

LA PETITE FERME,

OU

LA BONNE MÉNAGÈRE.

PETIT COURS PRATIQUE D'AGRICULTURE, DE
JARDINAGE ET D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE;

CONTENANT : Tous les détails de l'exploitation d'une Ferme; Engrais des terres, Labour, Plantations, Récoltes, Éducation, Entretien et Pansement des Bestiaux, et autres animaux bien portans ou malades : la manière de créer, d'entretenir et de faire prospérer les Jardins fruitiers, potagers et fleuristes; les Recettes les plus sûres et les moins coûteuses pour faire le pain, le vin, la pâtisserie, les confitures, les sirops, etc.; conserver les légumes et les fruits, apprêter la nourriture journalière d'un ménage; et enfin un petit Traité de Médecine et de Botanique, contenant des Remèdes pour les accidens et maladies les plus ordinaires.



PARIS,

ALEXIS EYMERY, LIBRAIRE, RUE MAZARINE, N° 30.

Et à *Bruxelles*, chez DE MAT, Imp.-Lib.

1821.



(314)



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

LE CHAUFFAGE.

LES chantiers nous offrent des bois de plusieurs qualités et de prix différens.

Le bois le plus commun est le bois flotté; il sert au chauffage des fours. Nous avons ensuite le bois de gravier; ce bois, quand il reste peu de temps dans l'eau, brûle bien, sans se consumer trop vite. Le bois écorcé est dur et bon pour la cheminée. Le bois neuf est en effet le plus



ULTIMHEAT
VIRTUAL MUSEUM

économique, quoiqu'il soit le plus cher. Le bois neuf se compose de chêne, d'orme, de hêtre et de charme; le plus estimé est le chêne; il donne une grande chaleur. Le bois neuf varie de prix, suivant qu'il est plus ou moins droit, plus ou moins gros. Nous avons encore le bois de compte, ainsi nommé parce qu'il se compte et ne se mesure pas. Les gens riches ne se servent guère que de ce bois, pour échauffer les appartemens.

On trouve de l'économie à faire usage du bois le plus gros dans une vaste cheminée. L'avantage d'une forte provision de bois consiste surtout à pouvoir le trier, afin d'assortir ses diverses grosseurs aux différentes cheminées, ainsi qu'aux différens besoins.

Une chose essentielle dans l'achat du bois, c'est de surveiller les tricheries multipliées des marchands. Il faut rejeter les bois blancs qui n'ont aucune qualité, les bois pouris, vermoulus, et plus encore les bois fourchus, tortus, qui produisent des vides dans le mesurage, et par conséquent de la perte.

Le bois le meilleur pour chauffer les poêles est le moyen bois; il se maintient en braise, et donne une chaleur plus continue que le petit bois. Les poêles économiques sont ceux dont la cheminée est petite et garnie de plusieurs conduits de briques; ils usent moins de bois et conservent plus long-temps la chaleur.

Lorsqu'on fait sa provision de bois, il est bon

de s'approvisionner en même temps de fagots ; on en a souvent besoin pour la cuisine, et pour allumer le feu dans les appartemens. Les fagots produisent sur-le-champ une flamme vive et vivifiante.

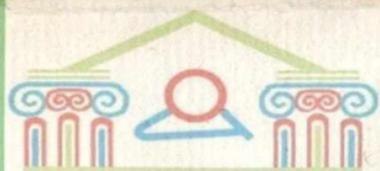
Beaucoup de personnes font usage du charbon de terre ; son odeur n'est pas agréable, mais il produit un feu plus ardent que celui du bois. On l'emploie seul dans des fournaux ou dans des cheminées de fonte portatives : on l'emploie aussi en concurrence avec le bois ; on le place alors sur des bûches, sur lesquelles on pose une grille légère. Quelquefois on fait de petites masses avec les morceaux les plus menus, qu'on pétrit avec l'argile, qui s'échauffe jusqu'à rougir. Cette méthode est très-économique.

On se sert avec succès de la tourbe pour ménager le bois ; et, pour en obtenir une chaleur plus concentrée, on place la tourbe sur la bûche de devant.

Dans les pays où le bois manque absolument, on se chauffe ou avec du charbon de terre, ou avec de la tourbe. Le premier de ces combustibles répand une poussière noire, très-nuisible aux meubles. Pour se soustraire à ce désagrément, on a construit des poêles propres à échauffer plusieurs appartemens : ils s'allument dans les pièces voisines des pièces habitées, où l'on jouit de leur chaleur sans en éprouver aucun inconvénient.

Le charbon de terre doit, ainsi que le bois, être





garde dans des caves sèches, parce que l'humidité le détériore. La tourbe se garde au grenier; elle s'achète au cent; le charbon, au poids; et le bois, à une mesure légale, appelée stère ou double stère, autrement, voie.

Vous savez que le charbon de bois est indispensable pour la cuisine et pour l'office; il s'achète par saes, et se garde dans la cave ou dans le cellier, à l'abri d'une trop grande humidité.

Rien ne se gaspille comme le charbon : sous prétexte qu'ils trouvent de l'avantage à bien allumer les fourneaux, les cuisiniers et les cuisinières se prêtent difficilement aux petites attentions qui pourraient en diminuer la dépense. A force de recherches, on a découvert le moyen de remédier à leur négligence, par l'invention de divers fourneaux économiques, où un seul foyer alimente plusieurs fourneaux, et réduit la consommation du charbon à un quart de la consommation ordinaire. La maison la plus nombreuse, un pensionnat, par exemple, fait sa cuisine et son office avec un seul de ces fourneaux; et la ménagère indigente, grâce à un de ces fourneaux qui lui coûte seulement trente sous, sans cheminée, sans bois, sans embarras, fait son pot au feu, son gigot à l'eau; ou tout autre mets, moyennant une dépense de trois sous de charbon.

L'époque la plus favorable pour s'approvisionner de tous les combustibles, est le milieu

(319)

du mois d'août. Leur qualité est alors supérieure,
leur prix et celui de leur transport sont moins
élevés.



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



Cet Ouvrage se trouve :

A Angoulême chez TREMEAU, Imp.-Lib.;

Bordeaux, — LAWALLE et NEVEU;

Lyon, — MANEL, fils, Libraire;

Marseille, — les FF. CAMOINS;

Toulouse, — VIEUSSEUX, aîné;

Rouen, — FRÈRE, aîné.

Tous les Exemplaires qui ne porteront pas
la signature du Libraire-Éditeur seront ré-
putés contrefaits, et les Contrefacteurs seront
poursuivis.

A. Cymerys

DE L'IMPRIMERIE DE ET. IMBERT,
RUE DE LA VIEILLE-MONNAIE, N^o. 12.
