d'un caoutchouc et d'un tube de verre, on souffle dans cette bouillie chauffée à 40°. Si la solution de nitrate d'argent se trouble et donne un précipité qui devient violet au soleil, c'est qu'il y a du chlore dans les matières, et ce chlore révèle du chloroforme, que l'on recherche ensuite par des moyens particuliers. Si, au contraire, cette expérience reste sans résultat, on recherche alors les alcaloïdes.

On mélange les matières suspectes avec leur poids d'alcool à 95°; puis on ajoute une solution alcoolique de 1 ou 2 grammes d'acide tartrique pur. Le tout est introduit dans un ballon et porté à une température de 70°. Le liquide, dont filtre, évaporé à basse température, puis filtré de nouveau, et le résidu dissous dans une petite quantité d'eau. Cette solution est placée dans un flacon long et bouché à l'émeri. On y projette tout doucement de petites quantités de bicarbonate de potasse pur et en poudre jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'effervescence; puis on ajoute de l'éther et l'on agite vivement. Lorsque l'éther, par le repos, est devenu limpide, on en prend quelques gouttes qu'on laisse évaporer dans un endroit sec. Ou le poison est un alcaloïde liquide et volatil, comme la nicotine, ou bien il est solide et fixe, comme la morphine et la strychnine. Si l'évaporation laisse percevoir une odeur âcre et piquante, il est presque certain que l'on a affaire à un alcaloïde volatil. Pour l'extraire, après avoir ajouté à la solution une petite quantité de potasse caustique, on agite; puis, lorsque la liqueur est limpide, on décante l'éther; on verse ensuite quelques gouttes d'eau acidulée par de l'acide sulfurique. Pour extraire définitivement l'alcaloïde de cette solution, on y ajoute une solution concentrée de soude caustique. La solution éthérée évaporée renferme et laisse pour résidu l'alcaloïde dans un état de pureté parfaite. Lorsque l'alcaloïde est solide, on verse dans la capsule qui contient les quelques gouttes du liquide du flacon une petite quantité d'eau et d'acide sulfurique pur, on filtre le liquide passé et les eaux de lavage sont évaporées; puis on verse une solution très-concentrée de carbonate de potasse pur, et l'on reprend par l'alcool absolu, qui redissout l'alcaloïde et l'abandonne cristallisé après filtration et évaporation. Il est facile alors de déterminer, au moyen de ses propriétés physiques et chimiques, le nom du poison.

Voici la statistique de l'*empoisonnement* en France, de l'année 1851 à l'année 1862 inclusivement. Ce tableau montre les substances employées jusqu'à présent par les meurtriers et la fréquence des *empoisonnements*.

ANNÉES	1851	1852	1853	1854	1855	1856	1857	1858	1859	1860	1861	1862	TOTAL.
Cas d'*empoisonnement*.	63	39	71	56	78	47	58	49	49	32	39	36	=617
Suites de l'empoisonnement.													
Mort.	26	12	16	22	17	13	18	19	11	6	13	17	190
Maladie	29	25	40	24	46	26	22	15	15	14	19	10	285
Nulles.	8	2	15	10	15	8	18	15	23	12	7	9	142
Accusés.													
Hommes	21	12	29	21	25	9	27	21	13	9	16	16	219
Femmes	26	17	17	23	21	22	20	29	20	20	21	24	260
Nature du poison.													
Arsenic.	35	25	33	25	42	14	18	9	9	3	14	5	232
Phosphore.	13	3	4	12	21	14	23	20	16	15	13	16	170
Sulfate de cuivre.	3	5	10	8	4	2	8	5	15	5	4	8	77
Vert-de-gris.	2	3	9	4	6	3	1	»	»	4	2	2	33
Acide sulfurique.	1	1	2	4	2	2	6	1	2	2	1	2	30
Cantharides.	2	4	1	3	3	»	6	1	2	2	1	2	23
Opium.	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1	1	»	2
Ellébore.	1	»	»	»	»	»	»	»	»	1	2	2	6
Émétique.	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»	2	»	2
Sulfate de fer.	»	»	»	»	»	»	2	»	»	»	»	»	2
Acide nitrique.	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1	2	3
Ammoniaque.	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1	2	3
Mercure.	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1	2	3
Datura.	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1	2	3
Noix vomique.	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1	2	3
Acide chlorhydrique.	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1	»	1
Potasse.	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1	»	1
Acétate de plomb.	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1	»	1
Gaz acide carbonique.	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1	»	1
Graines de genêt.	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1	»	1
Colchique.	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1	»	1
Eau de Javelle.	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1	»	1
Eau de Rabel

— Par exagér. Personne qui fait manger ou boire des substances de mauvaise qualité ou nuisibles à la santé : *Un bon cuisinier est à coup sûr un* EMPOISONNEUR *à la longue, si vous n'êtes pas tempérant.* (Volt.) *Le meilleur cuisinier n'est que le plus habile des* EMPOISONNEURS. (A. Rion.) *L'homme ivre qui crie, tombe et roule dans la boue, est, après tout, plus honnête que les* EMPOISONNEURS *en gros et en détail qui l'ont mis dans ce triste état.* (Michelet.) *Eh! veut-être, si l'on cherchait bien, trouverait-on que les* EMPOISONNEURS *patentés, les falsificateurs de denrées alimentaires, tuent plus de monde en dix ans que les guerres les plus meurtrières en un siècle.* (Toussenel.)

— Mignot, c'est tout dire, et dans le monde entier *jamais empoisonneur* ne eut mieux son métier.
BOILEAU.

— Fig. Personne qui corrompt les mœurs, qui répand des doctrines pernicieuses : *Ce Beaumarchais ne peut être un* EMPOISONNEUR, *il est trop drôle.* (Volt.)

La peste de ta chute, *empoisonneur*, au diable!
En eusses-tu fait une à te casser le nez!
MOLIÈRE.

— Adjectiv. Qui empoisonne, qui sert à empoisonner :

L'*empoisonneuse* coupe
A son remède encore, et je viens vous l'offrir.
LA FONTAINE.

— Fig. Qui pervertit, qui corrompt :

Loin du trône nourri, de ce fatal honneur,
Hélas! vous ignorez le charme *empoisonneur*.
RACINE.

Du luxe *empoisonneur* la folle vanité
De l'âme qu'elle enivre altère la santé.
FR. DE NEUFCHATEAU.

EMPOISSÉ, ÉE (an-poi-sé) part. passé du v. Empoisser. Enduit de poix : *Du fil* EMPOISSÉ. *Une corde* EMPOISSÉE.

— Par ext. Barbouillé : *Le nègre, avec ses bouquets de poils blancs hérissés sous son menton, avait l'air d'un chat noir aux babines* EMPOISSÉES *de crème.* (Feydeau.)

EMPOISSER v. a. ou tr. (an-poi-sé — de *en*, et de *poix*). Enduire de poix : EMPOISSER *un tonneau.* ‖ On dit plus communément POISSER.

— Par ext. Barbouiller avec une matière gluante : EMPOISSER *son visage avec de la confiture.*

EMPOISSONNÉ, ÉE (an-poi-so-né) part. passé de v. Empoissonner : *Un étang* EMPOISSONNÉ. *Une rivière* EMPOISSONNÉE.

EMPOISSONNEMENT s. m. (an-poi-so-ne-man — rad. *empoissonner*). Action ou manière d'empoissonner un étang, un réservoir ou un cours d'eau : *Lorsqu'il s'agira d'*EMPOISSONNEMENTS *un peu considérables, les produits pourront facilement compenser les dépenses de l'entreprise.* (L. Figuier.)

Encycl. L'*empoissonnement* des étangs et des cours d'eau se fait de diverses manières, qui toutes se réduisent, en définitive, à transporter dans ces eaux des poissons ou des œufs pris ailleurs. Dans le cas le plus ordinaire, on prend les sujets destinés au repeuplement dans les eaux les moins éloignées et qui présentent le plus d'analogie avec celles que l'on veut empoissonner. Cette opération, en effet, ne doit pas s'opérer au hasard. Chaque espèce de poisson a ses exigences spéciales quant au rapport de la nature des eaux, de leur température, de leur degré de limpidité, de leur état de repos ou de mouvement, etc. D'un autre côté, il faut tenir compte des circonstances économiques; si l'on veut spéculer sur la production du poisson, on ne doit introduire et propager que des espèces que l'on sera assuré de vendre dans la localité. Le printemps est l'époque ordinaire pour empoissonner les eaux; si ce n'est pas toujours la meilleure, c'est au moins la plus commode, car la pêche, qui se pratique partout alors, permet de se procurer sans peine les sujets destinés au repeuplement. Cette époque ne présente d'ailleurs aucun inconvénient lorsqu'on choisit de jeunes poissons âgés de trois ans au plus. Il n'en est plus de même si les sujets ont dépassé cet âge; comme, à l'époque de la pêche et de l'*empoissonnement*, ils ont déjà jeté leur frai, la production, et par suite le peuplement des eaux, sont retardés d'une année. Le moment du frai ou de la ponte doit donc être pris en sérieuse considération; il arrive plus tôt ou plus tard, suivant les espèces, l'âge des poissons, la nature des eaux ou du fond, la température de l'année, etc. En général, les poissons les plus âgés frayent les premiers, puis ceux d'un âge moyen, enfin ceux qui pondent pour la première fois. D'un autre côté, la saison plus ou moins précoce, la profondeur des eaux, leur état stagnant ou courant, influent beaucoup sur le degré de chaleur que peuvent acquérir les couches liquides par l'action des rayons du soleil, et peuvent ainsi avancer ou reculer, pour un même poisson, l'époque ordinaire du frai. On appelle *feuille*, *alevin*, *menuaille* ou *fretin* les petits poissons de toutes sortes dont on se sert pour repeupler les étangs. Toutefois, le premier de ces termes s'emploie plus particulièrement pour désigner les sujets d'un an, et le dernier pour désigner ceux qui appartiennent à des espèces de petite taille et de peu de valeur. Pour les anguilles, on a un terme spécial : on dit la *montée*. On calcule ordinairement sur deux mille alevins ou sur cinquante couples adultes pour empoissonner un hectare, quelle que soit l'étendue de l'étang. Toutefois, ces nombres n'ont rien d'absolu, et l'on peut, dans de certaines limites, rester en deçà ou aller au delà. Dans le premier cas, les poissons, étant moins nombreux, grossissent plus vite; dans le second, ils resteront plus petits, mais trouveront toujours à se nourrir. Il faut d'ailleurs faire entrer en ligne de compte, d'une part, la nature des poissons et la proportion des espèces voraces; de l'autre, la quantité de nourriture que les eaux peuvent fournir. Ainsi les eaux pures, celles qui sortent immédiatement du sol et reposent sur l'argile ou sur le sable, sont beaucoup moins pourvues de plantes, d'insectes, de mollusques et d'autres petits animaux que les eaux qui ont déjà couru pendant longtemps et qui s'arrêtent sur un fond vaseux. « On transporte le poisson, dit Bosc, dans des tonneaux sur des charrettes, ou mieux dans des demi-tonneaux et à dos de cheval. L'important, pour éviter une trop grande mortalité, c'est de ne le faire voyager que de nuit et lentement, ainsi que de changer l'eau tous les jours, même plusieurs fois par jour, s'il surabonde dans le tonneau et s'il fait chaud. Les brochets, les truites sont les plus difficiles à conduire à bien; il faut aussi avoir fort peu d'individus dans le même tonneau. Je n'ai pas besoin de dire que si l'on peut effectuer totalité ou partie du transport par eau, il faut préférer cette voie. Il y a des bateaux qui sont disposés pour cet objet; mais rarement les propriétaires d'étangs en ont à leur disposition. » Les poissons d'eau douce propres à peupler les étangs sont très-nombreux; mais une dizaine seulement sont de quelque importance. La carpe, la tanche, le gardon, l'anguille, la loche, la lotte et la perche s'accommodent des fonds vaseux; la truite, le brochet, le barbeau, la vaudoise, la brême, demandent une eau vive. C'est surtout la carpe que l'on recherche pour peupler les étangs et qui doit toujours y dominer, parce que c'est l'espèce chez laquelle on trouve à la fois la meilleure chair, le plus rapide accroissement, la plus grande fécondité et le transport le plus facile. La tanche et la perche viennent ensuite. On peut mettre du brochet dans les étangs assez voisins des grands centres de population, où cette espèce a une grande valeur; mais, comme le brochet détruit une énorme quantité d'autres poissons, il devient généralement plus nuisible qu'utile au propriétaire. Dans les étangs très-étendus et où il est peu nombreux, cet inconvénient est beaucoup moins grand. Lorsqu'on tient à en avoir, il faut lui procurer pour pâture des gardons, des ables, des goujons et autres petites espèces très-fécondes. Quant à la truite, elle convient beaucoup moins aux étangs qu'aux eaux courantes. Le transport des œufs présente moins de difficultés, mais il exige des soins plus minutieux; on recueille ces œufs, soit au moyen des frayères naturelles ou artificielles, soit par les procédés de fécondation que la pisciculture moderne a inventés ou perfectionnés : le premier de ces moyens s'applique surtout aux poissons qui pondent des œufs agglutinés, comme la perche; le second, aux espèces dont les œufs sont libres, comme la truite. Le transport peut se faire à de grandes distances, et l'on a vu des œufs expédiés par la poste arriver en bon état. Au nombre des procédés d'*empoissonnement*, il faut citer encore les aménagements destinés à favoriser les pontes et à les rendre possibles là où elles n'auraient pas lieu, puis les fécondations, l'incubation et l'alevinage artificiels, la domestication, l'acclimatation des espèces exotiques, etc. V., pour plus amples détails, le mot PISCICULTURE et les autres mots cités dans cet article.

EMPOISSONNER v. a. ou tr. (an-poi-so-né — de *en*, et de *poisson*). Peupler de poissons : EMPOISSONNER *un étang, un vivier, un cours d'eau.*

EMPOLÉE adj. m. (an-po-lé — du gr. *empoleus*, proprement *marchand*). Mythol. Surnom de Mercure, patron des marchands.

EMPOLÉMIE s. m. (an-po-lé-mi — du gr. *empolemios*, proprement *guerrier*). Antiq. gr. Titre que les archagètes ou rois de Sparte prenaient pendant la guerre.

EMPOLI, en latin *Empulum* et *Emporium*, ville du royaume d'Italie, province et à 29 kil. O. de Florence, à 35 kilom. E. de Pise, sur la rive gauche de l'Arno; 6,500 hab. Lycée, bibliothèque publique. Fabrique de potion; tanneries; fabriques renommées de chapeaux de paille; poteries. Commerce important de grains et de paille pour chapeaux. L'église collégiale (*Collegiata*), fondée en 1093, restaurée en 1738, renferme une statue de *saint Sébastien*, par Rossellino; une *Vierge* de Mino da Fiesole; une fresque de Ghirlandajo (*sainte Lucie*); un *saint Thomas* de Jac. da Empoli; une *Cène* de Cigoli; une *Vision de saint Jean*, par Liggozzi. L'autel de l'ancien baptistère, situé à côté de la collégiale, est orné d'un tableau (le *Martyre de saint André*) attribué à Ghirlandajo. On remarque, en outre, à San-Stefano, des fresques du Volterrano, et à Santa-Croce une *Exaltation de la croix*, par Cigoli.

EMPOLI (Jean D'), navigateur toscan, né à Empoli dans la seconde moitié du XVe siècle. Nommé facteur de la flotte portuguise qui fut envoyée, en 1503, dans les Indes, sous la conduite d'Alphonse d'Albuquerque, il vit cette flotte assaillie par une violente tempête, et le navire qu'il montait fut contraint de relâcher à Melinde. Les navires se rejoignirent en mer, abordèrent à Conanor, à Calicut, à Cochin, à Coulan, ville jusqu'alors inconnue des Européens, prirent un chargement d'épices, repartirent pour l'Europe, et arrivèrent à Lisbonne vers la fin de 1504. Empoli a écrit une relation de ce voyage, intitulée : *Navigazione degli Indii, sotto l'autorità del regnor Alfonso Albuquerque.* Cet ouvrage révèle chez Empoli un grand esprit d'observation.

EMPOLI (Jacopo CHIMENTI, dit l'), peintre italien, né à Empoli (Toscane) en 1554, mort en 1640. Il eut pour maître Tommaso da Sanct-Friano; mais il abandonna bientôt la manière de cet artiste pour suivre celle d'Andrea del Sarto, dont il était grand admirateur. Etant tombé un jour d'un échafaud en exécutant une fresque, il abandonna ce genre de peinture et ne fit plus depuis lors que des tableaux à l'huile de grande ou de petite dimension. A Florence : le *Sacrifice d'Abraham*; une *Annonciation*; un *Miracle de la Vierge*; *Saint Pierre martyr*; la *Vierge*, *saint Nicolas et d'autres saints*, son chef-d'œuvre; la *Création d'Adam*, le *Sacrifice d'Abraham*, *Saint Joseph recevant les pétitions des veuves et des orphelins*, composition remarquable par l'expression et par l'harmonie du coloris. Mentionnons encore d'Empoli, à Pistoie : *Charles Borromée ressuscitant un enfant*; à Cortone : la *Vierge*, *saint Blaise*, *saint Jean-Baptiste*, *sainte Elisabeth de Hongrie*; à Pise : le *Mariage de Marie de Médicis et de Henri IV*; au musée del Rey, à Madrid : le *Christ au jardin des Oliviers*; au musée du Louvre : la *Vierge avec l'enfant Jésus*, *saint Luc*, etc.

EMPORIAGIUS ou **EMPORAGKIUS** (Eric-Gabriel), théologien suédois, mort en 1674. Après avoir professé à Upsal la physique (1637) et la théologie (1641), il prit le grade de docteur, remplit diverses fonctions ecclésiastiques à Stockholm et devint ensuite évêque protestant de Streegnaes. Nous citerons parmi ses ouvrages : *Admonitio consolatoria ad obeundum pio, intrepido et constanti animo mortem, ex quam pestilentia, morbis omnibus regni Sueciæ civibus a* 1629 *minabatur* (Upsal, 1629, in-4°); *Oratio in qua tyrannidem pontificiam quæ diuum Gustavum Magnum, etc., de medio sustulit* (Upsal, 1636, in-fol.); *Disputatio de rerum duratione in genere et in specie de tempore physico* (Upsal, 1631, in-4°); *De forma substantiali et corporis naturalis in communi* (Upsal, 1634); *Hexialogicæ* (Upsal, 1636); *Positiones et antipositiones de disciplina ecclesiastica* (Stockholm, 1661, in-4°); *Catecheses* (Stockholm, 1669, in-8°), ouvrage qui déplut à la reine Hedwige-Eléonore et fut supprimé, parce que Emporagius y appelle les femmes des *objets mobiliers*.

EMPORE s. m. (an-po-re — du gr. *emporion*, marché). Anc. méd. Prétendu réservoir, se faire à de grandes distances, et l'on a vu des œufs expédiés par la poste arriver en bon état. Au nombre des procédés d'*empoissonnement*, il faut citer encore les aménagements destinés à favoriser les pontes et à les rendre possibles là où elles n'auraient pas lieu, puis les fécondations, l'incubation et l'alevinage artificiels, la domestication, l'acclimatation des espèces exotiques, etc. V., pour plus amples détails, le mot PISCICULTURE et les autres mots cités dans cet article.

EMPOISSONNER v. a. ou tr. (an-poi-so-né — de *en*, et de *poisson*). Peupler de poissons : EMPOISSONNER *un étang, un vivier, un cours d'eau.*

EMPOLÉE adj. m. (an-po-lé — du gr. *empoleus*, proprement *marchand*). Mythol. Surnom de Mercure, patron des marchands.

EMPOLÉMIE s. m. (an-po-lé-mi — du gr. *empolemios*, proprement *guerrier*). Antiq. gr. Titre que les archagètes ou rois de Sparte prenaient pendant la guerre.

EMPOLI, en latin *Empulum* et *Emporium*, ville du royaume d'Italie, province et à 29 kilom. O. de Florence, à 35 kilom. E. de Pise, sur la rive gauche de l'Arno; 6,500 hab. Lycée, bibliothèque publique. Fabrique de potion; tanneries; fabriques renommées de chapeaux de paille; poteries. Commerce important de grains et de paille pour chapeaux. L'église collégiale (*Collegiata*), fondée en 1093, restaurée en 1738, renferme une statue de *saint Sébastien*, par Rossellino; une *Vierge* de Mino da Fiesole; une fresque de Ghirlandajo (*sainte Lucie*); un *saint Thomas* de Jac. da Empoli; une *Cène* de Cigoli; une *Vision de saint Jean*, par Liggozzi. L'autel de l'ancien baptistère, situé à côté de la collégiale, est orné d'un tableau (le *Martyre de saint André*) attribué à Ghirlandajo. On remarque, en outre, à San-Stefano, des fresques du Volterrano, et à Santa-Croce une *Exaltation de la croix*, par Cigoli.

EMPOLI (Jean D'), navigateur toscan, né à Empoli dans la seconde moitié du XVe siècle. Nommé facteur de la flotte portuguise qui fut envoyée, en 1503, dans les Indes, sous la conduite d'Alphonse d'Albuquerque, il vit cette flotte assaillie par une violente tempête, et le navire qu'il montait fut contraint de relâcher à Melinde. Les navires se rejoignirent en mer, abordèrent à Conanor, à Calicut, à Cochin, à Coulan, ville jusqu'alors inconnue des Européens, prirent un chargement d'épices, repartirent pour l'Europe, et arrivèrent à Lisbonne vers la fin de 1504. Empoli a écrit une relation de ce voyage, intitulée : *Navigazione degli Indii, sotto l'autorità del regnor Alfonso Albuquerque.* Cet ouvrage révèle chez Empoli un grand esprit d'observation.

EMPOLI (Jacopo CHIMENTI, dit l'), peintre italien, né à Empoli (Toscane) en 1554, mort en 1640. Il eut pour maître Tommaso da Sanct-Friano; mais il abandonna bientôt la manière de cet artiste pour suivre celle d'Andrea del Sarto, dont il était grand admirateur. Etant tombé un jour d'un échafaud en exécutant une fresque, il abandonna ce genre de peinture et ne fit plus depuis lors que des tableaux à l'huile de grande ou de petite dimension. A Florence : le *Sacrifice d'Abraham*; une *Annonciation*; un *Miracle de la Vierge*; *Saint Pierre martyr*; la *Vierge*, *saint Nicolas et d'autres saints*, son chef-d'œuvre; la *Création d'Adam*, le *Sacrifice d'Abraham*, *Saint Joseph recevant les pétitions des veuves et des orphelins*, composition remarquable par l'expression et par l'harmonie du coloris. Mentionnons encore d'Empoli, à Pistoie : *Charles Borromée ressuscitant un enfant*; à Cortone : la *Vierge*, *saint Blaise*, *saint Jean-Baptiste*, *sainte Elisabeth de Hongrie*; à Pise : le *Mariage de Marie de Médicis et de Henri IV*; au musée del Rey, à Madrid : le *Christ au jardin des Oliviers*; au musée du Louvre : la *Vierge avec l'enfant Jésus*, *saint Luc*, etc.

EMPORIAGIUS ou **EMPORAGKIUS** (Eric-Gabriel), théologien suédois, mort en 1674. Après avoir professé à Upsal la physique (1637) et la théologie (1641), il prit le grade de docteur, remplit diverses fonctions ecclésiastiques à Stockholm et devint ensuite évêque protestant de Streegnaes. Nous citerons parmi ses ouvrages : *Admonitio consolatoria ad obeundum pio, intrepido et constanti animo mortem, ex quam pestilentia, morbis omnibus regni Sueciæ civibus a* 1629 *minabatur* (Upsal, 1629, in-4°); *Oratio in qua tyrannidem pontificiam quæ diuum Gustavum Magnum, etc., de medio sustulit* (Upsal, 1636, in-fol.); *Disputatio de rerum duratione in genere et in specie de tempore physico* (Upsal, 1631, in-4°); *De forma substantiali et corporis naturalis in communi* (Upsal, 1634); *Hexialogicæ* (Upsal, 1636); *Positiones et antipositiones de disciplina ecclesiastica* (Stockholm, 1661, in-4°); *Catecheses* (Stockholm, 1669, in-8°), ouvrage qui déplut à la reine Hedwige-Eléonore et fut supprimé, parce que Emporagius y appelle les femmes des *objets mobiliers*.

EMPORE s. m. (an-po-re — du gr. *emporion*, marché). Anc. méd. Prétendu réservoir, qui aurait été destiné à recevoir les esprits animaux filtrés par le cerveau.

EMPORÉTIQUE adj. (an-po-ré-ti-ke — du gr. *emporeuô*, je passe à travers). Pharm. Se dit d'une espèce de papier gris dont on se sert pour filtrer les liquides : *Papier* EMPORÉTIQUE.

EMPORIÆ, ancien nom de l'Afrique carthaginoise, dans la Byzacène, sur les côtes de la Petite Syrte. Elle renfermait les villes de Tacape (Cabès), Macomades, Leptis la Grande, Leptis la Petite, toutes très-importantes par leur commerce. Cette contrée, aujourd'hui stérile, fut regardée autrefois comme le grenier de Carthage et de Rome.

EMPORIÆ, en grec *Emporion* (marché), ville de l'Espagne ancienne, dans la Tarraconaise, sur le bord de la Méditerranée, au S.-O. du *Promontorium Pyrenæum* (cap Creux). C'était une colonie de Phocéens de Marseille, fondée près d'une ville des Indigètes, dont une simple muraille la séparait. Au Ier siècle av. J.-C., les Romains, devenus maîtres de l'Espagne, réunirent ces deux villes en une seule, qui devint très-florissante par son commerce. Elle fut ruinée par les invasions des Sarrasins. C'est aujourd'hui la ville d'*Ampurias*.

EMPORIQUE adj. (an-po-ri-ke — du gr. *emporion*, marché). Antiq. Se disait d'un papier d'Egypte, le plus commun, qui n'avait que six doigts de large, et qui servait pour les emballages.

EMPORITAIN, AINE s. et adj. (an-po-ri-tain, e-ne). Géogr. anc. Habitant d'Emporiæ; qui appartient à cette ville ou à ses habitants : *Les* EMPORITAINS. *La population* EMPORITAINE.

EMPORIUM s. m. (ème-po-ri-omm — du gr. *emporion*, marché). Antiq. rom. Comptoir, établissement commercial fondé en pays ennemi ou étranger.

EMPORIUM, ville de l'ancienne Dalmatie, à l'embouchure de la Narona (aujourd'hui Narenta) dans l'Adriatique, au S.-E. de Salone.

EMPORIUS, rhéteur et grammairien latin, qui vivait au commencement du VIe siècle, du temps de Cassiodore. On ne sait rien sur sa vie, mais on possède de lui quelques écrits sur la rhétorique : *De ethopœia ac loco communi*; *Demonstrativæ materiæ præcepta*; *De deliberativa specie*. Ces traités, de médiocre valeur, ont été publiés pour la première fois à Bâle (1521, in-4°) et réédités dans divers recueils, notamment dans la collection des *Antiqui rhetores latini* de Pithou (Paris, 1599, in-4°).

EMPORT s. m. (an-por — rad. *emporter*). Action d'emporter avec soi : *Désertion avec* EMPORT *d'effets militaires.* ‖ Peu usité.

— Fig. Action de l'emporter, victoire, supériorité effective : *Le libre examen a pris l'*EMPORT *sur la foi.* (Proudh.) ‖ Peu usité.

EMPORTAGE s. m. (an-por-ta-je — rad. *emporter*). Argot. Genre de filouterie qui consiste à engager quelqu'un dans une partie de jeu, pour lui gagner son argent : *D'ordinaire un* EMPORTAGE *un peu sérieux est préparé quelques jours à l'avance.* (Petit Moniteur.)

Encycl. L'*emportage* exige le concours de trois fripons, appelés l'*emporteur*, la *bête* et le *bachotteur*. L'emporteur est chargé de trouver la dupe. Quand il a rencontré un individu tel qu'il le désire, ce qu'il reconnaît à la physionomie et au costume, il l'aborde sous un prétexte quelconque, fait naître l'occasion de marcher quelque temps avec lui, et finit par l'entraîner dans un café ou dans un estaminet, où ses deux associés les ont précédés. Au moment où les deux nouveaux venus se présentent, la bête et le bachotteur jouent ensemble; mais le premier perd toujours et, à chaque coup, augmente sa mise. Au bout de quelques tours, la bête sort pour satisfaire un besoin. Le bachotteur dit alors à l'emporteur : « Je ne veux plus jouer avec cet imbécile; mais vous, si vous voulez, vous pourriez faire un belle affaire. Et cet imbécile, entêté comme une mule, et je suis certain qu'il ne refuserait pas de s'essayer avec vous. — Je voudrais bien, répond l'emporteur; malheureusement je ne sais pas jouer. » La dupe, qui a entendu cette conversation, ne veut pas manquer une si belle occasion : il joue donc, et perd tout son argent.

EMPORTANT (an-por-tan) part. prés. du v. Emporter : *Le public est un étourdi souvent de mauvais ton, capricieux, puéril, variable, passager comme les générations humaines, emportant avec lui ses animosités de hasard et ses admirations de commande.* (Viennet.)

EMPORTÉ, ÉE (an-por-té) part. passé du v. Emporter. Enlevé, porté dans un autre lieu : *Toiture* EMPORTÉE *par le vent. Les blessés furent* EMPORTÉS *du champ de bataille.* (Acad.) *Malheur à qui coupe les jarrets de son coursier pour n'être pas* EMPORTÉ *par lui.* (Ste-Beuve.)

— Par ext. Porté avec rapidité, marchant avec vitesse; vivement entraîné : *Cheval* EMPORTÉ *par sa fougue. La terre est* EMPORTÉE *avec une rapidité inconcevable autour du soleil.* (La Bruy.)

— Enlevé, retranché : *Avoir la jambe* EMPORTÉE *par un boulet.*

— Fig. Détruit : *Un ami* EMPORTÉ *par une cruelle maladie. Marie-Thérèse, aussitôt* EMPORTÉE *que frappée par la maladie, se trouve toute vive et tout entière entre les bras de la mort, sans presque l'avoir envisagée.* (Boss.) *Les libertés bruxelloises impunément* EMPORTÉES *sont toujours violemment* EMPORTÉES. (E. de Gir.) ‖ Pris d'assaut : *La ville fut* EMPORTÉE *après trois jours de tranchée ouverte.*

— Fig. Entraîné, poussé comme malgré soi : *Etre* EMPORTÉ *par la passion, par la colère. Etre* EMPORTÉ *par les circonstances.*

Par quel trouble me vois-je *emporté* loin de moi?
RACINE.

Par l'ardeur de ses sens le jeune homme *emporté*
Dévore le présent avec avidité.
DELILLE.

‖ Devenu furieux : *Un cheval* EMPORTÉ. ‖ Violent, colère : *Un homme* EMPORTÉ *peut avoir de fort bonnes qualités : une plus douce et fécondes ne sont souvent de l'orage.* (Max. orient.) *La femme de Job était trop querelleuse et trop* EMPORTÉE *pour un homme aussi patient et si soumis.* (Le P. Bridaine.) *La valeur* EMPORTÉE *n'a rien de sûr.* (Fén.) *Il n'y a que les faibles qui soient* EMPORTÉS. (Nourrisson.)

— Substantiv. Personne emportée : *Rochebonne est un petit* EMPORTÉ *qui ne peut rien souffrir.* (Mme de Sév.)

Dieux! que cet *emporté* me donne de tourment!
CORNEILLE.

— **Syn. Emporté, fougueux, impétueux, véhément, violent.** *Emporté* marque une disposition à se mettre en colère, à sortir par moments des bornes de la modération. L'homme *fougueux* ne connaît pas de frein quand il a résolu de faire quelque chose; il est ardent, il faut que tout lui cède. L'homme *impétueux* ne souffre ni hésitation ni lenteur; il attaque sans préparation, se jette dans l'action tout à coup, part comme un trait et tire sa force de sa vitesse même. La *véhémence* se rapporte surtout aux sentiments intérieurs ou à l'expression qu'on leur donne; il y a des passions véhémentes, il y a aussi la *véhémence* du style. Enfin, *violent* se prend toujours en mauvaise part, comme *emporté*, mais il a quelque chose de plus constant; la *violence* est une disposition de l'âme qui porte souvent à des actes blâmables, c'est presque de la brutalité.

— **Antonymes.** Calme, composé, doux, flegmatique, froid, paisible, placide, serein.

EMPORTEMENT s. m. (an-por-te-man — rad. *emporter*). Violence, exaltation d'un sentiment, d'une passion, du caractère : *Quand on a âme avec* EMPORTEMENT, *il faut qu'on haïsse avec fureur.* (Fén.) *La faiblesse prend souvent des résolutions plus violentes que l'*EMPORTEMENT. (Mme de Genlis.) *Les douleurs immodérées sont plutôt les suites de l'*EMPORTEMENT *que de la bonté du cœur.* (Mass.) *La colère et l'*EMPORTEMENT *accompagnent d'ordinaire le jeu.* (St-Evrem.) *Sans* EMPORTEMENT, *ou plutôt sans ravissement d'esprit, point de génie.* (J. Joubert.) *Joindre l'*EMPORTEMENT *à la correction, c'est ajouter du poison à un remède salutaire.* (Mme Monmarson.) *L'*EMPORTEMENT *des masses est toujours proportionné à l'ignorance où elles sont plongées.* (A. Peyrat.) *Naturellement douces, les femmes manquent à leur vocation quand elles se livrent à l'*EMPORTEMENT. (Théry.) *Les femmes conservent jusqu'à la fin les* EMPORTEMENTS *et les faiblesses de leur cœur.* (Mme C. Reybaud.) *Dans Washington, cette autorité dictatoriale, appuyée sur la nécessité et le génie, n'eut ni* EMPORTEMENT, *ni hauteur, ni tyrannie; elle fut calme et modérée.* (St-Marc Girard.)

De trop d'*emportement* votre faute est suivie.
CORNEILLE.

Ne vous rebutez point d'un peu d'*emportement*;
Quelquefois malgré nous il vient un bon moment.
CORNEILLE.

Et ne voyais-tu pas, dans mes *emportements*,
Que mon cour démentait ma bouche à tous moments?
RACINE.

— Syn. **Emportement, colère, courroux**, etc. V. COLÈRE.

— **Antonymes.** Calme, équanimité, égalité d'âme, flegme, froideur, impassibilité, placidité, sang-froid, sérénité.

EMPORTE-PIÈCE s. m. Techn. Instrument avec lequel on découpe les matières auxquelles on veut donner certaine forme déterminée : *Découper à l'*EMPORTE-PIÈCE *des étoffes, du cuir, du carton, des planches, des plaques métalliques.* ‖ Pl. EMPORTE-PIÈCE.

— Fig. Caractère, objet, individu mordant, satirique : *Cette satire est un vrai* EMPORTE-PIÈCE. *Le critique de ce journal est un* EMPORTE-PIÈCE *de première force.*

— *A l'*EMPORTE-PIÈCE, D'une manière nette et franche : *Les maximes, sentences, apophthegmes doivent unir la précision à la concision; il faut que, par leur netteté, leur correction, ces phrases semblent, pour ainsi dire, découpées à l'*EMPORTE-PIÈCE. (E. Clément.)

— **Encycl.** L'*emporte-pièce* enlève d'un seul coup et par une simple percussion ou une forte pression une pièce ronde, festonnée, ou de toute autre forme, d'une plaque de cuivre, de fer, de tôle, etc., d'un cuir, d'une pièce de carton, etc.

L'*emporte-pièce* fait partie de l'instrument appelé *découpoir*; quelquefois on le fait pénétrer dans la matière à découper, soit à coups de marteau, soit au moyen d'une vis ou d'un levier analogue à ceux que l'on emploie dans les presses.

On se sert d'*emporte-pièce* lorsqu'il s'agit de matières peu épaisses ou peu dures, telles que le cuir, les papiers, les peaux, les toiles, etc., mais on emploie les presses et les leviers pour les fers-blancs, les tôles d'acier, les plaques de cuivre ou de fer, etc. L'*emporte-pièce* reçoit plusieurs noms. Il est spécialement appelé *emporte-pièce* lorsqu'il emporte un morceau suivant un dessin quelconque. On l'appelle *couteau* toutes les fois qu'il enlève des morceaux non cernés qui tombent en rognures. Il reçoit le nom d'*étampe* ou de piston quand on agit au balancier; c'est avec les instruments de ce nom que se fabriquent toutes les pièces plates qui entrent dans la composition d'une serrure. On découpe les pièces soit à l'aide d'une *contre-étampe*, soit à l'aide d'un *piston* mobile qui entre exactement dans une *lunette* placée au-dessous de lui, et sur laquelle on place les feuilles de métaux à découper.

Par sa forme intérieure, la *lunette* diffère de la contre-étampe; le trou est prolongé inférieurement, et la pièce emportée par le piston passe au travers et tombe dessous. Cette sorte d'*emporte-pièce* est employée principalement pour les feuilles épaisses de métal. Mû par un balancier ou par un levier, il sert à percer les feuilles de tôle des chaudières et à y creuser les trous destinés aux rivets. On s'en sert aussi pour fabriquer des écrous.

Les *emporte-pièce* sont toujours fabriqués en acier. La partie qui coupe est seule trempée dur. Pour les matières tendres, la trempe a lieu à gorge de pigeon, et pour les matières dures à jaune d'or; les parties du tranchant et le reste, à bleu.

L'outil est affûté de différentes manières. Pour les matières dures que l'on doit ensuite travailler à la lime, on le fait à double biseau; d'autres fois, on le laisse vertical d'un côté et incliné de l'autre; le côté incliné doit toujours se trouver du côté de la matière que l'on rejette.

Les bourreliers donnent le nom d'*emporte-pièce* à un ciseau de fer rond dans toute sa longueur, creux par l'extrémité inférieure, et dont ils se servent pour pratiquer des trous dans le cuir. Chez les ferblantiers, c'est un poinçon long de trois pouces, gros de deux, rond dans toute sa longueur, creux dans sa partie inférieure et très-tranchant. Il sert à creuser des trous dans le fer-blanc.

L'*emporte-pièce* de jardinage est un outil très-tranchant, qui ampute le bois et y fait une entaille proportionnée à la greffe que l'on veut y placer, de façon qu'elle s'adapte bien juste. On dit *Greffer en emporte-pièce.*

EMPORTER v. a. ou tr. (an-por-té — de *en*, et de *porter*). Enlever, porter ailleurs, porter avec soi, entraîner dans un autre lieu : EMPORTER *un cadavre.* EMPORTER *un lierre. Faire* EMPORTER *tous ses meubles.* ‖ Garder avec soi, retenir en s'en allant : *Je vous quitte, mais j'*EMPORTE *votre souvenir avec moi. Nous n'*EMPORTONS *de cette vie que la perfection que nous avons donnée à notre âme.* (Jouffroy.) *Il est des êtres qu'on respecte trop pour les contredire, et de qui l'on ne veut* EMPORTER *qu'une tranquille bénédiction.* (G. Sand.)

Je n'*emporterai* donc qu'une inutile rage?
RACINE.

Toi-même tu l'as vu courir dans les combats,
Emporter après lui tous les cœurs des soldats.
RACINE.

Frères très-chers, on lit dans saint Matthieu
Qu'un jour le diable *emporta* le bon Dieu
Sur la montagne, et puis lui dit: « Beau Sire,
Vois-tu ces champs, vois-tu ce vaste empire,
L'Etat romain de l'un à l'autre bout? »
L'autre reprit : « Je ne vois rien du tout. »
VOLTAIRE.

— Arracher, couper, séparer : *Un coup de canon lui a* EMPORTÉ *la jambe.* ‖ Faire disparaître, supprimer, détruire, effacer : *Le jus de citron* EMPORTE *les taches d'encre.* (Acad.) *L'hiver* EMPORTE *toujours avec lui quelque chose de nos tristesses.* (V. Hugo.) *Chaque fois que le vent souffle, il* EMPORTE *plus de rêves de l'homme que de nuées du ciel.* (V. Hugo.) *Ce que le temps apporte d'expérience ne vaut pas ce qu'il* EMPORTE *d'illusions.* (Ste-Senn.)

La passion première est toujours la plus forte;
Le temps ne l'éteint point, la mort seule l'*emporte*.
FRÉVILLE.

. . . Sois chrétien : le fleuve du baptême
Loin des fronts qu'il inonde *emporte* l'anathème.
SOUMET.

La gloire n'est qu'un bruit, que l'écho répété,
Que le moindre zéphyr a bien vite *emporté*.
A. BARBIER.

Plus de temples fameux; les dieux morts de la Grèce
Avec eux au tombeau les *ont* tous *emportés*.
A. BARBIER.

‖ Faire mourir : *La fièvre jaune* EMPORTE *chaque année un grand nombre d'individus. Un coup de canon* l'A EMPORTÉ. (Mme de Sév.)

Cette raison du moins en mon mal me conforte,
Que s'il n'est supportable il faudra qu'il m'*emporte*.
ROTROU.

La peste *emporterait* jusqu'au dernier neveu,
Je ne te prendrais pas pour rétablir l'espèce.
GRESSET.

— Prendre de vive force : EMPORTER *une ville d'assaut.*

Il faudra du canon pour *emporter* la place.
REGNARD.

On se sert d'*emporte-pièce* lorsqu'il s'agit de matières peu épaisses ou peu dures, telles que le cuir, les papiers, les peaux, les toiles, etc., mais on emploie les presses et les leviers pour les fers-blancs, les tôles d'acier, les plaques de cuivre ou de fer, etc. L'*emporte-pièce* reçoit plusieurs noms. Il est spécialement appelé *emporte-pièce* lorsqu'il emporte un morceau suivant un dessin quelconque. On l'appelle *couteau* toutes les fois qu'il enlève des morceaux non cernés qui tombent en rognures. Il reçoit le nom d'*étampe* ou de piston quand on agit au balancier; c'est avec les instruments de ce nom que se fabriquent toutes les pièces plates qui entrent dans la composition d'une serrure. On découpe les pièces soit à l'aide d'une *contre-étampe*, soit à l'aide d'un *piston* mobile qui entre exactement dans une *lunette* placée au-dessous de lui, et sur laquelle on place les feuilles de métaux à découper.

Par sa forme intérieure, la *lunette* diffère de la contre-étampe; le trou est prolongé inférieurement, et la pièce emportée par le piston passe au travers et tombe dessous. Cette sorte d'*emporte-pièce* est employée principalement pour les feuilles épaisses de métal. Mû par un balancier ou par un levier, il sert à percer les feuilles de tôle des chaudières et à y creuser les trous destinés aux rivets. On s'en sert aussi pour fabriquer des écrous.

Les *emporte-pièce* sont toujours fabriqués en acier. La partie qui coupe est seule trempée dur. Pour les matières tendres, la trempe a lieu à gorge de pigeon, et pour les matières d