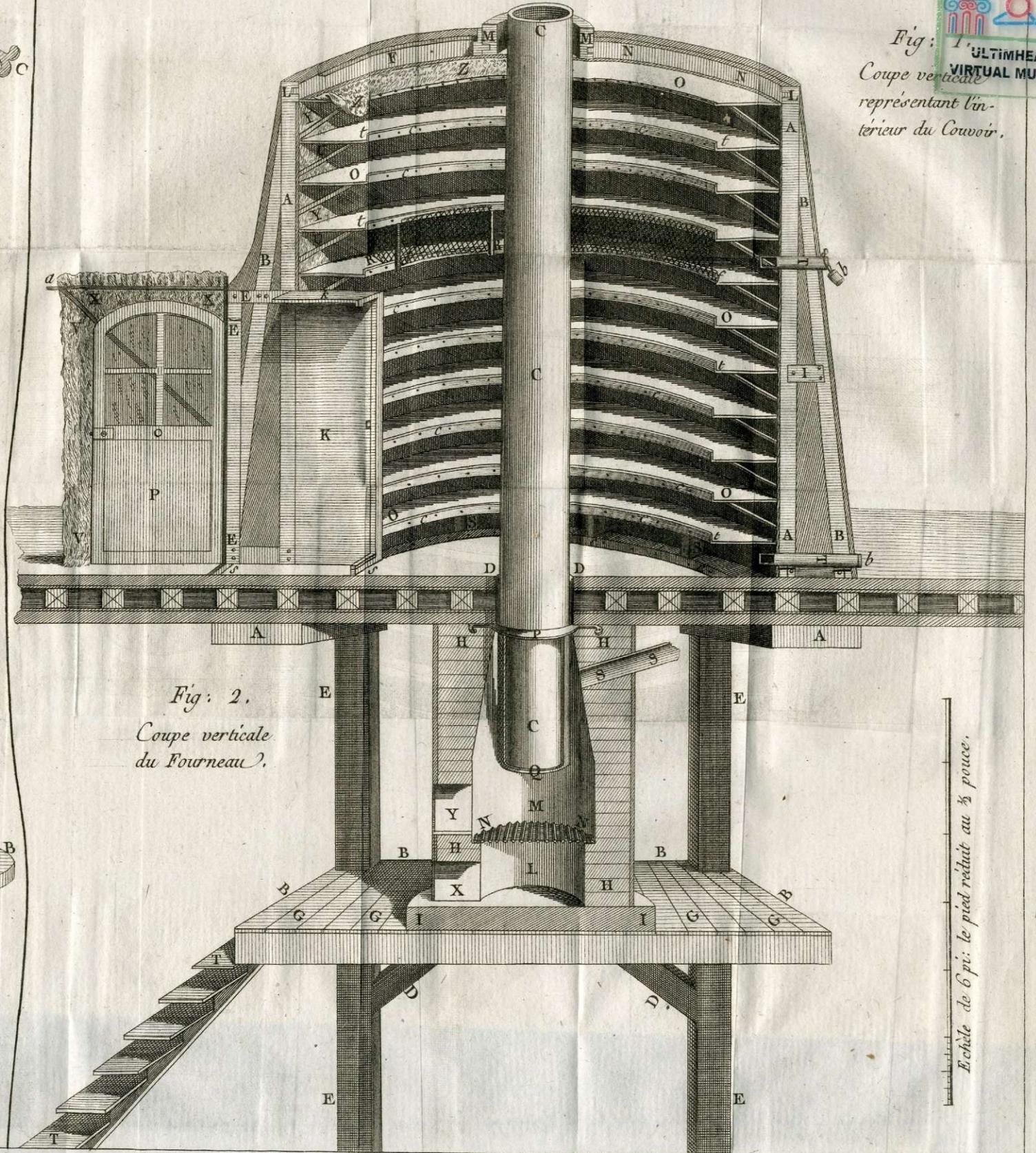


Fig: 2.
Coupe verticale
du Fourneau.

Fig: 1.
Coupe verticale
représentant l'in-
térieur du Couvoir.

Echèle de 6 pi: le pied réduit au 1/2 pouce.

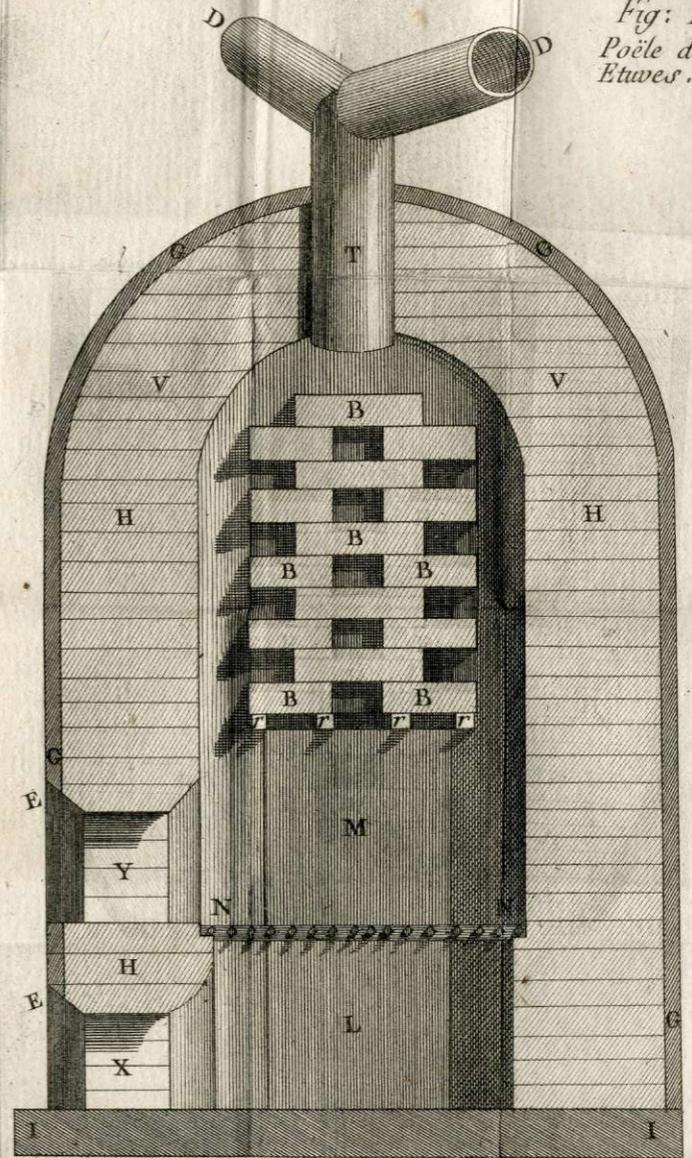
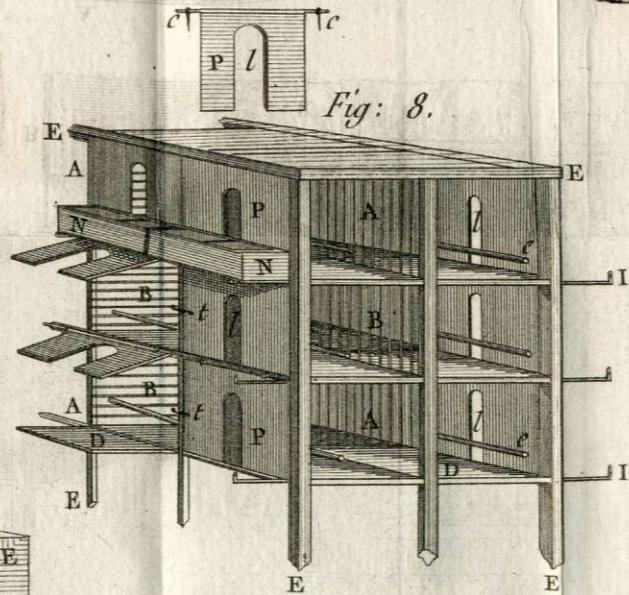
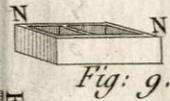
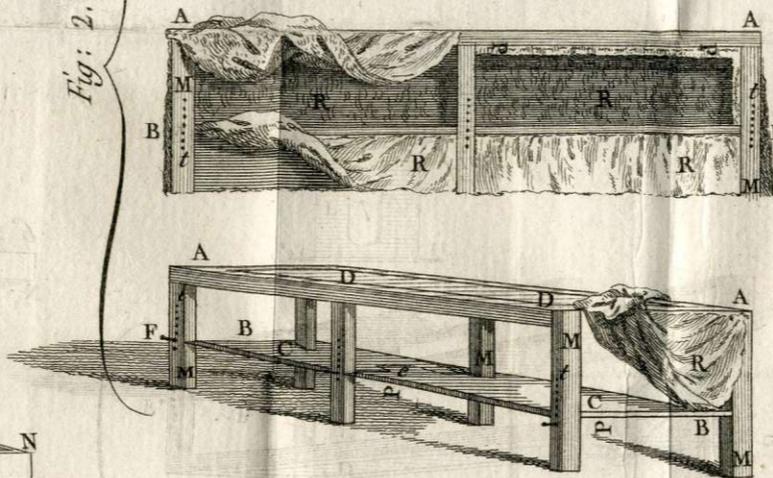
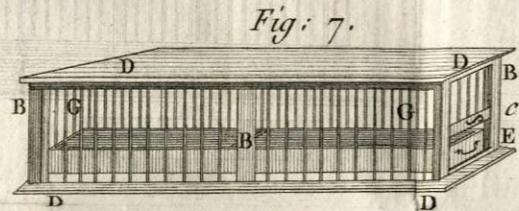
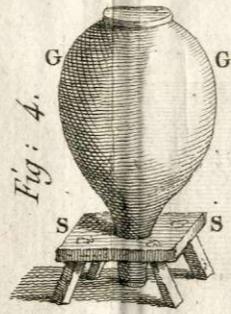
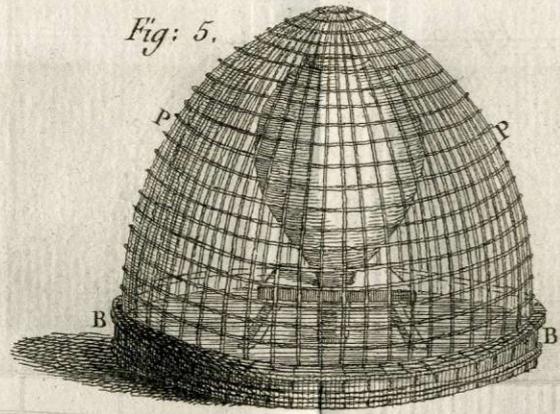
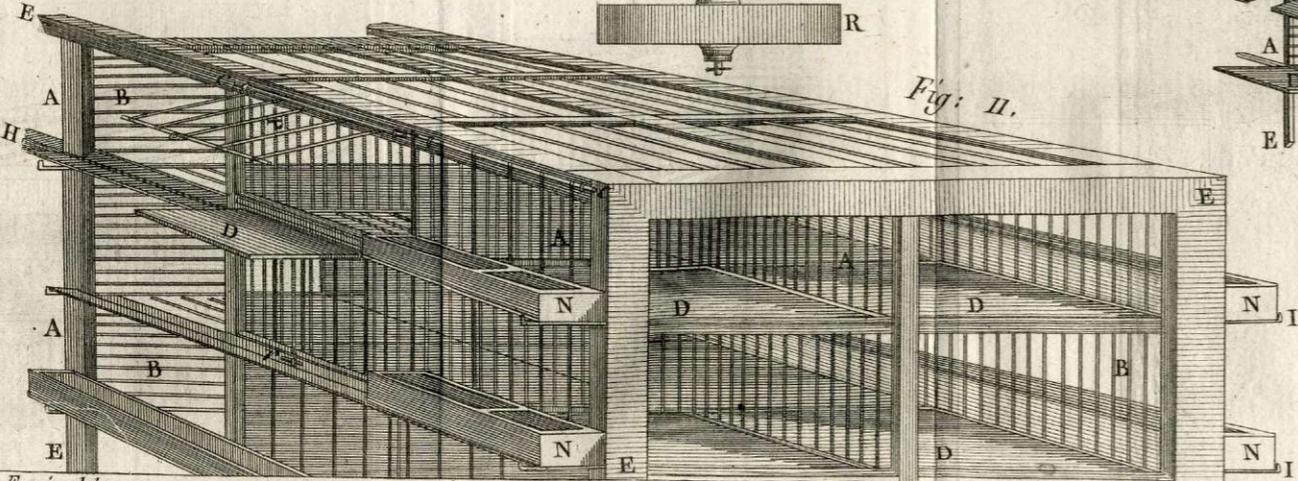
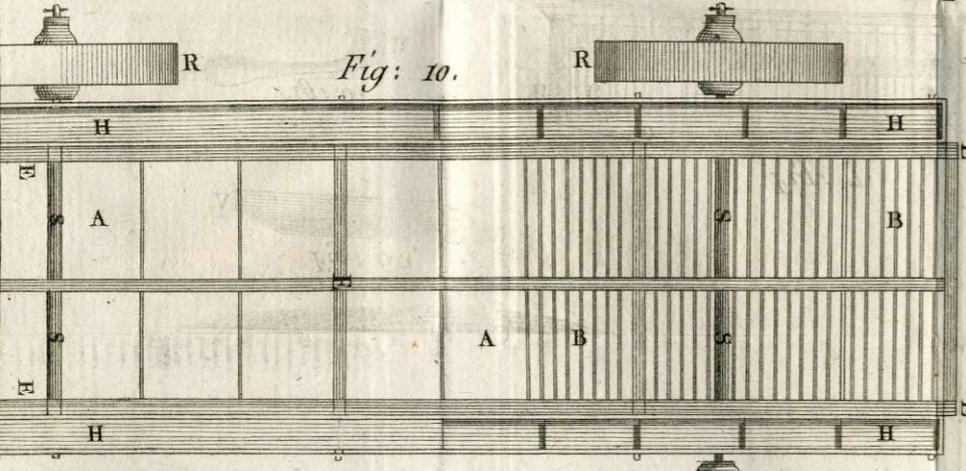


Fig: 1.
Poêle des
Etuves.



Echelle de 8 pi: le pied réduit au pouce.





T A B L E

DES PRINCIPALES MATIÈRES.

I NTRODUCTION,	Page 3
PREMIER MÉMOIRE. Origine de l'Ornithotrophie artificielle, ou de l'Art de faire éclôre & d'élever la Volaille par le moyen d'une chaleur artificielle; & Pratique actuelle des Egyptiens.	9
Conjectures sur l'Origine de cet Art:	10
Les Egyptiens paroissent en être les inventeurs.	12
Témoignage d'Aristote,	<i>ibid.</i>
Témoignage de Diodore de Sicile:	14
Passage de cet Historien mal traduit par l'Abbé Térasson.	16
Témoignage de Pline le Naturaliste.	<i>ibid.</i>
Recète de Démocrite, un des Auteurs des Géo-poniques, pour se procurer des poulèts par une chaleur artificielle.	22
Notice du Livre des Géo-poniques.	<i>ibid.</i>
Silence d'Hérodote, de Varron, de Columelle & des autres Ecrivains anciens qui ont traité de l'Economie rurale, sur l'Art des Egyptiens.	28
Pratique actuelle des Egyptiens.	30
Voyageurs qu'on prend pour guides, dans ce	

qu'on avance sur la Pratique moderne des Egyptiens. 1°. Vesling. p: 31. 2°. Le Pere Sicard. p: 32. 3°. M. Niebuhr.	33
Construction des Mamals ou Fours à poulèts de l'Egypte.	35
Service des Fours à poulèts de l'Egypte.	43
Education des poulèts nulle en Egypte, à cause de la douceur du climat.	47
Les Berméens seuls ont le secret de conduire les Fours à poulèts de l'Egypte.	48
Salaire des Berméens Directeurs des Fours.	49
Moyens employés pour procurer aux Mamals une suffisante quantité d'œufs.	50
Tentatives faites en Europe pour imiter la Pratique des Egyptiens.	51
Observations sur la Pratique des Egyptiens.	56
I. Genre de chaleur employée dans les Mamals.	56
II. Inégalité de chaleur dans les Mamals.	67
III. Les Egyptiens sont plus redevables de leur succès à leur propre industrie qu'à la bonté de leurs Mamals.	71
IV. Les Mamals Egyptiens réussiroient difficilement ailleurs qu'en Egypte.	77
Ce qu'on doit penser des tentatives faites en Europe, pour y introduire la Pratique des Egyptiens.	80
Conclusion & but principal de ce Mémoire.	82

des principales Matières.

SECOND MÉMOIRE. Méthodes & procédés de M. de Réaumur, relativement à l'Ornithotrophie artificielle ou à l'Art de faire éclore & d'élever la Volaille, par le moyen d'une chaleur artificielle. 85

Manière dont M. de Réaumur a procédé dans son travail sur l'Ornithotrophie artificielle. 85

ARTICLE PREMIER. Analyse de l'Ouvrage de M. de Réaumur. 91

Tome premier. Premier Mémoire de M. de Réaumur. *Des Fours au moyen desquels on fait éclore les poulèts en Egypte, & des Fours & fourneaux qui se trouvent presque tout faits dans la plupart des pays & qui peuvent être employés avec succès au même usage.*

Analyse de ce Mémoire. 92

Second Mémoire de M. de Réaumur. *Idée générale des moyens de faire éclore des poulèts & des oiseaux domestiques de toutes les espèces, & en toutes saisons dans des couches de fumier.*

Analyse de ce Mémoire. 100

Troisième Mémoire de M. de Réaumur. *De la Construction des Fours chauffés par le seul fumier, qui consiste en un simple toneau.*

Analyse de ce Mémoire. 106

Quatrième Mémoire de M. de Réaumur. *De l'arangement des œufs dans les Fours & des*



attentions au moyen desquelles on réussit à les entretenir dans une chaleur propre à en faire éclore les poulets.

Analyse de ce Mémoire. 110

Cinquième Mémoire de M. de Réaumur. *Des effets funestes aux poulets renfermés dans la coquille, produits par des vapeurs imperceptibles; des remèdes qui les préviennent & de la construction d'un Four inaccessible aux vapeurs du fumier.*

Analyse de ce Mémoire. 128

Sixième Mémoire de M. de Réaumur. *De la naissance des Poulets.*

Analyse de ce Mémoire. 139

Tome second. Premier Mémoire de M. de Réaumur. *Moyens de suppléer aux mères qui manquent aux poulets éclos dans les Fours.*

Analyse de ce Mémoire. 149

Second Mémoire de M. de Réaumur. *Suite de la manière d'élever les poulets. Des différentes nouritures qu'on peut leur donner.*

Analyse de ce Mémoire. 162

Cinquième Mémoire de M. de Réaumur. *Sur la manière d'engraisser la Volaille.*

Analyse de ce Mémoire. 168

Troisième Mémoire de M. de Réaumur. *Où l'on parcourt les utilités que peuvent procurer les nouvelles manières de faire éclore & d'é-*

des principales Matières.

*lever les oiseaux ; & où on examine si elles
sont sujettes à des inconvéniens, comme on
les en a soupçonnées.*



Analyse de ce Mémoire. 171

Quatrième Mémoire de M. de Réaumur. *Es-
quisse des amusemens philosophiques que les
oiseaux d'une basse-cour ont à offrir.*

Analyse de ce Mémoire. 178

Idée du petit Livrèt de M. de Réaumur, intitulé
*Pratique de l' Art de faire éclore & d'élever
en toute saison, des oiseaux domestiques &c.*

186

*ARTICLE SECOND. Examen des Méthodes de
M. de Réaumur.* 190

I. Fours à fumier de M. de Réaumur. 192

Frais qu'exigeroient les Fours à fumiers de M. de
Réaumur. 193

Principaux inconvéniens du fumier. 199

Insufisance des moyens proposés par M. de
Réaumur, pour remédier à l'imperfection de
ses Fours à fumier. 204

Vapeurs du fumier impossibles à éviter dans les
Fours verticaux. 205

Usage des Fours horizontaux. 206

II. Fours à feu de M. de Réaumur. 208

Insufisance de ces Fours, pour un établisse-
ment en grand. 210

Inconséquence qu'on pouroit reprocher à M. de

Réaumur, sur la manière dont il traite l'Art dont il s'agit.	212
M. de Réaumur paroît avoir mal envisagé son objet.	214
Pourquoi l'Art dont il s'agit, a fait si peu de progrès depuis M. de Réaumur.	219
M. de Réaumur n'a réellement travaillé que pour l'amusement des Curieux.	222
III. Méthodes de M. de Réaumur, pour élever la Volaille éclore dans ses Fours.	225
Poussinières à fumier.	226
Poussinières à chaufferètes.	232
Poussinières placées dans des Etuves.	234
TROISIÈME MÉMOIRE. Nouvèles tentatives sur l'Ornithotrophie artificielle ou l'Art de faire éclôre & d'élever la Volaille par le moyen d'une chaleur artificielle.	239
PREMIÈRE PARTIE de l'Ornithotrophie artificielle: ou Art de faire éclôre la Volaille par le moyen d'une chaleur artificielle.	242
ARTICLE PREMIER. Plan & Construction d'un nouveau Couvoir ou Four à poulèts	242
Construction du fourneau.	260
Colone d'eau qui chauffe le Couvoir.	267
ARTICLE SECOND. Motifs qui ont déterminé le choix de la méthode exposée dans l'Article précédant.	271
Raisons de la forme & des dimensions qu'on	

des principales Matières.

done au Couvoir.

Examen du principe de chaleur qui a été choisi
p: 278. On doit en attendre une température
égale, une chaleur facile à conduire & à fixer.



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

	278
Raisons des dimensions de la Colone.	286
Usage des trous latéraux.	287
<i>ARTICLE TROISIÈME.</i> Opérations d'une cou- vée conduite selon la méthode qui vient d'être expliquée.	289
Opérations de tous les jours. Service du four- neau. Service du Couvoir. p: 291. Ser- vice de la colone	296
Opération du sixième jour.	298
Opération du quinzième jour.	300
Opération du 19 ^e . jour & des jours suivans.	301
<i>ARTICLE QUATRIÈME.</i> Expériences & obser- vations que j'ai faites sur la première Partie de l'Ornithotrophie artificielle.	307
Frais de mon Couvoir.	312
Description d'un petit modèle de Four en terre cuite, sur lequel j'ai fait beaucoup d'expé- riences.	313
<i>Première Classe d'Expériences,</i> sur le service du Fourneau & de la colone.	321
<i>Seconde Classe d'Expériences,</i> sur l'égalité de la chaleur dans le Couvoir.	333
Construction de Thermomètres très-simples &	

très-comodes, à l'usage du Couvoir.	340
<i>Troisième Classe d'Expériences</i> , sur la fixation de la chaleur.	344
<i>Quatrième Classe d'Expériences</i> . Expériences diverses.	
I. Chaleur qu'on éprouve dans le Couvoir : elle est fort inférieure à celle que l'homme peut soutenir.	352
II. Essai de différens moyens pour chauffer l'air intérieur des Fours.	356
III. Essai sur des œufs couvés, après en avoir enlevé l'enduit huileux dont leur coquille avoit été couverte.	363
<i>Cinquième Classe d'Expériences</i> . Essai de plusieurs couvées.	365
Mauvais succès de mes couvées.	368
Cause du mauvais succès de mes couvées.	373
Expériences sur l'évaporation des œufs.	380
Moyens que j'ai employés pour remédier au mauvais succès de mes couvées.	388
Motifs qui m'ont déterminé à publier mes tentatives sur l'Art dont il s'agit.	397
MOYENS à prendre pour perfectionner l'Art de faire éclôre la Volaille par une chaleur artificielle.	398
I. Envoyer de bons Observateurs au Caire.	398
II. Introduire dans les Fours à poulèts, l'usage de l'hygromètre.	403

des principales Matières.

M. de Luc, véritable inventeur de l'hygromètre.

Construction d'un hygromètre très-simple & très-bon.

La réunion de l'hygromètre & du thermomètre paroît assurer le succès infaillible des couvées.

Divers Moyens de tempérer la trop grande sécheresse de l'air intérieur des Couvoirs.

III. Se pourvoir d'une quantité suffisante de bons œufs.

Troupeau de poules qu'il faudroit former.

SECONDE PARTIE de l'Œnithotrophie artificielle : ou Art d'élever la Volaille, par le moyen d'une chaleur artificielle.

ARTICLE PREMIER. Des Etuves & de la chaleur qui doit y régner.

Poëles des Etuves.

Mères artificielles.

ARTICLE SECOND. Moyens de procurer aux poulèts dans les Etuves, un air sain & pur.

I. Propreté maintenue dans les Etuves.

II. Circulation de l'air dans les Etuves.

III. Promenoirs des Etuves.

ARTICLE TROISIÈME. Nouriture des poulèts.

Nouriture des 4 ou 5 premiers jours.

Nouriture des jours suivans.



x *Table des principales Matières.*

Nouriture des poulèts du second mois.	453
Boisson des poulèts.	455
Augèts, mangeoires & trémies dont on fait usage dans les Etuves.	456
<i>ARTICLE QUATRIÈME.</i> Transport des poulèts dans les Etuves, & manière de les gouverner jusqu'à ce qu'ils soient en état d'être vendus.	462
Education des poulèts au-dessus de deux mois.	466
Engrais de la Volaille. <i>p:</i> 469. Mues. <i>p:</i> 469.	
Service des mues.	473
Poulailler voulant pour le transport de la Volaille.	477
<i>ARTICLE CINQUIÈME.</i> Succès des poulèts que j'ai élevés dans mon Etuve.	480
Education des dindons, oies, canards & autres oiseaux domestiques qu'on voudroit faire éclôre dans nos Couvoirs, & élever dans nos Etuves.	484
Conclusion de cet Ouvrage.	491
Explication des Planches.	497
Explication de la première Planche.	<i>ibid.</i>
<i>Furnorum in quibus Ægyptii ova fovent descriptio ex Veslingo excerpta.</i>	<i>ibid.</i>
Explication de la seconde Planche.	500
Explication de la troisième Planche.	505
Explication de la quatrième Planche.	510

Fin de la Table.



ULTIMHEAT[®]
VIRTUAL MUSEUM

Fautes à corriger.

- P**AGE 13 : ligne 13. *éfacez*, aparament.
- Page 21 : lig: 19. anciéneement : *lisez*, anciéneement.
- Page 51 : lig: 10. *Ouvrage* : *lisez*, *Voyage*.
- Page 96 : lig: 5. imposée : *lisez*, préscrite.
- Page 104 : lig: 6. 7. s'emboîtoit avec la partie : *lisez*, emboîtoit la partie.
- Page 181 : lig: 9. 10. quelque soit la durée du tems qu'on les gardera : *lisez*, quelque tems qu'on les garde.
- Page 182 : Note, lig: 8. qui ne contenoient : *lisez*, ceux qui n'avoient.
- Page 231 : lig: 6. 7. Poussinières : *lisez*, caisses.
- Page 234 : lig: 6. d'une : *lisez*, une.
- Page 251 : lig: 17. 18. montans oposés : *lisez*, montans inférieurs oposés.
- Page 252 : lig: 6. feuilleure : *lisez*, feuillure.
- Page 283 : lig: 1. *éfacez*, que. lig: 16. *éfacez*, assez.
- Page 296 : lig: 5. peut : *lisez*, puisse.
- Page 370 : lig: 3. à bien plus des deux : *lisez*, à bien, plus des deux.
- Page 379 : lig: 15. jour : *lisez*, jours.
- Page 382 : lig: 18. légitimément : *lisez*, légitimement.
- Page 476 : lig: 1. 2. roulant sur : *lisez*, sur le pié de.
- Page 511 : lig: 14. Cette planche : *lisez*, CC : planche.



A P R O B A T I O N .

J'AI lu , par Ordre de Monseigneur le
Garde des Sceaux , un Manuscrit qui a
pour titre : *Ornithotrophie artificielle ,*
ou Art de faire éclôre & d'élever la Vo-
laille par le moyen d'une chaleur artifi-
cielle. Cet Ouvrage ne contient rien qui
doive en empêcher l'impression. A Paris,
ce 20 Novembre 1779.

LEBEGUE DE PRESLE.

P R I V I L E G E D U R O I .

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de
France & de Navarre ; A nos amés & féaux
Conseillers, les Gens tenans nos Cours de
Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires
de notre Hôtel, Grand-Conseil, Prévôt de
Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans
Civils, & autres nos Justiciers qu'il appartiendra : S A L U T. Notre amé l'Abbé C
Nous a fait exposer qu'il desireroit faire im-
primer & donner au Public un Ouvrage de
sa composition, intitulé ; *Ornithotrophie arti-*

ficièle, ou Art de faire éclôre & d'élever la

Volaille par le moyen d'une chaleur artificielle

s'il Nous plaifoit lui accorder nos Lettres

Privilege à ce nécessaires. A C E S C A U S E S,

voulant favorablement traiter l'Exposant,

Nous lui avons permis & permettons de

faire imprimer ledit Ouvrage autant de fois

que bon lui semblera, & de le vendre,

faire vendre par tout notre Royaume, &c.

F A I S O N S défenses à tous Imprimeurs, Li-

braires & autres personnes, de quelque

qualité & condition qu'elles soient, d'en in-

roduire d'impression étrangere dans aucun

lieu de notre obéissance; comme aussi d'im-

primer ou faire imprimer, vendre, faire

vendre, débiter ni contrefaire ledit Ouvrage,

sous quelque prétexte que ce puisse être,

sans la permission expresse & par écrit dudit

Exposant, ou de celui qui le représentera, à

peine de saisie & de confiscation des Exem-

plaires contrefaits, & de six mille livres d'a-

mande, qui ne pourra être modérée pour la

premiere fois, de pareille amende & de dé-

chéance d'état en cas de récidive, & de tous

les dépens, dommages & intérêts, conformé-

ment à l'Arrêt du Conseil du 30 Août 1777,

concernant les contrefaçons. A la charge que

ces Présentes seront enregistrées tout au long

sur le Registre de la Communauté des Impri-



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

meurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles ; que l'impression dudit Ouvrage sera faite dans notre Royaume & non ailleurs, en beau papier & beau caractère, conformément aux Réglemens de la Librairie, à peine de déchéance du présent Privilège : &c. Donné à Paris, le troisieme jour de Mai, l'an de grace mil sept cent quatre-vingt, & de notre Regne le sixieme. Par le Roi en son Conseil.

LEBEGUE.

Registré sur le Registre XXI de la Chambre Royale & Syndicale des Libratres & Imprimeurs de Paris, N^o. 1506, folio 286, conformément aux délibérations énoncées dans le présent Privilège ; & à la charge de remettre à ladite Chambre huit exemplaires prescrits par l'article CVIII du Règlement de 1723. A Paris, ce 5 Mai 1780.

A. M. LOTTIN, l'aîné, Syndic.

Le prix de ce Vol. avec fig. est de 3 l. 12 s. relié.

ACHEVÉ d'imprimer pour la premiere fois, par BENOÎT MORIN, Imprimeur-Libraire, rue Saint-Jacques, à la Vérité. A Paris, le 6 Mai 1780.