

HUAU, ce sont les deux ailes d'une buze ou d'un milan, que l'on attache avec trois ou quatre grelots ou sonnettes de fauconnerie, au petit bout d'une verge.

HUCHE, espèce de coffre propre à pétrir la pâte pour faire le pain. Une huche de bois de chaîne dure plus long-tems qu'une huche faite de bois blanc ou de sapin. On place une huche dans une boulangerie, un fournil ou une cuisine. La huche est appelée *pétrin* par les boulangers de Paris. La huche de moulin est aussi un coffre de bois dans lequel tombe la farine moulue, en sortant de dessous la meule. Les menuisiers, dans leurs statuts, ont la qualité de huichers menuisiers.

HUER, en terme de chasse, c'est pour suivre le loup avec de grands cris. On appelle du poisson *hué*, celui que l'on prend sur les bords de la mer dans des filets ou panneaux, où il est chassé par le grand bruit que font un grand nombre de pêcheurs. Et *huer*, en terme de fauconnerie, se dit pour exprimer le cri du hibou.

HUET, sorte de hibou dont le plumage est cendré & tavelé de noir, qui a un gros bec verdâtre, de longues ailes, les pieds emplumés & les ongles crochus.

HUGUENOTE, petit fourneau de terre ou de fer avec une marmite dessus, qui sert à faire cuire quelque chose à peu de frais. . . . On appelle des œufs à la huguenote ceux qui sont cuits avec du jus de mouton ou de la graisse.

HUICHET, petit cor d'un chasseur, ou le cornet d'un postillon, qui sert à appeler les chiens ou à avertir de loin.

HUILE, matière onctueuse, qu'on tire de toutes sortes de fruits, de grains, de graines & de plantes. On les fait de trois manières dif-

férentes, par expression, par distillation & par immersion. Nous n'avons à parler ici, que des huiles qui se font par expression, qui sont celles d'olives, de noix, de noisettes, de pin, de chenevi, navette, faine, sezame, plane & amande.

L'huile d'olive s'exprime des olives, par le moyen des presses ou moulins faits exprès. Pour la faire, on amasse, aux mois de Novembre & de Décembre, une grande quantité d'olives bien mûres, & des plus grosses. On les nettoie, & on lave dans l'eau tiède celles qui ont besoin de l'être; on les étale ensuite dans un grenier, en séparant les cueillettes de chaque jour, & on les laisse pendant dix ou douze jours s'échauffer, pour faire sortir l'humidité, & disposer l'huile à s'en séparer plus aisément. Il y a beaucoup de déchet à garder les olives, & il faut les presser dès qu'elles sont mûres. On les laisse même mûrir jusqu'à pourriture; l'huile en est plus huileuse & en a un goût plus douceâtre. Les olives qui ne sont pas mûres, ne rendent qu'un suc visqueux, que les médecins appellent *omphacin* ou *huile omphacine*. Nos anciens n'en employoient point d'autre.

On écrase les olives sous la meule ou au tordoïr; & on les met dans des cabas de jonc ou de palmier, que l'on place les uns sur les autres au pressoir. La première huile qui en sort, est la meilleure; on l'appelle *huile vierge*. La seconde huile qui sort des olives arrosées d'eau chaude, & pressées de nouveau assez fortement, est encore bonne. On remue le marc, on l'arrose encore d'eau chaude, on le presse plus fort qu'auparavant, & il en sort une troisième huile, chargée de lie & moins bonne que les autres. Ces huiles se séparent aisément de l'eau, parce qu'elles nagent dessus

La lie se précipite au fond, & ordinairement elle est treize jours à se précipiter toute. Ce n'est qu'au bout de ce tems qu'on survuide l'huile pour la dernière fois, & qu'on la met à demeure dans quelque lieu frais, sec & propre, parce que la chaleur, l'humidité & la mal-propreté sont très-contraires à l'huile. On dit que dans les pays chauds elle ne gele jamais, & qu'il n'y a que la lie qui y est mêlée, qui gele & fait geler l'huile même, à moins qu'on n'y mette du sel recuit & broyé, car l'huile ne prend jamais le sel, quelque quantité qu'on y en mette. Pour la conserver toujours claire, on y met un petit sac de feuilles & d'écorces d'olivier, broyées avec du sel; & pour empêcher qu'elle ne rancisse, ou pour la déraciner, on y jette de l'anis avec de la cire fondue, & autant d'huile & de sel; & si elle est trouble, on y jette de l'eau chaude.

L'huile d'olives sert non-seulement pour la salade, mais encore en fritures, en roties, &c. Elle entre dans toutes les huiles composées; pour l'employer en médecine, on emploie la plus vieille. L'huile est plus susceptible d'exaltation par le feu que le beurre: ainsi elle doit contracter une plus mauvaise qualité que le beurre. Elle est composée de parties sulfureuses, mêlées d'un sel acide fixe. Ces sulfures & ces acides embarrassent aisément la masse du sang, de-là peuvent naître quantité d'obstructions; outre cela, cet acide, étant coagulant, sépare de la masse plusieurs sérosités, qui relâchent les parties, d'où s'ensuivent des descentes & autres accidens. Ainsi l'huile est un assainissement dont il faut prendre garde d'abuser. Cependant elle convient mieux que le beurre aux asthmatiques, aux graveleux, & à tous ceux dont les humeurs sont trop

âcres & trop salées, mais il en faut user modérément.

Le commerce de l'huile d'olives est considérable par la quantité extraordinaire qui s'en consume, tant à Paris, que dans les provinces. Les meilleures nous viennent du Languedoc, de la Provence & de la côte de Genes. Il s'en fait encore dans le royaume de Naples, dans la Morée, dans quelques îles de l'Archipel, en Candie, en quelques lieux de la côte de Barbarie, dans l'île Majorque, & dans quelques provinces d'Espagne & de Portugal.

Les huiles d'olives les plus estimées sont celles de Grasse, de Nice, d'Aramont, d'Oneille, petit bourg des états du roi de Sardaigne, sur les côtes de la rivière de Genes. Les huiles de Grasse & d'Aramont ont le plus de vogue. Les huiles fines de Grasse se tirent pour Paris, où il s'en fait une grande consommation, ainsi que pour Rouen, avec celles d'Oneille, qui se distribuent dans la Normandie, en Picardie, & quelques autres provinces de France. Il s'en fait même des envois considérables de Rouen à Paris.

L'huile de noix s'emploie beaucoup pour la peinture, parce qu'elle sèche plutôt que les autres. On l'emploie à brûler, & quelquefois en cuisine, pour la friture & la pâtisserie. Les paysans en font de la soupe, principalement quand elle est nouvelle & tirée sans feu. On ne plante les noyers, en bien des endroits, que pour en avoir de l'huile. Les vieilles noix donnent moins d'huile que les nouvelles, & elle est moins douce, moins bonne, d'une odeur & d'un goût moins agréable. Pour faire cette huile, on casse les noix, on en prend toute la substance ou chair, & on rejette toutes les coques & les ailes qui ne sont bonnes que

pour teindre, ensuite on éeache les substances de noix sous une meule posée sur sa circonférence, qu'un cheval tourne, puis on les met sous le pressoir, pour en exprimer l'huile; celle qui coule d'abord sans être pressurée, ou presque point, sans qu'on ait arrosé les noix d'eau chaude, comme la première huile d'olives, s'appelle aussi huile vierge; on en tire aussi une seconde & une troisième, avec le secours de l'eau chaude, & en pressurant les noix par degrés. On recueille aussi ces trois sortes d'huile dans des vaisseaux différens, & on les garde proprement & au frais, comme l'huile d'olives. Le marc de noix sert, en quelques endroits, à faire des chandelles.

Les huiles de noisettes & de faine servent à brûler, & sont employées dans la peinture, même quelquefois dans les alimens, par les gens de la campagne; elles se font l'une comme l'autre. On casse les noisettes, on ouvre les faines, on ne prend que les noyaux des unes & des autres, qu'on pele, si on en a le tems, ou après qu'ils ont un peu trempé dans l'eau tiède; on les pile dans des mortiers, on en fait une espèce de pâte qu'on réduit en masse ou pains qu'on fait chauffer quelques heures au soleil, ou bien qu'on met dans quelque pot de terre, sur des cendres chaudes pendant une heure. Quand cette pâte est épurée de son eau, on la met dans des chausses ou sacs pour en exprimer l'huile dans un pressoir ou dans une presse dont on aura chauffé le bois.

L'huile de navette est employée dans le ménage, pourvu qu'elle soit fraîche & nouvelle. On la fait cuire dans la poêle avec un oignon & une croûte de pain, jusqu'à ce que l'huile & l'oignon ne pétillent plus. Elle sert aussi à brûler. Les bonnetiers

en font usage, ainsi que les apothicaires.

La navette fleurit après l'hiver, & monte en graine & mûrit, à-peu-près, comme les raves. On en coupe la tige, & on la bat sur des draps étendus par terre, pour que la graine ne se perde point, puis on la vanne à l'air, ou bien on la passe avec des cribles faits de crin, pour en ôter les gouffes. On en peut cependant laisser quelques unes pour nourrir le grain, & afin qu'il ne diminue & ne se ride pas. Avant que de faire l'huile de navette, on la vanne de nouveau pour en ôter les gouffes & la poussière, ensuite on la fait broyer sous la meule le plus qu'on peut. On la chauffe ensuite sur un fourneau de pierre ou de brique, & à mesure qu'elle chauffe, pour empêcher qu'elle ne brûle, on verse dessus une écuelle d'eau. Si l'on veut en tirer facilement l'huile, il faut remuer la graine en la chauffant, & n'y pas trop verser d'eau, parce qu'elle seroit moins bonne à brûler.

Les huiles de lin, de chanvre; &c. se font par une expression chaude, c'est-à-dire, il faut que les ais des pressoirs, les parois des presses soient chauds, ou les fruits échauffés doucement, du moins ceux qui ne rendent pas leur huile aisément; mais quand elles sont faciles à exprimer, comme les amandes & les noisettes, on se contente de les mettre dans la presse; l'huile en coule d'elle-même. Les huiles de pistaches, pignons, dattes, même celle de lin servent pour peindre, pour faire des vernis, pour dorer les cuirs, les bordures des tableaux, pour brûler, &c.

Pour avoir de l'huile d'amande, on pele les amandes douces avec le couteau, après qu'elles ont trempé dans l'eau tiède pour que l'huile en soit plus pure; puis on les pile,

ensuite on en échauffe la masse, en la mettant au bain-marie, ou en la pétrissant dans l'eau tiède ou autrement. Quand cette masse est dépurée de sa grosse humidité, on la met dans des sacs pour la pressurer au pressoir ou dans une presse échauffée. Cette huile faite sans feu est excellente & très-saine.

Celle d'amandes ameres se fait avec des amandes fricassées à la poêle & rémuées souvent, afin qu'elles ne se brûlent point. Quand elles sont desséchées légèrement, on les met dans un sac, & on les presse jusqu'à ce qu'elles ne rendent plus rien.

On connoît, en médecine, l'huile de coing, de giroflée jaune, de mille-pertuis simple, de gaiac, de girofle, de muscade, de mastic, de myrte, de camphre, de jasmin, d'iris, de laurier, de nicotiane, d'araignées, de vin, de baume, de rose, &c. Voyez ce mots dans ce Dictionnaire, & plus amplement dans les grands Dictionnaires qui en traitent.

HUIS: ce vieux mot ne se dit plus qu'au palais, en parlant des audiences à huis clos où l'on fait entrer secrètement les parties & les avocats pour plaider, ou lorsqu'on donne des audiences pour l'instruction des affaires.

HUISSERIE, en terme de menuiserie, est la garniture de bois qui sert à fermer ou à orner la porte d'un appartement.

HUISSIER, est un officier qui garde la porte chez le roi.... Huissiers dans les compagnies de judicature, sont ceux qui gardent les chambres où l'on rend la justice, qui tiennent la barre du parquet, qui font faire silence, & qui exécutent les ordres des juges & leur jugement... Huissiers de la chaîne, ce sont ceux qui portent les ordres du roi & de M. le chancelier....

Huissiers audienciers, ce sont ceux qui servent aux audiences... Huissiers priseurs, ce sont ceux qui mettent le prix aux meubles, hardes, tableaux qui se vendent par justice ou qui restent après le décès des personnes, sur les effets desquelles on appose le scellé, lorsqu'on en veut faire la vente en public... Huissier visiteur, c'est, dans les ports de mer, c'est-à-dire, dans les sièges des juridictions maritimes, de petits officiers commis pour faire la visite des vaisseaux marchands qui entrent dans les ports ou qui en sortent. Il y a un grand nombre d'huissiers à cheval au châtelet de Paris.

HUITIEME, droit des aides qui se leve, en France, sur les vins vendus à pot & par assiette... Huitieme, en terme de mesure, est un demi-quart. La moitié d'un huitieme, un seizieme & deux seiziemes font un huitieme, & huit huitiemes font l'aune entiere.

HUITRE, poisson sans peau ni arrêtes, informe en apparence, renfermé entre deux coquilles presque rondes, larges, (les plus grandes) un peu plus que la main, épaisses, dures & pesantes, où il est nourri d'un peu d'eau de mer ou de limon. Il y a un grand nombre d'espèces d'huitres qui toutes sont bonnes à manger. Il faut les choisir nouvelles, d'une grandeur médiocre, tendres, humides, délicates, d'un bon goût, & qui n'aient point été prises dans des eaux sales & bourbeuses.

Il ya des petites huitres à la Chine qu'on seme dans les campagnes couvertes d'eau. On en casse quelques-une, & l'on en jette les morceaux, comme si c'étoit des graines. Il en naît d'autres en fort peu de tems, qui sont d'un fort bon goût. Ces campagnes baignées d'eau, où l'on seme les huitres, n'en produisent qu'à cause que les œufs & le frai

des huîtres y ont été jetés avec les écailles qu'on a cassées. On voit aussi aux Antilles, & dans d'autres endroits, des arbres si chargés d'huîtres que les branches en rompent; c'est que les vagues de la mer ont jeté sur ces arbres des semences d'huîtres, & tous ces faits ne prouvent point que l'huître soit un zoophyte.

Les huîtres se mangent ordinairement crues avec du poivre: on en sert aussi dans leurs coquilles cuites sur le gril, feu dessous, & la pelle rouge par dessus: quand elles commencent à s'ouvrir seules, elles sont cuites. On les sert encore grillées d'un autre façon, en les ouvrant, mettant dedans un peu de beurre fondu, un peu de poivre, de la chapelure de pain, on les fait cuire sur le gril, & la pelle rouge par-dessus. Les huîtres servent aussi de ragoûts pour mettre avec différentes viandes, comme poulets, poulardes, pigeons, farcellés, &c. pour lors on les fait blanchir dans leur eau, à tres-petit feu. Il faut prendre garde qu'elles ne bouillent, cela les racorniroit. On les met après dans l'eau fraîche, on les retire ensuite pour les bien égoutter sur un tamis: on a ensuite un bon coulis gras, sans sel; on y met deux anchois hachés & les huîtres, on les fait chauffer sans qu'elles bouillent, & l'on sert avec ce que l'on juge à propos. Pour faire des huîtres en hachis, on en met un demi-cent dans l'eau chaude, quand elle est prête à bouillir, on les retire pour les mettre dans l'eau froide: on les fait égoutter, & on n'en prend que les tendres; ou si on prend le tout, il faut hacher le dur à part, & très-fin, & on met ensuite le reste avec pour le hacher aussi. On y mêle, si l'on veut, de la chair de carpe pour augmenter le hachis & lui donner un bon goût, & on met dans une casserole, un morceau de

beurre, avec persil, ciboules, champignons hachés: on les passe sur le feu, on y mêle une pincée de farine, on mouille après avec un demi-setier de vin blanc & autant de bouillon maigre.

On mange encore les huîtres à la daube, en casserole, en ragoût gras, en ragoût maigre, au parmesan, farcies, en petits pâtés, en tourte, en potage, &c. Mais ce poisson nourrit peu. La digestion qu'on en fait dans l'estomac, est plutôt une simple dissolution, qu'une parfaite digestion, c'est-à-dire, que l'huître se consume dans l'estomac sans y produire que très-peu de chyle. Elle se refout presque toute en eau, & cette eau qui est de la nature de celle dont l'huître se nourrit dans la coquille, c'est-à-dire, un peu piquante, irrite doucement les fibres de l'estomac & des intestins; ce qui l'empêche de séjourner long-tems, & ce qui est cause en même tems qu'on en peut manger un assez grand nombre, sans en être incommodé. Aussi voit-on beaucoup de gens en manger soir & matin une fort grande quantité, sans en ressentir aucun mal.

On les croit plus saines crues: mais il y a bien des estomacs qui ne peuvent les supporter de la sorte: cuites dans leurs coquilles sur les charbons, avec un peu de beurre & du pain rapé par-dessus, elles conviennent à toutes sortes de personnes, aussi-bien que celles qu'on accommode sur le réchaud avec une fausse au beurre & quelques legers assaisonnemens. Pour celles qui passent par la poêle, frites simplement ou avec de la pâte, elles sont fort mal saines.

Au reste, suivant Lemery & Andry, & plusieurs autres sçavans médecins, & suivant même l'expérience, les huîtres nuisent à ceux qui abondent en pituite.

HULOTTE. Voyez Huet.

HUMEUR, en terme de mégistier, faire prendre l'humour aux peaux de mouton, c'est les laisser humecter dans une cuve sèche, où on les laisse, après les avoir trempées dans l'eau claire, pour les préparer à cette façon qu'on appelle ouvrir les peaux.

HUMIDE: suivant l'auteur du Dictionnaire de physique, on donne ce nom à tout corps liquide dont les parties s'attachent à la surface des corps durs qu'elles touchent. Il s'agit de cette définition, que le mercure n'est pas un corps humide; il s'agit encore que tout corps liquide n'est pas un corps humide, quoique tout corps humide soit un corps liquide.

HUMIDITE: les trop grandes humidités, dans un jardin, sont capables de tout faire pourrir & de rendre les productions non seulement tardives, mais encore insipides ou de mauvais goût. Les humidités dans les terres sont ou naturelles & perpétuelles, ou accidentelles & passagères. Si elles sont naturelles & perpétuelles, il faut, dit la Quintinie, détourner de loin, s'il se peut, par des canaux ou par des pierrées, les eaux qui incommode, & leur donner une décharge; par ce moyen on ne manque pas de rendre les terres sèches. S'il n'est pas possible de faire écouler les eaux, on élève les terres en dos de bahut, soit les quarrés entiers, soit les grandes planches. Pour cet effet, on fait de grandes rigoles creuses; & les terres qui en sortent servent à élever ces quarrés & ces planches.

Si les humidités ne sont que passagères, & que ce ne soient, par exemple, que les grandes pluies qui les causent, si la nature du terrain n'est pas propre à les imbiber, on en vient pareillement à l'élevation des terres pour les égoutter, & à la

construction de quelques pierrées qui puissent porter ces eaux au delà du jardin; & enfin si l'humidité n'est pas extraordinairement grande, on doit élever les terres plus hautes que les allées, pour que ces allées fervent d'égout à ces terres élevées.

HUMIER, en terme de coutume, c'est un usufruitier.

HUNDRED, c'est le quintal des Anglois, qui pèse cent douzelivres, & deux livres & demie ou trois livres plus que celui de Paris.

HUNE, qui, en terme de marine, est une espèce de petite cage ou guérite ronde en faille, posée au haut de chaque mâ, est, en terme de charpenterie civile, une pièce de bois à laquelle une cloche est attachée.

HUPPE, oiseau de la grosseur d'une grive, dont la tête est pointue & ornée d'une touffe de plumes en forme d'aigrettes. Les ailes sont noires, l'estomac roux & le dos cendré. On le nomme, dans les provinces, put-put, parce qu'il fait son nid avec les excréments humains. Voyez le Dictionnaire des animaux.

HURE; c'est la tête d'un sanglier, d'un ours, d'un loup, & d'autres bêtes mordantes. On donne aussi le nom de hure aux têtes d'un faumon & d'un brochet. Voyez aux mots Sanglier, Saumon & Brochet, comme ces hures s'apprennent en cuisine.

HUR-HAUT: les charretiers, voituriers, &c. se servent de cette expression pour faire tourner leurs chevaux à droite.

HUSSO, grand poisson cétacé qui est le mario de Pline: on en trouve dans le Danube, on en fait l'ichtyocolle ou la colle de poisson. Voyez le Dictionnaire des animaux.

HYACINTHE, plante bulbeuse. Voyez Jacinthe.

HYACINTHE, pierre précieuse, ont il y a quatre espèces; celle dont a couleur est mêlée de vermillon, celle d'un jaune de safran, celle couleur d'ambre, & celle qui, presque blanche, n'a qu'un léger rouge mêlé dans sa couleur. Les *hyacinthes* qui viennent d'Orient, se trouvent dans le Calecut & à Cambaie. Le Portugal & la Bohême en fournissent aussi. Ces pierres sont faciles à graver, mais souvent la gravure coûte plus que la pierre même. Les anciens en faisoient des amulettes ou talismans, & les portoient ou pendues au col, ou enchaînées dans un anneau, contre la peste.

L'*hyacinthe* dont on se sert en médecine, & de laquelle la *confection d'hyacinthe* prend son nom, est une pierre précieuse dont on connoît trois espèces. La première est l'*hyacinthe*, soupe de lait, petite pierre de la grosseur & figure d'un moyen grain de sel, assez tendre. La seconde est une pierre rougeâtre dessus & dedans, naturellement taillée en pointe de diamant. Il s'en trouve en Pologne, en Bohême, en Silésie, & en quelques lieux d'Italie. La troisième espèce est blanche, mêlée de jaune & de quelques autres couleurs; elle se tire des mêmes endroits que la rouge. Il n'y a proprement que la première espèce qui soit propre à la *confection d'hyacinthe*; mais quelques droguistes & apothicaires y substituent assez souvent les autres. Il y a d'autres pierres, de la grosseur de la tête d'une épingle, d'un rouge brillant qu'on veut faire passer pour véritables *hyacinthes*. Les marchands épiciers-droguistes les appellent *jargons* par mépris.

La *confection d'hyacinthe* est un électuaire liquide & cordial, composé de diverses sortes de pierres précieuses, particulièrement de celles dont elle a sa dénomination de

certaines sortes de terre, de quelques graines, de diverses racines, d'os, de cœur de cerf, de corail, de plusieurs syrups, & de beaucoup d'autres drogues bien broyées ensemble. Il n'y a point de drogue qui ait plus de débit & de réputation, que la *confection d'hyacinthe*.

HYBOUCOUHU: c'est un fruit d'Amérique, dont on tire une huile excellente pour guérir les plaies & les ulcères.

HYDRAULIQUE, science qui apprend à conduire les eaux d'un lieu en un autre; & *hydroastrique*, science qui apprend à mettre en équilibre, tantôt les corps solides avec les corps fluides, tantôt deux fluides homogènes, & tantôt deux fluides hétérogènes. Voyez le *Dictionnaire de physique*.

HYDRE, serpent d'eau qui fait la guerre aux grenouilles dans les marais taris. Il vit sur la terre & dans l'eau. Voyez le *Dictionnaire des animaux*.

HYDROCELE, espèce de hernie fautive, appelée *aqueuse*, ou *hydropisie* particulière. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

HYDROCOÛYLE, plante détensive & vulnérinaire, qui croît dans les marais, & dont les feuilles sont rondes & creusées.

HYDROMEL, liqueur faite avec de l'eau & du miel. Il y en a de deux sortes, l'*hydromel vineux* & l'*hydromel ordinaire*. Dans bien des pays froids où le raisin ne peut acquiescer la maturité nécessaire pour servir à faire de bon vin, & où il se trouve beaucoup de miel, les peuples se font une liqueur spiritueuse avec l'eau de fontaine ou de rivière, & du miel blanc le plus pur, appelée *hydromel vineux*, qu'ils font bouillir jusqu'à ce qu'un œuf puisse surnager sur la liqueur, & par cette marque on connoît qu'elle a assez de consistance pour se pou-

voit conserver long-tems. On n'emploit que les deux tiers du tonneau, dans lequel on fait fermenter l'*hydromel*, afin que la liqueur, se raréfiant pendant la fermentation, trouve assez d'espace pour s'étendre. On ne bouche le tonneau qu'avec du linge & du papier, de peur qu'il ne creve par la fermentation. On l'expose au soleil ou aux étuves, afin que la liqueur, qui y est contenue, fermentent plus promptement, & que ses sels essentiels aient plus de force pour briser les parties huileuses du miel & les rendre spiritueuses. Quelques-uns, pour rendre l'*hydromel* plus agréable, y jettent des aromats, avant qu'il ait commencé à fermenter. D'autres, pour lui donner différens goûts & différentes couleurs, y mêlent des sucres de cerises, de mûres, des fraises, de framboises, ou de plusieurs autres fruits.

L'*hydromel*, qui n'est point vineux se prépare de la même manière que l'autre, avec cette différence qu'on ne le laisse point fermenter. L'*hydromel* étant fait de miel, qui est la partie des fleurs la plus essentielle, ne peut être qu'une boisson fort salutaire; elle fortifie le cœur & l'estomac, & elle augmente la quantité des esprits animaux, par ses parties volatiles & exaltées; elle adoucit aussi les âcretés de la poitrine par ses principes huileux & balsamiques; elle convient en tout tems, principalement aux vieillards, & à ceux qui sont d'un tempérament phlegmatique & mélancolique, excite l'appétit, aide à la respiration, lâche un peu le ventre, & est salutaire aux personnes qui toussent, & aux phthisiques.

Mais l'*hydromel* pris en certaine quantité enivre, est pernicieux dans les fièvres ardentes, pese sur l'estomac, excite des envies de vomir, quand il est trop nouveau fait, ne

convient pas non plus aux bilieux, parce que le miel dont il est composé se tourne facilement en bile.

Il faut encore remarquer que l'*hydromel vineux* est moins convenable, pour les maladies de la poitrine, que l'autre. Le vineux contient moins de parties balsamiques, ayant été presque toutes réduites en esprit, & étant devenues trop subtiles pour adoucir les âcretés de la poitrine. Au contraire l'*hydromel*, qui n'a point souffert la fermentation, est chargé de beaucoup de principes huileux qui ne sont ni trop subtils, ni trop grossiers, & qui enfin demeurent tels, dans l'*hydromel*, qu'ils étoient dans le miel même, qui est un aliment excellent pour adoucir & pour tempérer l'action des sels âcres. L'*hydromel vineux* n'a pas encore la faculté de lâcher le ventre, comme l'*hydromel* commun, parce que les parties du premier étant devenues plus subtiles & plus exaltées par la fermentation, il ne demeure pas dans les premières voies, autant de tems que l'autre, pour y produire cet effet.

HYDROPIPER, plante qui est une espèce de persicaire, ainsi appelée parce qu'elle croît dans les lieux humides, & qu'elle a un goût poivré & brûlant.

HYÈNE, quadrupède dont la hauteur approche de celles du loup qui a les pattes assez semblables, le poil droit & roide, singulièrement sur l'épine du dos jusqu'au sommet de la tête, la peau semée de différentes couleurs, parmi lesquelles le blanc, le noir, le fauve dominant le plus souvent.

L'*hyène* n'a point de col; quand elle veut regarder ou derrière ou à ses côtés, elle est obligée de se tourner toute entière, & elle a pour toutes dents, deux os continus dans toute la longueur des deux mâchoires. Elle établit sa demeure dans

les cavernes, au bord des fleuves, pour être plus à portée de fondre sur des voyageurs qui prennent terre en des rivages déserts, ou sur des bêtes fauves qui viennent boire ou se baigner. L'*hyène* se nourrit indifféremment de toutes sortes de chairs, mais elle est particulièrement avide de la chair humaine; & les cadavres humains, même ensevelis depuis plusieurs jours, flattent sa glotonnerie; elle fait aussi sa proie de la chair des chiens. On attribue beaucoup de propriétés au foie, à la graisse, & même à la peau de cet animal. Voyez le *Dictionnaire des animaux*.

HYMEN, peau déliée qui enveloppe les fleurs des jardins qui sont en bouton, & qui ne se rompt que lorsque la fleur s'épanouit; ce qui se dit particulièrement des roses.

HYPECOON, plante dont il ya deux espèces, la première a ses feuilles semblables à celles de la *fumeterre*; les fleurs petites à quatre pétales disposées en croix, de couleur jaune, la racine longue, quelquefois simple, quelquefois divisée, rougeâtre, garnie de petites fibres; la seconde espèce a des feuilles semblables à celles du carvi, découpées profondément, les fleurs jaunes, plus petites que celles de la précédente; sa semence est jaune, & sa racine menue; elles sont l'une & l'autre narcotiques, comme le pavot.

HYPOCISTE; c'est tout ensemble le nom d'un suc, qui entre dans la composition de la thériaque, & de la plante de laquelle on le tire. Cette plante n'est proprement que le rejetton d'une autre nommée *ladanum*, qui est une des deux espèces de *cistus*. Il y en a de mâle & femelle. Le mâle a ses fleurs semblables à celles du grenadier; celles de la femelle sont blanches. Les feuilles de l'un &

de l'autre sont longues, & approchent les feuilles de sauge.

L'*hypociste* est fort commun en Provence & en Languedoc, où l'on prépare le suc; c'est d'où les marchands-épiciers-droguistes de Paris le font venir.

HYPOCRAS, liqueur excellente, faite avec une demi-livre de sucre rapé, une pinte de vin vieux rouge. Quand le sucre est fondu, on le passe à la chauffe cinq ou six fois; & quand il est clarifié, on y verse un filet d'essence d'*hypocras*, on le remue avec la cuiller. On le goûte, pour voir s'il est assez fort; s'il ne l'est pas, on y ajoute encore de l'essence, après cela, on le verse dans une bouteille qu'on bouche dans le moment, afin qu'il ne s'évente pas. Cet *hypocras* est meilleur que celui qui se fait par infusion.

HYPOLAPATHUM, espèce de rapontic ou de rhubarbe, dont il y a deux espèces, l'une sauvage qui vient sans culture, l'autre qui se cultive dans les jardins. Voyez *Rhubarbe*.

HYPOMOCHLION, en terme de mécanique, c'est le point qui soutient le levier, & sur lequel il fait son effort, soit quand on le baisse, soit quand on l'éleve.

HYPOTHEQUAIRE: un créancier hypothécaire est celui dont le contrat est passé par-devant notaire, & reconnu en justice. . . . *Hypothèque* est le privilège que des créanciers ont sur les immeubles de leurs débiteurs, soit en vertu de contrats, obligations, transactions, ou autres actes passés ou reconnus par-devant notaires, soit aussi en conséquence de jugemens, sentences ou arrêts. Dans les faillites & banqueroutes, les créanciers fondés en *hypothèques*, sont préférés aux créanciers chirographaires, c'est-à-dire à ceux qui ne rapportent pour titres

de leurs créances que des lettres ou billets de change, ou de simples promesses, & autres semblables écritures sous signature privée, qui n'ont point été reconnues en justice. . . . Un bien hypothéqué, c'est un fond sur lequel le propriétaire doit des sommes, par des actes par-devant notaires, ou autres portant *hypothèque*; & celui qui charge un bien, un fonds, un immeuble d'*hypothèque*, comme francs & quittes, quoiqu'il les ait déjà hypothéqués à quelque autre, est réputé *stellionataire*.

HYSOPE, plante qui pousse des tiges hautes d'un pied ou d'un pied & demi, branches, garnies de feuilles longues, étroites, lisses, semblables à celles de la lavande, mais beaucoup plus courtes, qui portent des fleurs au sommet des tiges, en manière d'épi, tournées seulement d'un côté, d'une belle couleur bleue; chacune d'elle, est en gueule, formée en tuyau découpé par le haut en deux lévres. Ses semences sont oblongues, en-

fermées dans une capsule qui a servi de calice à la fleur. Elles ont quelquefois une odeur approchante de celle du musc. Sa racine est grosse comme le doigt, ligneuse, dure; elle est incisive, apéritive, détersive, vulnérable, propre pour les maladies de la poitrine.

Il y a plusieurs espèces d'*hysope*. Elle se multiplie de plant enraciné. On en fait des bordures, des carrés & des plates-bandes dans les potagers, & elle se plante en rigole. On la tond, tous les ans, avec les ciseaux, ordinairement au mois de Mars. Si elle pullule trop, & qu'elle anticipe sur les allées, on l'arrache, on en éclaircit les jettons & on la replante, dit *Liger*.

HYVER, Voyez **HIVER**.

HYVOURAHE, grand arbre du Brésil, dont l'écorce, comme le bois de gâjac, s'emploie dans les maux vénériens. Il en fort un suc laiteux, dont le goût approche de celui de la réglisse.

