ne faut quelquefois que peu d'instants pour que toutes les mailles du filet soient garnies.

En juin et juillet, les pêcheurs vont attendre le passage des colonnes sur les côtes des Orcades et des îles Shetland; en septembre et octobre, ils les suivent dans les mers d'Allemagne; en novembre et décembre, ils concentrent tous leurs efforts dans la Manche.

Le bateau de pêche aux *harengs* est ordinairement monté par seize hommes. Dès qu'on est arrivé sur le lieu de la pêche, on le met en panne, on le démâte, on allume deux fanaux pour attirer le poisson, et on jette les filets à la mer. Lorsqu'on juge qu'ils sont assez chargés, on les retire à bras ou au cabestan; on *démaille* le poisson et on plie le filet dans la soute, où il doit être renfermé.

Lorsque la pêche est abondante, on vide le poisson et on le sale *en vrac*, c'est-à-dire on le met par lits dans le sel. Ceux qui sont soumis à la saumure et à la fumée prennent le nom de *harengs saurs*. Alors on les *paque*, c'est-à-dire on les arrange par lits dans des tonneaux.

On appelle *harengs pecs* les *harengs* ainsi salés et paqués.

L'abondance extraordinaire du *hareng*, et, par suite, son extrême bon marché, fait qu'il est devenu la base de l'alimentation du peuple dans les contrées du Nord. En Suède et en Norvége, où ils sont très-abondants, on les emploie aussi pour nourrir les vaches et engraisser les porcs

On extrait de ce poisson une huile épaisse qui a reçu plusieurs applications industrielles.

— Art culin. *Hareng frais*. La manière la plus ordinaire de le servir, c'est cuit sur le gril, à la *maître d'hôtel;* ce poisson ne demande qu'à voir le feu pour être cuit. Au temps où tout le monde faisait souvent sa prière, on le laissait sur le gril le temps de réciter un *Avé*. On peut aussi l'assaisonner en matelote; mais, dans tous les cas, ce poisson ne peut prétendre à figurer comme entrée; c'est un hors-d'œuvre assez présentable. Le *hareng frais* est un aliment léger, savoureux, facile à digérer, qui convient à tout le monde.

— *Hareng grillé*. Le poisson vidé, ratissé, essuyé, salé, poivré, huilé, est mis sur le gril un quart d'heure avant de le servir; le feu doit être très-ardent; on retourne les harengs lorsqu'ils sont cuits d'un côté, et, après cuisson complète, on les dresse sur un plat, ordinairement avec une maître d'hôtel, ou sur une purée de haricots, une sauce aux tomates, etc.

— *Hareng frais à la sauce blanche*. Le *hareng* grillé peut être servi sur une sauce blanche aux câpres; à cette sauce, on ajoute souvent de la moutarde.

— *Hareng frais à la tartare*. On fait mariner les filets, on les pane, on les fait griller. et on les sert ensuite sur une sauce tartare.

— *Hareng à la mayonnaise*. Les filets ci-dessus, non panés, se servent froids sur une mayonnaise.

— *Hareng frais frit*. Vidés, écaillés, débarrassés de la tête, enfarinés, les *harengs* frais se mettent dans une friture bien chaude; ils se servent alors saupoudrés de sel fin et garnis de persil frit.

Les *harengs frais* s'accommodent aussi au gratin, comme les merlans, et au beurre noir, comme la raie.

— *Hareng salé*. Le *hareng* salé est indigne d'une table délicate; il ne convient qu'aux tempéraments robustes; quelques écrivains considèrent comme un poison l'âcreté qu'il porte dans le sang. Les Flamands le mangent cru, à l'huile et au vinaigre; ils y joignent quelquefois de l'oignon haché.

Les *harengs pecs* se distinguent des autres en ce qu'ils sont frais salés, et à mi-sel; ils sont un peu meilleurs que les *harengs* salés. Ceux-ci doivent être dessalés au moins pendant douze heures; on les écaille, on les nettoie, on les fait griller, et on les sert en vinaigrette, avec fourniture et laitue, ou sur une purée.

Les *harengs pecs* se servent ordinairement grillés, et masqués d'une purée ou d'une maître d'hôtel. On leur coupe la tête, la queue, les nageoires; on leur lève la peau, on les met dessaler dans moitié lait et moitié eau, et après la cuisson quelques gourmets les dressent avec des tranches d'oignon ou des pommes de rainette crues.

— *Harengs saurs*. Ces *harengs* ne doivent rester qu'un instant sur le feu; on leur enlève la tête et la queue, et on leur fend longitudinalement le dos; on les enveloppe dans du papier huilé, pour les faire griller. On peut les servir à la maître d'hôtel, ou en salade avec de la fourniture, ou à la vinaigrette.

— *Harengs saurs en caisse*. Lorsque les *harengs* ont été débarrassés de leur tête, on les fait bouillir, avec de l'eau, pendant deux heures dans une terrine; on les retire, on leur enlève la peau et les arêtes, pour obtenir ce qu'on appelle les *filets blanchis*. Ces filets se conservent pendant huit ou quinze jours dans de l'huile d'olive. On place plusieurs de ces filets dans une caisse de papier, avec de petits morceaux de beurre, du persil, des ciboules hachées, des champignons à demi hachés, le tout bien poivré; on ajoute de la chapelure et on fait griller.

— *Harengs saurs à la bruxelloise*. Il est fâcheux que le *hareng saur* ne jouisse pas, en général, d'une assez bonne réputation pour être admis sur les tables opulentes, et que la vanité des gens riches l'ait relégué dans la cuisine du peuple; car, si cet aliment n'est pas des plus salutaires, si, par ses principes âcres, il ne convient qu'à des estomacs robustes, il faut convenir qu'il rachète par plus d'une qualité les inconvénients attachés à sa préparation. Il réveille l'appétit blasé, il chatouille vivement les houppes nerveuses du palais; servi en hors-d'œuvre, il dispose à faire honneur aux entrées; coupé en petits morceaux, et jeté dans la salade, il l'aiguillonne, surtout celles de mâches et de betteraves, naturellement trop douces; enfin, il est utile dans plus d'une circonstance, et, pris avec modération, il n'est pas dangereux.

Il a de plus une excellente vertu, c'est qu'il excite singulièrement la soif, et qu'il rend très-indulgent sur la qualité du vin. De tout ceci l'on peut conclure que, malgré tous ses défauts, le *hareng saur*, semblable à beaucoup de gens d'esprit, vaut en général mieux que sa réputation.

Mais il est un moyen d'en obtenir un hors-d'œuvre qui ajoute à ses qualités, et qui masque une partie de ses principes délétères. Ce plat est tout à la fois très-bon et d'une préparation tellement facile, que chaque amateur peut s'en donner le plaisir au coin de son feu, et en faire son déjeuner, les jours où un grand dîner qui l'attend nécessite une dose extraordinaire d'appétit.

On a une grande feuille de papier de Hollande très-fort, qu'on emploie double, et dont on forme une caisse capable de contenir huit *harengs*. On la beurre soigneusement tant en dedans qu'en dehors. On prend huit *harengs saurs* bien choisis; on leur coupe la tête et la queue, on leur ôte la peau et l'arête du milieu, et lorsqu'ils sont bien parés, on les coupe en deux longitudinalement, pour former de chaque *hareng* deux filets.

On les range côte à côte dans la caisse; entre chaque filet, on met de petits morceaux de beurre bien frais, manié de fines herbes; force champignons coupés en dé (il en faut un maniveau pour huit harengs); persil, ciboule, échalotes, une gousse d'ail, hachés bien menu, et poivre fin; on peut y ajouter un filet d'huile vierge. On saupoudre ensuite le tout avec de la chapelure de pain très-fine, et l'on met cuire sur le gril à feu clair, et en prenant toutes les précautions possibles pour que le papier ne brûle point; c'est pourquoi nous avons dit qu'il fallait le choisir fort, l'employer en double, et le beurrer exactement.

Lorsque vos *harengs* sont cuits, vous les retirez du feu, et les servez dans leur caisse en les arrosant avec du jus de citron.

« Ce petit hors-d'œuvre fait avec soin est un manger délicieux.

C'est ainsi qu'on prépare les *harengs saurs* à Bruxelles. La recette nous a été apportée de cette ville par un jeune artiste qui y a longtemps résidé, et qui l'a même perfectionnée. Les gourmands parisiens apprendront avec plaisir et reconnaissance qu'ils la doivent à M. Dublin, jeune acteur de la Comédie-Française; aussi cette préparation est-elle connue ici sous le nom de *harengs saurs à la Dublin*. C'est une recette inédite, et qu'on pourrait à la rigueur placer au rang des découvertes nouvelles, surtout à Paris. » (Grimod de la Reynière.)

— Pénal étrang. *Supplice du hareng*. On désigne ainsi un supplice appliqué dans certains cas en Sibérie par les agents russes, aux déportés qui refusent de livrer leurs secrets. Les malheureux qui l'ont enduré affirment que rien n'est comparable aux souffrances supportées par eux. Voici ce que c'est que le *hareng :* le prisonnier, dans une chambre bien chauffée, ne reçoit pour toute nourriture que du *hareng* saur. Pendant les premiers jours, il a du pain et de l'eau; mais ensuite, s'il refuse de répondre aux questions qui lui sont adressées, on lui supprime le pain et enfin l'eau. Alors la soif commence à le torturer; il n'a même plus la force de vouloir mourir; il est bien rare qu'il résiste lorsqu'il est de nouveau traduit devant la commission chargée de l'interroger. C'est ordinairement la nuit que la séance a lieu, dans une salle splendidement éclairée. Les officiers, ou plutôt les bourreaux, sont à table; devant eux s'étalent des plateaux chargés de vins, de boissons rafraîchissantes et de fruits; le président est tout aimable : « Si vous voulez, dit-il au patient, tout à l'heure nous vous offrirons de boire quelque chose avec nous. » La fièvre, le vertige font perdre la raison au malheureux, et souvent il faiblit, tant le supplice est terrible. On avait remarqué, paraît-il, que la faim ne domptait pas; la soif donne de meilleurs résultats. Telle est la férocité des agents russes lorsqu'elle s'exerce sur les pauvres Polonais, coupables de trop aimer l'indépendance de leur patrie. Peut-on rien imaginer de plus atroce? L'épouvantable supplice du *hareng* est tellement en dehors de toute civilisation, qu'on hésite encore à le croire possible en Europe, malgré le témoignage d'écrivains dignes de foi, qui ont connu les rigueurs de l'exil en Sibérie.

Harengs (JOURNÉE DES). V. ORLÉANS (siége d').

Harenga (LA), poëme satirique de Théodore de Bèze. Cette composition est dirigée contre ce cardinal de Lorraine qui s'était emparé, comme d'un objet d'art, d'une certaine couronne d'or massif, enrichie de pierres précieuses, appartenant aux cordeliers de Metz. De Bèze, animé d'une vieille rancune depuis le colloque de Poissy, saisit l'occasion au vol. Il retrouva les joyeuses inspirations des *Juvenilia* et le latin burlesque du *Passavant* pour écrire la *Harenga*. La pièce est en vers rimés de huit syllabes, d'une allure vive et dégagée, comme celle d'un fabliau. Le morceau capital est le récit d'un chapitre général tenu par les cordeliers, pour savoir si l'on exigera la restitution de la fameuse couronne. Une ambassade est envoyée au cardinal, et l'orateur, avec une fidélité compromettante, lui raconte tout ce qui s'est dit dans l'assemblée. Le provincial de Champagne, avec une maladresse préméditée, justifie à contre-sens son patron, par des éloges cent fois pires que les plus sanglantes critiques. Le mérite de ce petit poëme consiste surtout dans de piquantes allusions.

HARENGADE s. f. (a-ran-ga-de; *h* asp. — rad. *hareng*). Ichthyol. Nom vulgaire d'une espèce de sardine qu'on prépare à peu près comme les harengs.

— Pêche. Espèce de filet employé pour la pêche du hareng. ‖ On dit aussi HARANGUIÈRE.

HARENGAISON s. f. (a-ran-ghè-zon; *h* asp. — rad. *hareng*). Pêche du hareng : *La* HARENGAISON *a été abondante cette année.*

HARENGÈRE s. f. (a-ran-jè-re; *h* asp. — rad. *hareng*). Femme qui vend au détail du hareng ou d'autres poissons; femme grossière dans son langage et ses manières : *Autrefois une femme pouvait avoir une voix de* HARENGÈRE, *une démarche de grenadier, etc., elle était néanmoins une grande dame.* (Balz.)

HARENGUET ou **HARANGUET** s. m. (a-ran-ghè; *h* asp. — dimin. de *hareng*). Ichthyol. Espèce de grosse sardine.

HARET adj. m. (a-rè; *h* asp.). Chasse. Se dit du chat sauvage, et du chat domestique qui vit à demi sauvage dans les bois : *Chat* HARET.

HARETAC s. m. (a-re-tak; *h* asp.). Ornith. Espèce de sarcelle de Madagascar.

HARETH, prince des démons, dans les croyances des musulmans. La légende d'Hareth n'est autre que celle de Lucifer, avec quelques modifications peu importantes.

HARETH-BEN-HILLEZA, HELLISA ou **HILLIZET**, poëte arabe, de la tribu des Békrites. Il vivait au VIe siècle de notre ère. Les détails de sa vie sont généralement peu connus; toutefois, il doit avoir joui auprès de ses contemporains d'une renommée considérable, car il y avait chez les Arabes un proverbe qui disait : « Plus célèbre qu'Hareth-ben-Hilleza. » Il nous a été conservé une de ses poésies qu'il composa vers l'âge de quatre-vingts ans pour défendre sa tribu contre les accusations des Taglébites. Il récita cette pièce devant Amr-ben-Hind, roi de Hira, choisi pour arbitre de la querelle. Elle valut aux Békrites la victoire, et fut mise au nombre des poésies suspendues (*moallacah*) au temple de la Kaaba. C'est tout ce que nous connaissons de l'histoire d'Hareth. Ces événements sont diversement racontés. Voici la version qui semble être la plus vraisemblable. Les Taglébites, que les Békrites, avec lesquels ils avaient été en hostilité, avaient empêchés de puiser de l'eau, perdirent une soixantaine d'hommes qui moururent de soif. Cet incident allait rallumer la guerre, quand, pour éviter une nouvelle effusion de sang, les deux partis s'accordèrent à choisir pour arbitre le roi de Hira, dont le territoire confinait à la Mésopotamie. Amrou-ben-Kelthoum fut chargé de plaider la cause des Taglébites. Le vieil Hareth, intimidé, avait chargé un de ses parents de réciter la pièce qu'il avait composée; mais, mécontent de la manière dont il s'y prenait, il aima mieux affronter en personne la présence du roi. Amrou-ben-Kelthoum débita le premier sa pièce, pleine d'orgueil et de fierté. Ensuite, le vieil Hareth, appuyé sur son arc, commença à parler. Il y mit tant de feu et d'énergie, qu'il ne s'apercevait pas que la pointe de son arc lui traversait la main. La *moallacah* d'Hareth commence par une réminiscence de son amour pour Asma; il rappelle les lieux où sa présence l'a réjoui, et dit qu'il ne lui reste plus que des larmes. Il aperçoit ensuite une lueur sur le sommet d'une montagne et s'y dirige, monté sur son robuste chameau. Mais sa tribu est en butte aux malheurs et aux calomnies. Il cherche à la justifier en énumérant les combats dans lesquels les Békrites ont vaincu les Taglébites. Puis il arrive à l'histoire des événements qui ont nécessité l'intervention du roi de Hira. Ensuite, s'adressant directement aux Taglébites, il essaye de leur démontrer que tous les torts sont de leur côté, et que les Békrites se trouvent dans leur droit. On sait quel fut le verdict du roi de Hira. Ce poëme a été plusieurs fois publié, notamment à Gœttingue, en 1809, par Boldyrew, qui y a ajouté une traduction française. M. Caussin de Perceval en a également donné une traduction.

HARETH-EBN-KELDAT, médecin arabe, qui vivait dans la première moitié du VIIe siècle de notre ère. Apres avoir longtemps résidé en Perse, où il amassa, dit-on, de grandes richesses, il revint en Arabie, vit Mahomet à La Mecque et fut de ses amis, bien qu'on ne puisse affirmer qu'il ait été de ses disciples. On sait pourtant que le futur apôtre, qui prisait beaucoup ses talents, lui adressait des malades. Le régime conseillé par Hareth-ebn-Keldat consistait à manger le matin et à user du mariage avec discrétion; à quoi il ajoutait, comme troisième avis non moins essentiel : « Ne marchez que vêtu légèrement. »

HAREWIT, dieu de la guerre chez les Slaves. Il avait un temple fameux dans la ville d'Holgat. Le corbeau était consacré à ce dieu.

HAREWOOD, ville d'Angleterre, comté d'York, à 11 kilom N. de Leeds, près de la Wharf; 2,500 hab. Beau château. Vieille église dédiée à tous les saints, renfermant plusieurs tombeaux, notamment celui du juge Gascoigne, qui fit incarcérer Henri V, alors prince de Galles, pour lui avoir manqué dans l'exercice de ses fonctions.

HARFANG s. m. (ar-fan — suédois *hurfang*, même sens). Ornith. Nom vulgaire d'une espèce de chouette : *Le* HARFANG *se trouve dans les terres septentrionales des deux continents.* (V. de Bomare.)

— **Encycl.** Le *harfang* dépasse par la taille tous les oiseaux de proie nocturnes; il est encore plus grand et plus gros que le grand-duc. Son plumage est d'un beau blanc, tacheté de brun et de roux; son bec, noir, crochu comme celui de l'épervier, est percé de larges ouvertures ou narines. Cet oiseau se plaît dans les pays froids; assez commun dans le nord de l'Europe, il se voit plus rarement dans nos contrées. Contrairement aux autres nocturnes, il voit aussi bien en plein jour que pendant la nuit; il ne vit que de gibier, et fait surtout une chasse active aux perdrix blanches ou lagopèdes.

HARFLEUR, ville de France (Seine-Inférieure), cant. de Montivilliers, arrond. et à 10 kilom. du Havre, sur la Lézarde, près de l'embouchure de la Seine; 1,966 hab. Les savants la regardent généralement comme la *Caracotinum* de l'*Itinéraire d'Antonin*. Harfleur possède une filature de coton, une raffinerie de sucre, une fabrique de produits chimiques, de faïence et de tissus de coton. Elle exporte des graines oléagineuses, des tourteaux de graines, du seigle et de l'orge.

Harfleur, très-agréablement située sur la Lézarde et près de la rive droite de la Seine, au pied d'une colline boisée et dans une vallée qui offre de riants paysages, eut de bonne heure un commerce maritime important, dont le développement fut favorisé par les ducs de Normandie; c'était, avant la fondation du Havre, le principal port de l'embouchure de la Seine; mais elle a perdu de son importance à mesure que le Havre s'est agrandi. Ses murailles rasées, son port envahi par les sables, ses fortifications démolies, annoncent sa misère actuelle et ce qu'elle fut auparavant. « Aujourd'hui, dit M. Jules Janin, Harfleur essaye d'asseoir des fabriques sur les ruines de ses remparts et cultive des légumes exquis dans ses fossés transformés en jardins. »

Harfleur a conservé de sa splendeur passée une magnifique église qui date en grande partie du XIVe siècle, et a été classée parmi les monuments historiques. C'est un des plus beaux édifices religieux de la Normandie. Le grand portail est surmonté d'un superbe clocher « environné, dit le savant abbé Cochet (*Eglises de l'arrondissement du Havre*), d'une forêt de contre-forts tapissés de feuilles de chardon, et dont les voussures élégantes s'allongent en accolades garnies de crochets. Deux rangées d'ogives flamboyantes dissimulent la nudité des murs. La tour est surmontée d'une balustrade de feuilles de fougère, et des quatre angles s'élancent des arcs-boutants. Quatre petites pyramides à crochets entourent la flèche principale, qui, svelte et légère, s'élance dans les airs, garnie de crochets comme un peuplier de ses feuilles. » Quelques écrivains modernes, notamment Casimir Delavigne, qui s'est écrié :

[prendre
« C'est le clocher d'Harfleur, debout pour vous ap-
Que l'Anglais l'a bâti, mais n'a su le défendre, »

ont attribué à tort la construction de ce clocher aux Anglais. Le portail latéral est orné de délicates sculptures. L'attention est attirée à l'intérieur du monument par un beau retable de la Renaissance, par le buffet d'orgues, qui offre de jolis panneaux dont les sculptures rappellent le style Louis XIII, et par plusieurs pierres tombales sur lesquelles ont été gravées au trait des figures représentant des dames, des diacres, des chevaliers, etc. Le château moderne d'Harfleur, bâti près des ruines d'une forteresse, est entouré d'un beau parc planté d'arbres séculaires et baigné par les eaux de la Lézarde. Il subsiste à peine quelques débris de l'ancien château fort. On trouve encore à Harfleur quelques maisons du XVIe siècle. Les environs de la ville offrent de charmantes promenades.

Harfleur n'occupe une place dans l'histoire qu'à partir du XIVe siècle, époque où elle tomba plusieurs fois aux mains des Anglais. Lorsque Henri V, roi d'Angleterre, s'empara d'Harfleur en 1415 et en chassa plus de 1,600 familles, les relations commerciales d'Harfleur étaient très-étendues et sa prospérité avait atteint son apogée. Trente ans plus tard, les Cauchois s'étant soulevés en masse pour secouer le joug de la domination anglaise, 104 habitants d'Harfleur prirent les armes et ouvrirent les portes aux révoltés. L'anniversaire de cette délivrance a été célébré presque jusqu'à nos jours. Les Anglais réussirent à s'emparer d'Harfleur deux ans après; mais les Français la reconquirent en 1450, et depuis lors cette ville n'a jamais cessé de leur appartenir.

Gonneville, célèbre marin du XVIe siècle, qui découvrit les terres australes, est né à Harfleur.

HARGNEUX, EUSE adj. (ar-gneu, eu-ze; *h* asp.; *gn* mll. — du vieux français *hargne*, formé lui-même, selon Diez, de l'ancien haut allemand *harmjam*, injurier, d'où l'anglais *to harry* et l'anglo-saxon *hergian*, tourmenter, inquiéter). Qui est d'humeur chagrine, inquiète, encline à tourmenter autrui : *Femme* HARGNEUSE. *Humeur* HARGNEUSE. *Caractère* HARGNEUX. *Je hais un esprit* HARGNEUX *et triste, qui glisse par-dessus les plaisirs de la vie et s'empoigne aux malheurs.* (Montaigne.)

Qu'une femme *hargneuse* est un mauvais voisin!
CORNEILLE.

— Prov. *Chien hargneux a toujours l'oreille déchirée*, Les gens querelleurs attrapent toujours quelque désagrément. Ce proverbe est un vers de La Fontaine.

— **Syn. Hargneux, querelleur.** L'homme *hargneux* est triste, chagrin par caractère, et son humeur chagrine se répand sur tous ceux qui l'entourent; il n'est jamais content d'eux et il manifeste son mécontentement en les harcelant par des reproches continuels. Le *querelleur* n'est pas triste; il aime le bruit. il cherche à exciter le mécontentement des autres pour se donner le plaisir de la lutte. On évite la compagnie des gens *hargeux* parce qu'elle est fatigante; on craint celle des gens *querelleurs* parce qu'elle est dangereuse.

HARGNIÈRE s. f. (ar-gniè-re, *h* asp.; *gn* mll.). Pêche. Bout de filet à larges mailles, usité en Normandie.

HARGRAVES (Edmond-Hammond), voyageur anglais, célèbre par la découverte des mines d'or de l'Australie, né à Gosport (Sussex) en 1816. A l'âge de quatorze ans, il s'embarqua sur un vaisseau marchand, avec lequel il fit presque le tour du monde, puis s'établit comme colon en Australie (1834), d'où il se rendit en Californie (1849), en apprenant la découverte des mines d'or de cette contrée. Tout en explorant les placers de la Californie, il fut frappé, bien qu'absolument étranger à la science minéralogique, de la ressemblance des districts qu'il visitait avec ceux qu'il avait parcourus en Australie, et en conjectura qu'il devait exister d'abondantes mines d'or dans cette dernière contrée. Désireux de vérifier au plus vite ses conjectures, Hargraves quitta l'Amérique, arriva en 1851 à Sidney, traversa les montagnes Bleues et parvint enfin à la colonie de Guyong, qu'il avait habitée dix-huit ans auparavant. Accompagné d'un seul guide, il partit de cette localité, longea plusieurs cours d'eau et atteignit enfin au confluent de la Macquarie, où la découverte de gisements d'or très-abondants confirma ses prévisions. Il retourna alors à Sidney et communiqua sa découverte aux autorités coloniales, qui le mirent à la tête d'une compagnie de mineurs, puis, en voyant le prodigieux succès de l'entreprise, le nommèrent commissaire des domaines de l'Etat, avec mission de chercher dans les divers districts australiens les gisements de métaux précieux. Le conseil législatif de Nouvelle-Galles du Sud lui vota une pension annuelle de 250,000 fr., pour le récompenser de sa découverte, et des dons volontaires vinrent bientôt l'enrichir. En 1852, il donna sa démission de commissaire et alla, deux ans plus tard, se fixer en Angleterre. Hargraves a publié un intéressant volume : l'*Australie et ses gisements aurifères* (1854, in-8o), dans lequel il raconte l'histoire de sa découverte et donne sur lui-même des détails autobiographiques.

HARGREAVES (James), mécanicien anglais, mort vers 1775. Il était fileur à Stanhill, dans le comté de Lancastre, lorsqu'il inventa, en 1760, une espèce de carde appelée *carde à bloc* (*stock-card*). Par la suite, en 1768, il apporta quelques modifications à la pince de la *jenny*, machine à filer que venait d'inventer Thomas Highs, et obtint par ce perfectionnement un résultat véritablement merveilleux. Hargreaves alla, quelque temps après, habiter Nottingham, où il créa une fabrique; mais, sur ces entrefaites, Richard Arkwright inventa la filature à cylindre, dite continue, et ce système, bien supérieur aux jennys, vint les remplacer. Hargreaves en éprouva un profond chagrin et mourut peu après dans la misère. C'est à tort que quelques écrivains lui ont attribué l'invention de la jenny.

HARI, nom du dieu Vichnou dans la mythologie indienne. Siva était également surnommé Hara. Des statues de Hara et de Hari réunies, on faisait quelquefois un seul groupe ressemblant aux hermapollons des Grecs. La statue avait quatre bras et deux pieds; une moitié était noire et l'autre blanche; on l'appelait *Harihara*. On raconte à ce sujet qu'un jour Lakchmi et Dourga se disputaient devant Siva sur la prééminence de leurs époux. Vichnou survint, et, pour prouver qu'ils étaient égaux, il entra dans le corps de Siva et ne forma qu'un tout avec lui. On rapporte d'une autre manière l'origine de ce symbole : on dit que Siva pria un jour Vichnou de reprendre cette forme de femme qui avait autrefois charmé les Açouras, que Vichnou avait consenti à ses désirs, et que Siva, épris de sa beauté, l'avait poursuivi; qu'en vain Vichnou avait repris sa forme ordinaire, et que Siva, dans l'ardeur de ses embrassements, s'était confondu avec lui, comme Salmacis avec le fils de Mercure.

HARICOT s. m. (a-ri-ko; *h* asp. — étym. inconnue. On croit qu'on nomma d'abord ainsi le ragoût qui porte encore ce nom, puis le légume qui accompagnait souvent le ragoût; mais il est resté impossible jusqu'ici d'assigner une origine plausible au nom du ragoût lui-même). Bot. Genre de plantes, de la famille des légumineuses, type de la tribu des phaséolées : *La classification des nombreuses variétés de* HARICOTS *cultivés présente beaucoup de difficultés.* (P. Duchartre.) ‖ Graine comestible de quelques-unes de ces plantes : *Des* HARICOTS *blancs. Des* HARICOTS *rouges. Un gigot aux* HARICOTS. *De la purée de* HARICOTS. *Les estomacs vigoureux peuvent seuls digérer les pois, les* HARICOTS *et les lentilles avec leur écorce.* (L. Curveilhier.) *Le* HARICOT *de Soissons est supérieur à tous les autres.* (V. de Bomare.) ‖ *Haricots verts*, Gousses comestibles de haricots encore vertes : *Des* HARICOTS VERTS *à l'huile. Les* HARICOTS VERTS *sont une friandise et non un aliment.* (Raspail.) ‖ *Haricot d'Egypte*, Nom vulgaire des dolics. ‖ *Haricot en arbre*, Nom vulgaire de la dioclée glycinoïde. ‖ *Haricot du Pérou*, Nom vulgaire du fruit d'un jatropha.

— Hist. *Hôtel des haricots*, Nom donné par plaisanterie à la prison destinée aux gardes nationaux de Paris : *A midi, j'arrive à la prison de la garde nationale*, HÔTEL *Darricaud, vulgairement appelé* DES HARICOTS. (Villemot.)

— Art. culin. Espèce de ragoût fait ordinairement avec du mouton et des navets ou des pommes de terre.

— **Encycl.** Bot. Le genre *haricot* peut être considéré comme le type d'un groupe assez important de la famille des légumineuses. Les *haricots* sont des plantes herbacées, à tiges le plus souvent volubiles, à feuilles trifoliolées articulées, à fleurs en grappes, terminant des pédoncules opposés aux feuilles. Le calice, campanulé, a deux lèvres, dont la supérieure porte deux dents, et l'inférieure trois divisions. La corolle a l'étendard réfléchi en arrière. La carène est contournée en spirale avec les organes sexuels. La gousse, tantôt comprimée, tantôt arrondie, est très-longue, droite ou arquée et polysperme. Bentham compte quatre-vingt-cinq espèces, qui ont chacune leurs variétés; la plupart de ces espèces sont annuelles, et cultivées, dans presque tous les pays de l'Europe, comme plantes alimentaires. Quelques-unes, telles que le *haricot* multiflore et le *haricot* d'Espagne ou écarlate, sont surtout cultivées comme plantes d'ornement, bien que leurs graines soient aussi alimentaires.

Les différentes espèces de *haricots* cultivés en Europe ont été divisées en trois groupes. Le premier comprend le *haricot* caracolle, vivace, cultivé seulement pour ses belles fleurs blanches, teintées de rose ou de lilas. Le second renferme le *haricot* d'Espagne, écarlate, et sa variété à fleurs blanches. Le *haricot* écarlate, bien que cultivé en Belgique, dans les provinces de Namur et de Luxembourg, pour l'alimentation de l'homme et des animaux, n'est guère propre à être introduit dans les potagers. La variété à fleurs blanches, au contraire, est assez estimée en grains secs ou tendres; en vert, elle ne vaut guère plus que le *haricot* écarlate. Le *haricot* vulgaire ou commun, le *haricot* renflé, le *haricot* comprimé, le *haricot* tacheté et le *haricot* sphérique forment le troisième groupe. C'est à ces cinq espèces que se rapportent toutes les variétés cultivées dans nos potagers.

Le *haricot* vulgaire comprend toutes les variétés à feuilles presque lisses, à cosses droites, pendantes, très-peu renflées par places, allongées en pointes par le bas, à graines ovales, à peine aplaties sur les côtés. Parmi ces variétés, nous allons décrire succinctement les suivantes, dont la culture est le plus répandue.

Le *haricot* blanc commun mérite la première place, non à cause de ses qualités, mais parce qu'il paraît être le type le mieux caractérisé. Il est fécond, robuste, mais de qualité médiocre. Sa tige reste basse à l'état de nature; cependant, quelques-unes de ses sous-variétés sont devenues grimpantes par la culture.

Le *haricot* blanc des vignes de Bourgogne est plus petit et d'un blanc moins clair que le précédent. Il est peu cultivé, quoique divers auteurs le disent supérieur au soissons.

Le *haricot* suisse ventre de biche est une variété très-petite, à fleurs lilas, à grains saillants sous la cosse, couleur ventre de biche. Il est très-recherché à l'état sec.

Le *haricot* renflé a produit le *haricot* prédomme ou prud'homme, à graine blanche, ronde et petite; c'est un mange-tout; sa cosse est absolument sans parchemin, et encore bonne étant presque sèche. Les graines sèches sont très-estimées. Il y a une sous-variété à graine jaune.

Le *haricot* de Soissons, le *haricot* sabre, le suisse gris de Bagnolet, le flageolet de Laon, le *haricot* à l'aigle sont les principales variétés issues du *haricot* comprimé ou à grains aplatis sur les côtés. Le *haricot* de Soissons, ou nain, ou gros pied, a la tige haute de $0^{m},50$ à $0^{m},70$, les feuilles larges, les fleurs blanches. Les cosses, très-droites, légèrement marquées par la saillie des grains, longues de $0^{m},13$ à $0^{m},14$, larges de $0^{m},015$ à $0^{m},016$, épaisses de $0^{m},010$ à $0^{m}011$, contenant chacune cinq à six grains, se trouvent réunies au nombre de 15 à 25 sur le même pied. Les grains sont blancs, avec une tache jaunâtre sur le côté contigu à l'ombilic, réniformes, légèrement contournés et irréguliers, longs de $0^{m},016$, larges de $0^{m},010$, épais de $0^{m},007$. Cette variété, très-productive, est excellente à manger en grains secs; elle jouit en France d'une réputation méritée.

Le *haricot* sabre est une excellente variété, très-productive. Ses cosses sont remarquables par leurs grandes dimensions; jeunes, elles font d'excellents *haricots* verts; même presque parvenues à leur maturité, elles sont encore tendres et charnues, et peuvent être consommées en cet état, soit fraîches, étant coupées en morceaux, soit en hiver, après avoir été divisées en lanières et confites au sel. Le grain est au moins aussi bon que celui du *haricot* de Soissons. Cette variété est de très-haute taille, et demande, par conséquent, à être ramée très-haut.

Le *haricot* suisse gris, plus connu, aux environs de Paris, sous le nom de *haricot* de Bagnolet, a des fleurs d'une belle couleur lilas foncé, des cosses longues, vertes et marquées de violet, des grains d'un brun violacé, avec des taches fauves. Il est très-productif, ne file pas et est très-recherché à Paris pour la consommation en vert.

Le *haricot* flageolet de Laon est une variété naine, très-hâtive et bonne à toutes fins, en cosses, en grains frais et en grains secs. Ses cosses sont assez longues et très-tendres en vert; son grain, allongé, d'un blanc sale, est un peu dur, mais de bon goût. C'est une des variétés les plus cultivées aux environs de Paris. Elle fournit longtemps, lorsqu'on l'arrose ou qu'il survient des pluies au commencement de l'été.

Le *haricot* à l'aigle, connu aussi sous les noms de *haricot* du Saint-Esprit ou *haricot* à la religieuse, est un peu moins haut que celui de Soissons. Sa cosse. droite, verte ou jaunâtre, présente des panachures violettes, affectant la forme d'un aigle ou d'une colombe. Ses grains sont réniformes, réguliers, d'un blanc terne. Il est assez productif. Une sous-variété de seconde saison fournit des grains excellents pour être consommés secs.

L'espèce tachetée a donné naissance à des variétés de haute taille, à gousse droite, bossuée, pointue et tachetée de rouge avant la maturité. Ces variétés, cultivées communément dans nos campagnes, entrent plus rarement dans les potagers bien tenus. Elles sont généralement très-rustiques. Nous n'en ferons pas une mention spéciale. Le *haricot* sphérique a produit des variétés de haute taille, comme les précédentes, à fleurs d'un violet pâle, à grains en forme de boules et toujours colorés. Les principales sont le *haricot* d'Orléans et celui de Prague. Le premier, bien que classé parmi les nains, a une taille assez élevée, des fleurs blanches et des grains d'un rouge brun, carrés aux extrémités. Il est très-cultivé dans le centre de la France; on l'estime particulièrement pour être consommé sec. Le *haricot* de Prague ou pois rouge a un grain rond, d'un rouge violet. Il est fort tardif, mais extrêmement productif dans les automnes favorables. On doit le ramer très-haut. La cosse est sans parchemin, et, par conséquent, bonne à manger tendre. Le grain, quand il est sec, a la peau un peu épaisse; mais il est très-farineux, d'une bonne saveur et d'une pâte sèche, analogue à celle de la châtaigne. On rencontre une sous-variété bicolore.

La division qui précède appartient aux botanistes; elle n'est pas parfaite, cela va sans dire. Les jardiniers en ont une autre, qui ne l'est encore moins, mais qui a le mérite tout spécial de répondre mieux aux besoins de la culture. Ils divisent les *haricots* en deux grandes sections, comprenant : l'une, les *haricots* grimpants ou à rames; l'autre, les *haricots* nains. Chacune de ces sections renferme des variétés à parchemin et sans parchemin. La première compte les *haricots* les plus estimés, parmi lesquels nous citerons : le soissons à rames, le *haricot* sabre, le prédomme, le beurré d'Alger et le *haricot* de Prague marbré. Les variétés comprises dans la seconde section sont très-nombreuses; les plus recommandables sont : le soissons nain, le hâtif de Hollande, le flageolet, le suisse gris ou bagnolet.

Le *haricot*, originaire de l'Inde, craint les gelées dans nos climats. C'est tout au plus si, dans le nord de la France, il trouve le temps de croître et de mûrir entre les dernières gelées du printemps et les premiers froids de l'automne. Il lui faut une terre fraîche, légère, substantielle, et une exposition chaude. Il préfère cependant un sol aride à un sol marécageux. La rouille l'attaque souvent lorsqu'il est placé à l'ombre. Les vents violents lui sont contraires, et cependant il lui faut beaucoup d'air. La sécheresse et les pluies trop prolongées lui sont également défavorables. La culture du *haricot* est très-productive, puisque, dans les bons terrains, le rendement ne saurait être évalué à moins de 25 hectolitres par hectare; malheureusement, elle exige beaucoup de soins; aussi est-elle relativement peu répandue. Dans les campagnes, on le cultive dans les jardins, mais seulement pour les besoins du ménage. Sous le climat de Paris, on peut semer dès les premiers jours de mai, dans un sol léger, perméable, facile à s'échauffer; dans un sol froid, compacte, il est bon de ne faire les semailles qu'une quinzaine de jours ou même trois semaines plus tard. Le terrain, quelle que soit d'ailleurs sa nature, doit être bien ameubli. La graine sera enterrée seulement à $0^{m},02$ ou $0^{m},03$. Le semis peut se faire par touffes, mais il réussit mieux en rayons. Ce dernier mode, d'ailleurs, plus expéditif, convient également pour le potager et pour la culture en grand. En général, il y a avantage à ne pas planter trop serré. Peu de temps après la levée, on bine, en ayant soin de ramener un peu la terre autour des jeunes plants. On éclaircit, s'il y a lieu On donne un second binage lorsque la plante est un peu plus forte. Pour récolter en vert, on peut semer jusque vers la mi-août. A la maturité, on arrache les pieds, autant que possible le matin, à la rosée, afin d'empêcher que les cosses ne s'ouvrent, et on les dépose sur le sol en petits tas. Il est essentiel que les grains soient parfaitement secs avant d'être rentrés. Si l'on veut conserver la récolte quelque temps avant de la battre, il sera bon de la placer dans un endroit bien aéré. Les grains destinés à servirde semence se conservent mieux dans leurs cosses; on ne les bat d'ordinaire qu'au moment de s'en servir.

La place des *haricots*, dans un assolement, varie suivant la composition des terrains. Dans certaines contrées de la France, on ne les ramène à la même place que tous les sept ou huit ans. Dans le Midi, on les regarde comme épuisants; les cultivateurs du nord de la France sont d'un avis tout opposé. En général, on se trouve bien de les placer avant le froment ou après l'avoine. Les engrais qui contiennent beaucoup de potasse sont très-favorables à cette culture. Néanmoins, il faut aussi tenir compte de la nature du sol. Le fumier de vache, par exemple, produit un très-bon effet dans les terrains sableux des environs de Paris. Dans le Nord, où les fumiers chauds ne sont pas à craindre, on pourra employer avec avantage les tourteaux, la courte-graisse et le fumier de ferme. Malgré la valeur des produits qu'elle donne, la culture des *haricots* sera longtemps encore essentiellement restreinte dans notre pays. La raison de ce fait consiste en ce que cette légumineuse exige un terrain parvenu à un assez grand degré de fertilité, et que, de plus, elle demande, pour réussir convenablement, la réunion de circonstances particulières difficiles à obtenir. Du reste, elle ne redoute d'autres maladies que la pourriture et les taches rousses sur les cosses. Ces deux affections ont la même cause, l'humidité trop prolongée et les brusques variations de température. La culture potagère des *haricots* est bien plus répandue que la culture en plein champ; mais, comme elle ne diffère pas sensiblement de cette dernière, les règles établies plus haut lui sont généralement applicables. Nous dirons seulement quelques mots de la culture forcée. On ne force guère que le *haricot* nain hâtif de Hollande, sous-variété du flageolet de Laon, caractérisée par un grain un peu plus court et par sa précocité. Le forçage des *haricots* ne commence guère qu'à la fin de janvier. On les sème, assez épais, sur une couche de printemps terreautée et d'une épaisseur d'environ $0^{m},12$. Après le coup de feu, on répand un peu de terreau, et on recouvre de panneaux et de paillassons. Quand les cotylédons sont bien ouverts, ce qui a lieu, d'ordinaire, une semaine après le semis, on transplante à demeure sur une couche encaissée à $0^{m},45$, épaisse de $0^{m},60$ et chargée de $0^{m},15$ de terre fine un peu échauffée. On plante, à la main, deux pieds dans chaque trou, pour former touffe. Jusqu'à la floraison, on se contente de donner le plus qu'on peut d'air et de lumière; mais, à cette époque, les soins les plus minutieux sont nécessaires. On enlève les feuilles sèches et quelquefois même les vertes, lorsqu'elles gênent la circulation de l'air et l'accès de la lumière. On fait la cueillette tous les trois jours; une seule couche produit ordinairement pendant deux mois. Vers la fin d'avril, la seconde couche peut être remplacée par la pleine terre convenablement terreautée. Cette pratique est particulièrement en usage chez les maraîchers des environs de Paris.

— Art culin. Peu de légumes sont aussi généralement employés que le *haricot*, et surtout avec autant de profit. Il présente l'avantage de se bien conserver et de ne craindre que peu les insectes, ce qui en fait une précieuse ressource pour la marine et même pour les armées de terre. La prodigieuse consommation de ce légume par la classe ouvrière, les bureaux de bienfaisance, les hospices et les hôpitaux a donné lieu à plusieurs procédés de décortication. Les Anglais ont adopté un système qui consiste à soumettre les *haricots* à l'action de deux meules convenablement espacées. Les *haricots* ainsi préparés cuisent en un quart d'heure. Ce procédé n'a pas été adopté chez nous.