

D I F F É R E N S M O Y E N S

D'empêcher de se corrompre les Oiseaux morts qu'on veut envoyer dans des Pays éloignez, & de les y faire arriver bien conditionnez. Quelques-uns de ces mêmes moyens peuvent être auffi employez pour conferver des Quadrupèdes, des Reptiles, des Poiffons & des Infectes.

CEUX qui s'intéressent au progrès de l'Histoire Naturelle, & qui voudroient en faciliter l'étude, ne fçauroient manquer de desirer de voir les Collections des différentes sortes de productions qu'elle a pour objet, se multiplier & devenir plus amples, & d'être disposées à y contribuer de tout leur pouvoir ; elles offrent dans un même lieu plus de différentes sortes de corps du règne minéral, du règne végétal & du règne animal à examiner & à comparer à l'aide les uns avec les autres, qu'on ne pourroit se promettre d'en trouver successivement dans les plus longs & les plus pénibles voyages. Pour que ces Collections devinssent assez complètes, il faudroit qu'il y eût dans tous les pays du monde des hommes zélés pour leur accroissement, qui se fissent un plaisir de faire passer les productions particulières à celui qu'ils habitent, dans les Recueils qu'ils fçoient être déjà considérables, & qu'on travaille à rendre utiles au public. La partie de l'Histoire qui a une plus grande suite d'objets agréables à nous offrir, & qui en offre en très-grand nombre qu'on ne recherche pas pour le seul plaisir de les voir, celle qui traite des Oiseaux est restée encore très-imparfaite, elle ne nous les a pas encore fait assez connoître, parce qu'on n'étoit pas parvenu jusqu'ici à en faire des collections considérables : ceux qui en ont commencé, ont été bien-tôt dégoûtés de les continuer, ayant eu le déplaisir de les voir détruire journellement par des Infectes voraces, malgré les soins employés pour les défendre contre leurs dents. M. de Reaumur après avoir trouvé des moyens simples de préparer les Oiseaux qu'on veut faire entrer dans ces collections, qui les mettent hors de risque de se corrompre & qui leur conservent un air de vie, a trouvé ce qui étoit encore plus à desirer, des moyens de les mettre hors des atteintes des Infectes qui en font avides. Il se proposoit d'apprendre bien-tôt au public comment on réussit à rendre ces sortes de collections durables. Il est parvenu à en faire une qui est déjà très-nombreuse, & il a lieu d'espérer qu'elle le deviendra bien davantage : les Oiseaux dont il est redevable à plusieurs Sçavans amateurs de l'Histoire Naturelle, l'affurent qu'il leur en devra d'autres, à mesure que des occasions de les lui procurer, se présenteront à eux. Il fçait d'ailleurs combien il doit compter sur leur disposition à l'instruire, & en est pénétré de reconnaissance. Avec beaucoup d'envie de faire parvenir des Oiseaux du pays où l'on se trouve, dans un autre pays où on n'en voit point de pareils, on peut être arrêté, parce qu'on ignore comment on peut leur faire faire un très-long voyage sans être défigurés ou mis en pièces par la pourriture pendant la route. On va expliquer ici les différens moyens auxquels on peut avoir recours pour les défendre contre la corruption, & pour les faire arriver bien conditionnez.

Première Manière.

La méthode pratiquée jufqu'ici pour faire connoître les Oifeaux d'un pays aux Naturaliftes de pays fort éloignez, eft de les envoyer empaillez, c'est-à-dire, de leur enlever la peau chargée de toutes fes plumes, de deffus le corps & les cuiffes, à laquelle on laiffe attachées les pattes, les aîles, &, pour le mieux, le col entier avec le bec. En rempliffant enfuite la peau enlevée de quelque matière molle, foit de paille, foit de foin, foit de bourre, foit de filaffe, &c. ou même en l'étendant fur un moule folide qui a la figure du corps de l'Oifeau, on fait reprendre, autant qu'il eft poffible, à cette peau la forme qu'elle avoit lorfqu'elle recouvroit des chairs & des os ; c'est à quoi on réuffit quelquefois affez bien, au moyen d'attentions & de petits procédés qu'on ne s'est pas propofé de détailler ici.

Seconde Manière.

La manière précédente de conferver la forme des Oifeaux, demande des mains exercées, qui même ne parviennent à imiter affez la Nature qu'avec de la peine & du temps. Il eft affurément plus commode de n'avoir qu'à envoyer l'Oifeau tel qu'on l'a reçu. Il n'est befoin d'aucune adeffe acquife pour en mettre un ou plufieurs dans un vafe plein d'efprit de vin, ou d'une très-forte eau de vie. On eft en ufage depuis log-temps d'employer avec fuccès ces liqueurs pour conferver les chairs des animaux morts ; pourquoi donc s'en eft-on très-peu fervi jufqu'ici pour empêcher des Oifeaux entiers de fe corrompre ? c'est apparemment parce que leurs plumes n'offrent pas les couleurs variées & éclatantes qui leur font naturelles, pendant qu'elles font plongées dans une liqueur, & qu'on ne retrouve pas ces couleurs aux plumes de l'Oifeau qui vient d'en être tiré. D'ailleurs les barbes des plumes font alors mal arrangées & trop collées les unes contre les autres. Sur ces premières apparences on a jugé trop vîte que les liqueurs fpiritueufes altéroient la couleur des plumes, & empêchoient qu'on ne pût faire reprendre à celles-ci l'arrangement & le jeu qu'elles avoient fur l'animal fec & vivant. Des expériences réitérées ont cependant appris à M. de Reaumur que la teinte des plumes eft à l'épreuve de l'eau de vie la plus forte, & même de l'efprit de vin, & qu'après qu'on a fait fécher l'Oifeau qui avoit été muouillé, on parvient aifément à remettre fes plumes dans leur état naturel, & qu'on peut le faire reparoître tel qu'il étoit pendant fa vie.

1° Pour conferver les Oifeaux qu'on veut envoyer loin, il n'y a donc qu'à les tenir dans l'eau de vie ; plus elle fera forte & meilleure elle fera pour produire l'effet auquel elle eft deftinée. L'efprit de vin eft même préférable. Il eft d'ailleurs indifférent que l'eau de vie foit de vin, de grains ou de fucre.

2° Quoiqu'on puiffe mettre les Oifeaux dans la liqueur tels qu'on les a reçus, il y a pourtant quelques petites attentions à avoir, & quelques précautions à prendre avant que de les y plonger, qui contribuent à les conferver dans un état plus parfait. Si quelques-unes des plumes de l'Oiseau font enflangantées, on les lavera à diverfes reprifes avec un linge mouillé, jufqu'à ce qu'elles ceffent de donner de la teinture à ce linge ou à l'eau dont il eft imbibé. Il eft fur-tout important d'empêcher les plumes de prendre une mauvaife direction & de fe chiffonner ; Il est aifé de les difpofer dans le fens où elles doivent être, en les liffant avec un doigt, que l'on fait mouvoir de la tête vers la queue en le preffant contr'elles. Les plumes font

ainfi aidées à prendre la position qui leur est la plus naturelle, & on les retient dans cette position en enveloppant l'Oiseau d'un mauvais linge qu'on affujétit autour du col & du corps par un gros fil auquel on fait faire plusieurs tours ; Les plumes du col sont surtout celles qu'il faut empêcher de se jeter de côté, ou de rebrouffer.

3° La précaution de tirer du corps les intestins & les autres parties qui y sont contenues, n'est pas absolument nécessaire, le mieux néanmoins est de la prendre : si ensuite on les remplace, si on remplit la cavité du ventre de toute la quantité qu'on y pourra faire entrer de bourre, de filasse, de coton, ou de quelque autre matière molle ; si on remplit le col, mais sans le distendre, de la même matière molle, on conservera plus sûrement la forme & les dimensions de l'Oiseau. Il devient moins gros dans la liqueur spiritueuse, non pas précisément parce que les chairs se racornissent & se dessèchent, mais parce qu'alors les parties qui forment les cavités, tendent à les rétrécir, & les rétrécissent effectivement si ces cavités ne contiennent pas une matière qui s'y oppose.

4° Après ces préparations simples & faciles, il n'y a qu'à mettre les Oiseaux dans le vase qui contient la liqueur qui doit les conserver. Ce vase peut être un bocal de verre, s'il n'est destiné qu'à recevoir de petits Oiseaux ; un seul bocal en peut contenir un grand nombre qu'on y mettra à différents jours, c'est-à-dire, à mesure qu'on les aura, & jusqu'à ce qu'il en soit entièrement rempli. Les barrils de bois sont pourtant préférables aux bocaux, parce qu'ils ne sont point exposés à se casser dans une longue route : on en peut avoir de très-petits destinés aux petits Oiseaux, & d'assez grands pour recevoir ceux de la plus haute taille. Le barril aura un trou assez grand pour laisser passer les Oiseaux qu'on y veut faire entrer ; ce trou peut n'être que celui du bondon agrandi ; il fera encore mieux placé à l'un des fonds. Il n'est pas nécessaire d'avertir qu'on le tiendra fermé par un bouchon d'un diamètre proportionné au fien, excepté pendant le temps court où il doit être ouvert pour donner passage à l'Oiseau.

5° On peut envoyer les Oiseaux dans les bocaux mêmes & les barrils où nous venons de les voir mettre ; mais s'ils doivent être en route pendant plusieurs mois, ou pendant des années, avant que de les faire partir, on renouvelera la liqueur : celle qu'on y a versé d'abord peut avoir été affaiblie par l'évaporation & par les fucs aqueux qui ont été extraits des chairs.

6° Si ces Oiseaux ne doivent pas arriver par mer à leur dernier terme, s'ils doivent être transportés par terre pendant une partie de leur route, il faut faire en sorte qu'ils ne soient pas exposés à être trop ballotés par les cahots, & ils le feront d'autant moins que le vase en sera plus rempli, ils s'affujétiront mutuellement. Dans le cas où ils flotteraient trop dans la liqueur, on n'hésitera pas de les presser par du foin, ou par quelque autre matière qu'on introduira dans le vase.

7° Il est encore plus aisé d'empêcher les ballottements, & les Oiseaux ne feront que mieux conserver, si avant que de les faire partir on les retire de la liqueur dans laquelle ils ont séjourné pendant un temps suffisant : elle les a mis en état de se sécher, sans être en danger de se corrompre. Des petits Oiseaux, ceux de la grosseur des Moineaux, & même de celle des Merles, après être restés huit à dix jours couverts d'une forte eau de vie, peuvent en être retirés sans qu'il y ait à craindre qu'ils se corrompent. Les grands Oiseaux, & surtout ceux qui sont extrêmement charnus, demandent à être tenus dans la liqueur plus long-temps ; mais il n'en est point, ou il n'en est guère, à qui il ne suffise d'y avoir séjourné pendant un mois ou cinq à six semaines. A mesure qu'on retirera les Oiseaux de la liqueur, on les arrangera les uns à côté des autres & les uns sur les autres dans une boîte, en remplissant les vides qu'ils

laifferont entre eux, de la matière molle qu'on aura plus commodément, comme de balles d'avoine ou d'orge, ou de celles d'autres grains, c'est-à-dire, de ces petites coques qui forment l'enveloppe du grain pendant qu'il tenoit à l'épi. Ces balles font la meilleure de toutes les matières pour cet usage. On peut aussi y employer du petit foin, de la mouffe, de la filaffe, du coton, &c. Loin qu'il soit nécessaire de faire fécher les Oifeaux avant que de les arranger dans la boîte, le mieux est de les y placer tout dégoutans de liqueur. Après avoir bien rempli la boîte, il ne reste qu'à la fermer.

8° Une boîte, quelle que soit sa forme, est convenable pour des Oifeaux qui ne doivent rester que quelques semaines, ou peu de mois en route ; ceux qui y resteront des années, demandent qu'on redouble de précautions ; quoiqu'ils ne soient pas exposés à se corrompre, ils peuvent être mis en pièces avant leur arrivée, si des insectes qui en sont avides, parviennent à pénétrer jusqu'à eux, & se multiplient dans leur logement. On peut avec de l'attention rendre des boîtes si closes, qu'il ne soit pas possible à ces insectes redoutables de s'introduire dans leur intérieur : du papier collé sur toutes les jointures y contribue. Mais les barrils sont préférables aux boîtes pour les Oifeaux qui doivent rester renfermez pendant une année, ou plus long-temps ; les plus petits insectes ne trouvent pas de passage pour s'introduire dans un barril qui ne permet pas aux plus petites gouttes de liqueur de s'échapper. Les Oifeaux qui ont été mis mouillés dans le barril, l'empêchent de se dessécher trop, & contribuent à le conserver clos. Heureusement que les insectes carnassiers ne sont pas de ceux qui savent percer le bois. En faisant l'usage de l'esprit de vin, ou d'une eau de vie forte, que nous venons d'expliquer, on réussira donc à faire arriver des Oifeaux en fort bon état aux termes les plus éloignés. Voici encore une autre manière de le faire qui pourra paraître plus commode, sur-tout pour les Oifeaux d'une grande taille.

Troisième Manière.

La troisième manière est de conserver les Oifeaux par une forte d'embaumement, & même par un véritable embaumement dans les pays où les aromates sont à bon marché. 1° On commencera par vider le corps de l'Oiseau, on le remplira ensuite de quelques-unes des poudres que nous allons indiquer ; on remplira son col de la même poudre qu'on fera passer par le bec. Si l'Oiseau est extrêmement charnu, on pourra faire une entaille dans la chair du gros de chaque cuisse, & une dans la chair de chaque aîle, c'est-à-dire, deux sur la poitrine, & une plus proche du premier & gros os de chaque aîle, dans lesquelles on introduira de la poudre : les chairs étant ensuite rapprochées, les plumes rajustées, ces entailles feront cachées de manière que l'Oiseau n'en fera aucunement défiguré. Mais il y en a très-peu à qui il soit besoin de faire de ces fortes d'entailles, on peut même en faire d'intérieures équivalentes ; après avoir introduit les doigts dans le ventre, on peut déchirer les tégumens vis-à-vis le gros de la cuisse & dans d'autres endroits, & creuser des cavités qui seront dans la suite remplies par la poudre. 2° Plusieurs poudres sont propres à produire le principal effet qu'on se propose ici, qui est que l'Oiseau se dessèche avant que de s'être assez corrompu pour qu'il soit permis aux plumes de tomber : tous les aromates y peuvent être employés avec succès : s'il y en a quelques-uns à très-grand marché dans le pays, on s'en servira. On peut de même employer une poudre composée d'autant de fortes d'aromates qu'on le voudra ; il en résultera au moins

que l'Oifeau après être defféché, en aura une meilleure odeur, qu'il fera une caffolette. Mais au lieu d'employer des gommés réfineufes, comme l'aloès, la myrrhe, l'encens & d'autres productions des plantes, comme la cannelle, le géofle, le poivre, le gingembre, &c. qui font des matières chères, on peut s'en tenir à un fel qui est à bon marché dans la plûpart des pays ; il fuffit de remplir la cavité du corps & le col d'alun réduit en poudre. Une matière encore plus aifée à avoir en tous lieux, qui y est à vil prix, & qui opère très-efficacement, c'est la chaux. Si on peut en avoir de très-vive, on la prendra par préférence, & on n'héfitera pas à s'en fervir quoiqu'elle foit vieille, & qu'elle ait été un peu éteinte par l'humidité de l'air. 3° Après que le corps & le col de l'Oifeau auront été remplis, foit de chaux pulvérisée, foit d'alun, foit de quelqu'autre poudre, on le placera dans la boîte ou dans le barril qui doit fervir à le transporter. On aura foin, en l'y plaçant, de faire prendre au col une position naturelle, & de même de ne donner aux jambes que l'inflexion qu'elles ont lorsque l'Oifeau vivant est posé dessus. Le fond de la boîte ou du tonneau aura une couche épaisse d'un pouce ou environ (le plus ne fçauroit nuire) de la même poudre qui occupe la cavité du corps, ou d'une de celles qui font propres à y être mifes. On enterrera l'Oifeau dans cette poudre, on en mettra assez autour & au dessus de lui pour qu'il foit caché sous une couche épaisse d'un pouce ou plus. La poudre extérieure avancera le defféchement, & pourra arrêter les infectes voraces qui ne tenteront pas volontiers de passer au travers pour arriver jusqu'à la chair qu'ils aiment. Dans les premiers jours, & même dans les premières semaines, l'Oifeau pourra répandre une mauvaise odeur, qu'on n'en foit point inquiet, elle diminuera à mesure que le defféchement avancera : celui-ci se fera sans qu'il arrive à l'Oifeau de perdre aucune de ses plumes, & quand il est une fois defféché, elles sont fermement affujéties sur lui pour toujours. Cette manière de conferver des Oifeaux, qui est très-fimple, en a procuré à M. de Reaumur de ceux de pays fort éloignez, qui sont arrivés tels qu'il les fouhaitoit.

Quatrième Manière.

La quatrième manière de mettre des Oifeaux en état de faire de longues routes sans se corrompre, en est une de les deffécher plus promptement que celle qui vient d'être expliquée, c'est de les deffécher au moyen de la chaleur du four. On profite de celle qui lui reste après que le pain en a été tiré ; souvent elle est encore trop grande alors ; mais il y a un moyen simple de s'affurer que le degré de chaleur n'est pas trop fort, c'est de mettre des plumes dans le four, & de les en retirer au bout de 5 à 6 minutes ; si l'on voit qu'elles ne sont ni grillées ni rouffies, il n'y a rien à craindre pour celles de l'Oifeau qu'on veut faire entrer dans le four. Les petits n'ont besoin que d'y rester une heure ou deux pour être assez defféchés ; ceux de grandeur moyenne demandent à y être tenus plus long-temps ; & ceux qui sont gros & très-charnus, veulent y être mis à plusieurs reprises. Lorsque ils sont refroidis on connoît s'ils sont assez defféchés, en preffant avec le doigt les chairs de la cuiffe & celles de la poitrine, si elles ne cèdent pas, ou si elles cèdent peu sous le doigt, l'Oifeau n'a plus besoin d'être remis au four. L'inconvénient qu'il y a à l'y tenir au-delà du temps nécessaire, est qu'on rend certaines parties, comme le col & le croupion, trop caffantes. On empêchera que le volume de l'Oifeau ne diminue sensiblement dans le four, si, avant que de l'y faire entrer, on remplit la cavité de son corps & celle de son col de quelque matière molle pareille à une de celles dont on a dit

qu'on doit faire usage pour remplir les cavités de ceux qu'on veut conferver par le moyen de l'esprit de vin, c'est-à-dire, de bourre, filasse, coton, &c. Ce que la façon de deffécher au four a de plus difficile, n'est pas de faïtir le degré de chaleur convenable, & de connoître la durée du temps pendant lequel on doit faire refter l'Oifeau au four ; il le paroïtra davantage d'avoir, comme l'exige cette manière de deffécher, à affujétir l'Oifeau dans une attitude naturelle, avant que de le faire entrer dans le four : le defféchement le fixera pour toujurs dans celle qu'on lui aura donnée. Il y a plusieurs moyens simples en eux-mêmes, de mettre & de retenir l'Oifeau dans une attitude naturelle, qui cependant feroient très-longes à expliquer en détail : le peu que nous en dirons, suffira aux personnes industrieuses qui en voudront faire usage. On peut affujétir l'Oifeau au moyen d'un petit métier fait à peu près comme le travail d'un maréchal ; il est composé d'une petite planche qui en est la bafe, & dont la longueur n'a pas besoin d'être plus grande que celle de l'Oifeau. Près de chaque coin de cette planche s'élève un montant de bois ; les quatre montans font entretenus par des traverses qui y font attachées par de petits clous. L'usage des montans & des traverses est de fervir à arrêter de petits rubans & des fils qui maintiennent le corps, les aïles & le col de l'Oifeau dans les positions qu'on leur a fait prendre. Un fil qu'on a fait passer au moyen d'une aiguille au travers de la tête de l'Oifeau, rend maître de la placer aussi haut ou aussi bas qu'on veut. Il y a divers moyens de fixer les pattes sur la planche, ayant leurs doigts écartez ; on le peut faire avec de petites pointes de clous. Avec un seul fil de fer & une petite planche, on peut faire tout ce qu'on fait avec le métier : on passe ce fil de fer tout du long du corps & du col de l'Oifeau en l'introduisant par l'anus ; mais avant que de l'introduire, on lui fait une espèce de gros nœud en le contournant ; ce nœud doit toucher l'anus, il sert dans la fuite à empêcher l'Oifeau de glisser : tout près du nœud on recourbe perpendiculairement la portion du fil qui est hors du corps, elle doit avoir au moins une longueur égale à la hauteur qu'auront les jambes : on rend ensuite son bout pointu en le limant, si on ne l'a pas déjà fait, & on pique ce bout dans la planche. La partie du fil de fer qui est en dehors du corps, fait alors la fonction d'un montant qui porte l'Oifeau, parce qu'elle est continue avec le reste du fil qui passe par le corps & par le col : le fil de fer qui enfile ce dernier, le retient dans la courbure & la direction qu'on lui fait prendre.

Les Oifeaux defféchez doivent être envoyez dans des boîtes ou dans des barrils assez clos pour que les infectes ne puissent pas s'y introduire pendant la route ; & on aura soin de remplir tous les vuides qu'ils laissent dans le barril avec quelque'une des matières molles que nous avons déjà indiquées pour un semblable usage. Il peut se passer bien des semaines, & même bien des mois entre le temps où on a fait deffécher les premiers Oifeaux dont on se propose de composer un envoi, & celui où on peut les faire partir. C'est un intervalle dangereux. Certains vers & certains scarabés sont plus friands de ceux qui ont été defféchez au four, que de ceux qui l'ont été de toute autre manière ; si les accès leur sont libres, ils profitent quelquefois des premiers momens pour s'aller établir sous leurs plumes, ou dans leur corps, où ils se multiplient. On mettra les Oifeaux à l'abri des dents redoutables de ces infectes, si, dès qu'ils ont été tirez du four, on les enterre dans le sable contenu dans une grande boîte ou un tonneau. Il faut prendre garde en les couvrant de sable, de ne leur point faire prendre de mauvaises attitudes, & de ne pas chiffonner leurs plumes. De la chaux éteinte & en poudre, de la craie & toute poudre terreuse, fine & sèche peut être employée avec succès pour la même fin. On pressera avec la main la surface de la poudre, pour en rendre la couche

fupérieure compacte, elle a feule befoin de l'être. Enfin fi la chûte des plumes apprenoit que des infectes ont fçu rendre inutiles les précautions qu'on a prises contr'eux, il y a encore du remède ; on arrêteroît les progrès du mal en remettant l'Oifeau au four qui peut n'être pas affez chaud pour griller les plumes, & l'être affez pour faire mourir les infectes en moins d'une demi-heure.

REMARQUES communes aux quatre manières De préparer les Oifeaux.

1° Ce ne fera pas trop d'envoyer deux ou trois Oifeaux de chaque efpèce, & on fera en forte, autant qu'on le pourra, que l'un foit mâle, & l'autre femelle. 2° On ne peut manquer d'être curieux de fçavoir le nom que porte chaque Oifeau dans le pays où il a été pris : on l'écrira avec de l'encre ordinaire fur une bande de parchemin qu'on attachera avec un fil à une de fes pattes. L'écriture fe confervera lors même que l'Oifeau fera dans l'eau de vie. 3° Lorſqu'on fçaura d'un Oifeau quelque chofe de plus que fon nom, on fera un petit mémoire qui apprendra dans quels lieux il habite, de quoi il fe nourrit ; s'il fe tient ou ne fe tient pas toute l'année dans le même pays, comment & où il fait fon nid, combien il pond d'œufs, les rufes & les adreffes qui lui font particulières, s'il eft bon à manger : en un mot tout ce qu'on fçaura de fon hiftoire. 4° Une collection de nids eft un affortiment convenable à celle d'Oifeaux, elle fait voir des ouvrages que les hommes auroient peine à imiter, admirables par leur forme, par leur travail & par les matériaux qui y entrent ; M. de Reaumur en a déjà fait une de ce genre. Quand on pourra avoir des nids qui ne feront pas d'un volume qui les rende trop difficiles à tranſporter, on doit être certain qu'on les verra avec grand plaifir joints aux Oifeaux qui les ont confruits. 5° Les couleurs & les figures des œufs entrent auffi dans l'hiftoire des Oifeaux ; les collections qu'on en forme, ont de quoi fatifaire des efprits curieux : ceux qu'on enverra coureroient rifque d'être caffez en route par les matières mêmes qu'ils contiennent, lorſqu'elles viendroient à fermenter. Avant que de les faire partir, il faut donc les vider : pour cela on leur fait un très-petit trou à chaque bout, on les fecoue enfuite, & fi le fecouement ne fuffit pas, on fouffle dans un des trous pour forcer de fortir par l'autre ce qui reſte de liquide dans l'œuf.

QUADRUPÉDES.

Les Quadrupèdes qui ne font pas d'une trop grande taille, & particuliers à certains cantons, pourront être mis en état d'être envoyez dans les pays les plus éloignez, par un des quatre moyens employez à conferver les Oifeaux. On en peut faire comme de ceux-ci des collections durables. M. de Reaumur en a commencé une qui fait fouhaiter à ceux qui la voyent, qu'il y en ait de plus complètes du même genre.

POISSONS & REPTILES.

Les Infectes qui ont tant de variétés admirables à nous offrir, méritent qu'on fonge à les ramaffer, à en faire des récoltes qui ne fçauroient manquer d'être précieufes à ceux qui ont

tant fait que d'étudier ces petits animaux. Tous ceux qui font mols, comme les vers & les Chenilles, peuvent être confervez dans l'eau de vie. Leurs couleurs tendres feront moins en rifque d'y être altérées, fi on donne à cette eau de vie la quantité de fucre qu'elle pourra diffoudre. Les Scarabés peuvent auffi être mis dans la même liqueur. Mais les Papillons & plufieurs Mouches s'y gâteroient : après les avoir tuez, il faut les arranger par lits dans des boîtes, & féparer ces lits les uns des autres par des couches de coton. Quoiqu'on doive raffembler dans chaque pays, par préférence ceux qui frappent le plus, foit par la variété & l'éclat de leurs belles couleurs, foit par leur grandeur, foit par leur forme particulière ou bizarre, foit par les ufages qu'on en fçait faire, on ne négligera pas de ramaffer & d'envoyer ceux qui font les plus communs. Entre ces derniers, il y en a qui ont de quoi fatifaire un obfervateur qui les regarde avec d'autres yeux que ceux avec lefquels ils avoient été regardez, & dans d'autres vûes.

* * *

NOTE

Cet imprimé, sans mention d'auteur ni de date d'édition, a été imprimé dans les premiers jours de l'année 1747, et dès la mi-janvier, il est expédié dans le monde entier aux correspondants de Réaumur. En mars 1747, Maurice Trembley¹ se charge de le faire traduire et imprimer en hollandais et s'assure de sa diffusion. Le même Trembley le fait traduire en anglais pour une publication dans le volume 45 de *Philosophical Transactions* édité en 1748. Jusqu'à la présente édition, la version française n'a jamais été offerte au public.

La transcription ci-dessus a été réalisée à partir de l'exemplaire de la bibliothèque municipale de Nîmes où, comme un précédent petit prospectus sur le même sujet, il fait parti du fonds Jean-François Séguier : Ms. 92 : *Notes et pièces sur l'histoire naturelle*.

Cet imprimé est également présent à la BnF et au Muséum d'Histoire Naturelle.

*

¹ Sur la relation entre Maurice Trembley et Réaumur, voir l'étude *Poivre, Réaumur et le chevalier Turgot*.