



## H A B

**H** ABILE à succéder, s'entend, en jurisprudence, des parens que la loi appelle pour recueillir une succession.

**H** ABILLER, en terme de boucherie, c'est lever la peau de dessus une bête, après qu'on l'a affommée ou égorgée, l'ouvrir, la vuider, la fouler, &c. Le chef-d'œuvre d'un apprentif, pour être reçu à la maîtrise, est d'habiller un veau, un mouton, un porc, &c. . . . *Habiller*, en cuisine, se dit de la première préparation qu'on fait aux viandes destinées pour manger. *Habiller* un chapon, une perdrix, c'est plumer & vuider proprement ces oiseaux, les flamber sur le feu & leur trousser les cuisses, pour les blanchir ensuite à la braïse ou à l'eau, suivant l'usage qu'on en veut faire. . . . *Habiller un faumon*, c'est l'ouvrir, en séparer les entrailles & les ouïes, pour le mettre saler dans l'étuve. . . . *Habiller une morue*, c'est lui couper la tête, l'éventrer, en ôter les intestins pour la mettre en état d'être salée.

Chez les marchands pelletiers, habiller une peau, c'est la préparer à être employée aux divers ouvrages de pelleterie. . . . *Habiller un cuir*, en terme de tannerie, c'est lui donner la première préparation pour le mettre au tan. . . . *Habiller*, en terme de poterie, est mettre des pieds & des anses aux ouvrages de poterie qui en ont besoin.

**H** ABITATION, en terme de colonie, est un établissement que des particuliers entreprennent dans des terres nouvellement découvertes, après en avoir obtenu des

## H A C

lettres du roi ou des intéressés à la colonie, qui contiennent la quantité de terre qu'on leur accorde pour défricher, & la redevance ou droit de cens qu'ils en doivent payer tous les ans au roi ou à la compagnie. Tout le commerce d'une habitation & sa richesse, consiste particulièrement dans les nègres qui la cultivent.

**H** ACHÉ : outil de fer acéré & tranchant qui sert aux Charrons, charpentiers, tourneurs & autres ouvriers en bois, à dégrossir, débiter, fendre & hacher leur bois. Le fer de cet outil est ordinairement un carré long, plus ou moins grand, suivant la force & la grandeur de l'outil. Le tranchant occupe toute la longueur d'un des grands côtés; & à l'autre qui est assez épais, tient un petit manche cylindrique, creux en dedans, dans lequel entre à force un autre manche de bois, long à proportion de la hache. Une hache est propre à bien des usages dans une maison de campagne. . . . Un maître de hache sur mer, est ce qu'on appelle sur terre un charpentier.

**H** ACHÉ, en terme d'imprimerie; on dit qu'un livre est imprimé en hache, quand il y a des gloses, commentaires ou citations, qui commencent d'abord à la marge, mais qui, à cause de leur longueur empiètent sur le texte.

**H** ACHÉE, terme d'oïseleur. Ils disent, Les pluviers, cherchent leurs hachées, c'est-à-dire des vers qui sont à bas, cachés sous les feuilles & dont ils font leur nourriture.

**H** ACHÉREAU, petite coignée

## H A C

dont se servent les charpentiers, & qu'ils manient d'une seule main.

**H** ACHETTE, petite hache. Les charpentiers ont une hachette à marteau, qui est un véritable marteau, dont un côté se prolonge plus que l'autre de cinq ou six pouces, courbé vers le manche, & tranchant à-peu-près comme le fer de l'herminette. . . . Les couvreurs ont une hachette qu'ils nomment aussi affette. Elle est différente de celle des charpentiers, en ce qu'elle n'est ni si massive ni si pesante, ni si courbée, & que le côté qui conserve la forme du marteau, & qui en sert à ces ouvriers, est plus léger, moins gros & moins long.

**H** ACHETTE, en cuisine, c'est de la viande, soit de boucherie, de volaille ou de gibier cuite à la broche qu'on coupe par tranches fort minces, & qu'on met dans une casserole avec persil, ciboule, échalotte, champignons, le tout haché avec un peu de bouillon, sel, gros poivre: on fait mijotter le tout un quart d'heure, ensuite on met dans un plat un peu de la sauce de la viande avec de la mie de pain, & on arrange la viande sur cette mie, on en met encore par-dessus. On fait attacher sur un feu doux, jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin au fond du plat; on met ensuite le reste de la sauce avec un filet de verjus.

**H** ACHÉUR de laine: ouvrier qui prépare les laines pour être employées aux tapisseries de tonture.

**H** ACHIS, en cuisine, est une préparation de viandes hachées menu & assaisonnées. On fait des hachis de toutes sortes de viandes, tant en gras qu'en maigre.

**H** ACHOIR, chez les parissiers & cuisiniers, c'est un grand couteau

## H A I

dont ils se servent pour hacher les viandes. . . . *Hachoir* est aussi le billot sur lequel on hache les viandes. C'est le tronc de quelque gros arbre, dont le bois est ferme & dur, sous lequel, pour le soutenir, on met trois pieds, disposés en triangle. Quelquefois le hachoir n'est que le dessus d'une épaisse table de cuisine.

**H** ACHURES; ce sont de petites entailles que les doreurs font sur le fer, le cuivre ou autres semblables métaux pour y faire mieux tenir l'or ou l'argent en feuille, qu'on y applique au feu.

**H** AGARD, en fauconnerie, signifie un faucon qui n'a pas été pris au nid & qui est difficile à apprivoiser.

**H** AIE, ou HAYE, clôture d'un jardin, d'un pré, d'un champ, faite de bois vif, ou mort: celle-ci est construite avec des branches d'arbres entrelassées des fagots, des échelas qui en rendent l'entrée difficile aux passans & aux bestiaux. Les haies vives sont les plus estimées, durent long-tems, & sont agréables à la vue, quand on en prend soin. On les fait d'aubépine, de rosier sauvage, de houx, coudrier, épine-vinette, fusain, nerprun & autres arbrisseaux sauvages. L'aubépine est la plus estimée: on en choisit des plants qui soient bons. On tend un cordeau où l'on veut faire une haie; on creuse tout du long une rigole profonde d'un fer de bêche, & large de même, puis on accommode les racines de l'aubépine; on rogne les branches & l'on plante à quatre doigts de distance l'un de l'autre, puis on couvre le plan de terre; ce plan ne doit excéder la terre que de trois doigts. L'aubépine qu'on plante en haie, doit être bien enraciné & gros d'un pouce. On laisse cette jeune haie plantée pendant deux ans sans

la rogner ; mais tous les ans il faut lui donner trois labours pour empêcher que les méchantes herbes ne l'étouffent. Au bout de deux ans , on commence à tondre la haie avec des ciseaux à deux doigts près du vieux bois , & toujours au mois de Mars ; ce travail se renouvelle tous les ans , jusqu'à ce que la haie vive soit parvenue à la hauteur qu'on la fouhaite ; alors on l'assujettit en tondant tous les ans. Pour qu'une jeune haie vive profite , il faut empêcher que les animaux ne l'endommagent avec la dent & en ôter les chenilles de bonne heure , avant que cet insecte ait fait son couvain. Les haies vives , mêlées de plants , se plantent de même que la précédente. On fait aussi venir des haies vives de semence : on prend toutes sortes de graines de plants sauvages qu'on mêle avec de la terre criblée & détrempée avec de l'eau. De ce mélange on en frotte une corde de jonc faite exprès : on la laisse sécher , ensuite on la met quatre doigts en terre dans une rigole où on couvre la semence préparée ainsi , qui jette de petits plants qui , dans la suite , donnent une belle haie quand elle est bien conduite. Dans les pays où croît le houx , on en fait des haies entières qui sont fort agréables & de bonne défense.

HAIL , en fauconnerie : on dit voler de bonhail. Voyez *Voler*.

HAIRE , drap de laine en haire , est un drap qui n'a point été foulé , & qui est tel qu'on l'a levé de dessus le métier ; ce terme est particulièrement en usage à Sedan ; ailleurs on dit *drap* en toile. . . . Haie ou Hère , est aussi une espèce de tissu ou grosse étoffe faite de crin de cheval , mêlé quelquefois de poil de bœuf ou de vache , & quelquefois d'étoupes de chanvre. Leur usage ordinaire est pour les brassiers qui s'en servent à mettre sécher les

grains germés qu'ils font entrer dans la composition de leur biere.

En terme de marchandise de sel , on nomme haire ou hère le fond des marais salans , sur lequel l'eau de la mer qui y entre se convertit en sel par l'ardeur des rayons du soleil. Voyez *Marais salans*.

HALAGE ; c'est sur la riviere de Loire le prix dont le maître marinier convient avec les gobeurs ou compagnons de riviere pour remonter ou haler leurs bateaux. Celui qui remonte ces bateaux avec un cable , est nommé haleur. Les haleurs sont du nombre de ceux qu'on nomme *compagnons de riviere*.

HALAGE , est encore le droit que le roi ou les seigneurs particuliers levent sur les marchandises qui s'étalent dans les halles , foires ou marchés , où s'observe une certaine police pour empêcher les fraudes ou le temulte.

Les maîtres de quelques communautés des arts & métiers de la ville de Paris , comme cordonniers , flâsiers sont appelés *marchands halliers* , parce qu'ils ont la faculté d'étaler & vendre leurs ouvrages & marchandises dans les places des halles qui leur sont indiquées par leurs statuts.

HALE , espèce de tache de couleur citrine qui survient à la peau quand il fait des vents desséchans & que l'on a la peau délicate. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

HALEBARDIER : on donne ce nom à un ouvrier , ou plutôt à un manoeuvre , qui sert dans les grands ateliers , aux tailleurs de pierre à remuer retourner , placer & mettre en chantier les pierres qu'ils taillent ou veulent tailler , & qui après qu'elles sont taillées , aide à les élever & mettre sur les chariots & binard pour les conduire au pied des engins qui doivent les élever. Ces manoeu-

vres sont appelés *halebardiens* , parce qu'ils sont toujours chargés de gros leviers ou de fortes pinces qu'ils portent sur leurs épaules en marchant , à la façon qu'on porte une halebardie.

HALEINE puante : la carie des dents , un ulcère dans la bouche , le mal vénérien , le scorbut , les crudités de l'estomac , l'abstinence forcée , les maladies longues , un ulcère dans le nez , &c. y peuvent donner lieu. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

HALEINE : les maréchaux , en parlant d'un cheval qui souffle en travaillant , disent qu'il est gros d'haleine ; c'est un défaut qui empêche qu'il ne rende de bons services , & on n'achete pas ces sortes de chevaux bien cher. On veut dans un cheval de carrosse qu'il ait de l'haleine & qu'il soit maître de son haleine. Donner haleine à son cheval , c'est le mettre au pas après l'avoir poussé au galop , afin de ne le pas outrer tout-à-fait. On dit qu'un cheval n'est pas en haleine , quand il a demeuré long-tems dans l'écurie , sans travailler.

HALENER , en terme de vénerie , signifie sentir le gibier : on dit , depuis que le chien a haleiné la bête , il ne la quitte plus.

HALENENF : chez les charpentiers , c'est le noeud qui se fait avec le cable à une pièce de bois qu'on veut élever.

HALER : on dit , en terme de chasse , haler les chiens , pour dire faire haler les chiens en amont.

HALER une pièce de bois , c'est l'attacher avec un cable pour la tirer en haut ; c'est la même chose que chabler une pièce de bois. Les charpentiers se servent aussi de ce terme , pour dire ranger les cables de part & d'autre , en les tirant quand ils ne sont pas chargés ; & ils disent , bander , quand le cable est

chargé & qu'il faut tirer avec force pour élever le fardeau.

HALIME , espèce d'arroche qui pousse des rameaux longs d'environ un pied & demi , grêles , plians , se couchant la plupart à terre , de couleur bleue , purpurine & blanchâtre , dont les feuilles approchent de l'olivier ou du nerprun ; sa racine est ligneuse & vivace , & la plante foutient la rigueur de l'hiver ; elle croît près de la Méditerranée sur le dunes de Zelande , de Hollande & d'Angleterre. On confit les feuilles de l'haleime pour les manger en salade.

HALLARI , terme de chasse , c'est un cri qui marque que le cerf est sur ses fins.

HALLE , place publique destinée dans les villes & bourgs un peu considérables à tenir les marchés de toutes sortes de marchandises & de denrées , particulièrement de celles qui servent à la vie , comme les grains , les farines , les légumes , &c. Il y a deux sortes de halles à Paris , celles qui sont couvertes , & celles qui ne le sont pas. Les halles couvertes sont la halle aux draps , la halle aux toiles , la halle aux cuirs , la halle à la saline , la halle à la marée fraîche , & la halle aux vins , qui est à la porte Saint-Bernard. Les halles découvertes sont le marché au bled & autres grains (actuellement , en 1763 , on bâtit une halle au bled , couverte , où étoit l'hôtel de Soissons) la halle à la farine , la halle au beurre , &c. On donne le nom de hallier à celui qui étale aux halles , ainsi qu'à celui qui est le gardien d'une halle qui a soin de la fermer & d'y garder les marchandises qu'on y laisse.

HALLIER , buisson qui vient dans des terres négligées , dont on ne s'est pas donné la peine de faire quelque chose d'utile. Les bons mé-

nagers de la campagne ont soin de les défricher pour en faire des prés ou y semer ou planter du bois.

**HALLIER**, sorte de filet qu'on fait pour prendre des faisans, des perdrix, des cailles, les rales de genêt, & même les poules d'eau. Voyez *Filet*.

**HALOTS**; ce sont certains trous dans les garennes où le gibier se retire.

**HAMANS**, toiles de coton blanches très-fines & fort serrées, des Indes orientales, dont les pièces portent neuf aunes & demie de long sur une aune un sixième de large.

**HAMBOURG**; c'est une sorte de futaille dans laquelle nous viennent les faumons salés. Un *hambourg de faumon* pèse ordinairement 300, jusqu'à 350 livres. On donne aussi ce nom à des barils ou tonneaux dans lesquels se mettent les bieres d'Angleterre, de Hollande & de Flandre.

**HAMEÇON**, petit fer crochu qu'on attache à des filets ou à des lignes, pour prendre du poisson, avec l'appât qu'on y met. Il y a des *hameçons armés*, de près de deux pouces de long, que l'on met aux lignes pour pêcher le brochet. Les meilleurs *hameçons* se tirent d'Allemagne. A Paris ce sont les épingliers, aiguilliers, chaînetiers qui les fabriquent, & les quincaillers en font le négoce.

Il y a des *hameçons* propres à prendre les loups, mais il faut qu'ils soient forts pour résister à la violence de ces animaux; on y attache un gros morceau de chair, & l'on pend ces *hameçons* à quelque arbre, où on les attache avec une corde grosse comme le doigt. Ces animaux qui aiment la chair, si-tôt qu'ils ont eu le sentiment de cet appât & qu'ils l'ont trouvé, ne manquent point de s'y jeter avidement pour vouloir l'engloutir,

& se trouvent par ce moyen près à l'*hameçon*. Si cet *hameçon* est assez fort & bien attaché, ils ne peuvent s'en débarrasser. On attrape ainsi les loups, lorsqu'il a neigé ou que la terre est beaucoup gelée. On en peut tendre plusieurs à la fois, & en plusieurs endroits. Voyez *loup*.

Les ferruriers & quelques ouvriers qui travaillent les métaux sur le tour, appellent *hameçon* un instrument appelé plus communément un *archet* ou *archelet*.

**HAMEDIS**, toile ou mouffeline de coton blanche, qui vient de Bengale, dont la pièce a seize aunes de long, sur trois quarts, cinq sixièmes de large.

**HAMPE**, en terme de venerie, se dit de la poitrine du cerf. Les bouchers appellent *hampes* les deux parties du poumon de bœufs, qui des deux côtés couvre le foie & la rate.

**HANCHES**, se dit du train de derrière du cheval, depuis les reins jusqu'au jarret. Elles commencent aux deux os qui sont au haut des flancs près de la croupe. Il y a des chevaux qui ont les *hanches* trop longues, qui vont ordinairement bien le pas; mais le devant se ruine facilement.

**HANGAR**, toit qui penche en manière d'appentis, dont on se sert à la campagne pour mettre à couvert les charrettes, chariots, tombereaux, charrues, & autres ustensiles gros & menus, comme tonneaux, hottes, paniers, bois à chauffer, &c. Les *hangars* sont ordinairement attachés à des murs & soutenus par des piliers de bois. Un *hangar* est commode dans une basse-cour; la volaille s'y met à l'abri des grands vents, de la pluie & du soleil. Les valets, dans les mauvais tems, y peuvent faire bien des ouvrages qu'ils ne feroient ailleurs que difficilement.

**HANNETON**,

**HANNETON**, scarabée qui paroît au printemps sur les arbres, & sur-tout sur les noyers dont il ronge les fleurs & les feuilles. Il vit plusieurs années, & se cache dans la terre, où il reste près de dix mois sans changer de place, ni prendre de nourriture. Pour les détruire, on étend un drap sous les arbres, où les hannetons sont attachés. On secoue fortement ces arbres pour les faire tomber & ensuite on les brûle, ou on les jette dans l'eau.

**HANNETON**, *soucis de hanneton*: Les maîtres frangiers donnent ce nom à une sorte de petite frange à houppette, qui imite ces deux espèces de cornes houppées que porte l'insecte dont on vient de parler ci-dessus.

**HANOUCARD**. Ce nom est donné dans l'ordonnance de la ville de Paris aux jurés-porteurs de sels.

**HANSE**, ancien mot françois, qui signifioit une société ou une compagnie de marchands. On nomme *villes hanseatiques* celles qui sont alliées ensemble pour le commerce & se prêtent un mutuel secours dans le négoce, telle qu'aujourd'hui Lubeek, Hambourg, Brême, Rostock, Dantzik & Cologne.

**HAPPELOURDE**, se dit des pierres précieuses contrefaites avec le cristal ou le verre, & d'une pierre précieuse, qui n'est pas encore arrivée à sa perfection.

**HAQUET**, charrette sans ridelles, qui fait la bascule. On s'en sert pour charrier du vin & autres choses. Les *haquets* ne sont propres que dans les lieux où il n'y a point de grands cahots à craindre. Il y a deux sortes de *haquets*, l'un à limon qui se tire par les chevaux, & l'autre à tête ou timon qui se tire par les hommes.

**HARAS**, lieu où l'on élève des poulains, & où l'on entretient des étalons & des jumens pour tirer

Tome II.

race des meilleurs chevaux. *Haras*, se dit aussi des autres lieux propres à élever des animaux pour la monture de l'homme, comme ânes, mulets & chameaux. En Asie on donne encore le nom de *haras* aux poulains mêmes & poulines élevés dans le *haras*; & en ce sens, quand on dit, Les étalons Turcs, & cavales de Naples sont les meilleurs *haras*, cela veut dire qu'ils produisent les meilleurs chevaux. Les *haras* du roi sont ceux qui servent à remonter de chevaux la grande & petite écurie, particulièrement de ceux qui servent à la chasse.

Les *haras* des nations d'Europe, le plus en réputation, sont ceux de France, du royaume de Naples, du reste de l'Italie; ceux d'Espagne, particulièrement de l'Andalousie; ceux d'Angleterre, de Hollande & de Flandres; ceux de Suisse, de Danemark, & de quelques autres états de la haute & basse Allemagne. Les *haras* Turcs, Arabes & de barbarie, ne le cèdent en rien à ceux d'Europe. Les Turcs & les Arabes aiment les *haras*, & ont un soin particulier de les entretenir & d'en perpétuer la race. Tant de livres traitent des *haras*, que nous nous contentons de dire seulement ici, en faveur des gens de la campagne, qu'un bon étalon propre à engendrer des chevaux pour le charroi doit être d'un bon poil, bien marqué, vigoureux & fort courageux, sans aucune incommodité, il ne doit faillir qu'à six ans, & les jumens, auxquelles on donne l'étalon, doivent être à-peu-près de sa taille & de son encolure, & avoir l'œil éveillé. On fait faillir les jumens depuis trois ans jusqu'à dix, & elles ne doivent produire des poulains que de deux ans en deux ans pour avoir le tems de les nourrir.

**HARASSÉ**, se dit d'un cheval

B b

qui a la peau attachée aux os, & ne peut profiter : on médicamente ces fortes de chevaux, on les laisse reposer, on les nourrit à l'ordinaire, & on les fait travailler peu dans le commencement. *Voyez* les ouvrages qui traitent des maladies des chevaux.

HARB, ou CHIENS, terme dont un piqueur se sert pour faire chasser les chiens courans pour le loup.

HARD : les gantiers & les peaufiers nomment ainsi une espèce de grosse cheville de fer tournée en cercle sur laquelle ils passent leurs peaux pour les amollir.

HARDE, en terme de vénerie, est une troupe de bêtes sauvages rassemblées ensemble. On le dit aussi, en fauconnerie, des oiseaux qui vont ensemble.

HARDÉES : on entend, par ce mot, en terme de chasse, les ruptures ou fracas que font les biches dans les jeunes taillis où elles vont viander ; & *hardois*, ce sont de petits brins de bois qu'on trouve écorchés & où le cerf a touché de la tête, lorsqu'il veut ôter cette peau velue qui le couvre. On *harde* les nouveaux chiens avec les vieux pour les dresser.

HARDER, vieux mot qui signifie troquer, échanger, & qui ne se dit plus guères que dans le commerce des chevaux.

HARENG, petit poisson de mer de la taille du gardon ou du dard, qui a le dos bleuâtre, le ventre d'un blanc argenté, & qui a la figure d'une petite alose. On le pêche dans le printems & en automne, & en tems de brouillards. Il n'y a point de poisson, en France, plus commun que le *hareng* ; il se rencontre en quantité, dans la mer, vers l'Ecosse, l'Irlande, la Bretagne, la Norvege & le Danemark. Il multiplie beaucoup, ne vit que peu de tems hors de l'eau, luit

la nuit. La pêche en est plus abondante la nuit que le jour : ils vont en troupe, & suivent les feux ; quand ils passent il semble un éclair : aussi les mariniers appellent-ils leur passage *l'éclair des harengs*. La pêche & la préparation qui s'en fait se nomme *droguerie*. Il y a une espèce de *hareng* marqué à chaque côté du corps d'une tache ronde, noirâtre aux uns, & jaune aux autres. Il ne passe guères la longueur du doigt. Il ne diffère de l'autre qu'en ce que le premier se nourrit d'eau, au lieu que celui-ci se nourrit d'algue & d'herbe marine. Ils sont l'un & l'autre également bons à manger.

Les Hollandois ont été les premiers qui ont fait la pêche du *hareng* & qui ont remarqué les diverses saisons de leur passage. On met leur première pêche réglée vers 1163 : mais la manière de le saler & de l'encaquier n'a été trouvée qu'en 1416. On se sert pour la pêche des *harengs* de petits bâtimens appelés *barques* ou *bateaux* en France, & *buches* ou *fibots* en Hollande. Les *harengs* salés tant blancs que fors, sont un des principaux objets du commerce de la saline. Le meilleur & le plus estimé des *harengs blancs salés* est celui qu'on appelle *hareng de marque* de Hollande, qui est de la pêche d'une nuit, salé de bon sel, gras, charnu, ferme, blanc, égal en grosseur, bien paqué & arrangé dans les barils. Après le *hareng de marque*, est celui qu'on nomme *marque moyenne*, ou *moyen hareng* qui n'est pas si gros que le premier, mais beaucoup au-dessus de celui appelé *petite marque*, ou *petit hareng*. Il y a une quatrième espèce de *hareng* qui, à cause de sa petitesse, ne se lit pas dans les barils, mais s'y met pêle & mêle. On le *paque* néanmoins & on l'apprête comme les

autres ; c'est ce *hareng* qu'on nomme *hareng de droguerie* ou de *drogue*. Il diffère de vingt à vingt-cinq pour cent de moins que celui de marque.

Rotterdam, Amsterdam, Enkuisen sont les endroits de Hollande d'où l'on tire les meilleures fortes de *hareng* ; ceux de la dernière pêche, qui se fait en automne, sont les plus estimés, parce qu'ils sont moins sujets à se corrompre que ceux que l'on pêche en été. Le *hareng* d'Irlande est le meilleur après celui de Hollande, principalement celui qui s'apprête à Dublin & à Germuth. Les Ecoffois s'attachent aussi à la pêche & au négoce du *hareng* : mais il n'est ni bien caqué ni bien arrangé dans les barils, il est de plus inégal, salé de mauvais sel, mal égorgé, mal vuide de ses breuilles ou entrailles. La pêche du *hareng* se fait aussi en Angleterre, mais c'est le moindre de tous.

Pour le *hareng* qui se pêche en France, il a divers degrés de bonté, suivant les différentes côtes du royaume où il se pêche ; Dieppe, le Havre de grace, Honfleur, & quelques petits ports de Normandie fournissent de très-bons *harengs* ; celui de Dieppe est le meilleur, & approche assez du *hareng de marque* de Hollande, quoiqu'un peu plus sec. L'on en pêche encore à Boulogne en Picardie, mais il est de beaucoup inférieur à celui de Normandie. La pêche de ce poisson ne se fait, sur les côtes de Normandie & de Picardie, que dans la saison d'automne. Il ne s'y en fait point en Août comme dans les autres endroits. Le *hareng* qui se pêche en Bretagne, au bas de la rivière de Vannes, vers Penerf, n'a de débit que dans la province : voici la manière d'apprêter & de saler les *harengs*.

Quand ils sont hors de la mer, le caqueur, matelot destiné à cet ouvrage, leur coupe la gorge & en tire les breuilles, à la réserve de la laite & des œufs qui doivent toujours rester dans le corps du poisson, les lave en eau douce, les laisse pendant douze ou quinze heures dans une forte saumure faite d'eau douce & de sel marin, les varande, c'est-à-dire, les égoutte, les caque, c'est-à-dire, les met dans des barils nommés des caques, les lite, c'est-à-dire, les arrange par lits dans des caques ; les paque, c'est-à-dire, les presse fortement l'un sur l'autre, à mesure qu'on fait de nouvelles couches. Quand les barils sont suffisamment remplis de *sel* & *hareng*, on les ferme bien, afin que le poisson conserve sa saumure, & ne prenne point l'évent. Les *harengs blancs salés*, pour la commodité du négoce, se mettent aussi dans des demi-barils, quarts de barils, & demi-quarts & huitièmes.

Par-tout où l'on pêche du *hareng* on en fait sécher ou forer à la fumée. On le nomme *for*, *saure*, *foret* & *sauret* : on en met en barils ou demi-barils. Il s'apprête beaucoup de *harengs* *fort* en Hollande, en Angleterre, en Irlande, en Ecosse, considérablement à Boulogne, à Dieppe, au Havre & Honfleur ; celui de Germuth en Irlande l'emporte sur les autres. On apprête les *harengs forés*, comme les *harengs blancs*, à l'exception qu'ils restent le double dans la fausse, c'est-à-dire vingt-quatre ou trente heures pour qu'il prenne tout son sel. En les retirant de la fausse, on les enfile par la tête dans de menues brochettes de bois : on les pend ensuite dans des espèces de cheminées faites exprès, appelées *rouffable*. Lorsqu'on y a arrangé autant de brochettes de *hareng* que chaque *rouffable* peut en contenir, on fait dessous

un petit feu de menu bois ou copeaux que l'on ménage de manière qu'il ne fait que beaucoup de fumée & point du tout de flamme: on laisse ces *harengs* dans le rouffable jusqu'à ce qu'ils soient entièrement fumés & forés, ce qui se fait ordinairement en vingt-quatre heures de temps. On en peut *forer* jusqu'à dix milliers à la fois, quelquefois plus, quelquefois moins, suivant la grandeur du rouffable.

Pour que les *harengs fors* soient de bonne garde, il faut qu'ils aient été salés à propos avec du bon sel, qu'ils soient gros, fermes & secs, que la superficie en soit bien dorée, ce qui fera connoître qu'il a été foré avec soin. A Dieppe, on nomme *forin* celui qui fait *forer* les *harengs*. Un leth, ou leth de *hareng* signifie douze barils de *hareng salé*, soit blanc ou *for*. Chaque baril de *hareng blanc* de *marque* contient ordinairement mille à onze cens de poisson, à cent quatre pour cent. Chaque baril de *hareng ordinaire* ou de *droguerie* contient depuis neuf cens jusqu'à onze cens de poisson, quelquefois davantage, suivant qu'il est plus ou moins gros, bien ou mal paqué ou arrangé, ou que les barils sont grands ou petits. Les demi-barils, les quarts & les demi-quarts tiennent à proportion. Les barils de *harengs fors* sont ordinairement d'un millier, & les demi-barils de cinq cens. L'ordonnance des gabelles du mois de Mai 1680 régle la salaison des *harengs blancs* à sept minots & demi pour chaque leth, & à trois minots pour chaque leth de *hareng for*.

Le *hareng pec* est un *hareng blanc* nouvellement salé que l'on mange tout crud en salade: on le fait ordinairement dessaler & égoutter avant que de le manger; c'est un grand mets pour les Hollandois. Le *hareng frais* est celui que l'on mange au

fortir de la mer, soit grillé, soit frit, soit à la matelote. On fait dessaler les *harengs blancs salés*, & on les mange aussi rôtis sur le gril, secs, ou à l'huile & au vinaigre, ou avec la moutarde. On mange les *harengs forets* grillés & à l'huile, ou à la Sainte Menehoud.

Le *hareng frais* convient en tems de froid, à toute sorte d'âge & de tempérament; il est agréable au goût, & produit aussi plusieurs bons effets. La chair en est tendre, peu resserrée en ses parties, peu visqueuse, & suffisamment chargée de principes huileux & balsamiques, & de sels volatils.

Pour le *hareng salé*, il ne peut convenir qu'à des estomacs forts & robustes, & les tempéramens chauds & bilieux, les jeunes gens n'en doivent user qu'avec la dernière modération. La raison en est que le sel l'a rendu âcre, & qu'ayant insensiblement perdu une bonne partie de ses humidités, il ne se digère pas aisément; cependant il est moins mal-sain, quand on l'a fait dessaler, & moins pernicieux que le *hareng fumé* ou *foret*, parce que ce dernier est encore plus sec, plus âcre & moins chargé d'humidités que l'autre; mais comme on ne peut, en le dépouillant de son sel, le rétablir dans son premier suc, il est toujours fort inférieur aux *harengs frais*, & n'a jamais la chair si moëlleuse & si délicate; en un mot, c'est un aliment qui échauffe beaucoup, donne des rapports désagréables, excite la soif & des humeurs âcres & picotantes. Il s'en fait cependant une grande consommation, & il est d'une grande ressource dans le carême pour les gens de travail & les personnes bornées dans leur fortune.

On nomme *harangaison* le tems où l'on pêche les *harengs*, celui de leur passage, ou, comme on dit, leur

*éclair*, & la pêche qu'on en fait. Les femmes qui font le commerce de la morue, saumons, maquereaux, harengs & tous poissons qui souffrent la salaison, sont nommées *harangeres*. Dans les villes maritimes de Normandies, Picardie & Bretagne, on nomme *harangerie* la place où se vend le *hareng*, & où arrivent les barques françoises qui vont à la pêche du *hareng*.

H A R I C O T, légume à tiges longues, minces, qui grimpent sur les perches voisines, autour desquelles elles s'entortillent; les feuilles sont larges, finissant en pointe, presque semblable à celles du lierre, lisses, minces, de couleur verd obscur, & naissent trois sur une queue, comme le tréfle; ses fleurs sont légumineuses, purpurines, blanches ou rouges. A ces fleurs succèdent des siliques longues, étroites, applaties & charnues, qui contiennent plusieurs semences de la grosseur d'un petit rein, fort polies & de diverses couleurs. Il y en a de blanches, de cendrées, de jaunes, de rouges, de verdâtres, de bleues, de marquetées. Cette plante se cultive au printems, dans les champs & dans les jardins. On la sème avec la brette ou la houe en plein champ, en planche ou en bordure, & elle demande une terre de potager bien labourée. Au bout de quinze jours, la semence commence à lever: si la terre est battue par quelque pluie d'orage, on rompt les croûtes de terre avec quelque instrument pour donner à la semence la facilité de fortir. Un mois après, il faut chauffer les pieds, quand il est survenu une petite pluie, & on les rame pour qu'ils produisent une fois plus; & quand il est nécessaire on aide aux filets à s'accrocher aux rames. On arrête ces filets au haut des rames pour qu'ils ne conform-

ment pas beaucoup de sève inutilement, & que le bas profite. Les années pluvieuses produisent beaucoup d'herbes: on doit avoir soin de les sarcler. Il y a des endroits, comme aux environs de Chartres, où on ne rame point les *haricots*, on se contente de couper les filets à mesure qu'ils se forment, & on ne laisse pas d'en avoir la même abondance.

On cueille les *haricots en verd* au mois de Juillet. Pour les *haricots secs* on attend que les plantes soient dépouillées de toutes leurs feuilles, & que les *gouffes* soient bien sèches: alors on en fait des hottes & on les enleve en beaucoup de tems. Ce qui s'entend des *haricots nains*, car les *haricots ramés* ne se cueillent qu'à fur & à mesure, parce que les *gouffes* ne se séchent que les unes après les autres. On donne le nom de *haricot* à la plante & au fruit qu'elle produit; cependant la *gousse* qu'on mange en verd s'appelle *haricot verd*, & le grain sorti de la *gousse*, s'appelle *haricot blanc*; ceux qui veulent manger de ce fruit de bonne heure en sement au commencement de mars sur une couche chargée de six pouces de terreau: on les couvre dans les mauvais tems. Au mois d'Avril on les transplante aux pieds d'un mur exposé au midi; ce ne font que des *haricots nains hâtifs* dont on peut ainsi avancer la culture; & par les soins que l'on se donne, on peut en avoir à la fin de Juin.

Bradeley, auteur Anglois, parle de cinquante espèces d'*haricots*, quoiqu'on n'en cultive que de deux espèces en Angleterre: l'une qui mûrit de bonne heure, c'est notre *haricot nain*: l'autre qui s'éleve de six pieds de haut, ce sont nos *haricots ramés*. Le espèce les meilleures & suffisantes pour les besoins que nous connoissons, sont le *haricot*

blanc nain hâtif, le *haricot blanc plat hâtif*, le *haricot blanc commun*, le *haricot sans parchemin*, le *haricot gris*, le *haricot grivelé*, le *haricot rognon de Caux*, le *haricot de Soissons*, le *petit haricot rond blanc*, le *haricot Suisse blanc*, le *haricot Suisse gris*, le *haricot Suisse rouge*, le *haricot d'Espagne*, le *haricot cardinal*, le *gros haricot à confire de Hollande*, le *haricot de Prague*, &c.

Le *haricot blanc nain hâtif* ne donne point de filets, est d'un bon rapport quand on le cueille souvent, a la fleur blanche, ensuite une gouffe longue & unie, un grain blanc, parfait, lisse, lustré, menu, allongé, un peu arrondi, soit en verd, soit en sec, il est bon de l'une & de l'autre façon; son grain ne renfle par tant que d'autres espèces dont nous allons parler.

Le *haricot blanc plat hâtif*, pour l'hâtiveté, est de la même espèce que le précédent. Il file & charge beaucoup, quand il est ramé. Il porte une fleur blanche, donne un gouffe de moyenne longueur, un fruit de médiocre grosseur, court, aplati & assez blanc: on le mange en verd & en sec.

Le *haricot blanc commun* se trouve par-tout, donne une fleur blanche, une gouffe médiocre, un grain court, aplati, d'un blanc un peu sale. Il file & charge beaucoup quand il est ramé, & on le mange en verd & en sec.

Le *haricot sans parchemin* se mange en verd, parce que sa gouffe n'a pas en dedans cette petite pellicule qu'on appelle *parchemin*, commune à toutes les autres espèces. Il est tendre, fournit beaucoup étant ramé; sa fleur est blanche, sa gouffe longue, son grain court, aplati, blanc, de moyenne grosseur, on le mange en verd & en sec.

Le *haricot gris* ne s'éleve pas

haut, ne nuit point aux arbres, se plaît en toute sorte de place, donne une fleur purpurine, une gouffe longue & tendre, un grain de bonne grosseur, allongé & arrondi, de couleur noire & jaspée de blanc. Ce *haricot* rapporte beaucoup & se mange en verd. Il rend la fausse noirâtre, si l'on n'a pas attention de la tirer de sa première eau, quand il est à moitié cuit, & de le jeter dans une autre eau bouillante.

Le *haricot grivelé* n'a pas un grain si moëlleux que le précédent, il est aussi hâtif; sa fleur est purpurine, sa gouffe de grosseur médiocre, assez allongée, tendre, rayée de rouge, son grain gris-de-lin, jaspé de noir. On le rame, & il rapporte beaucoup; mais à Paris on ne le mange communément qu'en verd; & si on le mange en grain, il faut avoir la même attention que pour le précédent, pour qu'il ne rende pas la fausse noire.

Le *haricot rognon de Caux* est ainsi nommé, parce qu'il a la forme d'un rognon de mouton. Il charge beaucoup étant ramé, a la fleur blanche, la gouffe allongée, moins remplie que les autres, le grain un peu menu, allongé, d'un blanc assez parfait, lisse & lustré: on le mange en verd & en sec.

Le *haricot de Soissons* cuit bien: on le mange en sec ou en grain tendre. Il charge beaucoup quand il est ramé. Dans les années pluvieuses il est sujet à ramer. On ramasse les gouffes à mesure qu'elles séchent; il a la fleur blanche, la gouffe très-longue, peu remplie de son grain, qui est fort aplati, d'un blanc & d'un émail fort supérieur à tous les autres; c'est l'espèce la plus tardive, & on le mange en grain tendre ou sec.

Le *petit haricot rond blanc* est la plus petite espèce des *haricots ordinaires*, & la meilleure pour être

mangée en sec. Il est tendre & moëlleux, quand il est parfaitement cuit; sa plante charge prodigieusement, la fleur est blanche, la gouffe petite & bien remplie: le grain est presque rond en tout sens, & d'un blanc un peu roux.

Le *haricot Suisse blanc* a une gouffe tendre & longue, le grain de moyenne grosseur, allongé, arrondi, d'un blanc rond, fort médiocre en qualité.

Le *haricot Suisse gris* n'est différent du précédent que par la couleur de son grain, qui est d'un rouge noirâtre, marqueté de noir; c'est aussi une espèce d'*haricot nain* qui se mange en verd.

Le *haricot Suisse rouge* est de la même espèce, d'un beau rouge jaspé de plusieurs couleurs qui varient, suivant les terrains.

Le *haricot d'Espagne* se cultive plus pour la fleur que pour le fruit: elle est d'une couleur de feu parfait. Quand cette plante est ramée, elle fleurit pendant trois mois, s'éleve jusqu'à dix ou douze pieds, quand elle trouve à s'accrocher; sa gouffe est fort longue, d'un gros verd, rude sous le doigt, le grain une fois plus gros que celui des autres espèces, sa couleur est gris-de-lin, jaspé de noir en plus grande partie. Il n'est point d'un goût de différentes espèces d'*haricots*.

Le *haricot cardinal* est une nouvelle espèce dont la fleur est blanche, la gouffe longue, mais peu remplie, le grain aplati est fort gros, de couleur blanche dans la circonférence, pourpre tout autour du germe: il mûrit tard, & difficilement, c'est ce qui fait qu'il rapporte peu. Le goût n'est pas différent des autres.

Le *haricot, à confire, de Hollande* est d'une espèce extraordinaire, sa gouffe porte sept à huit pouces de longueur, sur un bon

pouce de largeur; sa fleur est blanche & grande, son grain arrondi, blanc, gros & court. On le confit au sel pour l'hiver; il n'est pas ou peu connu en France, mais il s'en fait une grande consommation en Hollande & dans le Brabant.

Le *haricot de Prague* ou le *haricot à la reine* n'est connu que dans quelques jardins: sa fleur est purpurine, sa gouffe extrêmement petite & très-remplie, le grain de plusieurs figures; il y en a de carrés, de ronds, de gros, de petits, de disposés en pendeloques, les uns plus petits, les autres plus gros; sa couleur est isabelle, jaspé de canelle: on le sème, on le cultive comme les autres espèces de *haricots ramés*. Il rapporte une quantité extraordinaire de gouffes & de grains qui dédommage de leur petitesse.

Entre les *haricots étrangers* on compte le *haricot de la Chine* qui file, comme les nôtres; deux espèces de *haricots de Mississipi*; le *haricot de l'Amérique*, dont on voit quelques plants dans les jardins des curieux. L'auteur de l'*Ecole du potager*, qui dit en avoir cultivé, en a donné la description. Le *haricot* de quelque espèce ne craint point les insectes; leur farine entre dans les cataplasmes.

On fait sécher & confire les *haricots verts* pour les conserver. Pour les faire confire, on en prend la quantité qu'on veut: on les choisit tendres & point filandreux: on épluche les bouts, on les met ensuite cuire dans l'eau bouillante pendant un quart d'heure, ensuite on les met dans l'eau fraîche pour les refroidir: on les fait égoutter, on les essuie, on les met dans des pots propres, & par-dessus une saumure jusqu'au bord du pot: on met ensuite du beurre fondu chaud qui se fige dessus la saumure & empêche les *haricots* de prendre l'é-

vent : on les ferre dans un endroit ni trop chaud ni trop froid. On les couvre, & on ne les ouvre que quand on veut s'en fervir. On fait la faumure avec deux tiers d'eau, un tiers de vinaigre, plusieurs livres de sel, suivant la quantité de faumure, une livre pour chaque pinte : on fait chauffer la faumure jusqu'à ce que le sel soit fondu : on la laisse ensuite reposer au clair & on s'en sert.

Pour faire sécher les *haricots verts* on les épluche de même & on les fait cuire un quart d'heure. Quand ils sont égouttés, on les enfle avec une aiguille & du fil : on les pend au plancher dans un endroit sec. Ils se conservent longtemps de cette façon. Pour s'en servir, on les fait tremper dans l'eau tiède jusqu'à ce qu'ils aient pris leur première verdure : on les fait ensuite cuire dans de l'eau & on les accomode comme les *haricots verts nouveaux*, savoir avec persil, ciboule hachés, mis dans du beurre fondu, & ensuite les *haricots* auxquels on fait faire deux ou trois tours sur le feu : on y répand ensuite une pincée de farine, un peu de bon bouillon & du sel. On fait bouillir le tout jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce. Prêt à les servir, on fait une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait & ensuite un filet de vinaigre & du verjus. Quand la liaison est prise sur le feu, on les sert.

Les *haricots blancs*, soit nouveaux, soit secs, étant cuits, mis dans une casserole, s'accommodent avec beurre, farine qu'on fait roussir, ensuite de l'oignon haché qu'on fait cuire dans ce même roux. Quand il est cuit, on y ajoute persil, ciboule hachés, sel, poivre, un filet de vinaigre, on fait bouillir le tout un quart d'heure, & on sert. Les *haricots en gras* se font de la même

manière, & au lieu de beurre on a du lard fondu : on le mouille avec du jus de veau, & ces *haricots en gras* se servent en entremets ou pour entrée, ou si l'on veut, on met dessus un gigot de mouton rôti. On mange les *haricots verts* & les *haricots blancs* à la crème, au blanc, au roux, en salade, au vin de champagne, &c.

Les *haricots* qui se cuisent aisément se digerent aussi moins difficilement & sont moins nuisibles à la santé. Les *haricots* dans leur primeur ont un assez bon goût : mais secs, ils n'ont plus la même faveur. Ils produisent beaucoup de vents, chargent l'estomac, font un sang épais & grossier. Il n'y a que les tempéramens forts & robustes qui puissent s'accommoder de l'usage fréquent de cette nourriture, & les personnes délicates doivent s'en abstenir. Les *haricots* sont du nombre des légumes que vendent à Paris les marchands épiciers & grainiers ; ils en tirent beaucoup de Normandie & de Picardie, & sur-tout de Duncler, près de Rouen. Ceux des environs de Paris sont estimés. On fait, en France, une grande consommation d'*haricots* pendant le carême, & il s'en envoie beaucoup dans les ports de mer pour servir de nourriture aux équipages des vaisseaux, tant du roi que des armateurs particuliers.

HARMALE, plante qui croît en Espagne & aux environs d'Alexandrie, en Egypte, dans des lieux sablonneux. Les Arabes, les Turcs & les Egyptiens s'en servent à plusieurs usages, particulièrement à se parfumer le matin, dans la croyance que son parfum a la vertu de chasser les malins esprits.

HARNACHER, en terme de charretier & de laboureur, c'est mettre aux chevaux leur harnois. Un charretier, avant que de mettre

le colier à ses chevaux, doit examiner si rien ne les peut blesser, soit au poitrail, aux épaules, & sur-tout sur le garrot, & si le collier de chaque cheval est garni de tout ce qui est nécessaire. Avant que d'atteler ses chevaux à une charette, il doit voir si la sellette qu'il met sur le dos du limonier ne peut pas le blesser ; si cette sellette porte par-tout également, & si elle est bien bourrée. Il doit encore voir si l'avaloire est en bon état, & si les traits & les autres parties des harnois sont bonnes.

HARNOIS, en agriculture, s'entend de la charrette & de tout l'équipage pour le faire mouvoir. En ce sens on dit, il faut que ce laboureur ait du moins trois harnois, pour faire valoir cette ferme. Un harnois est composé de selles, brides, croupiers, traits, & autres semblables équipages, dont on harnache les chevaux de selle de carrosse, de charrette & de charrue. Les oiseliens appellent harnois tout l'équipage qui sert pour la chasse des petits oiseaux, & les felliers appellent harnacheurs les ouvriers qui travaillent aux harnois.

HARRO, ou Clameur de harro en Normandie, est la clameur publique ou de celui à qui l'on fait violence & qui implore le secours public, ou la clameur de celui qui, trouvant sa partie, la veut mener devant le juge.

HAROU-ALY, terme dont le valet de limier se sert, quand il parle à son limier, & qu'il le laisse courre la bête.

HARPAIL, en terme de chasse, s'entend d'une troupe des bêtes fauves.

HARPE, en terme de vénerie, signifie la griffe d'un chien. . . . Harpé, se dit des levriers qui ont peu de ventre, & le devant & les côtés ovales.

HARPON, espèce de long dard

ou de javelot, armé par un bout d'un fer pointu & acéré, avec lequel on harponne les baleines & autres grands poissons à lard. On appelle les harpons pour la pêche des tortues, une varre. Ce sont les plus forts & les plus adroits des matelots de l'équipage des navires qui vont à la pêche de la baleine, que l'on charge de lancer le harpon & on les appelle harponneurs.

HARY, terme dont use le piqueur pour donner de la crainte aux chiens, lorsque la bête qu'ils chassent s'est accompagnée, afin de les obliger d'en garder le change.

HASE, en terme de chasse, c'est la femelle d'un lièvre ou d'un lapin qui a porté.

HASSART, espèce de hache qui a le tranchant arrondi : on le dit des grandes serpes. Voyez Serpe.

HATELET ou HATELETTE ; ce sont des mets qui tirent leur nom de petites broches de bois appellées hâtelettes, diminutif de hâte, mot synonyme à broche. Les hâtelettes sont des espèces d'entremets ; elles servent aussi de garnitures pour les plats de rôti. On mange les laperreaux, les pigeons, les poulets, les huitres en hâtelettes : on en fait aussi avec des ris de veau & des langues de mouton ; pour celle-ci on prend trois langues de mouton cuites à l'eau : on les coupe en morceaux carrés de même grandeur : on les passe sur le feu avec beurre, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché. On mouille avec du coulis, si on en a, sinon on y met une pincée de farine, & on mouille avec du bouillon. On laisse bouillir le ragoût jusqu'à ce que la sauce soit épaisse ; on y met ensuite deux jaunes d'œufs : on fait lier les œufs avec la sauce sur le feu, sans qu'ils bouillent : on met ensuite refroidir le ragoût : on embroche tous les petits morceaux de langue dans de petites brochettes