opinions sans s'exposer aux mêmes périls. Dans son *Traité des mystères*, il enseigne la doctrine d'Abailard sur la Trinité. Il est convaincu de la prééminence de l'entendement sur l'autorité. Quant à la foi, elle n'est pas, suivant lui, le privilége du catholicisme de son temps : elle a toujours existé ; il n'y a que ses formes qui se modifient. Il n'est pas éloigné de croire que l'idée de Dieu nous vient de l'étude attentive de la nature humaine. L'homme, d'après lui, a été fait à l'image de Dieu, et c'est par ses attributs qu'il est permis d'avoir une idée des attributs divins. Du reste, il conçoit Dieu d'après les principes de l'école d'Alexandrie. Il estime que l'idée adéquate de l'Etre suprême est au-dessus de notre compréhension. Notre entendement n'en aperçoit que quelques angles, qui percent au sein de l'infini. Sa psychologie, comme on le suppose bien, n'est pas celle d'aujourd'hui; il n'a pas examiné les facultés humaines en elles-mêmes, mais dans les travaux antérieurs et surtout dans les livres d'Aristote. L'âme, d'après Hugues de Saint-Victor, est un être spirituel, placé entre le corps et Dieu, de manière pourtant à loger Dieu en elle-même, tandis que l'univers matériel est au dehors. Avant sa chute, l'âme voyait par un œil triple, en d'autres termes, avait trois facultés : elle voyait par l'œil de la chair, par l'œil de l'entendement et par l'œil de la contemplation. Le péché originel éteignit la faculté de l'extase, affaiblit celle de l'entendement et ne laissa ouvert que l'œil de la chair. L'immortalité de l'âme n'est plus en nous qu'un pressentiment, ce qui est avouer qu'il n'y a pas de preuves à invoquer pour l'établir. L'auteur ne distingue pas formellement l'âme du corps. Cependant il montre assez que l'âme et les organes sont placés à deux pôles opposés, et il analyse les liens qui les attachent ensemble. Pour lui, âme et esprit sont des mots synonymes, avec cette différence, toutefois, que, lorsqu'il emploie le mot âme, il entend simplement ce qui fait vivre le corps, l'*anime*, et que, lorsqu'il emploie le mot esprit, il n'en considère que le côté rationnel et extatique.

Hugues a une idée remarquable à propos de l'union du corps et de l'âme, qui a été depuis l'origine de tant de systèmes excentriques : le *medium* entre le corps et l'âme, *le point où les deux substances se trouvent en contact, c'est l'imagination*. En somme, le moine de Saint-Victor voit, depuis la matière inerte jusqu'à Dieu, une échelle immense sur laquelle, à chaque échelon, on rencontre quelque chose de plus spirituel à mesure qu'on monte.

Une des parties les plus intéressantes de la métaphysique compliquée du moine est ce que, de nos jours, on a appelé la phrénologie. Hugues de Saint-Victor partage le cerveau en trois chambres. Dans la première loge la sensibilité; elle est située à la partie antérieure du cerveau correspondant au front; il place l'origine de tous nos mouvements dans la chambre correspondant à l'occiput; l'activité intelligente est dans la chambre du milieu.

La simplicité du style et la candeur de l'écrivain donnent aux œuvres d'Hugues de Saint-Victor un attrait particulier. Sa foi dans la raison et dans l'Eglise a un caractère doux, éloigné de la violence propre aux convictions ardentes.

On a de lui : des *Commentaires sur l'Ecriture sainte*, qui prouvent qu'il savait l'hébreu; une *Somme de sentences*, qui forme un cours de théologie; *Traité des sacrements*, où il se prononce contre l'indissolubilité du mariage; *Explication du Décalogue*, en quatre chapitres, dont le dernier a quelquefois été attribué à saint Augustin; *Explication de la règle de saint Augustin; De l'institution des novices; Louange de la charité; De sapientia Christi et de sapientia in Christo; Traité de la manière d'étudier*. On a publié six éditions des œuvres complètes d'Hugues de Saint-Victor; la meilleure est celle de Venise (1588). Don Martène a publié dans ses *Anecdota* un ouvrage inconnu de l'auteur, ayant pour titre : *De modo dicendi et meditandi*. On conservait encore dernièrement, en Angleterre, dans la bibliothèque de Lichtfield, une *Chronique* allant jusqu'à 1128, et qu'on attribuait à Hugues de Saint-Victor.

HUGUET s. m. (u-ghè). V. HUGON.

HUGUET (Marc-Antoine), conventionnel, évêque constitutionnel de la Creuse, né à Moissac en 1757, fusillé le 6 octobre 1796 (15 vendemiaire an V). Il était curé en Auvergne lorsqu'il fut élu, en 1791, évêque de la Creuse. Député à la Législative, puis à la Convention, il siégea à la Montagne et vota la mort du roi sans appel ni sursis, lutta énergiquement contre la réaction thermidorienne, et, lors de l'envahissement de l'Assemblée, le 12 germinal an III (1er avril 1795), appuya les réclamations du peuple touchant la mise en liberté des patriotes et l'application de la constitution de 1793. Le soir même, après que l'émeute eut été dispersée, il fut décrété d'arrestation avec Duhem, Foussedoire et Amar, et emprisonné au château de Ham. On sait que c'était alors l'odieuse tactique des thermidoriens de saisir tous les prétextes pour frapper et proscrire les débris de la Montagne. Mis en liberté en vertu de l'amnistie de l'an IV, Huguet prit part, peu de temps après, à la tentative révolutionnaire du camp de Grenelle, qui suivit la conspiration de Babeuf. Arrêté avec un certain nombre de ses amis, il fut livré à une commission militaire et condamné à mort.

HUGUET (François), comédien français. V. ARMAND.

HUGUETAN (Jean-Antoine), libraire français, né en 1647, mort vers 1750. Après la révocation de l'édit de Nantes, il quitta Lyon et alla établir une librairie en Hollande. Sa maison prit rapidement une extension considérable, et, grâce à ses opérations de banque, Huguetan acquit une fortune immense. Le gouvernement de Louis XIV résolut de le dépouiller du fruit de ses heureuses spéculations. Dans ce but, on l'appela en France sous le prétexte de lui rendre les biens qu'on lui avait confisqués comme protestant. A peine arrivé, Ponchartrain le força à signer des lettres de change pour plusieurs millions, et ce fut à grand'peine qu'il parvint à fuir, à gagner la Hollande, à empêcher ses correspondants de payer les traites qu'il avait souscrites. Par la suite, Huguetan alla se fixer en Danemark, où il fonda une compagnie de commerce, des manufactures de laine et de soie, une maison de banque, vécut de la façon la plus magnifique et reçut du roi Frédéric IV le titre de comte de Guldensteen. — Son frère, Jean HUGUETAN, avocat, a composé un *Voyage d'Italie curieux et nouveau* (Lyon, 1681, in-12).

HUGUIER (Pierre-Charles), chirurgien français, né à Sézanne (Marne) en 1804. Il fit ses études médicales à Paris, fut nommé interne des hôpitaux en 1828, aide d'anatomie en 1830, prosecteur en 1833, docteur en 1834 et agrégé de la Faculté en 1835. Depuis lors, le docteur Huguier a été successivement médecin du bureau central, chirurgien de Lourcine, puis de Beaujon, professeur d'anatomie à l'Ecole des beaux-arts (1863). Il est, depuis 1848, membre de l'Académie de médecine. Nous citerons de lui : les *Diverses méthodes de traitement contre les varices* (1835); le *Diagnostic différentiel des maladies du coude* (1842); *Mémoire sur la maladie syphilitique des femmes enceintes et des enfants nouveau-nés* (1840); *Mémoire sur les maladies de la glande vulvo-vaginale* (1846); les *Luxations du pied* (1848); *Rapport et considérations sur la désarticulation ou l'ablation complète du maxillaire inférieur* (1857, in-8°); *Mémoire sur les allongements hypertrophiques du col de l'utérus* (1860, in-4°); *De l'hystérométrie* (1865, in-8°).

HUHAU interj. (u-ô). Syn. de HUE.

HUHU s. m. (u-u; *h* asp. — onomatop.). Ornith. Nom vulgaire de la hulotte.

HUHULE s. f. (u-u-le; *h* asp. — du lat. *ululo*, je hurle). Ornith. Espèce de chouette qui habite la Guyane.

HUI s. m. (ui). Mar. Pièce de bois que l'on place à la voile de quelques petits bâtiments pour la tenir étendue.

HUI, ville de Belgique. V. HUY.

HUICI (José-Maria), littérateur espagnol, né à Utiel (province de Cuença) vers 1815. Il était encore tout enfant lorsque son père fut fusillé sous ses yeux, en 1823, par les insurgés. Après avoir servi plusieurs années dans les gardes du corps, il a occupé successivement divers emplois administratifs. Huici a beaucoup écrit pour le théâtre, auquel il a donné entre autres pièces : *Don Pedro le Cruel; Doña Brianda de Luna; Don Juan de Lanuza; Doña Maria Calderon; Mathilde; Une faute;* la *Vengeance d'un noble cœur;* les *Amis intimes;* les *Gardes du cardinal;* le *Plus grand malheur*, etc. Il a en outre écrit des pièces de vers et des fables.

HUILAGE s. m. (ui-la-je — rad. *huiler*). Action d'huiler; résultat de cette action : *L'*HUILAGE *des machines en adoucit les frottements.*

— Techn. Immersion du coton dans un mélange d'huile d'olive et d'eau alcaline. ‖ Trempe des limes dans un bain d'huile. ‖ Opération qu'on fait subir aux toiles destinées à être teintes en rouge turc, et qui consiste à exposer, avant et après la teinture, à l'air, et surtout au soleil, pour obtenir l'oxydation du corps gras et celle de la matière huileuse.

HUILE s. f. (ui-le — lat. *oleum*, mot qui appartient évidemment à la même famille que *oliva*, olive. Il faut certainement rattacher au même groupe de mots : le grec *elaion*, huile, *elaia*, olivier; le gothique *aleo*, ancien haut allemand *olei;* le lithuanien *alejus* et le bohémien *olej*, même sens. C'est probablement dans le sanscrit *li*, liquéfier, rendre liquide, qu'il faut chercher la racine commune de ces divers termes). Liqueur onctueuse, qu'on tire de certaines graines ou de la graisse de certains animaux : HUILE *d'olive, d'œillette, de navette*. HUILE *d'amandes douces*. HUILE *de poisson. Haricots à l'*HUILE. *Tache d'*HUILE. *Eclairage à l'*HUILE.

Enfin de nos lutteurs l'essaim est assemblé;
Sur leurs corps demi-nus des flots d'*huile* ont coulé.
DELILLE.

— Composition que l'on obtient en faisant macérer diverses substances dans l'huile, afin de l'employer ensuite, soit comme médicament, soit comme parfum : HUILE *d'absinthe*. HUILE *de camomille*. HUILE *de castor*. HUILE *de scorpion*. HUILE *de fleurs d'oranger*. HUILE *rosat* ou *de roses de Provins*. HUILE *de marjolaine*.

— *Huile échaudée*, Huile que l'on tire, au moyen de l'eau bouillante, des tonneaux dont est déjà sortie l'huile vierge.

— *Huiles grasses, douces* ou *fixes*, Huiles qui s'extrayent par la compression exercée à froid, quand elles doivent servir d'aliments ou de médicaments, et à chaud, quand elles sont employées à l'éclairage : *Les* HUILES FIXES *et les graisses, en se décomposant, fournissent les acides gras*. (J. Pillon.)

— *Huile grasse* ou *siccative*, Huile de lin, que l'on prépare avec de la litharge, de la céruse calcinée, de la terre d'ombre également calcinée et du talc, substances qui lui donnent la propriété de sécher très-promptement.

— *Huile de pétrole*, Huile que l'on tire de certaines sources ou de certains puits.

— *Huile vierge*, Première huile qui sort du pressoir, sans l'emploi de l'eau chaude.

— *Huile de vin*. V. ÉTHÉRINE.

— *Huiles volatiles*, *huiles essentielles* ou *essences*, Huiles extraites de diverses parties des végétaux, et beaucoup plus volatiles que les huiles fixes : HUILE ESSENTIELLE *de lavande, de roses, de citron. C'est aux* HUILES ESSENTIELLES *que les plantes doivent leur odeur*. (Acad.) *Les* HUILES ESSENTIELLES *sont bien plus inflammables que les* HUILES *grasses*. (Acad.)

— Loc. fam. *Huile de cotret*, Coups de bâton : *Frotter quelqu'un d'*HUILE DE COTRET. ‖ *Jeter de l'huile dans le feu* ou *sur le feu*, Exciter une passion déjà très-violente; envenimer des esprits déjà aigris. ‖ *Sentir l'huile*, Se dit d'un ouvrage produit laborieusement, et dans lequel on sent les traces du travail : *Il y a des roideurs, des passages qui* SENTENT L'HUILE *dans le beau livre de La Bruyère*. (Ste-Beuve.) ‖ *Il n'y a plus d'huile dans la lampe*, Cette personne se meurt d'épuisement. ‖ *C'est une tache d'huile*, C'est une flétrissure qui ne peut s'effacer, se réparer.

— Chim. Nom donné à presque tous les liquides insolubles dans l'eau et susceptibles de former sur le papier une tache soit persistante, soit passagère.

— Liturg. *Huile sainte*, *Saintes huiles*, Huile consacrée, destinée à certaines cérémonies, à l'administration de certains sacrements :

Je suis roi; l'*huile sainte* a coulé sur mon front.
C. DELAVIGNE.

— Peint. *Peinture à l'huile*, Celle où l'on emploie les couleurs délayées avec de l'huile : *Les anciens ne connaissaient pas la* PEINTURE A L'HUILE, *ils peignaient à fresque, en détrempe, à l'encaustique*. (Th. Gaut.)

— Art culin. *Huile sautée*, Ragoût provençal préparé avec de l'huile très-chaude.

— Techn. *Donner l'huile aux peaux*, Les imbiber d'huile pour qu'elles aient la souplesse convenable : *Suivant la nature et la destination des peaux, on leur* DONNE *une* HUILE, *deux* HUILES, *trois* HUILES, *etc., c'est-à-dire qu'on les imprègne d'huile une fois, deux fois, trois fois*. (Maigne.) ‖ *Noyer les peaux d'huile*, Mettre trop d'huile sur les peaux, ce qui en altère la qualité.

— **Encycl.** On divise les *huiles* en deux classes : les *huiles* essentielles, que nous avons étudiées au mot ESSENCE, et les *huiles* fixes ou grasses, qui feront l'objet de cet article.

Tous les corps de cette classe ont de grandes ressemblances entre eux, au point de vue de la composition. La plupart sont formés par des mélanges de glycérides et se résolvent par la saponification en glycérine et en acides gras, dont les plus constants sont l'acide palmitique et l'acide stéarique. On y admettait aussi l'acide margarique; mais M. Heine a démontré que ce que l'on avait désigné particulièrement sous ce nom était un mélange d'acide palmitique et d'acide stéarique. L'acide oléique est encore un produit de la saponification des *huiles*, mais un produit moins constant que les précédents; en effet, on trouve dans les *huiles* différentes plusieurs acides liquides différents; ainsi, tandis que l'*huile* d'olive renferme de l'acide oléique, l'*huile* de lin renferme de l'acide linoléique, etc.

Les *huiles* grasses se ressemblent aussi par leurs caractères physiques. Ce sont des corps non volatils, qui se décomposent lorsqu'on cherche à les distiller, ce qui les distingue nettement des *huiles* volatiles, avec lesquelles elles sont d'ailleurs ordinairement miscibles. Les *huiles* grasses ou fixes peuvent être divisées en deux classes : les *huiles* siccatives et les *huiles* non siccatives. Les premières s'épaississent en un vernis jaunâtre et transparent lorsqu'elles sont exposées à l'air et lorsqu'elles sont étendues sur une large surface. Cette propriété les rend propres à la fabrication des vernis et des couleurs dites à l'*huile*. A cette subdivision appartiennent : l'*huile* de lin, l'*huile* de noix, l'*huile* de chanvre et l'*huile* de pavot. On n'a pas la certitude que l'acide linoléique, fourni par ces diverses espèces d'*huiles*, soit identiquement le même; mais, jusqu'à ce jour, on n'a observé aucune différence, et, s'il en existe, elles sont certainement très-légères.

Les *huiles* non siccatives s'altèrent peu à peu lorsqu'on les expose à l'air; elles ne s'épaississent pas, mais elles rancissent, c'est-à-dire qu'elles acquièrent une saveur âcre désagréable; elles perdent leur couleur, deviennent peut-être un peu moins fluides et acquièrent la propriété de rougir le tournesol. Cette altération, qui ne se produit jamais avec les glycérides purs, comme la palmitine, la stéarine et l'oléine, ni avec les mélanges de glycérides purs, est due à la présence de matières étrangères, et particulièrement à des débris du tissu cellulaire de la plante ou de l'animal d'où l'*huile* a été extraite. Ces substances agissent à la manière des ferments; elles déposent de petites quantités de matière grasse, en mettant en liberté les acides palmitique, oléique et stéarique. En même temps, il se forme des acides valérianique, caproïque, butyrique, qui donnent à l'*huile* rance son odeur et sa saveur particulières, et qui, probablement, résultent d'une oxydation due à l'air atmosphérique. Lorsqu'on épuise les *huiles* rances par l'eau bouillante, et qu'on les lave à froid avec une solution alcaline faible, on peut les débarrasser de ces divers produits de décomposition et les ramener à leur premier état.

D'après Cloez, les *huiles* siccatives, exposées à l'air pendant dix-huit mois, augmentent de poids dans la proportion de 7 à 8 pour 100; les *huiles* non siccatives, qui s'épaississent au contact de l'air, gagnent dans le même laps de temps de 3 à 5 pour 100. Celles des *huiles* non siccatives qui s'épaississent un peu plus, comme les *huiles* de rave, de croton et de moutarde, gagnent de 5 à 7 pour 100.

Les *huiles* de poisson ne sont pas siccatives. On les extrait de certains poissons et de certains cétacés. Elles ont ordinairement une odeur rance fort désagréable. Exposées au froid, elles laissent déposer, pour la plupart, des graisses solides, formées de stéarine et de cétine. L'oléine et les autres graisses analogues demeurent à l'état liquide. L'*huile* de cachalot donne à la saponification de l'acide physétoléique et de l'éthol ou alcool cétylique. Les plus importantes *huiles* de cette classe sont : l'*huile* de cachalot, que l'on trouve, en même temps que le sperma ceti, dans de grands sinus frontaux du cachalot; l'*huile* de baleine, que l'on retire du tissu adipeux de plusieurs espèces de baleines; l'*huile* de phoque ou de veau marin; l'*huile* de requin; l'*huile* de sardine; l'*huile* de marsouin; l'*huile* de dauphin; l'*huile* de foie de morue, provenant du foie de plusieurs espèces du genre gade; l'*huile* de foie de raie, que l'on retire du foie de la raie bouclée et de la raie batis; l'*huile* de barbotte, qui provient du foie de la lote.

Le résidu qu'on obtient, lorsqu'on distille des fourmis avec de l'eau, donne à la presse une *huile* grasse jaune ou brun rougeâtre, qui flotte à la surface de l'eau, et qui prend l'état solide sous l'influence d'un froid modéré.

Les jaunes d'œufs durcis et chauffés modérément fournissent, lorsqu'on les presse ou lorsqu'on les épuise par de l'éther, deux *huiles* grasses de constitution différente. L'*huile* obtenue par pression est visqueuse, neutre, presque dénuée de saveur et d'une couleur rougeâtre. Ordinairement, elle laisse déposer une graisse solide, et elle se solidifie en masse entre 4° et 6°. Elle acquiert alors une consistance granuleuse, et, égouttée sur des filtres, elle laisse un corps gras solide fusible à 56°. L'*huile* débarrassée de cette substance solide est plus épaisse que l'*huile* de lin, et se concrète à 0°. Elle renferme $\frac{1}{300}$ de cholestérine, ainsi que quelques acides volatils. L'*huile* extraite au moyen de l'éther a une couleur d'un jaune pur, une saveur âcre et une odeur désagréable; elle absorbe l'oxygène et renferme, outre l'*huile* proprement dite, une substance visqueuse, analogue ou identique à la lécithine; cette substance peut être séparée par filtration et expression. L'*huile* ainsi purifiée ressemble à celle que l'on obtient directement au moyen de la presse. Elle se prend à — 6° en une masse granulaire, et renferme de la cholestérine. L'une et l'autre variété d'*huile* d'œufs, exposées au froid, abandonnent un dépôt solide de palmitine, de stéarine, de cholestérine et de matières colorantes. Elles sont exemptes de soufre et de phosphore, et diffèrent des autres *huiles* seulement par le fait qu'elles renferment de la cholestérine et une matière colorante.

L'*huile* presque incolore que l'on obtient en pressant le lard de porc est employée pour graisser le bois. Sa densité est 0,915. 100 parties d'alcool bouillant en dissolvent 123 parties. D'après Braconnot, le lard donne 0,62 de son poids de cette *huile*.

Les pieds des bœufs, débarrassés du sabot et des poils, donnent, par l'ébullition avec l'eau, une substance qui laisse déposer, au bout d'un certain temps, un corps solide, en laissant une *huile* qui ne se solidifie pas à 0°, et qui ne rancit pas. Cette *huile* est employée à plusieurs usages, particulièrement à *huiler* les grandes horloges. Dans les laboratoires, on s'en sert ordinairement pour faire des bains d'*huile*, à défaut de la paraffine.

On obtient aussi de l'*huile* en épuisant des vers à soie avec de l'alcool, et en lavant à l'eau chaude l'extrait alcoolique. Cette *huile* est d'un vert brunâtre; elle est plus légère que l'eau; elle est neutre, reste liquide à 0°, se

dissout facilement dans l'alcool froid et dans l'éther. La potasse la saponifie promptement, l'oxyde de plomb plus difficilement. Les produits de cette saponification sont l'acide stéarique et un acide liquide qui est probablement de l'acide oléique.

On a récemment proposé d'extraire du hanneton une *huile* de table, qui, dit-on, serait déjà employée en Suisse. On ne donne pas les procédés employés pour l'extraction; c'est probablement l'action de la presse. Il paraît qu'à l'Exposition universelle il y avait une lampe qui brûlait avec de l'*huile* de hanneton, et qui donnait une lumière très-pure. Il est possible, en effet, que l'*huile* de hanneton puisse un jour devenir commerciale, comme produit à brûler, et qu'elle nous permette ainsi de tirer parti de ces animaux, aujourd'hui exclusivement nuisibles au point de vue de l'agriculture; mais nous doutons qu'on arrive jamais à faire de cette *huile* une *huile* de table. Nos préjugés culinaires sont si enracinés, qu'il a été difficile de faire accepter l'hippophagie; à plus forte raison serait-il difficile de faire accepter l'*huile* de hanneton.

La différence de prix des diverses *huiles* donne lieu à une multitude de mélanges et de sophistications. Ainsi l'*huile* d'olive, qui est la meilleure *huile* de table, est souvent mélangée avec des *huiles* inférieures, telles que celles de pavot (œillette) ou de sésame. L'*huile* d'olive destinée aux usages industriels est falsifiée avec de l'*huile* de colza. Cette dernière est quelquefois mélangée avec de l'*huile* d'œillette, avec de l'*huile* de lin ou avec de l'*huile* de poisson. Jusqu'à présent, il n'existe aucun moyen satisfaisant pour découvrir ces falsifications. Lefèvre a eu l'idée de chercher à connaître la nature des *huiles* grasses d'après leur densité, et il a construit, dans ce but, un aréomètre spécial, auquel il a donné le nom d'oléomètre. Cet instrument est formé d'une grande boule cylindrique, surmontée d'un long tube. Sur ce tube sont inscrites les densités, depuis 0,8 jusqu'à 0,94, pour la température de 15°. Chaque densité correspond à une *huile* commerciale supposée pure : 0,917 à l'*huile* d'olive, 0,925 à l'*huile* d'œillette, 0,939 à l'*huile* de lin, etc. On peut aussi employer un alcoomètre centésimal au lieu de l'oléomètre. Ajoutons toutefois que les différences de densité entre les diverses *huiles* sont loin de suffire pour que le chimiste puisse rechercher celles-ci avec certitude dans les mélanges. D'un côté, en effet, il n'est pas prouvé que les *huiles* pures aient une densité constante, et, d'un autre côté, on conçoit que des mélanges très-divers puissent avoir la même densité. Aussi Goblez limite-t-il l'emploi de l'aréomètre à la recherche de l'*huile* d'œillette dans les *huiles* d'olive et d'amandes douces. Il se sert d'un instrument (éléomètre) dont la boule est très-grande et la tige très-étroite. A la température de 12°, 5, cet instrument marque 0° dans l'*huile* d'œillette, qui est la plus dense des trois, et 50° dans l'*huile* d'olive, qui est la plus légère; l'espace entre 0° et 50° est divisé en 50 parties égales.

M. Pontet, de Marseille, a proposé de mettre à profit, pour l'analyse des *huiles*, la différence de propriétés qui existe entre l'oléine des *huiles* non siccatives et l'oléine des *huiles* siccatives (linoléine). Tandis que l'acide azoteux transforme le premier de ces glycérides en un isomère solide, l'élaïdine, le même acide est absolument sans action sur la linoléine, qui conserve l'état liquide. M. Pontet dissout du mercure à froid dans l'acide azotique; les vapeurs nitreuses qui proviennent de la dissolution du métal restent dissoutes, et l'on a ainsi une liqueur renfermant de l'acide azoteux en dissolution. On mêle l'*huile* avec moitié de son poids de cette liqueur. Si c'est de l'*huile* d'olive pure, son oléine se transforme intégralement en élaïdine, et, au bout d'une heure ou deux, l'*huile* se trouve entièrement transformée en une masse solide; si, au contraire, l'*huile* essayée renferme de l'*huile* d'œillette ou une autre *huile* siccative quelconque, la solidification est retardée, et le retard apporté est plus ou moins proportionnel à la proportion d'*huile* siccative que renferme le mélange. Au lieu de se servir de la solution mercurielle pour faire ces essais, il vaut mieux employer de l'acide azotique monohydraté chargé de vapeurs nitreuses. On agite deux ou trois centimètres cubes de cet acide avec l'*huile* à essayer, et d'un autre côté on agite avec le même volume d'acide une quantité exactement égale d'*huile* d'olive pure. On abandonne les deux mélanges dans une cave ou dans une chambre dont la température n'excède pas 10°, et l'on observe avec soin le moment où l'*huile* devient assez épaisse pour qu'on puisse retourner le vase sans qu'elle s'écoule. Si le spécimen examiné est pur, il doit se solidifier en même temps que l'échantillon qui sert de terme de comparaison; mais il suffit qu'il renferme un centième de son poids d'*huile* d'œillette pour que la solidification soit retardée de 40 minutes. Le retard est beaucoup plus considérable encore si la proportion d'*huile* d'œillette dépasse 1 pour 100.

Maumené a proposé de se fonder, dans l'analyse des *huiles*, sur les quantités de chaleur qui se dégagent lorsqu'on les mélange avec de l'acide sulfurique. L'*huile* d'œillette et les *huiles* siccatives en général prennent, dans ces conditions, une température beaucoup plus élevée que l'*huile* d'olive pure. Le mélange de l'*huile* d'œillette avec de l'acide sulfurique jouit aussi de la propriété de donner lieu à un dégagement de gaz sulfureux. D'après Heydenreich et Penot, un bon moyen pour distinguer les *huiles* consisterait à examiner les colorations qu'elles prennent sous l'influence de l'acide sulfurique concentré. Lorsqu'on ajoute une goutte de cet acide à 8 ou 10 gouttes d'*huile*, placées sur un verre de montre mis lui-même sur un morceau de papier blanc, les colorations suivantes se manifestent immédiatement : l'*huile* d'olive produit une teinte jaune foncé, qui, petit à petit, passe au vert; l'*huile* de césame donne un rouge vif; l'*huile* de colza, une auréole bleu verdâtre; l'*huile* d'œillette, un jaune pâle, avec un aspect gris foncé; l'*huile* de chènevis produit une teinte d'un vert émeraude parfaitement distinct; l'*huile* de lin enfin prend une coloration rouge brun, qui passe ensuite au brun noir. Les couleurs et autres réactions que l'on observe en soumettant les *huiles* à l'action des différents acides et des alcalis ont été étudiées par le professeur Colvert. Par l'action de la soude caustique de 1,340 de densité, l'*huile* d'olive prend une couleur jaune clair; le gallipoli également; l'*huile* de noix des Indes blanchit et devient épaisse; l'*huile* de navette prend une teinte jaune blanchâtre foncé; il en est de même de l'*huile* d'œillette, de l'*huile* de noix de France et de l'*huile* de sésame; l'*huile* de ricin devient blanche; l'*huile* de chènevis s'épaissit et jaunit; l'*huile* de lin jaunit et reste fluide; l'*huile* de lard prend une coloration rose foncé; l'*huile* de pied de bœuf, une coloration blanc jaunâtre; l'*huile* de cachalot, une coloration rouge foncé; l'*huile* de baleine et l'*huile* de foie de morue, une couleur également rouge foncé.

Traitées par l'acide sulfurique de 1,475 de densité, les *huiles* d'olive, de gallipoli, de noix des Indes, de navette, de pavot, de sésame et de lin prennent une teinte verte; l'*huile* de chènevis, une teinte verte plus foncée; celle de noix, une teinte brunâtre; celle de lard, une teinte blanche accentuée; celle de pieds de bœuf, une teinte jaune; celles de cachalot et de baleine, une teinte rouge clair; celle de foie de morue, une teinte pourpre.

L'acide sulfurique de 1,530 de densité donne une teinte blanc foncé avec les *huiles* de noix des Indes, d'œillette, de ricin et de lard; une teinte blanc verdâtre avec l'*huile* d'olive; grise avec l'*huile* de gallipoli; rose avec l'*huile* de navette; grise avec l'*huile* de noix de France; verdâtre et blanc foncé à la fois avec l'*huile* de sésame; vert intense avec l'*huile* de chènevis; vert foncé avec l'*huile* de lin; brune avec l'*huile* de pieds de bœuf; rouge avec les *huiles* de baleine ou de cachalot; pourpre avec l'*huile* de foie de morue.

L'acide sulfurique de 1,635 de densité donne une coloration brun tendre avec les *huiles* de noix des Indes et de lard; brun décidé avec les *huiles* de gallipoli, de navette, d'œillette, de noix de France, de sésame, de ricin et de pieds de bœuf; vert léger avec l'*huile* d'olive; vert intense avec l'*huile* de chènevis; vert avec l'*huile* de lin; brun intense avec l'*huile* de cachalot, de baleine et de foie de morue.

L'acide azotique de 1,180 de densité donne une teinte verdâtre avec les *huiles* d'olive, de gallipoli, de noix des Indes, de navette et d'œillette; une teinte jaune avec les *huiles* de noix de France et de lin; une teinte jaune éclatant avec l'*huile* de pieds de bœuf; une teinte jaune légère avec l'*huile* de cachalot; une teinte rose avec les *huiles* de baleine et de foie de morue; une teinte jaune orangé avec l'*huile* de sésame, et une teinte vert foncé avec l'*huile* de chènevis.

L'acide azotique de 1,220 de densité colore en verdâtre les *huiles* d'olive, de gallipoli, de noix des Indes et de navette; en verdâtre tirant sur le brun foncé, l'*huile* de chènevis; en jaune rouge, l'*huile* d'œillette; en jaune brillant, l'*huile* de pieds de bœuf et l'*huile* de cachalot; en rouge, les *huiles* de noix de France, de sésame et de ricin; en rouge brillant, les *huiles* de baleine et de foie de morue.

L'acide azotique de 1,33 de densité donne, avec l'*huile* d'olive, une coloration verdâtre, et le mélange se transforme en une masse blanche, fluide, lorsqu'on y ajoute de la soude en solution aqueuse à 1,340 de densité; avec l'*huile* de gallipoli, on obtient une teinte verdâtre, et la masse devient fibreuse par l'addition de la soude; une semblable réaction se produit avec les *huiles* de navette et de noix des Indes. On obtient une teinte rouge avec l'*huile* d'œillette; le mélange se transforme en une masse fluide d'un jaune brillant, sous l'influence de la soude à 1,340 de densité. L'*huile* de noix de France prend une teinte rouge foncé, et se transforme ensuite en une masse fibreuse rouge, par l'addition de la soude. Avec l'*huile* de sésame, l'acide produit aussi une coloration rouge, mais l'addition de la soude produit une masse fluide rouge et une liqueur aqueuse brune, qui va au fond du vase. L'*huile* de ricin se transforme en une masse fibreuse, sous l'action combinée de la soude et de l'acide. L'*huile* de chènevis prend une teinte d'un brun verdâtre foncé. L'addition de la soude la transforme en une masse fibreuse d'un brun brillant. L'*huile* de lin devient verte, puis brune, sous l'influence de l'acide; l'addition de la soude la transforme en une masse jaune fluide. L'*huile* de lard prend, par l'acide seul, une couleur d'un jaune très-léger, et reste fluide lorsqu'on ajoute la solution de soude au mélange. L'*huile* de pieds de bœuf devient d'un brun éclatant sous l'influence de l'acide seul, et se prend en une masse fibreuse, sous l'influence de la liqueur alcaline. L'*huile* de cachalot se colore en rouge par l'acide, et reste fluide sous l'influence de la soude; il en est de même des *huiles* de baleine et de foie de morue.

L'acide phosphorique sirupeux colore en vert tendre les *huiles* d'olive, de gallipoli, de noix des Indes, de navette et de pavot; en vert, l'*huile* de chènevis; en vert jaunâtre, tirant sur le brun, les *huiles* de lin, de lard et de pieds de bœuf; en rouge foncé, les *huiles* de cachalot, de baleine et de foie de morue.

Un mélange d'acide azotique et d'acide sulfurique donne une coloration jaune orangé tirant sur le brun foncé avec l'*huile* d'olive; jaune tendre avec l'*huile* d'œillette; brune avec l'*huile* de lard; brun foncé avec les *huiles* de noix de France et de pieds de bœuf; rouge brunâtre avec l'*huile* de ricin; bleu orangé foncé, tirant sur le brun, avec l'*huile* de noix des Indes; verte, passant au rouge intense, avec l'*huile* de sésame; verte, passant au noir, avec les *huiles* de chènevis et de lin; brun foncé, avec les *huiles* de cachalot, de baleine et de foie de morue.

L'eau régale ne colore pas les *huiles* d'olive, de gallipoli, de noix des Indes, de navette et d'œillette; lorsqu'on ajoute de la solution sodique au mélange, la première de ces *huiles* forme une masse fluide, la seconde une masse fibreuse d'un blanc jaunâtre, la troisième une masse fibreuse blanche, la quatrième une masse fibreuse d'un blanc jaunâtre, et la cinquième une masse fluide colorée en rose intense. L'eau régale colore en jaune les *huiles* de noix de France, de sésame et de foie de morue. Avec la première de ces *huiles*, le mélange se transforme par la liqueur sodique en une masse fibreuse orangée; avec la seconde il se forme une masse orangée fluide et un liquide aqueux qui surnage; avec la troisième, l'addition de la soude transforme l'*huile* en une masse jaune orangé fluide. L'eau régale donne une coloration d'un jaune léger avec les *huiles* de pieds de bœuf, de cachalot et de baleine; la première se convertit ensuite par la soude en une masse fibreuse d'un jaune brunâtre; il en est de même de la seconde et de la troisième. L'*huile* de lin se colore d'abord en jaune verdâtre sous l'influence de l'eau régale, et prend ensuite la forme d'une masse orangée fluide par l'addition de la soude. L'*huile* de chènevis prend, par l'eau régale, une teinte verte, et se transforme en une masse fibreuse d'un brun clair par l'addition de la soude. Enfin, l'*huile* de lard ne se colore pas sous l'action de l'eau régale, et prend, par l'addition de la soude, la consistance d'une masse fluide et une couleur rose.

Il suffit, cependant, de jeter un coup d'œil sur l'ensemble de ces réactions pour se convaincre que l'analyse des *huiles* ne peut conduire, si ce n'est dans certains cas spéciaux, à aucun résultat satisfaisant. Il faudrait entreprendre sur les *huiles* un travail d'ensemble : on les saponifierait, on transformerait leurs acides en sels plombiques, puis on épuiserait les sels par l'éther, afin d'en retirer l'oléate; on décomposerait ensuite soit l'oléate, soit les autres sels, par l'acide chlorhydrique; enfin on examinerait si, parmi les acides provenant de la partie insoluble dans l'éther, il y a des acides solubles dans l'eau et des acides volatils insolubles (caproïque, caprylique, etc.). D'après la nature de l'acide oléique, d'après la présence ou l'absence d'acides solubles dans l'eau, ou insolubles et volatils, on diviserait les *huiles* en une série de classes, et alors le problème se trouverait restreint, et il deviendrait possible, par les réactions que nous avons exposées, de déterminer exactement la nature des *huiles* constituant un mélange donné.

— *Huiles minérales*. Ce nom est donné à divers hydrocarbures liquides pouvant servir à l'éclairage, tels que l'*huile* de schiste, le naphte et le pétrole. V. ces mots.

— Techn. Il est peu de substances dont l'usage soit plus universel que celui des *huiles*, peu de matières qui donnent lieu à un plus grand mouvement commercial. Nous allons donc étudier, avec les développements convenables, chacune des principales *huiles* employées dans les arts et dans l'industrie.

L'*huile* de lin s'extrait des graines du lin cultivé. Pour la rendre plus siccative, on la fait bouillir avec du bioxyde de manganèse ou avec de la litharge. Cette opération, qui lui a fait donner le nom d'*huile cuite*, se fait de la manière suivante : on renferme dans un sac de toile 6,30 de litharge et 3,15 de couperose, que l'on suspend au milieu d'une chaudière contenant 102,50 d'*huile* de lin crue; puis on fait bouillir pendant environ 5 heures, sur un feu doux et égal, pour que l'*huile* ne noircisse pas; on laisse reposer jusqu'à complet refroidissement, on décante et l'on conserve le résultat à l'abri de la poussière. L'*huile* ainsi cuite est très-propre à la fabrication des vernis gras et des couleurs à l'*huile;* on peut, avec des proportions convenables de litharge, lui donner en quelque sorte la consistance et l'élasticité du caoutchouc. Dans ce dernier cas, on s'en sert pour fabriquer plusieurs appareils ou instruments de chirurgie, pour préparer des toiles cirées, des taffetas gommés, etc., et pour rendre certaines étoffes imperméables. Si, après avoir chauffé et enflammé l'*huile* de lin de manière à lui donner une épaisseur suffisante, on la broie avec du noir de fumée, on obtient de l'encre d'imprimerie ou de l'encre lithographique, suivant le degré de consistance acquis par le liquide. Pour préparer l'encre des imprimeurs, on fait bouillir l'*huile* dans un pot de terre, puis on l'enflamme pendant une demi-heure; on la fait bouillir de nouveau quelque temps après l'avoir éteinte; on triture ensuite 6 parties de ce résidu avec 1 partie de noir de fumée.

L'*huile* de lin donne avec la soude un savon mou et jaune.

L'*huile* de chènevis fraîche est verdâtre; mais elle ne tarde pas à jaunir au contact de l'air. Cette *huile*, qui ne se fige qu'à — 15°, a une odeur désagréable et une saveur très-fade. On l'emploie pour l'éclairage, pour les peintures et pour faire des savons mous.

L'*huile* de noix est extraite de la noix commune, qui en fournit jusqu'à 50 pour 100 de son poids. Elle est inodore, verdâtre et a une saveur particulière assez agréable. Sa densité est 0,928. Cette *huile*, qui se concrète à 27°,5 au-dessous de 0, est plus siccative que l'*huile* de lin. On s'en sert dans la peinture, dans l'éclairage et comme aliment; on l'a pendant longtemps préconisée comme anthelminthique.

L'*huile* de soleil est jaune, d'une saveur fade, d'une odeur agréable. Sa densité est 0,926. On l'extrait des graines de l'hélianthe annuel, appelé vulgairement soleil. La graine donne environ 15 pour 100 d'*huile*, que l'on emploie comme aliment et pour l'éclairage.

L'*huile* d'œillette ou l'*huile* blanche, moins visqueuse que beaucoup d'autres, est d'un blanc jaunâtre, presque inodore, d'une légère saveur d'amande; elle est liquide jusqu'à — 18°; sa densité est 0,924. Traitée par la litharge, elle devient plus siccative et peut être employée pour délayer les couleurs et les appliquer sur la toile. Elle est employée pour l'éclairage et comme aliment, soit seule, soit mélangée avec de l'*huile* d'olive. On l'extrait d'une espèce de pavot que l'on cultive sous le nom d'œillette ou de pavot à opium.

L'*huile* de ricin est jaune verdâtre, transparente, même quand elle est desséchée au contact de l'air; sa saveur est fade et devient âcre par le rancissement; sa densité est 0,969; elle se congèle à — 18°; elle n'a pas d'odeur sensible, et elle se distingue par une grande solubilité dans l'alcool et l'éther. Elle fournit, par la distillation, divers produits volatils, parmi lesquels il faut remarquer les acides ricinique, élaïodique et œnanthylique. On l'emploie comme anthelminthique et comme purgatif. Pour la préparer, on délaye des graines de ricin, dépouillées de leur épiderme, dans un quart de leur poids d'alcool; on presse le tout dans des coutils, et l'on distille jusqu'à ce qu'on ait fait partir la moitié de l'alcool. Ensuite on lave le résidu à plusieurs eaux, on sépare l'*huile* lorsqu'elle est arrivée à la surface, et enfin l'on filtre dans une étuve chauffée à 30°. On fabrique encore cette *huile* en exprimant simplement les graines sans ajouter d'alcool, ou bien en les faisant bouillir dans l'eau.

L'*huile* d'olive a une couleur peu prononcée quand elle est fine; mais elle est plus ou moins jaune, ou jaune verdâtre, quand elle n'est que de deuxième ou de troisième qualité. L'*huile* de première qualité ou *huile* vierge est celle que l'on obtient en pressant l'olive à froid. L'*huile* commune provient des olives qui ont fourni la précédente, et que l'on a soumises à l'action de l'eau bouillante. La troisième qualité, désignée sous le nom d'*huile* fermentée, se fabrique en abandonnant à la fermentation des olives entières, ou des résidus de pulpes déjà soumises à l'action de la presse. L'*huile* d'olive a une odeur et une saveur agréables; sa densité est 0,919 d'après MM. Frémy et Pelouze; elle se congèle à une température un peu supérieure à zéro.

L'*huile* d'olive est employée comme aliment, dans la fabrication du savon, et pour l'entretien des machines délicates et compliquées. Les pharmaciens la font entrer dans la composition d'un grand nombre de préparations, telles que l'onguent populéum, l'onguent de la mère, les cérats de Saturne, de Galien, de diapalme, etc. On l'emploie encore pour l'éclairage, la fabrication des toiles peintes et dans beaucoup d'autres branches de l'industrie. Mais elle a son principal emploi comme aliment.

L'*huile* de colza est jaune, assez visqueuse, peu soluble dans l'alcool froid, et douée d'une odeur analogue à celle des plantes de la famille des crucifères, à laquelle appartient l'espèce de chou qui fournit cette *huile*, et dont les graines en rendent jusqu'à 40 pour 100. La densité de cette *huile*, qui se concrète à — 6°, est 0,913. On l'emploie principalement pour l'éclairage et la préparation des savons verts. On l'obtient en broyant les semences et en les soumettant à l'action de la presse, après les avoir chauffées avec un peu d'eau. On épure avec de l'acide sulfurique étendu du double de son volume d'eau, et on ex-

trait l'*huile* pure, qui se rassemble à la surface.

L'huile de Ben est employée dans la parfumerie ; on l'extrait des noix du *moringa oleifera*. Les horlogers se servent de l'oléine, qui se porte naturellement à sa surface, pour adoucir les frottements des pièces.

L'huile de navette se concrète à quelques degrés au-dessous de zéro ; elle est jaunâtre et d'une odeur *sui generis*. A 15°, sa densité est de 0,912. On l'obtient au moyen des graines du navet et de la rave. Les semences du navet donnent en *huile* au moins un tiers de leur poids ; celles de la rave sont moins riches. Cette *huile* sert principalement pour l'éclairage et pour la fabrication de certains savons ; on l'emploie encore pour la préparation des cuirs et le foulage des laines.

L'huile de moutarde s'extrait de la moutarde blanche et de la moutarde ordinaire. Ses propriétés se rapprochent beaucoup de celles des *huiles* de navette et de colza.

L'huile de faîne est alimentaire et bonne pour l'éclairage ; elle ressemble assez à l'*huile* d'olive ; on la tire des graines du hêtre dépourvues de leur écorce.

L'huile d'amandes douces est liquide, d'un blanc verdâtre, inodore ; sa saveur, assez agréable, rappelle celle des amandes ; elle rancit à l'air avec beaucoup de rapidité. Cette *huile*, que l'on emploie dans la pharmacie et la parfumerie, entre dans la composition de pâtes, potions et émulsions recommandées pour les inflammations de poitrine, de bas-ventre, etc. Sa densité est 0,918 à 15°, et sa fluidité cesse à — 25°. On l'extrait des fruits de l'amandier commun ; les amandes, que l'on frotte d'abord les unes contre les autres pour nettoyer leur surface, sont pilées ensuite de manière à les réduire en une espèce de pâte facile à presser ; cette dernière opération se fait dans des sacs de coutil, à la température de 15° à 18° ; la clarification a lieu par le repos ou par filtration.

L'huile qu'on extrait de la noisette, qui en contient environ les trois cinquièmes de son poids, sert pour la parfumerie et certaines préparations pharmaceutiques.

L'huile de palme a la consistance du beurre ; elle est jaune, mais elle blanchit en vieillissant ; sa saveur est douce et son odeur agréable. Elle entre en fusion à 29°. On l'extrait des fruits d'un palmier très-commun au Sénégal et dans la Guinée. Cette *huile* se décolore complétement lorsqu'on l'expose pendant une journée à l'action de l'air et de la vapeur d'eau à 100°. Si alors on la soumet à une pression suffisante, on obtient une *huile* liquide, en même temps qu'une matière solide, avec laquelle on fabrique directement des bougies. Ce corps solide est presque entièrement formé d'une substance neutre, la palmitine, que les alcalis hydratés transforment en acide palmétique et en glycérine. La consommation de l'*huile* de palme pour la fabrication des savons et de la bougie devient de plus en plus considérable. Elle est en usage comme assaisonnement culinaire dans la Sénégambie et dans la Guinée. C'est même un mets délicat et recherché.

L'huile ou beurre de coco est blanche ou d'un blanc jaunâtre ; elle rancit facilement, et son odeur, d'abord peu prononcée, devient désagréable. Elle se liquéfie vers 18° à 20°. On l'extrait des noix du cocotier.

L'huile ou beurre de cacao est tirée des graines du cacao ; elle est d'une couleur blanc jaunâtre et d'une saveur douce et agréable. Elle fond à 30° environ. Elle forme le principal ingrédient du chocolat. On en fait des bols, des suppositoires, des pommades, des potions adoucissantes, etc., etc. Pour la préparer, on sépare les écorces et les germes du cacao, on les pétrit, et on les met dans l'eau bouillante ; le beurre fond et vient à la surface. Pour le recueillir, on le laisse se concréter, puis on le coule dans des moules.

L'huile ou beurre de muscade a la consistance du suif ; son odeur est fort agréable ; sa couleur est jaune rougeâtre. On l'obtient par l'expression des noix du muscadier.

L'huile de laurier provient des baies fraîches du laurier ; elle est verdâtre, d'une consistance butyreuse et d'une odeur désagréable. On l'emploie en médecine.

Pour terminer cette rapide nomenclature, nous réunissons dans le tableau suivant les rendements en poids d'*huile*, produits par 100 kilogrammes de graines :

	kilog.
Amande amère.	28 à 46
Amande douce.	40 à 54
Arachide.	43
Cameline.	28
Chènevis.	14 à 25
Citronnier.	25
Chou.	30 à 39
Chou-navet et navet de Suède.	33,5
Colza.	36 à 40
Courge.	25
Cresson alénois.	56 à 58
Euphorbe épurge.	30
Faîne.	15 à 17
Gaude.	29 à 36
Graines d'épices.	24
Julienne.	18
Lin.	11 à 22
Marrons d'Inde.	8 à 12
Moutarde blanche.	36 à 38
Moutarde sauvage.	30
Moutarde noire.	15
Navette.	30 à 36
Noisette.	60
Noix.	60 à 70
Œillette ou pavot.	56 à 63
Onoporde acanthe.	25
Pepins de raisin.	14 à 22
Pomme épineuse.	15
Prunier domestique.	33,3
Radis oléiférе.	50
Ricin commun.	62
Sésame jugeoline.	50
Soleil.	15
Tilleul d'Europe.	48

Bien que l'extraction des *huiles* végétales se fasse généralement par expression, les méthodes sont assez variées. Suivant M. Bock, voici comment procèdent les Kabyles pour extraire l'*huile* des olives : ils creusent dans la terre, à proximité d'une source, des trous sphériques, qu'ils tapissent de terre glaise. Ils y jettent les olives, de manière à remplir ces trous, qui ont environ 1 mètre de profondeur sur 0m,80 de diamètre ; après avoir laissé fermenter les olives pendant cinq à six jours, ils les font retirer par les femmes, qui, armées de battes, les macèrent, sans toutefois entamer les noyaux. Quand la chair est ramollie, les olives sont de nouveau mises dans les trous, où la fabrication s'achève par le piétinement, qui fait détacher une couche d'*huile* plus ou moins épaisse. L'eau de la source est alors introduite dans les trous ; elle fait surnager l'*huile*, et celle-ci est recueillie dans des peaux de bouc. Il va sans dire qu'une pareille méthode ne peut que donner une petite quantité d'*huile* détestable. En France, les olives sont réduites en pâte au moyen d'un moulin composé d'une seule meule verticale ; cette pâte est ensuite placée dans des *cabas* ou *scourtins* de sparterie, qu'on porte sous un pressoir ; l'*huile* ainsi exprimée porte le nom d'*huile vierge* ; elle est très-recherchée pour la préparation des aliments. Les tourteaux ou grignons sont ensuite arrosés d'eau bouillante, et la pression recommence. Les tourteaux qui sortent de la deuxième pression contiennent encore une forte proportion d'*huile* ; on les traite dans des ateliers spéciaux nommés recenses, où l'on sépare les noyaux ; on recueille les pellicules, on chauffe et on presse ensuite. Cette dernière *huile* n'est pas mangeable. L'*huile* de première pression est, en général, déposée dans de grandes jarres de grès, qu'on entretient à 15° au moins, pour faciliter le dépôt des matières étrangères. Celle de seconde pression est placée dans de grandes citernes en maçonnerie nommées piles. Quand la chaleur des vases a produit un trouble qui s'en écarte. Les deux meules tournent sur une meule dormante fixée sur un massif de maçonnerie et percée à son centre d'un trou qui laisse passer la pièce portant la crapaudine de l'axe vertical. On obtient des résultats différents si la matière pâteuse a été préalablement chauffée dans des appareils nommés chauffoirs ; cela se conçoit facilement, car les *huiles* se trouvent alors mélangées soit avec de l'albumine, soit avec de la légumine, qui, en s'écartant à froid, donnent un liquide visqueux, difficile à épurer.

Quel que soit le procédé employé pour l'extraction des *huiles*, elles sont toujours souillées d'impuretés. L'épuration des *huiles* consiste à les battre avec deux ou trois centièmes d'acide sulfurique à 66° ; quelquefois on chauffe vers 70° ; l'opération alors se conduit mieux.

— Pharm. *Huiles médicinales*. On fait un fréquent usage de médicaments externes constitués par de l'*huile* plus ou moins chargée des principes médicamenteux d'une ou de plusieurs substances végétales ou animales. Dans ces médicaments, l'action du corps gras s'ajoute à celle de la matière dissoute. Cette forme pharmaceutique ne peut évidemment être donnée qu'aux substances solubles dans les corps gras ; celles auxquelles on la donne le plus souvent sont les résines, les matières grasses, les *huiles* essentielles, quelques alcaloïdes et quelques matières colorantes.

L'*huile* employée généralement comme véhicule des *huiles* médicinales est l'*huile* d'olive pure. Le mode de préparation varie avec la nature des drogues à dissoudre ; on opère par simple solution, par macération, ou par coction. On prépare d'une manière simple, mais qui peut aussi donner lieu à quelques manipulations délicates. Le choix de l'*huile* est quelquefois très-important, car il peut arriver que l'*huile* elle-même exerce une action sur la substance qu'on veut dissoudre. Ainsi, l'*huile* de ricin, qui est si employée, dissout la plupart des résines, et l'on ne peut pas toujours la remplacer par l'*huile* d'olive, qui ne dissout que quelques résines. Il faut donc, dans chaque cas particulier, consulter la nature de la substance à dissoudre, et choisir l'*huile* qui convient le mieux.

Les *huiles* essentielles sont employées pour dissoudre les résines, les camphres, les matières grasses, etc. Elles sont ordinairement mêlées à l'*huile* d'olive, et on les emploie rarement pures, à cause de leur action irritante. Elles sont aussi employées pour aromatiser les *huiles* médicinales.

Les *huiles* de foie de morue médicinales liquéfiées à la vapeur s'expédient en général dans des barils en fer-blanc, quelquefois dans des barils de chêne ou de sapin, faute de mieux. Ce dernier bois ajoute malheureusement au goût déjà repoussant de l'*huile* de foie de morue une saveur résineuse souvent insupportable.

— *Huile de Dippel*. C'est, la plus importante des *huiles* empyreumatiques. On l'obtient par la distillation sèche de la corne de cerf. On rejette l'eau de corne de cerf, qui distille d'abord. A la fin de l'opération, on trouve, sublimé dans l'alambic, un produit blanc, d'ammonium imprégné d'*huile* empyreumatique ; c'est le sel volatil de corne de cerf. Dans le récipient, on trouve deux liquides : l'un, inférieur, est une dissolution aqueuse de tous les produits de la distillation, et qui est connu sous le nom d'esprit volatil de corne de cerf. On sépare ce dernier produit du liquide aqueux, en versant sur un filtre mouillé le produit total de la distillation. Quand l'esprit volatil s'est écoulé, on perce le filtre pour recueillir l'*huile*. On la rectifie ensuite par plusieurs distillations sur de la brique pilée, jusqu'à ce que le liquide soit incolore. L'*huile* animale de Dippel doit se conserver dans des flacons bien bouchés, à l'abri de la lumière ; elle brunit avec le temps. Reichenbach a trouvé que l'*huile* était formée d'une grande quantité d'eupione (carbure acétylénique), paraffine, naphtaline, etc., de sels ammoniacaux, sulfhydrate, carbonate, cyanhydrate, sucrate, etc. Anderson a découvert dans l'*huile* animale de Dippel une série de bases (azotures, amines primaires, isomériques avec l'aniline ou la polylanine, la toluidine, la xylidine, etc.). Ce sont les alcaloïdes suivants :

Pyridine	C^5H^5Az.
Picoline	C^6H^7Az.
Lutidine	C^7H^9Az.
Collidine	$C^8H^{11}Az$.
Parvoline	$C^9H^{13}Az$.

Elle renferme, en outre : des amines primaires et secondaires ; des radicaux, tels que l'allyle, méthyle, éthyle, etc. Aujourd'hui, on fait à peine usage de l'*huile* animale de Dippel. Ce n'est pas qu'elle manque d'activité ; mais les cas où elle peut être utilisée sont rares. Elle est cependant la recommandée contre l'épilepsie, la danse de Saint-Guy, l'hystérie, le tétanos, les maladies de la peau.

— **Allus. hist. Harangues de Démosthène qui sentent l'huile.** On sait avec quelle ardeur infatigable le grand orateur se préparait aux luttes de la tribune, et quelles difficultés physiques il eut à vaincre avant d'oser aborder les redoutables épreuves de l'agora. Il ne cessait de déclamer, de méditer, d'écrire, et les envieux, qui prétendaient voir dans ce travail opiniâtre l'absence ou la médiocrité du talent, accusaient ses harangues de *sentir l'huile* ; mais il répondait avec raison à ses ennemis que sa lampe et la leur n'éclairaient pas les mêmes travaux.

Sentir l'huile est une expression qui a passé en proverbe pour désigner un travail où l'on remarque plus d'efforts que de talent.

Rabelais n'a pas laissé échapper cette locution expressive :

« Aussi est-ce la juste heure d'escripre ces livres sacrés et sciences profondes. Comme bien faire repovoit Démosthène jadis un malotru ait dict que ses carmes (vers, poésies) sentoient plus le vin que l'huile. Aultant en dict un tirelupin de mes livres ; mais bren pour lui. L'odeur du vin, ô combien plus est friand, riant, priant, plus celeste et délicieux que l'huile ! Et prendrai-je aulcune gloire qu'on die de moi que plus en vin je despendu qu'en huile, que fit Démosthène, quand de lui on disoit que plus en huile qu'en vin despendoit. »

RABELAIS.

« Le style de Boileau, surtout dans l'*Art poétique*, m'a toujours paru manquer des qualités que j'admire le plus chez les écrivains et les poëtes du XVIIe siècle ; et, au premier rang, je place le naturel. Son vers est pénible, il *sent* le travail, l'effort, l'*huile*. »

ARMAND DE PONTMARTIN.

« Le travail pourtant, cette lenteur de l'*huile*, se trahit souvent dans les œuvres de Chénier. Il faisait difficilement les bons vers. On lui vit recommencer jusqu'à neuf fois la première page de l'*Epître à Voltaire*. »

CHARLES LABITTE.

« Au milieu de la décadence de la Grèce, Athènes, qui, dans les jours de sa puissance, avait honoré la philosophie et les lettres, leur dut, à son tour, de conserver plus longtemps quelques restes de son ancienne splendeur. On n'y balançait plus, à la tribune, les destins de la Grèce et de l'Asie ; mais c'est dans ses écoles que les Romains apprirent à connaître les secrets de l'éloquence ; et c'est au pied de la *lampe de Démosthène* que se forma le premier de leurs orateurs. »

CONDORCET.

HUILÉ, ÉE (ui-lé) part. passé du v. Huiler. Frotté ou imprégné d'huile : *Serrure* HUILÉE. *Papier* HUILÉ. *La plupart des scarabées ont leurs ailes revêtues d'étuis polis, et souvent huilés, afin que l'humidité ne les gâte pas.* (B. de St-P.)

HUILER v. a. ou tr. (ui-lé — rad. *huile*). Frotter, oindre, imprégner d'huile : HUILER *une serrure*. HUILER *du papier*. HUILER *une machine*.

— v. n. ou intr. Hortic. Paraître imbibé d'huile, par l'effet d'une maladie particulière : *Plante qui* HUILE.

HUILERIE s. f. (ui-le-ri — rad. *huile*). Techn. Fabrique d'huile : HUILERIE *d'olive, de graines*. || Magasin à huile.

HUILEUX, EUSE adj. (ui-leu, eu-ze — rad. *huile*). Qui est de la nature de l'huile, qui contient de l'huile : *Substance* HUILEUSE. *Baume* HUILEUX. || Oint d'huile : *Papier* HUILEUX. *Avoir les mains* HUILEUSES. || Qui paraît imbibé ou frotté d'huile : *Cheveux gras et* HUILEUX. *Teint* HUILEUX. *Peau* HUILEUSE.

— Art culin. *Sauce huileuse*, Sauce mal liée, devenue grasse sur le feu.

HUILIER s. m. (ui-lié — rad. *huile*). Ustensile contenant les burettes à l'huile et au vinaigre, que l'on sert sur la table pour assaisonner les mets : HUILIER *d'argent, d'étain, de cristal, de porcelaine*.

— Fabricant d'huile : *Un des* HUILIERS *les plus riches de tout le Midi*.

HUILIÈRE s. f. (ui-lié-re — rad. *huile*) Mar. Vase où l'on conserve l'huile des lampes, sur les navires.

HUILLARD-BRÉHOLLES (Jean-Louis-Alphonse), historien français, né à Paris en 1817, mort en 1871. Il s'adonna d'abord à l'enseignement, professa l'histoire au lycée Charlemagne, de 1838 à 1842, et devint, en 1839, membre de la commission des monuments historiques. Depuis lors, M. Huillard-Bréholles a publié : *Histoire résumée des temps anciens* (Paris, 1840, 2 vol. in-8°), avec M. Ruelle ; *Grande chronique de Matthieu Pâris*, traduite en français (1840-1841) ; *Histoire générale du moyen âge* (Paris, 1842-1843, 2 vol. in-8°) ; *Recherches sur les monuments et l'histoire des Normands et de la fondation de la maison de Souabe dans l'Italie méridionale* (1844, in-fol.), ouvrage publié aux frais du duc de Luynes ; *Historia diplomatica Friderici Secundi, sive constitutiones, privilegia, etc., quæ supersunt*.

HUILLIÉ s. m. (ui-li-che ; h asp.). Linguist. Idiome chilien. V. CHILI.

HUILURE s. f. (ui-lu-re — rad. *huile*). Agric. Maladie des poiriers.

HUIR v. n. ou intr. (u-ir ; h asp.). Fauconn. Crier, en parlant du milan.

HUIS s. m. (ui — lat. *ostium*, même sens). Porte : *Ouvrir, clore l'*HUIS.

On frappe à l'*huis*; le logis aux verrous
Etait fermé. . . . .

LA FONTAINE.

|| Vieux mot, qu'on peut employer encore dans le style marotique.

— Proverb. *A huis clos*, A portes fermées et sans que le public soit admis : *Audience à* HUIS CLOS. *Juger à* HUIS CLOS. || S'emploie souvent dans le langage ordinaire, pour signifier En petit comité, en secret, dans le particulier : *Les religions sacerdotales se modifient à* HUIS CLOS, *dans les ténèbres*. (B. Constant.)

Bien est plus dangereux dans les petits comptoirs,
Que ces femmes de bien qui le sont *à huis clos*.

BOURSAULT.

|| s. m. Jugement d'une affaire hors de la présence du public : *Demander le* HUIS, *ordonner le* HUIS CLOS. On remarquera que dans cet emploi du mot le h est aspiré.

— Encycl. Procéd. *Huis clos*. La loi veut que toutes les audiences soient tenues publiquement. C'est ainsi que l'article 81 de la constitution des 4-10 novembre 1848 porte : « Les débats sont publics, à moins que la publicité ne soit dangereuse pour l'ordre ou pour les mœurs, et, dans ce cas, le tribunal le déclare par un jugement. »

Le mot *huis clos* fait connaître indirectement le caractère de publicité exigé par la loi. Les moyens de publicité employés par la presse ne constituent point ce caractère ; il faut que le prétoire soit ouvert, qu'il soit accessible au public, et que les débats comme le jugement aient lieu à haute voix.

Cette publicité est, en effet, la meilleure sauvegarde des intérêts des justiciables, et cette règle doit, en principe, être observée, à peine de nullité. A raison des questions qui y sont débattues, les audiences sont presque toujours publiques en matière civile, et ce n'est guère que pour les procès criminels ou correctionnels, dans lesquels se trouvent certains faits dont l'audition pourrait être dangereuse pour les mœurs, que le *huis clos* est ordonné. Mais le jugement doit, dans tous les cas, être prononcé en présence du public et de l'accusé.

Le *huis clos* ne peut porter que sur les débats, et jamais sur le jugement. « Si, dit Dalloz, dans certaines accusations, par exemple de viol, d'adultère, d'attentat aux mœurs, de corruption de mineurs, les débats et les dépositions doivent être de telle nature que le public ne puisse y assister sans danger et sans scandale, il n'en est pas de même du jugement, qui peut toujours être rédigé en termes décents et convenables. »

Les débats commencent à la lecture de l'acte d'accusation, et ils sont terminés après la déposition des témoins, des dires respectifs de la partie civile et du défenseur de l'accusé, après les plaidoiries et répliques tant du ministère public que du conseil de l'accusé. Ces actes d'instruction une fois achevés, le président doit déclarer que les débats sont terminés (art. 335, C. instr. crim.). Ainsi, le résumé du président, qui succède aux débats, n'en fait point partie, et il doit être fait publiquement, à peine de nullité.

« En ce qui concerne les arrêts de cours d'assises, il a été jugé également : que lorsque, dans le procès-verbal des débats, il n'est pas fait mention expresse des formes substantielles, elles sont présumées de droit avoir été omises ; que, par exemple, le procès-verbal d'une cour d'assises doit, à peine de nullité, mentionner que les débats ont été publics ; qu'est nul un arrêt de cour d'assises, si le procès-verbal ni aucune autre pièce n'établissent que les débats ont eu lieu publiquement ; que le *huis clos*, en matière criminelle, étant restreint par la loi aux débats seulement, il s'ensuit que, si un incident s'élève, tardé qui y statue doit, à peine de nullité, être rendu publiquement, ce qui doit être constaté par le procès-verbal des débats, en mentionnant que les portes ont été ouvertes pour la prononciation de cet arrêt ; que, dans une affaire dont les débats ont eu lieu à *huis clos*, il y a nullité si le procès-verbal ne mentionne pas que la publicité de l'audience a été rétablie après la clôture des débats, c'est-à-dire avant le résumé du président ; qu'il ne suffirait pas qu'il fût dit que la publicité a été rétablie au moment où le président a demandé aux jurés rentrés en séance quel était le résultat de leur délibération. » (Dalloz, *Repertoire de législation*.)

La mesure du *huis clos* est entièrement abandonnée au pouvoir discrétionnaire des cours et des tribunaux, qui peuvent l'ordonner pour tous les débats ou pour une partie seulement. Ils peuvent donc l'ordonner avant ou après la lecture de l'acte d'accusation, ou seulement pour la déposition de certains témoins. Des lois particulières régissent le *huis clos* dans les colonies françaises.

HUIS (L'), bourg de France. V. LHUIS.

HUISMES, bourg et commune de France (Indre-et-Loire), cant., arrond. et à 8 kilom. N. de Chinon, sur la rive gauche de la Loire ; 1,488 hab. Récolte et commerce de pruneaux dits de Tours. Eglise de la fin du XIIe siècle. Ruines du château de Bonaventure, où Charles VII rendit plusieurs ordonnances ; c'était un simple pavillon, que ce roi fit bâtir pour Agnès Sorel.

HUISNE, rivière de France. Elle prend sa source dans le département de l'Orne, arrond. de Mortagne, entre dans le département d'Eure-et-Loir, rentre dans le département de l'Orne, pénètre dans le département de la Sarthe, et se jette, près du Mans, dans la Sarthe, après un cours de 132 kilom. L'Huisne baigne Mauves, Nogent-le-Rotrou, le Theil, La Ferté-Bernard et Connerré. Ses principaux affluents sont : la Corbionne, le Rum, l'Erre, la Même, la Due, la Narais et le Coëslon.

HUISSEAU-EN-BEAUCE, village et commune de France (Loir-et-Cher), canton de Saint-Aignan, arrond. et à 16 kilom. de Vendôme ; 480 hab. Château du Plessis-Saint-Amand (XVIe siècle), entouré de frais jardins et précédé de belles avenues.

HUISSIER s. m. (ui-sié — rad. *huis*). Officier dont la principale fonction est d'ouvrir et de fermer la porte du cabinet, de la chambre d'un souverain ou d'un prince : HUISSIER *de cabinet*, HUISSIER *de la chambre*, HUISSIER *de l'antichambre*. HUISSIER *de salle*. || Domestique qui se tient dans l'antichambre d'un ministre ou d'un autre haut fonctionnaire, pour introduire les personnes qui demandent à lui parler : *Se faire annoncer par l'*HUISSIER. || Homme préposé au service de certains corps, de certaines assemblées : HUISSIER *du Corps législatif, de l'Institut*.

— Officier dont la principale fonction est de signifier les actes de justice, de mettre les jugements à exécution, de faire la police des audiences : HUISSIER *de la cour des comptes, de la cour de cassation, de la cour d'appel, du tribunal de* 1re *instance, de la justice de paix*. *Acte signifié par* HUISSIER, *par ministère d'*HUISSIER. *Le travail éloigne les* HUISSIERS. (L. Chapelle.)

— *Huissier à la baguette noire, à la verge noire*, Premier huissier de la chambre du roi d'Angleterre.

— *Huissiers de la chaîne*, Huissiers qui suivaient le conseil pour exécuter ses arrêts, et qui portaient, pour marque distinctive de leurs fonctions, une chaîne d'or au cou, avec une médaille frappée à l'effigie du roi.

— *Huissier des monnaies*, Officier qui était chargé de l'exécution des jugements rendus par la cour des monnaies.

— *Huissier priseur*, Ancien nom des commissaires-priseurs.

— *Huissier à verge*, Sergent royal reçu au Châtelet :

Je m'appelle Loyal, natif de Normandie,
Et suis *huissier à verge* en dépit de l'envie.

MOLIÈRE.

— *Huissier visiteur*, Petit officier des juridictions maritimes, qui était établi pour la visite des vaisseaux marchands.

— Mar. Ancien bâtiment de charge, qui avait une porte au-dessous de la ligne de flottaison, pour faire entrer les chevaux.

— Encycl. Au début de la monarchie, on ne trouve aucun emploi répondant à celui d'*huissier* près les tribunaux. La procédure rudimentaire qui existait alors changea avec l'établissement du régime féodal. Des bedeaux et sergents furent alors employés à assigner aux plaideurs le jour de l'audience. Saint Louis s'occupa de régulariser la situation de ces agents et voulut qu'ils fussent nommés aux assises mêmes. Le véritable organisateur de la corporation des *huissiers*, c'est Philippe le Bel, qui, par deux ordonnances, l'une du mois de novembre 1302, l'autre du 13 juin 1309, institua, sous le nom de sergents, les *huissiers* au Châtelet de Paris. Ces fonctionnaires, constamment armés, étaient au nombre de cent cinquante, dont soixante à cheval et quatre-vingt-dix à pied et placés sous la dépendance du prévôt du Châtelet, sans l'avis duquel ils ne pouvaient exécuter aucun arrêt, saisie ou emprisonnement. Chacun devait accourir quand ils criaient : A la justice du roi. Ils *sergentaient* jusqu'à concurrence de 100 livres, et leurs honoraires étaient de 2 deniers pour une semonce donnée dans l'enceinte de la ville, et de 5 deniers pour une semonce donnée dans la banlieue. Tout acte de procédure fait par un sergent à cheval ouvrait trois tournois. Il ne pouvait avoir lieu qu'en dehors de la ville et de sa banlieue, réservées aux sergents à pied, qu'on appelait *sergents à verge*. L'une et l'autre de ces catégories de fonctionnaires comprenait des clercs, c'est-à-dire des hommes tonsurés et dépendant de l'Eglise. Pour mettre un terme à de nombreux abus qui s'étaient produits, Charles le Bel limita le nombre des sergents, alors considérablement accru, interdit cette fonction aux clercs et ordonna que la police des audiences fût faite par deux sergents placés à l'*huis* (porte) du tribunal (1327). Telle fut l'origine des *huissiers* audienciers et du nom même d'*huissiers*, que portèrent tous les sergents. Malgré l'ordonnance de Charles le Bel, les abus continuèrent, et le nombre des sergents, qui augmentait sans cesse, tant dans la province qu'à Paris, donna lieu à de vives réclamations.

Quand la vente des offices devint un moyen de remplir les caisses du trésor, la royauté ne se fit pas faute d'user de ce monopole. Henri II établit un audiencier à chaque siége présidial ; Henri III en établit dans toute juridiction dépendant du domaine royal, même dans les châtellenies, vigueries, prévôtés, etc. En 1691, on créa un premier audiencier dans chaque juridiction royale.

La façon de procéder des sergents et *huissiers* varia suivant les temps et suivant les juridictions. Sous le régime féodal, on assignait verbalement, en présence de témoins qui se nommaient recors. Cette habitude dura longtemps, et très-près de Tours demandèrent d'une façon spéciale que les sergents fussent tenus de savoir lire et écrire. On exigea donc des actes écrits. Nul ne put procéder à l'exécution d'un jugement sans avoir à la main sa baguette et sur l'épaule un écusson fleurdelisé de la grandeur d'un teston. Les témoins furent assignés par saisies, et le sergent ne put enlever les meubles qu'après avoir dressé un inventaire dont le double restait aux mains du saisi.

L'étendue du ressort dans lequel pouvaient instrumenter les sergents *huissiers* fut souvent l'objet de vifs débats. Des l'origine, on fut contraint de les maintenir dans les dépendances des prévôtés et châtellenies, et de les empêcher de s'étendre dans tout le bailliage. Au commencement du siècle dernier, les *huissiers* à pied et à cheval du Châtelet ayant été réunis en une seule corporation, on les autorisa, comme les notaires de Paris, à instrumenter dans toute la France. Une dernière et remarquable modification de la procédure est celle par laquelle Louis XIV obligea à une élection de domicile dans les villes ceux qui demeuraient ès châteaux et maisons fortes. « Plus d'un *huissier*, en effet, avait trouvé la mort en assignant, dans son château même, un baron qui se croyait indépendant. Les dangers courus par les *huissiers* trouvaient quelque compensation dans les prérogatives attachées à leur corporation. Nous avons dit plus haut que Charles le Bel ordonna de placer des sergents « à l'huis du parc où on plaide. » C'est ainsi que commença la fonction d'*huissier* au parlement, et que fut créé le titre d'*huissier* qui, avec le temps, remplaça celui de bedeau et de sergent. Les *huissiers* étaient les portiers spéciaux du parlement de Paris, et le premier *huissier*, aux termes d'un édit de 1549, avait la garde de la porte de la salle Saint-Louis, qu'il n'ouvrait que le samedi, pour la plaidoirie tenue à la Tournelle. Le premier *huissier* faisait partie des notables. Il portait le mortier de drap d'or à bande d'hermine bordée de perles ; il montait dans le carrosse du premier président ; enfin, la verge d'or à la main, il précédait immédiatement le roi, les jours de lit de justice.

Les juridictions exceptionnelles d'autrefois amenèrent la création de corporations spéciales de sergents ou d'*huissiers*. Nous citerons, entre autres, les sergents de la marchandise ou du *parlouer aux bourgeois* de Paris, qui avaient pour mission de vérifier et d'étalonner les mesures employées par les marchands, ainsi que de présider à la vente des vins ; les *huissiers* du grand conseil, chargés de signifier les arrêts des conseillers du roi, et investis, par un édit de 1547, de tous les privilèges auxquels avaient droit les commensaux et domestiques du roi ; les sergents royaux d'armes, chargés de signifier tous les actes relatifs aux lois sur le duel, et qui pouvaient, en outre, faire tous les actes du ressort des *huissiers* ordinaires. En 1556, parasaient les *huissiers* priseurs et vendeurs de meubles, plusieurs fois supprimés, plusieurs fois rétablis. Le droit de prisée fut, peu de temps avant la Révolution, enlevé aux *huissiers*, qui perdirent aussi le droit d'exécuter la contrainte par corps. Le 29 septembre 1791, l'Assemblée constituante supprima tous les offices, moyennant indemnité. Les *huissiers*, reconnus indispensables, subsistèrent, néanmoins, comme les notaires, en attendant une réorganisation. Le 27 ventôse an VIII, une loi institua des *huissiers* près la cour de cassation, et, le 14 décembre 1813, un décret régla l'organisation et le service des *huissiers* près les cours d'appel et les divers tribunaux. Aujourd'hui, les *huissiers* ne forment plus que deux classes : celle des *huissiers* près la cour de cassation, celle des *huissiers* près les autres cours. Ces derniers résident au chef-lieu d'arrondissement, au chef-lieu de canton, ou même dans une commune rurale. Ils ont tous le même caractère et les mêmes attributions et le droit d'exploiter concurremment dans l'étendue du ressort du tribunal civil de leur arrondissement. Les fonctions de l'*huissier* consistent à faire toutes citations, notifications, significations pour l'instruction des procès, ainsi que tous actes et exploits pour l'exécution des ordonnances de justice, jugements et arrêts ; enfin, à faire les prisées et ventes publiques de meubles dans les lieux où il n'existe pas de commissaires-priseurs. L'*huissier* est nommé par le chef du pouvoir exécutif, sur la proposition des procureurs et présidents de cours ou tribunaux et sur la présentation de l'*huissier* qui lui cède sa charge, ou de ses héritiers. Il doit être âgé de vingt-cinq ans accomplis, avoir satisfait aux lois de la conscription militaire, avoir travaillé pendant deux ans au moins dans l'étude d'un notaire, d'un avoué ou d'un *huissier* ou, pendant trois ans, au greffe d'une cour d'appel ou d'un tribunal civil. Il doit, en outre, avoir justifié d'un certificat de capacité et de moralité délivré par la chambre. Les fonctions sont incompatibles avec toute autre fonction publique salariée et avec la profession d'avoué. Il ne peut, sous peine de nullité, instrumenter pour ses parents ou alliés. Chaque année, les cours ou tribunaux choisissent parmi les *huissiers* ceux qu'ils chargent du service intérieur de l'audience, pour y maintenir l'ordre, appeler les causes et exécuter les ordres du président. Ces *huissiers*, appelés audienciers, peuvent seuls faire les significations d'avoué à avoué et le service personnel aux enquêtes, interrogatoires et autres commissions. Enfin les *huissiers* dissent entre eux, par chaque arrondissement, les membres d'une chambre de discipline, qui surveille la conduite de chacun, apaise les différends, taxe les actes, applique les peines disciplinaires. Les *huissiers*, comme les autres officiers ministériels, jouissent d'un cautionnement fixé par la loi du 28 avril 1816.

— *Huissiers des monnaies*. Au temps où les généraux des monnaies n'étaient qu'au nombre de trois, ils n'avaient avec eux d'autres officiers que leur greffier, appelé alors clerc des monnaies, et l'*huissier* de leur chambre, appelé aussi tabletier, varlet et *huissier* de la chambre des monnaies. Cet *huissier* fut encore appelé portier de la Monnaie de Paris, parce que les généraux maîtres tenaient quelquefois leurs séances dans l'hôtel de la Vieille-Monnaie, où ils exerçaient la justice dans le bureau qu'ils y avaient établi. Depuis cette époque, le premier *huissier* de la cour des Monnaies a toujours eu son logement à côté de la grande porte de la Monnaie de Paris, dont la garde lui fut confiée.

Les premières provisions de l'office de premier *huissier* sont du 30 août 1552. Quelques-unes de ces provisions ont donné à cet officier le titre de buvetier de la cour ; mais ce titre ne lui fut pas maintenu longtemps.

Un édit du mois de juin 1635 porte création de douze offices d'*huissiers* héréditaires, pour le service de la cour des Monnaies ; ce nombre fut augmenté depuis ; il était de dix-huit lors de la suppression de la cour des Monnaies en 1791.

HUIT adj. num. (uitt ; h asp. — lat. *octo*, grec *okté*, gothique *ahtau*, allemand *acht*, persan *hescht*, sanscrit *ashtau*, *pour ashtâda*, qui est la forme du duel). Sept plus un : HUIT *hommes*. HUIT *jours*. *A la prise d'Oran, il y eut, du côté des Maures, quatre mille morts et* HUIT *mille prisonniers*. (Pièch.) *La pie pond sept ou* HUIT *œufs à chaque couvée*. (Buff.)

— Huitième : *Page* HUIT. *Article* HUIT. *Henri* HUIT. *Grégoire* HUIT. *Le nombre* HUIT. *Le numéro* HUIT. || S'emploie de même dans les adjectifs de nombre ordinaux composés, lorsque huit est un facteur d'un autre nombre : HUIT-*centième*. HUIT-*cent-millième*.

— *En huit*, Dans huit jours, ou plus exactement A pareil jour, la semaine suivante : *Il aujourd'hui* EN HUIT. *Ie lundi* EN HUIT.

— s. m. Nombre de sept unités plus une :

HUIT et HUIT *font seize.* HUIT *multiplié par six égale quarante-*HUIT.
— Huitième jour : *Le* HUIT *du mois, de la lune. Le* HUIT *janvier* ou *de janvier.*
— Chiffre qui représente huit unités : HUIT *bien fait, mal fait. Nombre écrit par trois* HUIT.
— Jeux. Carte sur laquelle sont marqués huit points : HUIT *de trèfle, de pique, de cœur, de carreau. Brelan de* HUIT. *Avoir trois* HUIT *dans la main.*
— Techn. Compas d'épaisseur en forme de 8, à l'usage des horlogers et des tourneurs.
— Anat. *Huit du cou-de-pied,* Nom vulgaire de l'étrier.
— Chir. *Huit de chiffre,* Bandage ayant la forme du chiffre huit (8).
— Ornith. Nom vulgaire du pinson.

HUITAIN s. m. (ui-tain; *h* asp. — rad. *huit*). Littér. Pièce de poésie de huit vers. ‖ Chaque division composée de huit vers, dans une pièce de poésie partagée en couplets, strophes ou stances.

HUITAINE s. f. (ui-tè-ne; *h* asp. — rad. *huit*). Série de huit jours; huit jours environ : *Une* HUITAINE *de jours. Passer une* HUITAINE *chez quelqu'un. Payer dans la* HUITAINE.
— Argent produit par le travail d'une semaine : *Ma* HUITAINE *est de soixante francs. Ouvrier qui n'a pas reçu sa* HUITAINE.
— Pratiq. *A huitaine, à la huitaine, dans huitaine,* Dans une huitaine, à pareil jour : *Remettre à* HUITAINE. *Assigner à la* HUITAINE.

Un aigle, sur un champ prétendant droit d'aubaine,
Ne fait pas appeler un aigle *à la huitaine.*
BOILEAU.

HUITANTE adj. numér. (ui-tan-te; *h* asp. — rad. *huit*). Huit fois dix : HUITANTE *hommes. Femme âgée de* HUITANTE *années.* ‖ Mot vieilli, qui avait remplacé *octante,* et qui a cédé la place au mot barbare *quatre-vingts.* On a ainsi maladroitement introduit dans notre numération décimale une unité vigésimale.

HUITELÉE s. f. (ui-te-lé — rad. *huit*). Agric. Ancienne mesure agraire.

HUIT-EN-HUIT s. m. (ui-tan-uitt; *h* asp.). Techn. Nom donné, par les dessinateurs sur tissus, au papier de mise en carte dont chacun des grands carreaux a la base et la hauteur divisées en huit parties égales, ce qui produit soixante-quatre petits carrés : *Le* HUIT-EN-HUIT *et le dix-en-dix sont des papiers réguliers, dont on fait l'application aux étoffes de même nature.* (Falcot.)
— Adjectiv. : *Papier* HUIT-EN-HUIT.
— Rem. Il existe aussi des papiers appelés *huit-en-sept, huit-en-neuf, huit-en-dix, huit-en-onze, huit-en-douze,* etc. Dans tous, le nombre *huit* désigne invariablement les divisions de la base, et les nombres *sept, neuf, dix,* etc., s'appliquent à celles de la hauteur. Toutefois, il arrive souvent que, pour faciliter son travail, le dessinateur prend ces papiers dans un sens opposé au sens normal, c'est-à-dire en faisant la base de la hauteur, et réciproquement; dans ce cas, les papiers changent de nom et deviennent du *sept-en-huit,* du *neuf-en-huit,* etc.

HUITIÈME adj. (ui-tiè-me; *h* asp. — rad. *huit*). Dont le rang est marqué par le nombre huit : HUITIÈME *siècle.* HUITIÈME *place.* HUITIÈME *partie. Louis,* HUITIÈME *du nom. Chaque pays a sa* HUITIÈME *merveille, ce qui fait au moins trente* HUITIÈMES *merveilles du monde.* (Th. Gaut.)
— Dr. canon. *Huitième denier,* Droit payé tous les trente ans par les engagistes des biens aliénés par les ecclésiastiques, afin de les confirmer dans leur jouissance, ou de permettre aux bénéficiers d'y rentrer.
— s. m. Partie d'un tout supposé divisé en huit parties égales : *Avoir droit à un* HUITIÈME, *aux trois* HUITIÈMES *d'une succession. Le fisc doit prendre son* HUITIÈME *là où ce* HUITIÈME *existe.* (Proudh.)
— Féod. *Droit de huitième,* Droit consistant dans la huitième partie du prix des vins, cidres et autres boissons vendues en détail.
— s. f. Enseignem. Classe élémentaire de nos collèges, qui est la huitième à partir de la rhétorique : *Faire sa* HUITIÈME. ‖ Lieu où s'assemblent les élèves de cette classe : *La* HUITIÈME *est trop petite pour les élèves qu'elle doit contenir.*
— Jeux. Réunion dans la même main des huit cartes de la même couleur, que l'on appelle aussi dix-huitième, à cause du nombre de points qu'elle donne : HUITIÈME *en cœur. J'ai la* HUITIÈME *en pique. Les* HUITIÈMES *sont d'usage au piquet, à la brisque et à plusieurs autres jeux de combinaison.*
— **Encycl.** Enseignem. On donne, dans l'Université, le nom de *huitième* à la classe que suivent, pendant leur première année d'études, les élèves de la division élémentaire. Les exercices y sont : la lecture, l'écriture, la récitation française, l'orthographe, l'explication précise du sens de chaque mot, de chaque phrase, de chaque alinéa. Les élèves étudient l'histoire sainte et les éléments de la géographie générale, les quatre règles de l'arithmétique et les premières notions de la grammaire latine; ils commencent à s'exercer, par le thème et la version, à l'explication des auteurs latins.

HUITIÈMEMENT adv. (ui-tiè-me-man; *h* asp. — rad. *huit*). En huitième lieu : *Premièrement, deuxièmement, troisièmement,...* HUITIÈMEMENT.

HUIT-PIEDS s. m. Mus. Orgue dont les tuyaux les plus grands ont 8 pieds, c'est-à-dire $2^m,66$.

HUÎTRE s. f. (ui-tre. — V. l'étym. à la partie encycl.). Moll. Genre d'acéphales à coquille bivalve, comprenant de nombreuses espèces vivantes ou fossiles : *Les* HUÎTRES *sont malades et maigres après avoir frayé.* (V. de Bomare.) *L'*HUÎTRE *est le meilleur des testacés.* (Belon.) *Les* HUÎTRES *deviennent assez souvent la proie d'un grand nombre d'ennemis.* (F. Foy.) *L'*HUÎTRE *met trois ans à prendre son accroissement.* (Proudh.)

Un jour, deux pèlerins sur le sable rencontrent
Une *huître* que le flot venait d'y apporter.
LA FONTAINE.

‖ *Huître épineuse,* Nom vulgaire des spondyles. ‖ *Huître feuilletée,* Nom vulgaire des cames. ‖ *Huître perlière,* Espèce d'avicule qui produit les perles. ‖ *Huître à l'écaille,* Ancien nom de l'huître comestible.
— Fam. Personne sotte, stupide : *C'est une* HUÎTRE. *On disait de quatre personnes admises dans la familiarité de Buffon, que c'étaient quatre* HUÎTRES *attachées à un rocher.* (Chamfort.) *Une Laïs de nos jours étalait un superbe collier de perles, présent d'un de ses adorateurs. « Que d'*HUÎTRES *il a fallu pour fournir un pareil collier! remarqua quelqu'un. — Oh! répondit en souriant la pécheresse, il n'en a fallu qu'une. »*

— **Encycl.** Linguist. Bien qu'aucun des noms sanscrits de l'*huître* n'offre de rapports avec ceux de l'Occident, l'accord des langues européennes entre elles ne saurait faire doute sur l'existence d'un ancien nom aryen. Cet accord résulte de l'énumération suivante : grec *ostreon, ostreion,* latin *ostrea,* anglo-saxon *ostra,* scandinave *ôstra,* allemand *auster,* anglais *oyster,* irlandais *oisridh, oisire, uisire, eisir,* erse *eisir,* kymrique *oestren,* cornique *estren,* armoricain *eistren, histr, histren,* russe *ustersu, ustritsa,* polonais *ostrzyga,* bohémien *austrye,* etc. Comme l'*huître* se trouve en abondance dans toutes les mers, il est impossible d'expliquer cet accord par une transmission du grec et du latin, et d'autant moins que les *huîtres* ne sauraient se transporter au loin. Les Celtes britanniques, les Anglo-Saxons et les Scandinaves, pas plus que les Slaves de la Baltique, n'auront attendu un nom classique pour désigner un mollusque dont ils faisaient un constant usage. Il faut donc bien admettre une origine aryenne commune, et l'arménien *osdri, huître,* est peut-être un reste oriental de ce nom. M. Pictet n'ose en dire autant du persan *istiridiya,* turc *istridia,* géorgien *stridia,* qui rappellent trop le grec moderne *ostridi, stridi,* et qui en sont provenus, sans doute par l'intermédiaire des marins grecs pêcheurs d'*huîtres* sur les côtes de l'Asie Mineure, de la mer Noire et de l'Hellespont. Quoi qu'il en soit, le sens primitif du nom européen est obscur, comme il arrive souvent lorsque le corrélatif sanscrit manque. Sa racine est sans doute la même que celle du grec *osteon,* en composition *osto,* os, noyau, et de *ostrakon,* coquille, terre cuite. Nous sommes donc renvoyés au sanscrit *asthi, asthika,* en composition *astha,* os, noyau de fruit, qui se retrouve également dans le persan *âstah,* kourde *astî,* ossète *asteg,* latin *os, ossis,* albanais *ashti,* etc. La racine ne peut être que *as,* qui signifie en sanscrit jeter, lancer, et l'os ou le noyau paraît ainsi avoir été ce que l'on rejette comme inutile à l'alimentation. Ce ne peut toutefois avoir été là le sens du nom de l'*huître,* dont le thème est différent et se lierait plutôt au sanscrit *astra,* arme de jet, de la même racine. Cela ne semble pas fournir une meilleure explication; mais *astra* a fort bien pu signifier aussi la pierre qu'on lance, comme *açan, açani, açman,* pierre, trait, foudre, que le *Dictionnaire de Pétersbourg* rapporte à la racine de mouvement *aç.* Comparez le sanscrit *ashthi, asthi,* noyau, et *asthila,* même sens, et, de plus, pierre, caillou. Dès lors, le grec *ostreon* et le latin *ostrea* s'expliqueraient très-bien par *semblable à la pierre,* à cause de la dureté de l'écaille, et nous avons ici l'analogie de l'illyrien *kameniza,* qui signifie à la fois *huître* et petite pierre. Si l'on pouvait conclure quelque chose de ce fait isolé, on serait tenté de croire que ce nom de l'*huître,* commun à tous les peuples européens, mais étranger aux Aryas orientaux, a pris naissance à l'époque où la race aryenne commençait à se diviser en deux branches, par suite de son extension graduelle vers la mer Caspienne, dont les riverains apprirent seulement alors à connaître et à utiliser ce mollusque. Telle est du moins l'opinion du savant auteur des *Origines indo-européennes.*

— Hist. nat. Linné avait confondu, sous le nom d'*ostrea,* un grand nombre de genres qu'il a fallu ensuite isoler. Ses successeurs paraissent être tombés dans l'excès contraire, en décomposant le genre *ostrea* en un grand nombre de genres distincts, dont deux au moins forment un groupe trop naturel pour qu'il convienne de les séparer. Rejetant du genre *huître* les plicatules, les avicules, les marteaux, les limes, les podopsides et les méléagrines, que Linné y avait englobés, nous y retiendrons, par contre, les gryphées et les exogyres, que quelques naturalistes en avaient détachés.

Ainsi limité, le genre qui nous occupe comprend des mollusques bivalves, à valves inégales, de forme irrégulière, qui se fixent aux corps sous-marins. Les valves, unies par une charnière, sont liées par un fort ligament élastique, dont la fonction unique est d'écarter les valves, qu'un muscle particulier ramène ensuite au contact. L'irrégularité de la coquille est un signe caractéristique constant, mais très-variable dans ses degrés. Certaines espèces se rapprochent beaucoup des genres voisins à coquilles régulières, par les cannelures très-prononcées que présentent les deux valves. Cependant, l'irrégularité de la coquille est toujours suffisante pour faire distinguer à première vue ce genre de ceux que Linné avait confondus avec lui. Les caractères anatomiques aideront encore à établir cette distinction.

La coquille de l'*huître* est d'une structure foliacée, et c'est là un des caractères essentiels de ce mollusque; car il le distingue immédiatement des céphalopodes, dont le test est cloisonné. L'anatomie de l'*huître* est plus intéressante que ne le soupçonne le vulgaire, qui ne voit, dans la chair de ces animaux, qu'une masse à la fois homogène et indistincte.

Lorsqu'on ouvre une *huître,* on trouve d'abord un manteau divisé en deux lobes qui tapissent les valves, et qui sont ciliés sur leurs bords; ensuite quatre feuillets membraneux, traversés de stries, qui sont autant de tuyaux capillaires ouverts à leur extrémité postérieure. Ces feuillets sont de véritables branchies, qui s'étendent inégalement sur le devant du corps. La bouche est formée par une ouverture assez grande, bordée de quatre lèvres assez semblables aux ouïes, mais 6 à 8 fois plus courtes. Derrière les branchies, on trouve une grosse partie charnue, blanchâtre et cylindrique, qui tourne sur un muscle abducteur central, et qui renferme l'estomac et les intestins. Cette partie est semblable au pied des autres testacés; mais elle n'est pas susceptible de dilatation ni de contraction. Enfin, sur le dos du muscle, on voit encore le canal des intestins. L'anatomie de l'*huître* a été faite anciennement, mais d'une manière incomplète, par Lister. Depuis peu, Poli l'a refaite complétement dans son ouvrage sur les testacés des mers des Deux-Siciles.

Les recherches des anciens et des modernes sur la génération des *huîtres* n'avaient rien appris de positif sur ce point; aujourd'hui, on a parfaitement distingué un ovaire placé à la partie antérieure et supérieure. Cet organe, presque invisible en hiver, prend au printemps un développement très-considérable, et contient de 50,000 à 60,000 œufs, qui renferment déjà des coquilles toutes formées au moment de la ponte. Les jeunes mollusques s'attachent bientôt aux rochers, aux pierres et aux autres corps solides dispersés dans la mer.

Les *huîtres* ont un grand nombre d'ennemis. On rapporte que les crabes, pour les manger avec sécurité, ont l'instinct de jeter une petite pierre entre leurs valves, lorsqu'elles sont entr'ouvertes, pour les empêcher de se refermer; mais ce fait paraît plus que douteux. Parmi les ennemis de l'*huître,* il en est plusieurs qui s'introduisent furtivement et se laissent enfermer dans la cavité des valves; d'autres les percent lentement et tous finissent par tuer l'animal pour vivre à ses dépens. Dicquemare a observé que l'*huître,* pour se défendre des premiers, avait la faculté de lancer très-fortement l'eau qu'elle tient en réserve dans son corps, et on sait depuis longtemps qu'elle peut retarder ou empêcher l'action des seconds, en augmentant à volonté l'épaisseur de sa coquille à l'endroit attaqué. Toutes les *huîtres* proprement dites s'attachent aux rochers, aux racines des arbres ou les unes aux autres, de manière à ne pouvoir plus, sans un effort étranger, changer de place dans tout le cours de leur vie. Les circonstances locales déterminent seules le mode de leur position. Au Sénégal, dans l'Inde et dans l'Amérique méridionale, aux embouchures des rivières, c'est principalement aux racines des arbres et surtout des mangliers qu'elles s'attachent; dans les lieux où il y a des rochers, elles s'y fixent de préférence, et lorsqu'il n'y a ni arbres ni rochers, elles s'attachent les unes sur les autres, et forment des bancs qui s'épaississent journellement et qui ont quelquefois plusieurs lieues de longueur, avec une largeur variable, mais souvent très-considérable.

On rencontre des *huîtres* dans presque toutes les mers; mais les bancs les plus célèbres sont ceux de la côte occidentale de la France, et en particulier ceux du rocher de Cancale, près de Saint-Malo; de la baie d'Arcachon (banc de La Hillon), dont les *huîtres,* singulièrement conformées, sont appelées *gravettes,* à cause des sillons qu'elles laissent dans le sable; de Marennes; de l'île de Chauzet, près de Granville, en Normandie; de la baie de la Forêt, en Bretagne; de la baie de la Trinité, près de Lorient; de Touras, près de Rochefort; de Dunkerque, etc. La Hollande possède de vastes bancs de ces mollusques dans le Zuyderzée, à Texel, Zirickzée, Wadden, Dollack, Vieringen, Launerzee, etc. La Belgique a les bancs de Nieuwport, et, à Ostende, des établissements d'élevage, mais seulement pour les *huîtres* anglaises. Les plus petites, qui se trouvent sur la côte du sud et du sud-ouest, sont introduites dans le commerce sous le nom de *natives.* En Angleterre, les *huîtres* les plus estimées sont les *emsworth-natives* de l'île d'Hayling, dans la baie de Portsmouth, que l'on trouve déjà mentionnées dans l'antique et célèbre *Doomsday-book.* Viennent ensuite, par ordre de mérite, celles de Milton, dans le comté de Kent, celles de Langston-Harbour, celles de Newtown, dans l'île de Wight, les *huîtres* vertes de Falmouth et les *huîtres* rocheuses de Harwich; celles des côtes du Hampshire, du pays de Galles, des comtés d'Essex et de Cornouailles, de la baie de Caernarvon, etc. On vante aussi celles que l'on obtient par l'élevage artificiel à Colchester, à Langston, à Chichester, à Faversham, à Whitstable, à Rochester, à Burnham, etc. L'Ecosse et l'Irlande possèdent également un grand nombre de bancs, et cette dernière contrée regarde ses *carlingfords* comme les meilleures *huîtres* qu'il y ait au monde. Les îles de Jersey et de Guernesey en produisent aussi beaucoup. Enfin il existe, au milieu du canal de la Manche, de riches bancs, qui sont placés hors de toute juridiction, mais qui, d'après une convention conclue entre l'Angleterre et la France, sont exploités en commun par les pêcheurs des deux contrées. Les *huîtres* les plus estimées dans le nord de l'Allemagne sont celles du Holstein et du Slesvig, notamment celles de la côte occidentale, près de Husum, des îles de Sylt et de Fœhr. Il se trouve aussi, près de certaines îles de la mer du Nord, telles que Norderney, Nauwerk, Wangeroge, des bancs, fréquentés surtout par les bateaux pêcheurs hollandais, qui, chaque année, y apportent des *huîtres* recueillies sur le Doggerbank, et qu'ils viennent y repêcher l'année suivante. Les eaux tranquilles du Lijmfjord, le Cattégat et les environs de Skagen abondent aussi en *huîtres;* celles de Skagen sont les plus grandes que l'on connaisse en Europe; mais elles ont une saveur peu délicate, de même que celles d'Heligoland, de la Suède et de la Norvége. Les côtes de l'Espagne et du Portugal sont aussi abondamment peuplées en beaucoup d'endroits; on connaît les *huîtres* basques, celles d'Almada, à l'embouchure du Tajo, et celles des Baléares, d'Iviça en particulier. L'Italie possède, dès la plus haute antiquité, des bancs d'*huîtres* renommés, tels que ceux du golfe de Naples, de la baie de Cumes, du lac Fusaro, etc. Citons encore, dans l'Adriatique, les *huîtres* de la baie de Muggia, en face de Duino, qui sont aussi rares que recherchées, et chères par conséquent; les *huîtres* vertes de Murano, celles des baies de Sistiana, de Capo-d'Istria, de Porto-Caleri, de Valle-Segrada et de Bajona; celles de Carin, près de Novigradi (district de Zara), les plus grandes et les plus délicates de toutes, etc. Les mers qui baignent la Grèce et la Turquie, le Bosphore principalement, renferment aussi de nombreux bancs d'*huîtres;* mais on n'en trouve pas dans la mer Noire, à cause sans doute de la petite quantité de sel que renferment ses eaux. En Asie, ce sont surtout les côtes des Indes orientales et de la Chine qui fournissent ces mollusques en abondance. En Afrique, on en trouve dans le Sénégal, dans la Gambie, dans la baie de Mossel (colonie du Cap); mais elles sont d'une qualité inférieure à celles d'Europe. Elles abondent aussi dans les mers de la Polynésie. Mais nulle part elles ne se rencontrent en aussi grand nombre que dans les eaux de l'Amérique, qui, par l'immense développement de ses côtes, semble être plus qu'aucune autre partie du monde appropriée à la production et à la multiplication de ces mollusques.

En résumé, la multiplication des *huîtres* est si prodigieuse que, sans une pêche continuelle, elles finiraient, dans certaines mers, par créer des écueils, modifier les courants, obstruer les passes, et paralyser, en un mot, la navigation.

Les espèces d'*huîtres* fossiles sont plus nombreuses encore que les espèces vivantes; mais l'apparition de ce mollusque ne remonte pas aux anciennes époques géologiques. Les *huîtres* fossiles qui ont été signalées dans le terrain permien de Russie laissent des doutes, et l'opinion de Pictet est que ce pourraient bien être des valves de térébratules. On en signale quelques-unes dans l'époque triasique, par exemple l'*ostrea difformis,* l'*ostrea multicostata,* qui se trouvent dans le Muschelkalk, en Allemagne. Quelques espèces ont également été fournies par les dépôts salifères de San-Cassian; on y rencontre l'*ostrea venusta,* la *gryphée arcta* et la *gryphée avicularis.* Dans le lias, on en connaît jusqu'à présent une douzaine d'espèces. Deux sont particulièrement caractérisées comme appartenant au genre des gryphées : la *gryphée arcuata,* qui se trouve fréquemment dans le lias inférieur, en France, en Allemagne, en Angleterre, etc., et la gryphée *cymbium,* aussi répandue que la précédente, mais appartenant surtout au lias moyen. D'autres espèces, dans le lias, sont lisses et appartiennent aux véritables *huîtres.* Très-peu sont plissées. Nous ne croyons pas devoir pousser plus loin la nomenclature des espèces trouvées dans les divers terrains étudiés par les géologues.

— Hist. Les mollusques ont été l'un des premiers aliments de l'homme. Les plus anciens naturalistes ont cherché à établir que ces habitants de la mer formaient, avec les fruits

de la terre, sa nourriture primitive. Bien avant Darwin et Vogel, ils se sont basés sur cette analogie que le singe sait se nourrir de la chair des *huîtres* qu'il ramasse sur la plage de la mer; mais il est une preuve bien plus convaincante, infaillible même, que les *huîtres* furent, à une époque dont on ne peut plus aujourd'hui calculer l'éloignement, un des principaux éléments de la nourriture de l'homme; cette preuve, on la trouve dans ces restes fossiles que la science a reconnus remonter à la période antérieure à celle des constructions lacustres. Déjà, à cette époque, les hommes savaient réduire en domesticité différents animaux; ils faisaient paître leurs troupeaux sur le bord de la mer, et vivaient des produits de ces troupeaux, ainsi que d'*huîtres,* de moules, etc., dont les coquilles forment avec des os, des cornes, des outils en pierre et des ustensiles de toutes sortes, ces amas de débris, que l'on rencontre surtout dans la Scandinavie, et qui nous indiquent les places où ont vécu et où sont morts les premiers ancêtres de l'humanité. Chez les anciens Hébreux, les *huîtres* étaient un mets impur; car la loi ne reconnaissait comme purs que ceux des animaux de la mer qui avaient à la fois des nageoires et des écailles. Les Grecs, au contraire, en faisaient une grande consommation; on connaît leur ostracisme, sentence de bannissement rendue contre un citoyen à la suite d'un vote public, où les suffrages étaient inscrits sur des coquilles d'*huîtres.* Chez les gastronomes romains, les *huîtres* furent de bonne heure en haute estime. Le proconsul Sergius Orata fut le premier qui, du temps de l'orateur Crassus, un peu avant la guerre contre les Marses, essaya d'engraisser des *huîtres* dans des étangs établis à cet effet sur la côte de Baies. Cette innovation fut pour lui une grande source de revenus. C'étaient les *huîtres* du lac Lucrin qui avaient le plus de réputation à cette époque; plus tard, on préféra tirer de Brindes et de Tarente celles que l'on destinait à être engraissées. Le lac de Fusaro, l'Achéron des anciens, qui sert encore de nos jours à cet usage, y était déjà employé par les anciens Romains. Horace parle des *huîtres* en deux endroits de ses *Satires;* mais il donne la préférence à celles de la baie de Cumes (l. II, sat. IV) :

Ostrea Circeiis, Miseno oriuntur echini,
Pectinibus patulis jactat se molle Tarentum.

Pline, qui place au premier rang les *huîtres* de Cyzique, essaya lui-même d'en engraisser dans le lac Lucrin, et Licinius Murena fit de même, non-seulement pour les *huîtres,* mais encore pour des poissons de mer, ainsi que le rapportent Columelle et Varron. Apicius, ce grand appréciateur des joies de la table, connaissait un procédé pour conserver longtemps les *huîtres* dans leur fraîcheur primitive, puisque, pendant la guerre des Parthes, il en envoya de Rome à Trajan, alors en Perse, et qu'elles parvinrent à leur destination aussi fraîches que si elles venaient d'être tirées du sein de la mer. Quand on pense aux difficultés des moyens de communication et de transport à cette époque, on est forcé de reconnaître que le procédé d'Apicius est aujourd'hui perdu. Sous l'empire, la vogue s'attacha aux *huîtres* de la Grande-Bretagne et de la Gaule. Ausone a célébré celles de la côte sud-ouest de notre pays, que l'on regarde encore comme les meilleures de toutes.

Plus tard, Petrus Gellius, en parlant des habitants du Bosphore, raconte qu'ils savaient semer des *huîtres* comme on sème des céréales, fait qui a été regardé comme une fable, jusqu'au jour où l'on a appris de nouveau à recueillir de jeunes *huîtres* pour en former des bancs.

— Art culin. et écon. domest. Les Romains mangeaient-ils les *huîtres* crues, sans préparation, ou bien avaient-ils recours à quelque assaisonnement? C'est ce que l'on ne sait pas au juste. Quelques spécialistes prétendent cependant que ce n'est qu'à l'époque moderne qu'on a pris l'habitude de les manger crues et vivantes, avec adjonction de jus de citron et d'épices, et en les arrosant de vin blanc. Les *huîtres* ont des propriétés nutritives qui ne peuvent être contestées. Elles renferment de l'albumine, de la graisse, des filaments musculaires, de la matière gélatineuse, de la créatine. Les expériences de Payen ont démontré que seize douzaines de ces mollusques renferment 312 grammes de protéine, quantité suffisante pour la nourriture quotidienne d'un homme adulte.

Quand l'*huître* crève, ses muscles rétractiles ne perdent pas toujours leur vigueur; souvent, au contraire, ils se contractent davantage, et les coquilles, loin de s'ouvrir, restent plus fermées que jamais; en sorte que aucun signe extérieur ne trahit la décomposition qui s'opère à l'intérieur. Celle-ci arrive très-rapidement. Il peut se former alors de l'hydrogène phosphoré, de l'ammoniaque et de l'hydrogène sulfuré, et les *huîtres,* en ce cas, seraient nuisibles à la santé, si l'on se décidait à en manger malgré leur apparence et leur odeur répugnantes. C'est là sans doute ce qui a donné naissance au préjugé, encore très-répandu, que l'*huître* est un aliment très-indigeste. Dans les contrées où l'usage des *huîtres* est depuis longtemps répandu, on les regarde comme une nourriture très-salutaire pour les convalescents et les personnes affaiblies; on va même parfois jusqu'à en faire de véritables remèdes. Boerhaave prétend les avoir employées avec succès contre la phthisie; Baster affirme « qu'elles nourrissent admirablement, qu'elles assurent le repos, et que l'on dort très-bien après avoir mangé des *huîtres.* » Si les personnes qui ont l'estomac faible et surchargé de mucosités mangent à jeun, une heure avant leur déjeuner, de huit à douze *huîtres,* avec une rôtie de pain, elles éprouvent un état de bien-être qui les étonne. Ce qui prouve d'ailleurs que les *huîtres* sont d'une digestion facile, ce sont les quantités fabuleuses que des gourmets émérites ont pu en absorber. Brillat-Savarin dit avoir connu plusieurs bons vivants qui s'administraient, comme avant-garde de leur dîner, une grosse ou douze douzaines d'*huîtres.* Mais on cite à ce sujet de bien autres exploits. Le maréchal Junot, par exemple, avait l'habitude de consommer, chaque matin, trois cents *huîtres* avant son déjeuner, et cela tant que la saison durait. L'empereur romain Vitellius allait jusqu'à douze cents! Il est donc bien prouvé que lorsqu'on reproche à l'*huître* d'être difficile à digérer, on se rend coupable d'une indigne calomnie.

Les *huîtres,* nous l'avons dit, se mangent le plus communément crues et vivantes, mais encore faut-il savoir les manger. On ouvre les coquilles avec un couteau d'une forme spéciale et dont le maniement réclame une certaine pratique; c'est l'affaire de l'écaillère. On sépare ensuite, d'un trait, l'animal de sa coquille inférieure, et on l'avale avec ou sans assaisonnement. Le meilleur de tous est, du reste, l'eau qu'elle contient. Sur le continent, on évite avec soin de renverser cette eau, et on l'absorbe en même temps que le corps du mollusque; en Angleterre, on la transvase et on y ajoute soit du jus de citron, soit du gros poivre. En Bretagne, on mange les *huîtres* avec une sauce faite de vinaigre blanc, de poivre et d'ail pilé. Mais les véritables amateurs voient dans tous ces assaisonnements autant d'hérésies. Ce qu'ils admettent, par exemple, c'est l'addition d'une boisson généreuse. On choisit presque universellement, pour boire avec les *huîtres,* le vin blanc de Chablis, qui, par sa finesse, son corps et son parfum, s'associe parfaitement au goût de la *truffe de la mer.* Mais on boit aussi du champagne, du bourgogne, du bordeaux, des vins du Rhin et de la Moselle, le marsala de Sicile, le marzamino, le vino nero et le refosco de la mer Adriatique, le santorin de Grèce, qui tous passent pour faire un excellent cortège au savoureux mollusque. Le vin n'est d'ailleurs pas nécessaire pour en faciliter la digestion; la bière le remplace sans désavantage, dans l'opinion du moins des Anglais et des Américains, qui prétendent qu'il n'y a jamais eu d'union plus rationnelle que celle de l'*huître* et du porter. Depuis le marché aux Poissons de Billingsgate, à Londres, et les mille *oyster-shops* de l'immense cité, jusqu'aux recoins les plus éloignés des Etats-Unis, c'est la boisson favorite des amateurs d'*huîtres.* Cependant elle est très-souvent remplacée par le *half and half* (moitié et moitié), mélange à parties égales de porter et d'ale. La bière de Bavière, dit-on, n'est pas mauvaise non plus avec les *huîtres.* Le Hollandais les accompagne plus volontiers d'un verre de genièvre; l'Irlandais préfère le whisky; l'Ecossais boit de l'usquebaugh. En somme, l'*huître* est encore, sous ce rapport, la créature la plus accommodante du monde.

Mais l'*huître* ne se mange pas seulement vivante; l'art culinaire s'en est depuis longtemps emparé et lui a fait subir une foule de métamorphoses. C'est ainsi qu'on a la soupe aux *huîtres,* la choucroute aux *huîtres,* le pâté d'*huîtres,* la sauce aux *huîtres,* les *huîtres* rôties, et autres plats dont les recettes sont presque toutes empruntées à la cuisine anglaise, et surtout à la cuisine américaine, car la consommation des *huîtres* est si répandue aux Etats-Unis, qu'il n'est guère de famille un peu aisée dans les villes du littoral qui n'en ait un plat à chaque repas. La soupe aux *huîtres* est une des préparations que les Américains affectionnent le plus, et il leur est assez habituel, pendant la saison d'hiver, d'aller en manger dans les *oyster-houses* en sortant du théâtre. Elle est tellement populaire, qu'elle s'est introduite jusque dans les grands bals, où elle apparaît inévitablement vers le matin, pour réparer les forces des danseurs. L'*huître* américaine, soumise à la cuisson, est véritablement supérieure à la nôtre, et c'est un des mets que les médecins du pays ordonnent de préférence aux convalescents.

Les écailles d'*huître* sont utilisées dans certaines industries, qui ne laissent pas d'être assez importantes. On les utilise dans l'agriculture pour amender les terres où la substance calcaire n'existe pas en quantité suffisante; on s'en sert pour macadamiser les routes, et faire dans les jardins d'agrément des allées qui acquièrent, par l'emploi de cette substance, une blancheur éclatante; enfin, en les brûlant, on obtient une chaux excellente.

— Pêche. La pêche des *huîtres* s'exécute au moyen de la drague, espèce de boîte en fer très-pesante, ou plutôt sorte de houe, que l'on charge au besoin de pierres, pour qu'elle morde plus profondément. A l'aide d'un ou de plusieurs bateaux et de cordes qui la manœuvrent, on traîne la drague sur le fond, qu'elle entame et laboure par un de ses côtés, arrachant tout ce qui lui fait obstacle, et versant sa récolte dans une poche en filet ou en cuir disposée *ad hoc.* Lorsque le filet est plein, on remonte la drague à bord du bateau qui la traîne, on fait le triage, et l'on rejette à la mer toutes les *huîtres* dont la taille est inférieure à une certaine dimension déterminée par les règlements sur la pêche. Les barques que l'on emploie à la pêche des *huîtres* sont ordinairement d'un faible tonnage; leur manœuvre exige trois ou quatre bras. Dans la Méditerranée, on se sert de gabarres jaugeant de 3 à 4 tonneaux, et de *batelli* de 2 à 3 tonneaux seulement. Ce sont des bateaux sans pont, ayant de un à trois mâts. Pour le transport, on se sert de *toppi* à un seul mât ou de bateaux à rames appelés *tratti.* Il est rare que la pêche des *huîtres* soit une industrie isolée; elle se confond ordinairement avec la pêche des poissons de mer, et se fait en même temps que cette dernière. Seuls, les Etats-Unis font exception sous ce rapport.

Il y a quelques années, un banc d'*huîtres,* placé sur la côte d'Irlande, occupait environ 2,000 pêcheurs; mais on l'a exploité avec une telle avidité, que son produit, qui, vers 1860, s'élevait en moyenne à 1,000 livres sterling (25,000 fr.) par semaine, n'atteint plus aujourd'hui que 300 livres (7,500 fr.) pour toute l'année. Le grand banc d'*huîtres,* long de plus de 20 kilom., situé dans la partie la plus étroite du canal de la Manche, est complétement épuisé depuis plusieurs années, et toute reproduction y est devenue impossible. Il en est de même des bancs jadis si renommés de New-Haven, dont les *huîtres* passaient pour les plus délicates que l'on connût. Ils ne produisent plus rien aujourd'hui, à cause de l'exploitation abusive qu'on en a faite. Ce ne sont pas, du reste, les seuls gisements d'*huîtres* jadis renommés pour leur fécondité, qui soient maintenant anéantis. Ce qui leur cause le plus grand dommage, c'est la pêche pendant le temps du frai. Pendant les mois sans R, c'est-à-dire en été, on voit arriver des *huîtres* sur les marchés de Paris, de Londres et de Hambourg, et on les mange malgré leur mauvaise réputation, s'inquiétant peu de détruire ainsi des quantités énormes de frai. Il y a cependant des lois qui fixent un laps de temps pendant lequel la pêche est interdite; mais, pour que ces lois eussent quelque effet, il faudrait qu'une sévère police des marchés vînt à leur aide. La convention franco-anglaise pour la protection de la pêche des *huîtres* interdit cette pêche de mai à juillet inclusivement; mais cette interdiction devrait s'étendre jusqu'en août.

La législation appliquée à la pêche des *huîtres* varie suivant les pays, et souvent même suivant les localités. Nous nous bornerons à indiquer celle qui concerne notre pays. Chez nous, cette pêche est libre du 1er septembre au 30 avril, sur les bancs hors baie ou situés à trois milles des côtes, avec tous bateaux pontés ou non pontés, sans tonnage déterminé; toutefois, dans la partie de mer qui a fait l'objet de la convention du 2 août 1839, les pêcheurs se conforment au règlement international rendu en exécution de ladite convention. Les préfets maritimes fixent, par des arrêtés, les époques d'ouverture et de clôture de la pêche des *huîtres* sur les bancs dans l'intérieur des baies et sur ceux qui sont situés à moins de trois milles de la côte. Ils désignent les huîtrières qui seront mises en exploitation. La pêche des *huîtres* est interdite avant le lever et après le coucher du soleil. La pêche à pied des *huîtres* n'est autorisée que pendant la période où elle est permise en bateau. Elle est interdite sur les bancs accessibles à basse mer, qui sont fermés à l'exploitation. Il est permis de disposer des *huîtres* n'ayant pas les dimensions réglementaires pour les élever dans les parcs. Il est également permis de déposer dans les parcs les *huîtres* de provenance étrangère.

— Ostréiculture. « Sous le nom générique de *parcs,* dit M. F. Fraiche dans son *Guide pratique de l'ostréiculteur,* on désigne des réservoirs pleins d'eau de mer, que des écluses et des vannes mettent à chaque marée et à volonté en communication avec l'Océan, et où l'on dépose les *huîtres,* après chaque pêche, pour les y conserver et les recueillir ensuite à proportion des besoins du commerce. Dans cette eau stagnante, chargée de principes organiques, à l'abri de toute agitation, les *huîtres* grandissent et grossissent rapidement; elles s'engraissent et perdent la saveur amère et la consistance un peu coriace de l'*huître* naturelle. » C'est surtout en France que l'élevage à l'aide des parcs produit les plus remarquables résultats. « Il forme, dit encore M. Fraiche, pour les riverains de l'Océan, entre le havre de Brouage et l'embouchure de la Seudre, une industrie spéciale qui fait la principale richesse du territoire de Marennes. Là, dans des viviers ou parcs, auxquels dans le pays on donne le nom de *claires,* et qui diffèrent des parcs ordinaires en ce qu'ils ne boivent, c'est-à-dire ne reçoivent les eaux de la mer qu'aux grandes marées des syzygies, aux nouvelles et pleines lunes, tandis que les parcs boivent à chaque marée, là, dis-je, les éleveurs d'*huîtres,* connus sous le nom d'*amareilleurs,* élèvent des *huîtres* provenant, soit de leurs pêches personnelles sur les bancs de la contrée, soit de pêches faites sur les côtes de la Bretagne, de la Normandie ou de la Vendée, et produisent les *huîtres* si recherchées dans le midi et le centre de la France sous le nom d'*huîtres vertes.* Dans les claires de Marennes, les *huîtres,* qui sortent blanches ou du moins peu colorées du fond de l'Océan, acquièrent une couleur vert foncé, qui domine surtout dans les lames branchiales que le manteau renferme, et cette coloration, estampille de la véritable *huître* de Marennes, fait préférer le produit des claires aux *huîtres* de toute autre provenance. Cette coloration a été attribuée, soit à certaines algues marines qui se multiplient dans les claires de Marennes, soit à la présence d'un animalcule (*vibrio ostrearius*), soit à une maladie de l'*huître,* une sorte d'ictère ou affection du foie; mais il paraît démontré aujourd'hui que cette coloration provient uniquement de la nature du sol qui forme le fond des claires, et que tout parc dont le sol aurait pour base une argile riche en composés ferrugineux donnera aux *huîtres* qu'on y parquera cette coloration si recherchée, qui, du reste, n'aura plus d'importance le jour où l'*huître* blanche, élevée dans un parc avec les mêmes soins, présentera les mêmes qualités. » Citons encore, dans notre pays, les parcs des embouchures de la Somme, de la Seine, de la Rance (Cancale), de la Loire, de la Charente, de la Gironde; puis, en Belgique et en Allemagne, ceux de l'Yssel, du Weser, de l'Elbe, etc. D'autres lieux tout à fait appropriés à l'établissement des parcs sont les baies protégées soit par des digues, soit par la forme de leurs côtes, et où croissent des plantes sous-marines, telles que les baies d'Ostende, d'Husum, etc., ou enfin les réservoirs formés soit naturellement, soit artificiellement, et abondants en principes organiques, comme le lac de Fusaro, les lagunes de Venise, les *paludi* et les *barènes* de l'Istrie. On place les *huîtres* dans tous ces réservoirs, pour les en retirer au bout d'un temps qui varie d'une année à deux. On marque les endroits où on les a remisées, ceux surtout où les jeunes doivent faire un plus long séjour que les autres, et l'on n'a presque plus aucun travail à faire jusqu'au moment où on les pêche de nouveau. A Marennes, on parque en général des *huîtres* âgées de un à deux ans, qui sont disposées dans les claires avec une telle régularité, que la superficie de 1 hectare en contient plus de 15,000. Chaque année, on y parque ou on y engraisse plus de 60 millions d'*huîtres,* d'une valeur totale d'environ 4 millions de francs. Les parcs d'Ostende consistent en bassins maçonnés, qui peuvent être mis complétement à sec au moyen d'écluses. On les nettoie toutes les vingt-quatre heures, et ils sont tenus dans un état de propreté admirable. Ces parcs sont au nombre de sept et produisent annuellement 15 millions d'*huîtres,* exclusivement destinées à l'exportation, qui a lieu à partir du mois de septembre jusqu'au printemps. En France, l'Etat est propriétaire de toutes les côtes maritimes, qui représentent une superficie de plus de 200,000 hectares, et il ne veut pas s'en dessaisir dans l'intérêt de sa marine. Aussi, pour l'établissement de parcs et de claires, est-il nécessaire d'obtenir de l'administration de la marine une concession, qui ne s'accorde qu'aux marins et qui est révocable au bout d'un certain temps. Il résulte de là que les claires ne sont pas toujours dans les mains de ceux qui pourraient en tirer le plus de profit, et ce n'est que bien rarement que des personnes étrangères à la marine peuvent se livrer à cette fructueuse industrie. D'ailleurs, le fait seul de s'occuper de la pêche en mer entraîne de droit l'immatriculation sur les registres de l'inscription maritime. Cet état de choses, si contraire à l'équité, ne semble pas fait pour encourager le développement de la culture des *huîtres.* C'est cependant en France que cette industrie est dans l'état le plus florissant, parce que, le plus souvent, les concessionnaires privilégiés cèdent sous main leurs concessions à d'autres moins favorisés sous ce rapport, qui les font exploiter par des pêcheurs immatriculés. Le produit net des parcs est très-considérable, et peut s'élever jusqu'à 1,500 fr. par hectare. Mais les consommateurs sont loin de trouver leur intérêt à tous ces tripotages, et le prix des huîtres augmente tous les jours.

Il ne faut pas confondre le parcage et l'engraissement des *huîtres* avec leur élevage artificiel, qui est devenu aujourd'hui la branche la plus importante de l'ostréiculture. Il s'agit, pour l'éleveur, en protégeant les jeunes *huîtres* détachées des coquilles de leurs mères contre les nombreux dangers qui les menacent en pleine mer, et, en assurant ainsi leur existence, d'amener un accroissement du produit que donne leur pêche. Ce n'est que depuis quelques années que l'élevage artificiel des *huîtres* est devenu une véritable industrie, et une industrie qui, en peu de temps, a donné des résultats presque merveilleux. Elle était pourtant connue des anciens, et, chez les Romains, le lac Fusaro en était le centre principal. Ce petit lac salé, situé à quelque distance de Naples et communiquant avec la mer par un canal souterrain, a une circonférence de 7 kilom. environ, et sa profondeur varie de 1 à 2 mètres. Il a dû se former à la suite d'une des grandes éruptions du Vésuve, car son sol est de composition volcanique et est recouvert d'une boue noirâtre, semblable à de la lave liquéfiée.