

1.1.3 Valm

BIBLIOTHÈQUE  
DU COLLÈGE

DE LA

CHAUX-DE-FONDS

N<sup>o</sup> 1445

Le Comité recommande aux lecteurs  
de ne pas endommager le volume et de  
le garder que le temps nécessaire.





A00412

1450  
167







DICTIONNAIRE  
RAISONNÉ  
UNIVERSEL  
D'HISTOIRE NATURELLE.

TOME SECOND.



DICTIONARY

OF THE

ENGLISH LANGUAGE

BY

JOHN MONROE

# DICTIONNAIRE

RAISONNÉ.

UNIVERSEL

D'HISTOIRE NATURELLE;

CONTENANT

L'HISTOIRE DES ANIMAUX,

DES VÉGÉTAUX ET DES MINÉRAUX,

Et celle des Corps célestes, des Météores, & des autres  
principaux Phénomènes de la Nature;

AVEC

L'HISTOIRE ET LA DESCRIPTION

DES DROGUES SIMPLES TIRÉES DES TROIS REGNES;

Et le détail de leurs usages dans la Médecine, dans l'Économie  
domestique & champêtre, & dans les Arts & Métiers:

Plus, une Table concordante des Noms Latins, & le renvoi aux objets  
mentionnés dans cet Ouvrage.

Par M. VALMONT-DE BOMARE, Démonstrateur d'Histoire Naturelle avoué  
du Gouvernement; Censeur Royal; Directeur des Cabinets d'Histoire Natu-  
relle, de Physique, &c. de S. A. S. Monseigneur le PRINCE DE CONDÉ;  
Honoraire de la Société Économique de Berne; Membre des Académies Impé-  
riale des Curieux de la Nature, Impériale & Royale des Sciences de Bruxelles;  
Associé Regnicole de l'Académie des Sciences, Belles-Lettres & Beaux-Arts de  
Rouen; des Sociétés Royales des Sciences de Montpellier, Littéraires de  
Caen, de la Rochelle, &c. d'Agriculture de Paris; Maître en Pharmacie.

*Nouvelle Édition, revue & considérablement augmentée par l'Auteur.*

TOME SECOND.

A PARIS,

Chez BRUNET, Libraire, rue des Écrivains, vis-à-vis le Cloître  
Saint Jacques de la Boucherie.

---

M. D C C. L X X V.

AVEC APPROBATION, ET PRIVILEGE DU ROI.



THE UNIVERSITY OF CHICAGO

PHYSICS DEPARTMENT

RESEARCH REPORT

NO. 100

1950

BY

ROBERT S. SHULL

AND

WALTER B. BARKER

Submitted by

ROBERT S. SHULL

WALTER B. BARKER

Approved by

ROBERT S. SHULL

WALTER B. BARKER

Accepted for publication

1950

100

1950

Copyright 1950 by the University of Chicago

Printed in the United States of America

1950

THE UNIVERSITY OF CHICAGO





# DICTIONNAIRE

RAISONNÉ

D'HISTOIRE NATURELLE.

---

B.

**BOLETUS CERVINUS.** Nom donné à une espèce de champignon charnu, à surface en réseau, plein, sans cavité en dessous. *Voyez* CHAMPIGNON.

**BOLS, TERRES BOLAIRES ou SIGILLÉES.** Ce sont de vraies argiles; mais il paroît qu'on a affecté singulièrement ces noms à celles qui s'attachent & haïent fortement en empâtant la langue, de même qu'à certaines argiles remplies d'une grande quantité de terre ferrugineuse, & colorées par cette terre d'une manière uniforme, en jaune ou en rouge, &c.

Il y a une espèce de *terre bolaire* de couleur de chair, que l'on voit avec étonnement avoir été de tous tems célèbre parmi les hommes, puisque du temps même d'*Homere* & d'*Hérodote*, on ne la tiroit de la terre qu'avec de grandes cérémonies. On nous apporte cette terre sous la forme de pastilles convexes d'un côté,

Tome II.

A

& applaties de l'autre par l'impression du cachet que chaque Souverain des lieux où il se trouve aujourd'hui des *bols*, y fait apposer, moyennant un tribut, ce qui lui conserve le nom de *terre sigillée*. Autrefois les Prêtres y imprimoient l'image d'une chèvre, symbole de Dianc.

On voit en Allemagne dans les boutiques plusieurs especes de *terres sigillées*, marquées de cachets différens. La plus grande partie de la *terre sigillée*, que l'on nomme aussi *terre de Lemnos*, parce qu'on la tire de cette île appelée aujourd'hui *Stalimene*, est marquée du sceau du Grand Seigneur. Le Gouverneur de l'île en vend aussi une partie aux Marchands, sur laquelle il imprime son sceau.

Les Anciens ont beaucoup vanté cette terre, dont on ne fait aujourd'hui presque point d'usage : les cérémonies qu'on employoit pour la tirer de la terre, ne contribuoient pas peu à augmenter, dans l'esprit du peuple toujours crédule, l'idée de sa vertu. Ils la regardoient comme un alexipharmaque, comme un remède très-utile à la dysenterie, & propre à resfermer les plaies récentes ; effets qui, quoique très-foibles, pouvoient être produits par l'acide vitriolique, qui est contenu dans les terres argileuses. *Henckel* dit que l'usage de ces terres est propre à engendrer & à augmenter les calculs, de même que le *calc* que les Chinois brûlent, & qu'ils boivent, mêlé avec du vin, comme un remède propre à prolonger la vie. Il est étonnant que les terres bolaires soient toujours d'un usage aussi familier dans la Médecine. Il est reconnu que les acides n'agissent point sur les terres grasses ; si ces dissolvans ne peuvent les attaquer, il n'y a guère lieu de croire que ceux qui se trouvent dans l'estomac produisent cet effet. Nous dirions volontiers avec le plus saine partie des Médecins instruits, qu'on peut regarder comme un abus l'usage des terres bolaires & des terres sigillées. Effectivement, si elles ne se dissolvent point dans les premières voies, elles ne peuvent

que fatiguer l'estomac, sans passer dans l'économie animale. S'il s'en dissout une partie, c'est une preuve que la terre bolaire étoit mêlée d'une portion de terre calcaire, & alors il vaudroit mieux employer des terres absorbantes, telles que la craie lavée, les yeux d'écrevisses, &c. Si c'est à la partie ferrugineuse qu'on attribue les vertus des terres sigillées, il seroit beaucoup plus simple d'employer des remèdes martiaux.

On a des *bols* & des terres sigillées de plusieurs autres contrées, & ces *bols* sont aussi plus ou moins vantés. La terre de *Mafta*, près de Lisbonne, a la réputation de guérir les cancers. Celle de *St-Ulric* a, dit-on, la vertu de chasser les rats; & celle du *Chaw* au Pérou, passe pour rendre les femmes fécondes. En Allemagne les terres bolaires ont encore beaucoup de crédit.

On met au rang des *bols* une terre du Mogol, de couleur grise tirant sur le jaune, que l'on nomme *terre de Patna*; on en fait des pots, des bouteilles, des catafes que l'on nomme *gargoulettes*, capables de contenir une pinte de Paris, mais si minces & si légères, que le soufflé de la bouche les fait rouler cà & là sur le parquet. On prétend que l'eau y contracte un goût & une odeur agréables, ce qui n'a point lieu dans ce pays-ci, lorsqu'on veut répéter l'expérience dans ces vases. Quoi qu'il en soit, ce vase s'humecte insensiblement, & après que les Dames Indiennes ont bu l'eau qu'il contenoit, elles le mangent avec plaisir, & principalement quand elles sont enceintes; car alors elles aiment avec fureur cette *terre de Patna*; & si on ne les observoit point, dit plaisamment *Lémery*, il n'y a point de femme grosse au Mogol, qui en peu de temps n'eût grugé tous les plats, les pots, les bouteilles, les coupes & autres vases de la maison. On dit qu'en Espagne on fait usage d'une espèce de terre qui a presque les mêmes vertus, & qu'on nomme *buçaros*. Voyez ce mot. Le *bol d'Arménie*, si célèbre, comme ingrédient de la grande rhériaque, est d'un rouge brun. Il s'en trouve d'assez semblable auprès de Saumur,

Les Naturalistes distinguent encore plusieurs autres especes de *terres bolaires* par leur couleur; ainsi qu'ils donnent à beaucoup d'argiles des épithetes qui indiquent leur couleur, comme *argiles blanches*, *argiles grises*, *argiles bleues*. Mais toutes ces dénominations, comme le dit avec raison l'Auteur du *Dictionnaire de Chimie*, ne donnent que fort peu ou même point du tout de connoissances sur la vraie nature des différentes argiles naturelles. Ne seroit-il pas, dit-il, plus avantageux d'examiner d'une maniere plus particuliere, & surtout par des épreuves chimiques, quelles sont les matieres hétérogenes dont le mélange altere dans les différentes argiles naturelles, la pureté de la terre argilleuse, simple & primitive, à laquelle elles doivent tout ce qu'elles ont de propriétés argilleuses, & de leur donner des noms qui indiquassent ces matieres hétérogenes, ou du moins celles d'entr'elles qui dominent, en y joignant, si l'on veur, la couleur de l'argile. Dans ce plan de nomenclature, on auroit les *argiles blanches*, *sableuses*, *micacées* ou *calcaires*; les *argiles grises* ou *bleues*, *pyriteuses*; les *argiles jaunes* ou *rouges*, *ferrugineuses*; les *argiles noires* ou *bitumineuses*. Ces observations judicieuses prouvent combien la Chimie peut répandre de lumieres dans l'Histoire naturelle, sur l'objet présent & sur une infinité d'autres, particulièrement dans la Minéralogie.

Comme cet article a une liaison intime avec celui de la glaise & de l'argile, voyez ARGILE & GLAISE.

BOM, *boma*. Grand serpent du Brésil & du pays d'Angola, qui fait un bruit singulier en rampant, & dont il est parlé dans l'*Hist. Gen. des voyages*.

BOMBARDIER ou CANONIER. Nom donné à une espèce de bupreste qui fait par l'anus une explosion semblable à un coup de feu. Cet insecte que M. Solander a fait connoître le premier, est de moyenne grosseur & de l'espece des vers luisans: voici la phrase qui désigne ses caracteres, *cicendela*, *capite*, *thorace*, *pedibusquerustis*, *elytris nigro-cæruleis*. Le bombardier

à les yeux faillans & d'un bleu noirâtre ; ses cornes sont courtes. Il a la tête, l'estomac, le ventre & les pattes d'un rouge mat : l'extrémité des pattes de derriere est d'un bleu foncé. Les étuis de ses aîles ont une largeur inégale & des poinres obtuses. C'est vers le commencement d'Avril que cet insecte sort de terre ; il reste d'abord caché sous des pierres ; mais lorsqu'il se met en marche, il va toujours en sautant & sans faire usage de ses aîles ; si on le ruche, il jette aussitôt par l'anus, avec un bruit presque semblable à celui d'une arme à feu, une fumée qui paroît d'un bleu fort clair. L'Observateur avoue que dans la frayeur que lui causa pour la premiere fois cette explosion, il lâcha l'insecte ; mais que dès qu'il en eût trouvé un autre & qu'il l'eût pris, l'animal tira son coup comme le premier. M. Solander familiarisé avec l'artillerie de ces petits animaux, s'avisa de chatouiller celui-ci avec une épingle sur le dos, & il tira jusqu'à vingt coups de suite. Etonné de voir tant d'air contenu dans un si petit corps, il ouvrit l'insecte, & il lui trouva vers l'anus une petite vessie affaissée. Cette vessie est donc l'arsenal foudroyant de cet insecte, qui est lui-même une espece de petite bastille, dont la manœuvre pétulante & sans effet nuisible, mérite l'attention de l'observateur. Cet animal a un ennemi qui lui donne continuellement la chasse, c'est le grand *carabus* décrit dans la *Faun. Suecic.* de *Linnæus*. Quand le tireur est fatigué par les poursuites du *carabus*, (qui est un autre bupreste) il se couche devant son ennemi. Celui-ci, la bouche béante & les pinces ouvertes, est tout prêt à dévorer sa proie ; mais à l'instant qu'il s'apprete à sauter sur elle, le tireur lâche son coup de bombe, & le *carabus* effrayé recule. Le bombardier poursuivi cherche à mettre le chasseur en défaut, & s'il est assez heureux pour trouver un trou, il échappe cette fois au danger ; autrement le *carabus*, qui revient toujours à la charge, le prend par la tête, le coupe & l'avale. M. Solander est surpris que cet insecte qui a des aîles, ne cherche pas à se sauver en volant ;

mais il ajoute que cet insecte fait apparemment combré l'oie qui, dit-on, vole devant l'épervier, & ne fait que sauter devant le Renard. M. Solander vient de nous faire connoître une autre sorte d'insecte fort singulier, c'est une chenille qui mange de la soupe & d'autres choses grasses.

BONASUS. Espèce de taureau que l'on trouve en Péonie, de la grosseur de notre *taureau domestique*, mais dont le cou est depuis les épaules jusques sur les yeux, couvert d'un long poil, bien plus doux que le crin du cheval. Cet animal vient originairement de l'*auròchs*, qui est le taureau sauvage, animal supérieur au *bonafus* pour la grandeur & pour la force. Voyez au mot AUROCHS, toute la variété des bœufs & les causes de leur dégénération. Le bonafus est une espèce de bison. Voyez ce mot.

BONDREË ou GOIRAN, *butuo apivorus*. Cet oiseau de proie a tant de ressemblance avec la buse, qu'à moins de les comparer bien soigneusement, il est aisé de les confondre. Ces deux espèces, quoique voisines, & quoiqu'ayant beaucoup de caractères communs, offrent cependant des traits de différence dans le naturel, dans le caractère, dans les habitudes, suffisans pour constituer deux espèces. La bondrée est à-peu-près aussi grosse que la buse; elle a vingt-deux pouces de longueur depuis le bout du bec jusqu'à celui de la queue, & dix-huit pouces jusqu'à celui des pieds; ses ailes, lorsqu'elles sont pliées, s'étendent au-delà des trois quarts de la queue; elle a quatre pieds deux pouces d'envergure; son bec est un peu plus long que celui de la buse; la peau nue qui en couvre la base est jaune, épaisse, inégale; les narines sont longues & courbées; lorsqu'elle ouvre le bec, elle montre une bouche très-large & de couleur jaune; l'iris des yeux est d'un beau jaune; les jambes & les pieds sont de la même couleur, & les ongles qui ne sont pas fort crochus, sont forts & noirâtres; le sommet de la tête paroît large & aplati; il est d'un gris cendré. Ces oiseaux, ainsi que les

buses, composent leurs nids avec des buchettes, & les tapissent de laine à l'intérieur, c'est sur elles qu'ils déposent leurs œufs qui sont d'une couleur cendrée & marqués de petites taches brunes. Quelquefois ils occupent des nids étrangers; on en a trouvé dans un vieux nid de Milan. Ils nourrissent leurs petits de chrysalides, & particulièrement de celles de guêpes. On a trouvé des têtes & des morceaux de guêpes dans un nid où il y avoit deux petites bondrées : elles sont dans ce premier âge, couvertes d'un duvet blanc, tacheté de noir; elles ont alors les pieds d'un jaune pâle, & la peau qui est sur la base du bec, blanche. On a aussi trouvé dans l'estomac de ces oiseaux qui est fort large, des grenouilles & des lézards entiers. La femelle est dans cette espèce, comme dans toutes celles des grands oiseaux de proie, plus grosse que le mâle; & tous deux pientent & courent, sans s'aider de leurs ailes, aussi vite que nos coqs de basse-cour. La bondrée est moins commune que la buse; sa manière ordinaire de chasser, est de se placer sur les arbres en plaine, pour épier sa proie. Elle prend les mulots, les lézards, les grenouilles, les chenilles & autres insectes. Elle ne vole guère que d'arbre en arbre, & de buisson en buisson, toujours bas, & sans s'élever, comme le milan, auquel du reste, elle ressemble assez par le naturel, mais dont on pourra toujours la distinguer de loin & de près, tant par son vol que par sa queue, qui n'est pas fourchue comme celle du milan. Comme la bondrée est grasse en hiver, & que sa chair alors est assez bonne à manger, on tâche dans cette saison de prendre cet oiseau au piège.

BONDUC. Voyez POIS DE TERRE.

BON-HENRI ou ÉPINARD SAUVAGE, *bonshenicus*, aut *chenopodium folio triangulo*. Plante à fleurs à étamines, assez semblable pour la figure extérieure, aux épinards, & qu'on peut leur substituer, étant également émolliente & laxative. On dit que ses feuilles écrasées & appliquées en cataplasme sur les

plaies nouvelles, les cicatrisent promptement, réunissant le double avantage de nettoyer les ulcères & les plaies. On trouve fréquemment cette plante dans les lieux incultes & les maîures. Des personnes la cultivent aussi avec les herbes potageres.

Le bon-henri, dit M. *Deleuze*, est du genre appelé *patte d'oie*. Sa racine est épaisse, âcre & amère. Ses tiges sont hautes d'un pied & plus, creuses, cannelées & garnies de feuilles alternes, triangulaires, sans dentelures dans leur contour, portées sur de longs pédicules & renfoncées à leur insertion. Ses fleurs naissent en épis au bout des branches.

BON-HOMME. Voyez BOUILLON BLANC.

BONITE. Poisson fort commun dans la mer Atlantique, d'une couleur assez approchante de celle des *maquereaux*, auxquels il ressemble aussi pour le goût; mais il en diffère beaucoup par la grandeur; il a jusqu'à deux & trois pieds de longueur. Son corps est fort épais, charnu & couvert d'une petite écaille si serrée, qu'à peine l'aperçoit-on. Quatre raies jaunâtres qui naissent du côté de la tête, regnent le long du corps à distance à peu près égale, & se réunissent à la queue. La bonite a l'œil grand & vif.

Ces poissons se trouvent plutôt en pleine mer que près des côtes: ils vont en troupe, & la mer en est quelquefois presque toute couverte. On les prend à la fouine, au trident, & de diverses autres manières. Si l'on attache une ligne à la vergue du vaisseau lorsqu'il vogue, & qu'on l'amorce avec deux plumes de pigeon blanc, on a le plaisir de voir les bonites s'élaner sur ces plumes qu'ils prennent pour un poisson volant, & se prendre à l'hameçon.

Quoique les bonites des mers d'Amérique & d'Europe soient un excellent manger, on dit que la chair de celles que l'on pêche dans les mers d'Angola est très-pernicieuse. Les Nègres de la Côte-d'Or mettent ce poisson au rang de leurs Dieux ou Fétiches.

BONITON, *amia*. Poisson de mer qui ressemble au

thon par la forme du corps, par les nageoires & par la queue; il a le ventre gros & argenté, le dos bleu & luisant, la queue mince & faite en forme de croissant; sa mâchoire est armée de dents redoutables, sans être aussi fort que l'*adane*, il est peut-être plus à craindre. C'est dans l'eau douce qu'il se plaît davantage; il remonte les rivières & y passe l'été; il se nourrit de poisson, & sa chair acquiert de la délicatesse & du goût.

BONNE-DAME. Voyez ARROCHE.

BONNET-CHINOIS. Epece de guenon qui paroît être une variété de *Malbrouck*. Voyez ce mot.

BONNET DE NEPTUNE, est un fongipore de forme arrondie. Sa partie convexe est quelquefois terminée par une espece de tubercule en façon de bouton, d'où partent en tour sens des lames minces fort serrées, dont les dentelures saillantes forment de distance en distance de petits tubercules comme étoilés, qui leur font donner le nom de *grand bonnet de Neptune*, ou la *mître polonoise*. Les especes ordinaires sont plus petites & n'ont point ces tubercules étoilés, mais quelquefois des boucles irrégulières. La partie concave du *bonnet de Neptune* est garnie de stries granuleuses, quelquefois pointues. On donne aussi le nom de *bonnet de Neptune* à une espece d'éponge, dont l'organisation imite celle du fongipore décrit ci-dessus. Voy. *les mots*

MADREPORE & FONGIPORE.

BONNET DE PRÊTRE ou FUSAIN, en latin *evonimus*. C'est un arbrisseau dont le bois est dur, & toutefois facile à fendre, de couleur jaunâtre pâle. Sa tige est droite. Les branches encore jeunes paroissent quadrangulaires, parce que l'écorce, selon M. *Deleuze*, est marquée de quatre lignes rougeâtres un peu élevées. Les feuilles sont ovales, finement dentelées par les bords, vertes & posées deux à deux sur les branches. Les fleurs sont petites, couleur d'herbe, composées de quatre ou cinq fenilles & d'autant d'étamines avec un seul pistil. Aux fleurs succedent des fruits membraneux, relevés de quatre ou cinq côtes de couleur rouge,

composés de quatre capsules qui renferment chacune une semence de couleur safranée en dehors.

Cet arbrisseau qui s'éleve à la hauteur de six à sept pieds, croît naturellement dans les haies; son bois est employé pour faire des lardoires & des fuseaux, ce qui l'a fait nommer *fusain*. Il fleurit à la fin de Mai, & est propre à mettre dans les remises ou les bosquets d'agrément. La belle couleur rouge de ses fruits forme un assez bel aspect en automne.

On distingue plusieurs autres especes ou variétés du fusain; savoir, le *fusain à fruit blanc*; celui à *fleur rouge* qui se trouve en Hongrie, en Moravie & dans la basse Autriche; le *fusain à larges feuilles* ou le *grand fusain*; celui de *Virginie*, dont il y a deux especes, l'un qui quitte sa feuille, & l'autre qui demeure toujours vert. On dit que les feuilles & les fruits du fusain sont pernicieux au bétail, & que deux ou trois de ses fruits purgent violemment. Heureusement tout le bétail a de la répugnance pour cet arbrisseau; les insectes mêmes ne s'y attachent pas. La poudre des capsules du fusain répandue sur les cheveux & sur les habits tue les poux. On tire une teinture rouge de l'enveloppe des graines. En faisant bouillir les haies du fusain dans une lessive, elles peuvent servir à donner aux cheveux une couleur blonde. Son bois qui est jaune, obéit au ciseau, & est quelquefois employé dans les ouvrages de sculpture. On fait avec des baguettes de fusain des crayons noirs pour les Dessinateurs. Pour cet effet on prend un petit canon de fer que l'on bouche par les deux bouts, on le remplit de baguettes de fusain, on le met dans le feu; & le fusain s'y convertit en un charbon tendre & très-propre pour les esquisses. Lorsque l'on taille ces crayons, il faut faire la pointe sur un des côtés pour éviter la moelle.

BOOBY. Oiseau de l'île de Tabago où il se trouve en si grande quantité, qu'un seul homme peut en prendre mille en un jour. Le booby est à-peu-près

de la grosseur & de la figure d'un chapon. Autant cet animal est stupide, autant son plumage est beau.

BOOGOO. Nom qu'on donne à la Côte d'Or au *mandrill*, grande espece de babouin. Voyez BABOUIN.

BOOSCHATTE ou RAT DES BOIS. Nom donné par les Hollandois au *farigue*, espece de *didelphe*. Voyez ce mot.

BORAMETZ. Voyez AGNEAU TARTARE ou DE SCHYTHIE.

BORAX (a.) Le borax est un sel d'un grand usage en Médecine, & très-employé par divers Artistes.

Les Naturalistes le désignent comme un sel fossile; des Chimistes le placent aussi dans le regne minéral. Des Commerçans prétendent que cette substance n'est point un corps naturel, mais un produit de l'art. Divers Auteurs ont dit que le borax naissoit ou se trouvoit dans des mines de cuivre en Asie, dans les mines d'or & d'argent des grandes Indes & de la Tartarie, & sur-tout dans l'île de Ceylan. Malgré tous les travaux qu'on a tentés sur ce sel pour en découvrir la nature & quoi qu'en ait pensé ou soupçonné la plupart des Ecrivains & des Artistes, il paroît qu'on est toujours fort incertain sur l'origine & le raffinage du borax.

Je me propose de donner ici non-seulement une bonne description du *tinkal* & des différentes especes de borax connues dans le Commerce, mais encore leur origine, leur usage, la maniere de raffiner le borax

(a) Les détails dans lesquels je vais entrer sont longs à la vérité; mais comme ils ont été lus en forme de Mémoire en 1766 à l'Académie Royale des Sciences, & que ce Mémoire a été égaré, perdu dans les mains de l'un des Commissaires chargé de l'examiner, & qu'en 1773 M. *Cadet* ayant été nommé en place de feu M. *Baron*, pour en faire le rapport conjointement avec M. *Bourdelin*, d'après lequel rapport fait, l'Académie ayant conclu que l'on ne feroit qu'un extrait de ce Mémoire pour être inséré dans l'Histoire de ladite Académie, j'ai cru que mes Lecteurs ne me sauroient pas mauvais gré de trouver ici la totalité de mes recherches & de mon travail sur le borax.

à l'instar des Hollandois, & de discuter quelques points chimiques, tendant à éclaircir ou à confirmer les notions que nous avons de la nature & de la formation de ce sel singulier. Le borax brut, ou crud & grossier, tel qu'il nous vient de l'Inde orientale, ressemble à une terre griffâtre, grumeleuse, assez pesante, d'une saveur de sucre, & d'alkali de soude ou de sel marin, Dans cet état il contient beaucoup de corps étrangers, différemment colorés, terreux & pierreux. Il n'est pas rare d'y trouver des cristaux d'un borax à demi transparent, verdâtres & comme rhomboïdaux. On nomme ce sel *borax gras & brut de l'Inde*.

On trouve aussi dans le Commerce du borax en pain; il ressemble à du sucre peu transparent & candi, on à un amas de cristaux confus de tartre vitriolé. On le nomme *borax en rocher de la Chine*.

L'autre espece de borax est assez transparent, luisant, d'un blanc mat, d'une figure octogone & dure, & qui, au coup d'œil, ressemble assez à l'alun. On le nomme *borax raffiné d'Hollande, borax depuratus, albus, octangularis WALLERII* (b). Son goût est d'abord assez doux; il devient ensuite âcre-piquant; mis sur des charbons embrasés, son odeur qui est suave au commencement, devient ensuite alkaline & urineuse.

Le raffinage du borax est une espece de manipulation que les Hollandois annoncent comme un secret; mais ils s'en sont fait trop gratuitement un privilège exclusif. Je peux dire d'avance qu'il en est du raffinage du borax comme de celui du camphre. Pendant combien de temps n'a-t-on pas dit que le camphre ne se pouvoit purifier que par la simple liquéfaction? Quelques-uns cependant soupçonnoient que cette réfine si singuliere pouvoit être purifiée par la sublima-

---

(b) J'ai exposé aux yeux de l'Académie ces différentes especes de borax, & toutes les expériences que j'ai faites sur ce sel.

tion : tant d'incertitudes auroient dû faire tenter l'expérience, mais chacun parloit le langage de son Auteur, il n'y avoit que les Hollandois qui savoient seuls profiter de notre trop crédule complaisance, jusqu'au moment (en 1761), où j'ai communiqué à l'Académie des Sciences que le véritable procédé du raffinage du camphre brut, se réduisoit à une seule sublimation, procédé que j'ai décrit avec les détails nécessaires pour accélérer & faciliter l'opération. Si l'on eût tenté en France la purification du borax brut de l'Inde, & qu'on l'eût rendu publique, on sauroit qu'on en peut faire le raffinage sans l'intervention de l'eau de chaux vive & d'autres matieres, qu'on a prétendu ou ignorer ou soupçonner. Enfin on sauroit déjà que la purification du borax est fondée sur le même procédé usité pour les autres sels que l'on purifie par la voie de la dissolution, filtration, évaporation & cristallisation.

Etant à Amsterdam, un riche Négociant de cette ville me fit entrer dans un de ces fameux laboratoires, où l'on ne fait des opérations de Chimie qu'en grande quantité : la théorie est bannie de ces especes d'ateliers, la pratique seule conduit la main d'un ouvrier qui ne manque jamais de réussir, & de produire à son maître un bénéfice dont la spéculation lui tient lieu de toutes réflexions physiques. Ce fut dans ce laboratoire Hollandois où je puisai diverses instructions, dont je rendrai compte dans un instant.

Le borax brut nous est apporté de Bengale & d'Ormus; on en trouve aussi dans la grande Tartarie.

De tous les vaisseaux Européens qui mouillent dans le Bengale, ce sont ceux des Hollandois qui apportent le plus de borax; je fais même que ce qu'en apportent quelquefois les François ou les Anglois, est aussi-tôt revendu à quelques Négocians d'Amsterdam qui ont l'art de le purifier. Les Vénitiens ont eu les premiers la réputation de raffiner ce sel; mais ils prétendent que la longue guerre des Turcs avec les Persans ayant in-

terrompu toute espece de commerce dans les Echelles du Levant, ceux qui avoient à Venise l'art de raffiner le borax des Indes, manquant de matiere à borax, périrent de misere, & emporterent avec eux le secret, Que ce fait soit ou non, toujours est-il vrai que les Vénitiens & tous les Européens tirent aujourd'hui & uniquement le borax raffiné des Droguistes d'Hollande, & que ceux-ci font un mystere de la maniere de le raffiner.

L'Auteur du *Dictionnaire du Citoyen* dit à cet égard que le grand secret des Hollandois est l'économie & leur application à rendre la main-d'œuvre à très-bon marché, pour empêcher les autres nations de tenter la même chose, secret qu'ils appliquent effectivement à plusieurs autres objets de commerce, tels que la préparation du *minium*, du *cinabre*, du *sublimé corrosif*, les *huiles de muscades*, de *girosfle*, de *bois de rose*, de *sassafras*, de *zédouaire*, de *coulilawan*, de *cannelle*, & de plusieurs autres matieres, dont ils font seuls le commerce à l'exclusion de toutes autres nations. Je reviens au borax, comme étant la seule matiere que je me suis proposé de traiter.

La quantité de borax brut qui m'a passé par les mains, ou que j'ai eu occasion de voir dans les magasins de Marseille, de Londres, d'Amsterdam & de plusieurs autres endroits de l'Europe, joint au récit de plusieurs Négocians Arméniens, & Voyageurs instruits que j'ai entendus dans mon dernier voyage, tant en Angleterre qu'en Hollande, tout me porte à dire que le borax se tire par lixiviation d'une terre grasse & saline, laquelle se trouve en maniere de dépôt dans des especes de puits creusés exprès en certains cantons de la Perse & du Mogol, & où l'on n'a l'art de purifier ce sel qu'à demi, même à l'aide d'une seconde dissolution. Le procédé usité dans l'Inde pour cette premiere purification de borax appelé *borax gras brut de l'Inde*, differe peu de ce qu'on lit dans le premier volume de notre *Minéralogie*, premiere édition 1762, pag. 344.

&c. d'après la lettre qui m'avoit été écrite en 1754 d'Hispanhan. Voici le précis de cette lettre :

Le borax tire son origine d'une terre grisâtre, sablonneuse, grasse, que l'on trouve en Perse & dans le Mogol, proche des torrens de Radziaribron, & notamment au bas des montagnes de Purbeth, d'où il découle une eau mousseuse, laiteuse, âcre, lixivielle & comme savonneuse. Lorsque la terre est dute & par monceaux, on l'expose à l'humidité de l'air, où elle s'amollit & devient marbrée en sa superficie. Cette terre ou pierre à borax, & cette eau sont les matrices, les matieres premières du borax. On ramasse aussi une eau de la consistence d'une gelée très-claire qui se trouve en Perse dans des fosses très-profondes, près d'une mine de cuivre jaune; cette liqueur a un œil verdâtre, & la saveur d'un sel fade. On mélange la pierre à borax avec l'eau savonneuse & la liqueur gélatineuse; on les lessive; on fait évaporer la liqueur jusqu'à consistence requise; puis on la verse à demi-réfroïdie dans des fosses enduites de glaise blanchâtres; on couvre ces fosses d'un toit ou chapeau enduit de la même matiere. Au bout de trois mois on trouve un dépôt terreux, grisâtre, d'une saveur visqueuse, saline & nauséabonde, entre-mêlée de quelques cristaux plus sales, verdâtres & assez opaques; quelquefois aussi le dépôt est grisâtre & peu tenace, mais d'un goût plus alkalin. On dissout aussi ce dépôt terreux & salin; on procede comme ci-dessus; on verse la liqueur dans une autre fosse semblable à la première, & deux mois après l'on y trouve encore un dépôt terreux, mais plus salin, rempli d'un plus grand nombre de cristaux plus réguliers, demi-transparens. Tel est le borax qu'on apporte en Europe sous le nom de *borax brut*.

Celui qui m'a assuré en 1766 que ce procédé est toujours le même dans l'Inde, m'a dit aussi que le produit des fosses à borax des districts de Patna, du Décan, de Visapour, de Golconde & de quelques autres contrées du Mogol, étoit porté à Bengale; tandis que le pro-

duit des fosses de Schiras, de Kerman & de quelques autres lieux de la Perse, étoit porté à Gomnon, où Bender-Abassy. Le même Narrateur m'assura qu'avant la guerre des Turcs contre les Persans, les Arméniens alloient, par Smirne, près de l'ancienne Babylone, où il y avoit aussi des puits ou fosses à borax, & que là ils achetoient le borax brut, & l'apportoient aux Vénitiens, qui alors avoient l'art de le raffiner; il me montra aussi un borax naturel, qu'il me dit se trouver tantôt dans des cavernes en Perse, & tantôt dans un lac du grand Thibet (c). Ce borax natif qu'il me donna, est blanchâtre, formé par couches, & un peu sableux, d'un goût très-alkalin & peu sucré, ou moins fade que le borax ordinaire: on l'appelle *sel de Perse*. En cet état il ne peut souder; il lui manque l'onctueux du

(c) M. Binot, Chirurgien sur l'un des vaisseaux de la compagnie des Indes, a communiqué les détails suivans à M. Balliere, de l'Académie de Rouen, (à peu près dans le même temps que nous avons lu ce Mémoire.)

» Le borax est un sel fossile qu'on tire d'un endroit du royaume  
 » du grand Thibet, nommé *Sembul*. Il y a dans ce lieu-là un  
 » grand lac de cinq lieues de tour ou environ. Dans un certain  
 » temps de l'année les gens du pays débouchent des égouttoirs  
 » qu'ils ont pratiqués, pour faire sortir du lac autant d'eau qu'il  
 » leur est possible: il en reste ordinairement deux ou trois  
 » pieds. Alors sept ou huit hommes se jettent à l'eau, après  
 » s'être bien bouché la bouche & les oreilles: sans cette pré-  
 » caution, cette eau leur feroit enfler tout le corps; ce qui ar-  
 » rive souvent. Ils se rangent en file dans l'eau, & tous raclent  
 » avec les mains & les pieds, pour détacher le borax qui est au  
 » fond. Ils le mettent ensuite dans des bourses pour le bien  
 » laver en le frottant entre les mains. Ils le font passer ainsi de  
 » main en main jusqu'au dernier homme, qui met ce borax  
 » dans un grand vase attaché à un poteau au milieu du lac.  
 » Quand ce vase est plein, ils mettent le tout dans une outre  
 » ou sac de peau, & au moyen d'une corde, ils tirent le borax  
 » hors du lac, sans y faire d'autres préparations. On ne trouve  
 » pas autre chose dans ce lac. Il y a seulement auprès de cet  
 » endroit une minière d'or. En partant de Negral pour aller à  
 » Sembul, lieu du borax, il faut marcher entre le Levant & la  
 » Tramontane; le chemin est à peu près de trois cent lieues-  
 » (Ce borax ne seroit-il pas un natron?)

*tinkal*

*tinkal* qu'on lui donne à volonté (*d*); c'est de ce sel dont les femmes Tartares se servent quelquefois pour adoucir la peau des bras & du visage.

On me fit en même temps observer la forme & la nature des instrumens dont on se servoit dans le laboratoire Hollandois: j'examinai d'abord le tainis à filtrer; le tissu de sa toile étoit ourdi entièrement de fils très-fins de cuivre jaune: cette circonstance jointe à la nature & à l'emplacement du réservoir qui contient la liqueur comme gélatineuse, & dont il est fait mention ci-dessus, me firent un peu réfléchir sur l'origine de la partie terreuse & de la portion verte cuivreuse. soupçonnée par les uns, & comme démontrée par M. *Cadet*. C'est cette même couleur verte du borax brut qui a fait dire à presque tous les Auteurs que le borax naissoit dans différentes mines de cuivre; on a même avancé qu'un tel borax étoit préférable pour les Arts, à celui qui se tiroit des autres mines.

Examinons maintenant si les Hollandois ajoutent ou diminuent la dose du cuivre dans la purification qu'ils font du borax, & si les Artisans qui font usage de ce sel, employent également celui qui est transparent sans couleur, très-raffiné, & celui qui est un peu transparent verdâtre, & qui contient plus de cuivre en apparence.

Dans le laboratoire déjà cité j'ai appris:

1°. Qu'ils distinguoient deux sortes de borax brut,

---

(*d*) Cette substance onctueuse est le *tinkal* même. Cette matière dont le borax brut est mélangé, & qui étoit inconnue aux Chimistes & aux Naturalistes. Cependant, en 1741, M. *Knoll* qui étoit à Tranquebar, envoya à M. *Langius*, professeur à Hall, de la mine du borax & du sel qui en avoit été tiré; avec du sa on & du verre qui en avoient été faits. M. *Pott*, Chimiste de Berlin, fit par la suite des recherches sur la terre sablonneuse & lixivielle du borax, & découvrit qu'elle contenoit en effet un sel alkali terrestre. Voyez *POTT, de borace, p. 5.* Mais on ignore toujours la manière dont le *tinkal* se fait avec un alkali terrestre, & peut-être M. *Knoll* aura-t-il donné de plus grands éclaircissements sur cette importante matière.

L'un apporté par mer de Gomnon & de Bengale, c'étoit le plus commun. L'autre étoit un borax de caravane, apporté par terre de Bender - Abassy à Hispahan, & jusqu'au Gilhan. Là on l'embarque sur la mer Caspienne jusqu'à Astracan, & de là on l'apporte par terre à Pétersbourg, & de Pétersbourg par mer à Amsterdam. Le borax de caravane est presque tout en cristaux verdâtres.

2°. Que cent livres de borax brut de l'Inde ne donnoient que quatre-vingt livres de borax purifié.

3°. Que ce sel, dans son état d'impureré, est si difficile à se dissoudre dans l'eau, qu'il faut s'y prendre jusqu'à huit & quelquefois douze reprises, & verser à chaque fois le double du poids d'eau chaude, pour en extraire ou séparer toute la matière purement saline.

4°. Que par ce moyen on pouvoit obtenir huit & douze cristallisations de borax différentes entr'elles par la couleur, la figure, la transparence, la pesanteur & l'excès des propriétés.

5°. Qu'avant de procéder à la dissolution du borax brut, on en retirait tout ce qui paroïsoit trop hétérogène, purement terreux & absolument pierreux.

6°. Que pour disposer la substance saline à se dissoudre plus facilement, il étoit important de la faire macérer pendant huit jours avec un poids égal d'eau chaude.

7°. Qu'on versoit chaque dissolution toute bouillante sur un ramis à fils de laiton, lequel ramis étoit adapté à l'ouverture d'un filtre de laine taillé comme la chausse d'Hypocras.

8°. Que les premières lessives se faisoient avec lenteur, & étoient roussâtres. Les dernières étoient au contraire peu colorées, & exigeoient peu de temps.

9°. Que les instrumens, tels que jarres, bassines & chaudières, étoient de plomb.

10°. Que l'aliment du feu qu'ils employoient pour ces opérations, étoit la tourbe du pays de Gouda.

11°. Qu'on versoit la liqueur très-chaude & évapo-

tée à petit feu dans un vase de plomb, fait comme un très-grand creuset; lequel vase étoit à l'abri & entouré de beaucoup de paille hachée fort menu, & couvert d'un rond de bois plombé en sa partie inférieure, & garni de nates, de roseau & de toile en sa partie supérieure. Ces précautions, me dit-on, sont des moyens sûrs pour que la liqueur restant long-temps chaude & très-fluide, les corps hétérogenes s'y précipitent plus facilement, & que la cristallisation se fasse lentement & plus régulièrement: cette dernière opération qui me parut suivant les principes de l'art, exige vingt jours de temps; voilà tout ce que j'ai vu, tout ce que j'ai appris en Hollande sur cette matière.

On m'avertit aussi qu'il y avoit une douzième condition requise, absolument nécessaire pour le raffinage du borax. Cette condition devoit être la base du secret. Etoit-ce l'addition d'une eau de chaux vive? On a prétendu en Europe que ce pouvoit être la base du mystère. Nous verrons dans un moment que si l'on n'avoit pas été si long-temps dans une sorte d'indifférence au sujet de ce sel, il étoit facile de dévoiler tout le secret que les Hollandois affectent de cacher, & acquérir par là une connoissance de plus sur la substance saline que nous traitons.

De retour à Paris, j'ai tenté quelques expériences sur le raffinage & la nature du borax. J'ai lu d'abord toutes les analyses que d'habiles Chimistes François ont faites de ce sel, j'ai reconnu que M. *Homborg* est le premier qui a retiré le sel sédatif sublimé du borax, en distillant ce sel avec l'acide vitriolique; que M. *Lémery* le fils a découvert qu'on pouvoit aussi retirer le sel sédatif du borax par les acides nitreux & marins; que M. *Geoffroy* a trouvé le moyen de l'obtenir par l'évaporation & la cristallisation: il a aussi démontré le premier que le borax contient la base du sel marin; que le célèbre M. *Baron* paroît être le premier qui ait bien connu la nature du borax; non seulement il a prouvé qu'il étoit possible d'obtenir le sel sédatif du borax, en

se servant des acides minéraux, mais encore à l'aide des acides végétaux; il a même démontré que ce sel existoit tout formé dans le borax, & que le borax n'est autre chose qu'un composé de sel sédatif & d'alkali du sel marin, & qu'en combinant le sel sédatif avec la base du sel marin, on refaisoit du borax; que l'illustre M. *Bourdelin* a fait un très-grand travail pour décomposer le sel sédatif; enfin que M. *Cadet* est le premier qui ait eu reconnoître dans le borax l'existence du cuivre déguisé par un principe arsenical & une terre vitrifiable, terre qui avoit déjà été analysée par M. *Pott*, Chimiste de Berlin, & dont les procédés sur cette matiere étant différens de ceux de M. *Cadet*, ont dû nécessairement amener à des résultats différens.

D'après tant de travaux faits sur la même matiere par d'aussi grands Maîtres, je ne devois tenter aucunes opérations, ni répéter aucunes des expériences déjà décrites. Qu'il me soit permis d'avouer que l'existence du cuivre reconnue par M. *Cadet* comme partie constituante & essentielle à la nature du borax, me paroît soif si singuliere, que j'ai osé désirer voir par mes yeux un tel phénomène.

On doit bien présumer que pour cette opération je devois être sûr du borax que j'employerois, & il me falloit donc en purifier moi-même, & en même temps essayer & découvrir, ou plutôt m'assurer du raffinage du borax. Voici mon travail:

J'ai pris six livres de borax brut de Bengale; j'en ai retiré quelques graviers de granite qui s'y trouvoient, & tous les corps durs absolument pierreux, il y en avoit six onces. J'ai versé sur le borax trié & mis dans une terrine de grès deux livres d'eau bouillante; le mélange étant bien remué avec une spatule de bois dur, je l'ai laissé macérer pendant huit jours, au bout de ce temps j'ai versé trente livres d'eau bouillante sur la même masse saline, que je remuai long-tems avec la spatule; je laissai un peu reposer; je filtrai la lessive encore chaude à travers un morceau de drap appel-

*blanchet*. Je versai sur le dépôt salin qui restoit sur le blanchet, quinze livres de nouvelle eau bouillante, enfin six autres livres sur le deuxième dépôt. & quatre livres sur le troisième; alors la tertre qui resta me parut insipide, je la mis à part: j'en parlerai dans un instant.

Je mêlai les différentes dissolutions dans une terrine de grès placée dans un bain de sable, & j'évaporai jusqu'à l'instant où des flocons salins partoient en abondance du fond de la terrine vers la superficie de la liqueur. Je portai ainsi la terrine avec son bain de sable dans un endroit bien clos; je la couvris d'une autre terrine chaude, gueule contre gueule; j'entourai promptement & avec soin cet appareil de gros linges que j'avois fortement chauffés; par ce moyen j'ai obtenu au bout de vingt jours, (huit m'eussent suffi) des cristaux transparens sans couleur, à six pans, tronqués par les deux bouts, & d'une grosseur proportionnée à la quantité de borax brut que j'avois employée.

Il est peut-être important de dire qu'avant de retirer l'excédent de la liqueur qui ne s'étoit pas cristallisée, j'observai avec surprise un rhomb de rayons qui divergeoient très-régulièrement du centre à la circonférence. Ces rayons étoient les rudimens & la route de la matrice déjà cristallisée & de celle à cristalliser; ils étoient aussi plus gros, plus multipliés du côté où la terrine avoit été le moins couverte, par conséquent plutôt refroidie; c'est aussi de ce même côté où il y avoit le plus de cristaux, mais en même temps moins réguliers. Cette observation justifie les Hollandois du soin qu'ils ont de faire refroidir la liqueur par degrés insensibles, & de ne la pas porter au frais, comme il est d'usage chez la plupart des Chimistes, à dessein d'accélérer la cristallisation de leurs sels.

Craignant que mon borax raffiné n'eût souffert quelque décomposition, quelque altération, en un mot qu'il ne contint pas essentiellement autant de cuivre que M. *Cadet* en a reconnu dans celui que les Hollandois nous envoient sous le nom de *borax raffiné*; d'ailleurs

instruit par état que des artisans de Paris faisoient moins de cas d'un borax raffiné par des particuliers de cette Capitale, sous prétexte qu'il pétillait trop dans le feu, qu'il a une couleur aussi verdâtre que celui d'Hollande est blanc, & qu'il ne brase pas aussi bien, ni ne vitrifie pas si facilement, je craignois que le principe de cette couleur verte visible dans le borax raffiné à Paris, invisible, mais reconnue par M. *Cadet*, dans celui d'Hollande, je craignois, dis-je, que mon borax n'eût pas les mêmes propriétés qu'on désire en Médecine, en Chimie, pour la teinture, & dans la Métallurgie. Voici ce que j'ai fait à cet égard.

Mon borax raffiné réduit en poudre, s'est assez bien dissous dans l'esprit de vin; arrosé de vinaigre, il n'a point fermenté, il m'a paru avoir constamment toutes les propriétés d'un sel neutre; il n'a produit d'effervescence qu'étant dissous dans l'eau, & en lui associant peu à peu les acides nitreux ou marins, ou vitrioliques. Ces combinaisons m'ont donné des liqueurs d'un jaune laiteux, & assez analogues à celles qui résultent de l'alkali du sel marin saturé séparément par chacun des trois acides minéraux. J'ai tiré de celui qui étoit combiné avec l'acide vitriolique, la substance saline connue sous le nom de *sel sédatif*, ou *sel narcotique de vitriol*. Mon borax exposé sur le charbon enflammé, s'y est liquéfié & a bouillonné; l'odeur me parut d'abord suave & ensuite alcaline urinaire. Le borax mis dans un creuset, s'y est converti en une masse vitriforme. Ce verre salin & tendre, dissous dans de l'eau, mis ensuite à évaporer jusqu'à pellicule, le borax a repris sa première forme cristalline. Ces cristaux avoient la même propriété qu'avant de subir l'action du feu, la même qualité fondante & vitrifiante; dissous de nouveau & arrosés d'alkali très-volatil, ils n'ont donné aucune teinte bleue. Cette expérience est la pierre de touche ordinaire pour reconnoître si une substance contient, ou non, du cuivre.

Mais comme la lecture des Mémoires de M. *Cadet*

sur le borax m'annonçoit que le cuivre étoit non-seulement déguisé, marqué dans ce sel par un principe arsenical, mais encore qu'il y entroit comme partie essentielle à sa maniere d'être, & n'osant pour les raisons que j'ai exposées, me rendre à une telle assertion, ayant d'ailleurs exécuté mes opérations avec le borax le moins vert, & ayant banni tous instrumens cuivreux, tout m'engageoit à répéter les expériences décrites par l'Académicien, d'autant plus que M. *Mordell*, Chimiste renommé à Pétersbourg, n'a jamais pu découvrir quel étoit le principe de la couleur verte du borax brut. Indépendamment des expériences faites par Monsieur *Cadet*, & que j'ai répétées, j'en ai tenté un grand nombre d'autres que je ne rougirai pas de rapporter; elles pourroient paroître singulieres, si je n'exposois ici quelles ont été mes réflexions sur le borax, telles que les différences entre la cristallisation, & la couleur du borax brut & du borax purifié, je me suis fait cette objection: le borax seul ne donne point à la flamme de l'esprit-de-vin une teinte verte, tandis que le sel sédatif, tiré par la combinaison du borax & de l'acide vitriolique, donne avec l'esprit-de-vin une flamme d'un vert de cuivre rouillé. Ce phénomène ne dépendroit-il point d'une portion du cuivre qui se trouveroit uni à l'huile de vitriol, acide minéral que l'on retire souvent des pyrites sulfureuses; un peu martiales, mais qui contiennent quelquefois aussi du cuivre?

1°. J'ai pris du même acide vitriolique dont je m'étois servi pour extraire le sel sédatif, j'ai versé dessus de l'alkali volatil, & il n'a point paru de teinte bleue.

2°. L'alun dont l'acide paroît être vitriolique, uni au borax, l'un & l'autre réduits en poudte & enveloppés dans un papier blanc que j'ai trempé ensuite, & en cet état dans l'esprit-de-vin, puis présenté à une bougie allumée, la flamme n'a point paru verte.

3°. Le sel de Glauber est composé de l'acide vi-

triolique, & de la base alkalinie du sel marin, telle qu'on la démontre dans le borax; j'ai fait un mélange de sel de Glauber avec le borax, j'ai procédé comme ci-dessus, la flamme n'a point changé de couleur.

4°. D'après les mêmes considérations j'ai essayé le borax avec le tartre vitriolé, avec le sel de cuisine, avec le gypse de Montmartre; la flamme a toujours été constante, c'est à dire, sans couleur cuivreuse.

5°. Les vitriols naturels blancs & verts, mais très-purs, pulvérisés séparément avec le borax ou sans borax, & jetés dans de l'esprit de vin enflammé, n'ont point altéré la couleur de la flamme.

6°. Les vitriols du Commerce contiennent tous plus ou moins de parties cuivreuses: aussi ont ils donné, étant unis au borax, une couleur verte à la flamme de l'esprit de-vin. Le vitriol blanc factice, & non mêlé avec le borax, n'a cependant pas altéré la flamme. Le vitriol vert factice non uni au borax, en a fait autant; le vitriol bleu factice non pulvérisé avec le borax, a seul donné à la flamme de l'esprit-de-vin une teinte légère de vert.

7°. J'ai traité ces mêmes substances solides tantôt avec le borax d'Hollande, tantôt avec celui que j'avois raffiné; enfin je me suis servi au lieu d'esprit-de-vin ordinaire, tantôt de l'éther vitriolique, & tantôt de la liqueur vitriolique d'Hoffmann; tantôt mes expériences n'ont rien offert de plus. Je conviendrai cependant qu'en jetant dans l'éther enflammé le sel sédatif préparé avec mon borax, la couleur verte paroît infiniment plus belle qu'avec l'esprit-de-vin.

D'autres expériences faites tant chez moi que chez divers artisans, m'ont assuré que le borax que j'avois raffiné, vitrifoit très promptement les pierres, facilitoit singulièrement la fusion de l'or, de l'argent & du cuivre. (Comme le borax a la propriété de pâlit l'or dans sa fusion, les Affineurs ont soin de joindre à ce flux ou fondant, du nitre ou du sel ammoniac, qui

maintient l'or dans sa couleur naturelle). On l'a aussi employé avec succès pour braiser & souder ces métaux les uns avec les autres, même avec le fer. Un Teinturier très-habile dans son art, m'a assuré qu'il donnoit éminemment de l'éclat aux étoffes de soie, & qu'il lui paroïssoit avoir au moins toutes les qualités du plus beau borax d'Hollande : on s'en est servi avec succès pour blanchir des dentelles.

Je reviens à la liqueur restante de la première cristallisation : je l'ai fait évaporer assez rapidement au degré d'ébullition & au bain de sable. J'ai transvasé la liqueur dans une terrine que j'ai couverte d'un simple papier gris, je l'ai portée au frais, & j'ai obtenu au bout de trois jours des cristaux moins transparents, tumultuairement groupés, en un mot semblables au borax de la Chine que les Hollandois nous vendent sous le nom de borax *demi-raffiné*. Non content de ces imitations des différentes sortes de borax plus ou moins raffinés, j'ai dissous de nouveau du borax *gras brut* : je n'ai obtenu que des cristaux confus, colorés & assez obscurs ; ainsi l'on peut dire que le borax *demi-raffiné* des Chinois, travaillé en Chine ou dans le Bengale, diffère de celui qui est raffiné en Hollande, moins par les corps étrangers qu'on seroit en droit d'y soupçonner, vu son opacité & la différence de cristallisation, que parce que ces espèces de cristaux ne contiennent pas essentiellement tout ce qui entre dans la composition d'un borax bien clair, & fait suivant les principes de l'art. Mais ceci demande une explication plus détaillée & des exemples.

Nous avons vu que le borax brut, terreux contient des cristaux de ce même sel, & qu'ils sont d'un vert de poireau, presque opaques & rhomboïdaux ; nous avons vu aussi que le borax raffiné est au contraire en cristaux assez transparents, & d'une figure communément octogone. J'ai pris des cristaux de borax verdâtres & opaques, je les ai dissous, & j'en ai obtenu

par l'évaporation des cristaux d'un vert plus clair, plus purs, mais rhomboïdaux.

J'ai dissous une partie de ces mêmes cristaux verdâtres, & sans en séparer la terre visqueuse & saline qui leur sert comme de matrice, & j'en ai obtenu des cristaux octogones; donc la terre saline du borax est essentielle à la nature & à la configuration de ce sel, indépendamment des autres précautions requises, lorsqu'on veut avoir des cristaux bien réguliers, précautions qui dépendent de la quantité du dissolvant, de la force du feu, du degré d'évaporation, de l'équilibre que la liqueur éprouve en se refroidissant; de son refroidissement même & de plusieurs autres circonstances que les gens de l'art sentent de reste, mais que les Chinois, ou plutôt les Bengalois, & d'autres nations méprisent ou ignorent.

Des Chimistes, disons plutôt les ouvriers du laboratoire Hollandois dont j'ai parlé, m'ont dit aussi que les dernières cristallisations de leur borax raffiné étoient opaques ou rousses, parce qu'ils n'y portoient pas autant d'attention que pour la première cristallisation, & qu'ils vendoient ce borax terne pour du borax demi-raffiné de Chine, mais qu'il falloit bien se donner de garde de le confondre avec le véritable *tinkal*, cette drogue si recherchée dans l'Inde orientale, & dont les Auteurs ont parlé avec beaucoup d'obscurité. Le *tinkal* est le *tyncar* des Arabes; le borax raffiné est le *νιτρον βαυραχι* des anciens Grecs; le *borith* des Hébreux; (car le *nater* ou *nather* des Hébreux est le *natron*; & quand les anciens Grecs se servoient du *natron*, ils disoient seulement *νιτρον*); le *χρυσόχολλα* ou le *βοραχινη* des Grecs modernes; le *baurach* ou *bora* des Arabes; le *boreck* des Persans; le *borax* des Latins, & le *burach* des Turcs. Enfin le *tinkal* n'est, à proprement parler, que la terre visqueuse & saline du borax, celle qui sert de matrice aux cristaux de ce sel encore brut. On m'a assuré que le *tinkal* est infiniment plus efficace pour la fonte des pierres; &

pour braiser & souder les métaux. J'en ai proposé l'expérience à un Chaudronnier, elle lui a très-bien réussi. On m'a dit encore que le *tinkal* est plus efficace en Médecine que le borax. Je fais aussi que les Apothicaires d'Allemagne achètent beaucoup de borax brut, & l'emploient ainsi pour les maladies des femmes (e).

J'ai examiné la terre que j'ai ramassée sur les filtres de laine & de papier; elle est légère, d'un gris blanchâtre, tenace, d'un goût visqueux, comme insipide; je l'ai exposée à l'air libre pendant un mois; elle a augmenté sensiblement de poids, & la faveur propre au borax s'y est décelée de nouveau; phénomène qui me confirme de plus en plus que la matrice terreuse des sels, celle qui est comme partie intégrante du sel même, se convertit peu-à-peu en substance saline. Il en faut seulement excepter la terre absolument pure, & qui n'a point été attaquée & combinée, elle reste élémentaire.

Maintenant nous savons d'où se tire le borax, & comment on s'y prend pour l'extraire & le purifier. Nous pouvons désormais le raffiner nous-mêmes; nous avons intérêt de partager avec les Hollandois le commerce lucratif de ce sel.

Peut-être que si l'on faisoit beaucoup d'expériences sur les terres glaisieuses de la nature de celle de l'alun, ou de la marne combinée avec des substances alkalinnes, &c. parviendroit-on à découvrir en Europe des matériaux propres à faire en grand le borax.

(e) Le borax est estimé comme un excellent apéritif, propre à diviser & atténuer les humeurs épaisses & visqueuses; on en fait un usage fréquent dans la suppression des règles des femmes, & des lochies. On le regarde aussi comme un cosmétique propre à blanchir le teint & à faire disparaître les taches de roussour. Nous avons dit que c'est avec le borax & l'acide minéral, connu sous le nom d'*huile de vitriol*, qu'on obtient le sel sédatif d'*Homburg*, qui est fort estimé pour calmer les effervescences & les rêveries, dit M. *Bourgeois*.

Si j'avois plus de temps à moi je continuerois mon travail sur cet objet. Trop heureux si je pouvois parvenir à une découverte si importante pour le progrès de la Chimie, & si utile pour le commerce de ma patrie!

Nous avons déjà l'exemple d'un particulier de Dresde, qui découvrit en 1755 dans l'Electorat de Saxe une terre minérale dont il composa un borax propre à la soudure & à fondre l'or & l'argent. Les Commissaires que le Gouvernement avoit chargés d'en faire l'examen, ont jugé que ce borax avoit toutes les propriétés de celui qu'on raffinoit autrefois à Venise (f).

Tout ce que j'ai rapporté dans cet article, tend à confirmer de plus en plus les connoissances que nous avons déjà sur le borax; sçavoit :

1°. Que la matiere premiere du borax est fossile, & se trouve en Perse & dans le Mogol.

2°. Que la terre grasse & visqueuse qui englobe le borax, entre essentiellement dans la composition de ce sel.

3°. Qu'on peut putifier ce sel à l'aide de l'eau pure, & que l'eau de chaux vive y paroît inutile, d'autant plus que si l'on verse de l'eau de chaux dans la lessive filtrée du borax, il se fait aussi-tôt un dépôt grisâtre qui annonce une sorte de décomposition, laquelle me paroît être de la nature de la terre *tinkal*. Le point

(f) M. Baumé a donné en 1767 un procédé pour fabriquer du borax, lequel consiste à faire digérer séparément de la graisse avec des matieres vitrifiables très-atténuées, telles que du sable, de la terre d'alun, de l'argile & du quartz, & un peu d'eau. Voyez ce procédé qui a occasionné quelques discussions chimico-polémiques dans l'*Avant-Coureur*, an. 1767, mois de Décembre & suivans. Léméri, *traité des Drogues*, dit que l'on fait un borax artificiel avec du nitre fixé par les charbons, de l'alun & de l'urine. On fait cuire le tout ensemble jusqu'à siccité, & l'on y ajoute, dit-il, d'autres matieres, suivant l'idée qu'on a dans le travail.

nécessaire à la cristallisation s'annonce par des flocons salins, semblables à ceux du sel sédatif sublimé.

4°. Que le borax est un véritable sel neutre; il ne tombe point en déliquescence, mais en efflorescence.

5°. Qu'il se fond, se calcine & se vitrifie, sans se décomposer.

6°. Qu'en raison de sa terre, ce sel exige beaucoup plus d'eau pour entrer en dissolution, qu'il n'en retient dans l'état de cristallisation. J'ajoute qu'il semble que par des dissolutions réitérées, on réduit presque toute la base de ce sel onctueux à un état comme terreux.

7°. Que la base du borax est alcaline, terreuse & minérale, & qu'elle a beaucoup de rapport avec l'alkali du sel marin, & notamment avec le natron d'Egypte.

8°. Que la portion de principe cuivreux qui se trouve caché dans toutes les especes de borax, n'est point un être de raison, & qu'il y existe, & que s'il n'y est point essentiel, au moins il ne nuit point à ses propriétés; en un mot que son origine est dûe autant & même plus à une espece d'intervention locale, qu'au produit des ustensiles dont on s'est servi pour la purification ordinaire de ce sel, & dont nous avons fait mention.

9°. Que la différence des cristaux de borax raffiné, comparés à ceux du borax brut, dépend de la terre *tinkal* qui se trouve combinée dans le borax purifié, tandis qu'elle sert presque uniquement d'enveloppe aux cristaux de borax brut.

10°. Enfin, que la matiere grasse, saline, terreuse & vitrescible du borax brut, est le *tinkal* si célébré des Chinois, & jusqu'à ce jour si peu connu en Europe.

BORDELIERE, *ballerus*. Poisson du genre des carpes, fort semblable à la brême, & très-commun dans tous les lacs de la Suede: il se tient toujours au bord de l'eau; ce qui lui a fait donner le nom de *bor-*

*deliere*. L'iris de ses yeux est très-blanche. Son corps est couvert de petites écailles minces, de couleur noirâtre. M. *Deleuze* dit qu'on compte quarante rayons à la nageoire qui est entre l'anus & la queue. Il n'a ni dents ni langue, mais les os de sa mâchoire sont durs, & son palais charnu.

**BORSUC.** Nom que l'on donne en Pologne au *blaireau*. Voyez ce mot.

**BOSTRICHE**, *bostrichus*. Insecte coléoptère, dont les antennes en masse composée de trois articles sont posées sur la tête, qui n'a point de trompe. Son corcelet velu est d'une forme cubique, excepté sur le devant, où est un enfoncement qui reçoit la tête comme un camail. Ses pieds sont épineux. *Hist. des Insect. des environs de Paris*. Le bostriche est très-rare.

**BOTANIQUE.** C'est une partie de l'Histoire Naturelle, qui a pour objet la connoissance du regne végétal en entier; ainsi cette science traite de tous les végétaux & de tous ce qui a un rapport immédiat avec ces corps organisés. On ne peut parvenir à connoître l'économie végétale, si l'on n'est instruit de la manière dont les germes des plantes se développent, & de ce qui concerne leur accroissement & leur multiplication, de leur organisation en général, de la structure de chacune de leurs parties en particulier, du mouvement & de la qualité de sa sève; enfin si on ne fait en quoi le terrain & le climat peuvent influer sur les plantes.

Le détail de la Botanique est divisé en trois parties principales; savoir, la *nomenclature des plantes*, leur *culture* & leurs *propriétés*. Les deux premières ne doivent nous occuper qu'autant qu'elles peuvent contribuer à faire valoir la troisième, mais malheureusement il paroît par l'état présent de la *Botanique* & par l'expérience du passé, que l'on s'est appliqué à la nomenclature par préférence aux autres parties de cette science: il est même à craindre, ainsi qu'il est

dit dans l'Encyclopédie, que cette conduite ne soit un obstacle à l'avancement de la Botanique. Pour s'en convaincre il faut examiner quelle est l'utilité que l'on a retirée de la seule nomenclature des plantes, poussée au point de perfection que des Botanistes se sont efforcés de lui donner.

Quelques Observateurs ont distingué environ dix-huit à vingt mille especes de plantes, en comptant toutes celles qui ont été observées tant dans le nouveau que dans l'ancien continent; (savoir, trois mille en France & en Angleterre, deux mille en Espagne, en Italie & dans le pays du nord de l'Europe, deux mille dans les Pays Orientaux, mille depuis le Canada jusqu'au Mississipi, autant depuis le Mississipi jusqu'à Surinam, autant dans les Iles de l'Amérique, autant dans le Brésil & le Pérou, autant sur la côte de Barbarie & une partie de l'Égypte, autant au cap de Bonne-Espérance, autant dans l'île de Ceylan & sur la côte de Malabar, autant dans les îles Moluques, autant dans les îles Philippines & la Chine.) Si l'on avoit parcouru toute la terre, on en auroit vraisemblablement trouvé cent mille & plus, à en juger par proportion de ce qui vient d'être dit. C'est d'après une telle comparaison que M. *Adanson* a ajouté au dénombrement fait ci-dessus des plantes connues, le calcul suivant de vingt-cinq mille plantes. Cet Auteur dit positivement que tout l'intérieur connu de l'Afrique peut fournir au moins cinq mille plantes; l'intérieur de l'Asie, trois mille; la grande & belle île de Madagascar, quatre mille; les îles de France, Rodrigue & autres adjacentes, mille; Surinam & Cayenne, deux mille; l'Amérique méridionale, depuis le Brésil jusqu'à la Terre de Feu, quatre mille, les montagnes du Pérou, deux mille; les îles de la mer du sud, mille; enfin les terres Australes qui restent à découvrir, & qui peuvent égaler une des quatre parties du monde connu, trois mille.

On remarque en général que plus on approche des

climats chauds , plus il y a d'espèces différentes de plantes , & plus la totalité est abondante.

C'est sur les parties de la floraison ou de la fructification que les systèmes botaniques les plus vantés sont établis; mais ce système est-il celui de la nature? Il faut cependant convenir que cette manière de distinguer les plantes est un art facile & ingénieux qui doit surprendre ceux qui ne sont pas dans l'habitude d'exercer leurs yeux & leur mémoire. L'appareil scientifique, connu sous le nom de *phrase botanique*, en indiquant les caractères naturels de la plante, n'est pas moins utile. C'est par une suite de ces indications que les Botanistes ont tiré des étrangers l'orme, le plane, le maronnier, le pêcher, l'abricotier, le rosier & tant d'autres que l'on a naturalisés chez nous. Tous les différens objets d'agriculture sont bien dignes d'occuper les hommes, & principalement ceux qui se sont voués à la Botanique, & c'est ce que font continuellement quelques Savans de ce siècle. En effet, n'est-ce pas par de telles observations que l'on a reconnu les changemens opérés par le climat ou par la culture dans les plantes potagères, dans les plantes d'agrément & dans les fromens? C'est ainsi, par exemple, que l'on a observé que le tabac & le ricin, qui forment des arbrisseaux vivaces en Afrique, ne sont qu'herbacés & annuels en Europe. La nature paroît encore moins constante & plus diverse dans les plantes que dans les animaux. Il y a, dit M. *Adanson*, des quadrupèdes & des oiseaux parmi lesquels l'accouplement des deux espèces différentes ne produit rien: il y en a d'autres où il donne une espèce de bâtarde, mais qui ne peut se reproduire, & périt dès la première génération. Les végétaux franchissent le pas, & forment au lieu de mules, des espèces vraies & franches, qui se reproduisent suivant les lois ordinaires à leur génération, jusqu'à ce que de nouvelles causes les fassent ou rentrer dans leur premier état, ou dans un troisième état différent de celle des deux premières. *Voyez l'article PLANTE.*

**BOTRYS.** Plante dont on distingue deux especes principales; l'une croît en Espagne, le long des ruisseaux, & l'autre est originaire du Mexique.

1°. Le *botrys vulgaire* ou *piment*, *chenopodium ambrasioides*, *folio sinuato*, est ainsi nommé, à cause de son odeur aromatique; cette plante pousse une tige qui s'élève d'un pied ou environ; elle soutient des feuilles découpées comme celles du chêne, mais traversées de veines rouges, & portées sur de longues queues rouges. Ses fleurs sont à étamines, petites, gluantes, disposées en épis au haut des tiges & des rameaux. Aux fleurs succèdent des graines semblables à celles de la moutarde, mais plus petites.

Toute la plante est enduite d'un mucilage résineux; qui tache les mains quand on la cueille; elle a une faveur âcre & aromatique. Par ses particules subtiles, elle divise & incise les humeurs épaissies; ce qui la rend utile dans la toux & dans l'asthme humide; elle est carminative; appliquée extérieurement, elle est utile pour les tranchées qui surviennent après l'accouchement. Les Dames Vénitiennes regardent le *botrys* comme un remede infallible contre les accès de la passion hystérique.

2°. Le *botrys du Mexique*, que l'on élève dans les jardins & que l'on a cru être le vrai thé, a une faveur aromatique qui approche de celle du cumin. Ses feuilles sont d'un vert pâle, assez semblables à celles de l'arroche. Ses fleurs ressemblent à celles de la première espèce. Elle est sudorifique, carminative, utile dans l'asthme & les obstructions. On l'appelle aussi *thé du Mexique*.

On assure que cette plante, semée avec le blé, tue les vers qui sont nuisibles au grain.

M. Haller dit, avec raison, que le piment *pimente*, est le nom du *capsicum*. Voyez *Piment de Guinée*. Le *botrys* ordinaire, dir-il, vient en abondance en Suisse, dans les graviers; celui du Mexique se familiarise aisément avec notre climat. L'odeur de l'un & de l'autre est

très-forte ; celle du Mexique me répugne beaucoup. On l'a en effet donné comme une espèce de thé , à Rome , sur une ressemblance très-légère , & on en a recommandé l'infusion contre les maux de reins & les douleurs que cause la pierre.

BOUBACH. Animal quadrupède qui vit sur les confins de la Pologne & de la Moscovie , & qui , selon la description des Voyageurs , est une espèce de *blaireau* remarquable par la singularité de ses combats à la manière des hommes. M. *Haller* dit que le boubach est du genre des marmottes , & il paroît que le boubach est le *bobaque*. Voyez ce mot.

BOUC , *hircus*. Le bouc est le mâle de la chevre. Il differe du belier en ce qu'il est couvert de poils & non pas de laine , & en ce que ses cornes ne sont pas autant contournées que celles du belier. De plus , il porte sous le menton une longue barbe , & il répand une mauvaise odeur. Du reste c'est un assez bel animal , quoique fort puant ; il est très-vigoureux & très-chaud , il passe même pour le symbole de la lascivité. En effet un seul peut suffire à plus de cent cinquante chevres. Mais cette ardeur qui le consume ne dure que trois ou quatre ans , & ces animaux sont énervés , & même vieux à l'âge de cinq ou six ans.

Il y a des boucs qui n'ont point de cornes ; ils n'en font pas , dit-on , moins bons pour la génération , & sont même préférables dans un troupeau , parce qu'ils sont moins pétulans & moins dangereux.

La chevre a , de même que le bouc , un toupet de barbe sous le menton , & de plus , deux glands ou deux pièces de grosses verrues qui lui pendent sous le cou. Sa queue est très-courte , ainsi que celle du bouc. Cette espèce de chèvre est remarquable par la longueur de ses deux pis qui lui pendent sous le ventre. Cet animal étant devenu domestique , a acquis diverses couleurs ; aussi voit-on des chevres blanches , noires , fauves & d'autres couleurs : il y en a qui ont des cornes , d'autres n'en ont point.

La chevre, dit M. de *Buffon*, a de sa nature plus de sentiment & de ressource que la brebis ; elle vient à l'homme volontiers : elle se familiarise aisément : elle est sensible aux caresses, & capable d'attachement : elle est aussi plus forte, plus légère, plus agile & moins timide que la brebis : elle est vive, capricieuse, lascive & vagabonde ; ce n'est qu'avec peine qu'on la conduit & qu'on la réduit en troupeau : elle aime à s'écarter dans les solitudes, à grimper sur les lieux escarpés, à se placer, & même à dormir sur la pointe des rochers & sur le bord des précipices. Toute la souplesse des organes & tout le nerf de son corps, suffisent à peine à la pétulance & à la rapidité des mouvemens qui lui sont naturels. Elle est robuste, aisée à nourrir ; presque toutes les herbes lui sont bonnes, & il y en a peu qui l'incommodent. Cependant elle est sujette à - peu - près aux mêmes maladies que les brebis . à l'exception de quelques-unes. Elle s'expose volontiers aux rayons les plus vifs du soleil, sans que son ardeur lui cause ni étourdissement ni vertige, comme à la brebis.

Les chevres entrent en chaleur au mois de Septembre, Octobre & Novembre ; elles portent cinq mois, & mettent bas au commencement du sixieme. Elles allaitent leurs petits pendant un mois ou cinq semaines. Elles ne commencent à produire que depuis l'âge d'un an ou dix-huit mois, jusqu'à sept ans. Elles ne mettent bas ordinairement qu'un chevreau, quelquefois deux, très - rarement trois, & jamais plus de quatre. Elles n'ont point, non plus que la brebis, des dents incisives à la mâchoire supérieure : elles ont, ainsi que les bœufs, & les moutons, quatre estomacs, & elles ruminent.

Dans la plupart des climats chauds on nourrit des chevres en grande quantité. En France elles périroient si on ne les mettoit pas à l'abri pendant l'hiver. Il paroit cependant que celles qui sont habituées au froid, pourvu qu'il ne soit pas aussi excessif qu'en Islande, y résistent bien, quoiqu'elles ne multiplient pas tant dans les pays froids.

On peut commencer à traire les chevres quinze jours après qu'elles ont mis bas; elles donnent du lait en très-grande quantité pendant quatre à cinq mois soir & matin, & même plus que la brebis. Les chevres sont si familières, qu'elles se laissent aisément teter, même par les enfans qui les appellent, & pour lesquels leur lait est une très-bonne nourriture. Elles sont, comme les *vaches* & les *brebis*, sujettes à être tetées par la *couleuvre*, & encore dit-on, par un oiseau connu sous le nom de *tete-chevre* ou *crapaud volant*, quoique cependant cet oiseau ne paroisse faire sa nourriture que d'insectes, ainsi que l'hirondelle. *Voy. CRAPAUD VOLANT.*

Les chevres d'*Héraclée*, ainsi qu'on le lit dans la Matière médicale, sont de la taille de nos moutons, & ont de petites cornes. Leur poil est plus blanc que la neige, assez long, mais plus délié qu'un cheveu. On ne les tond pas comme les brebis, mais on leur arrache le poil. La chair en est aussi délicate que celle du mouton, & ne sent point la sauvagine comme celle de la chevre ordinaire. Tous les plus fins camelots si estimés, sont faits de la laine de ces chevres.

Les chevres d'Angora & de Syrie sont de la même espèce que les nôtres, car elles se mêlent & produisent ensemble, même dans nos climats. La tête du bouc d'Angora est ornée de cornes agréablement contournées. Les femelles en portent aussi, mais d'une forme différente. Il y a eu de ces chevres à la Ménagerie du Roi; & on voit avec plaisir de ces animaux peints de la manière la plus élégante dans le recueil d'Histoire Naturelle qui est dans le Cabinet des Estampes à la Bibliothèque Royale. Ces chevres, ainsi que presque tous les animaux de Natolie & de Syrie, ont le poil très-blanc, très-long, très-fourni, bien frisé & si fin, qu'on en fait des étoffes aussi belles & aussi lustrées que nos étoffes de soie. C'est de ce poil précieux qu'on fait le beau camelot de Bruxelles. D'après ce qu'on vient de dire, il paroît que les chevres d'Héraclée se

rapprochent beaucoup des chevres d'Angora ou Angouri. (Angora est l'ancienne Ancyre dans l'Asie mineure, aujourd'hui Natolie. Le climat a sans doute la propriété de rendre le poil des animaux plus doux & plus long. C'est de-là que viennent les chats d'Angora, que nos Dames appellent *angola*, parce que le nom est plus doux à prononcer : ce qui a induit quelques Naturalistes en erreur. Angola est un grand pays d'Afrique dans le Congo ; il n'en vient point de chats.)

Ce sont les chevres de Barbaric, de l'Asie mineure & des Indes, qui fournissent la plus grande quantité de ce beau poil de chevre, avec lequel on fait des étoffes. Cette marchandise est sujette à être altrée frauduleusement par le mélange de la laine avec le fil de chevre. Cette sorte de chevre donne aussi trois fois plus de lait que les nôtres ; le fromage en est meilleur : elle porte ordinairement deux chevreaux. Son poil est très-fin & bien fourni. On dit que les Anglois & les Hollandois en tirent bon parti. Nous en avons en Provence où leurs chevreaux s'appellent *bésons*.

La chevre commune en Europe, le chamois, le bouquctin, ne sont point originaires en Amérique ; ils y ont été transportés d'Europe. Ils ont ainsi que la brebis, dégénéré dans cette terre nouvelle ; ils y sont devenus plus petits ; la laine des brebis s'est changée en un poil rude, comme celui de la chevre.

La chevre est un animal pour le moins aussi utile que la brebis ; aussi M. de Buffon dit-il que l'on peut regarder en quelque sorte la chevre, ainsi que l'âne, comme des especes auxiliaires qui pourroient à bien des égards remplacer la brebis & le cheval, & nous servir aux mêmes usages dans le cas où ces deux précieuses especes viendroient à nous manquer. Ces especes auxiliaires sont même plus agrestes, plus robustes que les especes principales.

Que des richesses ne retirons-nous pas de ces ani-

maux domestiques ! La chevre nous donne un lait qui tient le milieu entre le lait de vache & le lait d'ânesse : il est moins épais que le premier, & moins séreux que le second ; ce qui le rend très-propre aux tempéramens pour lesquels le lait de vache seroit trop pesant, & celui d'ânesse trop aqueux. Son usage est très-propre à rétablir les enfans en chaire, & à donner de l'embonpoint aux personnes qui seroient extrêmement maigres sans en être incommodées. Le lait de la chevre a une petite qualité astringente, parce que cet animal se plaît à brouter les bourgeons des chênes & autres plantes astringentes, ce qui communique à son lait cette propriété : aussi est-il utile dans les maladies consomptives, accompagnées de cours de ventre séreux. Ces propriétés des plantes dont l'animal se nourrit, se communiquent tellement au lait malgré tous les couloirs & tous les filtres au travers desquels il passe, que le lait d'une chevre à qui l'on a donné des purgatifs, avalé par une nourrice, purge doucement & suffisamment l'enfant qu'elle allaite. Il est donc essentiel, lorsqu'on boit le lait d'une chevre, d'avoir attention à ne lui faire brouter que des herbes dont les sucz soient benignes & modérés ; car elles sont friandes des *tyrimales*, dont le suc est âcre & caustique. On fait avec le lait de chevre des fromages excellens.

La barbe du bouc croît d'une si grande longueur qu'on s'en sert pour faire des perruques en la mêlant avec des cheveux. Les Chandeliers font un grand usage du suif de cet animal. On prépare les peaux de bouc & de chevre de différentes manieres : on les rend aussi douces & aussi molles que celles de daim, & elles sont d'une aussi bonne qualité. On les prépare aussi en chamois & en marroquin rouge & noir. Le plus beau & le meilleur marroquin rouge vient du Levant : on le rougit avec de la laque & d'autres drogues : on le passe en sumac ou en galle, & à l'alun. Le plus beau marroquin noir vient de Barbarie.

Ces marroquins font d'autant meilleurs, qu'ils font plus hauts en couleur, d'un beau grain, doux au toucher, & qu'ils n'ont point d'odeur défagréable. On prépare aussi des marroquins dans plusieurs villes de France & d'Espagne; mais ils n'ont ni la bonté ni la durée des précédens.

On dit que le bouc s'accouple volontiers avec la brebis, & le bélier avec la chevre, & que ces accouplements font quelquefois prolifiques; cependant on ne voit point que le produit de ces accouplements soit bien connu: nous sommes un peu mieux informés des *jumars*, c'est-à-dire du produit de la vache & de l'âne, ou de la jument & du taureau. Voyez JUMAR.

BOUC DAMOISEAU. M. *Vosmaër* a donné tout récemment l'histoire naturelle de ce joli petit quadrupède ruminant & originaire de Guinée. Il est connu chez la plupart des Naturalistes sous le nom de *chevre de Grimm*, ainsi appelé, parce que *Grimm* est le premier qui en ait fait mention. M. *Brisson* le nomme *chevrotin d'Afrique*, *tragulus Africanus*, page 97, n°. 4. M. *Vosmaër* l'a appelé *bouc damoiseau*, à cause de la grande délicatesse de cet animal. Il a la grandeur d'un chevreau de deux mois; ses membres sont bien proportionnés, & ses jambes, quoique minces & grêles, très-bien assorties au corps. A la course cet animal ne le cede à aucun de son espece. Sa tête est belle & ressemble assez à celle d'un chevreuil. Les narines ont la forme de croissans alongés. Les bords du museau sont noirs. La levre supérieure, sans être fendue, se divise en deux lobes. Le menton a peu de poil, mais plus haut on leur voit de chaque côté une espece de petite moustache, & sous le gosier une vetruë garnie de poils. La langue est arrondie.

Les cornes sont droites, pyramidales, noires, finement sillonnées, & longues d'environ trois pouces, ornées en leur base de trois anneaux, qui s'élevent un peu en arriere vers le corps; la pointe en est aiguë. Les poils du front sont un peu plus longs que les autres.

rudes, gris, hérissés à l'origine des cornes; entre lesquelles le poil se redresse encore davantage, & y forme une espèce de toupet pointu & noir, d'où descend une bande de poil de même couleur qui vient se perdre dans le nez également noir.

Les oreilles sont grandes, & ont en dehors trois cavités qui se dirigent du haut en bas. Les yeux sont vifs, pleins de feu, assez grands & d'un brun foncé. Le poil des paupières est noir, long & serré. Des deux côtés, entre les yeux & le nez, se montre une fossette nue & noire; elle a une propriété remarquable & singulière; elle fait d'abord reconnoître cet animal. Vers le milieu de cette cavité, qui est comme calleuse & toujours humide, découle une petite quantité d'une liqueur visqueuse, jaunâtre, odorante, qui avec le temps se durcit & devient noire. L'animal semble se débarrasser de temps à autre de cette matière excrémentielle, car on la trouve comme collée aux bâtons de sa loge.

Le cou est peu long, couvert vers le bas d'un poil assez roide, d'un gris jaunâtre, tel que celui de la tête, mais blanc au gosier, gris au ventre & blanchâtre vers les cuisses. Le poil du corps est noir & roide, quoique doux au toucher. Les jambes sont noirâtres près des sabots. Les genoux sont ornés d'une raie noire. C'est la même couleur des sabots, qui sont pointus & lisses.

La queue est fort courte, blanche en dessus, marquée d'une bande noire.

Les parties de la génération sont fortes; le *scrotum* est gros, noir, pendant entre les jambes; le prépuce est ample.

La femelle du *bouc damoiseau* ne porte point de cornes; mais, suivant le témoignage de *Grimm*, elle a sur la tête une touffe de poils droits.

Ces animaux sont d'un naturel fort timide; le moindre mouvement, & sur-tout le tonnerre, les effraie. Si on les poursuit, ils donnent à connoître

leur épouvante, en soufflant du nez subitement & avec force. Cependant ils s'appriivoient peu-à-peu. Quand on les appelle par leur nom du pays, *tetje*, (qui dérive de *tettig*, c'est-à-dire *net* ou *propre*,) ils se laissent volontiers gratter la tête & le cou. Ils aiment effectivement la propreté; aussi ne leur voit-on jamais la moindre ordure sur le corps; ils se grattent souvent à cet effet de l'un de leurs pieds de derrière. La taille svelte, les jambes minces &c. dénotent dans ces animaux une agilité extraordinaire; souvent ils tiennent une de leurs jambes antérieures élevée & recourbée, comme s'ils étoient prêts à courir, ce qui leur donne un air agréable; ils s'élevent avec grace sur leurs pieds postérieurs pour prendre les alimens qu'on leur présente.

**BOUC DE HONGRIE** ou **SAIGA**. Espèce moyenne entre les chevres & les gazelles. Voyez **SAIGA**.

**BOUC SAUVAGE**, **BOUC-ETAÏN** ou **BOUQUETIN**, *hircus sylvestris*, Espèce de bouc sauvage qui habite les Alpes de la Suisse & de la Savoie, sur-tout près des *Glaciers*. Voy. ce mot. Il surpasse en grandeur le bouc domestique, décrit sous le seul nom de *bouc*. Ses cornes sont brunes, noires, longues, un peu recourbées en arc sur le dos, très-fortes, marquées dans toute leur longueur par des éminences. Ses jambes sont menues; son poil est de couleur fauve.

Les bouquetins vont par petits troupeaux de douze ou quinze; ils sont si légers à la course, qu'ils passent facilement par-dessus les rochers les plus escarpés. S'il leur arrive en sautant de se précipiter, ils tombent sur leurs cornes & ne se font aucun mal. Lorsqu'on chasse ces animaux sur les montagnes & qu'ils sont au large, ils se ruent sur les chasseurs; mais lors, dit-on, qu'ils n'ont pas assez d'espace pour se tourner, ils perdent courage & se laissent prendre.

Les paysans de Suisse se servent dans leurs maladies du sang de bouquetin comme d'un excellent sudorifique; ils font même sécher de ce sang, le met-

rent dans des vessies , & le vendent assez cher. Ce sang est d'autant plus actif , que l'animal s'est nourri de plantes abondantes en parties volatiles. On en faisoit autrefois plus d'usage dans le traitement des pleurésies ; mais aujourd'hui il n'est guere employé que par les gens de la campagne qui craignent les saignées, & auxquels il réussit très-bien.

On trouve dans les *boucs sauvages*, lorsqu'ils commencent à vieillir, une espece de *bézoard* : on dit que si l'on n'a pas soin de le retirer dès que l'animal est tué, il disparoît par une prompte dissolution. Quoique ce bézoard soit fort mou lorsqu'on le retire, il acquiert à l'air une grande dureté. *Voyez* BÉZOARD.

BOUCAGE, BOUQUETINE OU PIMPRENELLE SAXIFRAGE & BLANCHE, *tragoselinum*. C'est une plante qui pousse des feuilles dentelées, attachées le long d'une côte. Ses tiges rameuses soutiennent de petites fleurs blanches en ombelles, nues ou sans fraise, disposées en fleurs de lys. A ces fleurs succèdent des semences jointes deux à deux. Il y en a plusieurs especes qui sont apéritives, détersives, vulnéraires & sudorifiques. *Lémeri* dit que l'on trouve en certains lieux sur les racines de la grande espece de boucage, des grains rouges qu'on a nommés *cochenille silvestre* ou *cochenille de graine*, mais improprement. *Voyez* COCHENILLE. *M. Haller* observe qu'il y a une espece de *tragoselinum* dans le Brandebourg, qui est rempli d'un suc bleu. L'espece commune étoit avec le millefeuille, la plante favorite de *Stahl* ; il tiroit une teinture vulnéraire & incisive, dont il se servoit quand il falloit ranimer l'estomac & le ton des fibres.

BOUCARDE. Coquille bivalve appelée *cœur de bœuf*. *Voyez* ce mot.

BOUCHE. C'est une partie de la tête qui est composée des levres, des gencives & des dents, du dedans des joues & du palais : toutes ces parties, excepté les dents, sont tapissées d'une tunique glanduleuse qui se continue sur toute la surface interne des joues. Les

glandes de cette tunique séparent une sorte de salive qui sert à entretenir dans la bouche l'humidité & la souplesse.

M. *Derham* observe que dans les animaux zoophages la bouche ou gueule, est large & taillée profondément, pour briser plus aisément une nourriture dure, d'un gros volume, & qui résiste. Dans ceux qui vivent d'herbes, elle est taillée moins avant & étroite. Celle des insectes est très-remarquable : dans les uns elle est en forme de pinces pour saisir, tenir & déchirer la proie; dans d'autres elle est garnie de mâchoires & de dents pour ronger & arracher la nourriture, & pour traîner des fardeaux : dans quelques-uns elle est pointue pour percer & blesser certains animaux, & sucer leur sang, ou pour perfoier la terre & même le bois le plus dur, & jusqu'aux pierres mêmes, afin d'y pratiquer des retraites & des nids pour les petits. La bouche ou *bec* des oiseaux n'est pas moins remarquable, étant fait en pointe pour fendre l'air, &c. *Voyez ce qui en est dit au mot BEC.*

**BOUCLIER**, *peltis*. Nom donné par M. *Geoffroi* à un genre d'insectes, à cause de leur forme qui imite assez celle des boucliers des Anciens. Les espèces de ce genre différent des cassides, parce que leur tête débordé & paroît au dehors, au lieu que dans les cassides, la tête est tout-à fait cachée sous le corcelet. Le caractère des boucliers est d'avoir les antennes de plus en plus grosses, en avançant de la base vers l'extrémité, & en même temps perfoliées ou composées de lames transverses enfilées par le milieu, & d'avoir le corcelet assez plat & bien bordé, ainsi que les étuis. Les larves des boucliers ont six pattes, sont assez vives, brunes, dures, presque écailleuses, applaties & plus étroites vers la queue qu'à la tête. On les trouve dans les corps d'animaux morts & à moitié gâtés; c'est-là qu'elles se nourrissent, qu'elles croissent & qu'elles se métamorphosent; c'est aussi dans les mêmes endroits que l'on trouve souvent l'insecte

parfait, qui se nourrit de ces charognes & y dépose ses œufs.

BOUE, *lutum*, est en général un amas d'ordure & de terre atténuées par le frottement des voitures, & détrempées par l'eau. La boue des villes contient beaucoup plus de fer que celles des campagnes; aussi est-elle d'une couleur noirâtre & pesante. *Voyez* LIMON.

BOUFRON. *Voyez* SECHE.

BOUILLEROT. *Voyez* GOUJON.

BOUILLON-BLANC, MOLÊNE, BON-HOMME; en latin *verbascum*. C'est une plante bisannuelle qui pousse une tige à la hauteur de quatre à cinq pieds, couverte d'une espèce de coton. Ses feuilles sont grandes, molles, cotonneuses, blanches des deux côtés. Les fleurs sont disposées en rameaux, en rose, d'un beau jaune & à cinq étamines. (M. Deleuze observe que la corolle des *verbascum* est monopétale, découpée en rosette un peu irrégulière, ou à cinq pièces inégales); il leur succede des coques ovales, terminées en pointe. Cette plante fleurit en Juin, Juillet, Août, le long des chemins.

Toute la plante est adouçissante, vulnérable & détensive. Ses fleurs sont principalement employées dans les tisannes adouçissantes, les dysenteries, la colique & le teneisme. Ses feuilles pilées & réduites en une espèce d'onguent avec de l'huile; sont excellentes dans les plaies récentes, ainsi que les emploient les payfans. Son usage, tant interne qu'externe, est propre pour les hémorroïdes & les démangeaisons de la peau.

BOUILLON SAUVAGE. *Voyez* SAUGE en arbre.

BOUIS. *Voyez* BUIS.

BOULEAU, *betula*. C'est un arbre qui vient assez haut lorsqu'on le laisse croître, & ce n'est qu'un arbrisseau lorsqu'on le tient en taillis. Il a plusieurs écorées. L'extérieure est épaisse, raboteuse, blanchâtre; la seconde est mince, lisse, luisante, unie. Quelques-uns ont pensé que les Anciens, avant le siècle d'Alexandre le Grand, & même depuis les Gaulois, se servoient

de cette dernière & fine écorce comme de papier, sur lequel ils étoient ou gravoient leurs pensées avec un poinçon. Le bois du tronc est blanc; ses feuilles sont arrondies, pointues, dentelées à leur contour, un peu épaisses, odorantes, d'une saveur amère. Cet arbre porte des fleurs mâles & des fleurs femelles, séparées & attachées à différentes parties de l'arbre. Les fleurs mâles sont disposées en forme de chaton sur un filet commun, & composées de petites étamines, savoir quatre dans chaque fleur, & trois fleurs sur un même calice. Les fleurs femelles paroissent sous la forme d'un cône écaillé. Les jeunes fruits poussent en même temps que les chatons & sur les mêmes branches, mais dans des endroits séparés. Chaque fruit contient dans sa maturité des semences aplaties & ailées.

Quoique le bouleau se plaise particulièrement dans les bonnes terres humides, il vient cependant aussi dans les terrains stériles: on l'a vu réussir dans des endroits où tous les autres arbres profitoient. *Linnaeus* fait mention du *bouleau nain* qui se plaît sur les hautes montagnes, les plus arides de la Laponie, & n'exige presque aucun fond de terre. Il n'a qu'un à deux pieds de hauteur, & supporte bien le froid des hivers les plus rigoureux. Lorsque le bouleau de France est à la hauteur des taillis, on en fait des paniers, des corbeilles & des cerceaux pour les tonneaux & pour les cuves. Son bois est recherché pour faire des sabots. Tout le monde fait que l'on fait des balais d'un bon usage avec les jeunes branches de cet arbre. *Linder* donne une manière de faire avec les feuilles de bouleau une couleur jaune propre à la peinture. Les feuilles du bouleau noir de la Laponie donnent une plus belle couleur que celles de notre pays. Les semences du *bouleau nain* servent de nourriture aux *lénings*. Voyez ce mot. On peut retirer des chatons de cet arbre une espèce de cire par un procédé semblable à celui qu'on emploie pour en retirer des graines de l'arbre de cire. Voyez ce mot.

Les Canadiens font avec l'écorce d'une espece de bouleau, de grands canots qui durent long-temps, & qu'ils appellent *pirogues*. En Suede & en Laponie on en couvre les maisons, & l'on en fait des especes de bouteilles. On peut vraisemblablement attribuer cette espece d'incorruptibilité de l'écorce à la partie résineuse dont elle est remplie; aussi les habitans des Alpes en font-ils des torches qui brûlent & les éclairent très-bien. En Norwege l'écorce intérieure du bouleau sert à tanner les peaux, & à faire des filets & des voiles pour des barques. Le bouleau blanc acquiert une telle grosseur chez les Kamtschadales, que l'on en construit des chaloupes d'une seule picce. Le bouleau de ce pays est beaucoup plus rempli de nœuds & d'excroissances que ceux d'Europe. Les habitans se servent de ces nœuds pour faire des assiettes, des tasses & des cuillers. Ils font aussi un grand usage de l'écorce, qu'ils dépouillent lorsqu'elle est encore verte, & après l'avoir coupée menue comme le vermicelle, ils en mangent avec le caviar sec. Dans tous les villages de cette peninsule, on voit toujours les femmes occupées à hacher cette écorce avec leurs haches d'os ou de pierre. On la fait encore fermenter avec le suc ou la sève du même arbre, & cette boisson est fort de leur goût.

Sur la fin de l'hiver le bouleau est plein de suc, & il répand des larmes. *Van-Helmont* observe à ce sujet une chose curieuse. Si on fait une incision à cet arbre près de la racine, la liqueur qui en sort est de l'eau pure & insipide. Si au contraire on perce jusqu'au milieu une branche de la grosseur de trois doigts, il en découle une liqueur qui a plus de savor, qui est légèrement acide & agréable: elle est vantée pour le calcul des reins & de la vessie, & pour le pissement de sang. Il faut recueillir cette liqueur avant que les feuilles paroissent; car lorsqu'elles sont venues, elle n'est plus si agréable: lorsqu'elle a fermenté, elle devient bonne à boire, & comme vineuse. Elle a une

agréable odeur & peut se conserver une année dans des vaisseaux bien fermés, avec un peu d'huile par-dessus. Les Bergers se défalterent souvent dans les forêts avec cette liqueur, sortant des mains de la nature : un seul rameau, dit-on, donne quelquefois en un jour plus de huit ou dix livres de cette liqueur : on assure qu'elle enlève les taches du visage si on l'en lave plusieurs fois par jour, & qu'on le laisse sécher sans l'essuyer.

BOULET DE CANON, *pekia fructu maximo globoso*. Barr. M. de Préfontaine, *Mais. Rust. de Cay.* dit que la grosseur & la forme sphérique du fruit de cet arbre, lui a fait donner par les Créoles le nom de *boulet de canon*. L'écorce de ce fruit est épaisse, dure, jaunâtre, madrée de gris : la chair ou pulpe contient plusieurs noyaux qui font du bruit les uns contre les autres en remuant le fruit lorsqu'il est desséché. Les Sauvages aiment ce fruit ; mais les Blancs n'en font usage que dans les maladies de poitrine. La feuille de cet arbre est lisse : sa nervure principale s'étend jusqu'à son extrémité ; les autres sont assez distantes entr'elles & obliques.

*Pison* dit qu'il y en a une autre espèce que les Portugais nomment *setim*, dont le bois ne se pourrit jamais, & qui seroit très-propre à faire des canots. Voyez la figure de l'arbre & du fruit dans l'*Appendix de Marcgrave*, page 293.

BOULETTE. Voyez GLOBULAIRE. On donne aussi le nom de *boulette* au *chardon échinoppe*. Voyez ce mot.

BOUQUETIN. Voyez BOUC SAUVAGE.

BOURAGINÉES, *borragines aut asperifolia*. Les Botanistes donnent ce nom à une famille de plantes qui paroissent tenir un milieu entre les *Apocins* & les *labiées*. La plupart sont herbacées & vivaces par leurs racines. Il y en a peu d'annuelles, & quelques-unes forment des arbres ou arbrisseaux qui quittent tous leurs feuilles dans l'année. Leurs racines sont rameuses

& garnies de fibres : leurs tiges & branches sont rondes ; les feuilles rudes au roucher : les fleurs sont hermaphrodites, complètes, monopétales, à cinq étamines & un pistil, & succédées par quatre semences. Ces plantes comprennent la *confoude*, la *cynoglosse*, l'*héliotrope*, la *pulmonaire*, la *buglose*, l'*herbe aux vipères*, le *gremil*, &c. Voyez ces mots. La plupart sont mucilagineuses, presque sans goût & sans odeur : étant desséchées, elles fusent comme le nitre sur les charbons ardens.

BOURDAINE ou BOURGENE, ou AUNÉ NOIR, *frangula*. C'est un grand arbrisseau du genre du nerprun & qui croît principalement dans les lieux humides & les bois taillis. Il porte des fleurs en rose, auxquelles succèdent des baies rondes, divisées par une rainure qui les fait paroître comme doubles, vertes d'abord, ensuite rouges & noires lorsqu'elles sont mûres. Ses feuilles sont d'un beau vert, assez semblables à celles de l'aune, mais plus noirâtres, placées alternativement sur les branches. Son écorce est noire en dehors, d'un jaune safrané en dedans. Le bois de cet arbre est blanc & tendre ; on le réduit en un charbon léger, fort sec, & estimé le meilleur pour la fabrique de la poudre à canon.

Il est permis au Commissaire Général des poudres & à ses Commis, de faire exploiter dans les bois du Roi & autres, tant de *bourdaines* qu'il leur plaît, depuis l'âge de trois ans jusqu'à quatre, & en quelque temps qu'ils le jugent à propos, après toutefois en avoir obtenu la permission des Officiers des Eaux & Forêts, & avoir appelé les Gardes à la coupe.

Un quintal de ce bois, dit M. *Duhamel*, qui coûte à peu près quatre francs, ne produit que douze livres de charbon. Il y a des Provinces où les Cordonniers ne font point d'usage d'autres bois pour les chevilles de fouliers. La seconde écorce, surtout celle de la racine de cet arbrisseau, est amère, un peu gluante, apéritive, & employée par les gens de la campagne dans l'hydropisie

l'hydropisie & les fièvres intermittentes ; elle purge lorsqu'elle est desséchée ; elle est émétique quand elle est verte. M. *Haller* dit qu'on peut tirer une huile de la graine de l'aune noire ; elle sert à entretenir la lampe. Les baies de cet arbre, étant vertes, peuvent servir à teindre en vert des étoffes de laine. L'écorce teint en jaune.

BOURDON, *Bombylius*. Voyez à la suite du mot ABEILLE, l'article des Abeilles bourdons.

BOURDONNEUR. Nom donné au *colibri*. Voyez ce mot.

BOURGEON. Ce n'est, à proprement parler, que la tige ou la branche de l'arbre en raccourci. Il se trouve placé de plusieurs manières différentes sur les plantes. Voyez aux mots PLANTE, ARBRE, &c.

BOURG-ÉPINE. Voyez NERPRUN.

BOURRACHE, *borrago*. C'est une plante des plus usitées en Médecine, & que l'on cultive dans presque tous les jardins. Sa racine est blanche, de la grosseur du doigt, d'une saveur visqueuse ; sa tige est velue, creuse, haute d'une coudée. Ses feuilles sont d'un vert foncé, hérissées de pointes fines & saillantes, opposées à la base & alternes dans le haut : au sommet des rameaux naissent des fleurs d'une belle couleur bleue, en rose d'une seule pièce, semblables à la molette d'un éperon : à ces fleurs succèdent quatre semences noires, ayant la figure d'une tête de vipère.

La bourrache, dit M. *Haller*, est naturellement visqueuse, & le lieu où elle prend naissance lui procure des parties salines qui la rendent foiblement savonneuse.

Le suc de bourrache clarifié, évaporé au bain-marie, en consistance de miel épais, est du nombre de ceux qu'on nomme *extraits savonneux*, parce qu'ils se dissolvent en partie dans l'esprit de vin. Le suc de bourrache, distillé à feu nud, se boursouffle considérablement, donne un peu de flegme insipide, qui est bientôt suivi d'un esprit alkali volatil très-pénétrant ; il passe

ensuite une huile empireumatique fétide & pesante; il reste un charbon fort léger qui se réduit assez difficilement en cendres; ces cendres lessivées donnent un alkali fixe déliquescent, tel que le fournissent la plupart des végétaux; le charbon lui-même lessivé avant l'incinération, fournit beaucoup de nitre, quelque peu de sel marin & un sel alkali fixe déliquescent.

Il est clair, dit M. *Bucquet*, que de tous ces principes il n'y a voit dans le suc de bourrache que le flegme, la partie huileuse, le nitre, le sel marin, l'alkali fixe & la partie terreuse. A l'égard de l'alkali volatil, il est le produit du feu qui l'a formé aux dépens de l'alkali fixe & de l'huile, puisque ce produit, quoique très-volatil, ne passe qu'après le flegme, & quand la décomposition est déjà avancée; d'ailleurs de quelque manière qu'on opere pour séparer les sels contenus dans le suc de bourrache, on n'y trouve jamais d'alkali volatil.

Cette plante divise les humeurs épaisses & grossières, rend le sang plus fluide, rétablit les sécrétions & excrétions, & est utile dans toutes les maladies où il faut éviter les remèdes chauds. Les fleurs de bourrache sont au nombre des fleurs cordiales; mais lorsqu'elles sont seches, elles n'ont guere de vertu; aussi dans l'hiver, ordonne-t-on préférentiellement les racines de la bourrache, parce qu'étant fraîches elles ont toute leur vertu.

**BOURRE.** Nom donné au poil de plusieurs quadrupèdes, comme raureaux, bœufs, vaches, veaux, buffes, cerfs, chevaux, &c. On le détache par le moyen de la chaux, ou on le rase avec un long couteau, de dessus leurs peaux ou cuirs, lorsqu'on les prépare dans les tanneries ou en mégie. La *bourre* sert à garnir des selles, des bâts, des chaises, des tabourets, des banquettes, &c. *Voyez l'article POIL.*

Il y a aussi la *bourre de soie*: c'est la *filoselle* ou *fleur*, c'est-à-dire cette partie de la soie qu'on rebute au dévidage des cocons, mais qu'on a l'art de filer & de

mettre en écheveaux comme la belle soie. On en fait des padoucs, des ccintures, des lacets, du cordonnet, &c. Voyez à l'article VER A SOIE

**BOURSE A BERGER** ou **TABOURET**, *burfa pastoris*. Cette plante croît naturellement dans les chemins, dans les lieux incultes & déserts. Sa racine blanche & fibreuse pousse une tige qui s'éleve à la hauteur d'une coudée. Ses feuilles inférieures sont découpées comme celles du pissenlit; celles qui embrassent la tige sont plus petites, garnies d'oreilles à leurs bascs. Ses fleurs sont petites, blanches, en croix, & naissent au sommet des rameaux: à ces fleurs succede un fruit aplati, en forme de petite bourse; ce qui lui a fait donner le nom de *bourse à pasteur*.

Cette plante est mise par quelques Médecins au rang des rafraichissantes & vulnéraires astringentes; elle est regardée comme spécifique dans le pissement de sang: la plante pilée ou une tente de charpie trempée dans son suc, arrête les hémorragies de narines; la plante fraîche pilée & appliquée sur les plaies récentes, arrête le sang & prévient l'inflammation. Mais M. *Haller* regarde le tabouret comme l'astringent le plus foible de sa classe crucifere, & n'est, dir-il, point en usage.

**BOUSIER** ou **BOUZIER**, *copris*. Le caractère de ce genre d'insecte est d'avoir les antennes en masse à feuillers, & de n'avoir point d'écusson entre les étuis, à l'endroit de leur origine ou de leur attache avec le corcelet. C'est par ce dernier caractère qu'ils different des scarabées proprement dits; outre ce caractère particulier, tous les insectes de ce genre ont un certain port que leur donnent leurs longues pattes, celles surtout de la dernière paire sont fort longues; en sorte qu'il semble que ces animaux soient montés sur des échasses: quelques especes ont une corne sur la tête, d'autres en ont deux; leur usage n'est pas aisé à déterminer, peut-être leur servent-elles pour s'enfoncer plus aisément dans les bouzes de vache, les fientes d'animaux & les immondices les plus sales; où on les

trouve ordinairement. C'est là que ces insectes déposent leurs œufs, que leurs larves s'éclosent, croissent & s'y métamorphosent. On en distingue de plusieurs sortes, connues sous les noms de *capucin*, *hottentot*, *l'araignée*, &c.

**BOUTARQUE** ou **POUTARGUE**. Dans les pays méridionaux on donne ce nom à une préparation d'œufs de poisson. *Voyez à l'article MUGE*.

**BOUT DE PÉTUN**, *crotophagus*. Genre d'oiseau dont on distingue deux espèces que l'on trouve à Cayenne. La première espèce de ces oiseaux est de la grosseur d'un geai, & l'autre comme un merle. Le plumage est d'un noir violet, bordé de vert. Le bec est court & comprimé: on distingue sur la mâchoire supérieure quelques plumes semblables à du crin. Ces oiseaux, dit on, vivent en famille, & font leur nid dans les haies; ce nid est assez grand pour contenir cinquante œufs qu'ils couvent de concert ensemble.

**BOUSSÉROLE**. *Voyez RAISIN D'OURS*.

**BOUTIS**. Espèce de rat sauvage de la Côte d'Or en Afrique, très-estimé chez les Negres par le goût exquis qu'ils trouvent à sa chair, mais très-redoutable en revanche par le dommage incroyable qu'il cause à leurs magasins de millet & de ris; dans une seule nuit un seul de ces animaux fait dans un champ de blé le même ravage que cent rats: non content de manger au point de mourir, ce dévastateur renverse & détruit tout ce qui n'a pu être la proie de sa gourmandise. |

**BOUTON D'ARGENT**. Nom donné à la ptarmique à fleurs doubles.

**BOUTON DE MER**. Nom que l'on donne à l'ourcin. *Voyez ce mot*.

**BOUTON D'OR & BOUTON BLANC**. *Voyez IMMORTELLE & PTARMIQUE*.

**BOUTON & BOURGEON**. *Voyez ces mots dans le tableau alphabétique, &c. de l'article PLANTE*.

**BOUVIER**. *Voyez GOBEUR DE MOUCHES*.

**BOUVIER** ou **PÉTEUSE**, *bubulcula*. Espèce de

poisson de riviere du genre des carpes, couvert de grandes écailles de couleur argentine, perlée, quoique se tenant communément dans la vase; long de trois à quatre doigts, plat & large d'un pouce; sa gueule est petite, sans dents; sa queue est fourchue & rougeâtre. On l'estime apéritif & bon à manger. Les Picards l'appellent *rosiere*.

BOUVREUIL ou PIVOINE, *pyrrhula*. Genre d'oiseau un peu plus gros que le moineau appelé *pierrot*, & que ses couleurs mâles & foncées rendent agréable: le dessous du cou & le dos sont de couleur cendrée, très-legerement teinte de roux. Le mâle a toute la poitrine d'une belle couleur rouge: son bec est noir, court, fort; la base du bec inférieure est contournée en forme de croissant, & recouvre de la piece supérieure qui déborde un peu. Ses ongles sont noirs & ses pieds bruns.

Cet oiseau, pendant le printemps, fait un grand dégât dans les vergers; il aime beaucoup les premiers boutons qui précèdent les feuilles & les fleurs des pommiers, poiriers, pêchers & autres arbres auxquels il cause de grands dommages. On l'éleve facilement en cage: il est susceptible d'une belle éducation; il apprend sans beaucoup de peine à imiter le son de la flûte, & à répéter des airs. Son chant est agréable, mais cependant moins que celui de la *linotte*. On dit que la femelle chante aussi bien que le mâle: si cela est vrai, c'est une des exceptions que la Nature se plaît à mettre aux regles générales, pour répandre plus de variétés dans ses productions.

Des Auteurs font mention du *bouvreuil noir*, du *bouvreuil blanc*, du *bouvreuil jaunâtre d'Hambourg*, & qui vit d'insectes; c'est le *grimpereau d'Hambourg*, d'*Albin*. Il y a aussi des *bouvreuils* étrangers à l'Europe: on en trouve de noirs dans le Mexique & en Afrique, de bleus dans le Brésil & la Caroline, de violets à *Bahama*, & de hupés en Amérique.

BOYAUX. Nom donné aux intestins. Il y a des

animaux dont les boyaux sont utiles dans le commerce, après avoir été préparés par les *Boyaudiers*. Tout le monde connoît les cordes de violon, de basse & d'autres instrumens de Musique. Voyez la maniere dont les Ouvriers s'y prennent pour fabriquer les cordes à boyau, à la fin de l'article AGNEAU, & dans le *Dic. des Arts & Métiers*.

**BRACELETS**, *armilla*. On voit dans les Cabinets ces ornemens des Anciens : ils paroissent avoir été du goût de presque toutes les Nations. On les a portés autrefois au haut du bras ; quelquefois aussi on mettoit de semblables anneaux aux jambes. Ils ont été des marques arbitraires d'honneur ou d'esclavage ; c'étoient quelquefois des récompenses de la valeur. Il y en a eu de fer, d'ivoire, d'argent, de cuivre jaune & de lames d'or. On a trouvé à Store, près de l'île Adam, dans un endroit appelé le *camp de Jules Cesar*, des squelettes humains qui avoient encore des hausse-cols, des bracelets & des anneaux d'un cuivre comme doré, où l'on suspendoit des bulles d'or ou d'argent. Les Sauvages en ont de coco ou de coquilles. On fait que le goût du luxe & de la parure n'est pas moins vif chez les Sauvages que parmi les hommes policés. N'a-t-on pas vu des peuples barbares vendre leurs parens, même leurs peres, leurs meres, leurs femmes & leurs enfans pour posséder des bracelets de verretic? &c.

**BRADYPE**. Voyez PARESSEUX.

**BRAI**. Voyez POIX LIQUIDE aux articles PIN & SAPIN. Le brai sec est l'arcançon.

**BRANCHES**. Voyez ce mot dans le tableau alphabétique, &c. à l'article PLANTE.

**BRANC-URSINE**. Voyez ACANTHE.

**BRASIL**. Les Mineurs Anglois donnent ce nom à une marcassite souvent lamelleuse, mais unie & semblable au laiton ou au cuivre jaune. Voyez Marcassite.

**BRASSICAIRES**. Ce sont les papillons du chou. Voyez Chenille du chou.

**BRÉANT** ou **BRUANT**. Oiseau de la grosseur du *pinson*, dont le chant est fort agréable. Les mâles sont presque tous d'un vert jaunâtre, à l'exception de quelques parties des ailes & de la queue; leurs jambes sont d'un rouge couleur de chair. La femelle tire sur le gris, & pond quatre ou cinq œufs. Le bréant est un de ces oiseaux qui, par son éducation privée, est admis dans l'intérieur de nos maisons. Son chant répand la gaieté dans nos appartemens. On élève cet oiseau facilement en cage, en le nourrissant de *navette* & de *chenevi*.

**BREBIS**. Voyez **BELIER**.

**BRÉCHITE** ou **GOUPILLON DE MER**. Monsieur *Guettard* donne ce nom à un fossile qui pourroit être regardé comme une sorte d'arrosoir marin, mais d'une espèce singulière. Le caractère générique de ce polypite ou polypier fossile, est d'être d'une figure conique, & d'être percé de trous en son sommet, d'avoir des crêtes circulaires & des fries longitudinales.

**BREHAIGNE**. Mot populaire qui exprime que la biche ou un autre individu femelle, n'engendre point.

**BRÊME**, *brama*. Poisson du genre des *carpes*, mais plus aplati, dont la tête est petite & le corps a plus de largeur perpendiculaire. Son dos est arqué & aigu; la ligne latérale est courbe. La nageoire du dos, dit M. *Deleuze*, a douze rayons; celle de l'anus en a vingt-sept. Ce poisson se plaît dans les lacs remplis de fange & à l'embouchure de la Seine. Sa chair est molle, grasse: il y a des gens qui la trouvent bonne.

On pêche dans l'Elbe trois espèces différentes de brême, parmi lesquelles il y en a une dont la chair est d'un très-bon goût. La première espèce de ces brêmes se plaît plus dans les étangs & les réservoirs, que dans les rivières; mais dans les endroits où il y en a trop, les *carpes* ne profitent pas.

**BRÊME DE MER** ou **BRAME**. Poisson de mer qui ne s'écarte guère du bord; & qui est environ de

la longueur d'une coudée. Ce poisson est très-bon à manger, ainsi que la *brême Chinoise*. L'une & l'autre passent pour être des espèces de *dorades*. Voy. ce mot.

Les Hottentots pêchent beaucoup de ces brêmes, qu'ils prennent rarement dans le filet, mais seulement lorsque la tempête les fait venir par bandes sur le rivage. Les Pêcheurs Européens & Hottentots les font venir auprès de l'hameçon en sifflant & faisant grand bruit.

A l'occasion de la *brême de mer*, on lit dans l'*Histoire générale des Voyages*, qu'un Matelot voulant prendre un poisson qu'il croyoit être une brême, l'avoit à peine touché, qu'il poussa un grand cri, se plaignant d'avoir perdu l'usage de la main. Un autre se moquant de lui, & pressant ce poisson du pied qu'il avoit nud, sa jambe demeura aussi-tôt sans mouvement. Lorsque cet engourdissement fut passé, quelques mauvais plaisans appelerent le Cuisinier qui étoit sous le pont du vaisseau, & lui dirent de prendre ce poisson pour le préparer; il le prit des deux mains, & le laissant tomber aussi-tôt, il s'écria, en gémissant, qu'il se croyoit attaqué d'une paralysie. Si ce poisson n'étoit pas une espèce de torpille, il faudroit dire que la *torpille* n'est pas le seul poisson qui produit cet effet singulier. Voyez au mot *TORPILLE*, la manière dont on rend raison de ce phénomène. Voyez aussi Anguille de Cayenne.

BRESILLET. Voyez à l'article *BOIS DE BRÉSIL*.

BRINDONES. Fruit qui croît aux Indes Orientales, & dont les Portugais ont fait pendant longtemps un commerce assez considérable, sa pulpe étant d'usage en teinture, & son écorce servant à la confection du vinaigre de ce pays. Le brindones est rougeâtre en dehors, & d'un rouge de sang en dedans. Il conserve toujours sa couleur intérieure, ainsi que son goût, qui est assez âcre; mais à mesure qu'il mûrit, il devient noirâtre à l'extérieur. On en mange quelquefois, mais rarement. Ray, *Hist. Plant.*

**BRISE-OS.** Voy. à l'art. CHIENDENT. On a donné aussi le nom de *brise-os* à l'oiseau *orfraye*. Voyez ce mot.

**BRISSEIDES** ou **BRISSEITES.** Nom donné à un genre d'ourfin devenu fossile. Voyez l'art. **OURSIN.**

**BROCARD DE SOIE.** Nom donné à une coquille du genre des *rouleaux*. Sa couleur est gris de lin nué de couleur de chair, à bandes longitudinales de taches d'un rouge-brun, en forme de réseau, & à deux zones de grandes taches de même couleur. Sa tête est aplatie, & les orbes en sont un peu tuberculeux. Voyez *Rouleaux*.

**BROCHET**, *lucius*. Poisson de lacs, d'étangs & de rivières. Il est remarquable par sa tête longue, de figure singulière, aplatie dans sa partie antérieure depuis les yeux jusqu'au bout du bec, de forme carrée & percée de petits trous. Sa mâchoire inférieure est plus longue que la supérieure, & armée de petites dents très-aiguës; il n'y en a point à la supérieure, mais il y en a deux rangs sur le palais. Le ventre du brochet est évasé & large. Il a le dos obscur, la queue fourchue, la ligne latérale assez droite, son ventre tacheté de points blancs & luisans, ses yeux enfoncés dans leur orbite.

M. *Deleuze* observe que le brochet est du genre des poissons à nageoires molles : celle du dos est placée tout près de la queue, & il a quatorze côtes à la membrane des ouies.

Ce poisson n'aime nullement les eaux salées; il ne se trouve que rarement aux embouchures des rivières, à moins qu'il n'y soit porté par l'impétuosité de l'eau : alors il devient maigre & sec. Il est très- vorace, détruit les autres poissons, suit les carpes dans le temps où elles fraient, pour avaler leur frai. Ces poissons sont si carnassiers, qu'ils s'efforcent d'avalier d'autres poissons presque aussi gros qu'eux; ils commencent par la tête, & ils attirent peu-à-peu le reste du corps, à mesure qu'ils digèrent ce qui est

dans leur estomac. On a vu de ces poissons d'égaies forces vouloir se dévorer l'un l'autre, & venir expirer tous les deux sur le rivage, l'un dans la gueule de l'autre. Le brochet avale avidement la grenouille & même le crapaud ; mais il revomit ce dernier, ainsi qu'on en a fait l'expérience. On dit qu'il n'attaque point les grosses *perches*, parce qu'elles sont armées d'aiguillons qu'elles hérissent ; mais d'autres assurent qu'il les prend en travers, & les serre jusqu'à les étouffer.

La femelle, lorsqu'elle veut jeter son frai, s'éloigne, dit-on, du lieu où elle a coutume de demeurer, de peur que ses œufs ne soient dévorés par d'autres brochets : ce qui paroît assez vraisemblable, vu que les mâles des autres poissons poursuivent les femelles qui sont prêtes à mettre bas, pour en avaler les œufs aussitôt qu'ils sont jetés.

Dans bien des pays on se garde bien, lorsqu'on empoissonne un étang, d'y jeter du brocheton ; car il s'en trouve toujours assez sans qu'on y en ait mis. On croit que cela vient de ce que les œufs de brochets se collent aux pattes ou aux cuisses du héron, s'en détachent ensuite lorsqu'il vient à la pêche dans un étang, & le peuplent ainsi de frai de brochets. On est dans l'usage, dans certains pays, d'enfermer les brochets dans des caisses de bois qu'on laisse flotter sur les étangs, & dans lesquelles on les engraisse en leur jetant de la nourriture.

Le brochet est rusé, il se tient comme à l'assaut contre le courant de l'eau, & lorsqu'il aperçoit quelque proie, il se jette dessus avec avidité. On dit que ce poisson vit très-long-tems : on cite pour preuve celui que *Frédéric II* jeta dans un étang avec un anneau d'airain ; on assure que ce brochet fut retrouvé deux cents soixante-deux ans après ; mais ce récit a bien l'air d'une fable. Le brochet est aussi un des poissons qui entend le mieux. On en a vu un dans le vivier du Louvre, du temps de *Charles IX*, qui, quand on

crioit *lupule*, *lupule*, se monroit & venoit prendre le pain qu'on lui jetoit.

Les brochets different entr'eux pour la grandeur & pour la couleur, suivant l'âge & les lieux; il n'est pas rare d'en voir qui ont jusqu'à deux ou trois coudées de longueur. M. *Darcy* nous a dit avoir vu chez le Prince *Lobkowitz* en Boheme, deux brochets qui pesoient chaeun cinquante livres, & qui furent servis sur la table de S. A. S. Monseigneur le Prince de *Conti*. On a trouvé quelquefois des *tania* attachés aux intestins de ce poisson.

On appelle le petit brocheton, *lanceron* ou *lançon*; le moyen, celui qui est gros comme le poing, *brochet* ou *poignard*; & le gros, qui a plus de dix-huit pouces entre œil & bat, *brochet carreau*.

La fécondité de ce poisson est merveilleuse: on a compté dans un brochet femelle jusqu'à cent quarante-huit mille œufs. Ces œufs excitent des nausées & purgent violemment: aussi les gens du peuple s'en servent-ils quelquefois pour se purger.

La chair du brochet est ferme; ceux des laes & des grandes rivieres sont les plus estimés. On les prépare de plusieurs manieres, au court-bouillon, à la sauce d'anchois & à la Polonoise; on les frit, on les met en ragoût ou on les farcit. Il y a des brochets, ainsi que quelques autres poissons, auxquels on a trouvé en même temps des œufs & une laite, d'où l'on peut conclure qu'ils sont hermaphrodites. Comme ce poisson est fort vorace, & que par conséquent il court beaucoup, la pêche en est fort facile; il se prend de lui-même dans les filets, ou mord à l'hameçon.

On emploie en Médecine les mâchoires & la graisse de brochet: cette dernière est fort en usage dans bien des pays, & on en oint la plante des pieds pour détourner les catarrhes & pour appaiser la toux. La mâchoire inférieure est, dit-on, spécifique dans la pleurésie. Ces mâchoires ont donné le nom aux *pillulae de mandibula lucii*.

BROCHET DE MER. *Voyez* BÉCUNE.

BROCHÉT DE TERRE. Nom donné à une espèce de lézard des Antilles. Il ressemble un peu au brochet de rivière : il a quinze pouces de long, & est de couleur grise argentée : il fait beaucoup de bruit pendant la nuit. Il habite les rochers. N'est-ce point une espèce de salamandre ? *Voyez* ce mot.

BROCOLI. *Voyez* à l'article CHOU-FLEUR.

BRONTIAS. Pierre fort célèbre chez les Anciens, qui la nommoient aussi *batrachite* & *chelonite*. Ils prétendoient, mais sans aucun fondement, qu'elle tombait des nuages avec la grêle. Le *brontias* n'est qu'une pyrite sulfureuse martiale, brunâtre à l'extérieur, striée du centre à la circonférence. Il y en a de différentes grosseurs. *Voyez* l'article PYRITES.

BROU. C'est ainsi qu'on appelle la coque verte de la noix. *Voyez* à l'article NOYER.

BROUILLARD. Espèce de méréore composé de vapeurs & d'exhalaisons, que la chaleur des rayons du soleil élève insensiblement de la surface de la terre & des eaux, & qui retombent ensuite lentement de la région de l'air, en sorte qu'elles y paroissent comme suspendues.

Les brouillards ne sont le plus souvent composés que de parties aqueuses, alors ils n'ont point de mauvaise odeur, & ne sont point nuisibles à la santé; mais quelquefois ils sont mêlés d'exhalaisons, comme cela est assez ordinaire dans les pays sulfureux & marécageux; alors ils ont une mauvaise odeur, & sont très-mal-sains. Selon M. *Bourgeois*, les brouillards froids & glacés de l'hiver sont presque toujours nuisibles à la santé, quoiqu'ils ne soient point chargés d'exhalaisons sulfureuses & putrides, parce qu'ils diminuent & suppriment en partie la transpiration insensible. Lorsqu'ils durent plusieurs semaines, on voit ordinairement régner à leur suite des maladies épidémiques très-dangereuses. Lorsque le brouillard est composé d'exhalaisons, & qu'il est tombé, on trouve quelque-

fois sur la surface des eaux une pellicule rouge, & même assez épaisse.

En général les brouillards sont plus fréquens en hiver qu'en aucun autre temps, & plus sensibles le soir & le matin : lorsqu'ils paroissent, l'air est calme & tranquille, mais ils se dissipent dès que le vent vient à souffler.

Quand les années sont pluvieuses, il tombe souvent en France des brouillards gras, que l'on croit causer aux blés la maladie que l'on nomme *nielle*. Le *seigle* sur-tout se corrompt à un tel point, que le pain dans lequel on en met, occasionne quelquefois la gangrene, *Voyez au mot BLÉ* l'article des Maladies du blé, ainsi qu'au mot *Seigle* les maladies de ce grain.

Les brouillards ne sont que de petits nuages placés dans la plus basse région de l'air, & les nuages ne sont que des brouillards qui se sont élevés plus haut.

Les objets qu'on voit à travers le brouillard, paroissent plus grands & plus éloignés : effet produit par la réfraction de la lumière. Si le brouillard est fort délié & dispersé dans une grande étendue de l'atmosphère, on peut alors envisager le soleil à nud sans en être incommodé; mais alors cet astre paroît pâle, tandis que le reste de l'atmosphère est bleu & sercin. Les Matelots donnent le nom de *brume* au brouillard qui se voit sur mer.

BROUSSIN D'ERABLE. *Voyez* ERABLE.

BRUANT, *emberiza*. Geste de petit oiseau à quatre doigts, trois devant & un derrière, le bec conique & aigu, la mâchoire supérieure est intérieurement armée d'un petit tubercule osseux, qui sert à ces oiseaux pour briser les graines dont ils se nourrissent. Le *bruant commun* fait son nid à terre, & est plus jaunâtre que la femelle. Il y a encore le *bruant de haie*, *emberiza sepiaria*, & le *bruant des près*; leur queue est quelquefois fourchue. Le *bruant du Canada* est quelquefois tout bleu; celui du Brésil est

jaunâtre; celui de Saint-Domingue est olivâtre, mais celui de Surinam est d'un gris tacheré de rouge. M. Briffon place les ortolans dans le genre du bruant. Voyez ORTOLAN.

BRUCHE, *bruchus*. Genre d'insecte coléoptère, à antennes filiformes, dont le corceler & le corps sont arrondis en bosse. On trouve ces insectes dans les tas de feuilles seches, dans le foin & dans les herbiers, même dans les animaux conservés dans les cabinets des Curieux. On en trouve une espee qui n'a point d'ailes, mais dont les étuis sont réunis & immobiles. La chrysalide de la bruche est fine & foyeuse.

BRUGNON ou BRIGNON. C'est une espee de pêche. Voyez PÊCHER. Dans le commerce de l'Épicerie on donne le nom de *brugnoles* à des prunes de Provence séchées au soleil: elles nous viennent dans des boîtes à confiture. Voyez à l'article PRUNIER.

BRUIA & CALI, ou CALIE. Oiseaux envoyés de Madagascar à M. de Buffon: le premier est la femelle, & le dernier, le mâle. Par leur petitesse ils se rapporteroient à notre *écorceur d'Europe*; cependant ils en diffèrent assez pour être regardés comme oiseaux d'une espee différente.

BRUINE, est une petite pluie fort fine qui tombe très-lentement. Lorsqu'il ne fait point de vent, la pesanteur spécifique de ces petites gouttes d'eau n'est presque pas différente de celle de l'air, sur-tout quand la dissolution de la nuée commence par le bas. Voyez PLUIE.

BRULEBEC. Voyez SCANDEBEC.

BRULOT. A la Louisiane on donne ce nom aux *chiques* & aux *bêtes rouges*. Voyez ces mots.

BRUMAZAR est, selon Becher, une matiere onctueuse, formée par les vapeurs & exhalaisons sulfureuses & mercurielles qui viennent des entrailles de la terre, & qui mises en mouvement par une chaleur continuelle, s'unissent étroitement. Cet Auteur dit que

personne ne veut admettre pareille chose dans les métaux, quoiqu'on l'y apperçoive clairement : c'est, selon lui, la matiere premiere des métaux, & le ferment qui les conduit à la perfection. *Voyez l'art. MÉTAUX & celui de MINES.*

BRUME. *Voyez BROUILLARD & VER A TUYAU.*

BRUN-ROUGE. C'est le nom que l'on donne à une espee d'ochre ferrugineux, & dont on fait usage dans la Peinture, soit à l'huile, soit en détrempe. *Voyez OCHRE.*

BRUNELLE, *brunella*. Plante qui croît dans les prairies, ainsi que la *bugle*, de laquelle elle differe peu au premier aspect. Mais la différence est facile à saisir par la fleur, qui dans la brunelle est d'une seule piece en gueule, & dont la levre supérieure est un casque; au lieu que dans la *bugle*, à la place de la levre supérieure, il n'y a que des dentelures; M. *De-leuze* dit aussi que les filets des étamines sont fourchés par le haut en deux petits filets, dont l'un porte l'anthere. Le nom de cette plante dérive de l'Allemand, dit M. *Haller*, & indique que son infusion est bonne dans les maux de gorge; elle a aussi la propriété de raffermir les dents vacillantes par la salivation mercurielle. Elle est employée dans les dyssenteries & autres excrétiens sanguines. Ses autres propriétés sont les mêmes que celles de la *bugle*. *Voyez ce mot.*

BRUNETTES. Nom que les Curieux donnent à quelques especes de coquillages de la famille des rouleaux. *Voyez ce mot.*

BRUSC. *Voyez GENÊT ÉPINEUX.*

BRUTE. C'est la *bête*. *Voyez ce mot.*

BRUYERE, en latin *erica*. C'est une plante dont il y a plusieurs especes; les unes s'élevent très-peu, les autres s'élevent en petits arbrisseaux. Les bruyeres fleurissent vers les mois de Juin & Juillet, & font voir de petites fleurs en cloches fort jolies, & diversement colorées suivant les especes. Elles sont à huit étami-

nes, dit M. *Deleuze* ; le calice est à quatre feuilles, & la corolle monopétale partagée plus ou moins profondément en quatre quartiers. Leur pistil devient dans la suite un fruit ordinairement arrondi, qui s'ouvre en quatre parties. Il est plus souvent partagé en quatre loges, & il renferme des semences assez petites.

Les bruyeres croissent naturellement dans les lieux secs, les landes & les forêts. On dit que le miel que les abeilles recueillent sur les fleurs de bruyere, est jaune, syrupeux & peu estimé. Ces plantes & toutes celles dont la fleur est en cloche, fournissent aux mouches d'abondantes récoltes, parce que la liqueur mielleuse y est mieux réunie, & s'évapore peut-être moins. Lorsque les *vers à soie* sont prêts à se métamorphoser, on leur présente de petites bottes de bruyere, sur lesquelles ils filent leur coque. En Italie on choisit les rameaux de bruyere les plus petits & les plus souples pour en faire des balais. C'est de-là que les Marchands Vergettiers de Paris les tirent comme les meilleurs qui soient à leur usage. On regarde les feuilles & les fleurs de bruyere comme diurétiques, propres à chasser les sables & les petits calculs des reins & de la vessie; on les applique aussi sur les morsures venimeuses. L'eau distillée de cette plante est estimée ophthalmique, & bonne pour les inflammations des yeux. On donne aussi le nom de bruyere à la *camarigne*. Voyez ce mot.

BRYONE ou COULEUVRÉE, *bryonia*. Il y en a deux especes, dont l'une porte des baies rouges & l'autre des baies noires. La premiere, dont on fait plus d'usage, à une racine plus ou moins grosse, dont la substance est marquée par des cercles, une saveur âcre, désagréable, & une odeur fétide. Cette plante pousse des tiges grimpantes, garnies de mains ou de longs filets tortillés, à l'aide desquels elle s'attache sur les haies. Les feuilles ressemblent un peu à celles de la vigne, mais elles sont plus petites & un peu rudes;

rudés; des aisselles des feuilles sortent des fleurs d'un blanc verdâtre, en forme de bassin, découpées en cinq parties. Il y a deux especes de ces fleurs; les unes plus grandes, qui ne sont point fertiles, & d'autres plus petites, auxquelles succèdent les baies de la grosseur d'un pois, rouges lorsqu'elles sont mûres, pleines d'un suc qui excite des nausées.

La racine a la forme d'un navet, & a un goût âcre; c'est pourquoi quelques-uns la nomment le *navet du diable*. Des Charlatans & des Bardeurs se servent de cette racine pour en faire des especes de figures monstrueuses, qu'ils mettent quelques jours dans le sable sec, & qu'ils vendent ensuite pour des *mandragores*. Voyez ce mot. On a prétendu que cette racine étant fraîche, dissout puissamment la pituite tenace; mais c'est un purgatif âcre trop violent: on dit encore qu'étant tempérée par la crème de tartre, elle étoit utile dans l'hydropisie, &c. cependant cette racine, mangée même en petite quantité, est un poison. M. Morand, réfléchissant sur la nature de ce poison dont il avoit vu des effets funestes, a examiné cette racine & lui a trouvé beaucoup d'analogie avec celle du *manioc*, dont on retire, quoiqu'elle soit un poison, la *cassave* qui est une espece de pain. Il a fait macérer cette racine, & en a retiré par la macération une espece d'amidon ramassé en grumeau, qui, traité & préparé de la même maniere que le *manioc*, lui a donné un pain ou galette semblable à la *cassave*. Voyez la maniere de préparer la *cassave* au mot *Manioc*. Après la macération de la racine il ne reste que le squelette isolé de tout le parachyme, qui étoit renfermé dans le lacin réticulaire. Il résulte de ces expériences qu'il n'est pas impossible d'enlever le mauvais goût & le poison que contiennent ces plantes, pour s'approprier les parties amidonnées, qui dans des temps fâcheux pourroient devenir une nourriture douce & succulente. Il en résulteroit un avantage considérable par la facilité avec laquelle ces plantes croi-

sent spontanément : la culture les dépouilleroit peut-être de leur amertume & de leur qualité venimeuse. M. *Baumé* a prouvé aussi par des expériences, que la fécule que l'on retire de la *bryone*, dégagée de son suc par la filtration & par le lavage, fournissoit une matière fort analogue à l'amidon. La racine de *bryone* appliquée extérieurement produit des vessies. La racine de *bryone* à baies rouges est, selon M. *Bourgeois*, très-efficace dans les sciaticques & rhumatismes invétérés. On pile cette racine dans un mortier avec un quart de son poids de beurre frais, & on en frotte la partie malade trois à quatre fois de vingt-quatre heures en vingt-quatre heures; elle fait lever de petites vessies qui rendent beaucoup de sérosités âcres. Le *sceau de Notre-Dame*, ou la *racine vierge*, est, selon quelques-uns, une espèce de *bryone*; mais, suivant M. *Haller*, le *sceau Notre-Dame* n'a rien de commun avec la *bryone*, qui est de la classe des *cucuméracées*, classe naturelle & très-bien déterminée. Voyez ces mots.

**BUBALE**, *hubalus*. Espèce d'animal qui tient pour la forme de celle de la vache & de celle du cerf; sa tête est armée de cornes, mais elle lui deviennent en quelque sorte inutiles; car cet animal est si timide, qu'il n'a d'autre ressource que la fuite pour éviter les bêtes féroces; il est très-léger à la course. On prétend que c'est le même animal que la vache de Barbarie dont a parlé M. *Perrault* dans les Mémoires de l'Académie. Voyez VACHE DE BARBARIE. M. *Pallas* range le *bubale* parmi les antilopes *lyri-cornes*. Voyez à l'article GAZELLE.

**BUCARDITE**, est la coquille bivalve appelée *cœur de bœuf*, & devenue fossile.

**BUCAROS** ou **BARROS**. Il est dit dans l'Encyclopédie, qu'on donne ce nom en Espagne & en Portugal à une espèce de terre sigillée, ou bolaire & rouge, qui se trouve dans ces pays, notamment dans le voisinage de la ville d'Estremos, dans la Province

d'Alentejo. Voyez TERRE SIGILLÉE & l'art. BOLS.

On attribue à cette terre beaucoup de propriétés & de verrus; elle est fort styptique & astringente; on la dit bonne dans plusieurs maladies, & on prétend que c'est un excellent antidote contre toutes sortes de poisons. Les Dames Espagnoles se font une telle habitude de mâcher & de prendre continuellement du *bucaros* (les François prononcent *bucaro*,) qu'on prétend que la pénitence la plus sévère que les Confessieurs de ce pays-là puissent imposer à leurs pénitentes, est de s'en priver seulement pendant un jour soit que les vertus qu'on lui attribue les déterminent à en prendre si opiniâtrément, soit que la force de l'habitude la leur rende nécessaire.

Le vin conservé dans des vases faits de cette terre, en prend le goût & l'odeur qui sont assez agréables. Il en est de même de l'eau; mais quand on l'y verse, il se fait une espèce de bouillonnement & d'effervescence; & si elle y séjourne quelque temps, elle en sort à la fin, parce que la matière de ces vases est très-poreuse & spongieuse.

BUCÉPHALE. Voyez l'article CHEVAL, sur la fin.

BUCCIN, *buccinum*. Genre de coquilles de mer univalves, & nommées ainsi à cause de leur ressemblance avec une trompette. Le caractère distinctif de ce genre de coquilles, est d'être contourné en volute, à plusieurs spirales, dont la plus basse est beaucoup plus grande que les autres; ce qui les rend grosses par le milieu. Un autre caractère, c'est d'avoir l'ouverture de la coquille ou bouche, large, peu garnie de dents, ou entière ou échancrée, ou terminée par une espèce de queue plus ou moins allongée; (cet allongement produit par le noyau, s'appelle le *bec de la coquille*, & ce bec est souvent recourbé & creusé en gouttière,) en quoi il diffère des *pourpres*, dont l'ouverture est ronde; il diffère aussi des *murex*, en ce que sa coquille n'est point couverte de pointes.

proprement dites. En perçant le petit bout de cette coquille, on s'en sert comme d'un cor ou d'une trompe pour se faire entendre de loin. Les Anciens disoient *buccinum dare*.

Quoique l'on fasse trois familles des *buccins*, des *murex* & des *pourpres*, par rapport à la figure extérieure de leurs coquilles, l'animal qui les habite est presque entièrement le même; ils ont tous la propriété de donner une liqueur semblable à celle que les Anciens tiroient de la *pourpre*.

On distingue les *buccins* en *buccin à bouche entiere* & sans bec, en *buccins à bouche échancrée* & sans bec, en *buccins à bouche garnie d'un bec* peu long, & en *buccins à bouche garnie d'un long bec*.

La famille des *buccins* contient un grand nombre d'especes de coquilles, tant de terre que d'eau douce. On a donné à celles de mer divers noms qui ont quelques rapport avec leurs formes; tels sont la *quenouille*, le *grand fuseau blanc*, espece de *buccin* fort rare; la *mitre à fond blanc*, tachetée régulièrement de rouge; l'*ivoire* ou *mitre jaunâtre*; la *tour de Babel*, dont les contours sont formés de différentes moulures rayées de taches rouges ou noires sur un fond blanc; la *tulipe*, remarquable par sa belle marbrure de couleur brune ou jaune sur un fond blanc; le *minaret*, la *tiarre* ou *couronne Papale*; l'*aveline*; l'*oreille de Midas*; la *licorne*; le *cabestan*; la *trompe marine* ou *conque de Triton*; la *cordeliere*; le *tapis* ou la *robe de Perse*; & un grand nombre d'autres dont la vue dans un coquiller flatte plus que les descriptions qu'on pourroit en donner, quelque détaillées qu'elles fussent.

L'animal qui habite les coquilles que l'on nomme *buccins*, est remarquable par une trompe qu'il porte à l'extrémité de la tête, qui lui sert à fouiller le limon & à pomper l'eau de la mer; c'est par ce canal qu'il laisse écouler la liqueur purpurine employée par les Anciens, ainsi que celle de la *pourpre*, pour teindre en rouge. Le réservoir de cette liqueur est dans un petit

vaiffeau à côté du collier de l'animal. Ce vaiffeau ne contient qu'une bonne goutte d'un fluide un peu jaunâtre, qui paffe à la couleur de pourpre après qu'il a été exposé à l'air un certain temps. La trompe du *buccin* n'étant point armée de dents à son extrémité, ainsi que celle de la *pourpre*, il ne perce point comme elle les coquillages. L'animal a outre cette trompe une bouche & une autre espece de petite trompe qui lui sert de langue; c'est par ce moyen qu'il attire à soi les alimens nécessaires. L'opercule attachée à la plaque charnue sur laquelle il rampe, lui sert de cloison quand il veut se renfermer.

La Société Royale de Londres a découvert, il y a environ soixante & dix ans, sur les côtes d'Angleterre, une espece de *buccin* très-commune qui fournit la couleur pourpre si rechetchée des Anciens. Sur les côtes du Poitou, M. de Réaumur en a aussi découvert une espece qui donne cette belle couleur. Les *buccins du Poitou* qui donnent la pourpre, se trouvent ordinairement assemblés autour de certaines pierres ou sables, sur lesquels on voit beaucoup de grains ovales, longs de trois lignes, pleins d'une liqueur blanche un peu jaunâtre, assez semblable à celle qui se tire des *buccins* mêmes, & qui, après quelques changemens, prend la couleur de pourpre. Il paroît par les observations de M. de Réaumur, que ce ne sont point les œufs des *buccins*, ni les grains de quelque plante marine, ni des plantes naissantes; il y a lieu de croire que ce sont des œufs de quelque poisson. On ne commence à les voir qu'en automne. Ces grains écrasés sur la toile, ne font d'abord que la jaunir imperceptiblement; mais si on expose cette toile au grand air, à un soleil vif ou au feu, elle paffe en trois ou quatre minutes de cette couleur foible à un beau rouge de pourpre, qui s'affoiblit un peu par le grand nombre de blanchissages. Si la toile n'étoit exposée qu'à un soleil peu vif, elle prendroit d'abord une couleur verdâtre, ensuite une cou-

leur de citron, un vert plus clair, & puis plus foncé, de-là le violet, & enfin un beau pourpre. Ce seroit une chose assez curieuse que de fixer à volonté ces couleurs, à chacune des nuances par lesquelles elles passent successivement.

Suivant les expériences de *M. de Réaumur*, l'effet de l'air sur la liqueur des grains, consiste non en ce qu'il lui enlève quelques unes de ses particules, ni en ce qu'il lui en donne de nouvelles; mais seulement en ce qu'il change l'arrangement des parties qui la composent. *M. de Réaumur* n'a pas manqué de comparer la liqueur que l'on tire des buccins avec celle de ces grains; & les expériences lui ont démontré que ces liqueurs sont à-peu-près de même nature. Celle des grains est seulement plus aqueuse, elle a une saveur salée; au lieu que celle des buccins paroît extrêmement poivrée & piquante.

La *cochenille* donne une très-belle couleur rouge; mais qui n'est bonne que sur la laine & sur la soie. Le *carthame* donne de beau ponceau & la couleur de rose; mais ce n'est que sur la soie, le fil & le coton. Peut-être, dit *M. de Fontenelle*, les grains de *M. de Réaumur* nous fourniroient-ils le beau rouge pour la toile. Si on vouloit faire usage de cette couleur en teinture, il seroit plus commode & moins coûteux de la tirer des grains que des buccins. On pourroit écraser une grande quantité de grains à la fois; au lieu que pour avoir la liqueur des buccins, il faut ouvrir le réservoir de chaque buccin en particulier, ce qui demande beaucoup de temps: ou si, pour expédier, on écrase le plus petit de ces coquillages, on gâte la couleur par le mélange des différentes matières que fournit l'animal.

La Chimie, cette science qui analyse la Nature & la fait paroître sous diverses formes, pourroit trouver des moyens de perfectionner cette couleur, de la faire-paroître plus promptement, plus belle, & de la rendre plus tenace. *M. de Réaumur* a éprouvé que

le sublimé corrosif produit cet effet sur la liqueur des buccins.

Les buccins fluviatiles périssent quelque temps après avoir été tirés de l'eau; ils n'ont que deux tentacules larges & applaties comme des oreilles. Quoiqu'hermaphrodites, l'accouplement n'est pas double comme dans le limaçon. Mais il n'est pas rare de trouver dans les ruisseaux, notamment à Gentilly près Paris, des bandes très-considérables de ces animaux, dont tous font l'office de mâle & de femelle avec deux de leurs voisins, tandis que les deux qui sont aux extrémités de ce chapelet, moins fortunés que les autres par leur position, n'agissent que comme femelle ou comme mâle seulement.

BUCCINITES. On appelle ainsi des buccins devenus fossiles. Voyez BUCCIN.

BUCK-BEAN. Parmi les animaux de première utilité, nous voyons des espèces en quelque sorte secondaires, & qui elles seules nous tiendroient lieu des espèces principales, si elles venoient à manquer: l'âne peut être regardé comme l'espèce secondaire du cheval, & la brebis comme celle de la vache. Il est encore plus fréquent parmi les végétaux de trouver des espèces secondaires, & qui peuvent être substituées aux premières, lorsque celles-ci ne sont point assez nombreuses, ou même qu'elles viennent à manquer. La plante appelée *buck-bean*, est dans ce cas: elle pourroit aisément remplacer le *houblon*, & donner à la bière une amertume agréable: à ces qualités elle joint l'avantage de pouvoir se multiplier facilement dans des terrains très-marécageux où il ne croît que de mauvaises herbes.

La racine du *buck-bean* est fort grande, d'une forme irrégulière & d'une substance spongieuse; elle est longue, fort épaisse, & ne perce pas perpendiculairement dans la terre, mais elle coule obliquement sous la surface, envoyant de divers côtés les pousses de ses feuilles; par ce moyen elle s'étend & se multiplie consi-

dérablement. Les feuilles y sont placées sur chaque pédicule comme dans les trefles; mais elles sont beaucoup plus grandes que dans ces plantes, d'une forme ovale & de la grandeur d'une feuille de *laurier*. Il s'éleve ensemble plusieurs tiges, de sorte que souvent une seule plante produit une quantité considérable de feuilles. Lorsque les tiges fleurissent, elles ont environ dix pouces de hauteur. Les fleurs dont elles sont chargées ont une couleur blanche avec une nuance de rouge, & elles sont un peu velues: il leur succede des capsules à graines qui sont ovales & contiennent beaucoup de semences. Le *buck-bean* est une plante fort connue en Médecine sous le nom de *trefle de marais*, & nous l'avions déjà désignée dans notre seconde édition sous le nom de *ménianthe*, nom que *Tournefort* a tiré de *Théophraste* pour le donner à cette plante. Voyez TREFLE D'EAU & MÉNIANTHE.

Cette plante croît naturellement en Angleterre dans les marais & les lieux humides, & même autour des terres à tourbe. Lorsqu'on veut faire une plantation de cette plante, on peut choisir une pièce de terre qui soit humide par elle-même, ou sujette à être souvent submergée, qui ne produise que des joncs, des gramens en joncs, & autres plantes inutiles; on doit commencer par arracher toutes les grandes touffes de roseaux ou de flambes qui peuvent y croître: quant aux autres productions on peut les laisser. Le *buck-bean* n'en fleurit que mieux quand sa racine court sous une surface couverte. La plantation est des plus aisées: il ne s'agit que de se pourvoir de morceaux de racines de cette plante qui aient environ deux pouces de longueur, & une bonne tête ou œil. Pour les planter on prend une truelle coupante avec laquelle on coupe une touffe d'herbes; on place la racine du *buck-bean* à un pouce ou environ au-dessous de la surface, & on laisse retomber le gazon par-dessus. Cette plante s'empare peu à peu du terrain, & si complètement, que les mauvaises herbes ne peuvent plus y trouver

place. Comme on n'a en vue dans cette plantation que de faire pousser les feuilles en abondance, il faut faire couper légèrement avec la faux les tiges à fleurs.

La maniere de recueillir les feuilles de cette plante est de la faucher & de la transporter sur un terrain sec, pour la fanner en la remuant fréquemment, comme on le fait pour le foin. La saison vraiment favorable pour la cueillerte, c'est lorsque les feuilles sont pleinement ouvertes; si on attend plus tard, elles perdent leur couleur verte & fraîche, & diminuent de qualité. Quand elles sont entierement séchées, il faut les séparer d'avec les tiges; car il n'y a que les feuilles qui possèdent les qualirés du houblon. La tige est spongieuse, aqueuse; & bien loin d'avoir de l'amertume, elle ressemble à de la farine lorsqu'elle a été bien séchée & réduite en poudre au moulin. M. *Linnaeus* prétend même que dans les pays septentrionaux, le petit peuple, dans les disettes de blé, se sert de cette tige au lieu de farine pour faire du pain.

Les feuilles du *buck-bean* étant bien desséchées; peuvent se conserver en bon état pendant trois ou quatre ans, ou même plus longtemps, s'il ne leur arrive point d'accident par l'humidité ou autrement; mais elles sont toujours meilleures dans la première année. Il paroît certain que ces feuilles employées d'une maniere convenable par un Brasseur expérimenté, égaleroient pour le moins le *houblon*; elles donnent à la biere une amertume qui n'a rien de désagréable, comme est celle de l'absinthe qu'on avoit cherché à substituer au *houblon*; peut-être même pourroient-elles empêcher quelques-uns de ces accidens nombreux qui arrivent à la biere lorsqu'on la garde, & qui, quoique attribués à des causes fort différentes, sont la plupart occasionnés par le *houblon*.

Les vertus médicinales du *buck-bean* sont celles de tous les amers, c'est-à-dire de fortifier l'estomac & d'aider à la digestion: ses feuilles sont aussi diurétiques

lorsqu'on les prend simplement en infusion ; elles ne peuvent donc donner à la biere que de très - bonnes qualités , sans pouvoir lui communiquer rien de nuisible.

**BUFFLE** , *buffelus*. Espece d'animal qui se trouve en Afrique , aux Indes , & qui est devenu domestique ; il fut amené en Iralie vers la fin du seizieme siecle , où depuis ce temps l'on s'en sert , ainsi que dans quelques-unes de nos provinces méridionales pour cultiver la terre.

La raille & la grandeur de cet animal donnent lieu de penser qu'il est originaire des pays chauds , car c'est une observation constante que l'on trouve les plus gros quadrupedes sous la Zone Torride ; tels sont l'*éléphant* , le *rhinoceros* , l'*hippopotame* , après lesquels on peut mettre le buffle pour la grosseur.

Le buffle ressemble pour la forme au *taureau* ; mais il a le corps plus court & plus gros , les jambes plus hautes , la tête proportionnement plus petite , les cornes sont moins rondes , noires & en partie comprimées , un toupet de poil crépu sur le front. Sa peau & son poil sont d'une couleur foncée , son poil est fort comme celui du sanglier ; le ventre , la poitrine , la croupe , la plus grande partie des jambes & de la queue sont entierement ras , & en général il n'y a que peu de poil sur le corps de cet animal ; sa peau est dure & très-épaisse.

Ce quadrupede est d'une autre espece que le *taureau* , car les mâles & les femelles de ces animaux , quoique également réduits en esclavage , & se trouvant souvent réunis dans les mêmes pâturages , sous le même toit , ont toujours refusé de s'unir , malgré qu'on eût cherché à y exciter les mâles par l'absence de leurs propres femelles ; leur nature est par conséquent plus éloignée que celle de l'âne ne l'est de celle du cheval ; elle parroit même antipathique ; car on assure que les meres buffles refusent de se laisser teter par les veaux , & que les vaches refusent de nourrir les petits buffles.

Ces animaux different aussi par le caractère. Le *buffle*; dit M. de *Buffon*, est d'un naturel plus dur & moins traitable que le *bœuf*; il obéit plus difficilement; il est plus violent, il a des fantaisies plus brusques & plus fréquentes; toutes ses habitudes sont grossières & brutes.... Sa figure est grosse & repoussante, son regard stupidement farouche; il avance ignoblement son cou, & porte mal sa tête presque toujours penchée vers la terre; sa voix est un mugissement épouvantable, d'un ton beaucoup plus fort & beaucoup plus grave que celui du taureau; il a les membres maigres, la queue nue, la mine obscure, la physionomie noire comme le poil & la peau.

Les buffles sont cependant des animaux très-utiles; comme leur corps est très-massif, ils sont propres au labour; on en fait un grand usage en Italie: il y a des endroits dans ce pays, comme par exemple les confins de la Toscane & de l'Etat Ecclésiastique, dans les Fermes de Marfiliana, Montaouto, Castiglione, Corneto, &c. où l'on laisse paître les buffles domestiques dans les bois: Lorsque le Laboureur vient à la charrue, il fait signe à un de ses chiens (ce sont de ceux de forte race), d'aller dans les bois; le chien court, saisit avec la plus grande adresse un *buffle* par l'oreille, & sans quitter prise il l'amène à son maître, qui l'attache sous le joug pendant qu'il retourne dans les bois lui en chercher un autre, qu'il met à côté du premier. Le Laboureur leur fait tracer ses sillons, & les conduit facilement à l'aide d'une espece de croissant de fer dont les deux pointes entrent dans les naseaux de l'animal: ce croissant étant suspendu sous le naseau, il fait tourner à volonté le buffle d'un côté ou d'un autre en tirant une ficelle qui est attachée à ce morceau de fer, dont la pointe picotte le nez de l'animal: (c'est ainsi que les hommes pour dompter les animaux, les saisissent par leurs parties les plus sensibles.) Lorsque les buffles ont fourni leur travail, on les ôte de la charrue, & ils retournent dans les bois se reposer & se

nourrir jusqu'au lendemain où les chiens viennent les y chercher de nouveau. Comme ces animaux portent naturellement leur cou bas, ils emploient en tirant tout le poids de leur corps, aussi un attelage de deux buffles tire-t-il autant que quatre fotts chevaux. Nous tenons ces détails d'un homme de mérite, qui a fait valoir des fermes considérables dans les cantons d'Italie dont nous avons parlé plus haut.

Il y a des troupeaux de buffles sauvages dans les contrées de l'Afrique & des Indes, arrosées de rivières & où il se trouve des prairies. Ces animaux ne font point de mal, à moins qu'on ne les attaque; mais si on vient à les blesser, ils reviennent droit sur leur ennemi, le terrassent & le foulent aux pieds. L'aspect du feu les effraie, la couleur rouge les irrite & les met en fureur, au point que l'on n'ose s'habiller en rouge dans les pays où il y a des buffles; parmi nos bœufs nous n'en voyons que peu sur lesquels cette couleur fasse cette impression.

Les Negres de Guinée & les Indiens de Malabar vont à la chasse des buffles sauvages: ils n'osent les attaquer de face, ni rester à terre, ils grimpent sur les arbres, & de-là ils leur décochent leurs fleches; ils font un grand profit de leurs peaux & de leurs cornes, qui sont plus dures & meilleures que celles du bœuf; ils trouvent la chair de ces animaux assez bonne à manger, quoiqu'elle paroisse dure, d'une odeur répugnante & désagréable au goût: la langue est le mets le plus déiicat de tout l'animal. En Italie on fait d'excellens fromages avec le lait des femelles buffles, qui en donnent en grande abondance; on dit qu'en Perse il y a des femelles qui en fournissent par jour jusqu'à vingt-deux pintes.

Les cornes, les ongles, la graisse & la fiente du buffle ont, dit-on, les mêmes vertus en Medecine que celles du bœuf. Quand la peau a été passée à l'huile comme celle du chamois, elle porte le nom de *buffle*. Les Militaires s'en servoient anciennement pour

armure ; & les Grenadiers Anglois , de même que la Cavalerie François , l'emploient encore à présent à cause de sa légèreté , de sa dureté & de sa résistance ; on s'en sert à faire des ceinturons , des bourfes , &c. Le *buffle* fait un objet de commerce très-considérable chez les François , les Anglois & les Hollandois qui en trafiquent à Constantinople , à Smirne , & le long des côtes d'Afrique ; mais combien de peaux d'élans , de bœufs , d'ornagnacs & d'autres animaux de la même espece , qui étant passées à l'huile & préparées comme celles du *buffle* , en prennent le nom , & servent de la même maniere aux gens de guerre , &c.

BUFONITES. Voyez CRAPAUDINE.

BUGLE, ou PETITE CONSOUDE, *bugula*. C'est une petite plante qui croît dans les prairies. Sa racine est blanche & fibreuse. Elle porte des feuilles d'un vert foncé , arrondies , légèrement sinuées , quelquefois purpurines à leur partie inférieure : leur saveur est un peu amère & astringente. Ses fleurs sont disposées en anneaux & sortent des aisselles des feuilles ; elles sont bleues , d'une seule piece , & labiées , mais n'ayant qu'une seule levre : à la place de la levre supérieure il y a des dentelures.

Cette plante est aujourd'hui très-peu d'usage en Médecine ; cependant on estime qu'elle est très-utile tant à l'intérieur qu'à l'extérieur ; car c'est un excellent vulnéraire astringent. La décoction de la bugle est reconnue pour un spécifique dans les maux de gorge ulcérés & gangreneux , qui suppurent après des esquinancies rebelles. Elle a de plus la propriété de dissoudre le sang grumelé ; c'est pourquoi on en fait boire aux personnes qui ont fait de grandes chûtes : son suc appliqué à l'extérieur , guérit les coupures , les plaies & les ulcetes.

On distingue aussi la BUGLE SAUVAGE , *bugula sylvestris villosa*.

BUGLOSE , *buglossum*. Cette plante qui est de l'ordre des bouraginées , voyez ce mot , est d'usage

dans toutes les parties. Sa racine est rougeâtre ou noirâtre en dehors, blanche en dedans, remplie d'un suc gluant. Ses feuilles oblongues & dispersées sur les tiges auxquelles elles sont attachées immédiatement, ne sont point ridées comme celles de la bourrache, mais garnies des deux côtés de poils semblables; & elle en diffère encore essentiellement par ses fleurs qui sont d'une seule picce, en entonnoir, d'un bleu putpurin, garnies dans leur milieu d'un bouton obtus, composé de cinq petites écailles velues qui couvrent cinq étamines; le calice est oblong & fendu profondément en cinq piéces; les branches qui portent les fleurs sont repliées comme la queue d'un scorpion, avant que les fleurs s'épanouissent. On distingue la *buglose ordinaire* de la *buglose vivace* & de la *buglose sauvage*. L'*orcanette* est aussi une *buglose*. Voyez ORCANETTE.

La buglose s'ordonne avec la bourrache, ou s'y substitue: ses feuilles fusent sur les charbons comme le nitre; aussi ses vertus sont-elles semblables à celles de la *bourrache*. Voyez ce mot. Ses feuilles bouillies dans de l'eau avec de l'alun donnent une belle couleur verte

BUGRANDE ou BUGRANE. Voyez ARRÊTE-Bœuf.

BUJIS. Petit coquillage, dit M. Deleuze, qu'on nomme aussi *kouris* ou *kauris*. Voy. CAURIS & PORCELAINNE.

BUIS ou BOUIS, *buxus*. Il y en a de grandes & de petites especes: la petite especie appelée *buis nain*, qui a ses fruits comme le myrte, est le buis que l'on emploie pour former les dessins des parterres & les bordures des plate-bandes. Il y a d'autres especes de buis dont le tronc est un peu élevé, quelquefois gros comme la jambe & garni de beaucoup de rameaux. L'écorce est raboteuse & le bois compact, dur, pesant, jaune, sans moelle. Les feuilles sont nombreuses, vertes, creusées en cucilleron, d'une odeur & d'une saveur désagréables. Les fleurs mâles sont com-

posées d'un calice à cinq feuilles, de deux pétales & de quatre étamines. Les fleurs femelles ont un calice à quatre feuilles, trois pétales & trois pistils, dit *M. Deleuze*; les fruits sont en quelque façon semblables à une marmite renversée; ils s'ouvrent en trois parties par la pointe; ils sont divisés en trois loges & renferment des semences revêtues d'une capsule élastique.

Cet arbrisseau se plaît à l'ombre & sert à faire des palissades; il supporte le chaud & le froid; il dure fort long temps & n'exige presque aucun soin; on le multiplie de graine & de bouture. On dit que son bois râpé est sudorifique, & peut être substitué au *gayac*. Il donne un esprit acide & une huile fétide bonne pour l'épilepsie & le mal de dents: ses feuilles sont amères & rougissent le papier bleu. Elles ne tombent point pendant l'hiver. Le buis panaché fait un très-bel effet dans les bosquets d'hiver. Il est très-propre à planter dans les remises où il pourroit former une retraite commode pour le gibier pendant l'hiver: on tire le gros buis de Champagne & d'Espagne. Ce bois qui est très-dur est employé par les Tourneurs, Tabletiers, Graveurs en taille douce, les Faiseurs de peignes, & pour divers autres ouvrages où il remplace très-bien l'ébène à l'aubier jaune, auquel il ressemble parfaitement.

**BUIS PIQUANT.** Voyez *Houx FRÉLON*.

**BUISSON.** On appelle ainsi un arbre nain. Voyez *la table alphabétique de l'article PLANTE*.

**BUISSON ARDENT.** Voyez *NÉFLIER*.

**BUISSON D'OR.** Voyez *CHRISOBATE*.

**BUKKU DES HOTTENTOTS.** C'est le nom d'une plante qui croît au cap de Bonne-Espérance, & dont les Hottentots font grand cas. Lorsque ses feuilles sont seches, ils les réduisent en une poudre qui est d'un jaune luisant, avec laquelle ils poudrent leur chevelure: cette couleur leur paroît une partie considérable de leur parure: en cela ils ont plus de coquetterie que de propreté. *Hist. des Voyages.* Voyez maintenant l'att. *SPIRÉE*.

**BULBE & BULBEUX.** Voyez à l'art. PLANTE  
**BULBONAC** ou **LUNAIRE**, *lunaria*. Genre de  
 plante crucifere dont M. de Tournefort a distingué sept  
 especes. Nous en citerons deux especes principales :  
 l'une appelée *medaille* ; sa racine est glanduleuse : elle  
 pousse une tige haute de deux à trois pieds, grosse  
 comme le petit doigt, ramuscule, velue, de couleur  
 verte-rougeâtre ; ses feuilles sont dentelées, sembla-  
 bles à celles de l'ortie, communément plus grandes ;  
 ses fleurs disposées comme celles du chou, & com-  
 posées chacune de quatre feuilles rangées en croix,  
 sont rayées ; leur couleur est purpurine : à ces fleurs  
 succedent des siliques oblongues, très-plates, arro-  
 diées : les lames extérieures de ces cosses sont traversées  
 des deux côtés par un bord de couleur d'argent, comme  
 satinées ; elles contiennent des semences formées en  
 petit rein, d'un rouge brun & d'une saveur âcre, amere.  
 L'autre espece se nomme *bulbonach* ; elle croît de même  
 que la précédente, avec ou sans culture ; ses feuilles  
 sont plus larges ; ses siliques plus longues & plus étroites  
 que dans la *medaille*. Les semences de ces plantes  
 sont estimées diurétiques & antiépileptiques.

**BULITHE DE BŒUF.** Nom donné à l'égagropile  
 qui se trouve dans l'estomac de cet animal. Voyez  
 EGAGROPILE.

**BUMBOS.** Espece de crocodile qui marche en  
 troupe, & dont la Gambra en Afrique est remplie.  
 Cet animal est si redoutable aux Negres, qu'avant la  
 navigation des Blancs dans cette riviere ils n'osoient  
 disent-ils, y laver seulement leurs mains, ni la tra-  
 verser à gué ou à la nage. Les exemples de la voracité  
 de ces animaux ne sont pas rares ; c'est pourquoi les  
 Negres prennent de grandes précautions pour faire  
 traverser la riviere à leurs bœufs : comme ils y sont  
 souvent obligés pour la commodité du pâturage, ils  
 faisaient le temps de la basse marée, & se mettant  
 cinq ou six dans un canot, ils tirent le bœuf avec  
 deux cordes, l'une attachée aux cornes & l'autre à  
 la queue.

la queue, tandis qu'un *Marbus* armé d'un fétiche national, monte sur l'animal, fait des prières & crache sur lui pour charmer ou conjurer les crocodiles.

BUNETTE. Voyez MOINEAU.

BUNODE, *bunodus*. Nom donné par M. Guettard à des tuyaux vermiculaires.

BUPRESTE, *buprestus* aut *buprestis*. Ce nom est formé de deux mots grecs, qui signifient faire crever les bœufs. Cet insecte est le même ou du même ordre que l'ensle-bœuf. M. Deleuze dit avec raison que la nomenclature varie pour les insectes comme pour les autres parties de l'Histoire Naturelle. M. Geoffroi, qui a mis beaucoup de sagacité dans la division synoptique ou l'établissement des caractères des insectes, donne le nom de *bupreste* à un genre de coléoptère qui se distingue des autres genres du même ordre. Les espèces de buprestes sont des plus nombreuses : leur caractère est d'avoir les antennes filiformes ou faites en filet, c'est-à-dire presque d'égale grosseur par-tout, diminuant seulement un peu vers leurs pointes, & composées d'anneaux ou articles qui ne sont pas fort gros & peu saillans ; mais un caractère particulier & essentiel à ce genre de coléoptère, dont toutes les jambes ont cinq articulations aux tarses, c'est une grande appendice qui se trouve près de l'articulation ou à la base des cuisses postérieures, semblable à un moignon d'autre cuisse ; ces insectes sont encore remarquables par la forme de leurs mâchoires qui pincent fortement & qui sont plus grosses & débordent davantage la tête que dans la plupart des insectes à étuis, par leurs longues pattes, la légèreté avec laquelle ils courent, leur odeur puante & fétide comme du tabac corrompu, & qui est due à une espèce de liqueur brune, âcre & caustique que jettent par l'anus & la bouche la plupart des buprestes lorsqu'on veut les prendre ; & par le manque d'ailes dans le plus grand nombre d'espèces.

car on n'en trouve point sous leurs étuis. Les buprestes sont des insectes très-voraces, qui mangent & dévorent impitoyablement tous les autres, & même ceux de leur genre ou de leur espèce, & cela morts ou vifs; on les rencontre souvent dans les jardins dans les endroits humides, sous les pierres dans les campagnes, parmi les tas de plantes pourries, &c. Leur course est très-rapide: plusieurs de leurs espèces ont une parure fort belle, soit brillante, & quelques-uns des points de couleur d'or. Ceux qui sont entièrement dorés, & qu'on voit courir rapidement dans les champs, sont de ceux qui manquent d'ailes sous leurs étuis. Il y a des buprestes d'un petit volume, comme une puce; d'autres sont de la longueur d'un travers de doigt, &c. Nous avons dit que la plupart de ces insectes, même ceux qui ont une parure brillante, sont dangereux: il faut se méfier de ces dehon trompeurs, c'est un habit perfide qui cache le poison; il faut donc le prendre avec précaution, car ils contiennent une liqueur âcre, caustique & brûlante capable d'occasionner à un Observateur une cuisson & une douleur assez vive, lorsqu'elle rejait sur l'œil, soit sur les lèvres. On doit aussi se garantir de leurs pinces. On prétend que lorsque les bœufs ou autres animaux paturans en ont mangé, & avalé, ils enflent, qu'il leur survient une suppression d'urine & qu'ils périssent; ce qui a fait nommer cet insecte *enfle-bœuf*. Les larves de ces insectes vivent en terre; c'est ce qui fait qu'elles sont difficiles à rencontrer; & le bupreste dans l'état de larve (ou ver) est aussi vorace que sous celui d'insecte ailé & parfait. Ces larves sont longues, cylindriques, molles, blanchâtres, armées de six pattes brunes, écailleuses; leur tête est de même de couleur brune; elle a en dessus une espèce de petite plaque ronde, brune, écailleuse, au-devant de laquelle est la bouche, accompagnée de deux sortes de mâchoires: ces larves industrieuses par nécessité ont recours pour vivre à

la force ou à la ruse; les unes font ouvertement la guerre aux insectes qu'ils poursuivent; d'autres s'établissent dans des nids de chenilles processionnaires; d'autres enfin se mettent en embuscade à l'ouverture ronde de leur trou; car ces larves, dit M. *Geofroi*, se creusent en terre des trous cylindriques profonds, perpendiculaires, dans lesquels elles se logent; l'ouverture de ces trous est parfaitement ronde; quelques espèces les font dans des terrains secs & arides ou sablonneux; d'autres dans des terres plus humides, au bord des ruisseaux. C'est au fond de ces trous qu'on rencontre souvent la larve du bupreste. Pour la trouver & la surprendre, il faut creuser peu à peu le terrain dans lequel ce trou est pratiqué. Mais comme souvent dans cette opération la terre, en s'écroutant, remplit le trou, & empêche de le reconnoître & de le suivre, il est nécessaire d'user d'une première précaution, c'est de commencer par enfoncer dedans une paille ou un petit morceau de bois, qui pénétrant jusqu'au fond de la retraite, sert à conduire & à empêcher de perdre la suite de ce conduit. Lorsqu'on est parvenu au fond, on trouve la larve en question, qui tirée hors de terre, se replie volontiers en zigzag. Ces ouvertures que pratique dans la terre cette larve, ne lui servent pas seulement à se loger & à mettre à l'abri son corps qui est mou & tendre, mais encore à se cacher pour dresser des pièges aux insectes dont elle se nourrit. Cette larve se tient en embuscade, précisément à l'ouverture ronde de ce trou. Sa tête est à fleur de terre, & l'ouverture ou entrée est exactement remplie & bouchée par la plaque ronde & écailleuse que la larve a au-dessus de sa tête. C'est dans cet état que se tient patiemment cette larve, à moins que quelque alarme ne la fasse enfoncer dans sa retraite. Les insectes qui ne se défient pas du piège se promènent sur ce terrain, & venant à passer sur l'ouverture du trou que ferme la tête de la larve, ou sont saisis par les fortes mâchoites de

l'ennemi qui les guette, ou bien s'ils ne sont pas arrêtés sur le champ par ces pincés vigoureuses, ils tombent dans le précipice (dans le trou) qui s'ouvre sous leurs pas par le mouvement que fait la tête de la larve, précisément comme une bascule. Telle est la ruse de la larve du bupreste pour dévorer sa proie à loisir. Rien n'est plus amusant que d'observer le manège de cet insecte, qui sans sortir de sa retraite, trouve moyen de faire tomber dans ses pièges les autres insectes dont il se nourrit. Tous les Curieux peuvent trouver un grand nombre de ces vers au commencement du printemps.

M. *Linnaeus* donne le nom de *bupreste* à sept espèces d'insectes coléoptères, mais qui sont réellement d'un genre différent; tels sont les *hannetons*, les *cantharides*, Voyez ces mots.

BUPRESTE. C'est aussi le nom d'une petite araignée rouge, qui dévorée par les bœufs, leur cause les mêmes accidens que le *bupreste enfle-bœuf* dont on vient de parler.

BURES. Nom donné aux puits profonds que l'on pratique dans une mine: on en fait deux ordinairement à la fois; l'un pour remonter les matières & donner de l'air, (c'est la bure d'airage); l'autre pour l'établissement des pompes à épuisement. On pratique cette dernière bure plus profonde, afin de donner lieu à l'écoulement facile des eaux. Voyez l'article MINES.

BURGEAU. Limaçon à bouche ronde, qui, selon le P. du Tertre, dans son *Histoire Naturelle des Antilles*, est aussi commun dans ces îles bordées de rochers, que les limaçons en France. Il y en a de plusieurs espèces différentes: on voit de ces coquillages de la grosseur du poing; mais communément ils n'en excèdent point la moitié. Il y en a une espèce très-grande, appelée *olearia* ou *rotunda*, qui contient quatre livres d'eau: on en faisoit usage autrefois pour mettre de l'huile.

Lorsqu'on retire ces coquillages de la mer, la coquille

paroît grise-brune ; mais lorsqu'à l'aide des acides on a enlevé toute la matiere terreuse & l'épiderme qui l'environnoient , & qu'on l'a fait passer sur une meule douce , alors on voit briller une coquille argentée ou nacrée , nuancée de grisaille d'une maniere inimitable. Il y a une espece de *burgau* très-beau , émaillé de vert, & que l'on appelle la *peau de serpent*.

C'est de ces diverses especes de coquilles , & notamment du nautile épais , autre espece de coquille , que les Ouvriers tirent cette belle nacre qu'ils appellent *burgaudine* , & qui est plus brillante que celle des perles : ils font avec cette nacre de jolis ouvrages de bijouterie , comme rabatieres , navettes , couteaux & autres.

Le *burgau* a pour *opercule* une écaille noire , ronde ; & mince comme une feuille de papier , mais plus forte que la corne , avec laquelle au moindre danger il s'enferme exactement dans sa coquille. On ne peut retirer l'animal de sa coquille qu'en le faisant cuire : on n'en mange que la partie tournée en limaçon , après avoir ôté un intestin verdâtre qui contient ses excréments , & que l'on dit être fiévreux.

**BUSARD**, *circus*. Oiseau de proie dont on distingue plusieurs especes : il y a le *gros busard* , le *busard varié* , le *busard roux* , le *busard du Brésil* , le *faux perdrieu* , le *harpaye* & le *busard de marais* , *milvus eruginosus* ; celui-ci est de la grosseur de la *Corneille* ; les plumes du corps sont de couleur de rouille foncée ; le dessus de la tête est d'un jaune roussâtre ; le bec est crochu & a presque un pouce & demi de longueur : l'ouverture des narines est oblongue ; le dedans de la bouche est moitié noir & moitié bleu ; la langue fort large : les yeux sont peu gros , l'iris est de couleur de safran : quand les ailes sont pliées , elles s'étendent presque jusqu'au bout de la queue ; les pieds & les jambes sont jaunes , & les ongles noirs ; le doigt extérieur tient au doigt du milieu par une membrane. Il est à remarquer que le côté intérieur de l'ongle du milieu est tranchant.

Le busard est en général un oiseau qui a quelque ressemblance avec le milan : il en differe parcequ'il a comme la buse & la bondrée, le cou gros & court au lieu que les milans l'ont beaucoup plus long, & on distingue aisément le busard de la buse, 1°. par les lieux qu'il habite; 2°. par le vol qu'il a plus rapide & plus ferme; 3°. parce qu'il ne se perche pas sur de grands arbres, mais sur des arbustes, & que communément il se tient à terre ou dans des buissons; 4°. on le reconnoît à la longueur de ses jambes, qui sont celles de l'oiseau *S. Martin* & de la *soubuse*, sont en proportion plus hautes & plus minces que celles des autres oiseaux de rapine.

Cet oiseau est plus vorace & moins paresseux que la buse, & c'est peut-être par cette raison qu'il paraît moins stupide & plus méchant. Il fait une cruelle guerre aux lapins, & il est aussi avide de poisson & de gibier. Au lieu d'habiter, comme la buse, les rochers en montagne, il ne se tient que dans les buissons, les bruyeres, les haies, les joncs, & à portée des étangs, des marais & des rivières poissonneuses. Il niche dans les terres basses, & fait son nid à peu de hauteur de terre, dans des buissons, ou même sur des moines couvertes d'herbes épaisses ou en friche. Il pond six œufs, quelquefois quatre; & quoiqu'il paroisse produire en plus grand nombre que la buse, qu'il se comporte comme elle oiseau sédentaire & naturel en France, qu'il y demeure route l'année, il est néanmoins plus rare ou bien plus difficile à trouver.

Le busard chasse de préférence les poules d'eau, les plongeurs, les canards, & les autres oiseaux d'eau; il prend les poissons vivans, & les enleve dans ses serres. Au défaut de gibier ou de poisson, il se nourrit de reptiles, de crapauds, de grenouilles & d'insectes aquatiques. Quoiqu'il soit plus petit que la buse, lui faut une plus ample pâture, & c'est vraisemblablement parcequ'il est plus vif, & qu'il se donne plus de mouvement; qu'il a plus d'appétit: il est aussi

vaillant. *Belon* assure en avoir vu qu'on avoit élevés à chasser & prendre les lapins, des perdrix & des cailles. Il vole plus pesamment que le milan, & lorsqu'on veut le faire chasser par des faucons, il ne s'éleve pas comme celui-ci, mais fuit horizontalement : un seul faucon ne suffit pas pour le prendre, il faudroit s'en débarrasser & même l'abattre; en sorte qu'au lieu d'un seul faucon il en faut lâcher deux ou trois pour en venir à bout. Les hobreaux & les cresserelles le redoutent, évitent sa rencontre, & même fuient lorsqu'il les approche.

BUSE, *butco vulgaris*. C'est après l'aigle, le condor & le grand faucon, le plus gros de nos oiseaux de proie; on le voit fréquemment dans ces pays-ci. Il est de la grosseur du *faisan*. La longueur de son corps est d'environ vingt pouces; ses ailes étendues ont quatre pieds & plus; sa queue n'a que huit pouces; & ses ailes, lorsqu'elles sont pliées, s'étendent un peu au-delà de son extrémité; le plumage de cet oiseau est mêlé de couleur de rouille & de noir; l'iris de ses yeux est d'un jaune pâle, & presque blanchâtre; il a, ainsi que tous les autres oiseaux de proie, la vue perçante, & est armé d'un bec noirâtre, pointu, un peu recourbé, & de griffes vigoureuses & noires; les pieds sont jaunes, aussi bien que la membrane qui couvre la base du bec.

Lorsque la buse est en colere, elle ouvre le bec & y tient pendant quelque temps sa langue avancée jusqu'à l'extrémité. L'observation n'a point confirmé ce que l'on avoit avancé, que le mâle avoit trois testicules. Cet oiseau, dit M. de *Buffon*, demeure pendant toute l'année dans nos forêts. Il paroît assez stupide, soit dans l'état de domesticité, soit dans celui de liberté. Il est assez sédentaire & même paresseux: il reste souvent plusieurs heures de suite perché sur le même arbre: son nid est construit avec de petites branches, & garni en dedans de laine ou d'autres petits matériaux légers & mollets. La buse pond deux ou trois œufs

qui sont blanchâtres , tachetés de jaune : elle élève & soigne ses petits plus long-temps que les autres oiseaux de proie , qui presque tous les chassent du nid avant qu'ils soient en état de se pourvoir. Ray assure même que le mâle de la buse nourrit & soigne ses petits lorsqu'on a tué la mere. Cet oiseau de rapine est un chasseur qui ne saisit pas sa proie au vol , il reste sur un arbre , un buisson ou une motte de terre , & de-là se jette sur tout le petit gibier qui passe à sa portée ; il prend les levraux & les jeunes lapins , aussi bien que les perdrix & les cailles ; il dévaste les nids de la plupart des oiseaux ; il se nourrit de grenouilles , de lézards , de serpens , de sauterelles , & lorsque le gibier lui manque , ce chasseur ne dédaigne pas au besoin les rats , les taupes & même des vers de terre. S'est-il emparé d'une grosse proie , il se retire à l'écart dans un lieu solitaire , pour y dévorer paisiblement sa proie. Cette espece est sujette à varier , au point que l'on compare cinq ou six buses ensemble , on en trouve à peine deux bien semblables. Il y en a de presque entièrement blanches , d'autres qui n'ont que la tête blanche , d'autres enfin qui sont mêlées différemment les unes des autres , de brun , de blanc. Ces différences dépendent principalement de l'âge , du sexe car on les trouve toutes dans notre climat.

**BUSE CENDRÉE**, *buteo colore cinereo*. Cet oiseau est de la grandeur d'un coq ou d'une poule de moyenne grosseur. Il ressemble par la figure , & en partie par les couleurs , à la buse commune : le bec & la peau qui en couvrent la base , sont d'une couleur plombée-bleuâtre ; la tête & la partie supérieure du cou sont couvertes de plumes blanches , tachetées de brun foncé dans le milieu ; la poitrine est blanche comme la tête , mais marquée de taches brunes plus grandes ; le ventre & les côtés sont couverts de plumes brunes , marquées de taches blanches , rondes ou ovales ; les jambes sont couvertes de plumes douces & blanches , irrégulièrement tachées de brun ; les couvertures de

deffous la queue font rayées tranfverfalement de blanc & de noir; toutes les parties fupérieures du cou, du dos, des ailes & de la queue, font couvertes de plumes d'un brun cendré, plus foncé dans leur milieu, & plus clair fur les bords; les couvertures du deffous des ailes font d'un brun fombre, avec des taches blanches; les plumes de la queue font croifées par deffus de lignes étroites & de couleur obscure, & par deffous croifées de lignes blanches; les jambes & les pieds font d'une couleur cendrée, bleuâtre; les ongles font noirs, & les jambes font couvertes jufqu'à la moitié de leur longueur, de plumes de couleur obscure. Cet oifeau fe trouve dans les terres de la baie d'Hudson, & fait la principale proie de gelinottes blanches. *M. de Buffon* après avoir comparé cet oifeau avec les bufes, foubufes, hapayes & bufards, il lui a paru différer de tous par la forme de fon corps & par les jambes courtes: il a le port de l'aigle & les jambes courtes comme le faucon, & bleues comme le lanier. Il lui a paru qu'il vaudroit mieux le rapporter au genre du faucon ou à celui du lanier: mais, dir *M. de Buffon*, comme *M. Edwards* eft un des hommes du monde qui connoît le mieux les oifeaux, & qu'il a rapporté celui-ci aux bufes, nous avons cru ne pas devoir tenir à notre opinion, & fuivre la fienne. Auffi par cette raifon, *M. de Buffon* place-t-il cet oifeau à la fuite de l'hiftoire des bufes.

**BUSSEROLE** ou **BOUSSEROLE**. Voyez **RATSIÑ**

**D'OURS**.

**BUTUA**. Voyez **PAREIRA-BRAVA**.

**BUTOR**. C'est le héron étoilé. Voyez à l'article

**HÉRON**.

**BUTRON**. Eſpece de bœuf fangrave de la Floride. C'est une eſpece d'aurochs. Voyez ce mot.

**BUVEUR DE VIN** ou **BERBE**. Voyez **FOSSANE**.

**BUXBAUMIA**. Eſpece de mouffe fort finguliere, & qui mérite d'être connue d'après la deſcription qu'en ont publiée **MM. Linnæus & Martin**. Cette plante

observée d'abord près d'Astracan par le Botaniste *Buxbaum*, l'a été depuis dans les pays septentrionaux : on la trouve en Avril & Mai sur les bords sablonneux des fossés. Elle est infiniment petite, & commence à sortir de la terre sous la forme d'un petit œuf garni en dessous de deux ou trois petites fibres qui font les fonctions de racines : les côtés sont parsemés de quelques petites écailles qui tiennent lieu de feuilles. Cette espece d'œuf s'ouvre horizontalement par son milieu en deux portions à peu près égales, mais dont la supérieure est soulevée comme une coiffe (*calyptra*), par une tête ovoïde qui sort du milieu de la portion inférieure creusée en soucoupe, & qui reste attachée à la terre par ses racines. La coiffe tombe, & la tête qui est articulée avec son pédicule, s'allonge jusqu'à cinq lignes environ. Cette tête est couronnée d'un opercule qui tombe aussi après s'être ouvert horizontalement comme dans les autres mousses. Les Observateurs du nord ont remarqué une anthere pendante par un petit filet, & attachée au-dessous de cet opercule, & au fond de la capsule des graines sous la forme d'une poussière fort fine, jaune, verdâtre & très-onctueuse. Cette singularité observée dans le *buxbaumia*, donnera peut-être lieu d'éclaircir quelques points de la fructification des autres mousses, surtout dans celles qui ont des antheres operculées, parce qu'elles peuvent avoir aussi les étamines renfermées dans la même capsule, comme il arrive dans le *lemma* & la *pillulaire*. Voyez ces mots. Il paroît que ce qu'on a pris jusqu'ici pour des grains dans les cônes des plantes mousses regardées comme femelles ne sont, dit M. *Adanson*, que des rejetons qui font les fonctions de graines. Mais la connoissance qu'on a de la nature des antheres des autres mousses & de la poussière qu'elles contiennent, semblent nous démontrer que la tête du *buxbaumia* n'est qu'une anthere presque entièrement semblable à elle, qu'elle contient une poussière de même nature, & qu'enfin ce n'est qu'une étamine, qu'une fleur mâle.

qui doit faire soupçonner que la fleur femelle se trouvera sur un autre individu. L'observateur *Dillen* assure avoir semé plusieurs fois la poussière des antheres des mousses sans en avoir vu lever aucune plante, tandis que la poussière des têtes femelles, fort différentes des antheres, étant semée, produisoit de petites plantes semblables à leur mere. Ainsi les cônes & les étoiles observées dans les mousses, sont des fleurs femelles de même que leurs capsules, & il paroît de la dernière évidence que les corpuscules doués de la faculté de végéter, qu'on trouve entre les écailles de ces cônes, sont, comme il est dit ci-dessus, de vraies graines, ou au moins des rejetons qui en tiennent lieu. *M. Haller* dit, dans l'édition de ce Dictionnaire faite à Yverdon, être le premier qui ait découvert le *Buxbaumia* en Europe, & il l'a trouvé en Suisse: l'anthere qu'on y a cru reconnoître, est selon lui quelque chose de bien différent d'une véritable étamine. Il y a plusieurs mousses qui, comme la *buxbaumia*, ont deux sacs l'un dans l'autre, dont la capsule est composée, l'extérieur dur & presque cartilagineux, l'intérieur tendre & foible. Il descend du haut de la capsule un filet qui entre dans cette capsule, & qui s'attache à son fond. Plusieurs *bryums* & un *sphagnum* que j'ai découverts, poursuit *M. Haller*, ont la même structure. Voyez MOUSSES.

BYARIS. Nom que les Basques donnent au *cachalot*.

BY SSE ou BYSSUS. Voyez BYSSUS.



## C.

**CAA - APIA.** C'est une petite plante qui croît au Brésil, dont la racine est de la grosseur d'un tuyau de plume de cigne, noueuse, garnie de filamens, d'un gris jaunâtre en dehors, blanche en dedans, d'abord insipide au goût, puis devenant un peu âcre & piquante. Ses feuilles sont d'un vert luisant en dessus, blanchâtres en-dessous : sa fleur est radiée, & ses semences sont rondes. Les habitans du Brésil pilent la plante entière, & font usage de son suc pour arrêter le flux, faire vomir, remédier à la morsure des serpens & à la blessure des flèches empoisonnées. On dit même qu'il suffit de présenter la racine du *caa-apia* ou celle d'angélique, au serpent nommé *boicingua*, pour l'étourdir & le faire pétir. *Mém. de l'Acad. des Scienc.* 1700. Voyez **BOICINGUA**.

**CAA-ATAYA.** Plante du Brésil qui n'a point d'odeur, mais dont la saveur est un peu amère : sa racine est petite, blanche, carrée : sa tige est haute d'un pied, verdâtre, genouillée, partie droite, partie rampante, & prenant racine où ses nœuds touchent la terre : de chaque nœud sortent deux petites feuilles opposées, semblables à celles de la véronique mâle. Ses fleurs sont en casque & suivies de gouffes qui ressemblent au grain d'avoine. Cette plante est un purgatif violent par haut & par bas, & fott en usage dans le pays.

**CAACICA.** Plante qui croît au Brésil, & qui ressemble beaucoup à celle du *caa-ataya* par ses racines, sa tige & ses feuilles. Sa fleur est en ombelle & d'un vert rougeâtre : toute la plante rend un suc laiteux : elle a les vertus du *caa-apia*. Voyez ces mots.

**CAACHIYNITO.** Atbrisseau de la grosseur du

frambroisier, qui vient naturellement au Brésil : sa tige est ligneuse & aussi velue que ses feuilles, qui croissent par paires & opposées. Il naît sur tout l'arbrisseau trois, quatre ou cinq fleurs blanches à cinq pétales. A ces fleurs succèdent des baies noires comme celles du genievre, & d'un goût de myrte. Les Negres les mangent avec plaisir

CAA-ETIMAY. Espece de sous-Arbrisseau dont la principale tige est pleine de moelle : ses feuilles sont longues, dentelées & velues : ses fleurs ressemblent à celles du seneçon : le vent les emporte facilement : toute la plante a un goût âcre. Dans le Brésil on l'emploie contre la gratelle. *Ray.*

CAA-IOGARA. Nom donné par *Marc-grave* au *pecari* ou *tajacu*, espece de sanglier. *Voyez* TAJACU.

CAA-OPIA. Petit arbre du Brésil, dont l'écorce est d'un rouge cendré, & contient une espece de moelle. Son bois est fort & branchu ; ses feuilles sont fermes, rouges en dessous & vertes en dessus ; ses fleurs sont en ombelles, d'un vert jaunâtre, cotonneuses & suivies de baies verdâtres grosses comme des cerises couvertes d'une coque molle. Ce fruit donne par expression un suc d'un beau jaune. Cet arbre fleurit en Novembre, & son fruit mûrit en Janvier. Si l'on fait une incision à son écotce en Octobre, il en sort une résine d'un beau jaune, fort érofive. Les Negres s'en servent pour se purger. *Ray Hist. Plant.*

CAAPÉBA ou LIANE A GLACER L'EAU, ou LIANE A SERPENT, est une plante du Brésil qui a beaucoup de rapport avec la clématite. Elle pousse des tiges très-sarmenteuses, & qui s'attachent aux arbres voisins. Ses feuilles sont fort minces, verdâtres en dessus, tantôt rondes & tantôt ayant la forme d'un cœur. Il s'éleve d'entr'elles des pédicules roux, portant en leurs sommets au mois de Juillet de fleurs jaunâtres ; il succede à chacune de ces fleurs un petit

fruit gros comme un pois, ovale, rouge en dehors, vert en dedans. Sa racine, principale partie de cette plante d'usage en Médecine, est d'abord grisâtre & grosse comme le petit doigt; mais en vieillissant, elle devient noire, brunâtre à l'extérieur & grosse comme le bras. Sa substance extérieure est compacte, onctueuse, d'un goût amer. Quelque Botanistes ont cru que c'étoit le *contrayerva*. Voyez LOCHNER & les nouveaux genres du P. Plumier. D'autres disent que le *caapéba* est le *pareira-brava*. Voyez ce mot.

Le *caapéba* est alexipharmaque: coupe par tranches, infusé & macéré pendant quelques jours dans l'eau, il donne à cette liqueur un goût de vin ou de bière. Cette décoction est bonne pour la morsure des serpents venimeux. On tire aussi le suc de la feuille & de la racine pilées ensemble, & on le mêle dans du vin pour le même usage. Il faut encore avoir soin d'appliquer le marc sur la morsure après en avoir un peu frotté la plaie: par ce moyen on guérit sûrement en vingt quatre heures. On a appelé le *caapéba* *liane à glace* parce qu'infusée dans l'eau elle la rend mucilagineuse comme une gelée.

CABARET, OREILLE D'HOMME, RONDELLE, GIRARD-ROUSSIN, NARD SAUVAGE, en latin *asafum*. C'est une plante qui a été en grande réputation dans le siècle dernier, comme *erhine*. Elle se trouve dans les forêts: elle est très-basse & toujours verte. Ses feuilles ont une figure assez approchante de celle de l'oreille; ce qui l'a fait nommer *oreille d'homme*. Elle porte des fleurs à étamines, purpurines, auxquelles succèdent des fruits divisés en six loges, qui contiennent des graines semblables aux grains de raisin. Sa racine est petite, anguleuse, recourbée, fibreuse, tortueuse, noueuse & brunâtre.

Les feuilles & les racines du cabaret sont douées d'une odeur pénétrante & d'un goût âcre. Elles provoquent fortement le vomissement & les selles. Les femmes enceintes doivent en éviter l'usage comme

capable d'expulser le fœtus. Les meilleures nous sont apportées seches du Dauphiné, du Languedoc. & de l'Auvergne.

Un Médecin Anglois a éprouvé que quatre ou cinq grains de feuilles de cette plante en poudre, prises en guise de tabac, sont très-utiles dans les maux de tête. On les prend le soir en se couchant; le sommeil n'en est point troublé, & le lendemain il s'évacue une grande quantité de sérosités par les glandes du nez. Ce flux, suivant l'observation de l'Auteur de la Matière Médicale, dure quelquefois trois jours entiers, ce qui cause un grand soulagement au malade. Ce remede a été aussi éprouvé avec succès dans une paralysie de la langue & de la bouche. On appelle cette plante la *panacée des fievres quartes*: les paysans en font leur fébrifuge. Les Maréchaux font prendre de la racine de cabaret aux chevaux, depuis une once jusqu'à deux, pour les guérir du farcin. On trouve quelquefois, au rapport de *Pomet*, sous les racines du cabaret, environ un pied dans terre, une maniere de truffe ronde, de couleur jaunâtre en dehors, blanche en dedans, empreinte d'un suc laiteux, caustique & brûlant. On a donné, dit-on, à l'*asarum* le nom de *cabaret*, parce qu'on s'en servoit autrefois dans les cabarets pour se faire vomir quand on avoit trop bu.

On voit au Jardin du Roi un très-bel *asarum* étranger, qui est le *grand cabaret du Canada*.

CABARET. Oiseau de la grosseur & à peu-près de la couleur du toitelet; c'est une petite linote. Il a le chant assez agréable, & est encore rare; mais on en trouve chez quelques Oiseliens.

CABÉLIAU ou KABLIAU. Espece de petite morue, nommée ainsi par les Hollandois, que l'on sert sur nos tables en Février, &c. Sa chair est d'un goût exquis, & passe généralement par-tout pour un manger délicieux. Voyez au mot MORUE.

CABIAI ou PORC DE RIVIÈRE, *porcus fluvialis*. Quadrupede amphibie qui se trouve dans toutes

les terres basses de l'Amérique méridionale, ainsi qu'au Brésil, & aux Amazones à la Guiane. C'est le *capibara* des Brasiliens.

Cet animal ne ressemble que très-peu au cochon, auquel plusieurs naturalistes l'ont comparé; au contraire il en diffère par de grands caractères. Sa tête est beaucoup plus courte; sa gueule à moins d'ouverture; elle est sans dents canines; mais chacune de ses mâchoires est garnie de deux dents incisives & de huit dents molaires assez singulieres; car elles sont fendues à demi, chacune en trois parties, & représentent trois dents attachées les unes aux autres. Le *cabiai* est de la grandeur d'un cochon de deux ans; son museau est obtus; ses yeux grands & noirs, ses oreilles petites & pointues. Il a des moustaches longues & dures comme celles du chat; à chaque pied de devant il a quatre ongles, & aux pieds de derrière trois seulement. Tout son corps est couvert d'un poil brun rude, court & assez épais. Il n'a point de queue ni de défenses, & il a des membranes entre les pattes.

Cet animal habite souvent dans les eaux; il y cherche sa proie; il y plonge, y prend le poisson dont il se nourrit, & vient le manger sur le bord; il s'accommode cependant aussi de graines, de fruits de canne à sucre. Le cri de ces animaux ressemble assez au braiement de l'âne. On les voit toujours aller de compagnie; mais ils ne marchent que la nuit, et s'éloignent pas beaucoup du bord des eaux, où ils se précipitent au moindre danger, plongent & nagent entre deux eaux, & en sortent au loin ou restent quelquefois assez long-tems sous l'eau pour faire croire au Chasseur qu'ils se sont sauvés sans qu'il s'en soit apperçu. La chair de cet animal est grasse, tendre; mais d'un assez mauvais goût de poisson; la hure est la partie la meilleure, & qui approche le plus du goût de la viande.

Le *cabiai* a été nommé par quelques Voyageurs *cochon d'eau*; il est d'un naturel assez doux; il est susceptible

Insceptible de s'appriivoiser par les bons traitemens, au point de venir lorsqu'on l'appelle. Le *cabiai* semble tenir du *cavia*, ou cochon d'Inde.

**CABINET D'HISTOIRE NATURELLE**, *musæum Natura*, se dit d'un lieu où l'on met en évidence, & où l'on réunit sous un seul point de vue les diverses productions de la Nature. Voyez à la suite de l'article HISTOIRE NATURELLE.

**CABIONARA**. Nom que l'on donne en Guiane au *cabiai*. Voyez ce mot.

**CABOCHÉ**. Poisson le plus commun qu'il y ait dans la grande riviere de Siam, & dont les nations voisines font grand cas. Les Hollandois en font de grosses provisions pour Batavia. Etant séché au soleil, il leur tient lieu de jambon. Ce poisson est long d'un pied & demi, & gros de dix à douze pouces. Il a la tête un peu plate & presque carrée : on en distingue de deux especes; l'un gris & cendré; & l'autre noir, qui est le meilleur. Voyez *Hist. génér. des Voyages*, Tome IX, édit. in-4<sup>o</sup>. page 313.

**CABOT** ou **MULET**. Voyez à l'article MUGE.

**CABRA**. Nom qu'on donne en Portugal au *chevreuil*. Voyez ce mot.

**CABRIL** ou **CHEVREAU**, *hadus*. On donne ce nom au jeune bouc ou petit mâle de la chevre, lorsqu'il n'a pas encore six mois; il est bon à manger. Voyez au mot Bouc.

**CABROUZILLO**. Nom que l'on donne en Espagne au *chevreuil*.

**CABUJA**, est le nom d'une plante de l'Amérique; dont les feuilles ressemblent beaucoup à celles du chardon. Les Indiens travaillent le *cabuja* comme nous faisons le chanvre & le lin, & ils s'en servent pour faire du fil & des cordes. *Encycl.*

**CABURE** ou **CABOURE**. Espece d'oiseau de nuit du Brésil, qui s'appriivoise, joue avec les hommes comme un singe, & est fort divertissant. Il est de la grandeur de la grive du genevrier; il a la tête ronde.

le bec court & crochu, avec deux trous pour narines. Ses yeux sont beaux, grands & jaunes, avec la pupille noire : sous les yeux & à côté du bec il y a des poils languets & bruns; sur sa tête sont des aigrettes de plumes: ses jambes sont courtes & entièrement couvertes, ainsi que les pieds, de plumes jaunes; quatre doigts armés d'ongles semi-lunaires, noirs & crochus. La queue onnée de blanc & large, & à l'origine de laquelle se terminent ses ailes: la poitrine & le bas du ventre sont d'un gris blanc marqué d'ombre pâle: le corps, le dos, les ailes & la queue sont de couleur d'ombre pâle, marquée ou diversifiée sur la tête & le cou de très-petites taches blanches, & sur les ailes de grandes taches de cette même couleur: sa tête tourne sur son cou comme sur un pivot, & de façon qu'il porte & présente facilement le bout de son bec sur le milieu du dos. Il se nourrit de chair crue, & fait du bruit, une espèce de craquement, par le mouvement de son bec. Il peut encore remuer les plumes qui sont des deux côtés de sa tête, de manière qu'elles se redressent, & présentent de petites cornes ou oreilles.

**CACAO** ou **CACAOYER**. C'est un arbre propre au nouveau Continent, & qui croît naturellement sur diverses contrées de la zone torride de l'Amérique, particulièrement au Mexique dans la province de Nacaraga, sur la côte de Caraque. Il y en a des forêts entières dans les hauteurs d'Yapock dans la province de Guiane.

Le *cacaoyer* ou *cacaotier*, *arbor cacari aut cacaofera*, est un arbre de grandeur & de grosseur médiocres, qui varie un peu suivant la nature des sols: ceux de la côte de Caraque prennent plus de croissance que dans toutes les îles françoises. Le bois de cet arbre est poreux & fort léger. Ses feuilles sont verdâtres, longues d'environ neuf pouces sur quatre de large, terminées en pointe: aux feuilles qui tombent il succède d'autres, en sorte que cet arbre ne paroît ja-

mais dépouillé: il est garni en tout temps d'une multitude de fleurs en rose, extrêmement petites & sans odeur; mais il en est plus chargé vers les deux solstices qu'en toute autre saison. Une grande quantité de ces fleurs coulent, & à peine de mille y en a-t-il dix qui nouent; en sorte que la terre qui est au-dessous paroît toute couverte de ces fausses fleurs: plus la fleur est petite par rapport à l'arbre & au fruit, plus elle paroît singulière & digne d'attention. Ces fleurs sont complottes, dit M. Deleuze; la corolle est formée de cinq pétales faits en cuilleron & dentelés: au centre est un *nectarium* formé de cinq lames, auquel sont attachées cinq étamines, dont chacune porte cinq sommets. Les fruits parvenus à leur perfection sont de la grosseur & ont la figure d'un concombre, qui seroit rousâtre; pointu par le bas, & dont la surface seroit taillée en côtes de melon. Ces fruits sont suspendus le long de la tige & des meres branches, & non point aux petites branches comme nos fruits d'Europe. Cette disposition des fruits n'est point particulière à cet arbre, elle lui est commune avec le *bilimbi*, les *calebassiers*, les *abricotiers* de Saint-Domingue & les *papayers*, & plusieurs autres arbres de l'Amérique.

On voit presque toute l'année sur le *cacaoyer* des fruits de tout âge, qui mûrissent successivement: la coque de ce fruit a environ trois lignes d'épaisseur. Sa capacité est remplie d'environ vingt, trente & trente-cinq amandes de *cacao*, séparée par une substance blanche, mais qui est mucilagineuse & d'une acidité agréable, lorsque le fruit est mûr; un morceau mis dans la bouche étanche la soif, & rafraîchit agréablement, pourvu que l'on ne comprime point avec les dents la peau du *cacao*, qui est très-amère. Les nervures principales de la queue se ramifient, s'introduisent à travers la peau du fruit; & ainsi ramifiées, elles vont porter la nourriture à chaque amande, en sorte que l'on peut dire que le tout ensemble forme comme une espèce de grappe.

Les amandes de *cacao* sont assez semblables aux *pistaches*, mais plus grandes & plus grosses, arrondies, couvertes d'une pellicule sèche & dure : la substance de l'amande est un peu violette, roussâtre d'un goût amer & légèrement acerbe, qui cependant n'est pas désagréable. On en distingue dans le commerce de deux sortes principales ; la première qui est la plus grosse, est appelée *gros caraque* ; & l'autre *cacao des îles* ou de *Cayenne*. Il est à remarquer que le germe du *cacao* est placé au gros bout de l'amande au lieu que dans nos amandes Européennes, il est à l'autre bout.

On dit que plusieurs nations de l'Amérique faisoient usage de ces amandes comme de monnoies ; c'est pour quoi quelques-uns ont appelé ces amandes *pécuniaires*.

#### *Plantation du cacao.*

Le *cacao* fait un objet assez considérable de commerce dans le nouveau Continent, aulli apporte-t-on beaucoup de soin à la culture des cacaoyers. A la côte de *caraque* on dispose ces arbres à la distance de douze à quinze pieds, afin qu'ils profitent mieux ; on a grande attention sur-tout de les mettre à l'abri des vents & ouragans, qui renversent & quelquefois détachent ces arbres, qui sont à pivot & n'ont que quelques racines superficielles : ils se plaisent dans les lieux plats & humides, au milieu des bois que l'on a brûlés pour défricher un emplacement. Comme on ne fait venir ces arbres que de semences, on a soin de ménager de l'ombre au jeune plant ; pour cet effet on plante du *manihot* (arbruste avec la racine duquel on fait la *cassave* & la farine qui sert de pain à tous les habitants naturels de l'Amérique, voyez *MANIHOT*) & c'est à l'ombre de ces arbrustes qu'on plante les amandes de *cacao*. Lorsqu'au bout de neuf mois la plantule a commencé à s'élever, on arrache le *manihot* & on replante entre les rangées d'arbres des *giraumonts*, des *citrouilles*.



Les, des concombres, des choux caraïbes, qui par leurs larges feuilles empêchent les herbes étrangères de croître. Au bout d'un an les cacaoyers ont environ quatre pieds de haut; leur maniere de croître est de former une tête en couronne. Si l'on abandonne l'arbre à lui-même, il se forme plusieurs ordres de couronnes, les unes au-dessus des autres; mais elles ne font que nuire à la première, qui est la principale; aussi a-t-on soin en cueillant le fruit, d'ébourgeonner les couronnes superflues. Nous ne faisons à ces arbres aucune sorte de taille: les Espagnols, dit-on, ont des arbres plus vigoureux & qui donnent de plus beaux fruits que les nôtres, par le soin qu'ils prennent de retrancher tout le bois mort. La nature est si riche dans ce pays, que personne n'a encore tenté de faire sur le cacao usage de la greffe, ce moyen si merveilleux d'améliorer les fruits: il y a cependant lieu de penser que les cacaos en seroient encore meilleurs. Les cacaoyers ne sont dans leur plein rapport qu'à la quatrième ou cinquième année. Un bon terrain pour le plant d'une cacaotière doit avoir au moins six pieds de profondeur.

*Cueillette du cacao, & maniere de le préparer pour pouvoir être conservé & transporté en Europe.*

Lorsqu'on juge que le cacao est mûr, on envoie à la récolte les Negres les plus adroits, qui avec de petites gaules font tomber les cabosses ou coffes mûres, prennent bien garde de toucher à celles qui ne le sont point, non plus qu'aux fleurs. Dans les mois d'un grand rapport (Juin), on cueille tous les quinze jours: dans les saisons moins abondantes, on cueille de mois en mois. On met tous ces fruits en tas pendant quatre jours. Si les graines restoient plus longtemps dans leurs coffes, elles germeroient; aussi lorsqu'on a voulu envoyer des graines de la Martinique aux îles voisines pour semer, a-t-on eu un soin extrême

de ne commencer à cueillir que lorsque le bâtiment de transport alloit mettre à la voile, & de les employer d'abord en arrivant : dès le cinquieme jour au matin on retire les amandes de dedans les coffes. On les met en tas sur un plancher couvert de grandes feuilles de balisier : on les recouvre de semblables feuilles qu'on affermit avec des planches, pour faire éprouver au *cacao* une légère fermentation, ce qu'on nomme sur les lieux le faire *ressuer*. Les Negres vont remuer ces tas de *cacao* soir & matin. Cette opération dure cinq jours : on reconnoît à sa couleur rousse, qu'il a assez *ressué*. Plus le *cacao* ressué, plus il perd de sa pesanteur & de son amertume; mais s'il ne ressué pas assez, il est plus amer, sent le vert & germe quelquefois.

Lorsque le *cacao* a ressué, on le fait sécher au soleil sur des nattes faites de brins de roseaux refendus, & assemblés avec des liens d'écorce de *makot*. Voyez MAHOT. Ce sont ces graines de *cacao* ainsi préparées, qui sont apportées en Europe & vendues par les Epiciers qui les distinguent, comme nous l'avons dit ci-dessus, en gros & en petit caraque, ou gros & petit *cacao* des îles; distinction faite moins d'après la différente préparation que dans le choix & la grosseur des amandes elles-mêmes; car il n'existe point réellement deux especes différentes d'arbres de *cacao*.

Le *cacao* de la côte de Caraque est plus onctueux & moins amer que celui de nos îles; on le préfere en Espagne & en France à ce dernier; mais en Allemagne & dans le Nord, on est d'un goût tout opposé. Il ne fauroit y avoir entre le caraque & le *cacao* des îles des différences intrinseques bien essentielles, puisque c'est le même arbre qui croît aussi naturellement dans les bois de la Martinique, que dans ceux de la côte de Caraque; que le climat de ces lieux est presque le même, & par conséquent la température des saisons égale. La différence des *cacaos* n'est pas considérable; puisqu'elle n'oblige qu'à augmenter ou diminuer la dose du sucre pour tempérer le plus ou le moins d'a-

mertume de ce fruit. Quant aux différences extérieures, peut-être ne viennent-elles que de la nature du sol & des soins de ceux qui les cultivent. On dit cependant que le *cacao* caraque a été terré sur les lieux pendant huit jours, c'est-à-dire que pendant qu'on l'a fait refluer on l'a couvert de quelques pouces de terre: quelques-uns prétendent même qu'on le met dans une fosse en terre creusée exprès; mais si cela étoit ne germeroit-il pas?

Quoi qu'il en soit, le *cacao* de Caraque est un peu plat & ressemble assez par son volume & sa figure à une de nos grosses fèves; celui de Saint-Domingue, de la Jamaïque, de l'île Cuba est généralement plus gros que celui des Antilles. L'amande du *cacao* a l'avantage de ne se point rancir. C'est le fruit le plus oléagineux que la nature produise.

Les Américains, avant l'arrivée des Espagnols & des Portugais, faisoient une liqueur avec le *cacao* délayé dans de l'eau chaude, assaisonné avec le piment, coloré par le raucou, & mêlé avec une bouillie de maïs pour en augmenter le volume. Tout cela joint ensemble donnoit à cette composition un air si brut & un goût si sauvage, qu'un soldat Espagnol disoit qu'il n'auroit jamais pu s'y accoutumer, si le manque de vin ne l'avoit contraint à se faire cette violence, pour n'être pas toujours obligé à boire de l'eau pure. Ils appeloient cette liqueur *chocolat*, & nous lui avons conservé ce nom.

Les Espagnols, plus industrieux que les Sauvages, chercherent à corriger le désagrément de cette liqueur, en ajoutant à la pâte du *cacao* divers aromats d'Orient, & plusieurs drogues du pays. De tous ces ingrédients nous n'avons conservé que le sucre, la vanille & la cannelle.

### *Préparation & usage du Chocolat.*

On dépouille les amandes du *cacao* déjà mondées.

Giv

de leur écorce, par le feu; on les pele; on les rôtit dans une bassine à feu modéré; on les pile dans un mortier bien chaud; plus communément on les écrase avec un rouleau de fer sur une pierre peu épaisse, dont la surface est courbe & creuse, & que l'on place sur un petit brasier: c'est ainsi qu'on en forme une pâte qu'on mêle avec presque poids égal de sucre, & que l'on met toute chaude dans des moules de fer-blanc dont la forme est arbitraire; quelquefois on l'étend sur un papier où elle se fige & se rend solide en très-peu de temps. Le chocolat ainsi préparé s'appelle *chocolat de santé*. Quelques personnes prétendent qu'il est bon d'y mêler une légère quantité de vanille, qui en facilite la digestion par sa vertu stomachique & cordiale.

Lorsqu'on veut un chocolat qui flatte les sens plus agréablement, on y ajoute une poudre très-fine, faite avec des gouffes de vanille & des bâtons de cannelle, pilés & tamisés: on broie le tout de nouveau, & on le met ou en tablettes ou en moule. Ceux qui aiment les odeurs, y ajoutent un peu d'essence d'ambre. Lorsque le chocolat se fait sans vanille, la proportion de la cannelle est de deux dragmes par livre de *cacao*; mais lorsqu'on emploie la vanille, il faut diminuer au moins la moitié de cette dose de cannelle. A l'égard de la vanille, on en met une ou deux petites gouffes dans une livre de *cacao*. Quelques Fabricans de chocolat y ajoutent du poivre & du gingembre; mais les gens sages doivent être attentifs à n'en point user qu'ils n'en sachent la composition.

Dans nos Iles Françoises on fait des pains de *cacao* pur & sans addition; & lorsqu'on veut prendre du chocolat, on réduit ces tablettes en poudre, & on y ajoute plus ou moins de cannelle, de sucre en poudre & de fleur d'orange. Le chocolat ainsi préparé est brun, d'un parfum exquis & d'une grande délicatesse. Quoique la vanille soit très-commune aux Iles, on n'y en fait point du tout d'usage dans cette confection.

L'usage du chocolat ne mérite ni tout le bien, ni tout le mal qu'on en dit. Il devient presque indifférent par l'habitude : on ne voit point qu'il fasse ni grand bien, ni grand mal aux Espagnols, qui s'en sont fait une telle nécessité, que de manquer de chocolat chez eux, c'est être réduit au même point de misère que de manquer de pain chez nous. Le chocolat de santé fait sans aromates, a la propriété d'exciter l'appétit de ceux qui ne sont point habitués à en prendre. Il soutient très-bien ceux qui ont l'habitude d'en prendre journellement le matin. Moins le cacao est rôti, plus il nourrit & épaissit les humeurs; au contraire, plus on le brûle, plus il excite l'effervescence des humeurs du corps, parce que son huile devient plus atrenuée par le feu. La boisson de chocolat faite avec du cacao peu rôti & très-peu d'aromates, est très-salutaire à ceux qui sont attaqués de phtisie & de consommation.

On fait avec les amandes de cacao, préparées à-peu-près comme les noix de Rouen, une excellente confiture propre à forrifier l'estomac sans trop l'échauffer. On retire du cacao une huile en consistance de beurre, qu'on nomme *beurre de cacao*, & dont on se sert dans le besoin à Cayenne pour la cuisine. Cette huile qui est propre pour les rhumes de poitrine, même contre les poisons corrosifs, réunit à la vertu anodine des autres huiles l'avantage de ne point contracter d'odeur & de sécher promptement. Les Dames Espagnoles en font usage comme d'un bon cosmétique, qui rend la peau douce & polie sans qu'il y paroisse rien de gras ni de luisant. Comme cette huile acquiert chez nous plus de solidité qu'en Amérique, il faut nécessairement que nous la mêlions avec l'huile de ben. Si l'on rappeloit jamais cet ancien usage de l'antiquité, si utile sur-tout pour les personnes âgées, de se froter d'huile pour donner de la souplesse aux muscles & les garantir des rhumatismes, l'huile de cacao devoit obtenir la préférence : elle se sécheroit promptement, & ne donneroit point de mauvaise

odeur : inconveniens auxquels il faut vraisemblablement attribuer l'anéantissement d'un usage si autorisé par l'expérience de toute l'antiquité.

**CACAOETL.** Nom qu'on donne dans les Indes à une pierre que *Borelli* appelle en latin *lapis corvæ nus India*. On prétend que si l'on vient à faire chauffer cette pierre dans le feu, elle fait une explosion, un bruit très-considérable, & semblable à un coup de tonnerre.

**CACHALOT**, Voyez à la suite du mot **BALEINE**.

**CACHICAME.** C'est le tatou à neuf bandes. Voyez à l'article **ARMADILLE**.

**CACHIMENTIER**, *guanabanus* ; c'est l'annonce de *Linnaeus*. Nom générique d'un arbre qui croît aux Antilles & aux grandes Indes ; il y en a plusieurs especes, savoir le *petit corosol* ou le *cœur de bœuf*, le *pommier de cannelle* & plusieurs autres, dont les fruits, que l'on nomme *cachiment*, sont d'une forme arrondie, & ont environ cinq à six pouces de diamètre. Ils sont couverts d'une peau brune ou d'un vert jaunâtre, quelquefois hérissés de petites pointes. La substance de ce fruit est de consistance de crème, blanche ; d'un goût agréable, & rafraîchissante. Leurs graines sont grosses comme de petites fèves, & d'un goût astringent ; telle est celui que l'on nomme *cachiment morveux*. Le cœur du fruit est comme vésiculeux & fibreux. Il y en a une espece plus grosse, que l'on nomme *cœur de bœuf*, parce qu'elle en a la forme & la couleur. Il ne faut pas confondre ce fruit, appelé *cœur de bœuf*, avec celui appelé *cœur de S. Thomas*, lequel se trouve dans une des gouffes d'une des especes d'acacia. Voyez **CŒUR DE BŒUF & POMMIER DE CANNELLE**.

**CACHOLONG.** C'est une espece d'agate blanche, de couleur d'opale, peu transparente, très-dure, susceptible d'un assez beau poli. On la trouve isolée, comme la plupart des autres cailloux, dans le pays des Calmouques, sur les bords de la riviere *Caché* ; &

comme les habitans du pays donnent le nom de *cho-long* à toutes les pierres, on en a fait celui de *cacholong*. M. le Président *Ogier*, ci-devant Ambassadeur de France auprès du Roi de Danemarck, a rapporté plusieurs beaux morceaux de cacholong qui avoient été trouvés en Islande & aux îles de Feroë.

**CACHONDÉ.** C'est une pâte fort agréable au goût, & qui donne une honne haleine. Elle est composée de cachou, de graines de bangué, de calamus, & d'une terre argileuse, farinée, appelée *masquiqui*; quelquefois on y mêle de la poudre de pierres précieuses, de l'ambre & du musc. *Zacutus* fait un si grand éloge de cette composition, qu'il lui attribue les avantages de prolonger la vie & d'éloigner la mort; enfin c'est, selon lui, un remede vraiment royal. Les Malabarois, les Chinois & sur-tout les Japonois, en mâchent toujours & en offrent à ceux qui leur rendent visite, de même que les Indiens & les Maures font à l'égard du cachou & du betel. *Voyez ces mots & celui de TERRE DE MASQUIQU.*

**CACHOU**, *catechu*, & improprement *terra Japonica*, terre du Japon, seul nom sous lequel il a été long-temps connu dans le Commerce, parce que les Marchands trompés par la sécheresse & la friabilité de cette substance, ont cru que c'étoit de la terre.

Le cachou est un suc gomme-résineux fait & durci par art en morceaux gros comme un œuf de poule, de différentes couleurs & figures; opaque, communément d'un roux noirâtre extérieurement, quelquefois marbré de gris intérieurement; sans odeur, mais d'un goût astringent, un peu amer d'abord, ensuite plus doux & d'une saveur agréable d'iris ou de violerre. Le plus pur se fond en entier dans la bouche & dans l'eau; il s'enflamme, brûle dans le feu. Les Nations qui le vendent y mêlent quelquefois du sable ou d'autres matieres étrangères pour en augmenter le poids. On apporte le cachou du Malabar, de Surate, du Pégu, & des autres côtes des Indes.

Les sentimens avoient été long-temps partagés sur la nature du cachou ; mais M. de Jussieu a donné un Mémoire bien circonstancié, imprimé parmi ceux de l'Académie pour l'année 1720, dans lequel il démontre que le cachou n'est autre chose qu'un extrait d'arec rendu solide par évaporation. On donne proprement le nom d'*arec* ou *aréca* à la semence ou noix qui se trouve dans le fruit d'une espece de palmier, qui croît sur les côtes maritimes des Indes Orientales. *Palma cujus fructus sessilis*, FAUFEL dicitur : sive *areca palme foliis*. Sa racine est noirâtre, oblongue & fibreuse. Son tronc est gros d'un empan près de la racine. Son écorce est verdâtre, & si unie qu'on ne peut y monter, à moins qu'on n'attache à ses pieds des crochets & des cordes, ou qu'on ne l'entoure par intervalles de liens faits de nattes. Les branches feuillées sortent du tronc en sautoir deux à deux ; elles enveloppent par leur base le sommet du tronc, comme par une capsule ronde & fermée ; elles forment par ce moyen une tête oblongue au sommet, plus grosse que le tronc de l'arbre même. Le pied de ces branches se fend & se rompt, & elles tombent successivement l'une après l'autre. Leur côte est creuse. Au haut du tronc il sort de chaque aisselle de feuille une capsule en forme de gaine, qui renferme les tiges chargées de fleurs & de fruits, concaves par où elles se rompent & s'ouvrent. Ce fruit a la grosseur & la forme d'un œuf de poule : son écorce tire sur le jaunâtre ; elle est molle & garnie d'une espece de bourre. Au centre de cette filasse est une capsule qui contient une amande ou noix assez semblable à celle de la muscade. Ce noyau, quand le fruit est sec, se sépare aisément de la pulpe fibreuse : il est dur, difficile à couper, de couleur rouge, parsemé de veines roussâtres & grisâtres. Les Indiens donnent le nom de *chotool* à ce fruit. Son goût un peu aromatique & astringent, qui le rend propre pour l'estomac, est cause que les Indiens s'en présentent dans les visites qu'ils se rendent. (Voyez HELBIGIUS

& CLEYER.) Ils les coupent en morceaux, & les présentent sur des feuilles de bétel, dans lesquelles ils les enveloppent après avoir recouvert la feuille d'une légère couche de chaux, pour conserver plus longtemps dans la bouche cette saveur agréable. Quelquefois ces peuples y mêlent du *lycion Indien* ou *kaath*, & ils mâchent continuellement ce mélange; qu'il soit dur ou qu'il soit mou, il n'importe: ils avalent leur salive teinte par ces ingrédients, & rejettent le reste: leur bouche paroît alors toute en sang & fait peur à voir; mais cette espèce de régal est chez eux un air de bienfiance; & comme l'effet de cette drogue rend à la longue les dents d'une couleur obscure, les Indiens de distinction, pour éviter l'air de mal propreté, se noircissent tout-à-fait les dents. On dit que si l'on mange l'*arec* encore vert, il cause une espèce d'ivresse semblable à celle du vin, mais qu'on dissipe bientôt en prenant un peu de sel & d'eau fraîche.

Dans l'Inde, on fait le cachou en coupant les semences d'*aréca* encore vertes par branches, & les faisant infuser pendant long-temps dans une eau chargée (dit *Herbert de Jager*) de chaux de coquilles calcinées, qui en dissout la partie gomme-résineuse, & que l'on fait évaporer ensuite en consistance d'extrait. Les Grands du pays & les riches ne se contentent pas d'un tel cachou: pour le rendre plus agréable & plus flatteur au goût, il y mêlent du cardamome, du bois d'aloès, du musc, de l'ambre & quelques autres aromates. Telle est la composition de ces pastilles rondes ou plates, & de la grosseur d'une noix vomique, que les Hollandois apportent de l'Inde en Europe, sous le nom de *Siri-gata-gamber*. Telles sont aussi des pastilles noires qui ont différentes figures, tantôt rondes comme des pilules, tantôt comme des graines, des fleurs, des fruits, des mouches, des insectes, &c. que les Portugais font dans la ville de Goa, & que les François méprisent à cause de leur violente odeur aromatique. En Europe, & sur-tout

en France, on mêle le cachou avec du sucre, de l'ambre, & quelquefois un peu de cannelle; on fait une pâte de ce tout avec une dissolution de gomme adragante, & l'on en forme des pastilles. Ce cachou donne à l'haleine une odeur agréable; & par son astringent, il est salutaire dans les fluxions de la gorge. Il arrête les vomissemens, les diarrhées, & convient dans les dysenteries. Il joint à l'astringent de l'hipociste & de l'acacia, la douceur de la réglisse & du saug dragon, réunit en soi les vertus de ces différens sucres. Il convient le matin à jeun, & après le repas, pour faciliter la digestion. Un gros de cette substance jeté dans une pinte d'eau, lui donne une couleur rougeâtre, une saveur douce, un peu astringente, & en forme une boisson agréable pour ceux qui ont de la répugnance pour les tisanes, & propre dans les dévoiement, les fièvres bilieuses & ardentes. En un mot le cachou est au rang des bonnes drogues qui ont le moins d'inconvéniens, quelque dose qu'on en prenne.

**CACHORRO DOMATO.** Nom donné en Portugal au saug, espece de *didelphe*. Voyez ce mot.

**CACOLIN.** Cet oiseau a la même grandeur, la même forme, le même chant, le plumage peint des mêmes couleurs que les cailles Mexicaines, c'est aussi la même maniere de vivre.

**CACTONITE, cactonites.** Nom que les Anciens ont quelquefois donné à la *farde*, pierre demi-précieuse, connue sous le nom vulgaire de *cornaline*. Voyez ce mot.

**CACUIER.** Nom donné par *Thevet* au *saki*, espece de *sagouin*. Voyez ce mot.

**CADAVRE, cadaver.** C'est ainsi qu'on appelle le corps d'un homme mort. Le *cadavre* differe de la *carcasse*, qui n'est, à proprement parler, que le *squelette* d'un animal. Voyez **SQUELETTE**.

Il seroit à souhaiter pour l'instruction de l'art de guérir, qu'un mort, avant de jouir de ses obseques,

fût ouvert par un Anatomiste ; chaque famille en satisfaisant à sa curiosité particuliere , produiroit par là un avantage réel à la société. La conservation des hommes & le progrès de l'art de les guérir, ainsi qu'il est dit dans l'*Encyclopédie*, sont des objets si importants, que dans une société aussi policée que la nôtre, il devroit y avoir une loi qui défendît l'inhumation d'un corps avant qu'il fût réellement mort & avant son ouverture. Quelle foule de connoissances n'acqueroit-on pas par ce moyen ? Combien de phénomènes qu'on ne soupçonne pas & qu'on ignorera toujours, parce qu'il n'y a que la dissection fréquente des cadavres qui puisse les faire appercevoir ! Pour moi, j'imiterois volontiers Saint François de Sales, & tant d'autres, qui, étant malades, ont voulu léguer leur corps par testament à la Médecine.

CADE, *juniperus major, baccâ rufescente*. C'est une espece de grand genevrier, très-commun en Languedoc, qui se distingue des autres par sa hauteur & par la grosseur de ses fruits rousâtres, & dont le goût est moins fott. On retire de son bois, par la cornue, une huile fétide, *cedraleum*, dont on se sert en Médecine pour déterger. Celle dont les Maréchaux se servent pour la gale des chevaux, est une sorte de résine tirée des vieux pins dans le Nord, lorsqu'on les brûle pour en obtenir d'autres produits, que nous décrirons à l'histoire des pins térébenthiniers. Voyez à l'article CÉDRIA & à celui de GENEVRIER.

CADITES. Nom donné aux vertebres des étoiles de mer atbreuses, elles sont en forme de petits barils, & fossiles.

CADMIE FOSSILE ou NATURELLE, *cadmia fossilis*. Nom que l'on donne à la *calamine* ou pierre calaminaire, espece de minéral qui contient du zinc, du fer, &c. Voyez CALAMINE & ZINC.

Le mot *cadmie* a quantité d'autres significations. Chez les Artistes, on désigné par cette expression, une espece de suie ou de sublimation métallique qui

s'attache au haut & aux parois des fourneaux des Fondeurs en bronze, &c. D'autres disent que le mot *cadmie* vient de *Cadmus*, ce célèbre Fondecur Phénicien, qui trouva le premier l'art de fondre en grand, de purifier, d'allier & de jeter en moule les métaux, & que l'excellence de son art fit appeler en Grece pour y travailler le bronze; opération dans laquelle il entre du zinc, lequel se sublime en partie & en maniere d'incrustation contre les parois intérieures des fourneaux. Telle est la tuthie, appelée par excellence, *cadmie des fourneaux*, *cadmia fornacum*, & qui a la même propriété que la cadmie fossile, pour convertir le cuivre rouge en laiton. Voyez **CUIVRE**.

Le nom de *cadmie* a encore été donné à plusieurs substances bien différentes entr'elles, telles que l'arsenic, le cobalt, le *hutzen-nicht*, &c. Les Grecs, les Arabes & les Latins ont jeté beaucoup de confusion sur cette matiere. Consultez notre *Minéralogie*.

**CADRAN**. Nom donné à une coquille du genre des *limaçons à bouche aplatie*, & qui se trouve dans les Indes. Sa structure est merveilleuse.

**CAFÉ**. C'est le nom que l'on donne aujourd'hui par-tout à la graine du fruit d'un arbre qui s'appelle *cafier* ou *cafeyer*. Son analogie avec le *jasmin*, lui a fait mériter, à juste titre, le nom de *jasminum Arabicum*. Cet arbre croît en abondance dans l'Arabie Heureuse, & principalement au Royaume d'Yemen, vers le canton d'Aden & de Moka. C'est dans un excellent Mémoire de M. de Jussieu, que l'on apprend la plus grande partie de ce que nous allons dire du café. Ce Mémoire est inséré dans ceux de l'Académie l'année 1713. L'Europe, dit M. de Jussieu, a l'obligation de la culture de cet arbre aux soins des Hollandois, qui de Moka l'ont porté à Batavia, & de Batavia au Jardin d'Amsterdam. La France en est redevable au zele de M. de Resson, qui se priva, en faveur du Jardin du Roi, d'un jeune pied de cet arbre qu'il avoit fait venir de Hollande. Lorsque M. de Jussieu en donna la

description

description dans son Mémoire, il n'avoit alors que cinq pieds, & étoit de la grosseur du pouce.

Le café ne subsiste guere, dans les terres chaudes, que dix ou douze ans : au bout de ce temps, il peut avoir deux pouces de diametre, & être haut de huit ou neuf pieds, ainsi qu'on peut le voir dans les terres du Jardin du Roi.

Cet arbre croît assez vite, & porte des branches souples, couvertes d'une écorce blanchâtre, fort fine, qui se gerce en se desséchant. Ses feuilles sont opposées deux à deux, & rangées de maniere qu'une paire fait une croix avec une autre paire : elles ont quelque ressemblance avec celles du laurier ordinaire : elles sont toujours vertes, lisses & luisantes en dessus, pâles en dessous : elles sont sans odeur, & d'une saveur d'herbe. Ses fleurs sortent des aisselles des feuilles au nombre de quatre ou cinq : elles sont blanches ; quelquefois d'un rouge pâle, odorantes, d'une seule piece, en forme d'entonnoir, partagées le plus souvent en cinq découpures, comme le jasmin d'Espagne, & portant cinq étamines. Le pistil se change en un fruit ou baie molle, verte d'abord, ensuite rouge, & enfin d'une couleur tannée, lorsqu'il est dans sa parfaite maturité, de la grosseur d'un bigarreau, ayant à son extrémité une espece d'ombilic. La chair en est mucilagineuse, pâle, d'un goût fade : elle sert d'enveloppe commune à deux coques minces, ovales, étroitement unies par l'endroit où elles se joignent, & qui contiennent chacune une demi-feve ou semence d'un vert pâle ou jaunâtre, ovale, voûtée par le dos, plate du côté opposé, & creusée de ce même côté d'un sillon assez profond. On donne à ce fruit entier & desséché le nom de *café en coque* : & l'on appelle *café mondé* les semences dépouillées de leurs enveloppes propres & communes. On sépare le grain de son enveloppe par le moyen d'un moulin. C'est là ce grain si connu sous le nom de *café*, & dont les seuls habitans d'Yemen, qui fournissent le café moka, débitent tous les ans

pour plusieurs millions. Le *café moka* a une couleur jaunâtre, & une bonne odeur. Ce sont des vaisseaux qui nous l'apportent du port d'Ormus. Il est plus gros que celui qui nous vient du Caire par les caravannes de la Mecque, & dont le grain est petit, jaune-verdâtre, meilleur au goût & à conserver. Celui de *Bourbon* ou de *Mascareigne* est blanchâtre, alongé & inodore; celui de *Java* est un peu jaunâtre; mais celui des Iles est verdâtre, & a l'odeur & le goût un peu herbacés. Le meilleur café de la *Martinique* se récolte aux Anles d'Arlet.

L'arbre du café croît dans son pays natal, & même à *Batavia*, jusqu'à la hauteur de quarante pieds; mais le diametre de son tronc n'excede pas quatre à cinq pouces. On en recueille à la main deux ou trois fois l'année des fruits mûrs que l'on fait sécher pour en avoir la graine, & que l'on retire de la coque en la battant avec un pilon de bois dans un mortier fait en entonnoir. On sépare la coque & la poussiere de la graine par le moyen d'un van. On voit sur cet arbre en toutes les saisons, des fruits & presque toujours des fleurs. Les vieux pieds donnent moins de fruit que les jeunes, qui en donnent dès la troisieme ou quatrieme année de leur accroissement. La semence du café ne germe point, ainsi que plusieurs autres semences des plantes, à moins d'être mise en terre toute récente; pour lors on la voit lever six semaines après. Ce fait, dit *M. de Jussieu*, justifie les habitans du pays où se cultive le café, de la malice qu'on leur a imputée de tremper dans l'eau bouillante, ou de faire sécher au feu celui qu'ils débitent aux étrangers, dans la crainte que, venant à élever comme eux cette plante, ils ne perdisent un revenu des plus considérables.

L'usage du café avant le seizieme siecle, n'étoit presque point connu. L'Arabie étoit autrefois le seul lieu d'où il en vint. On l'a transporté & cultivé avec succès dans diverses Colonies appartenantes aux Européens, telles que celles de *Surinam* & de *Java*. Nous ne pourrions sans ingratitude omettre de parler d'un citoyen

qui a fait passer le café dans nos Iles. L'État, le commerce & les Américains en ont l'obligation à M. Declieux qui l'apporta de France à la Martinique. L'eau douce du vaisseau dans lequel il passoit, devenant rare & n'étant distribué à chacun qu'avec mesure, il fut souvent obligé de partager avec quelques-uns de ces arbrustes qu'on a déposés & multipliés dans le Jardin du Roi, la portion qu'on lui donnoit pour sa boisson, afin de conserver le précieux dépôt dont il s'étoit chargé.

On est quelquefois surpris aux Iles de voir dépérir un beau café & même une *cafétérie* entière en peu de temps, cela est souvent occasionné par un insecte appelé *mouche à café*: cette mouche extrêmement longue porte à sa tête deux scies avec lesquelles elle entaille ces arbres jusqu'au vif. Quelquefois les pucerons blancs attaquent aussi le café; alors il faut planter des ananas entre ces arbres, parce que ces insectes préfèrent de se gorger du suc acide de ce fruit qui les tue ou les empêche de pulluler.

Le café de Moka, ville d'Arabie, est toujours plus estimé par son odeur plus suave & plus agréable. On le partage encore en trois qualités différentes, dont la meilleure appelée *bahouri*, est réservée pour le Grand Seigneur & le Sérail; les deux autres qui sont le *saki* & le *salabi*, se débitent dans le Levant & en Europe. On laisse à d'autres, dit M. de Jussieu, le soin de rapporter au vrai ce qui a donné occasion à l'usage du café, & d'examiner si l'on en doit la première expérience à la vigilance du Supérieur d'un Monastere d'Arabie qui, voulant tirer ses Moines du sommeil qui les tenoit assoupis dans la nuit aux Offices du Chœur, leur en fit boire l'infusion sur la relation des effets que ce fruit causoit aux *boucs* qui en avoient mangé; on s'il faut en attribuer la découverte à la piété d'un Musti, qui, pour faire de plus longues prières & pousser les veilles plus loin que les Dervis les plus dévots, a passé pour s'en être servi le premier. Quoi qu'il en

soit, l'usage du café est devenu présentement si familier chez les Turcs, chez les Persans, chez les Arméniens, & même chez différentes Nations de l'Europe, qu'il est inutile de s'étendre sur la préparation & sur la qualité des vaisseaux & instrumens qu'on y emploie.

Il est bon d'observer que des trois manières d'en prendre l'infusion, savoir, ou du *café mondé* & dans son état naturel, ou du *café rôti*, ou seulement des enveloppes propres & communes de cette substance, auxquels nos François au retour de Moka, ont improprement donné le nom de *fleur de café*, la seconde de ces manières est préférable à la première & à la troisième, appelé aussi *petit café à la sultane*; car le véritable *café à la sultane* se fait, tantôt par la seule décoction des graines non rôties, & tantôt en versant de l'eau bouillante dans une petite chausse qui contient de la poudre des graines de café rôti. Le café, par ses principes salins, volatils & sulfureux, cause dans le sang une fermentation utile aux personnes replettes, pituiteuses, & à celles qui sont sujettes aux migraines. Ces mêmes effets le rendent nuisible aux personnes qui sont d'un tempérament très-sensible, de même qu'à ceux qui sont d'un tempérament ardent, sec & bilieux; & l'on peut dire qu'en général le grand & fréquent usage en est dangereux, surtout lorsqu'on le prend sans lait; mais il a l'avantage de ne laisser dans la bouche aucune odeur désagréable. (On prétend que ceux qui aujourd'hui grillent ou le *pois chiche d'Espagne*, ou la racine de chicorée sauvage, pour en faire une liqueur caféiforme, se procurent une boisson plus salutaire. Voyez aux articles *Pois* & *chicorée*.) Dans le commerce on appelle *café mariné* ou *avarié*, celui qui dans le transport a été mouillé d'eau de mer; on en fait peu de cas, à cause de l'âcreté saline que la torréfaction ne lui ôte pas.

CAGAREL. Voyez MENDOLE.

CAGNOT BLEU, *galeus glaucus*. Grand poisson

cartilagineux de la famille du *chien de mer*. Voyez ce mot.

On le nomme aussi *chien de mer*. Son dos est d'un bleu obscur, & son ventre blanc. Sa tête est terminée en pointe. Il a dans la gueule, à la partie d'en bas, deux rangs de dents pointues, larges vers le côté, une langue épaisse; d'ailleurs il est semblable au *chien de mer*. Ce poisson est très-hardi & aime passionnément la chair humaine. *Rondelet* raconte avoir vu sur le bord de la mer un homme qui en fut poutsuivi, & faillit d'en être mordu aux jambes. La chair en est dure, de mauvaise odeur, difficile à digérer, mais très-nourrissante; il y a des personnes qui aiment le foie de ce poisson.

CAGUI. Nom qu'on donne au Brésil au *sagouin*. Voyez ce mot.

CAHUITAHU. Oiseau du Brésil dont le cri exprime ce nom. *M. de la Condamine* dit en avoir vu un au Paraguay; il étoit de la grandeur d'une oie. Le haut de ses ailes étoit armé d'un ergot ou corne très-aiguë; semblable à une grosse épine d'un demi-pouce de long. Le *cahuitahu* a de plus au-dessus du bec, une autre petite corne déliée & flexible de la longueur du doigt.

CAÏTAIA. Nom donné au Brésil à une espeece de *sapajou*. Voyez ce mot.

CAJEPOUTOU ou CAJEPUT. Voyez à l'article

CARDAMOME

CAILLE, *coturnix*. Oiseau de passage d'un ramage assez agréable, de la grosseur d'une forte grive, & d'un assez beau plumage. C'est au peu de durée de leur vol, qui est pesant & peu élevé de terre, qu'on doit la facilité de les prendre à la course, quoiqu'elles courent beaucoup & diligemment. Leur grosseur & leur plumage diffèrent peu dans tous les climats où l'on en trouve, tel qu'à Madagascar, à la Gambia à Cayenne & en Europe. Le bec de la caille a un demi-pouce de longueur; il est un peu applati; la piece inférieure

ricure est noirâtre; la supérieure est brunâtre, pointue & courbée. L'iris des yeux est couleur de noisette; le ventre & la poitrine d'un jaune pâle, mêlé de blanc: la gorge a une teinte de roux. L'on remarque sous la piece inférieure du bec, une large bande noirâtre qui s'étend en bas, & au-dessous des yeux une ligne blanchâtre qui passe sur le milieu de la tête, dont les plumes sont verdâtres. Ces diverses couleurs se rencontrent sous les ailes & dans presque tout le plumage de cet oiseau: elles représentent comme des écailles. La queue de la caille est courte; ses pattes sont grêles, pâles, recouvertes d'une peau écailleuse comme la tuilée; le dessous du pied est jaunâtre. Une chose remarquable, est que le doigt extérieur tient par une membrane au doigt du milieu jusqu'à la première articulation.

La caille est du genre de la perdrix, & se nourrit ordinairement de blé, de millet & de quelques autres graines: on la trouve préférablement dans les blés verts, ou dans leur chaume quand ils sont coupés, aussi ne les voit-on ni avant, ni après ce temps. Cet oiseau multiplie prodigieusement. La femelle fait son nid contre terre, & y dépose jusqu'à seize œufs au commencement du mois de Mai: aussi-tôt que les petits sont éclos, ils se mettent à trotter. Les femelles de cette couvée sont déjà en état de s'apparier vers la fin d'Août ou le commencement de Septembre. Les œufs de cet oiseau sont batiolés. Les petits se nomment *cailleteaux*: on remarque que la mere les conduit dans la campagne, & qu'elle les retire sous ses ailes à la manière des poules & des perdrix.

La caille jeune, tendre, grasse & bien nourrie, tient un rang distingué parmi les mets les plus exquis qu'on sert sur nos tables. Sa chair est de bon suc; elle excite l'appétit, & convient à toutes sortes d'âges & de tempéramens: on en fait des consommés laxatifs.

Pour prendre les cailles on se sert des ruses suivantes. Si c'est à leur nouvel avènement dans nos climats,

c'est-à-dire quand le blé est dans sa verdure & dans le temps de leurs amours, l'Oiseleur ayant tendu ses filets de grand matin, se cache à une certaine distance, dans les blés; là il contrefait par trois fois le chant de la caille avec un instrument de cuir & d'os appelé *courcaillet* ou *carcaillet* : alors le mâle croyant que c'est la voix de la femelle, accourt au plus vite pour satisfaire à son amour; aussi-tôt l'Oiseleur se leve & se montre à lui: l'Oiseau voulant s'envoler, donne dans le filet & se prend. Mais après l'été, lorsque la saison de l'amour est passée, qu'elles ne chantent plus, ou qu'elles n'accourent plus au son de l'appeau, & qu'elles se tiennent dans les chaumes pour y vivre des grains qui sont tombés des épis, on les prend à la tirassé, ou mieux encore, par le moyen d'un chien couchant dressé à cette chasse, qui les arrête tout court, alors on les tire au fusil, &c. Les mâles sont courageux; ils aiment tant à se battre, qu'autrefois dans Athenes on prenoit plaisir à les dresser au combat à la maniere des coqs : on voit encore quelquefois à Naples, tout le monde s'assembler avec un vif empressement à ce spectacle, comme à un combat de gladiateurs. Il est étonnant de voir un oiseau si foible montrer autant d'audace & de courage. Il est si amateur de sa liberté, que, quoiqu'on l'ait nourri pendant deux ou trois ans, pour peu qu'il trouve l'occasion de la recouvrer, il s'envole & va chetcher les endroits où il se plaît. La caille des îles Malouines & celle de Madagascar, sont comme dotées; leur ventre est blanc cendré : celle du Mexique est hupée. M. *Briffon* cite encore la grande caille, *coturnix major*; la caille de Java, *coturnix Javensis*, dont les mâles aiment beaucoup à se battre, & poussent des sons désagréables; la caille des Philippines; la caille de la Louisiane, *coturnix Philippensis*; la caille de la Louisiane, *coturnix Ludoviciana*. M. l'Abbé *Rozier* donne, dans son Journal d'Histoire Naturelle, ( Mars 1772 ) la description d'une caille de la Guiane.

CAILLE AQUATIQUE. Voyez *ACOLIN*.  
Hiv

**CAILLE, ROI DES CAILLES**, *otygometra*. On nomme ainsi une espèce d'oiseau qui, dit-on, sert de guide aux cailles, quand elles font leur migration, & qui est le *râle terrestre & noir* de Belon. Quoi qu'il en soit, cet oiseau pèse environ cinq onces. Son bec est long d'un pouce & demi. Il a treize à quatorze pouces de longueur, depuis le bour du bec jusqu'à l'extrémité des ongles, ou seulement onze pouces jusqu'au bout de la queue. L'envergure est d'un pied & demi. Les jambes sont fort longues, dégarnies de plumes jusqu'au-dessus de l'articulation du genou : le bas de la poitrine & le ventre sont blancs. Cet oiseau est d'ail leurs marquéé comme la caille, c'est-à-dire, semé de plusieurs taches jaunes, blanchâtres, brunes, & d'autres nuances de couleurs. Voyez **RÂLE**.

**CAILLE DE BENGALE**, *coturnix Capensis* ou *Bengalensis*. L'oiseau auquel les Anglois ont donné ce nom, est peut-être, selon Klein, une variété de l'espèce précédente, le *roi des cailles*.

**CAILLE DE LA CHINE** ou **DES PHILIPPINES**. Voyez **FRAISE**.

**CAILLEBOT**. Voyez **OBIER**.

**CAILLELAIT** ou **PÉTIT MUGUET**, en latin *gallium*. Le caillelait est une plante commune dans nos campagnes, & qui s'éleve à la hauteur de neuf ou dix pouces. Sa racine est noueuse, traçante, garnie de plusieurs filamens, & d'un jaune tirant sur le rouge, dit M. Deleuze. Elle pousse plusieurs tiges menues, carrées, & qui ont plusieurs nœuds : le long de ces tiges, sont disposées, à l'endroit des nœuds, des feuilles en rayons au nombre de cinq, & le plus souvent de neuf. Ces tiges soutiennent à leurs extrémités de petites fleurs en cloche, évasées, partagées en quatre parties & ramassées en grappe. Ces fleurs sont jaunes dans une espèce, & blanches dans l'autre. Aux fleurs succèdent des fruits composés de deux semences d'une figure assez semblable à celle d'un croissant.

Tournefort compte treize espèces de *gallium* ou *cail*.

lailait, dont la plus commune est le *caillelait à fleurs jaunes*, & en même temps celle dont on fait le plus d'usage. Les sommités fleuries de cette plante font cail-  
ler le lait, de même que le *pinguicula* des Suédois, ou *grassette*. Le caillelait appliqué extérieurement, gué-  
rit l'érysipele & la brûlure; mis dans les narines, il en  
arrête l'hémorrhagie. Les expériences de M. *Guettard*  
lui ont appris que les racines de nos caillelails, ainsi  
que celles du *grateron* ordinaire, ont la propriété de  
colorer en rouge les os des animaux, comme le font  
les racines de *garance*.

L'expérience a été faite d'abord avec une espèce de  
*caillelait à fleur jaune* qui croît en bas Poitou sur les  
côtes de la mer, dont les racines sont grosses & très-  
abondantes. Les os des poulets que l'on nourrissoit  
d'une patée où l'on mêloit de cette racine en poudre,  
devinrent d'un rouge couleur de rose, avec les mêmes  
circonstances que M. *Duhamel* a observées dans ceux  
qu'il a nourris avec la racine de *garance*. M. *Guettard*  
a remarqué dans ces expériences, que les poulets  
nourris avec la racine du *grateron*, sont devenus très-  
gras; pendant que ceux qui l'ont été avec celle du  
*caillelait* sont devenus étiques. Les semences du café  
grillé ou non grillé, ont rendu de même étiques les  
poulets qu'on avoit nourris.

Il est digne de remarque que les racines de ces *ru-  
biacées* teignent en rouge les os des animaux, (& elles  
ne teignent les os, suivant l'observation de M. *Haller*,  
que lorsqu'ils sont endurcis, & qu'ils ont quitté l'état  
de cartilage;) tandis que les tiges, les feuilles & les  
semences de ces mêmes plantes n'ont point produit cet  
effet, quoiqu'un Auteur ancien ait rapporté qu'une  
vache ayant mangé du *caillelait*, avoit rendu du lait  
rouge. L'indigo teint seul le chyle, dit encore M. *Hal-  
ler*, & je n'ai pu parvenir à le teindre par la *garance*,  
ni par aucune autre couleur. On employoit autrefois  
les pannicules des feuilles de *caillelait*, pour teindre  
les étoffes de laines en jaune. Diverses expériences

faites sur l'orcanette & sur la cochenille, prouvent que ces matieres colorantes ne produisent point le même effet sur les os des animaux. Comme les racines de ce caillelait du bas Poitou sont très-abondantes, & que cette plante croît dans les sables les plus arides, on pourroit la cultiver avec succès dans les mauvaises terres; l'expérience ayant appris qu'elles donnent un rouge aussi beau que celui de la garance. Il y a lieu de penser que toutes les racines des rubiacées donneroient une couleur rouge, leurs racines en ayant toujours quelque teinte. On sait que les racines du caillelait du nord sont fort usitées en Finlande pour teindre les laines en rouge: l'essai en a été fait à l'Académie de Stockolm. On soupçonne que le *chayayer* si fameux du Malabar, est une espèce de *caillelait blanc*.

CAILLETOT. En Normandie on donne ce nom à une espèce de petit turbot fort délicat. *Voyez* TURBOT.

CAILLI. Petit cresson d'eau ou de fontaine qui croît à deux lieues de Rouen, & particulièrement à Cailli. *Voyez* CRESSON D'EAU.

CAILLOU, *silex*. Matiere plus ou moins ignescente, & qu'on prétend être produite, en grande partie, par de l'argile sableuse. Le caractère essentiel du caillou, est d'être dur & de faire feu avec l'acier; d'être indissoluble par les acides; de se changer en verre avec ou sans addition, selon qu'il est plus ou moins coloré, plus ou moins opaque & composé. Le feu, en réunissant les parties du caillou ou du sable d'une maniere homogene, ainsi que les parties d'argile que l'action de l'air & des autres élémens avoient peut-être divisées, leur rend, selon M. de Buffon, leur premiere forme. Si l'argile en se condensant, dit cet Académicien, peut devenir du caillou & du verre, pourquoi le sable, en se divisant, ne pourroit-il pas devenir de l'argile? Le verre paroît être la véritable terre élémentaire, & tous les mixtes un verre déguisé. Les métaux, les

minéraux, les sels, &c. ne sont qu'une terre vitrescible. Les substances calcaires de la nature des coquillages, semblent faire une classe à part.

La nature fait voir tous les jours à l'Observateur attentif, ce changement naturel de sable & de caillou en argile, mais par un progrès lent & insensible. Que l'on jette les yeux sur une de ces campagnes incultes où les cailloux jonchés sont épars çà & là; que l'on examine la surface des cailloux exposés à l'air; leur superficie est toujours très-blanche, tandis que le côté opposé qui touche la terre, conserve sa couleur naturelle: si on les casse, on observe que cette blancheur pénètre plus ou moins profondément dans le caillou. La partie blanche est tendre, & s'arrache à la langue comme les bols. Il est aisé d'y reconnoître le caillou qui s'altère, se décompose, & tend à reprendre la forme & les propriétés de l'argile & du bol dont il a été formé. Dans tous les cailloux c'est la même uniformité; le côté exposé à l'air est blanc & tendre, tandis que l'autre conserve sa dureté & sa couleur. Ce ne sont donc point des cailloux imparfaits de différens âges, qui n'ont point encore acquis leur perfection.

Cette poussière, tantôt d'un jaune brillant, tantôt semblable à des paillettes d'argent dont on se sert pour sécher l'écriture, n'est autre chose qu'un sable très-pur, en quelque sorte pourri, presque réduit en ses principes, & qui tend à une décomposition parfaite. Ces paillettes se seroient atténuées & divisées au point qu'elles auroient acquis les propriétés de l'argile. Il paroît que le *talc* est un terme moyen entre le verre ou le caillou transparent, & l'argile; au lieu que le caillou grossier ou impur, en se décomposant, passe à l'argile sans intermède.

Les cailloux se trouvent disposés ou en grandes masses & par couches, ou en morceaux répandus en très-grande quantité, soit à la surface, soit dans l'intérieur de la terre, épars quelquefois çà & là dans la craie.

L'eau, en pénétrant les couches de sable vitrifiable (ignescent,) de grès, d'argile, d'ardoise, se charge des parties les plus fines & les plus homogènes de ces matières, & elle en forme plusieurs concrétions différentes, tels que les talcs, les amiantes & autres. Le cristal de roche, les pierres précieuses, & même le diamant, peuvent être regardés comme des stillations de matières ignescentes, produites par les eaux. C'est ainsi que dans le système du monde, la même substance devient un cercle de mutation dont les extrémités se confondent.

Quant à ce qui regarde les parties constituantes du caillou *flex*, nous dirions volontiers avec *Henckel*: *O caillou!.... caillou!.... quelle est la matière qui t'a formé?* Mais nous avons cru faire plaisir à nos lecteurs, en leur présentant d'abord les belles idées de *M. de Buffon*. Nous ajouterons encore un extrait de ce qui a été écrit sur cette matière par divers autres Auteurs.

*Henckel* pense que le caillou dans sa première origine, a été formé de la marne, fondé sur ce que la marne sans addition, a la propriété de se durcir dans le feu, au point de donner des étincelles lorsqu'on la frappe avec l'acier; ce qui fait une des principales propriétés du caillou: mais il ne peut pas croire que dans sa formation le feu doive être regardé comme agent extérieur.

*Zimmermann* dit, que si l'on vient à casser un caillou, on le trouvera feuilleté & tranchant à l'endroit où il aura été cassé; que les cailloux sont toujours plus durs, plus purs & plus transparens vers le milieu ou le centre, qu'à l'enveloppe; de manière que le grain central se distingue toujours des autres parties environnantes qui sont plus molles & moins compactes. Quand on scie & polit les cailloux, ils acquièrent ou développent une transparence d'autant plus grande, que le grain en est plus pur ou cristallin: mais il suit de-là que le caillou dans son principe doit avoir été

sous une forme liquide; car la transparence suppose un ordre, un arrangement & une sorte de symétrie dans les parties, que l'on ne peut trouver que dans un fluide. Si le caillou est extérieurement gercé & plein de crevasses, il est clair que la matière en est aigre; qualité qui vient apparemment d'une condensation subite: mais l'intérieur qui est moins opaque, d'un tissu plus serré, n'a pas été saisi ni condensé si subitement. Les cailloux petits & graveleux seroient peut être devenus gros, purs & parfaits, s'ils n'eussent pas été interrompus dans leur formation.

Le caractère de ces sortes de pierres est d'être ou lamelleuses; alors c'est un *silice* dur & formé par stillation ou épanchement: ou en masses sphériques, irrégulières, & avec une croûte blanche; alors il est formé par conglutination, & le centre en est souvent cristallisé comme du quartz; l'espèce qui se trouve par bancs dans les crayeres est noirâtre & revêtue d'une croûte blanche farineuse; c'est la *Pierre à briquet*; l'espèce que l'on taille pour l'usage des fusils, est de couleur blonde, & demi-transparente. On en trouve beaucoup à Saint-Aignan dans le Berry. S'il est en masses grenues, poreuses, friables, sans dureté, & s'il ne se casse pas en fragmens, convexes d'une part & concaves de l'autre; alors il est formé par aggtégation.

Les cailloux un peu transparens & d'un grain fin; comme les belles agates, ne se vitrifient point sans addition: il faut les mêler avec une suffisante quantité de sel alkali. Les cailloux blancs transparens sont estimés les meilleurs dans l'usage de la verrerie, parce que ne contenant point de particules métalliques, ils ne donnent au verre aucune couleur. Ceux qui sont durs, d'un tissu serré & uni, colorés & demi-transparentes, sont des sortes d'agates: la substance est la même. La couleur met seule la différence entre ce que l'on nomme *sardoine*, *onice*, *chalcédoine*, *cornaline* & *jade*. Voyez chacun de ces mots & l'article AGATE.

A l'égard des cailloux opaques, colorés, marbrés, ou à zones d'une ou de plusieurs teintes vives, voyez JASPE.

CAILLOU D'ANGLETERRE, voyez ASTROÏTE & POUNDINGUE.

CAILLOUX D'ALENÇON, DE BRISTOL, DE MÉDOC, DU RHIN, &c. Voyez CAILLOUX-CRISTAUX.

CAILLOUX-CRISTAUX. On appelle ainsi des pierres dures, plus ou moins transparentes, de différentes couleurs & de différentes formes : ce sont pour la plupart, des cristaux de roche ou des quartz. Tels sont 1°. le caillou en quille ou diamant d'Alençon qui se trouve dans le granit du village de Hertray près d'Alençon. Les cristaux polyèdres qui se trouvent enfermés dans des pierres arrondies & en forme de geode, & qu'on trouve en Dauphiné près d'Orel, de Remusat & de Die. Le caillou arrondi de Médoc en Guienne & celui du bas Poitou appelé *Pierre de Camberlau*. Le caillou ovale du Rhin & le caillou de Bristol, celui-ci est un cristal de roche à deux pointes. Toutes ces espèces de cailloux sont des pierres ignescentes dont la matière silicée se rapproche par sa pureté, de celles des cristaux de roche, & même de celles des pierreries dures. Voyez CRISTAL DE ROCHE & QUARTZ.

CAILLOU D'ÉGYPTE. Espèce de flex opaque & maculé. C'est une espèce de *jaspe*. Voyez ce mot.

Les cailloux d'Égypte ont été trouvés pour la première fois par *Paul Lucas* en 1714, dans la haute Égypte, sur le bord du Nil, proche le village d'Incheric, où se fait la poudre à canon pour le service du Grand-Seigneur. L'on a taillé de ces cailloux, lesquels ont pris un très beau poli : il s'y rencontre des paysages, des arborisations, des masques, des têtes & des figures, dans des attitudes fort singulières, & auxquelles l'imagination ajoute souvent beaucoup

d'attributs. L'espèce de caillou d'Égypte la plus rare, est celle qui est mêlée de beaucoup de blanc par fascies : le fond est brun obscur, mêlé de jaune; ces cailloux se cassent toujours en éclats tranchans comme le filix ou comme le verre de bouteille, convexes d'un côté & concaves de l'autre. On a découvert de semblables cailloux dans les environs de Freyberg en 1743 dont on fait aussi divers ouvrages, tels que boîtes, rabatieres, &c.

CAILLOU DE RENNES. Espèce de *poudingue*. Voyez ce mot.

CAILLOU DE ROCHE. Voyez PETRO-SILEX.

CAKATOCHA. Voyez KAKATOU.

CAKILÉ, *cakile maritima ampliore folio*. Quelques Auteurs prétendent que c'est un raifort marin, d'autres l'appellent *roquette de mer*. Quoi qu'il en soit, cette plante croît sur les parages élevés des mers dans les lieux pierreux : elle pousse beaucoup de tiges, hautes d'un pied. Ses feuilles sont oblongues, plus ou moins étroites, grasses, d'un goût âcre & salé. Ses fleurs de couleur purpurine, ressemblent à celles de la roquette. Il leur succede pour fruit, des gouffes courtes, pointues, ayant la figure du fer d'une pique, & renfermant chacune deux semences : on s'en sert dans les lieux où cette plante naît, pour le scorbut & pour la colique néphrétique.

CALAF. On croit que c'est une espèce de saule étranger, qui naît en Syrie aux lieux humides, & dont il est fait mention dans quelques Auteurs, sous les noms de *ban*, de *safsaf* & de *zarneb*. Sa fleur naît avant la feuille. Cette fleur est languette, blanche, lanugineuse, odorante : ses feuilles, grasses au toucher & de couleur perlée, sont beaucoup plus grandes que celles du saule ordinaire. Les Egyptiens distillent les fleurs, & en tirent cette fameuse eau cordiale, qu'ils appellent *macahalef*, dont ils font usage pour réprimer le trop grand desir de l'acte vénérien. On prépare aussi à Damas de cette eau, & l'odeur en est si

agréable & si pénétrante qu'elle suffit pour dissiper la défaillance. Les Maures s'en servent tant intérieurement qu'extérieurement dans les fievres ardentes & pestilentiellees. *Lémeri* dit que le saule que nous appelons *marseau*, est si semblable à ce calaf, que l'Ambassadeur de Perse qui vint à Paris en 1715, en fit soigneusement ramasser les fleurs pour les distiller, & en boite l'eau qu'il regardoit comme un puissant rafraîchissant.

**CALAGUALA.** Plante qui croît à Quito & à Popayan dans le Pérou. De sa racine sortent plusieurs pédicules coudés, triangulaires, cteux, striés, & portant des feuilles larges par la base, étroites par le bout, vertes, luisantes, & garnies extérieurement d'un nombre de capsules orbiculaires, feminales, dentées & rangées sur deux lignes : ces semences sont menues comme de la poussiere & sont lancées au loin avec force élastique, tous les ans, lorsque les capsules viennent à s'ouvrir.

On distingue trois sortes de racine de calagualla, qui est la seule partie d'usage en Médecine. La premiere ne se trouve que sur les rochers, & est épaisse, de couleur jaune-brunâtre, enroulée de mousse, extérieurement ligneuse, composée intérieurement de fibres blanches & longues, & au milieu de cette racine est une moelle un peu spongieuse.

La deuxieme ne croît que dans les terrains sablonneux ; elle est moins volumineuse que la précédente, & sa couleur est d'un brun-rougeâtre, quelquefois grisâtre.

La troisieme sorte de racine de calagualla est cultivée dans les jardins. Sa couleur est obscure, cendrée par la partie convexe.

On préfere la premiere sorte qui est la mieux nourrie, non cariée ou vermoulue, qui se coupe facilement, & qui a un goût savonneux. On l'estime apéritive, & très-sudorifique : on en fait usage soit en décoction, soit en poudre, à la dose d'un demi-gros & quelquefois d'un gros.

Le calaguala est beaucoup plus connu & plus usité en Espagne & en Portugal, qu'en France. *Pharmacop. Matritense, edit. 2<sup>a</sup>.*

CALALOU, *ketmia Brasiliensis, folio ficus, fructu pyramidato sulcato*. Cette plante rampante si essentielle aux Blancs & aux Negres de la Guiane, est le katoulou de *Barrere* : les Habitans l'appellent aussi *citrouille, potiron, gombaut & giraumont*. Le giraumont croît naturellement à la Louisiane : cette espece de potiron monte à quatre ou cinq pieds de haut & porte des feuilles qui sont presque aussi larges qu'une assiette ; ses fleurs sont jaunes, & il leur succede des fruits tendres, remplis de petites graines mucilagineuses. Ce fruit étant jeune, se cueille pour être mangé en salade, à l'eau & au sel. Il est bon pour l'estomac & convenable aux convalescens. Lorsque le fruit est mûr, on le hache par petits morceaux avec les feuilles de la plante, on fait cuire le tout avec du lard ; c'est le mets que les Dames Créoles donnent par préférence aux personnes les plus distinguées. Quelquefois on les met dans la soupe, on les fricasse ; d'autres fois on les fait cuire au four & sous la braise. On les mange en purée, de toutes façons ils sont bons & agréables. On en fait aussi des beignets. Quelquefois les *giraumonts* sont gros comme un melon, on en voit de ronds, d'autres sont en forme de cor de chasse, ces derniers sont les meilleurs ; ils sont extérieurement verts & mouchetés. La chair est jaune, plus ferme & d'un sucre moins fade, & d'un goût beaucoup plus relevé que celle de la citrouille ; ils contiennent aussi moins de graines & se conservent beaucoup plus que les autres fruits de giraumont : ce sont aussi ceux dont on fait des confitures seches. Pour cet effet on les taille en forme de poire ou de quelqu'autre fruit, & on les confit aussi à sec avec fort peu de sucre, parcequ'ils sont naturellement sucrés. Les personnes qui ne les connoissent pas sont surpris de voir des fruits entiers confits, sans trouver en-dedans aucuns pepins. Il y a des

giraumonts qui sentent un peu le musc , ce qui en relève la saveur.

CALAMBAC & CALAMBOUC. *Voyez* Bois d'ALOÈS.

CALAMBOURG ou CUNAMBOURK. Bois odoriférant de couleur verdâtre. Il differe du *calambouc* qui vient de la Chine , & dont nous avons parlé au mot Bois d'ALOÈS. *Voyez ce mot.* On emploie le calambourg en ouvrages de tabletterie & dans les bains de propreté.

CALAMANT , *calamentha*. C'est une plante qui s'éleve environ à la hauteur d'un pied , & qui se divise en plusieurs rejetons anguleux. Ses feuilles sont presque rondes , un peu pointues , légèrement lanugineuses , & rangées deux à deux , l'une vis-à-vis de l'autre.

On fait usage de trois ou quatre especes principales de calament : savoir , le *calament ordinaire* , le *calament à odeur de pouliot* , le *calament de montagne* ou à grande fleur , & le *calament des champs* ou le *pouliot-thim* : ( M. Deleuze observe que les trois premieres sont du genre de la *mélijse* , & la quatrieme est une *menthe* , selon *Linnaeus* ) : elles portent toutes dans les aisselles des feuilles , des fleurs en gueule , de couleur purpurine , auxquelles succedent quatre embriions qui se changent en autant de graines arrondies & noirâtres. Toutes ces especes de plantes sont remarquables par leur odeur forte & aromatique , qui les rendent utiles dans rous les cas où il s'agit d'inciser puissamment les humeurs visqueuses : on en prend en maniere de thé pour provoquer les regles ; appliquées extérieurement , elles atténuent , répercutent & résolvent.

CALAMINE FOSSILE on PIERRE CALAMINAIRE , *calaminaris lapis*. La pierre calaminaire est la *cadmie fossile* par excellence , *cadmia nativa* , ou , à proprement parler , la matrice , la miniere terreuse du zinc. *Voyez ce mot.*

La calamine n'affecte point de figure déterminée :

elle est plus ou moins friable & compacte, quelquefois poreuse, de différentes couleurs, & contient, outre le zinc, de la terre, du sable, du fer précipité, souvent de la galene de plomb: *Voyez ce mot.*

Celle qui est rouge, contient beaucoup de fer; celle qui est grise ou d'un jaune pâle contient beaucoup de zinc, & est la meilleure pour convertir le cuivre rouge en laiton. Ainsi toute pierre appelée *calaminaire*, qui, mêlée avec des charbons, & ensuite exposée à l'action la plus véhémence d'un feu renfermé, ne produit point de zinc, ou qui à un feu découvert ne compose point le laiton lorsqu'elle est mêlée avec le cuivre rosette & le charbon, n'est point une vraie *pierre calaminaire*. C'est la regle que nous en donne *M. Margraff*. Toutes les calamines semblent être des résultats ochracés provenant naturellement de la décomposition & précipitation du vitriol de zinc & du vitriol martial dans des matrices limoneuses, plus ou moins mélangées. On trouve la calamine dans les environs d'Aix-la-Chapelle, dans le Berry, aux environs de Saumur en Anjou, & en d'autres endroits de l'Europe. Elle se présente très-souvent sous la première couche de la terre. Dans le Duché de Limbourg, les mines de calamines sont abondantes & s'exploitent, de même que le charbon de terre, par buttes, par galeries, &c. C'est à Namur qu'on la travaille, à l'aide des fourneaux & des machines faites exprès, pour en extraire le zinc, & l'associer au cuivre rouge. Cette opération est difficile & curieuse. *Voyez notre Minéralogie & le dictionnaire de Chimie.* On emploie en Médecine la pierre calaminaire à l'extérieur: on l'estime astringente, propre à sécher & à cicarriser les plaies & les ulcères; mais pour cela il faut qu'elle soit bien lavée & porphyrisée.

**CALAMITE.** Epithete que l'on donne au storax en larmes, à cause qu'on le mettoit autrefois dans des roseaux appelés *calami* pour le conserver. *Voy. STORAX.* *M. Guettard* donne aussi le nom de calamine,

*calamites*, à des polypites dont le caractère générale est d'être en groupe, dont chaque partie sont des tuyaux plus ou moins cylindriques, non ramifiés ou très peu, terminés par le bout supérieur en étoiles uniques.

CALAMUS AROMATIQUE VRAI, ou ROSEAU AROMATIQUE, *calamus aromaticus verus*. Beaucoup de Pharmaciens confondent le véritable *calamus* avec l'*acorus* vrai, ils se trompent : ces substances végétales diffèrent beaucoup l'une de l'autre : il suffit de les examiner dans les boutiques & de les comparer dans les descriptions de *Dioscoride*, de *Pline*, de *Galien*, &c. pour s'en convaincre : l'*acorus* est une racine. Voyez ACORUS. Le *calamus* ou roseau aromatique, *arundo syriaca*, *foliis ex adverso sitis*, MORIS. est au contraire la tige d'une plante arundinée, creuse comme un chalumeau, grosse comme une plume médiocre, genouillée, d'un jaune pâle ou d'un gris rougâtre en dehors, blanche en dedans, remplie d'une substance fongueuse ou de moëlle, d'un goût âcre, d'une amertume légère, & d'une assez bonne odeur. On nous l'apporte des Indes & d'Égypte toujours sec, en petites bottes hautes de deux ou trois pieds, faciles à casser. *Paludanus*, *Prosper Alpin* & le Portugais *Garzias*, sont les premiers & les seuls qui aient rencontré & décrit la plante du vrai *calamus aromaticus*. Cette plante s'appelle *cassabel-darrira*. Il sort de chaque nœud de la tige deux feuilles longues, pointues, vertes. Ses fleurs naissent aux sommités de la tige & des rameaux, disposées en petites ombelles ou bouquetes jaunes, auxquels succèdent de petites capsules oblongues, pointues, vertes, noires, qui contiennent des graines menues & de la même couleur.

Les peuples des Indes emploient la tige pour assaisonner le poisson & les viandes bouillies; elle fortifie l'estomac & facilite la digestion : prise en décoction elle provoque les menstrues; les Égyptiens s'en servent pour appaiser la toux, en en aspirant la fumée avec un

chalumeau. Les Indiens en font souvent usage dans les maladies histériques & les douleurs de nerfs : on l'emploie dans la thériaque , comme propre à résister au venin.

CALANDRE. *Voyez à l'article ALOUETTE.*

CALAO, *hydrocorax*. Geste d'oiseau, dit M. Allamand, qui se trouve aux Indes orientales & en Afrique : il a le bec en forme de faux, dentelé & souvent surmonté d'une excroissance cornée ; ses jambes sont couvertes de plumes jusqu'au talon ; ses pieds ont quatre doigts dénués de membrane, trois devant, un derrière ; celui du milieu des trois antérieurs est étroitement uni au doigt extérieur jusqu'à la troisième articulation, & au doigt intérieur jusqu'à la première. On distingue plusieurs espèces de calaos : il y a celui des Moluques ; son plumage est fauve, mêlé de noir, & est de la grosseur d'un coq ; celui des Philippines est noir en-dessus & blanc en dessous ; c'est l'*oiseau rhinocéros* de Willugby. Celui des Indes est tout noir, & est gros comme un dinde. *Voyez l'article RHINOCÉROS-OISEAU.* Le *calao du Sénégal* a le bec ou tout rouge ou tout noir & sans excroissance ; son plumage est gris sous le ventre & noirâtre sur le dos ; il n'est pas plus gros qu'une pie.

CALCAMAR, *calcamarus*. Oiseau aquatique du Brésil, de la grosseur d'un pigeon. Ces bipèdes ne volent point, mais ils voguent en troupes au milieu des mers en s'aidant de leurs pieds & du moignon de leurs ailes. On prétend que ces oiseaux annoncent également le calme & la pluie ; & dans ce temps-là on en voit un si grand nombre autour des vaisseaux, que les Mariniers s'en trouvent importunés.

CALCÉDOINE ou CHALCÉDOINE, *lapis chalcædonius*. C'est une pierre qui a été mise dans la classe des pierres fines demi-transparentes. La calcédoine est ignescente, & semble être de la nature d'un beau caillou, *silix*, ou à pâte d'agate ; elle est de couleur blanche, laiteuse & légèrement teinte de gris, de

bleu & de jaune : on y distingue toujours trois couleurs. Cette pierre a été aussi nommée *agate blanche*. Si la teinte du bleu est assez foncée pour approcher du brun ou du noir, la pierre prend le nom d'*agate noire*. Si la teinte de jaune est assez vive pour approcher de la couleur orangée ou du rouge, la pierre doit être appelée *sardoine* ou *cornaline*. Voyez ces mots. Si la teinte de bleu est d'une belle transparence, la pierre s'appelle *calcédoine saphirine*. Les calcédoines dont les couleurs sont les plus nettes & les plus vives, sont réputées *orientales*. Leur blanc est plus beau que celui des calcédoines qu'on trouve à Chemnitz & en Flandre.

La calcédoine égale l'agate en dureté : on en fait des bagues, des cachets, des manches de couteaux, parce qu'on trouve ces pierres ordinairement en petits morceaux; on en voit cependant quelques vases, mais qui sont rares. Le Roi de Danemarck a donné au Cabinet de Chantilly, quelques morceaux de cette pierre, & qui sont d'un très-gros volume & très-beaux : ils avoient été trouvés dans l'île de Ferroë, M. le Président *Ogier*, étant Ambassadeur auprès de ce même Souverain, en a fait une collection qui est des plus rares, pour le volume, la figure & la pureté des blocs. Les morceaux qui composent cette collection, ont été trouvés en différens endroits de la Norwege, sur-tout en Islande. On prétend que les Anciens avoient une si grande estime pour la calcédoine, qu'ils ne l'employoient que dans les plus beaux ornemens de leurs édifices, & que le Roi Salomon la prodigua, pour ainsi dire, dans le magnifique Temple qu'il fit bâtir à Jérusalem : aussi les Empereurs Romains recherchoient-ils cette pierre comme une matière rare & précieuse.

On donne le nom de *pierres calcédoineuses* à toutes celles qui ont des nuages ou des teintes laiteuses, irrégulières, & qui offusquent leur transparence. Ce défaut est assez commun dans les grenats & dans les

rubis. On tâche de faire disparaître ces taches par la maniere de les tailler, en rendant concave l'une des faces de la pierre, & l'autre convexe.

La Chimie a trouvé l'art d'approcher de ces beautés de la nature, par un procédé avec lequel elle imite aussi l'agate & le jaspé.

CALCHITES, *calchitis*. Voyez COLCOTHAR FOSSILE.

CALCUL, *calculus*. Aujourd'hui on entend par ce mot, des pierres qui ont beaucoup de rapport avec les pierres des animaux ou *bézoards*. Voyez ce mot.

Le mot *calcul* est même le nom générique de toutes les espèces de pierres qui se trouvent dans les divers animaux, telles que les *perles*, les *pierres d'écrevisses*, la *Pierre des poissons*; celles des *amphibies*, des *oiseaux*, & des *quadrupedes*. Voyez chacun de ces mots.

Selon les Lithoromistes, le mot *calcul* est plus particulièrement consacré à la pierre qui se trouve en plusieurs endroits du corps humain, & principalement dans la vessie, dans les uretères, dans les reins & dans la vésicule du fiel. On nomme ces pierres CALCUL D'HUMAINS ou GRAVELLE, *calculus humanorum*. Elles sont ou sableuses ou calcaires, formées par couches concentriques comme le bézoard, tantôt unies, tantôt raboteuses: celles de la vessie sont presque unies, arrondies ou oblongues, avec une couleur grisâtre & fauve; celles des reins sont protubérancées comme le fruit du mûrier; ce qui fait qu'on les a nommées *pierres murales*. Celles-ci sont rougeâtres, mais celles du fiel sont d'un jaune safrané. On connoît les pierres biliaires; elles sont inflammables. Celles de la vésicule du fiel des bœufs, sont d'usage en peinture. Combien de personnes sont attaquées plusieurs fois dans leur vie de cette maladie grave, & combien en sont victimes! En ouvrant le corps d'un Gentilhomme mort en Angleterre en 1750, on lui

trouva quarante-deux pierres dans les reins, quatorze dans la vésicule du fiel, & dix dans la vessie qui pesoient huit onces & demie. On lit beaucoup d'anecdotes de ce genre dans les *Mémoires de l'Académie Royale des Sciences*, années 1702, 1706, 1730 & 1735. Le Pere Catillon, Supérieur des Barnabites d'Estampes, mourut de douleurs qui annonçoient l'existence des pierres ou calculs dans la vessie : à l'ouverture du cadavre, on trouva en effet neuf pierres, dont huit avoient la dureté du marbre, & étoient usées, lisses & polies sur différentes faces, par les frottemens qu'elles avoient éprouvés les unes contre les autres : la neuvieme étoit toute raboteuse. Les causes productrices des calculs tirent-elles leur essence de la nature & des propriétés de la masse du sang, & de différens fluides qui le composent ? C'est ce que nous ne savons pas bien ; car les recherches que l'on a faites jusqu'ici sur la formation de ces pierres & des concrétions graveleuses dans le corps humain, sont moins une théorie exacte, que quelques observations faites au hasard sur ces sortes de productions. Il seroit cependant à désirer qu'on trouvât les moyens de garantir l'humanité de cette maladie si douloureuse & si redoutable. Les matieres savonneuses prises intérieurement, apaisent les douleurs ; l'eau de chaux tirée des écailles d'huîtres calcinées, & injectée dans la vessie, agit immédiatement sur la pierre avec toute sa vertu, c'est-à-dite, suivant l'explication qu'en donne M. Roux, en décomposant le sel ammoniac de la concrétion pierreuse.

Le Frere Cosme, célèbre Lithotomiste de Paris, nous a donné une pierre qu'il a tirée il y a quatre ans de la vessie d'un homme âgé de quatre-vingt ans : cette pierre, qui est d'un très-gros volume, pesoit après l'opération treize onces & demie ; aujourd'hui elle ne pese plus que dix onces & demie.

Indépendamment de divers endroits du corps humain où nous avons dit qu'il se trouvoit des calculs,

il n'est pas rare de rencontrer encore une pierre sous la langue de l'homme. Voyez dans les *Mémoires de l'Académie Royale de Chirurgie*, T. III, p. 460, une Dissertation de M. Louis, &c.

CALDERON, *calderonus*. Animal de mer, le plus gros après la baleine. Il a le corps plus court; mais il est également de la classe des souffleurs, c'est-à-dire, qu'il a une ouverture par où il lance l'eau. Sous le regne de François I, on en a vu deux à Paris. La peau, la graisse, la chair, la langue, les poumons, tout est comme dans la baleine; peut-être en est-il une espèce. Voyez le mot BALEINE.

CALEBASSE D'AMÉRIQUE, A FLACON, ou CALEBASSE D'HERBE, *cucurbita lagenaria, flore albo, folio molli*. Ses feuilles sont un peu anguleuses, molles, velues, & ont en dessous deux glandes à leur base. Le fruit, dont la figure varie, quelquefois cylindrique, plus souvent turbinée en forme de poire ou de bouteille, a l'écorce épaisse, dure & ligneuse. Ses semences sont comme échanrées à un bout, & obtuses. C'est notre *gourde* ou calebasse Européenne. Ses semences ont été transportées en Amérique, où elle a éprouvé quelques variétés. On en fait des bouteilles à pelerin. Voyez à l'article COURGE.

CALEBASSE DE TERRE. Cette plante, dit M. de Prefontaine, n'a aucun rapport avec le calebassier. Elle est rampante, & tient du genre des *colocynthes*. Voyez ce mot. On en tire un excellent vomitif. Dans le pays de Cayenne on en cultive de plusieurs espèces, 1°. la calebasse de terre, *colocynthis oblonga*; 2°. la petite calebasse, *parvo fructu turbinato*; 3°. & la calebasse d'herbe, *fructu flavo pyriformi*. BARR.

CALEBASSIER D'AMÉRIQUE, *cucurbitifera arbor Americana*: c'est le *crescentia* LINN. Sp. Grand arbre qui croît principalement à Maripio, contrée du Nouveau Monde, & dont on ne peut presque point se passer dans aucune habitation. Son tronc est tor-

tueux, couvert d'une écorce grisâtre & taboteuse; fort branchu. Son bois est plus coriace que dur. Ses feuilles, d'un beau vert, & épaisses, ont cinq ou six pouces de longueur & un pouce de largeur : elles sont attachées les unes après les autres le long de la branche d'où elles sortent sans queue. Ses fleurs, qui naissent de l'aisselle des feuilles, sont blanches, faites en cloche, & découpées en divers segmens : il leur succede (à celles qui sont fertiles) des fruits de la figure de nos calebasses, recouverts d'une écorce ligneuse très-dure, épaisse de deux lignes, & pleins d'une chair pulpeuse qui contient plusieurs semences brunâtres faites en cœur. On reconnoît que les calebasses sont mûres, quand le pédicule qui les attache à l'arbre se flétrit & se noircit : alors on peut les détacher. Il y a des habitans qui varient la forme de la calebasse; quand elle est à moitié mûre, ils la fèrent avec force, suivant la figure à laquelle ils veulent l'assujettir. Ce fruit est nommé par *Lémeri*, *calebasse de Guinée* ou *d'Afrique*, parce que cet arbre, qui y a été apporté d'Amérique, y est aussi cultivé. On nomme ce fruit *machamona* en Guinée, *choyne*, ou *cuieté*, ou *hyguero*, dans la nouvelle Espagne, & *couis* dans nos colonies Françoises.

On creuse ces calebasses en y jetant de l'eau bouillante pour faire macérer la pulpe, afin de les vider; & alors elles sont d'excellentes bouteilles. *Lémeri* dit que les Cannibales en font de petits vases, qu'ils emploient particulièrement pour un mystère qui regarde leur Divinité : ils les creusent également & les emplissent de maïs & d'autres semences ou de petites pierres : & les ornent au dehors de plusieurs sortes de plumes; puis les ayant percés par le bas, ils y mettent un petit bâton, & le fichent en terre. Ces peuples ont coutume de garder avec beaucoup de respect trois ou quatre de ces fruits, ainsi accommodés, dans chacune de leurs cabanes : ils les appellent *maraka* & *tamaraka*. Ils croient, quand ils manient ce fruit & l'en-

tendent faire quelque bruit, à cause des grains & des petites pierres qui sont dedans, qu'ils parlent avec leur Toupan, c'est-à-dire, avec leur Dieu, & qu'ils ont de lui certaines réponses. Ils sont entretenus dans cette superstition par leur *paigi* ou *devin*, qui leur fait croire qu'avec le parfum du rabac, & certains enchanemens & marmotemens, ils donnent une vertu divine à leur ramaraka.

Les Indiens polissent l'écorce du couis desséché, & en font divers vases pour boire & pour manger, qu'ils émaillent agréablement avec du roucou, de l'indigo & autres belles couleurs apprêtées dans de la gomme d'acajou. Leurs deslins à la sauvage sont assez justes pour des gens qui ne font usage ni de regles ni de compas. On voit quelquefois de ces ouvrages dans les cabinets des curieux. On fait de ces couis, divers ustensiles de cuisine, notamment des plats; & quoiqu'ils soient de bois, on ne laisse pas que d'y faire chauffer de l'eau. Le calebassier fournit seul la plus grande partie des petits meubles des ménages des Caraïbes, de nos Negres & des Errangers qui vont aux Îles. Le *coyemboue* si utile aux Negres & aux Sauvages pour serret & conserver proprement leur man-gaille, n'est qu'une calebasse vidée ayant une ouverture à pouvoir y passer la main; on bouche exactement cette ouverture au moyen d'un morceau de calebasse taillé en calotte.

Les habitans des lieux où croît le calebassier, regardent la pulpe de son fruit comme une panacée pour un grand nombre de maladies & d'accidens. Ils en retirent une liqueur semblable à notre limonade. Aujourd'hui l'on est dans l'usage de faire bouillir cette pulpe, d'en passer la décoction par un linge, ensuite de la mêler avec du sucre, & d'en former un sirop laxatif, dont on fait grand usage aux îles pour faire vider le sang caillé: ce sirop devient commun actuellement en France, où on l'emploie pour la poitrine. Les oiseaux du pays qui ont le bec fort & robuste, percent ce fruit

pour en manger la chair dont ils sont fort friands. La chair de ce fruit desséchée, dit Lémery, a un goût aussi agréable que le pain d'épice.

*Miller* nous apprend qu'on a cultivé, par curiosité & avec succès en Europe, ce calebassier d'Amérique dans une terre d'une chaleur tempérée. Cet arbre demande une terre légère & de fréquens arrosemens : on le multiplie de rejetons & de graines fraîches.

On nomme en Amérique *calebasse d'herbe*, notre calebasse ou gourde Européenne qui y a été transportée. Quoique l'écorce de la calebasse d'herbe soit plus épaisse que celle de la calebasse d'arbre, elle est moins propre à contenir des liqueurs, parceque cette écorce qui est moins dure, leur fait contracter un mauvais goût. *Voyez l'article COURGE* & celui de *CALEBASSE D'HERBE*. A l'égard du *calebassier du Sénégal*, voyez *BAOBAB*, à l'art. *Pain de singe*.

*CALENDRE*. *Voyez CHARENÇON*.

*CALESIAM*. Grand arbre du Malabar, dont le bois est de couleur de pourpre, uni & flexible : ses fleurs croissent en grappes à l'extrémité de ses branches; elles ressemblent assez à celles de la vigne : elles sont suivies de baies oblongues, vertes, couvertes d'une peau mince, pulpeuses, insipides, contenant un noyau vert aplati qui renferme une amande blanche: lorsque les feuilles du *calesiam* viennent à tomber, il naît au tronc & aux branches une excroissance ridée en forme de rein, verdâtre & produite par la piqûre d'une espèce d'insecte qui cherche dans cet arbre une retraite & de la nourriture.

Le *calesiam* donne du fruit une fois l'an, depuis dix ans jusqu'à cinquante. Son écorce pulvérisée & mêlée avec le beurre, s'emploie avec succès dans les ulcères malins & calme les douleurs de la goutte : cette même écorce ainsi que les feuilles prises en infusion théiforme provoquent l'accouchement.

*CALI* ou *CALIC*. *Voyez BRUIA*.

*CALIN*, est, selon Lémery, un métal composé de

plomb & d'étain par les Chinois , & dont on fait plusieurs ustensiles au Japon , à la Cochinchine & à Siam ; telles sont la plupart des cafetieres & boîtes de thé , fabriquées à la Chine , que nous voyons quelquefois ici , & qui ont la propriété d'être flexibles & de se bossuer , sans se casser : on prétend même que les habitans de ces contrées en couvrent leurs maisons , & qu'ils en fabriquent des especes de bas aloi. Ce qu'il y a de certain , c'est que par un mélange d'étain & de plomb d'Europe , on ne parvient pas à faire de semblables ustensiles. Le calin n'est peut-être que la *touzenague* ou tintenague des Hollandois. Voyez à l'art. ZINC.

CALLIMUS. Nom que les Naturalistes donnent au noyau détaché qui se trouve dans la *picrre d'aigle* & les *geodes* ; voyez ces mots.

CALLITRICHE. C'est le *singe vert*. Voyez ce mot.

CALMAR , *loligo*. Animal marin mou , fort singulier , ayant la tête entre les pieds & le ventre , & qu'on prétend avoir la faculté de voler. Il est du genre des seches & dans la classe des vers zoophites. Voyez ces mots.

Le *calmar* , ainsi nommé du rapport qu'il a avec une écriture par sa figure , ou parce qu'il peut fournir une sorte d'encre pour écrire , a quelque chose de commun avec le *polype* , & particulièrement avec la *seche* ; même configuration dans les pieds , on lui voit les longues jambes , la tête , les yeux , la bouche , la langue , le conduit pour jeter la liqueur noire , & quelques parties intérieures semblables à celles de la seche. En effet il s'accouple de même ; les femelles fraient en Octobre , & même plus tard : elles déposent leurs œufs en haute mer. M. *Needham* dit qu'on voit beaucoup de ces animaux sur les côtes de Portugal. s'il y a quelque chose de différent dans le calmar & la seche , c'est que le corps du calmar est long , rond & finissant en pointe ; tandis que celui de la seche est court & large , de même que son os qui est d'ailleurs

friable & spongieux. Celui du calmar est étroit, cartilagineux & un peu transparent. Sa jambe droite est plus grosse; ses ailes plus larges & terminées en pointes, n'environnent pas, de même que dans la seche, tout le ventre. Le calmar mâle n'a qu'un conduit en dedans; les femelles en ont deux. Ces animaux rejettent encore une humeur rouge, qui les rend rougeâtres, de même que les poissons mous, quand ils sont cuits. On remarque encore que les calmars ont une chair plus molle que la seche. Ils ont huit filets assez courts; une espece de bec fort dur; leurs nageoires leur servent à nager dans l'eau, & à voler, dit-on, sur terre. Leur vol présage la tempête: ils sont souvent en troupes. Cet animal n'a jamais été beaucoup estimé dans les alimens; tel est le jugement du Scholiaste Aristophane & de Suidas. Il dit cependant que les calmars que fournissoit le golfe d'Ambracie, étoient, dans les mets froids, les plus estimés à Rome.

On rencontre quelquefois de petites espèces de calmars, qui different de la précédente par leur petiteffe, & parce que leurs nageoires sont plus pointues, & leur fortent un peu plus bas qu'au grand calmar. Les *loups de mer* cherchent volontiers ces animaux jeunes, pour en faire leur proie; mais ils la manquent souvent, les calmars ayant la propriété de jeter à volonté une liqueur noire, contenue dans deux réceptacles ou canaux situés dans leur ventre, qui trouble l'eau & masque leur route; à ce défaut ils s'élevent, dit-on, dans l'air, & s'échappent par ces moyens à l'avidité de leur ennemi. Le calmar vit de petits poissons, d'*écrevisses* & de *langoules de mer*. M. Needham, dans ses nouvelles observations microscopiques, a découvert le premier la semence dans le calmar mâle & le frai dans les femelles: les détails dans lesquels il est entré à cet égard & sur l'animal entier, méritent d'être lus dans l'Auteur même, on en trouve l'extrait dans l'Encyclopédie au mot CALMAR.

**CALUMBÉ**, racine d'un arbre inconnu, qu'on nous apporte des Indes en morceaux de la grosseur du pouce ; elle est jaune , amere & sans odeur sensible. Cette racine passe à Bengale pour un spécifique contre les coliques , les indigestions & contre *le mort du chien*, maladie fâcheuse , dont les accidens ont rapport au *colera morbus*.

**CALUMET**. On voit dans les cabinets des curieux , des pipes à tige fort longue , & qui sont ornées de différentes manieres : Ce sont les Sauvages qui font usage de ces grandes pipes. Dans les alliances ils présentent le calumet , orné de plumes blanches d'aigles , comme le symbole de la paix ; des députés l'apportent en cadence , en agitant les plumes au vent , & en articulant la chanson du calumet. Cette pipe est une sauve-garde , avec laquelle on peut aller partout ; il n'y a rien de plus sacré parmi les nations sauvages.

**CAMAGNOC**. Espèce de magnoc qui se cultive à Cayenne , & dont on arrache la racine au bout de sept mois ; on la mange alors grillée ou bouillie. Si on la laisse plus long-temps en terre , elle n'est bonne qu'à être réduite en farine & à être travaillée comme le magnoc , avec cette différence que l'eau qui en sort n'est pas dangereuse ; la farine même est préférée à celle de magnoc : on en fait d'excellente *cassave* & de très-bon *mateté* espèce de pain. Voyez **MAGNOC** à l'article **MANIHOT**.

**CAMARIGNE**, en latin *empetrum*. C'est une plante haute d'un pied & demi , qui pousse des tiges rameuses , aisées à rompre , & couvertes d'une écorce noirâtre , garnies de feuilles vertes , brunes & menues comme celle de la bruyere. L'*empetrum* , dit M. *Deleuze* , porte trois sortes de fleurs , des fleurs mâles , des fleurs femelles , & des fleurs hermaphrodites : toutes sont composées d'un calice partagé en trois pieces , & d'une corolle à trois pétales : les fleurs mâles ont neuf étamines fort longues : les hermaphrodites n'en ont que

trois : celles-ci, & les fleurs femelles, ont neuf pistils auxquels succèdent autant de semences contenues dans une baie. Ce caractère générique est essentiellement différent de celui des bruyeres. Aux fleurs succèdent en automne de fort jolis fruits qui sont des baies rondes, blanches, transparentes, perlées, pleines d'un suc acide qui même plaît beaucoup au peuple, propres pour les fébricitans. Cette plante croît dans les lieux sablonneux du Portugal.

On distingue une autre espèce de *camarigne* que des Botanistes rangent, ainsi que la précédente, mais improprement, parmi les bruyeres ; cette seconde espèce de *camarigne* s'appelle *bruyere à fruit noir* ou *vaciet* ; c'est un arbrisseau qui s'étend beaucoup plus qu'il ne s'éleve : il pousse du pied plusieurs tiges d'une écorce roussâtre qui rampent par terre & s'étendent au loin. Sa feuille ressemble beaucoup à celle de la bruyere commune. Ses fleurs qui paroissent depuis Juillet jusqu'à la fin d'Août sont d'une couleur herbeuse, blanchâtre, & viennent en bouquet au bout des branches : les fruits sont des baies rondes & noires, pleines de suc, dont les coqs de bruyeres se nourrissent par préférence ; ces baies bouillies avec de l'alun teignent les draps d'une couleur noire pourpre. On fait aussi avec ce fruit une espèce de limonade, qu'on dit n'être pas désagréable. On s'en sert encore pour teindre les vieilles hardes en couleur de cerise. Les baies de cette plante qui est commune chez les Kamtschadales, servent à ces peuples pour teindre les peaux de castors & de martes-zibelines, qu'ils vendent ensuite à ceux qui ne les connoissent point. La préparation consiste à les faire bouillir dans de l'huile de baleine chargée d'alun. L'on frotte les gencives des scorbutiques avec les feuilles du *vaciet*. Les terres chargées de mousse, stériles & humides sont celles où cet arbrisseau se plaît le mieux : il a une vie fort dure, soutient les plus grands froids & même les émanations métalliques sans en périr : pour multiplier cet

arbrisseau,

arbriffeau, il faut en semer les baies encore verdâtres : on le multiplie aussi de planr.

CAMBROUSE. Voyez à l'article VOULOU.

CAMCHAIN. Espece d'orange qui croît au royaume de Tonquin, d'une odeur agréable, d'un goût délicieux, dont la peau est épaisse & remplie d'inégalités. On permer l'usage de ce fruit même aux malades.

CAME, *chama*. Les Conchiliologistes donnent ce nom à un genre de coquillage bivalve, dont on connoît plusieurs especes. D'après les figures & les descriptions données par les anciens de ce coquillage, les comes sont faciles à reconnoître : on peut les diviser en rondes ou ovales régulières, & ovales irrégulières. Ces dernières ont un des bords de la coquille ondé ou comme replié. Les premières sont les vraies *comes* ; encore s'en trouve-t-il dont la base ronde est un peu irrégulière par quelque pli ou sinuosité. L'on appelle les secondes *palourdes* ; & les troisièmes, *lavignons*. Toutes les comes ont les deux pièces égales, convexes, parfaitement semblables, & n'ont point d'oreilles comme les *peignes* ; elles sont plus épaisses & moins longues que les *tellines*. Voyez ces mots. Il y en a de minces & d'épaisses, de renflées & d'aplaties, de rudes & de lisses, indistinctement dans chacune des trois formes précédentes. Leur charnière est ordinairement composée de trois dents qui s'engrenent dans trois cavités correspondantes. L'animal qui habite la coquille, l'ouvre & la ferme à son gré, comme font tous les autres bivalves, dont les battans ferment exactement. Il est commun à routes les comes de vivre enfoncés dans le sable ou la fange, & de s'y enfoncer d'autant plus, que leurs rachées ont plus de longueur.

Les comes sont plus ou moins grandes, fragiles & différemment colorées. On les trouve souvent sur le rivage, dans la fange, sous la mousse, parmi les pierres. Quand la mer est tranquille, & que ces coquillages y ont un vent favorable, ils baissent une de leurs

coquilles & élevent l'autre, celle-ci leur sert de voile & l'autre de navire; quand ils sentent un vaisseau qui approche d'eux, ou s'ils sont attaqués de quelque gros poisson, qui veuille en faire sa proie, ou enfin si un orage se prépare dans l'air, ils referment leur coquille à l'instant; & cette petite flotte qui voguoit au gré des zéphyrs, dispatoit en se plongeant au fond des eaux; dans tout autre temps, ils sont si pesans qu'ils ne peuvent pas nager.

Il ne faut pas confondre les *comes* avec les *cœurs de bœuf* ou *bucardes*, ni avec la *telline* & le *peigne*. Voyez *ces mots*. La came est moins longue & plus épaisse que la telline. Voici la nomenclature de quelques variétés tirées de quatre sous-genres de comes, & qui sont connues dans tous les cabinets; 1°. celles à base ronde régulière sont le *réseau*, le *point d'Hongrie*, la *clonisse*. 2°. Celles à base ronde irrégulière, sont l'*abricot*, la *guillochée*. 3°. Celles à base ovale régulière, sont la *cedo nulli*, la *tricotée* ou la *corbeille*, le *zig-zag*, la *came violette*. 4°. Celle à base ovale irrégulière, sont l'*écriture Arabique* ou *Chinoise*, la *chagrinée* ou la *langue de chat* de *Rumphius*. M. d'Argenville place les comes tronquées ou conques de Venus parmi les comes; mais M. Romé de l'Isle les range parmi les cœurs; tels sont le *concha veneris*, la *vieille ridée*, &c. Voyez à l'article CŒUR-COQUILLE. On appelle les comes pétrifiées *chamites*. Voyez l'article PÉTRIFICATIONS. On connoît quelques comes fluviatiles; celles du Mississipi ont l'épiderme noire, à coque épaisse, à stries circulaires extérieurement & nacrées en dedans de couleur de chair, jouant quelquefois l'opale. La rivière des Gobelins & les tuisseaux aux environs de Paris nourrissent aussi une espèce de came dont l'animal vivant & mis dans un bocal plein d'eau, montre un pied allongé & deux siphons. Leur nourriture apparente consiste en brins de mousses & de plantes aquatiques. Il n'est pas rare de les voir accoucher de petits tout vivans.

CAMÉE. Nom que l'on donne à des portions d'*onix* & de *coquilles* sculptées ou gravées. Voyez ces mots.

CAMELÉE, GAROUBE, OLIVIER NAIN, *chamalea*. C'est le *cneorum* de *Linnaeus*, plante qui pousse, en maniere d'arbrisseau, plusieurs tiges rancuses, dont les feuilles sont assez semblables à celles de l'olivier: elle porte des fleurs jaunâtres à trois pétales égaux; elles ont trois étamines & un pistil. Il leur succede un fruit à trois noyaux, d'abord verdâtre, mais qui devient rouge en mûrissant, & noir en vieillissant. Cette plante dont la racine est dure, ligneuse, croît aux lieux incultes dans les pays chauds, comme en Italie & en Languedoc. C'est un putgatif très-violent, dont les anciens faisoient usage, mais que l'on a abandonné à cause de sa qualité brûlante; on l'emploie extérieurement pour déterger les vieux ulcères.

CAMELÉON ou CHAMEAU - LION, *cameleo*. Nom que les Grecs ont donné à un animal d'une figure assez hideuse, & qui, quoique chétif, est fameux dans l'histoire par son changement de couleur, tantôt en bleu, tantôt en jaune, tantôt en vert, & par sa maniere particuliere de se nourrir. Tant de particularités, en attirant notre admiration, lui ont acquis toute sa célébrité, & l'ont rendu le symbole le plus renommé dont on se soit servi dans la morale & dans la rhétorique pour représenter la lâche & trop commune complaisance des Courtisans & des Flatteurs. On distingue plusieurs especes de caméléons qui se trouvent au Mexique, en Arabie, en Égypte, &c.

Le caméléon le plus ordinaire & le plus grand de tous, est celui d'Égypte. M. *Perrault*, de l'Académie des Sciences, en a disséqué un qui avoit onze pouces & demi compris la queue. Cet animal ovipare nous paroît avoir beaucoup de conformité avec les animaux du genre des lézards; il a également quatre pieds, & ses œufs, au lieu d'être couverts de peaux, ne le sont que d'une épaisse membrane. Il n'est pas fort vite à

la course, parce que ses jambes sont peu longues & ses pieds qui sont fendus en deux parties, dont l'une a deux doigts & l'autre trois, qui sont joints ensemble en la maniere des mitaines de laine que portent les payfans, paroissent plutôt faits pour se percher sur un arbre, que pour courir, semblablement en cela à ceux des perroquets. Le caméléon differe encore un peu du lézard par son dos qui n'est pas plat, ainsi que par sa tête qui est garnie en son sommet d'une crête ou espece de casque.

La figure du caméléon est assez irréguliere; son dos est fort courbé; sa tête, fort grosse à proportion de son corps, est ornée extérieurement d'une crête, & intérieurement d'une couronne triangulaire, osséuse, dont les angles sont bordés dans leur contour de petits boutons perlés qui s'étendent aussi sur le nez & sur le front; les yeux sont très-beaux, tantôt gros, tantôt peris, bordés d'un anneau, & placés ou disposés de maniere qu'ils peuvent avoir différens mouvemens; en effet l'un peut regarder en haut ou en avant, & l'autre en bas ou en arriere, c'est-à-dire, de différens côtés; il les remue encore indépendamment l'un de l'autre; il n'a point d'oreilles, & paroît ne recevoir, ni produire aucun son articulé. Son museau est formé en pointe obtuse avec deux petites ouvertures qui lui servent de narines; sa gueule est ample, ses mâchoires garnies de très-petites dents, sa langue est longue & visqueuse, son ventre fort gros; la gorge & la longueur du corps, tant en dessus, qu'en dessous, sont garnies d'une rangée d'especes de petites dents en forme de scie ou de herse, qui regnent en diminuant insensiblement jusqu'au bout de la queue qui est rebouclée, toujours frisée & cerclée de petites bandes, recourbée en haut dans les femelles, pendante & moins bouclée dans les mâles, ce qui s'observe aussi dans les lézards. Le dos & le ventre sont d'un cendré pâle ou obscur; les côtés du ventre ont une couleur cendrée, & paroissent comme recouverts de petites écailles.

roussâtres, ondées & marbrées d'un gris de souris : il a dix-huit côtes, & son épine a soixante & quatorze vertebres, y compris les cinquante de sa queue : l'épine du dos & la queue avancent en arcade ; ses pieds sont composés de cinq doigts dont le premier est uni au pouce, & les trois autres sont aussi joints ensemble ; ses doigts finissent par de petits ongles pointus & crochus qui ne sont point joints, mais séparés & libres dans leur jeu, afin que par ce moyen l'animal puisse d'autant mieux se cramponer quelque part : un cal épais couvre tellement la plante des pieds, qu'il forme dans quelques-uns une espece de talon qui leur sert de point d'appui. Cette description du grand caméléon convient aussi à celui du Mexique.

Le caméléon Oriental ou d'Amboine, est fort semblable à celui d'Egypte : il n'en differe que par la forme de la couronne, qui est une espece de capuchon garni par derriere d'un bord large, & en dessus de petites écailles blanches.

Celui de Ceylan tire sur la couleur de safran ; les écailles de sa crête sont convexes ; son museau est plus pointu ; il a un gosier fort large & une langue très-longue, qu'il darde fort avant pour englumer les insectes ; il n'a que le dessous de la gorge & du ventre hérissé ; l'épine de son dos est, comme dans tous les caméléons, relevée, aiguë & continuée avec sa queue par un grand nombre de vertebres assez rudes au toucher.

Le caméléon d'Afrique est noirâtre & paroît orné sur le dos, d'un peigne blanc ou herse, & d'une large bande noirâtre, du milieu de laquelle ce peigne semble naître ; ses jambes sont longues, ses pieds gros, & la partie de derriere si calleuse qu'elle lui sert de talon sur lequel il peut s'appuyer.

Celui du Cap de Bonne-Espérance est marbré de blanc & de bleu : sa couronne est plate & s'étend depuis la pointe du museau jusques sur le cou, où elle se plisse en forme de collet ; il est couvert de petites écailles minces & relevées en bosses.

On trouve encore des caméléons dans les pays qui bordent le Sénégal & la Gambia : les Negres du Cap de Monte appellent cet animal *barotfo* ; il est de leur religion de les conserver, & de ne pas permettre qu'on les tue, mais d'en manger la chair étant desséchée, & de les secourir charitablement lorsqu'ils veulent descendre de quelque hauteur. En effet, dans cette besogne, l'animal tremblant avance fort sérieusement & très-lentement un pied & puis l'autre. En s'attachant de sa queue à tout ce qu'il rencontre en chemin, il se soutient de cette manière, jusqu'à ce qu'il trouve quelque assistance ; lui manque-t-elle, il tombe aussi tôt à plat. Sur terre leur mouvement est tardif comme celui de la tortue, mais fort grave : celui de leur respiration est aussi irrégulier que chez les grenouilles & les lézards. Ces animaux vivent, les uns plusieurs mois, les autres plusieurs années. Dans le pays d'Angola, ils font leur demeure dans les rochers, dans les cavernes, dans les autres lieux cachés & humides, quelquefois sur les arbres. Ils ne poussent aucun cri ; mais s'ils se trouvent en danger d'être pris, ils ouvrent la gueule & sifflent comme une couleuvre : ils ont pour ennemi le *mangouste*. Voyez ce mot.

Comme le caméléon ne se nourrit que de mouches, de moucherons, de sauterelles & de fourmis, la Nature lui a donné une langue plate en dessus, pointue en dessous, de la longueur de son corps, qu'il peut étendre & retirer facilement. Veut-il attraper sa proie, il lui suffit de darder sa langue fort avant, de la replier autour d'une branche d'arbre où montent les fourmis & d'autres insectes ; aussi-tôt qu'il en a surpris dans leur passage, il retire, avec une vitesse & une adresse merveilleuse, sa langue vers le gosier ; & les avale avec plaisir. Cette manière de vivre & de saisir sa proie n'est pas particulière au caméléon : elle lui est commune avec l'animal nommé par excellence le *mangeur de fourmis*. Voyez ce mot.

Au surplus, le caméléon vit quatre à cinq mois sans

prendre aucune nourriture appatente; il se contente au besoin d'ouvir la bouche pour recevoir l'air frais. C'est sur-tout en ce moment que l'animal découvre sa satisfaction & les différentes passions qui l'agitent, par ses mouvemens pleins de gentillesse & par la variété de ses couleurs éclatantes. Il est bien singulier que la couleur de cet animal, endormi ou mort, soit presque toujours d'un jaune luisant; mais qu'étant éveillé sa couleur habituelle, soit le gris de souris pâle, & fréquemment un beau vert tacheté de jaune, quelquefois marqueté de brun-foncé sur le corps & sur la queue; d'autres fois d'un brun-clair, mais jamais rouge. *Lémeri* dit que dans la joie, cet animal est d'un vert d'émeraude, mêlé d'orangé, entrecoupé de bandes grises & noires: dans la colere, il est livide & obscur: dans la crainte, il est pâle & d'un jaune effacé. Il varie sans cesse ces couleurs, souvent trois ou quatre fois dans l'espace d'une demi-heure, & en apparence plutôt à son gré, que par la communication des objets voisins. Cependant le *Voyageur Barbot*, dit dans sa *Description de la Guinée*, que ces animaux ont la peau fort mince, transparente, & plus susceptible par conséquent de toutes les couleurs qui en approchent; & le *Voyageur le Bruyn* atteste avoir vu quelquefois le caméléon prendre la teinte des objets les plus proches. Si leur peau est mince, transparente & unie, elle peut bien avoir l'effet d'un miroir pour réfléchir exactement les divers rayons de couleurs qui tombent sur elle; & dans certaines circonstances faire un si beau mélange d'ombre & de lumière, qu'on ne voit point de plus belles nuances dans la nature. Le P. *Feuillée*, *Minime*, prétend, dans son *Journal d'Observations Physiques, Mathématiques & Botaniques*, que le changement des couleurs de cet animal vient des divers points de vue où on le regarde. Un autre Auteur avance que ce phénomène est dû aux différentes qualités de l'air froid ou chaud qui environne l'animal. Toutes ces diversités d'opinions nous laissent indécis sur ce changement de

couleurs. Se fait-il par suffusion, ou par réflexion, ou par la disposition des particules qui composent la peau? Le même Narrateur *le Bruyn*, cité ci-dessus, dit qu'ayant fait l'ouverture d'un de ces animaux pour observer les intestins, il y trouva quelques œufs de la grosseur de ceux des petits oiseaux, joints ensemble par une espece de fil; mais il fut surpris de n'appercevoir aucun boyau, ni les autres parties communes à la plupart des bêtes.

Nous avons vu, en différens pays, des caméléons attachés à des branches ou un bâton, & demeurer comme immobiles, tourner seulement les yeux de temps en temps, & périr de cette maniere, consumés de maigreur, tellement qu'on leur comptoit les côtes; aussi *Tertullien* donne-t-il à cet animal le nom de *peau vivante*. Les caméléons morts dans cet état de maigreur sont faciles à dessécher. On les conserve ainsi dans les cabinets des Curieux. *Mathiolo* rapporte plusieurs superstitions des Anciens touchant le caméléon, qui toutes montrent que les Naturalistes ont quelquefois débité des choses aussi fabuleuses que les Poëtes.

*M. Jacques Parson* vient de donner à la Société Royale de Londres, la description d'une nouvelle espece de caméléon qui est tout à-fait particuliere. Sa tête est fort grande relativement au corps de cet animal. Son casque s'étend fort avant sur le cou & sur les narines, sa face est couverte de tubercules & de grandes écailles. Les dents de la mâchoite supérieure se placent quand l'animal ferme la bouche, dans les intervalles alternativement pratiqués entr'elles, dans celle de la mâchoite inférieure. Il n'y a ni molaites ni canines. Les yeux sont très grands & fort atrondis. Les écailles du dos sont petites. Les doigts sont fort longs & armés d'ongles pointus & recourbés en arriere. Le dessus des vertebres est dentelé, avec des nœuds sur les côtés.

**CAMÉLÉON.** On donne aussi ce nom à la plante appelée *carline*. Voyez ce mot.

**CAMÉLÉOPARD**, *cameleo-pardalis*. Animal que les Italiens nomment *giraffa*, (*giraffe*) dont la tête & le cou sont comme celui du chameau, & dont le dos est tacheté de blanc sur un fond roussâtre, à la maniere des léopards. Il a le pied fouchu comme le buffle; il n'est pas si gros que l'éléphant, mais il est plus haut; il a les crins du cheval. Sa langue est longue de deux pieds; il s'en sert, dit-on, pour brouter l'herbe, les feuilles, les branches d'arbres. Il n'a point de dents incisives à la mâchoire supérieure; mais il en a huit à l'inférieure. Sa tête est ornée de deux cornes simples & très-courtes: il a le cou long, les jambes de devant beaucoup plus longues que celles de derriere; il paroît boiter en marchant.

La giraffe est propre à l'ancien continent, & ne s'est jamais répandue dans les pays du nord, ni même dans les régions tempérées. Elle se trouve en Asie, dans l'Asie Mineure & en Pamphlie; en un mot, les déserts brûlans de l'Afrique sont sa patrie. C'est un animal doux à gouverner. Plusieurs Empereurs Romains ont orné leurs triomphes de quelques-uns de ces animaux. On les monroit aussi en spectacle.

**CAMELINE**, ou **SESAME D'ALLEMAGNE**, en latin *camelina*: c'est le *myagrurn sativum* de LINN. Plante annuelle, qui ne s'éleve guere plus haut que le lin, & que l'on sème de même que lui en Flandre, pour exprimer l'huile de sa graine. Cette plante n'est pas rare aux environs de Paris dans les seigles, les orges & les avoines. Elle porte des fleurs jaunâtres, en croix, qui donnent des fruits ou petites siliques en forme de poire, dans lesquelles sont des semences triangulaires, jaunâtres, d'un goût approchant de celui de l'ail, dont les petits oiseaux sont très-friands. Sa tige est garnie de feuilles languettes, qui, par leur base, embrassent la tige, de façon que les deux côtés représentent deux appendices ou oreilles. La caméline croît aux lieux montagneux. L'huile qu'on en tire est très-propre pour adoucir la peau & pour la lampe. L'on en distingue

encore de deux especes; l'une dont la tige est verdâtre, remplie de moelle blanche, qui a les feuilles semblables à celles du pastel cultivé, laciniées par la base; ses fruits ne contiennent qu'une semence: la dernière espece differe de la précédente par sa petitesse; c'est le faux *chouan*. Voyez ce mot.

CAMOMILLE, *chamamelum*. Outre l'espece ordinaire, qui a une odeur de drogue, on fait aussi usage des deux autres especes; savoir, la *camomille romaine*; qui a une odeur très-agréable, & la *camomille puante* ou *maroute*. Les tiges des camomilles soutiennent des feuilles laciniées & découpées, des fleurs radiées, dont le disque est jaune & la couronne blanche. La romaine, *chamamelum odoratum*, se cultive dans les jardins, à cause de ses fleurs blanches & doubles. Les deux premières especes s'emploient dans les cataplasmes émolliens, résolutifs, adoucissans, conjointement avec le mélilot. L'infusion des fleurs de ces plantes est très-utile dans les coliques. On retire par la distillation de la camomille une huile d'un bleu de saphir, & qui possède les propriétés de la plante.

La camomille puante, *cotula fœtida*, est si âcre; qu'on a vu des personnes qui, pour en avoir ramassé une certaine quantité, ont ressenti de très-vives douleurs, & ont eu les bras & les pieds tout couverts de cloches. De la farine de seigle mêlée avec de l'huile & du vin, ont apaisé ces douleurs & guéri le mal. Des deux premières especes de camomille, l'huile faite par infusion, & mêlée avec parties égales d'huile de millepertuis & d'esprit de vin camphré, est très-propre pour les douleurs de rhumatismes, étant appliquée sur la partie malade, que l'on recouvre de linges chauds. On tient dans les boutiques de l'eau distillée de la camomille, & qui est très-bonne dans toutes les especes de coliques; suivant M. *Bourgeois*, elle convient aussi dans toutes les maladies spasmodiques & convulsives.

CAMPAGNOL. Petit animal encote plus commun & plus généralement répandu que le *mulot*: celui-ci

ne se trouve guere que dans les terres élevées. Le campagnol se trouve par-tout, dans les bois, dans les champs, dans les prés, & même dans les jardins. Il est remarquable par la grosseur de sa tête, & aussi par sa queue courte & tronquée, qui n'a guere qu'un pouce de long, & est recouverte de poils; au lieu que celle du mulot en est dépourvue. Ce petit animal ressemble tout-à-fait au rat d'eau pour l'organisation intérieure; mais à l'extérieur, il en differe beaucoup, ainsi que par le naturel & les mœurs. Sa longueur, depuis le bout du nez jusqu'à l'origine de la queue, n'est tout au plus que de trois pouces.

Le campagnol se pratique des trous en terre, divisés en deux loges, comme ceux du mulot; mais ils sont moins spacieux & moins enfoncés sous terre. Ils y habitent plusieurs ensemble, & y font tout leur petit ménage. Lorsque les femelles sont prêtes à mettre bas, elles y apportent des herbes pour faire un lit à leurs petits: elles produisent au printemps & en été; les portées ordinaires sont de cinq ou six, & quelquefois de sept ou huit.

Les campagnols font provision, dans leurs trous, de grains, de noisettes & de glands. Cependant il paroît qu'ils préfèrent le blé à toutes les autres nourritures. Dans le mois de Juillet, lorsque les blés sont mûrs les campagnols arrivent de tous côtés des bois où ils s'étoient retirés, & font souvent de grands dommages, en coupant les tiges du blé pour en manger l'épi. Ces brigands semblent suivre les Moissonneurs, ils profitent de tous les grains tombés & des épis oubliés. Lorsqu'ils ont tout glané, ils vont dans les terres nouvellement semées, & détruisent d'avance la récolte de l'année suivante. Ces petits animaux paroissent en si grand nombre dans de certaines années, qu'ils détruiroient tout, s'ils subsistoient long-temps; mais pareillement à ces individus qui trouvent dans leurs semblables leurs plus mortels ennemis, les campagnols se détruisent eux-mêmes & se mangent dans les temps

de disette : ils servent d'ailleurs de pâture aux *mulots* ; de gibier ordinaire au *renard*, au *chat sauvage*, à la *marte* & aux *belettes*. Voyez ces mots.

CAMPANE JAUNE, CAMPANETTE & AIAU, en latin *bulbocodium*. C'est une espèce de narcisse sauvage, dont les fleurs sont jaunes, dorées, & ont dans leur centre une campane pâle, garnie à sa base de six pièces jaunes : à cette fleur succede un fruit rond, relevé de trois coins. Sa racine est bulbeuse, visqueuse & purgative. Cette plante croît dans les lieux humides des bois, &c. Voyez NARCISSE.

CAMPANULE ou GANTELÉE, ou GANDS-NOTRE-DAME, *campanula*. C'est une plante dont la racine est vivace, assez grosse, longue, branchue, blanche, & d'un goût aussi agréable que celui de la raiponce : elle pousse plusieurs tiges à la hauteur de deux pieds, cannelées, rougeâtres & velues. Ses feuilles, disposées alternativement le long des tiges, sont semblables à celles de l'ortie commune. Cette plante porte des fleurs en cloche, bleues, violettes ou blanches, hermaphrodites ; & contenant un pistil dont le stigmate est divisé en trois pièces, & cinq étamines attachées à autant de petites lames qui ferment le fond de la corolle. Aux fleurs succede un fruit membraneux placé sous le calice, divisé en plusieurs loges trouées latéralement, & qui renferment beaucoup de semences menues, luisantes & roussâtres. Cette plante contient un suc laiteux, qui la rend astringente & détersive. Elle croît fréquemment dans les bois taillis, dans les haies, dans les prés, &c. Elle fleurit en été, & sa graine mûrit vers l'automne. On la cultive dans quelques jardins potagers, à cause de sa racine que l'on mange dans les salades au commencement du printemps ; mais les Curieux ont trouvé l'art de faire porter à cette plante de belles fleurs doubles, blanches, doubles bleues, même triples & quadruples. Une expérience de M. Marchand, rapportée dans les volumes de l'Académie Royale des

*Sciences*, nous apprend que si l'on coupe une racine de campanule par tranches de l'épaisseur de trois ou quatre lignes, chacune de ces rouelles mise séparément en terre, produit une plante de la même espèce. Nous devons convenir ici que, long-temps avant la découverte de M. *Marchand*, les Fleuristes d'Angleterre, de Hollande & de Flandre, ne connoissoient pas de meilleure méthode pour multiplier leurs belles fleurs à racine tubéreuse; méthode qu'ils continuent toujours de suivre avec succès, & qui prouve assez ce que peut l'industrie pour arracher les secrets de la nature. La campanule est désignée par *Bradeley*, dans son *Calendrier des Jardiniers*, sous le nom de *miroir de Venus*. Au reste, le nom *campanule*, dit M. *Deleuze*, est celui d'un genre fort nombreux, auquel appartient entr'autres la belle plante connue sous le nom de *pyramidale*.

**CAMPBRE**, *camphora*. C'est une résine végétale; blanche, transparente, friable, légère, concrete, très-volatile, éthérée, fort odorante, surnageant à l'eau, & y brûlant, d'ailleurs inflammable à la manière des huiles essentielles, liquéfiable par le moyen du feu, dissoluble dans l'esprit-de-vin, cependant différente des huiles & des résines par plusieurs propriétés essentielles qui lui sont particulières. Cette substance est d'un goût âcre, amer, échauffant beaucoup la bouche, & si combustible, qu'elle brûle entièrement sur l'eau; propriété qui la fait employer dans la matière des feux d'artifice. On prétend que le camphre étoit aussi un des principaux ingrédients du feu grégeois, dont on faisoit autrefois tant d'usage. On en mêle aussi dans quelques compositions de vernis, particulièrement dans celui qui est destiné à imiter le vieux laque. On dit que dans les Cours des Princes Orientaux, on le brûle avec de la cire pour éclairer pendant la nuit.

Le camphre découle du tronc & des grosses branches d'un arbre qui croît abondamment dans la partie

occidentale du Japon & dans les îles voisines , rarement à Borneo en Asie, ou à Sumatra près de Barras. Cet arbre , qui est une véritable espèce de laurier , s'appelle dans le pays, *caphura* : il égale en hauteur les tilleuls & le chêne. Etant jeune , son tronc est rond , revêtu d'une écorce lisse & verdâtre ; devenu vieux , il est raboteux , & son écorce est couverte de bosses. Son bois , ainsi que celui des racines , est d'un tissu peu ferré ; d'abord blanc , ensuite rougeâtre , panaché comme le bois de noyer , & d'une odeur forte & aromatique : on en fait plusieurs ouvrages. Ses feuilles semblables à celles du laurier , sont petites à proportion de sa grandeur ; étant froissées , elles ont une odeur de camphre , de même que tout le reste de l'arbre. Des aisselles de ces feuilles , s'éleve un pédicule long de deux pouces , portant plusieurs petites fleurs blanches , en forme de tuyau , à neuf étamines garnies de sommets & d'un pistil tendre. A ces fleurs succèdent des baies de couleur pourpre , brillantes , ligneuses , de la grosseur d'un pois , portées chacune sur un calice très-court , & d'une saveur tenant du girofle & du camphre , renfermant une amande blanche , huileuse , couverte d'une peau noire , se séparant en deux lobes.

Le camphrier de Borneo s'appelle *sladi* : il est plus petit , fongueux comme le sureau , ayant des nœuds comme le roseau , des fruits de la grosseur d'une aveline , & que l'on confit pour en faire usage contre le mauvais air. Cet arbre contient très-peu de camphre : il s'y trouve en petites larmes concretes ; & il suffit de réduire le bois en petits morceaux comme des allumettes , & de les froisser , pour le retirer au moyen d'un crible. Il parvient très-peu de ce camphre en Europe ; il est réservé pour les Grands du pays ; celui du Japon est moins estimé au Japon même , puisque les Commerçans de cette contrée donnent depuis 100 liv. jusqu'à 600 liv. pesant du leur , pour en avoir seulement une livre de celui de Borneo.

Le camphre est dispersé sur toutes les patties de l'arbre *caphur*. *Kempfer* dit que dans les Provinces de *Sarsuma* & de *Gotoe*, les paysans coupent la racine & le bois du camphrier par petits morceaux ; ils les font bouillir avec de l'eau dans un pot de fer fait en vessie, sur lequel ils placent une sorte de grand chapiteau argileux, pointu, & rempli de chaume ou de natte ; le camphre se sublime comme de la suie blanche : ils le détachent en secouant le chapiteau, & ils en font des masses friables, grenelées, jaunâtres ou bises comme de la cassonade, remplies d'impuretés : telle est l'espèce de camphre que les Hollandois nous apportent des Indes. Ils ont seuls l'art de raffiner en grand ; & quoique *Pomet*, *Lémeri* & *M. Geofroy* nous en aient donné le procédé, on a été toujours fort indécis sur la méthode que les Hollandois emploient pour y parvenir. L'opinion la plus commune & la plus reçue, est que l'état où nous recevons le camphre purifié, soit un effet de la fusion, & cette opinion étoit fondée sur ce que les huiles essentielles concretes (comme est le camphre) ne peuvent se fondre qu'à un degré de chaleur semblable à celui de l'eau bouillante, & qu'elles se décomposent à un degré plus fort, & qui seroit nécessaire pour opérer la sublimation du camphre ; que le camphre, en se refroidissant, prenoit la forme du fond intérieur du vase où il s'étoit liquéfié. Aussi, disoit-on, *le camphre purifié a dû conserver la figure du pontis de la bouteille.*

Cet objet excita ma curiosité dans un de mes voyages en Hollande. J'entrai dans un laboratoire à raffinerie de camphre, & je vins à bout de découvrir une grande partie de l'appareil nécessaire à l'opération. Un corps de fourneaux à hauteur d'appui, pourvu d'un grand nombre de capsules garnies de sable & d'autant de bouteilles à cul plat, sous des couvercles de fer éramé, un feu de tourbes très-gradué, joints à plusieurs autres circonstances, me firent soupçonner que le raffinage du camphre se faisoit par subli-

mation. La forme des pains de camphre, concave d'un côté & convexe de l'autre, avec un ombilic semblable à celui qu'on observe dans les pains de sel ammoniac sublimé, ne favorisoit pas l'idée de la seule fusion. Ainsi je me persuadai que le camphre purifié étoit sublimé.

De retour à Paris, je voulus m'assurer si mon soupçon étoit fondé, & j'ai fait à ce sujet plusieurs expériences sur divers camphres bruts, tant du Japon que de Borneo, &c. De ce travail, dont j'ai rendu compte en 1761 à l'Académie Royale des Sciences, il résulte, 1°. que l'axiome adopté le plus généralement, que le camphre chauffé au degré de l'eau bouillante, & même au-dessus, ne peut se sublimer sans se décomposer, doit souffrir quelque exception; 2°. que pour parvenir à la sublimation du camphre, (qui est sa purification) le feu doit être gradué & assez violent; 3°. que l'usage d'un vase de verre vert convient moins pour cette opération que le verre blanchâtre, & que ces vases ou bouteilles de verre n'ont point leur fond intérieur convexe, ainsi qu'on le disoit; il est au contraire très-plat; 4°. que l'usage des couvercles est une manière de reverberer qui, conservant & réfléchissant la chaleur, accélère la fusion du camphre, état nécessaire à sa purification & à sa sublimation; 5°. que le contact de l'air extérieur bien ménagé, contribue à faciliter l'opération: le truité ou le trezalé qu'on observe sur les parties extérieures des pains de camphre, ne provient que d'un refroidissement subit ou très-prompt à l'instant où l'on retire les bouteilles du bain de sable encore chaud, & qu'on les expose à l'air libre; alors on entend un cliquetis qui produit des lignes ou des raies en tout sens, comme le feroit un coup de marteau sur un morceau de cristal ou d'eau convertie en glace; 6°. que le camphre brut du Japon ne perd que peu ou point de son poids étant mis seul sur le feu dans un vase sublimatoire; mais qu'étant mêlé avec le même qui est purifié, il déchet

d'un septieme : le camphre purifié au contraire étant mis seul à sublimer, ne diminue point; tandis que le camphre brut de Borneo perd un vingtieme de son poids; 7°. que la partie du pain de camphre qui touche immédiatement à la pointe du bouchon (qui est fait de coran,) au bas intérieur du goulot de la bouteille, & même l'incruste, est communément poreuse, sans consistance & d'un gris rousâtre : pour obtenir ces pains, on casse les bouteilles à l'aide d'un petit marteau, ensuite on prend un instrument de fer dont la partie tranchante est cambrée, on pare les superficies de chaque pain, notamment celles du côté du verre, & pour parvenir à retirer tout le coton, on en arrache une partie au moyen des doigts, & l'on en obtient le reste en taillant & perçant la masse de part en part avec le même instrument de fer, de maniere à faire un trou qui y reste, & qu'on observe au centre des pains du camphre; 8°. enfin, que la maniere de purifier le camphre telle que je l'ai exécutée, n'est pas aussi compliquée que celle qu'on lit dans les Auteurs, & notamment dans la Dissertation de M. Jean-Frédéric Gronovius, qui est insérée dans la matiere Médicale de M. Geofroi, & qu'il seroit peut-être difficile de répéter. Néanmoins toutes ces espèces de camphre exposées à l'air, s'y font totalement dissipées à la longue, & m'ont entièrement convaincu que le camphre est une substance toute particuliere, & qui a des caracteres qui la distinguent de tous les autres corps du regne végétal.

On retire aussi du camphre de la plante appelée *camphrée*, du *thim*, du *romarin*, des *lauriers*, de l'*aurone*, de la *lavande*, de la *sauge*, & de presque toutes les *labiées* (voyez CARTHEUSER,) même de l'écorce & de la racine du *cannellier*, des racines de *zédoaire*, de la *menthe*, du *jonc odorant* de l'Arabie & de Perse. Voyez ces mors.

Le camphre est calmant, sédatif, antiputride &

résolutif : il réussit merveilleusement dans les affections du genre nerveux : il est aussi d'un très-grand secours dans les maladies contagieuses & inflammatoires du bétail ; il est , selon M. Bourgeois , très-recommandable dans les fièvres malignes & putrides , accompagnées de délire & d'insomnie ; on en donne deux grains avec vingt grains de nitre de trois en trois heures avec le plus grand succès dans une once d'eau de tilleul. Quelques personnes prétendent que le camphre détruit les feux de l'amour ; & l'on dit même que son odeur rend les hommes impuissans (*camphora per naves castrat odore mares.*) Mais il est certain que les gens qui travaillent continuellement sur le camphre , n'ont jamais rien éprouvé de semblable. Si l'on jette du camphre dans un bassin sur de l'eau-de-vie , qu'on les fasse bouillir jusqu'à leur entière évaporation dans quelque lieu étroit & bien fermé , & qu'on y entre ensuite avec un flambeau allumé , tout cet air renfermé prend feu sur le champ & paroît comme un éclair sans incommoder les spectateurs ni le bâtiment.

**CAMPHRÉE**, *camphorata*. Plante qui croît aux lieux sablonneux & chauds , tels qu'en Languedoc , près de Montpellier. Sa racine est ligneuse ; ses tiges sont nombreuses , un peu grosses , hautes d'un pied ou environ , rameuses , comme velues & blanchâtres , garnies de nœuds placés alternativement , de chacun desquels sortent beaucoup de petites feuilles entassées & médiocrement roides , d'une odeur aromatique , & qui approche un peu du camphre lorsqu'on les frotte entre les doigts , d'une saveur un peu âcre. Cette plante fleurit aux mois d'Août & de Septembre. Sa fleur est un petit vase herbeux sans pétales : elle a quatre étamines garnies de sommets de couleur de rose. Le pistil se change en une petite graine noire & arrondie.

La camphrée est vulnéraire , apéritive , céphalique , sudorifique , & excite les règles : elle est fort en usage à Montpellier pour les hydropisies ; on la prend en guise de thé : il faut la faire infuser avec précaution.

On en met une once sur une pinte d'eau ou de vin blanc ; on choisit les brins les plus tendres , les plus déliés comme étant les plus aromatiques , & on jette le reste. Cette plante est d'autant meilleure , qu'elle est plus récente ; cependant elle se conserve très-bien une année entière. On l'emploie encore avec les plus grands succès dans l'asthme , surtout si l'on joint à cette tisane , qu'il faut prendre dans l'accès ou avant l'accès , cinq ou six gouttes d'essence de *vipere* , & autant de *laudanum*.

CAMPULOTE , *campulotus*. Nom donné par M. *Guettard* aux tuyaux de mer en tire - bourre ou vilebrequin ; les spires en sont plus ou moins régulières.

CANAL DE MER ou PAS. *Voyez* DÉTROIT. On dit *canal de Mosambique* , *canal de Bahama* , & *détroit de Babelmandel*.

CANARD , *anas*. Sous ce nom générique nous parlerons des canards tant sauvages que domestiques , & des canards , soit de mer , soit de rivière , &c. On trouvera également dans cet article les oiseaux étrangers qui ont des noms françois , tels que le *canard de Madagascar* , le *canard à bec crochu* , le *canard à crête noire* , le *canard de Barbarie* ou de *Guinée* , le *canard à tête levée* , &c. Quant au cigne & à l'oie que plusieurs Ornithologistes rangent sous le nom générique précédent , nous nous sommes permis d'en parler séparément. *Voyez* chacun de ces mots. Le caractère du canard est d'avoir quatre doigts , savoir trois antérieurs & palmés , le doigt postérieur sans membranes ; le bec est denticulé comme une lime , convexe en-dessus , plane en-dessous , plus large qu'épais ; le bout du bec onguiculé & obtus ; & ce bec varie de forme , ainsi que la couleur du plumage.

#### *Canards domestiques.*

Le CANARD DOMESTIQUE , *anas domestica* , est très

privé, quoiqu'il vienne originairement d'œuf de canard sauvage.

Le mâle qui est le canard, ou *malard* proprement dit, est un peu plus gros que la femelle, du volume d'une poule : son envergure est de trois pieds. Il pèse depuis deux livres jusqu'à trois, & a toujours au-dessus du croupion quelques plumes frisées ou retournées en rond. Les couleurs de son plumage sont belles, brillantes & variées. La femelle appelée *canne*, est communément grisâtre. Les plumes principales des ailes sont au nombre de vingt-quatre, outre que les six premières varient plus ou moins en couleur, elles sont encore recouvertes d'autres plumes plus courtes : la queue est composée de vingt plumes, & est pointue à l'extrémité. Le canard a les jambes plus courtes & un bec d'un jaune vert, large, terminé par une espèce de croc ou clou : la couleur des pattes ou doigts qui sont unis par une membrane, est orangée. Sa marche paroît gênée; il se leve peu de terre pour voler.

Cet oiseau est d'une grande ressource à la campagne, & de peu de dépense : il se nourrit de racines, de plantes aquatiques, de vers & d'autres insectes qu'il trouve; on appelle ce canard *barboteux*, parce qu'il se veautre dans les lieux bourbeux, dans les ruisseaux, aux bords des étangs & des marais où il trempe son bec pour y trouver sa nourriture. Il est si glouton, qu'il se met quelquefois en besogne pour avaler une grenouille entière; mais souvent il en est étranglé : il ne se croit pas rassasié, qu'il ne soit contraint de rejeter. La canne fait d'une seule ponte quinze ou vingt œufs, aussi gros que ceux des poules, assez bons à manger, & qui ont la coquille un peu plus épaisse, d'une couleur blanchâtre, teinte de vert mêlé de bleu. Le jaune qu'on trouve dans ces œufs est gros & rougeâtre.

Le canard privé est celui que l'on met dans les canardières pour en prendre de sauvages; on lui donne alors le nom de *canard traître* ou d'*appelant*, parce que son cri invite les canards sauvages à s'abattre.

La chair du canard est plus ou moins estimée : il y a des estomacs qui la digerent difficilement & qui la trouvent pesante. Son cri naturel ou son ramage expriment assez bien *can-cane* ; d'où l'on prétend que l'on a formé son nom de *canard*.

Le CANARD DOMESTIQUE HUPÉ, *anas domestica cirrata*, a le plumiage du dos grisâtre, & celui du ventre est blanchâtre.

CANARD DOMESTIQUE A BEC CROCHU OU COURBÉ, *anas curvirostra*. Il est extérieurement très-semblable au canard domestique vulgaire. Son bec, d'un vert pâle, est seulement plus long, plus large à l'extrémité, & un peu recourbé en dedans ; sa tête moins grosse, les oreilles petites comme dans toutes les especes d'oiseaux aquatiques. Parmi les plumes de la queue les quatre du milieu sont recourbées vers la tête. Cette especes de canard pond plus d'œufs qu'aucune autre especes, soit apprivoisée, soit sauvage.

*Canards sauvages, Anas fera.*

Ceux qui étudient les oiseaux reconnoissent autant de différence entre les canards privés & les sauvages, qu'il y en a entre les oies domestiques & les sauvages. A l'égard des couleurs, elles sont aussi constantes dans les canards sauvages, qu'elles sont variées dans les domestiques.

Entre les oiseaux désignés plus ou moins véritablement sous le nom de *canards sauvages*, les uns fréquentent les eaux douces d'étangs, de lacs, & particulièrement de rivières ; ce qui les fait appeler *oiseaux de rivières* : tels sont le *canard sauvage ordinaire*, le *canard à large bec* & à *ailes bigarrées*, le *canard à mouche*, le *canard à queue pointue en fer de pique*, la *farcelle*, &c. Les autres semblent se plaire davantage dans les eaux salées ; aussi ne quittent-ils guere les lieux maritimes, parce qu'ils y trouvent leur principale nourriture : tels sont l'*eidredon* appelé *canard à*

duvet, la macreuse, le canard aux yeux d'or, le canard à bec large & arrondi en forme de bouclier, le canard crêté appelé morillon, le canard à queue d'hirondelle.

Ceux que l'on appelle par excellence oiseaux de riviere, volent l'hiver en troupe & sentent la poudre de fort loin; on en voit beaucoup en Italie, en Allemagne & en France.

### Canards de rivieres.

CANARD SAUVAGE ORDINAIRE, PETIT CANARD DE RIVIERE A COLLIER: *Boschas, anas torquata minor, aut anas sylvestris vera*. Cet oiseau appelé quelquefois *canne du Levant*, a un grand rapport avec le canard privé ou domestique; il est de passage & va par troupes pendant l'hiver. La troupe dans les airs est disposée en deux colonnes: celui qui est placé à la tête fend l'air, & facilite le vol des deux colonnes qui le suivent. Fatigué, il va se placer à la queue d'une colonne: celui qui étoit placé derrière lui, prend sa place, fend l'air le premier. Chacun à son tour devient ainsi le conducteur. Lorsque les froids sont passés, ces especes de canards retournent sous d'autres climats: il en reste toujours quelques-uns dans nos pays. C'est au printemps que, parmi ces traîneurs, le mâle suit la femelle, alors ils marchent par paires, & ils ne manquent guere de faire leurs nids près de l'eau, dans les joncs, dans les bruyeres: la ponte & la couvée de la femelle sont de quinze à seize œufs qui produisent autant de petits, lesquels se nomment *HALEBRAN anaticula*, ou *canneton sauvage*; la chair de ces canards est très-bonne, cependant moins délicate que celle du canard de riviere de la Louisiane. Il y a aussi le *grand canard sauvage*; on en trouve de noirs, de couleur de suie, de gris, de tachetés

On tue ces canards sauvages au fusil dans les grandes pieces d'eau où l'on tient des canards traîtres, &c. On

appelle les pieces d'eau qu'on emploie à cet usage des *canardieres*.

CANARD DE RIVIERE GOBE MOUCHE, *anas muscaria*. Cet oiseau est ainsi nommé de l'espece de nourriture qu'il attrape sur la surface des eaux; en marchant il suspend ses pas pour attraper les mouches, & la nuit il pousse un cri semblable à celui d'un homme qui s'attriste; ce canard a les pieds jaunes, les doigts & la membrane jaune noirâtre, le bec jaune & dentelé: son plumage est communément magnifique, de différentes couleurs, noir, vert clair mêlé d'une couleur de feu, blanc & de couleur de belette, confondues ensemble dans des endroits, séparées dans d'autres: c'est un très-bel oiseau. La CANNE MOUCHE est de cette espece.

CANARD DE RIVIERE dit CERCELLE. *Voyez ce mot*. On donne encore ce nom quelquefois à un petit canard, dont le plumage de la tête est roux comme le poil du renard ou de la belette: il a beaucoup de ressemblance avec la cercelle. Quand il est un peu roux, on l'appelle *canard de riviere roux*.

CANARD HUPPÉ JAUNE OU CANARD DE MARSILLY, *anas cristata flavescens*. Il a quelquefois un pied de long. le bec très-rouge, le front élevé, garni de plumes molles & d'un beau jaune, qui descendent sur le bec; le cou, la poitrine, la queue d'un gris bleuâtre, les jambes blanches & les pieds d'un beau pourpre: quelques-uns l'appellent *cercelle hupée*.

CANARD ÉTOILÉ, *anas stellata*. La singularité de ce canard consiste en ce que ses yeux sont environnés d'une tache ovale & noire, placée très-haut, & que son dos est constamment couvert d'une étoile blanche: quelques Ornithologistes rangent dans cette classe le CANARD BLANC, *anas albella*: mais *Klein* pense que ce n'est qu'un *plongeon du Rhin*.

CANNE PENELOPPE OU le MILLOUIN, *anas Penelope*. Cet oiseau qui vole toujours autour des lacs & des rivieres est, selon *M. Linneus*, du genre de l'oie. Quoi qu'il en soit, il est, dit *Belon*, de la grandeur de notre

canard domestique, moins gros; il a le bec gros, large & de couleur plombée, ainsi que les jambes & les pattes : son plumage est diversifié par des lignes noires & blanches, le devant de la tête est blanc : la femelle est entièrement semblable au mâle; on en distingue plusieurs qui ont la tête noire ou brune : le millouin du Mexique est bleuâtre.

CANNE PETIERE appelée improprement CANARD DE PRÉ DE FRANCE : *anas campestris & pratensis gallica*. Cet oiseau est particulier à la France : il est de la grosseur d'un faisan, & vit de graines, de fourmis, d'escarbots, de petites mouches & du blé en vert : sa chair est aussi délicate que celle du faisan : cet animal n'est point un canard, & nous croyons avec Belon, que c'est une petite espece d'outarde. Voyez à la suite du mot OUTARDE.

Le canard appelé SOUCHET, *anas chypeata*, a le bec noir & le bout de la mâchoire supérieure fort large; chaque mâchoire est armée de dents semblables à celles d'un peigne : son ventre est tantôt brunâtre & tantôt blanchâtre.

#### Oiseaux appelés par quelques-uns Canards de Mer.

On a observé que ces sortes d'oiseaux ont le bec large & plus émoussé : le doigt de derriere est large, couvert d'une membrane : la queue, quoiqu'un peu longue, n'est pas pointue.

Le CANARD GOLIN OU GRISARD, OU CANIART, *larus vel gravia major*, se trouve sur les seuls bords de l'Océan; quelquefois il se perche sur les arbres : il est très-chargé de plumes grisâtres, & mouchetées de noir brun : il est de la grosseur d'une oie moyenne. Son cri imite le son d'une flûte. Ses pieds sont semblables à ceux du canard ordinaire : il n'a pas la propriété de faire le plongeon. Sa tête est fort grosse; son bec arqué & pointu; l'entrée de son gosier très-grande; il est très-gourmand & difficile à rassasier; il vole long-

temps. Sa peau est dure, sa chair indigeste : il ne fait ordinairement que deux petits. Ce canard est le *gouland varié*. Voyez ce mot.

CANARD A DUVET OU A PLUMES MOLLES, OU DE SCOTBERT, OU CANARD DE L'ILE DE FARNE & D'ISLANDE; *anas Farnensis, plumis mollissimis*. Cet oiseau est l'*eidredon* ou l'*eider* des Danois & de la mer Baltique, & l'*édredon* des François. Il est plus grand que le canard vulgaire. Son bec est court; le milieu en est rouge, le bout noir, plus cylindrique & plus pointu que dans nos canards domestiques, & terminé par un crochet qui ne joint pas en cet endroit la mâchoire inférieure. Ce bec est dentelé sur les côtés : il a dans le milieu deux trous oblongs qui servent à la respiration. On distingue le mâle à sa couleur noire & blanche : la plus grande partie de son dos ainsi que sa tête, son cou & sa poitrine sont blancs; la queue est pointue, les plumes des ailes & les pieds sont noirs; les ongles sont crochus & pointus. La femelle est de la couleur du faisan bruyant; elle a le ventre blanc : on l'appelle *faisan de mer*. Dans cette sorte d'oiseau uniquement, & tant mâles que femelles, on reconnoît de petites plumes qui couvrent les deux côtés du bec & viennent finir en forme d'angles sous les nattes. L'estomac est garni de plumes ou d'une sorte de duvet très-doux, très-molleux, fort léger, fort chaud & très-recherché pour les lits : ce duvet a encore un avantage très-précieux, c'est qu'il a beaucoup d'élasticité & est très-durable. On prétend que l'oiseau s'arrache lui-même ce duvet dans le temps qu'il couve ses œufs; il en garnit l'intérieur de son nid dans la vue de conserver une chaleur propre aux petits qui en doivent éclore. Son nid est fait de mousse.

Cet oiseau que quelques-uns regardent comme une espèce d'oie, & appellent *oie à duvet*, *anser lanuginosus*; cet oiseau, dis je, habite les lieux maritimes : on en voit en Gothlande qui font leur nid au pied du geytier dans les rochers, & y pondent quatre, cinq à

six œufs oblongs & d'un vert foncé; on en trouve aussi dans les îles de Feroë, & particulièrement dans les rochers de l'Islande, ce qui le fait encore appeler *canard d'Islande*; aussi les Islandois ne parviennent à ces nids qu'avec beaucoup de risque, parce qu'il faut y descendre avec des cordes. Ceux qui sont voisins des pays sablonneux de ces petites îles où cette espèce de canards est encore abondante, ne manquent pas d'en rechercher beaucoup les nids immédiatement après le départ des petits, & d'en ôter avec précaution ce tendre & précieux duvet que nous appelons *édredon*, & qu'ils ont soin de nettoyer & de sécher sur des claies. Les plumes qu'on arrache de ces canards ou oies dans un autre temps, ne valent rien pour le même usage. *Anderfon* dit, que non-seulement cet oiseau est naturellement très-fécond; mais qu'on peut encore augmenter sa fécondité en plantant dans son nid un bâton d'environ un pied de haut; par ce moyen, dit-il, l'oiseau ne cesse de pondre jusqu'à ce que ses œufs aient couvert la pointe du bâton, & qu'il puisse s'asseoir dessus pour les couvrir. Les habitans de l'Islande ont long-temps pratiqué cette manœuvre pour avoir une plus grande quantité de ces œufs dont le goût est des plus exquis; mais ce moyen de faire produire à l'oiseau une ponte surabondante, affoiblit l'animal au point de le faire mourir. *M. Bruniche*, savant Danois, a donné en 1763, une dissertation avec figures sur ce canard qui se nourrit de petits coquillages: aujourd'hui les Islandois veillent avec un grand intérêt à la conservation & reproduction de cet oiseau, à cause du profit qu'ils retirent des œufs & du duvet. Ils forment de petites îles pour procurer à ces canards une retraite agréable. Ils parviennent même à les rendre familiers au point que ces animaux s'établissent autour de leur habitation. La femelle y construit son nid, le tapisse de son duvet & y pond. Si on se contente de retirer le nid avant le terme de l'incubation, la femelle, sans se décourager en construit un autre, se dépouille encore

une fois, garnit son nid, fait une nouvelle ponte, (qui n'est que de trois œufs) dont l'Islandois profite. Si l'on retire encore ce nid, elle en construit un troisieme, & y pond, mais le duvet de celui-ci est fourni par le mâle. Le propriétaire éclairé sur ses intérêts, respecte cette troisieme & derniere couvée qui n'est ordinairement que de deux œufs, bien sûr que l'année suivante la nouvelle famille y établira son domicile & fournira à son tour une abondante récolte. Les petits canards éclos & en campagne, on recueille le duvet de cette derniere couvée. Il est blanc. C'est celui du mâle. Celui de la femelle est gris & est moins estimé.

Le *gerfaut* fournit aussi un duvet fort fin, très-léger & très-chaud, que des Marchand vendent pour le véritable *édredon* : on le tire du cou, du ventre & de dessous les ailes. Il paroît que l'*édredon* se trouve aussi dans le Canada; car depuis quelque temps l'on nous envoie de ce pays une grande quantité d'*aigledon*, c'est-à-dire, d'*édredon*.

CANARD A BEC ÉTROIT. C'est le *fou*. Voy. ce mot.

GRAND CANARD DE MER A TÊTE ROUSSE; *anas capite rufo major*. Ce canard est fort connu à Rome; il est plus grand que le canard vulgaire. Son bec est couleur de sang, & plus gros vers la tête qui est fort grande & garnie en son sommet d'un plumage en forme de crête, de couleur de cerise ou d'un roux clair. Ses yeux ont l'iris très-rouge : le cou, le ventre & la poitrine de ce canard sont mélangés de noir. Ses plumes sont fort épaisses : celles des ailes sont mélangées de noir, de blanc & de rouge : celles du corps & de la queue sont cendrées.

CANARD DE MER A CRÊTE NOIRE, *anas marina cristata nigra*. Cette sorte de canard, qui n'habite que les rivages de la mer, est regardé comme une espèce de petit plongeon; son corps est court, large, un peu applati; il a derriere la tête une crête qui pend de la longueur d'un pouce & demi : tout le reste de la partie supérieure de son corps est d'un brun noirâtre, son

ventre est blanc & il a sur les aîles une raie transversale blanche, ses doigts sont longs.

CANARD DE MER NOIR, *anas nigra*. On en connoît de deux especes, l'une grande & l'autre petite qui est la *macreuse*. Voyez ce mot. Le grand canard de mer noir, est plus grand que le canard vulgaire.

LE CANARD TACHETÉ DE NOIR ET DE BLANC, est selon *Klein*, & quelques autres Observateurs, un oiseau fort joli dont on connoît deux especes, l'une sous le nom de *sargon*, en latin *clangula*, & l'autre est la *quattr'occhi* des Italiens, ou le *garrot*, (*platyrhynchos mas.*). Ces canards sont plus petits que le canard ordinaire; ils se retirent dans le creux des arbres. Le *sargon* a la tête d'un bleu & d'un noir qui finit par le pourpre. Le *quattr'occhi* a une tache blanche sur les joues & proche du bec.

GRAND CANARD A LARGE BEC OU CANARD DES ALLEMANDS, *anas clypeata Germanorum*. C'est un très-bel oiseau qu'on trouve dans toute l'étendue de la Suede, du Groënland, de l'île de la mer Baltique & notamment en Allemagne. Il est plus petit que le canard domestique: il a la moitié de la tête, du cou, & des petites ailes, d'un beau bleu; le milieu des grandes plumes est d'un vert luisant; le reste de la poitrine & du ventre est rouge jusqu'au croupion, le dessous de l'anus est noir. Ce canard semble être le même que le canard de l'Amérique au large bec.

Le canard arctique est une espece de mouette. Voyez ce mot.

#### *Autres Canards étrangers.*

CANARD DE MOSCOVIE, OU CANARD MUSQUÉ, *anas moschata*. C'est, selon *Ray*, la plus grande espece de canard; il tient le milieu entre l'oie & le canard privé; la couleur en est d'un noir tirant sur le pourpre; il est bigarré de blanc & de vert sur le dos & au cou, blanc sous le ventre & à la poitrine; son bec est court, large, courbe & rouge à la pointe, avec un croc noir;

La mâchoire supérieure est, dans le mâle, ornée entre les narines d'une excroissance ronde, rouge & charnue: l'iris est blanche tout autour, & consiste en une matière charnue rouge comme celle qui est sur le bec. *Albin* dit que ce canard a la partie naturelle d'un pouce de grosseur sur quatre à cinq de longueur & rouge comme du sang: sa voix est rauque & ne se fait entendre que quand il est en colere: la femelle pond un bon nombre d'œufs. La chair du canard de Moscovie est d'une odeur un peu musquée & d'un goût admirable. Les Seigneurs Suédois en ont toujours dans leurs ménageries, & ces canards ont pris à Dantzic depuis longtemps une espece de droit de bourgeoisie, tant il y en a: on croit que le canard d'Inde, celui de Libye, la canne du Caire & celui de Turquie, sont de la même espece que celui de Moscovie: nous en dirons quelque chose ci-après.

GROSSE CANNE DE GUINÉE OU DE BARBARIE OU DU CAIRE, *anas Libyca*. Cet oiseau pond beaucoup d'œufs, & ses couvées sont nombreuses; sa voix est si rauque qu'on ne l'entend presque pas. Son geste, son port, sa configuration, le goût de sa chair, tout fait croire qu'il tient le milieu entre l'oie & le canard. Cette canne commençoit à être commune en France du temps de *Belon*: elle est basse en jambes; sa couleur est peu constante, il y a des mâles & des femelles dont le plumage est de couleur blanche, ou de couleur noire, ou de diverses autres couleurs, mais plus communément il est noir & mêlé d'autres couleurs; son bec est court, large & crochu par le bout. Il a une tête ou une tubérolité rouge entre les deux yeux & qui est grosse comme une cerise: le bord des yeux en est également garni, & cette peau est dure comme du cuir. Les Ornithologistes trouvent une grande différence entre la canne de Guinée & celle de Moscovie: peut-être qu'un examen plus dépouillé de préjugés, rapprochera quelque jour ces deux especes au point de n'en faire qu'une seule.

CANNE D'INDE, *anas Indica*. D'après les dessins & les descriptions que nous en avons vus, cet oiseau n'est pas le canard de Moscovie, ni la canne du Caire & de Libye. La canne d'Inde marche lentement & a la voix enrouée; elle est plus grosse de moitié que nos cannes ordinaires; ayant d'ailleurs la même figure, le même génie, la même inclination. On en compte de trois espèces qui varient par le plumage & par les crêtes; celle de la première espèce est composée de plumes blanches, elle s'étend tout le long de la tête, & se leve pendant la colere de l'oiseau; sa tête est rouge, dénuée de plumes jusqu'au milieu du cou, l'œil jaune, environné d'un cercle noir; les extrémités des ailes & de la queue sont d'un vert brillant de mouches cantharides; la peau des jambes brune tachetée de noir: cette description convient aussi au CANARD D'INDE. La seconde espèce est plus grande & a la tête blanche, la couleur du corps rousse. La troisième espèce a le corps couvert de toutes parts de plumes noires, tachetées de blanc: les jambes, le haut du bec & le tubercule, sont d'un très-beau rouge. Les canards de Kanabi sur les côtes occidentales de l'Afrique, sont à peu près de même que la canne d'Inde; le canard sauvage du Brésil a plus de rapport avec le canard de Moscovie: après s'être baigné, il s'envole sur le plus haut des arbres pour y prendre l'air & s'y sécher.

CANARD DE MADAGASCAR, *anas Madagascariensis*. Cet oiseau est d'une couleur des plus belles & des plus brillantes, il est plus grand que le canard privé, il vient ordinairement de Madagascar dans les Indes Orientales: plusieurs Curieux en ont en Angleterre. Son bec & la poitrine sont d'un brun jaunâtre. L'iris des yeux d'un beau rouge, le cou & la tête d'un vert sombre, le dos d'un pourpre foncé mêlé de bleu, les bords des plumes rouges, les plumes longues des ailes sont rouges aux bords.

CANARD DE BAHAMA, *anas Bahamensis*. Il est plus petit que le canard domestique, ce qu'il a de remar-

quable est une tache sur le bec, de couleur plombée; & une figure triangulaire de couleur d'or à la racine de la mâchoire supérieure; le dedans du bec & toute la partie inférieure du cou, sont blancs.

CANARD HUPÉ DE L'AMÉRIQUE, *anas cristata Americana*. On reconoit cet oiseau à son bec, rouge au milieu & tacheté de noir à l'extrémité; il a l'iris jaune, avec un cercle de pourpre; deux plumes longues, comme chevelues, & bariolées de bleu, de vert & de pourpre, pendent de chaque côté de la tête qui est d'une couleur violette; la poitrine est rouge ponctuée de blanc; le dessus des ailes de diverses couleurs: cet oiseau porte au croupion deux plumes étroites, jaunes aux bords: sa queue est bleue & pourprée, ses pieds sont bruns & rouges en dehors.

CANARD DE NANKIN. Cet oiseau n'est encore connu en France que par les relations de voyageurs, & la description qu'en ont donnée Messieurs *Edwards*, *Briffon* & *Linneus*. Nous allons le décrire d'après deux individus, l'un mâle & l'autre femelle, qui ont été apportés à Paris en 1773, & qui y sont déposés parmi la collection de M. *Mauduis*, Docteur en Médecine.

M. *Edwards* a donné une figure assez correcte du mâle, tom. II, pag. 102, pl. CII.

M. *Briffon* n'a décrit non plus que le mâle, & n'en a parlé que d'après Messieurs *Edwards* & *Linneus*. Il a nommé le canard de Nankin, la *farcelle de la Chine*. Mais je préfère l'autre dénomination, parce que ce canard ne se trouve pas dans toute l'étendue de la Chine, mais seulement dans la province de Nankin, & parce que les voyageurs le connoissent sous cette même dénomination.

Le mâle est un peu plus gros que la femelle: il est plus fort que notre *farcelle*, & d'un tiers moins gros que le canard de basse-cour. Les plumes qui couvrent sa tête & son cou, sont longues & étroites: celles qui s'étendent depuis la racine du bec en dessus, jusqu'au

milieu de la tête, font d'un vert lustré & foncé; les suivantes, qui deviennent beaucoup plus longues, jusqu'au derrière de la tête, font d'un pourpre lustré. Les plumes qui partent de l'occiput, & qui sont les plus longues de toutes, font d'un très beau vert. Les plumes qui sont sur les côtés, entre l'œil & la base du bec, font courtes & d'un marron clair: celles qui sont au-dessus de l'œil, & en arrière jusqu'à l'occiput, font blanches. Les dernières de ces plumes sont très-longues, & se mêlent parmi les plumes vertes qui naissent de l'occiput. Il résulte de l'arrangement des plumes que je viens de décrire, une huppe qui prend son origine à la base du bec, dont la direction est inclinée en arrière, & dont la pointe flottante tombe sur le milieu du cou. Cette huppe est d'abord verte dans son milieu, puis pourpre, ensuite verte, & blanche sur les côtés, avec un mélange de cette dernière couleur à l'origine des plumes vertes qui partent de l'occiput.

Les plumes du cou font d'un marron foncé; elles font longues & étroites, & forment comme une crinière, si ce terme convient à un oiseau: celles qui sont en devant sur les côtés, font rayées dans leur milieu par un filet longitudinal d'un marron plus clair que le reste des plumes. Le bas du cou en devant, & la poitrine sur les côtés, font pourpres. Le haut de la poitrine, dans son milieu, le ventre tout entier & le dessous de la queue, font d'un très-beau blanc.

Les plumes latérales du ventre, qui recouvrent l'aile quand elle est fermée, font d'un marron clair, sillonnées par des raies transversales, noires, ondoyantes, & très-rapprochées les unes des autres. L'extrémité des dernières de ces plumes, est traversée par trois raies plus larges & plus fortement exprimées. La première est noire; la seconde est blanche; & la troisième, qui est la plus large & qui termine les plumes, est noire.

Entre le pli de l'aile & le cou, il y a quatre raies transversales sur chaque côté; une blanche, ensuite une noire, puis une blanche & une noire.

Le dos est brun; mais quand les ailes sont pliées, on n'en apperçoit que le haut.

Les couvertures de la queue sont de la même couleur que le dos. La queue est grise, assez longue & pointue; mais elle est couverte par quatre plumes longues qui partent du bas du croupion, qui la cachent & la font paroître d'un vert obfcur & changeant.

Les petites plumes des ailes sont d'un brun gris: les grandes sont de la même couleur à leur origine; mais leur côté extérieur se nuance de blanc, qui devient d'autant plus vif, qu'on approche de l'extrémité de la plume. Cette même extrémité du côté intérieur, est terminée par un vert assez vif.

Les plumes moyennes des ailes sont nuancées de noir velouté, de blanc & de couleur d'acier poli. Ces nuances forment sur le milieu de l'aile, quatre larges raies longitudinales, deux blanches & deux d'un noir de velours.

Les Naturalistes n'ont parlé jusqu'à présent que d'une plume plus large que les autres, qui part du milieu de l'aile, se relève, s'incline ou s'arque en dedans, & recouvre le dos. Cependant il y a trois plumes à l'aile qui ont cette conformation: mais, à la vérité, les deux premières, quoique plus larges que les autres plumes, le sont beaucoup moins que la troisième, qui est la plus extérieure, & qui les couvre. Ces deux plumes ont leurs barbes internes brunes, & les externes, qui sont les seules que l'œil découvre, d'un noir d'acier poli, animé d'une nuance de vert.

La troisième plume a une forme triangulaire. Son plus grand côté est à sa partie postérieure, son plus petit du côté de l'aile, & le moyen du côté du dos. Le plus grand côté a trois pouces; en sorte que cette

plume, au lieu de se terminer en pointe, finit par un épanouissement de trois pouces de diametre.

Le tuyau de cette plume est fortement exprimé dans les deux tiers de sa longueur, & forme une raie couleur de paille. Les barbes internes qui sont très-longues, sont de couleur marron, terminées au sommet du triangle par un blanc sale, & à sa base par du noir couleur d'acier poli. Les barbes externes sont couleur d'acier poli, & forment une large raie longitudinale. La plume est donc marron dans son milieu, bordée en bas à son extrémité par un filet noir couleur d'acier, en haut par un limbe blanchâtre, & bordée du côté de l'aile par une large bande couleur d'acier bruni.

Cette plume se dirige naturellement sur le dos: celle de chaque côté venant à se rencontrer, en couvrent la plus grande partie.

Le bec est d'un rouge de laque foncé; l'extrémité de la mandibule supérieure ou l'onglet, est blanchâtre. Les pieds sont rougeâtres, & les ongles sont blancs & non pas noirs, comme l'a écrit M. *Briffon*. L'iris est d'un rouge assez vif. C'est au moins ce qui a été attesté à M. *Mauduist* par des personnes qui ont vu l'animal vivant.

La femelle est un peu moins grosse que le mâle. En dessus & sur les côtés la tête & son cou sont gris. Il y a derrière la tête une huppe assez courte, dirigée en arrière & pendante, de la même couleur. A la base du bec, sur les côtés, on voit une raie blanche, étroite & perpendiculaire, & derrière l'œil il y a une raie de même couleur, mais horizontale. La poitrine est grise, mouchetée de taches fauves; la gorge & le ventre sont blancs; les cuisses sont grises; les plumes latérales du ventre, que recouvrent les ailes fermées, sont de la même couleur que la poitrine; les ailes, le dos & la queue sont gris, mais le dos est chatoyant & renvoie des reflets verdâtres; les grandes plumes des ailes sont, comme celles du

mâle, bordées de blanc en dehors, & terminées de vert en dedans; l'iris, le bec, les pieds, les ongles sont comme dans le mâle.

J'ai été forcé de m'étendre sur la description d'un oiseau dont on parle souvent, que les Voyageurs vantent beaucoup, qu'on connoît peu en Europe, & dont on n'avoit que des notions imparfaites.

Les Chinois font le plus grand cas du canard de Nankin; on le transporte vivant, de cette Province où il est sauvage, dans tout l'Empire. Ses mœurs sont douces & aimables. Il s'apprivoise facilement; il reconnoît les personnes qu'il a coutume de voir, il les suit, il les caresse, & à leur vue il exprime ses sensations par des mouvemens vifs & agiles. Cependant il ne perd jamais l'idée de la liberté, & il en conserve toujours le desir. Si l'on n'a pas soin de lui couper les ailes, il profite de l'avantage qu'on lui laisse, s'envole & ne revient pas. Toutes les personnes aisées ont à la Chine des canards de Nankin. On a communément le mâle & la femelle, qui ont l'un pour l'autre beaucoup d'attachement. On les laisse en liberté, mais les ailes coupées, dans ces cours ou jardins qui séparent à la Chine les corps-de-logis, qui sont entourés de murs, au milieu desquels il y a un bassin rempli de poissons, & où on élève des plantes & des animaux rares, dont le soin est un des plus doux amusemens des Chinois. On regarde encore à la Chine le canard de Nankin comme le symbole de la fidélité conjugale. Cette idée a contribué à lui faire valoir un prix qui est toujours très-haut dans les Provinces éloignées de celle où il est naturel. De cette idée aussi est venu l'usage suivant. Lorsqu'une fille de famille honnête se marie, les jeunes personnes de son sexe, de sa famille & de ses amies, lui font présent quelques jours avant son mariage, ou le jour même, d'une paire de canards de Nankin vivans, ornés & liés de rubans. On en a vu dans une pareille occasion payer une paire destinée à la fille d'un

Mandatit, la valeur de sept cents livres argent de France. Le prix le plus bas de la paite de ces oiseaux vivans, est de cinquante écus ou deux cents livres monnoie de France. On tient de M. Poivre, connu par son goût pour l'Histoire naturelle, par ses lumières, & qui a fait plusieurs voyages à la Chine, y a séjourné, y a eu des canards de Nankin dans sa maison, les détails que l'on vient de donner. Il en faut présumer que le canard de Nankin ne multiplie pas, même à la Chine, dans l'état de domesticité, autrement son prix auroit nécessairement baissé.

LES CANARDS DE LA CÔTE D'OR, ceux du cap de Bonne-Espérance, de la Jamaïque & de Cayenne, sont également sauvages dans chacun de ces pays: on les trouve dans les savannes; leur chair est un peu faîfandée & bonne à manger: les Créoles disent que cette odeur musquée dépend d'un petit peloton glau-doux & graisseux qu'on trouve au croupion de ces canards.

CANARD DU MEXIQUE, *anas Mexicana*. Cet oiseau est de la grandeur du canard privé; il est fort singulier & mérite d'être connu. Il a une tête grosse & noire, garnie d'une huppe bien fournie; le ventre & le bas du cou couleur d'argent comme au grebe; le bord des yeux est garni de plumes blanches chez le mâle, & jaunés chez la femelle. Ses cuisses tiennent tellement à son corps, qu'il n'a la force ni de marcher ni de voler: il ne peut s'en servir que pour nager dans les lacs. Il fait ses petits dans les roseaux & dans les joncs. La grande crédulité des Indiens porte les habitans de cette contrée à dire qu'on trouve dans la tête de cet oiseau une pierre précieuse d'un grand prix, & qui ne doit être consacrée qu'à Dieu. On voit encore au Brésil un canard sauvage ou de passage, que les Indiens appellent *tempatlahaou*: il est remarquable par son plumage, orné de taches luisantes, souvent semblables aux miroits de la queue du paon, ou à la plante nommée *tournefol*; le des-

dessous de la queue est d'un vert brillant; le dessus est blanchâtre.

CANARD BRANCHU. Cet oiseau est particulier à la Louisiane & à toute l'Amérique : on le nomme ainsi de ce qu'il aime à se percher ; propriété que n'ont que peu ou point les autres canards. Sa tête est couverte d'une très-belle huppe, bien colorée : son œil est rouge & comme enflammé. L'ensemble des belles & inimitables couleurs de son plumage, fait rechercher cet oiseau par les Indiens : ils ornent de la peau de son cou le tuyau de leurs calumets ; la chair de ce canard est musquée.

On trouve dans l'Ornithologie de M. Brisson une plus grande liste de canards, entr'autres le canard d'hiver & celui d'été, qui nichent dans les arbres, qui naissent & croissent dans l'eau ; le canard à collier, de Terre-Neuve ; les canards à longue queue ; le canard siffleur (*anas fistularis.*)

#### *Observations sur les Canards.*

D'après cette description des différentes espèces principales de canards, on reconnoitra que ces oiseaux sont palmés ; & malgré ce rapport commun avec l'oie, ils en diffèrent en ce qu'ils ont les pieds placés proche du croupion ; la partie antérieure du corps paroît en porter tout le poids. Ils vacillent de la poitrine, chancellent du derrière, & semblent se mouvoir difficilement : ils marchent avec lenteur, & volent avec plus de vitesse ; mais ils sont si pesans & si peu agiles, que leurs ailes, en volant, font toujours beaucoup de bruit. La nature a choisi, dans leur construction, la forme qui leur étoit la plus favorable pour nager avec facilité. Le canard est, en quelque sorte, un oiseau amphibie ; il nage ; il marche sur terre, & vole dans l'air, mais plus difficilement encore dans le temps de la mue, qui arrive vers la fin de Mai, lorsque les cannes commencent à couvrir. Au contraire,

la mue des cannes n'arrive que quand leurs petits sont devenus grands & capables de voler, c'est-à-dire, vers la fin de Juin, temps où les mâles peuvent voler de nouveau, après avoir recouvré leurs plumes. Dans l'espace d'une semaine, toutes les vieilles tombent. On croit que la mue dans les oiseaux, provient de la même cause que la chute du poil dans les hommes & dans les autres animaux nouvellement refaits à la suite d'une maladie. La passion de l'amour cause également aux canards & à tous les animaux mâles, non seulement une espèce de fièvre, mais encore ils deviennent tous maigres, parce que leur corps s'est épuisé par les desirs & l'usage des plaisirs que l'amour inspire & procure. Quant aux femelles, le temps, où de la couvaïson, où de la portée & de l'éducation de leurs petits, équivaut à un maladie ou à un long jeûne, attendu que pendant ce temps - là elles se macerent par la diete, & souvent par un travail continuel. Lorsque ces temps sont passés, les deux sexes recouvrent en peu de temps leur ancien embonpoint, & se rengraissent.

Quelques especes de canards font leur nid dans les arbres, & transportent à l'eau, avec leur bec, leurs petits éclos. La langue de ces oiseaux est munie d'especes de petites dents des deux côtés, & armée de nerfs exquis qui leur suffisent pour faire par le goût seul & sans y voir, le choix des alimens. Le canard a la voix plus foible, plus rauque ou moins perçante que la canne. *Aldrovande*, étonné de voir que cet oiseau pousse un cri si grand & si aigu, & qu'il tient sa tête si long-temps dans l'eau, prétend qu'il en faut chercher la cause dans la figure de sa trachée, qui, à l'endroit où elle se partage en deux branches pour aller aux poumons, a une sorte de vessie dure, cartilagineuse & concave, & qui est penchée du côté droit, où elle paroît beaucoup plus grande.

Les canards sont gourmands, insatiables, mangent de tout, & détruisent heureusement les mauvaises

petite plantes & la plupart des insectes nuisibles. Ils cherchent, en tâtonnant, leur nourriture dans la boue, où ils trouvent des vers, des araignées, des poissons pourris, des grenouilles, des crapauds : ils mangent aussi toutes les immondices des basses-cours. Leurs femelles, ainsi que celles des oies, sont sujettes à pondre des œufs monstrueux. Lorsque le temps paroît orageux, ils crient plus que de coutume, battent des ailes, & se jouent sur l'eau. Ils plongent entre deux eaux, lorsqu'ils veulent éluder les poursuites de leurs ennemis.

CANCAME. Voyez GOMME CANCAMME.

CANCERILLE. C'est le *Garou des bois*. Voyez GAROU.

CANCRE, *cancer*. Les cancrs sont des animaux crustacés dont il y a plusieurs especes. Quelques Auteurs ont rangé improprement avec les cancrs, la *langouste*, le *homard*, la *squille*, l'*écrevisse d'eau douce*, les *crabes & tourlouroux*, &c. Mais nous ne parlerons ici que des cancrs proprement dits & les plus connus. Pour les autres crustacés de ce genre, voyez aux noms particuliers qu'ils portent. Voyez maintenant l'article CRUSTACÉS.

On divise les cancrs selon les lieux qu'ils habitent le plus communément : on appelle ceux qui vivent autour des rochers *saxatiles* ; ceux qui vivent dans la boue, *limosi* ; ceux qu'on trouve dans le sable, *arenosi* ; ceux qui se plaisent dans l'algue, *algosi*.

Une autre division adoptée par plusieurs Naturalistes, est de les distinguer en *cancres de mer* & en *cancres de riviere* Il ne se trouve point de ces derniers dans nos fleuves ; mais ils ressemblent, par la couleur & par la forme, aux cancrs de mer.

Les cancrs ont le corps rond, & different en cela des *écrevisses de mer* & des *langoustes* qui l'ont très-long, & des *crabes* qui l'ont fort évasé. Il y en a de différentes grandeurs & couleurs : tous ont dix bras ou jambes, en comptant les deux bras fourchus, tantôt longs,

tantôt courts ; leur queue est repliée par-dessous. La tête, le corps & le ventre different suivant la diversité de l'espece. Leur écaille ou croûte leur tient lieu d'os ; c'est d'elle que les muscles tirent leur origine , ainsi que leurs insertions. Ils sont privés de sang & tiennent , dit-on , de la nature des *ovipares* & des *vivipares*. Voyez ces mots.

La premiere espece de cancre est l'*araignée de mer*, *arana crustata*. Sa chair est dure & de mauvais goût ; elle habite peu la Méditerranée , plus communément l'Océan & la mer Atlantique. Le bras droit de l'*araignée de mer* est , ainsi que chez la plupart des crustacées , plus gros que le gauche : les bouts ou les doigts en sont quelquefois noirâtres. Ce cancre a quatre cornes devant les yeux , deux courtes qui sortent du milieu du front , & deux plus longues qui sortent au-dessous des yeux : elles sont proches l'une de l'autre ; il avance ses serres qui sont en-dedans , à volonté. On distingue facilement ce cancre des autres especes , 1<sup>o</sup>. moins par sa grandeur , que par sa tête plus distincte , plus pointue & plus avancée ; 2<sup>o</sup>. par ses pieds longs & menus ; 3<sup>o</sup>. par ses yeux qui sont placés l'un auprès de l'autre , & qui sont fort saillans.

Il y a des araignées de mer très-petites , d'autres qui sont assez grosses ; elles ont sous la cuirasse inférieure quelques petites vessies qui s'enflent comme font les gorges des grenouilles.

CANCRE CAVALIER OU COUREUR, *cancer equestris* ou *cursor*. Ces cancrs sont gros comme une châtaigne , il n'y a presque rien à manger ; ils sont en quelque sorte amphibies , puisque dans les chaleurs de l'été , sur le midi , ils sortent en troupe de la mer pour passer le reste du jour au soleil ou à l'ombre , ou peut-être pour n'être pas dévorés des poissons. Ils ne cherchent que les lieux pierreux & bourbeux pour y trouver leur nourriture ; ils se promènent hors de la mer en long & en large , tantôt autour des rivages où ils sont nés , tantôt plus loin. Belon dit qu'en pàtant de Memphis

pour Jérusalem, il en vit sur les confins de l'Égypte qui retournoient à la mer, & couroient d'une si grande vitesse, qu'il n'étoit pas possible de les atteindre. Il ajoute qu'un lézard qui étoit à l'ombre sous une plante nommée *ambrosie*, ayant apperçu un de ces cancre, le poursuivit; & que ce cancre, qui paroissoit plutôt voler que courir, lui échappa.

**CANCRE COMMUN**, *cancer maritimus*. Il tient le milieu entre le *cancrer de riviere* & le *cancrer de mer*. Il a les bras fourchus & courts, les pieds longs, finissant en pointe, deux petites cornes au front. Il vit longtemps hors de l'eau; sa chair est fort nourrissante.

**CANCRE EN FORME DE CŒUR**, *cancer figurâ cordis*. Il est petit; le tronc de son corps a la forme d'un cœur; ses deux bras sont fourchus; les serres en sont fort courtes; il a deux cornes au front. Il vit dans la haute mer. *Rondelet* dit en avoir souvent trouvé dans le corps des plus grandes morues: on en trouve aussi dans l'estomac des meilans.

**CANCRE D'HÉRACLÉE OU COQ MARIN**. On en pêche dans le Pont-Euxin; mais il vit en haute mer. Il differe du précédent par sa coquille qui est brune; ses pieds plus courts & plus menus; les cornes qu'il a devant les yeux sont jointes ensemble.

**CANCRE MARBRÉ**, *cancer marmoratus aut varius*. Sa coquille est très-dure, unie en-dessus, découpée près des côtés des yeux comme une scie. Durant la vie de l'animal elle est variée de différentes couleurs, noires, bleues, vertes & cendrées comme le marbre ou le jaspe: elles disparoissent après sa mort. Il a les bouts des pieds renflés & deux petites cornes au front. Il vit dans les trous des rochers, s'y cache au moindre bruit, & s'y cramponne avec les pieds si fortement, que l'on a de la peine à l'en arracher.

**CANCRE OURS OU MIGRAINE**, *cancer-ursus*. Il se sert, comme ce quadrupede, de ses pieds de devant ou de ses deux bras fourchus. Il met ces bras devant ses yeux, & il dort ainsi tout ramassé comme les ours.

Il est gros & court, d'une figure informe & de la couleur de grenade : ses pieds se resserrent à volonté contre son corps : il vit dans la fange ; sa chair est de mauvais goût. Le *cancre-ours* ne paroît être, selon *Rumphius*, qu'une *squilla large* des Indes.

CANCRE DES MOLUQUES, *cancer Mollucensis*. Ce crustacée dont la carapace ressemble au dos d'un gros scarabée, porte au milieu antérieur de sa cuirasse un dard gros & fort long, très-pyramidal. Les Chinois estiment sa chair comme un mets exquis. Ce cancre singulier par sa forme, est gravé dans la *tab. 12. lit. A. B. du Thef. Imag. pisc.* de *Rumphius*.

CANCRE PARASITE. Nous donnons ce nom aux petits cancrs, dont la coquille est tendre & molle ; & qui pour être à l'abri de toute insulte, se retirent & se logent dans les coquilles vivantes de quelques testacées. Celui qui vit dans les huîtres est rouge sur le dos, & blanc par tout le reste ; gros comme une fève. Ceux qui vivent dans les moules & les nacres, se nourrissent du même mets boubeux que les testacées dans lesquels ils habitent. On en trouve aussi qui prennent pour hôtes les coquilles de *S. Jacques* & la nérite. D'autres enfin, comme *bernard-l'hermite*, se logent dans des coquilles vides. Le *pinnotere*, qui fait sentinelle, dit-on, dans la pinne marine, est aussi compté au nombre des cancrs parasites. D'autres cancrs se retirent dans des trous d'éponge, dans des fentes de rocher. La plupart de ces crustacées sont de véritables *crabes*. Voyez ce mot.

CANCRE A PIEDS LARGES, *cancer latipes*. Il n'est pas plus gros qu'une noix ; il a deux bras fourchus, & est armé de petites dents. Les deux derniers pieds ou jambes de derrière sont courtes, larges au bout, & ont six articulations. Il a quatre petites cornes au front. Sa coquille est lisse. La mer le jette communément sur le rivage.

CANCRE A PINCES COURTES, *cancer brachiis brevibus*. Il est petit, d'un rouge noirâtre, & bien diffé-

rent des autres, en ce qu'il a le detriere large & le devant poinru. Ses deux jambes de devant sont courtes & couvertes de poils menus; les deux suivantes fort longues, grosses, pointues & velues; les autres de chaque côté sont pareillement longues & menues, mais sans poils.

**CANCRE DE RIVIERE OU D'EAU DOUCE**, *cancer fluviatilis*. Il ressemble entièrement au *cancer de mer*; mais sa coquille est plus tendre, plus légère; les pieds, les bras fourchus, plus gros & plus longs, à proportion de sa grosseur. La queue du mâle est étroite & serrée contre le corps; celle de la femelle est plus large, en forme d'écuillon, pour mieux couvrir ses œufs. La chair en est douce & bonne: on les fait mourir dans du lait pour les rendre plus délicats. Ce cancre, avec le temps, se dépouille également de sa coquille. On trouve beaucoup de ces cancers en Grece, en Candie, en Italie, en Sicile, en Egypte dans le Nil.

**CANCRE SQUINADE**, nommé ainsi de ce que sa chair a un goût semblable à celle de la squille; on le nomme aussi *cancer pagurus*. Il est armé, aux deux côtes de la partie de devant, de six aiguillons longs & forts; & sur son front il porte deux pointes rondes & fermes. Il a deux petites cornes, proche desquelles sont les yeux, qui regardent plus à côté que devant. Ses cornes sont assez éloignées l'une de l'autre. Sa coquille est raboteuse & couverte d'aiguillons. Ses pieds sont longs & gros, un peu épineux. Sa queue est garnie en dessous de plusieurs tablettes, où l'on trouve quelquefois des œufs rouges, joints ensemble, en forme de grappe de raisin. Il a des especes d'ouies. On assure que ce cancre n'est plein & de bon goût que dans le croissant de la lune; mais il est presque vide & d'un goût peu agréable dans un autre temps: on en trouve dans la Méditerranée.

Il se dépouille de sa croûte ou coquille, comme le serpent de sa peau. Les anciens regardoient ce changement involontaire & nécessité, comme une sagesse

de l'animal, c'est pourquoi ils le pendoient au cou de la statue de Diane d'Ephese, déesse de la sagesse. Lorsque ce cancre a mis bas sa coquille crustacée, il se tient caché jusqu'à ce qu'il en ait une autre; & quand le temps de ce dépouillement approche, il court çà & là, & se remplit de nourriture si abondamment, que sa couverture est obligée de tomber. *Voyez cette mue à l'article ECREVISSE.*

**CANCRE VELU**, *cancer hirsutus*. On en distingue de trois sortes. 1°. Ceux qui ont des poils en plusieurs endroits du corps, sur les bras & les pieds, avec une figure de cœur sur le milieu de la coquille supérieure: le bout du bras est noir: la partie antérieure de la cuirasse est dentelée comme une scie, & armée sur le front de deux petites cornes. 2°. Ceux qui n'ont point de noir à l'extrémité des bras, & qui sont plus petits que les précédens. 3°. Enfin ceux qui ne different de la seconde espece que par leur petitesse.

**CANCRCITES**. On appelle ainsi les cancrs fossiles ou pétrifiés. *Voyez CANCRE*. Les cancrs se trouvent sur la côte de Coromandel, à Sheppy île Angloise, & à Pappenheim.

**CANDELBERRY**. Nom que les Anglois donnent à l'arbre de cire de la Louisiane. *Voyez ce mot.*

**CANÉFICE**. *Voyez CASSE.*

**CANIART**. *Voyez à l'article CANARDS DE MER.*

**CANICA**. Espece d'épicerie qu'on trouve dans l'île de Cuba. Suivant M. *Deleuze* elle a le goût du clou de girofle, & est d'usage en médecine.

**CANICHE**, femelle du barbet. *Voyez CHIEN.*

**CANICULE**, est le nom d'une des étoiles de la constellation du grand chien, qu'on appelle aussi simplement l'étoile du chien & *syrius*. C'est la seconde étoile dans les catalogues de *Ptolomé* & de *Tycho*: elle est située dans la gueule du grand chien, & est de la première grandeur; c'est même la plus grande & la plus brillante de toutes les étoiles du ciel.

Quelques Auteurs anciens ont écrit que le jour où la

canicule s'éleve, toute la nature en reçoit des influences qui produisent mille accidens fâcheux, & fut-tout beaucoup de maladies chroniques dans les animaux, & des chaleurs contagieuses : voilà bien des chimères. Si la canicule avoit la propriété d'appotter le chaud, ce devroit être plutôt aux habitans de l'hémisphere méridional qu'à nous, puisque cette étoile n'est que dans cet hémisphere, de l'autre côté de l'équateur : cependant il est certain que ces peuples sont alors en hiver. La canicule & les autres étoiles sont trop éloignées de nous pour produire sur nos corps ni sur notre système planétaire aucun effet sensible. *Voyez l'article ÉTOILE à la suite du mot PLANETE.*

Les Romains étoient si persuadés de la malignité de la canicule, que pour en écarter les influences, ils lui sacrifioient tous les ans un chien roux. Cette espee d'animal avoit eu la préférence dans le choix des victimes à cause de la conformité des noms. Ce n'est pas la seule occasion où cette conformité ait donné naissance à des branches de superstition. *Encyclop.*

CANIFICIER. C'est ainsi que l'on nomme aux Antilles le cassier ou l'arbre qui produit la casse. *Voyez ce mot.*

CANINANA. On donne ce nom à un serpent de l'Amérique, qui, quoique venimeux, suit l'homme & se laisse toucher & manier comme le chien sans faire aucun mal. Sa longueur est d'un à deux pieds : il a le dos verdâtre & le ventre jaunâtre. Les naturels du pays & les Africains le mangent après lui avoir coupé la queue. Les Indiens s'en servent, comme nous faisons de la vipere, dans la persuasion qu'il résiste au poison & qu'il chasse le venin.

CANNAMELLE. *Voyez CANNE A SUCRE.*

CANNE, oiseau : *voyez-en les especes à la suite du mot CANARD.*

CANNE A MAIN, espee de roseau des Indes. *Voyez à l'article ROTIN.*

CANNE A SUCRE ou CANNAMELLE, en latin

*arundo saccharifera*. C'est une espèce de roseau articulé, dont on tire par expression le suc, ce sel essentiel, doux agréable, dont un si grand nombre de nations font usage. Ce roseau s'éleve à neuf ou dix pieds de haut & davantage. Il est d'un vert tirant sur le jaune : les nœuds qui sont à quatre doigts ou environ les uns des autres, sont saillans, en partie blanchâtres, & en partie jaunâtres. De ces nœuds partent des feuilles qui tombent à mesure que la canne mûrit : & lorsque la canne se couronne de feuilles à son sommet, elle approche de sa maturité ; alors elle est jaune & pesante. Son écorce est lisse, & la matière spongieuse de l'intérieur se brunit. La tige soutient à son sommet une panicule de fleurs semblables à celles du roseau ordinaire ; la racine est épaisse, genouillée & fibrée. La canne à sucre croît naturellement dans les Indes, dans les îles Canaries, & dans les pays chauds de l'Amérique. Elle se plaît dans les terrains gras & humides.

Les plantations de cannes à sucre se font très-facilement. On couche les cannes dans des sillons parallèles entr'eux, & de chaque nœud il pousse des rejetons. Au bout de neuf ou dix mois, selon la vitesse de la végétation, les cannes à sucre sont parvenues à leur maturité : on les coupe près de la racine, on rejette les feuilles, & on broie ces cannes sous des rouleaux d'un bois très-dur : elles répandent par ce moyen une liqueur douce, visqueuse, appelée *miel de canne*, & que l'on fait cuire ensuite jusqu'à la consistance de sirop. On procède promptement à la cuisson de cette liqueur ; car au bout de vingt-quatre heures elle s'aigrit ; & même si on la gardoit plus long temps, elle se changeoit en fort vinaigre. Les fagots de cannes exprimées portent le nom de *bagace*, & le suc de la canne celui de *vesou*. En Amérique on donne souvent aux chevaux les tiges de cannes à sucre exprimées ; ces animaux en sont friands, & prennent beaucoup d'embonpoint.

On fait bouillir pendant un jour entier, en versant de temps en temps de l'eau, la liqueur extraite des

roseaux : on l'écume, & cette lie qui furnage sert à nourrir les animaux. Pour purifier davantage le sucre, on y jette une forte lessive de cendres de bois & de chaux vive, & on écume continuellement ; ensuite on passe la liqueur au travers d'une étoffe de gros drap blanc. C'est dans l'art d'*enivrer* ou purifier ainsi le *vesou* que consiste l'art du manufacturier ; car trop de cendres le grille, & trop de chaux le rougit ordinairement. Le marc sert en quelques endroits à nourrir ou les esclaves ou les pourceaux ; d'autres en y mêlant de l'eau & le laissant fermenter, en font du vin. On fait bouillir de nouveau cette liqueur ; on appaise l'impétuosité des bouillons en versant quelques gouttes d'huile ou de suif : la plus petite quantité de suc acide empêcheroit le sucre de se cristalliser & de prendre une consistance solide. On verse la liqueur encore chaude, dans des moules de terre en forme de cônes creux : ces moules doivent avoir été humectés auparavant par l'eau, & cerclés aux deux extrémités, ouverts par les deux bouts, & dont le petit trou qui est à la pointe, est bouché avec du bois, ou de la paille ou du linge mouillé.

Toutes les opérations que l'on fait dans la préparation du sucre & dans l'art de le raffiner, tendent à débarrasser & purger ce sel essentiel d'un suc mielleux, qui lui ôte la blancheur, la solidité, la finesse & le brillant de son grain qu'on lui procure en le brassant à droite & à gauche avec une palette. On ouvre donc, au bout de quelques jours, le petit trou pour donner écoulement au suc mielleux. On verse sur la partie supérieure du cône une bouillie claire, faite avec de la terre blanche argileuse détrempée dans de l'eau. Ce menstrue se charge d'une substance glutineuse de la terre, & passe à travers la masse du sucie, lave les petits grains & les purifie du suc mielleux. Au bout de quarante jours ou environ, le sucre étant desséché, est en morceaux, de couleur rousse, & s'appelle alors *sucre terré rouge* ou de *Chypre* : il est purgatif. S'il est d'une couleur grise, blanchâtre & en morceaux fria-

bles, il prend le nom de *moscouade moyenne* : c'est-là la matière dont on fait toutes les autres espèces de sucre. Lorsque la moscouade a subi de nouveau à-peu-près les mêmes opérations dont nous venons de parler, elle est plus purifiée de ce suc mielleux ; & c'est alors de la *cassonade* ou *castonade*, dont la meilleure est blanche, sèche, ayant une odeur de violettes. La cassonade purifiée elle-même par les mêmes moyens que ci-dessus, ou par les blancs d'œufs, ou par le sang de bœuf, donne le sucre raffiné, le sucre fin ou le sucre royal, ainsi nommé parce qu'on n'en peut faire de plus pur, de plus blanc ni de plus brillant. Ce sucre étant très-sec & frappé avec le doigt, produit une sorte de son ; frappé ou frotté dans l'obscurité avec un couteau, il donne un éclat phosphorique : douze cens livres de bon sucre, ne doivent produire que six cents livres de sucre royal ; aussi la plupart des raffineurs & des marchands font ils passer le plus beau sucre raffiné pour sucre royal, ou au moins pour du demi royal. La liqueur mielleuse qui découle des moules, ne peut s'épaissir que jusqu'à la consistance de miel ; c'est pour quoi on l'appelle *miel de sucre*, *remel*, & plus communément *melasse* ou *doucette*. Quelques uns la font fermenter avec de l'eau & en retirent un vin qui, distillé, donne une eau-de-vie nommée *taffa*. Le sucre candi n'est que du sucre fondu à diverses fois & cristallisé : il y en a du blanc & du rouge.

Il se fait en Hollande un commerce très-considérable de sucre de toutes sortes, spécialement des Indes orientales, du Brésil, des Barbades, d'Antigoa, de Saint-Domingue, de la Martinique & de Surinam. Le sucre du Brésil est moins blanc, plus gras & plus huileux que celui des Barbades, de la Jamaïque & de Saint-Domingue. La majeure partie des sucres arrivent présentement tout raffinés ; au lieu qu'autrefois ils venoient bruts en France, & on les raffinoit à Dieppe & à Orléans. On regarde comme une faute commune aux Anglois & aux François d'avoir souffert des raffineries de

de sucre dans les colonies qui le produisent ; car pour tirer le plus grand avantage possible des colonies de l'Amérique , il faut les mettre dans le cas de ne se pouvoir passer ni des fabriques , ni des denrées de l'Europe.

Quoi qu'il en soit , des sucres qui se raffinent encore en France , celui de l'affinage d'Orléans passe pour le meilleur. Il est moins blanc que ceux de Hollande & d'Angleterre ; mais il sucre davantage parce qu'il est moins dépouillé de ses parties mielleuses & visqueuses. On remarque la même différence entre la cassonade comparée au sucre raffiné , & même entre la manne grasse & la manne en larmes. Le sucre qui vient d'Égypte par la voie du Caire , passe pour être plus doux & plus agréable que celui d'Amérique.

Cependant on ne fait usage en Europe que du sucre d'Amérique , & on l'apporte présentement en si grande quantité , qu'on le met parmi les premières marchandises de ce nouveau monde. Il est étonnant de voir combien l'on consume de sucre dans les cuisines & en pharmacie : il n'y a point d'alimens agréables , s'ils ne sont assaisonnés de sucre , surtout dans les desserts ; c'est ce qui a donné naissance à un nouveau genre d'Artistes ( les Confiseurs ), inconnus aux Anciens.

L'usage modéré du sucre peut être très-utile ; car il engraisse , adoucit ce qui est âcre , émousse les acides , rend plus doux ce qui est âpre , & préserve les fruits de la corruption , &c. Un petit morceau de sucre à la fin d'un repas , après avoir beaucoup mangé , aide à la digestion. Le sucre fondu dans de l'eau-de-vie , est un très-bon vulnéraire & résiste à la pourriture. Le sucre candi ou cristallisé réduit en poudre & soufflé dans les yeux , dissipe la taie de la cornée. M. *Bourgeois* dit que le sucre canarie broyé sur une assiette d'étain avec un morceau de plomb jusqu'à ce qu'il ait acquis une couleur d'un gris cendré , est beaucoup plus efficace pour cette maladie. Le sucre entre dans les sirops , les marmelades , les électuaires , les tablettes , & les liqueurs & ratafias.

Les anciens tiroient un sucre naturel du bambou, espece de roseau de l'Inde orientale, appelé *mambu* ou *bamboë*, dans la province de Malabar. Ce bambou est le tabaxir d'Avicenne, que *Juba* dit croître dans les îles Fortunées ou Canaries, & produire du sucre. On retire aussi une espece de sucre gras & brunâtre de l'érule de Canada. Voyez ÉRABLE & BOIS DE BAMBOU.

Il y a en Islande une espece d'algue dont on retire une sorte de sucre. Voyez ALGUE.

On retire de l'apocin, dans les pays chauds, une espece de manne ou de sucre nommé *althasser*. Voyez APOCIN.

Il paroît encore par la tradition, que les Anciens ont connu un sucre qui naissoit dans l'Arabie. Ce sucre est nommé par *Archigene*, *sel Indien*. *Strabon*, *Lucaïn*, *Senèque*, *Galien*, *Plin* & *Dioscoride* en ont également fait mention: mais comme ils l'ont décrit avoir toujours été mielleux, peut-être n'étoit-ce que le suc extrait du fruit que porte le *caroubier*. Peut-être aussi n'étoit-ce que la *manne*, ou le *miel*, ou le *sucre du roseau en arbre*. Voyez ces mots.

Nous ignorons si ce suc avoit bien la qualité du nôtre: étoit-il aussi savoureux, aussi propre à nourrir; en un mot étoit-il inflammable & susceptible de phlorescence, comme notre sucre d'à présent?

CANNE BAMBOCHE: voyez BOIS DE BAMBOU.

CANNE-CONGO. A Cayenne, on donne ce nom à une espece de roseau qui est le *siriourou* de *Barrere*. Sa fleur est d'une seule feuille. Le calice qui dans la suite devient le fruit, est enveloppé avec la fleur dans une espece d'étui. Le suc exprimé de la racine de cette plante bu en guise de tisane matin & soir, s'emploie avec succès dans le pays pour la guérison des chancres.

CANNE ou JONC A ÉCRIRE, *calamus scriptorius* aut *arundo scriptoria*. Nom donné à une espece de roseau dont on fait, dans une grande partie du Levant, des filets pour écrire sur le parchemin ou sur le papier.

En Italie on donne le nom de *canne* à une espece de roseau dont on se sert au lieu de dosses, pour garnir les travées entre les cintres dans la construction des voûtes. Les Payfans s'en servent aussi pour couvrir leurs maisons. Voyez à l'article ROSEAU.

CANNE D'INDE. Voyez BALISIER.

CANNE PETIERE. C'est la petite outarde. Voyez OUTARDE & l'article CANARD.

CANNEBERGE ou COUSSINET DES MARAIS, *oxycoccum*. Cette plante qui rampe sur la terre, croît dans les marais; & ses tiges déliées sont garnies de feuilles assez semblables à celles du serpolet. Elles portent des fleurs purpurines découpées en quatre parties, auxquelles succèdent des baies rondes ou ovales, piquetées de points rouges, & ornées d'un ombilic purpurin en croix. Leur goût aigrelet les rend détersives & astringentes, & M. Haller dit qu'on les mange dans le Nord après qu'elles ont éprouvé la gelée.

CANNELLE. C'est la seconde écorce d'un petit arbre appelé *cannellier*, lequel est très-commun dans l'île de Ceylan. On en cultive maintenant dans nos Colonies en Amérique, mais en très-petite quantité. Les Naturalistes le nomment *cinnamomum*, seu *cannella zeylanica*. *Cinnamomum* signifie aussi *arbre de la Chine*. Cet arbre, que *Linnaeus* appelle *laurus foliis oblongo-ovatis, trinerviis, nitidis, planis*, croît à la hauteur de trois ou quatre toises. Ses racines sont grosses, fibreuses & couvertes d'une écorce qui a une odeur de camphre. Le bois en est dur, blanchâtre & sans odeur. Le tronc est couvert, aussi-bien que les branches qui sont en grand nombre, d'une écorce qui est verte d'abord & qui rougit ensuite avec le temps. Le bois ressemble à celui de la racine. Ses feuilles, assez semblables à celles du laurier & du *malabatum*, en different par leur odeur de cannelle. Cet arbre porte des fleurs petites, étoilées, blanchâtres, à six pétales, & disposées en gros bou-

quets à l'extrémité des rameaux ; elles ont une odeur admirable , & qui se fait sentir en mer à plusieurs milles de distance du rivage , lorsque le vent souffle de terte. Aux fleurs succèdent des baies ovales , longues de quatre à cinq lignes ; d'un brun-bleuâtre , tachetées de points blanchâtres ; & qui contiennent sous une pulpe verte , onctueuse , astringente & aromatique un petit noyau cassant qui renferme une amande de couleur purpurine. Dans la saison où la seve est abondante , & où les arbres commencent à fleurir , on détache l'écorce des petits cannelliers de trois ans ; on jette l'écorce extérieure qui est épaisse , grise & raboteuse. On coupe par lames , longues de trois à quatre pieds , l'écorce intérieure qui est mince ; on l'expose au soleil , & elle s'y roule d'elle-même de la grosseur du doigt : sa couleur est un jaune rougeâtre ; son goût est âcre , piquant , mais agréable & aromatique ; son odeur est très-suave & très-pénetrante. L'âge des arbres , leur position , leur culture , les diverses parties de l'arbre dont on retire la cannelle , en font distinguer trois sortes , la *fine* , la *moyenne* & la *grossière*. La cannelle la plus vantée est celle que les Naturels du pays appellent *vasce corunde*. Après qu'on a enlevé la *cannelle* , l'arbre reste nud pendant deux ou trois ans : enfin au bout de ce temps , le cannellier se trouve revêtu d'une nouvelle écorce , & est propre à la même opération.

Toutes les parties du cannellier sont utiles : son écorce , sa racine , son tronc , ses tiges , ses feuilles , ses fleurs & son fruit : on en tire des eaux distillées , des sels volatils , du camphre , du suif ou de la cire , des huiles précieuses : l'on en compose des sirops , des pastilles , des essences odoriférantes , d'autres qui convertissent en hypocras toutes sortes de vins , ou font la base de ces épices suaves qui entrent dans la confection de nos ragoûts : en un mot , le cannellier est le roi des arbres à tous ces égards ; & c'est ce qu'on peut prouver par les détails suivans.

On retire d'une livre de cannelle, lorsqu'elle est récente, plus de trois gros d'huile essentielle; mais très-peu lorsqu'elle est vieille. Aussi l'huile de cannelle, que vend la Compagnie Hollandoise, est-elle distillée à Ceylan ou à Batavia. Comme cette huile est d'un bon débit, & qu'elle vaut jusqu'à 70 & 90 liv. l'once, on la falsifie quelquefois en la mêlant avec l'huile de girofle, ou mieux encore avec l'huile de ben : l'excellence de son parfum la fait employer dans les mélanges d'aromates, qu'on nomme *pourris*. Les Chingalois l'emploient comme stomachique, & en oignent leurs bougies pour parfumer leurs appartemens. Du coton trempé dans cette huile essentielle de cannelle, & mis dans le creux des dents lorsqu'elles font mal, apaise les douleurs, parce qu'elle dessèche & brûle le nerf par son âcreté caustique. Rien de plus agréable, ni de plus admirable pour animer, échauffer & fortifier tout d'un coup la machine, que cette huile prise avec du sucre. Les femmes froides de la Géorgie & de Goa, &c. en font usage avec succès. Cette huile essentielle de l'écorce du cannellier va au fond de l'eau, quand elle est pure, il la faut garder dans un flacon hermétiquement bouché; & l'on a observé que la plus grande partie s'est quelquefois transformée en un sel qui a les vertus de la cannelle, & qui se dissout dans l'eau. On retire aussi par la distillation de l'écorce de la racine, une huile & un sel volatil ou du camphre. L'huile est d'un goût fort vif; elle se dissipe aisément : son odeur tient le milieu entre le camphre & la cannelle. Elle est employée extérieurement, aux Indes, dans les rhumatismes & dans les paralysies : on l'y donne intérieurement broyée avec du sucre pour provoquer les sueurs, les urines, & chasser les vents. Le camphre de la cannelle est très-blanc : il a une odeur beaucoup plus douce que le camphre ordinaire : il est très-volatil, s'enflamme très-promptement, & ne laisse point de résidu après avoir été brûlé. Les In-

diens estiment ce camphre le meilleur dont on puisse faire usage en Médecine; on le garde avec soin & on le destine pour les Rois du pays, qui le prennent comme un cordial d'une efficacité peu commune. On obtient par la distillation des *feuilles du cannellier*, une huile à odeur de girofle, d'abord trouble, mais qui s'éclaircit bientôt & acquiert presque les mêmes propriétés que celles de l'écorce; cette huile passe dans le pays pour un correctif des violens purgatifs. On fait usage des feuilles dans les bains aromatiques. L'eau distillée des *fleurs de cannelle* a une odeur des plus agréables. On s'en sert pour ranimer les esprits, pour adoucir la mauvaise haleine, & pour donner du parfum & de l'agrément à différentes sortes de mets: on en fait aussi une conserve d'un très-bon goût. Les fruits donnent deux sortes de substances; on en tire par la distillation une huile essentielle dont l'odeur tient du girofle, du genievre & de la cannelle: par la décoction on en tire une espèce de graisse d'une odeur pénétrante, de la couleur & de la consistance du suif, & qu'on met en pain comme le savon. La Compagnie des Indes orientales Hollandoise nous l'apporte sous le nom de *cire de cannelle*, parce que le Roi de Candy, Province du Mogolistan, en fait faire ses bougies & ses flambeaux, qui rendent une odeur très-suave, & sont réservés pour son usage & celui de sa Cour. Elle sert d'un remède intérieur & extérieur chez les Indiens, soit pour les contusions, soit dans les onguens nervins. Quelques Voyageurs prétendent qu'on en fait aujourd'hui une excellente pommade odorante pour nettoyer & adoucir la peau, pour les petits boutons, les gerçures, les engelures, &c.

Dans les vieux troncs du cannellier, il y a des nœuds résineux qui ont l'odeur du bon bois de rose. Nos Ebénistes pourroient en tirer parti pour certains ouvrages.

En Europe, la cannelle & toutes les substances

qu'on en retire, données à propos, font un excellent effet, comme cordiaux & stomachiques chauds; mais leur usage trop long-temps continué, dispose à l'inflammation; un peu de cannelle dans une médecine, en corrige le mauvais goût, & prévient les statulences & les tranchées.

LA CANNELLE MATTE. C'est le nom qu'on donne à l'écorce des vieux troncs de cannelliers, & qu'on rejette, étant fort inférieure par son odeur, son goût & ses vertus, à la fine cannelle.

Les Hollandois sont presque parvenus à faire seuls le commerce de la cannelle, ainsi que celui du girofle & de la muscade, en conquérant sur les Portugais, d'un côté, les îles Moluques, qui produisent seules le girofle, (*Voyez GIROFLE,*) & de l'autre, l'île de Ceylan, autrefois Taprobane, seule féconde en cannelle. Les Hollandois, pour se rendre maîtres exclusivement du commerce de cette écorce précieuse, après avoir chassé les Portugais de Ceylan, conquièrent encore sur eux le Royaume de Cochin sur la côte de Malabar, pour leur enlever le commerce d'une cannelle qui croissoit dans ce pays, & qu'ils vendoient sous le nom de *cannelle Portugaise*, *cannelle sauvage* ou *cannelle grise*. La première chose qu'ils firent après cette conquête, fut d'arracher cette cannelle sauvage.

Toute la cannelle dont les Hollandois fournissent les deux hémisphères, se récolte dans un espace d'environ quatorze lieues, le long des bords de la mer à Ceylan. Cet endroit qui porte le nom de *champ de la cannelle*, est depuis Negambo jusqu'à Gallieres. Ils ne laissent croître qu'une certaine quantité de ces arbres, & ont un grand soin de faire arracher de temps en temps une partie des cannelliers qui croissent sans culture, ou même ceux qui seroient cultivés ailleurs que dans certains districts de l'île, sachant par une expérience de plus de cent vingt ans, la quantité de cannelle qu'il leur faut pour le commerce, &

persuadés qu'ils n'en débiteroient pas davantage ; quand même ils la donneroient à meilleur marché. On estime que ce qu'ils en apportent en Europe va à six cents mille livres pesant par an, & qu'ils en débitent à-peu-près autant dans les Indes. Il s'en consume une grande quantité en Amérique, particulièrement au Pérou, pour le chocolat dont les Espagnols ne peuvent se passer. Telle est l'histoire abrégée de la cannelle, ce trésor de luxe & de commerce, qui de superflu est devenu nécessaire. Nous donnerons à l'article MUSCADE, un détail de ce que les Hollandois font en Europe quand la récolte de la cannelle, du girofle & de la muscade a été médiocre, & quand elle a été abondante.

CANNELLE BLANCHE, *costus corticosus*. C'est la deuxième écorce du bois d'Inde, appelé aussi *bois de campêche*. Voyez ce mot.

Elle est nommée dans l'île des Tortues & à Saint-Domingue, *cannelle bâtarde poivrée* : elle est en gros rouleaux épais, d'un blanc sale, d'une odeur atomatique, & d'un goût qui tient de la cannelle, du girofle & du gingembre. L'on prétend que l'arbre qui la porte est le même que celui qui donne le cassia-lignea, dont le goût est différent, (*Voyez ce mot,*) mais qui, transplanté dans la Jamaïque, a beaucoup changé. Ce même arbre, que M. *Linnaeus* range parmi les espèces de laurier, est aujourd'hui cultivé dans les terres Magellaniques, où il est appelé, comme à Madagascar, *fimpi*. C'est de lui que découle la gomme *alouchi*. Dans le Magellan, cet arbre porte autour de ses branches une écorce appelée *écorce de Winter* ; du nom de celui qui la trouva le premier dans le voyage qu'il fit en 1578, en qualité de Capitaine, avec François Drack. Cette écorce avoit été fort utile à tous ceux qui étoient sur son vaisseau ; elle leur avoit servi d'épices pour leurs mets, & d'excellent remède contre le scorbut. Les habitans du détroit de Magellan sont toujours munis de cet antidote,

pour se préserver des accidens qui arrivent à ceux qui mangent imprudemment de la chair de *lion marin*, & qui est un *veau marin* vénéneux, voyez ces mots; aussi appellent-ils l'écorce de Winter, *écorce sans pareille*. On la vend encore quelquefois dans la droguerie, sous le nom d'*écorce de cariocostin*. Cette écorce est roulée en ruyaux, cendrée, un peu fongueuse, chargée de crevasses, interieurement solide, dense, rousâtre, d'un goût de poivre aromatique, & d'une odeur pénétrante. Comme elle est fort rare en Europe, on lui substitue toujours la cannelle blanche.

La *cannelle blanche* sert aux habitans de la Jamaïque dans les ragoûts à la place de poivre & de clous de girofle : son usage nuit à ceux qui ont le tempérament bilieux & échauffé. On en confit dans la verdure; alors on l'emploie avec un grand succès contre le scorbur.

CANNELLE DE LA CHINE. Il croît à la Chine, sur quelques montagnes, une espece de cannelle de couleur grise, qui, quoique plus épaisse & moins odoriférante que celle de Ceylan, est cependant assez bonne, & croît en assez grande quantité, pour qu'on n'ait point besoin à la Chine de celle de Ceylan.

CANNELLE GIROFLÉE ou CANNELLE NOIRE; ÉCORCE DE GIROFLE, BOIS DE GIROFLE, CAPELET, BOIS DE CRAVE, ou BOIS DE CLOU DU PARA, *cannella caryophyllata*. C'est une écorce roulée comme la cannelle, mais un peu plus grosse, grisâtre extérieurement, brune, noirâtre, & comme rouillée en dedans, d'une légère odeur de girofle. Sa saveur est plus mordicante, & approche de celle du girofle, ce qui la fait nommer, quoiqu'improprement, *écorce de girofle*, car elle ne se tire point de l'arbre qui porte le girofle, mais d'un autre que l'on ne connoît pas encore, & qui croît dans les îles de Cuba & de Madagascar, dans le Brésil & dans les provinces méridionales de Guyane & de Maranhon. *Barrere* (France équinoxiale) dit cependant que c'est un fort arbrisseau qui

croît dans la terre ferme du côté de la rivière d'Oura<sup>n</sup> peu : *Mirthus arborea caryophilli aromatici odore* ; & qu'il a vu des carbets d'Indiens fait tous de ce bois, qui est aromatique. C'est le *caningua* de quelques Auteurs. Les Indiens le nomment en leur langue *ravend-sara*. Les Portugais appellent son écorce *canella garofanata* : elle est la base de leurs épices. Les Colporteurs & autres gens de mauvaise foi, altèrent le clou de girofle en poudre avec cette écorce qui est à meilleur marché. L'arbre dont on retire la cannelle giroflée, porte des fruits de la grosseur des noix de galle, ayant l'odeur & la saveur du girofle ; ce qui les a fait nommer improprement *noix de girofle*, ou *noix de Madagascar*. Les Indiens les nomment *vao-ravend-sara*, & par corruption *arabinte-sara*. L'écorce & ces fruits sont céphaliques, stomachiques, & peuvent être employés en assaisonnement. Il est parlé de cette écorce dans la Matière Médicale, sous le nom de *casse giroflée*. Voyez ce mot.

M. de la Condamine dit que le fruit du bois de crave est à-peu-près de la grosseur d'une olive, & qu'il entre dans la composition de diverses liqueurs fortes en Angleterre & en Italie. Le bois de crave, dit cet Académicien, est fort commun au Para, ville Portugaise près de la rivière des Amazones, où les habitans l'appellent *pao de cravo*. C'est le *palo de clavo* des Espagnols.

CANNELLE POIVRÉE. V. CANNELLE BLANCHE.

CANNELLE SAUVAGE Dans nos Colonies Américaines, on donne ce nom à un véritable cannellier dont l'écorce n'a pas la bonté de celle de Ceylan, mais qui pourra l'acquérir par la culture, c'est-à-dire, par une transplantation répétée.

CANNELLIER De WINTER. Voyez à l'article CANNELLE BLANCHE.

CANONIER. Voyez BOMBARDIER.

CANOT DES SAUVAGES, ou PIROGUE. De même que les hommes policés, les Sauvages ont leur industrie.

De simples écorces d'arbres font les barques de ceux-ci ; on les a appelés *canots* , parce que les Sauvages ne s'en servirent d'abord que sur des canaux , qui communiquoient à de grands fleuves. Les canots n'étant point lestés , ils ont été de tout temps sujets à se culbuter ; le Sauvage s'en effraya dans les premiers momens , mais enhardi par le besoin & l'adresse , il apprit à se jeter à l'eau , à nager à braver en quelque sorte cet élément , & fut bientôt relever sa barque , la vider & la remettre à flot. Il y a des Sauvages qui courbent les écorces d'arbres avec art , les assujettissent & leur donnent une forme de gondole. Ces pirogues sont très-légères , elles n'ont que deux ou trois pieds de largeur & douze à quatorze de longueur. Lorsqu'en voguant les Sauvages rencontrent des chûtes d'eau , des cataractes , ils vont à bord pour descendre à terre : ils portent la barque sur leurs épaules , & la remettent à flot au-delà de la cataracte. Les Sauvages du détroit de Davis construisent des pirogues qui flottent & voguent sur les eaux avec une légereté étonnante , & ils ne peuvent jamais être submergés. Ces canots sont formés de petites baguettes de bois recouvertes de peau de chien de mer ; ce sont autant de coffres longs , très-pointus par les deux bouts. Le sauvage ménage un trou dans le milieu , s'y place , s'y fixe en se sanglant le pourtour du corps avec la peau même qui fait partie du canot , en cet endroit ; il nage sur l'eau comme un ballon , deux rames lui servent à se conduire où il veut , & à exécuter des mouvemens ou des contre-temps les plus brusques. On le voit attaquer hardiment les baleines à coups de harpon ; souvent d'un coup de queue la baleine lance en l'air l'homme & la pirogue qui retombent & surnagent aussi-tôt. On voit de ces canots à l'Amirauté d'Amsterdam , dans le Muséum de Londres & ailleurs.

Les canots des Negres de Guinée sont des troncs d'arbres qu'ils ont creusés exprès. Huit à dix hommes ; tous pourvus de rames , s'y tiennent à la file l'un de

l'autre ; ils font voler cette pirogue sur la surface des eaux avec tant de rapidité, qu'une chaloupe ne peut les suivre : un bâton dans le milieu sert de mâts ; des nattes de jonc sont les voiles.

CANSCHY, est un gros arbre du Japon, dont les habitans du pays se servent pour faire une espee de papier. Voyez à la suite de l'article PAPHYRUS, au mot PAPIER.

CANTARELLE. Voyez PROSCARABÉE.

CANTHARIDE, MOUCHE CANTHARIDE, ou MOUCHE D'ESPAGNE, *cantharides*. La cantharide n'est point une mouche, c'est un scarabée oblong, dont les ailes membraneuses sont recouvertes par des étuis d'un vert doré. M. Deleuze dit avec raison qu'on donne quelquefois, dans le langage vulgaire, le nom de cantharides à divers insectes coléopteres qui ne ressemblent aux cantharides que par la couleur, tels que le grand *hupreste* vert doré, *l'émeraudine*, &c. Voilà pourquoi on cite plusieurs especes de cantharides qui different entr'elles par leur grandeur, leur figure & leur couleur : il y en a de plus grosses qu'un hanneton. Entre ces cantharides il y en a dont la couleur est de pur azur ; les autres paroissent ornées d'or pur ; d'autres sont mêlées d'or & d'azur étincelans ; d'autres enfin sont d'un vert bleu doré ; mais toutes ont un brillant qui charme la vue. Celles dont on fait usage dans la pharmacie, & qui sont les véritables, ont environ neuf lignes de longueur sur deux ou trois de large : elles sont d'une couleur verte, luisante, azutée & mêlée de couleur d'or. La nature les a habillées superbement.

La bouche de cette espee d'insecte cantharide est munie de mâchoires & de dents, avec deux especes de pinces articulées, propres à saisir & à approcher la nourriture de leur bouche. Sur le front sont deux yeux de couleur d'or, un peu saillans ; & au-dessous, deux antennes noires, filiformes, pyramidales & qui sont mobiles au moyen de douze articulations égales. Le sommet de la tête est partagé en deux hémispheres extrê-

mement lisses. Cet insecte a six jambes. M. *Geofroi* divise les cantharides en deux familles, la première à tarses nus & sans broches ou pelottes; la seconde famille a les tarses garnis de pelottes. Les deux premières paires de jambes ont cinq articulations aux tarses, & la dernière en a quatre. Son corseler est un peu raboteux & non bordé, cependant il y a une pointe mouffe de chaque côté. Sa poitrine un peu aplatie, est remplie intérieurement de trachées ou vaisseaux aériens, avec leurs valvules d'une structure merveilleuse. Les fausses ailes sont flexibles, & les côtés du ventre plissés.

Les cantharides naissent d'œufs d'où sortent des vermineaux qui ont une figure approchante de celle d'une vraie chenille : ces larves habitent dans les terres & pénètrent souvent dans les fourmillières, où elles se nourrissent de fourmis & de nymphes de fourmis. Les mouches cantharides sont plus communes dans les pays chauds & dans les provinces méridionales de la France, que dans les pays froids; il s'en trouve cependant presque par toute l'Europe dans certains temps de l'année. Ces mouches dévorent les feuilles de plusieurs espèces d'arbres & arbrisseaux; tels que les chevreuilles, lilas, rosiers, noyers, troènes & peupliers : les feuilles de la grande espèce de frêne sont sujettes aussi à être dévorées par ces mouches; elles causent encore beaucoup de dommage aux blés & dans les prés.

Quoique l'accouplement des cantharides soit vif, néanmoins il dure assez long-temps. Elles s'accouplent sur les arbres dans les plus grandes chaleurs du jour. Les plus grosses cantharides, c'est-à-dire les femelles pleines d'œufs, font les avances & montent alors sur les mâles : cette attitude n'est pas sans exemple dans l'histoire des insectes.

Les cantharides multiplient beaucoup, & sont quelquefois réunies en si grand nombre, qu'elles paroissent en l'air comme un essaim qui seroit poussé par les vents; alors elles sont précédées par une odeur désagréable qu'elles répandent au loin, sur-tout quand le soleil est

près de se coucher. Ordinairement cette mauvaise odeur qui approche beaucoup de celle de la souris, sert de guide lorsqu'on cherche à ramasser de ces insectes pour les faire sécher. Quand ils sont secs ils deviennent si légers, que cinquante pèsent à peine un gros. Les parties volatiles qu'exhalent les cantharides sont si vives & si corrosives, qu'il arriva à un homme d'être attaqué de la fièvre pour s'être endormi sous un arbrisseau où il y avoit des cantharides, & en avoir respiré la mauvaise odeur. Au rapport de *Boyle*, quelques personnes pour avoir tenu dans leurs mains des cantharides seches, ont senti une douleur considérable autour du cou de la vessie, & ont même eu quelques-unes des parties qui servent à la sécrétion de l'urine, offensées. Les Auteurs de la Matière Médicale nous apprennent que des domestiques ayant ramassé sur des frênes, dans un beau jour d'été, une grande quantité de cantharides sans précaution & avec les mains nues, furent ensuite attaqués d'une ardeur d'urine à laquelle succéda un pissement de sang. Une personne ayant pris en potion des cantharides qui lui avoient été ordonnés pour un emplâtre, en fut empoisonnée : tout ce que l'on put faire à force de remèdes, fut de lui sauver la vie ; mais elle en perdit la raison. Dans ces cas les remèdes les plus avantageux sont les adoucissans & les mucilagineux ; tels que l'huile d'olive, celle d'amande douce, le lait pris en grande abondance, les émulsions. On peut encore prendre le demi-bain d'eau tiède, & faire, s'il est possible, des injections dans la vessie avec de la décoction de graine de lin & de racine de guimauve & de nénuphar. Le camphre passe aussi pour être un puissant correctif du venin de ces insectes.

Quoique les cantharides, prises intérieurement, puissent être regardées comme un poison, quelques Médecins en ont prescrit l'usage intérieur avec succès, en les mêlant avec quelque correctif, dans l'hydropisie & les suppressions d'urine. On fait grand usage des cantharides à l'extérieur : c'est la base de tous les vés-

catoires qu'on prépare pour l'ordinaire en mêlant de la poudre de cantharides avec du levain ou quelque onguent convenable. On les applique dans les cas où il faut réveiller le sentiment dans quelques parties, ou détourner les humeurs qui menacent de quelque dépôt dangereux. M. *Bourgeois* observe que les Médecins modernes font un usage beaucoup plus fréquent des cantharides appliquées extérieurement, que les anciens, & presque toujours avec un grand succès dans un grand nombre de maladies aiguës, sur-tout dans les fièvres putrides malignes, miliaires, fièvres chaudes; le mal de gorge gangreneux, dans tous les cas où le malade est menacé ou attaqué de rêveries. L'usage de ce remède, tant intérieur qu'extérieur, demande beaucoup de prudence & d'expérience de la part du Médecin. Nous avons connu deux jeunes gens qui vivoient avec des courtisanes: celles-ci les ayant presque épuisés par la fréquence de l'acte vénérien, & voulant rappeler chez eux les feux éteints de l'amour, elles leur firent avaler à leur insu de la poudre de cantharides dans des truffes. Les deux athlètes se trouverent attaqués d'un priapisme continuel; les urines devinrent ensanglantées; ils en moururent. Nous devons ajouter ici une observation du Docteur *Werlhoff* sur l'efficacité des cantharides pour prévenir les suites de la morsure des animaux enragés. Ce Médecin est toujours parvenu à dompter ce venin en en faisant prendre intérieurement un grain chaque jour pendant six semaines, avec un grain & demi de mercure doux & dix grains de camphre; le tout incorporé avec le mucilage de la gomme adragant.

On trouve, au rapport d'*Aldrovande*, aux environs de Bologne en Italie, des mouches cantharides aquatiques qui ont à-peu-près la forme d'une punaise. Leur couleur noire paroît verte au soleil. Lorsque ces mouches sont portées sur les eaux, elles jettent un éclat aussi brillant que celui de l'argent. Ces mouches cantharides aquatiques volent aussi quand elles veulent.

CANTHENO. Poisson qui demeure dans la fange sur les bords des ports de mer, à l'embouchure des fleuves, & dans les endroits où les flots entraînent des immondices. Le cantheno se trouve fréquemment dans la mer Méditerranée. Il est très-connu à Rome & à Gênes, & sa chair a la qualité de celle du *sargo*, du *sparaillon*, &c.

CANUT, *canutus*. Cet oiseau qui se trouve dans les provinces septentrionales de l'Angleterre où il est nommé *knot*, est à-peu-près de la grosseur de la *marbêche grise*. A chaque côté de sa tête est une bande blanche, au-dessus de laquelle en est une autre d'un brun foncé. Il est varié de blanc & de cendré brun par des taches qui imitent un croissant, à la partie inférieure du dos & au croupion. Cet oiseau qui se nourrit sur le bord des eaux, est très-bon à manger lorsqu'il est gras.

CAOLIN. Voyez KAOLIN.

CAOUAC. Dans les îles du Vent on donne ce nom à une espece de tuf jaunâtre qui est très-abondant, & que l'on vend secrètement dans les marchés publics. Les Negres Caraïbes sont si friands de cette terre, qu'il n'y a point de châtimens qui puissent les empêcher d'en manger : le désir accroît par la défense, ils ne peuvent y résister. Cependant cette terre que les Noirs mangent aussi dans la Guinée, leur cause un mal d'estomac mortel. On regarde comme perdu un Negre qui en est attaqué. *Voyage à la Martinique.*

CAOUANNE. Nom donné à une espece de tortue. *Voyez à l'article TORTUE.*

CAOUT-CHOUC. Voyez RÉSINE ÉLASTIQUE.

CAP, TÊTE ou PROMONTOIRE. Les Géographes expriment par ce mot une pointe de terre qui s'avance dans la mer & qui est plus élevée que les terres contiguës ; si cette pointe qui avance n'a point d'élévation, elle retient le nom de *pointe*. Les principaux caps de l'Europe sont le cap *Nord* au Septentrion de la Laponie, le cap *Lézard* au Sud-Ouest de l'Angleterre, le cap de la *Hogue* sur les côtes de Normandie, le cap

*Finistere*

*Finistere* sur les côtes d'Espagne, le cap *Saint-Vincent* sur les côtes de Portugal, le cap *Matapan* ou *Maina* au midi de la Morée. En Asie se trouvent le cap *Rasagalte* sur les côtes de l'Arabie, le cap *Comorin* au midi de l'Inde, le cap *Ningpo* sur les côtes de la Chine. En Afrique se trouvent les caps *Bon*, *Blanc*, *Vert*; des *trois pointes*, *Négre*; des *Voltes*; de *Bonne-Espérance*, des *Aiguilles*; des *Courans*; *Garde-feu* ou *Afuy*, &c. En Amérique se trouvent les caps *Mandocin*, de *Horn*, *Saint-Antoine*, *Saint-Roch* de la Floride, *Cod*, &c. Le cap *François* est sur la côte septentrionale de l'île *Saint-Domingue*. Voyez MÉR, MONTAGNE & TERRE.

CAPARACOCHE. Cet oiseau de la baie d'Hudson semble, dit M. de Buffon, faire la nuance entre la chouette & l'épervier : la longueur de ses ailes & de sa queue lui donne l'air d'un épervier ; mais la forme de la tête & de ses pieds démontre qu'il touche de plus près au genre de chouettes ; cependant il vole, chasse & prend sa proie en plein jour, comme les autres oiseaux de proie. Son bec est semblable à celui de l'épervier, mais sans angles sur les côtés ; il est luisant & de couleur orangée, couvert presque en entier de poils, ou plutôt de petites plumes décomposées & grises, comme dans la plupart des espèces de chouettes. L'iris des yeux est de couleur orangée ; ils sont entourés de blanc, ombragés d'un peu de brun, mouchetés de petites taches languettes & de couleur obscure. Un cercle noir environne cet espace blanchâtre, & s'étend autour de la face jusqu'après des oreilles : le sommet de la tête est d'un brun foncé, marqueté de petites taches blanches & rondes ; le tour du cou & les plumes, jusqu'au milieu du dos, sont d'un brun obscur & bordé de blanc ; les ailes sont brunes & élégamment tacherées de blanc ; les plumes scapulaires sont rayées transversalement de blanc & de brun ; les trois plumes les plus voisines du corps ne sont pas tacherées, mais seulement bordées de blanc. La partie inférieure du

dos, le croupion & les couvertures de dessus la queue sont d'un brun foncé, avec des raies transversales d'un brun plus léger; la partie inférieure de la gorge, la poitrine, le ventre, les côtés, les jambes, la couverture du dessous de la queue, & les petites couvertures du dessous des ailes, sont blanches, avec des raies transversales brunes. Les grandes sont d'un cendré obscur, avec des taches blanches sur les deux bords; la première des grandes plumes de l'aile est toute brune, sans tache ni bordure blanche, & il n'y a rien de semblable aux autres plumes de l'aile, comme on peut aussi le remarquer dans les autres chouettes. Les plumes de la queue sont au nombre de douze, d'une couleur cendrée en dessous, d'un brun obscur en dessus, avec des raies transversales étroites & blanches; les jambes & les pieds sont couverts de plumes fines, douces & blanches, comme celles du ventre, traversées de lignes brunes plus étroites & plus courtes; les ongles sont crochus, aigus, & d'un brun foncé.

CAPELAN, *afellus mollis minor*. Poisson très-commun à Marseille & à Venise: Il vit près des rochers, & on le pêche abondamment en haute mer. Il est fort semblable au merlan, un peu plus large; sa chair est molle, tendre & de bon suc. Il a le dos d'un brun clair, & le ventre d'un blanc sale. Il est fourni de trois nageoires: il a aussi un barbillon à la bouche. Son anus est placé au milieu du ventre. Ce poisson est marqué de neuf petits points aux ouies & aux mâchoires: il n'a point d'écaillés.

CAPILLAIRE, *adiantum*. Il y en a de plusieurs espèces: les plus en usage sont le capillaire de Montpellier, & surtout celui du Canada ou du Brésil. Le vrai capillaire de Montpellier pousse des tiges hautes d'une palme, grêles, noires. Ses feuilles sont petites, striées en forme de rayons, lisses & crenelées profondément en dessous.

Le capillaire du Canada pousse, comme la fougère;

une tige rougeâtre purpurine, longue de quinze pouces ou environ, garnie de feuilles verdâtres, obtuses, longues, dentelées d'un côté, entières de l'autre. Les feuilles de cette plante sont odorantes, d'une saveur agréable, légèrement astringentes & ameres. Ce capillaire, ainsi que toutes les fougères, differe des autres plantes par un caractère très remarquable : il n'y paroît point de fleurs en aucun temps ; mais dans le mois de Septembre les crenelures s'allongent, se replient & s'unissent ensemble. Dans ces replis des feuilles sont contenus les fruits ou les capsules membraneuses sphériques, très-petites, garnies d'un anneau élastique : la contraction de l'anneau fait ouvrir ces capsules ; on apperçoit, à l'aide du microscope, qu'elles sont pleines d'une espece de fine poussiere, que quelques Naturalistes regardent comme la semence de cette plante : mais on n'est pas encore parvenu à faire venir cette plante en semant cette poussiere, qui n'est peut-être que la poussiete des étamines, comme le croient plusieurs Savans.

Les capillaires, par leur douce astriction, resserrent les fibres des parties, & incisent les fluides épais. Ils aident à expectorer la pituite visqueuse qui séjourne dans la poitrine, guérissent la toux opiniâtre, l'asthme, la difficulté de respirez ; ils détergent les humeurs épaisses attachées dans les visceres, qui y produisent des obstructions. Ils sont utiles dans la jaunisse, levent les obstructions du foie, du méfentere ; font couler les regles des femmes, & sont propres dans les maladies des reins. On prend une poignée de chaque espece de capillaire, on les fait bouillir légèrement dans quatre livres d'eau avec un peu de reglisse.

On fait aussi une infusion de capillaire de Canada en forme de thé, laquelle est très-agréable au goût & utile dans la toux & les maladies de poitrine : on prend cette infusion avec un peu de sucre. On remarque qu'en jetant de l'eau froide sur les feuilles, elles n'en sont pas plus mouillées que ne le seroient des plumes de canard :

il faut pour être pénétrées, qu'elles infusent un peu de temps.

Les sept capillaires sont 1°. l'adiante de Montpelier. 2°. Celui du Canada. 3°. Le capillaire commun ou noir. 4 Le blanc. 5°. La sauve-vie. 6°. Le polytric. 7°. La perce-mouffe. Et M. Deleuze observe qu'on étend aussi le nom de *plantes capillaires* à toute la classe des *fougeres*.

Quant au capillaire commun, *adiantum nigrum*, sa racine est noire; ses tiges branchues portent des feuilles ornées de lignes chargées d'une poussière féminale, dorées, & qui approchent de celles de la fougere male. Cette plante croît ou sur les murailles, ou s'implante sur des arbrisseaux. Le capillaire blanc, *adiantum album*, a, de même que le précédent, une racine qui se répand obliquement. Ses tiges sont grêles & cassantes, terminées à leur extrémité par une seule feuille. Ce capillaire a une saveur assez insipide: il naît à l'ombre sur les vieilles murailles & sur le bord des ruisseaux & des fontaines. En général les capillaires employés en décoction comme le thé, sont apéritifs: ils ne causent point la stérilité, comme quelques-uns l'ont prétendu. Voyez la description des autres capillaires aux mots SAUVE-VIE, POLYTRIC & PERCE-MOUSSE.

CAPIVERD ou CAPIVARD. Animal quadrupede, espece d'amphibie, fort connu au Bresil & au Cap de Bonne-Espérance: il n'est pas rare d'en voir de la grosseur d'un cochon d'un an. Sa tête a la forme de celle du lievre; ses yeux sont petits & vifs: il a le gosier fort large, les dents pointues, & n'a point de queue. Son poil est blanchâtre, court, menu & roide: ses pieds sont armés d'ongles fort pointus qui lui servent à monter sur les arbres & à en descendre. Comme il a la propriété de s'asseoir sur les pattes de derrière à peu près comme les singes, il peut, étant grimpé à un arbre, s'asseoir sur les branches, & manger le fruit. Il vit aussi facilement dans l'eau que sur la terre. Les Nègres lui font ordinairement la guerre, & mangent sa

chair qu'ils trouvent excellente. Cet animal se tient communément caché dans la mer pendant le jour : il ne vient à terre que pendant la nuit ; c'est alors qu'il fait un grand tort aux arbres & aux plantations, attendu qu'il arrache les arbres & en ronge les racines.

CAPPA, est un animal étranger, plus grand qu'un âne, noir, velu, féroce & ennemi des chiens. La forme de ses pieds est singulière : l'ongle est semblable à un talon. Il a le front large, nud ; sa figure fait peur à voir. Il dévore tout ce qu'il rencontre : les troupeaux sont sa meilleure proie. Le cappa pourroit bien n'être qu'une sorte de dante ou de béori. Voyez ce mot à l'article TAPIR.

CAPRA, serpent venimeux qu'on trouve dans les Royaumes de Congo, d'Angola & de Bengale. On lit dans l'Histoire des Voyages, que la nature a mis son poison dans son écume qu'il crache & lance fort loin dans les yeux des passans ; elle cause des douleurs si vives, que s'il ne se trouve pas bientôt quelque femme pour les appaiser avec son lait, l'aveuglement est inévitable.

CAPRICORNE, *cerambix*. Ce genre de scarabée est un de ceux qui fournissent les plus beaux insectes. Il a, dit l'Auteur de l'Histoire abrégée des insectes des environs de Paris, des caractères génériques qui le font aisément reconnoître. Le premier de ces caractères consiste dans la forme de ses antennes qui sont fort longues, rejetées en arrière, & dont les articulations sont bien marquées, & qui vont en diminuant insensiblement d'articles en articles, depuis la base jusqu'à la pointe. Le second dépend de la position singulière de ces mêmes antennes dont l'œil entoure la base ; en sorte que l'antenne semble sortir du milieu de l'œil : quant à la structure des diverses autres parties du corps, elle lui est commune avec les autres scarabées. Voyez SCARABÉE.

Il y a un grand nombre d'espèces de capricornes qui diffèrent pour la couleur & pour la grandeur :

on peut voir ces riches variétés de la nature dans la collection des insectes du Cabinet du Roi. On en trouve aux environs de Paris plusieurs espèces fort jolies, toutes reconnoissables à leurs antennes : on en voit d'un beau bleu, de verts qui ont une odeur de rose; d'autres dont le corps est d'un noir velouté ou chagriné, & dont les étuis des ailes sont d'un beau rouge. On trouve à Cayenne beaucoup d'espèces de capricornes, entre autres, 1°. un dont les antennes sont velues aux quatre premières articulations : son corcelet est armé de trois pointes; le corps est jaune, tacheté de noir. 2°. Le capricorne noir à antennes épineuses & à élytres pointues. 3°. Le capricorne rouillé de Cayenne à antennes épineuses, celui-ci est plus petit que le précédent.

Ces insectes brillans naissent de vers blancs (larves) que l'on trouve dans l'intérieur d'arbres qu'ils percent, réduisent en poudre, & de la substance desquels ils se nourrissent. C'est dans ces mêmes trous qu'ils se métamorphosent en nymphes d'où sort l'insecte parfait, que l'on surprend quelquefois à la sortie du trou à l'instant de sa métamorphose. Plusieurs de ces insectes répandent une odeur forte, assez agréable, qui se sent même de loin; quelques-uns, lorsqu'on les prend dans la main, font une espèce de cri produit par le frottement du corcelet sur le haut du ventre & des étuis. Ces insectes ne font aucun mal.

*Moufet* prétend que le capricorne se suspend aux arbres par le moyen de ses antennes, qu'il s'en aide pour marcher, & qu'en rongant le bois avec ses dents il fait un bruit que l'on peut comparer au grognement des pourceaux : faits qu'il seroit aisé de constater par l'observation.

CAPRIER, *capparis*. On le nomme en Provence *taperier*. C'est une plante dont on distingue deux espèces; l'une épineuse & l'autre non épineuse, qui croît en Arabie jusqu'à la hauteur d'un arbre. *Voyez*

*Gasp. Bauhin.* Nous ne parlerons ici que du CAPRIER ÉPINEUX, *capparis spinosa*.

Cette plante, qui a une racine grosse & longue, est sarmenteuse. Ses branches un peu courbes sont garnies d'épines crochues, & s'élevent à la hauteur de quatre pieds. Ses feuilles son rondes, larges d'un demi-pouce, ameres; elles sont posées alternativement sur les branches. A l'endroit où la queue s'attache aux branches, on remarque deux petites épines crochues. Ses fleurs sont blanches, en rose à quatre pétales, & contiennent plusieurs étamines; elles sortent des aisselles des feuilles, fleurissent en Juin, & forment un effet des plus agréables. Aux fleurs succede un fruit de la grosseur d'une olive, & ayant la figure d'une poire.

On cultive le câprier en Provence, près de Toulon. Comme il est très-sensible au froid, on le met en espalier, ayant grand soin pendant l'hiver de le couvrir d'un peu de litiere : il se multiplie de semences & de marcottes. Les câpres dont on fait usage sur les tables, sont les boutons des câpriers que l'on cueille avant qu'ils soient épanouis, & que l'on fait confire dans du vinaigre : les boutons les plus petits donnent les câpres *capucines* ; ce sont les plus fines & les plus fermes : les boutons les plus gros donnent des câpres molles & grosses. En Provence on les cueille comme elles tombent sous la main ; & lorsqu'elles sont confites on sépare, à l'aide d'un crible, les plus fines qui sont les meilleures & les plus cheres. Les câpres doivent avoir une belle couleur verte ; mais il faut prendre garde qu'elle ne leur vienne quelquefois d'une rouille de cuivre qui les rendroit nuisibles : car souvent des Marchands, pour leur donner cette belle couleur verte, les font macérer dans des vaisseaux de cuivre avec du vinaigre, lequel, en rongant le cuivre, devient vert & colore les câpres ; quelquefois aussi ils jettent quelques pieces de monnoie de cuivre dans la liqueur acéteuse pour leur donner cette couleur verte :

manœuvre dangereuse qu'on emploie aussi, dit-on, dans la confection des cornichons de Saint - Omer ou de Flandre. On confit aussi les jeunes fruits qu'on nomme *cornichons de câprier*.

On se setoit beaucoup autrefois de l'écorce épaisse de la racine du câprier comme d'un puissant apéritif: l'usage s'en est aboli pendant quelque temps, jusqu'au séjour de M. *Tronchin* à Paris, qui l'a remis en vogue pour dissiper les vapeurs. La préparation de cette écorce consiste à être bien séparée & mondée de sa racine, & à être mise à sécher à propos. Sa couleur est jaune, grisâtre; elle est difficile à rompre, étant d'une consistance solide & tenace comme du cuir. Les feuilles & boutons du câprier sont estimés antiscorbutiques.

CAPRIFIGUIER. Voyez à l'article FIGUIER.

CAPUCINE, *cardaminum*. C'est une plante originaire du Pérou, & qui est présentement très-commune dans nos jardins. On en distingue de deux espèces; (cependant on en connoît trois variétés,) la grande & la petite: c'est en quelque sorte la plus grande différence qu'on y remarque. On appelle la première le *grand cresson d'Inde* ou du Pérou, & la seconde le *petit cresson d'Inde*, quoiqu'elles n'aient rien de commun avec le cresson ordinaire, sinon l'odeur, le goût & les propriétés. La tige déliée de la capucine est rampante & s'entortille aux corps environnans: elle soutient des feuilles vertes en-dessus, pâles en-dessous, ordinairement rondes & alternes. Elle est agréable par ses fleurs jaunes, veinées de rouge, d'une seule pièce; la corolle est à cinq pétales, & il se trouve une forme de capuchon, que M. *Deleuze* dit être une partie du calice. Les fleurs de la grande espèce sont d'un jaune tirant sur le ponceau, odorantes. Les étamines au nombre de huit, rougeâtres & chargées de sommets, naissent du centre de la fleur, & environnent un pistil dont la base devient un fruit à trois capsules, qui renferment autant de petites semences sphériques qui tombent d'elles-mêmes si-tôt

qu'elles sont mûres. On confit au vinaigre, chargé d'une gouffe mûre de poivre d'Inde, les boutons de cette fleur, & l'on en fait usage comme des câpres. Son odeur, son goût & ses propriétés sont communes avec le cresson alénois. Quelquefois les fleurs de la capucine sont doubles; & cette variété qui est fort recherchée des curieux, a cela de commode, qu'elle se multiplie aisément de bouture, comme l'espèce simple se multiplie de graine.

On cultive cette plante dans les jardins, principalement à cause de sa beauté; & comme elle grimpe assez haut, elle est propre à ombrager quelques petits cabinets de treillages. La capucine dans nos climats fleurit pendant tout l'été, dans les pays chauds elle demeure verte & donne des fleurs toute l'année.

Les feuilles & les fleurs de la capucine conviennent pour le scorbut.

Voici un phénomène bien singulier qui vient d'être observé par la fille de l'illustre *Linné*, qui n'en a voulu lui-même croire l'existence qu'en le voyant de ses propres yeux. Nous avons dit qu'on connoît trois variétés de la *capucine*: il y a, 1<sup>o</sup>. celle dont les fleurs sont colorées d'un rouge brun, & dont les deux feuilles supérieures de la fleur ont des lignes noires à la base; 2<sup>o</sup>. celle dont les fleurs sont d'un jaune pâle, marquées de noir à la base; 3<sup>o</sup>. enfin celle dont les fleurs sont jaunes, sans taches ni raies. De cette première variété de fleurs, on a vu sortir une lumière vive comme l'éclair, & qui partoît tantôt d'une fleur, tantôt d'une autre; c'étoit dans le mois de Juillet, après le coucher du soleil & jusqu'à la nuit obscure: leur éclat est moins fréquent dans le mois d'Août. On ne peut pas facilement voir ces éclairs lorsque l'œil est entièrement ouvert; il faut, pour les appercevoir, fermer un peu l'œil, comme lorsqu'un éclat trop vif ou une forte application de l'organe nous y oblige. On sait que la fraxinelle est entourée d'une atmosphère chargée de parties huileuses & résineu-

ses, qui s'enflamment lorsqu'on en approche un corps dans un état d'ignition. *Voyez au mot FRAXINELLE.*

Ici est un phénomène bien plus singulier & dont on ne voit aucun exemple dans le regne végétal ; la fleur lance d'elle-même des éclairs ; ce fait mérite par conséquent la plus grande attention, & d'être observé de nouveau, pour décider si ces éclairs sont produits par toutes les plantes de capucine comprises dans cette variété, en quelque terrain qu'elles soient plantées, ou s'ils sont dûs en tout ou en partie à d'autres circonstances que nous ignorons.

CAPYBARA. Nom qu'on donne au Brésil au *caibai*. *Voyez ce mot.*

CAQUEPIRE. *Voyez KAC-PIRE.*

CARA. Espèce de liseron qui croît en Afrique. Sa tige est carrée, velue, tortueuse & d'un vert rougeâtre. Cette plante rampe tellement, qu'une seule suffit pour garnir une surface de cent vingt pieds en carré : les branches & la tige prennent racine par-tout où elles touchent terre. Quand on en coupe la tige il en sort des gouttes d'eau : la racine qui a neuf pouces de diamètre, est couverte d'une peau jaunâtre ; sa pulpe est blanche & pleine d'un suc laiteux : on la mange comme un légume. Les habitans de Guinée en font même du pain. *Margg.*

CARABACCIUM. Nom donné à un bois aromatique des Indes, dont l'odeur ressemble beaucoup à celle du clou de girofle ; il est d'une couleur jaunâtre : on le regarde dans l'Inde comme un excellent remède contre le scorbut ; on le prend en décoction, ou infusé comme du thé & du café ; il fortifie aussi l'estomac & facilite la digestion.

CARACAL. Animal qui ressemble assez au lynx ou *loup cervier* par la forme du corps ; il est de la grandeur du renard, mais beaucoup plus féroce & plus fort ; il a comme le lynx le caractère singulier, & pour ainsi dire unique, d'un long pinceau de poil noir à la pointe des oreilles. Le caracal n'est point

moucheté comme le lynx ; il a la queue beaucoup plus longue & d'une couleur uniforme , le museau plus allongé , la mine beaucoup moins douce , & le naturel plus féroce. Le lynx n'habite que dans les climats froids ou tempérés : le caracal ne se trouve que dans les climats les plus chauds. C'est autant par cette différence du naturel & du climat , dit M. de *Buffon* , que nous les avons jugés de deux espèces différentes , que par l'inspection & les comparaisons de ces deux animaux que nous avons vus vivans.

Cet animal se trouve en Barbarie , en Arabie & dans tous les pays qu'habitent le lion , la panthere & l'once. Il vit de proie comme eux , mais étant plus petit & plus foible , il est souvent forcé de se contenter de leurs restes. Il s'éloigne de la panthere , continue M. de *Buffon* , parce qu'elle exerce ses cruautés lors même qu'elle est parfaitement rassasiée ; mais il fuit le lion , qui , lorsqu'il est repu , ne fait de mal à personne. Le caracal profite des débris de sa table , & quelquefois il l'accompagne d'assez près , parce que grim pant légèrement sur les arbres , il ne craint pas la colere du lion qui ne pourroit l'y suivre comme fait la panthere.

C'est par toutes ces raisons que plusieurs Voyageurs on dit que le caracal étoit le guide ou le pourvoyeur du lion ; que celui-ci dont l'odorat n'est pas fin , s'en servoit pour éventer de loin les autres animaux , dont il partageoit ensuite avec lui la dépouille.

On a vu le caracal assaillir un chien d'assez grande taille , le déchirer & le mettre à mort dans peu d'instans. Il ne s'apprivoise que difficilement ; cependant lorsqu'il est pris jeune & élevé avec soin , on peut le dresser à la chasse qu'il aime naturellement & à laquelle il réussit très-bien , pourvu que l'on ait attention de ne le jamais lâcher que contre des animaux qui ne puissent lui résister , autrement il se rebute & refuse le service aussi-tôt qu'il y a du danger. On s'en sert aux Indes pour prendre les lievres , les lapins & même les

grands oiseaux, qu'il surprend & fait avec une adresse singulière. Celui qui se voyoit en 1769 dans la ménagerie de Chantilly se jetoit sur les oiseaux, & notamment sur les pigeons vivans qu'il dévoroit en un instant. Ce quadrupède est conservé dans le cabinet de S. A. S.

CARACARA. Oiseau des Antilles que le Pere du *Terre* rapporte au genre des faisans, mais qui paroît plutôt devoir se rattacher au genre des hoccois. Le caracara est, d'après la description qu'en donne le P. du *Terre*, un très-bel oiseau, gros comme un chapon, plus haut monté sur des pieds de paon; il a le cou beaucoup plus long que celui d'un coq, & le bec & la tête approchant de ceux du corbeau; il a toutes les plumes du cou & du poitrail d'un beau bleu luisant & aussi agréable que les plumes des paons; tout le dos est d'un gris brun; les ailes & la queue qu'il a assez courtes, sont noires. Quand cet oiseau est apprivoisé il fait le maître dans la maison, & en chasse à coups de bec les poules d'inde & les poules communes, & les tue quelquefois; il en veut même aux chiens, qu'il becquète en traître: sa chair est aussi bonne à manger que celle des faisans de France.

CARACOLY. Nom donné à un métal composé de parties égales d'or, d'argent & de cuivre, & qui est très-estimé & fort recherché des Caraïbes ou Sauvages des îles de l'Amérique. Ils nomment aussi *caracoly* les petites plaques faites du même métal, dont ils font leur principal ornement, en se les attachant au nez, aux lèvres & aux oreilles. Ils titoient autrefois cette composition des Sauvages de la rivière d'Orenoque, mais aujourd'hui les Orfèvres du pays les contrefont en altérant un peu l'alliage, & leur vendent bien cher ces bagatelles. *Encyclop.*

CARAGNE ou CAREIGNE, *caranna*, est une résine que le peu d'usage a rendu assez rare: c'est une substance tantôt concrète, tantôt tenace, d'un vert noirâtre, d'une odeur de fenugrec, d'un goût de pois,

mollasse, inflammable, remplie d'impuretés; elle découle du tronc d'un grand arbre appelé par *Hernandez*, *arbor insania caragna nuncupata*, & par les Mexicains, *hahelicoca*, lequel croît en la nouvelle Espagne: on l'appelle *arbre de la folie*. On nous envoie cette résine en masses, enveloppées de feuilles de roseaux: elle entre dans la composition du faux vernis de la Chine. Elle résout, déterge, consolide les plaies & fortifie puissamment les nerfs.

**CARAGOGNE ou CARAGAGNE DE SIBÉRIE:**

C'est l'*arbre aux pois*. Voyez ce mot.

**CARAGUATA.** Plante que l'on dit être très commune dans le bois de l'île de Sainte-Catherine en Amérique, & dont la plupart des rochers de la côte sont couverts: elle croît aussi en quantité sur les branches des grands arbres, en la maniere du gui sur nos chênes. Sa feuille, qui ressemble assez à celles des glayeuls, est quelquefois d'un beau rouge. Au haut de la tige se trouvent les fleurs disposées en épis & d'un rouge vif: Les fruits sont longs & menus, de couleur violette.

**CARAGUE ou CARAQUE.** Animal quadrupede du Brésil, semblable au renard, mais plus petit & qui sent plus mauvais. Le carague est de couleur brune; il a un sac sous le ventre, où il porte ses petits, qui sont au nombre de six ou sept; il les nourrit jusqu'à ce qu'ils sachent manger & s'approvisionner. Cet animal chasse la nuit; il est l'ennemi des oiseaux, & sur-tout des poulets. Le carague pourroit bien n'être qu'une espece de *didelphe*. Voyez ce mot.

**CARAMASSE.** Voyez à l'article MILLET.

**CARANCRO ou CARANCRE.** Espece de vautour de la Louisiane: il ressemble au dindon par sa grosseur, par la forme de sa tête, & par son plumage; son bec est crochu, ses pieds sont armés de petites griffes; il est lent dans son vol, friand de charogne; en un mot, plus carnassier sur la chair morte, que bon oiseau de proie sur le gibier vivant. Les Espagnols qui habitent dans cette contrée, ont publié une Ordon-

nance par laquelle il est défendu, sous des peines corporelles, de tuer ces oiseaux, dans la vue de les conserver pour manger les débris des bœufs sauvages, dont ils font une grande destruction.

CARANGUE. Poisson blanc & plat, long de trois & jusqu'à quatre pieds : il a un pied de largeur par le ventre, & quatre ou cinq pouces d'épaisseur, la bouche grande, armée de fortes dents; ses yeux sont rouges & grands : il a deux grandes nageoires au défaut du cou; les nageoires du dos sont inégales, celles des ouies sont pointues : il a la queue large. Ce poisson, qui est quelquefois commun à la Martinique, est un des meilleurs auteurs de la mer, & celui qui donne le plus d'exercice aux pêcheurs, par les efforts qu'il fait pour se dégager, soit de l'hameçon, soit de la senne : souvent deux ou trois hommes ne sont pas capables de le tirer à terre. En récompense ils trouvent dans la chair de ce poisson, un des meilleurs mets de la mer : sa chair est blanche, grasse, tendre, savoureuse & nourrissante & saine : la tête se met pour l'ordinaire au bleu ou en soupe; on en fait de la gelée aussi bonne que celle du veau & du chapon, & selon le P. du Tertre, on ne s'en laisse jamais. Le carangue entre la nuit dans les rivières.

CARAPAS, est un très-grand arbre du pays de Cayenne, dont le bois léger, filandreux, est très-huileux; ce qui le garantit des poux de bois. On l'emploie à divers usages, soit pour bâtir, soit pour faire des tables à repasser le linge; mais dans ce dernier cas, il ne faut point s'en servir à nud lorsqu'il est frais coupé; le bois tacheroit le linge. La plus grande utilité du *carapas*, consiste dans l'huile qu'on tire de son fruit, qui ressemble à celui du cacao. On fait cuire ces fruits aux trois quarts, puis on les met par tas, pour les charger d'un poids convenable : un mois après, on les casse, on sépare l'amande que l'on pile, & qu'on met aussitôt dans une chaudière; ensuite on la met à la presse. A peine l'huile est-elle exprimée, qu'on la fait bouillir jusqu'à ce qu'elle soit privée d'eau pour la conserver.

Cette huile n'a aucune odeur, & n'est bonne qu'à brûler : *M. de Présontaine* dit qu'à Cayenne on s'en sert aussi pour frotter légèrement les meubles que l'on veut garantir des mites & d'autres insectes, qui ne peuvent supporter son amertume. Les Negres chasseurs s'en frottent pour se préserver des *chiques*. Les Indiens encore en font un grand usage; ils la mêlent avec du roucou, & s'en oignent le visage, les cheveux & le corps, pour se donner une couleur de feu. Elle est aussi excellente, mêlée avec le brai sec & le goudron, pour garantir les canots des vers.

Les Indiens tirent l'huile du fruit des *carapas* d'une manière un peu différente: ils exposent sur des écorces au soleil l'amande pilée; alors la chaleur de cet astre en fait couler l'huile qui est reçue dans un vase, & qui ne se fige pas comme la précédente.

CARAPAT ou KARAPAT. *Voyez* l'art. PALMA-CHRISTI, & celui de RICIN.

CARAPULLO. On donne ce nom à une plante qui croît au Pérou comme une touffe d'herbe, & porte un épi dont la décoction cause pendant quelques jours le délire à ceux qui en boivent. On lit dans la description du Pérou, inférée dans l'Histoire des tremblemens de terre par *Hales*, que les Indiens font usage de cette décoction pour connoître les dispositions naturelles de leurs enfans. Pour cet effet, ils mettent devant les garçons & les filles, les divers instrumens d'usage propres à leur sexe; l'instrument que le caprice leur fait prendre dans leur délire, est pour eux une indication de leur inclination pour tel ou tel état. Plusieurs voyageurs se disent témoins de cette particularité.

CARATAS. *Voyez* KARATAS.

CARCAJOU, Animal carnassier de l'Amérique septentrionale, dont *M. Sarrasin* a envoyé la description anatomique à l'Académie des Sciences. La tête de celui qu'il a disséqué, étoit fort grosse & fort courte, eu égard à sa grandeur. L'animal pesoit trente-deux livres: il avoit deux pieds, depuis le bout du museau

jusqu'à la première vertèbre du cou, & cinq pouces de diamètre à l'endroit des oreilles qui étoient droites, courtes, & arrondies par le haut; sa poitrine & son ventre qui étoient d'un égal volume, avoient un pied deux pouces de diamètre; ses jambes, assez grosses, n'avoient que neuf pouces de long, y compris les pattes qui en avoient quatre, & qui étoient composées de cinq doigts de plus d'un pouce de long, & armées d'ongles crochus, fort pointus, environ de trois lignes de large dans leur base.

La couleur du carcajou est plus ou moins noire, selon les endroits qu'il habite. L'espèce en est fort rare, & on en tue peu. Il rugit & souffle comme un chat, dès qu'il est pris & blessé. Sa femelle ne fait ordinairement qu'un petit; il rampe plutôt qu'il ne marche, & c'est le moins agile de tous les animaux carnassiers. Aussi lent que le *castor*, il est étonnant que le castor devienne sa proie, ainsi que l'*orignac*. Voyez ces mots. Le castor s'évite aisément sur la glace; mais quand il retourne à sa loge, le carcajou le prend au passage, l'attend & s'en nourrit. Comme le castor dans les pays chauds ne carbasse point, il n'a rien à craindre, parce qu'il se loge fort avant en terre sur le bord des lacs & des rivières.

Lorsque le carcajou fait la chasse à l'*orignac*, il cherche par-tout un canton de savanes épaisses & de bois puant, dont il fait que cet animal se nourrit pendant l'hiver, qui est la saison des neiges. Aussi-tôt qu'il y a sur la terre cinq ou six pieds de neige, la route des *orignacs* y est bientôt tracée; ces routes n'ont souvent pour plusieurs *orignacs* qu'une demi-lieue d'étendue. Les *orignacs* ne les abandonnent qu'involontairement. Le carcajou ayant reconnu un de ces lieux, il se met à l'affût sur un des arbres contre lesquels l'*orignac* a coutume de se frotter; & quand celui-ci y vient, il se jette sur lui, le saisit à la gorge, & la coupe en un moment, malgré les bonds & les efforts de l'*orignac*, qui se frottant contre les arbres déchire quelquefois la peau de son ennemi; mais le carcajou ne quitte jamais la prise,

prise, il est très-acharné sur sa proie, & le plus fort de tous les animaux par rapport à sa grandeur : on dit qu'il traîne aisément & assez vite sur la neige un quartier d'ornac, & qu'il fait aussi la guerre au caribou. Voyez ce mot. Le carcajou est plein de ruse : il rompt les attaches qu'on lui tend, détend les pièges, coupe la corde des fusils qu'on prépare pour le tuer, après quoi il mange sans péril les appâts dont on s'étoit servi pour l'attirer. Tout ceci suppose une finesse d'instinct extraordinaire.

CARCAPULLI, *cambogia*. Linn. Arbre qui donne la substance appelée dans le Commerce *gomme-gutte*.

Le carcapulli est un grand arbre touffu & fort branchu, dont le tronc est gros de huit à douze pieds; son bois est blanchâtre; ses feuilles sont pointues par les deux bouts, d'une tiffure épaisse, les bords en sont inclinés, garnis de nervures & d'un vert foncé; ses fleurs sont jaune-rougeâtres, inodores & un peu acides; il leur succede des fruits de la grosseur d'une orange, à huit, neuf & dix côtes saillantes, verts d'abord, ensuite jaunâtres, & blanchâtres étant mûrs, d'un goût aigrelet, renfermant dans la pulpe de grosses semences oblongues, applaties & de couleur bleue : ce fruit s'appelle *coddam-pulli*.

Cet arbre croît dans Cambaie, en Chine, près de Siam, & dans l'île de Ceylan, où il est appelé *kannagoraka* : on présume qu'il croît aussi dans l'île de Cayenne. On tire de ces arbres par de fortes incisions qu'on fait à leur tronc, la gomme-gutte; ce suc est d'abord laiteux, il s'épaissit ensuite au soleil, & l'on en fait de gros bâtons ou de grosses masses, telles que nous les recevons dans le commerce.

La *gomme-gutte* est un suc concret, résino-gommeux, demi-inflammable, compacte, sec, d'une couleur de safran jaunâtre, sans odeur & presque sans goût, produisant cependant une légère acrimonie dans le gosier; elle se dissout en plus grande quantité dans l'esprit de vin que dans l'eau, à qui elle donne une couleur cit-

trine. Cette substance a reçu bien des noms qui ne proviennent peut-être que des différens pays d'où on l'apporte, ou de la manière de prononcer des différentes nations commerçantes.

Les Indiens s'en servent en Peinture & peu en Médecine : elle teint la salive & l'eau en jaune : ils la dissolvent dans l'huile de lin, & quand ils ont le ventre resserré, ils avalent cette liqueur. Il est constant que la gomme-gutte purge beaucoup en produisant souvent des nausées : c'est le purgatif des goutteux. Les Américains en font macérer pendant une nuit comme une aveline dans une liqueur aqueuse, & se purgent de cette manière : la dose pour les François est de dix à seize grains. L'usage de cette substance est actuellement considérable, parce qu'on en tire un très-beau jaune facile à employer, & dont on se sert pour la miniature & pour les lavis.

On porte des côtes du Malabar dans les autres Provinces le fruit sec *coddam-pulli* : on s'en sert dans les alimens, & les habitans en font grand cas pour exciter l'appétit : ils en mettent dans leurs sauces, ils le croient propre à augmenter le lait aux nourrices, & pour toutes sortes de flux de ventre contractés par le trop grand exercice du coit ; ainsi le fruit a la propriété de resserrer ce que le suc du même arbre relâche.

Nous ne connoissons la gomme-gutte que depuis cent soixante-dix ans : les Indiens l'appellent *lonan-cambodja*, parce qu'elle vient de la province Cambodje, voisine du royaume de la Chine. On a cru longtemps qu'elle n'étoit que le suc de l'euphorbier épaissi : d'autres ont pensé que c'étoit un suc de tithymale & de scammonée, ou le suc exprimé du ricin des Indes, coloré avec le *terra merita*, ou avec le suc de la rhubarbe ; mais les voyageurs s'accordent à dire que c'est de l'arbre *carcapulli* que se tire la gomme-gutte. On trouve deux dissertations intéressantes sur la gomme-gutte ; l'une est de M. Boulduc, insérée dans les Mémoires de l'Académie des Sciences 1701 ; l'autre est

de M. Geoffroi, dans la *Matiere Médicale* de cet Auteur.

CARCHARIAS, c'est l'*acula d'Archangel* & la *lamie* des Auteurs. Voyez REQUIN.

CARDAMINE; voyez CRESSON DES PRÉS.

CARDAMOME, *cardamomum*. Dans le commerce & en Médecine on connoît trois especes de cardamomes qui toutes nous viennent des Indes, & qui ont été désignés par les Grecs sous le nom de *chair-bua*.

La premiere s'appelle GRAND CARDAMOME OU MANIGUETTE, ou GRAINE DE PARADIS, *cardamomum majus semine piperato*. La plante qui donne le fruit dont il est question, n'est guere connue par la description qu'en donnent Pomet, le P. Labat & Flacourt dans son Histoire de Madagascar: ce fruit est une coque ou gouffe, faite comme une petite figue allongée, contenant un bon nombre de graines triangulaires, de couleur rougeâtre, blanche en dedans, d'un goût âcre & mordicant comme celui d'un mélange de poivre, & de camphre, de lavande & de thym. Cette graine qui entre dans la préparation du vinaigre & dans plusieurs compositions galéniques, tire son nom *maniguette*, d'une ville d'Afrique, nommée *Maleguetta*, où l'on en faisoit le commerce. Nous présumons que ce cardamome est le *guér* des Sénégalais, le *longouze* de l'Inde, le *tsaokeou* des Chinois & l'une des especes de poivre d'*Ethiopie*, ainsi appelées de quelques colons François.

La deuxieme espece se nomme CARDAMOME MOYEN, *cardamomum medius*. Sa gouffe est de la même couleur, mais plus petite, triangulaire, courbée; ses graines d'un rouge-violet, d'un goût fort âcre; la plante qui porte ce fruit naît en divers endroits des grandes Indes.

La troisieme espece se nomme CARDAMOME PETIT, *cardamomum minus*. Son fruit est le plus petit & le plus usité des trois; ses gouffes sont également triangulaires, d'un blanc fauve, rayées ou cannelées, attachées à de petites queues de même couleur, contenant un nombre

de semences presque carrées, arrangées & entassées les unes sur les autres comme dans les especes précédentes, séparées par des pellicules membraneuses très-déliées; leur couleur est un peu rougeâtre, grisâtre, l'odeur aromatique, & la saveur fort âcre: elles sont blanches en dedans comme tous les cardamomes.

La graine des cardamomes est un puissant alexipharmaque & carminatif: on en mâche en Europe pour exciter à cracher, & dans l'Inde pour se rafraichir lors des grandes chaleurs: les Malayes en font un très-grand usage pour assaisonner leurs mets, & surtout la chair & le poisson rôti. Les différens cardamomes donnent abondamment une huile essentielle aromatique.

M. *Haller* ne cite que le grand cardamome dont on tire une huile fort semblable à celle du cajepoutou & il ajoute que le véritable arbre d'où cette huile se tire est cependant un arbre qu'on nomme dans les Moluques, *bois-blanc*, & qui paroît être une espece de laurier: c'est des feuilles qu'on tire cette huile, qui a l'odeur du camphre, & qui appliquée à une dent en arrête la douleur, mais en la rongant & la faisant tomber par morceaux. On en prend aussi quelques gouttes avec du sucre pour appaiser les coliques: on nous envoie les cardamomes des Indes par l'Égypte, & de là à Marseille, ou par l'Océan à Saint-Malo & en Hollande.

CARDASSE. Voyez OPUNTIA.

CARDES. Il y a deux sortes de *cardes*, celle d'artichaut & les cardes poirées. Voyez ARTICHAUT & BETTE: il y a aussi les cardons d'Espagne. Voyez CARDONS.

CARDIAQUE. Voyez AGRIPAUME.

CARDINAL, *cardinalis avis*, aut *sylvia vertice rubro*. Bel oiseau de l'Amérique, du genre des *tangara*, voyez ce mot, & dont le plumage est d'un rouge éclatant, garni derrière la tête d'un petit capuchon qui n'imite pas mal celui d'un camaïl. Le plumage des ailes

& de la queue est noir. Cet oiseau est à-peu-près gros comme un merle : il a le bec gros & fort noir, ainsi que les pattes; les femelles sont en tout moins hautes en couleur. Le cardinal siffle d'un ton haut, perçant, net & distinct : son ramage est plus agréable dans le bois que dans les maisons, sa voix trop forte déplaît dans un appartement. On dit que cet oiseau ne chante en hiver qu'après avoir bu. Le gosier de la plupart de nos Chantres se trouve fort bien de cette habitude, en toutes saisons. Le cardinal est prévoyant, il amasse en été pour l'hiver. Des habitans ont trouvé dans ses cachettes plus de grains qu'il n'en tiendrait dans un boisseau, mesure de Paris. L'endroit où est le magasin de cet oiseau est artistement couvert de feuilles, de branches d'arbres & de buchettes; il n'y a qu'un trou par où il entre. Le cardinal se trouve au Bresil & au Mexique. Il y a aussi le *cardinal tacheté*; le *cardinal à collier*; le *cardinal pourpre* de Cayenne; le *cardinal roux* ou *brun*. Le *cardinal de Madagascar* est une espèce de *moineau*, de même que le *cardinal Dominiquain*. Le *cardinal d'Angola* est le *moineau* de paradis, *loxia erythrocephala*, LINN. Le *cardinal hupé* est le gros-bec de Virginie.

On donne aussi quelquefois le nom de *cardinal* à un oiseau d'Europe, semblable au *gros-bec*. Voyez ce mot.

CARDINALE. Suivant M. Deleuze, c'est une plante du genre des *rapuntium* de Tournefort, ou le *lobelia* de Linnaeus. Les plantes de ce genre portent des fleurs à corolle monopétale irrégulière, faite en gouttière, terminée par une levre fendue ordinairement en cinq parties. Le calice est fendu en cinq languettes. Le pistil est enveloppé d'une espèce de gaine qui porte les étamines. A ces fleurs succède une capsule à deux ou trois loges. Les espèces les plus remarquables sont la *cardinale rouge*, & la *cardinale bleue*. La première qui est vivace, a deux feuilles pointues, larges d'un pouce, dentelées en scie: sa tige est droite, haute de

trois pieds & porte à l'extrémité un épi de fleurs du plus beau rouge.

La *cardinale bleue*, dit encore M. Deleuze, se distingue par la couleur de ses fleurs, & parce que les dentelures de ses feuilles sont attondies. Moins belle que la première, elle a sur celle-ci l'avantage de l'utilité, s'il est vrai qu'elle puisse servir de remède anti-vénérien, ainsi qu'on le prétend.

CARDINALE, *pyrochroa*. M. Geoffroy donne ce nom à un insecte d'un beau rouge couleur de feu. Il se trouve en automne sur les haies; il est rare. Ses antennes pectinées d'un seul côté forment des espèces de barbes ou panaches qui contribuent à sa parure. Il n'a de noir que les antennes, les pattes & le dessous du corps.

CARDITES. Nom donné aux coquilles bivalves & fossiles, du genre des *cœurs*. Voyez ce mot.

CARDONS, *cinara spinosa*. Plante potagère qui multiplie de graine, & dont il y a deux espèces renommées: savoir, les cardons de Tours & les cardons d'Espagne. Ces plantes sont des espèces d'*artichauts*, dont elles ne diffèrent que par les épines roides dont les angles des feuilles & les écailles des calices sont armées. Lorsque les feuilles de ces plantes sont parvenues à leur grandeur, on les enveloppe de paille & on les butte d'un pied de terre, qui en diminuant la transpiration & le contact de l'air, les fait blanchir & les attendrit. Ce sont les côtes blanchies de cette plante, dont on ôte les bords minces & feuillés, qu'on sert sur les tables parmi les mets les plus recherchés.

On sème la graine du cardon dans le courant du printemps, soit en pleine terre bien meuble, soit sur des couches, & l'on a soin d'arroser.

CARIA, CARREYAN ou COMEGEN. Voyez à l'article FOURMI.

CARIACOU. Nom sous lequel on connoît le *chou* vreuil au Brésil.

**CARIAMA** ou **CARIANA**. Cet oiseau habitant des marais du Brésil est de la grandeur du héron : son cri, assez semblable à celui de la femelle du paon, se fait entendre de fort loin ; son bec en cône courbe est court, & d'un jaune rembruni. Une crête d'un noir varié de cendré lui décore le dessus du bec. Ses yeux, qui sont de couleur d'or & très-beaux, contrastent avec le gris, le brun & le roux, dont tout son corps est varié. Ses ailes finissent à-peu-près avec sa queue. Il ne s'appuie en marchant que sur les trois doigts de devant.

**CARIAROU**, *convolvulus tinctorius fructu vitigineo*. Espèce de liane des Antilles, dont la feuille sert aux colons Porruçais pour teindre leurs harnacs en cramoisi. On tire encore des feuilles de cette plante, une espèce de féculé qui imite le vermillon, & dont les Indiens se peignent le corps : le cariarou paroît facile à multiplier ; on en voit un beau berceau au Gouvernement de Cayenne. *Barrere* dit que le mot *cariarou* signifie & la plante & la féculé. *Voyez* LIANE.

**CARIBOU**. Animal sauvage du nord de l'Amérique, qu'on confond avec le vrai cerf du Canada ; mais qui en diffère, ayant autant de rapport avec le thenne du Nord ou de Laponie. Cet animal est extraordinairement léger : il a les ongles plats & fort larges, garnis d'un poil rude entre-deux, qui l'empêche d'enfoncer dans le neige, sur laquelle il court presque aussi vite que sur la terre. Il habite les savannes & les forêts, où croît l'*anagyris fetida*, plante qu'il aime beaucoup ; & quand elles sont épaisses, il s'y fait des routes, comme la plupart des animaux qui habitent le fort des bois : il les suit ordinairement. Le caribou des forêts épaisses a les cornes fort petites, celui des forêts claires les a fort grandes : c'est un animal à qui le carcajou fait la chasse. *Voyez ce mot.*

**CARICOIDE**. Gente de fossile polypier, de figure

sphérique, avec ou sans pédicule, ayant une cavité circulaire à son extrémité supérieure; quantité de petits trous dispersés sur la surface extérieure, & dans son intérieur des tuyaux presque cylindriques. On en distingue un grand nombre d'espèces ou de variétés, nouvellement décrites par M. *Guettard* dans le second volume de ses Mémoires sur différentes parties des Sciences & Arts. Voyez FONGITE & FIGURE FOSSILE.

CARIGUEIBEJU. Nom que l'on donne au Brésil à une espèce d'animal voisine de celle de la loutre, & qu'on connoît aussi sous le nom de *faricovienne*. Voyez ce mot.

CARINDE. Oiseau de l'Amérique, l'un des plus beaux à voir; il est de la grandeur d'un corbeau; son plumage depuis le ventre jusqu'au gosier, est d'un jaune d'or; ses ailes & sa queue sont fort longues & de couleur d'azur; quelquefois son plumage est en partie rouge, & en partie azuré. Ces oiseaux par la forme du bec, la tête & les pieds, ont beaucoup de rapport avec le perroquet. Les sauvages en font grand cas: ils leur arrachent les plumes trois ou quatre fois l'an pour en faire des chapeaux, garnir des boucliers, des épées de bois, des tapisseries, des nattes & autres choses. Les *carindes* ne sont point farouches: pendant le jour ils se tiennent dans les arbres, proche des cabanes des Sauvages; & le soir, les uns se retirent dans les cabanes, & les autres dans les bois; mais les matins ceux-ci ne manquent jamais de revenir proche des cabanes, où ils restent tout le jour comme des oiseaux privés.

CARLINE, *carlina*. On lui donne aussi les noms de *chardonnerette* & de *caméléon blanc*. Cette plante pousse de grande feuilles, profondément découpées; couchées à terre, garnies de pointes dures & fort piquantes. De la racine, qui est pivotante, longue de deux pieds & grosse comme le pouce, s'élève une tête orbiculaire, épineuse, soutenant des espèces de

fleurs à fleurons ; mais sans tige. Les écailles intérieures du calice, qui est assez évasé, sont longues & un peu colorées, ce qui donne à la fleur l'apparence d'une fleur radiée. C'est en cela que consiste le caractère générique. Cette plante croît naturellement sur les lieux montagnoux, sur les Alpes, les Pyrénées & le Mont-d'Or. Les payfans en mangent les têtes pendant qu'elles sont encore jeunes & tendres. Les racines desséchées de cette plante ont une odeur forte & aromatique, & un goût de fenouil. On préfère celles dont la couleur est grisâtre extérieurement, & blanchâtre dans l'intérieur. On les croit propres contre les maladies contagieuses : elles sont alexitères, apéritives & hystériques. Charlemagne employa aussi ces racines pour guérir les fièvres malignes de ses soldats.

A l'égard de la plante nommée *caméléon noir*, ce n'est pas, dit M. Deleuze, une espèce de carline, mais un *échinops*.

**CARNIVORE, CARNASSIER** : se dit des animaux qui vivent de chair. On trouve dans l'Encyclopédie, à l'article *Carnivore*, des détails intéressans sur la variété qui s'observe dans les estomacs des *granivores* & de *carnivores*.

**CAROUCHUPA**. Voyez SINGES DU PÉROU.

**CAROTTE**, *daucus sativus, radice luteâ*. La carotte est une espèce de *daucus*, qu'on cultive dans les jardins potagers, & dont la racine est fort en usage dans nos cuisines. C'est une plante légumineuse qui pousse des feuilles grandes, vertes, velues, découpées, d'une odeur & d'une saveur assez agréables : la tige est ronde, également velue, creuse, rameuse, & croît jusqu'à quatre pieds de hauteur ; pour la faire grossir, ainsi que la racine, on en coupe les montans à un demi-pied de terre. Cette tige est chargée en son sommet d'ombelles, qui portent des petites fleurs inégales, échancrées & disposées en fleurs de lis : le calice de cette fleur se change en un petit fruit com-

posé de deux semences jointes ensemble, velues, rudes au toucher. Sa racine est grosse, longue, charnue, d'un jaune plus ou moins foncé, facile à rompre, d'un goût douceâtre : il y en a une autre espèce dont la racine est blanche, également usitée dans nos cuisines : les feuilles de l'une & de l'autre sont vulnéraires & sudorifiques. La biere qui a fermenté avec la graine de carotte est diurétique & convient, dit M. Haller, aux néphrétiques. On tire de la racine un véritable sucre, ce qui est rare dans les plantes d'Europe. Cette même racine réduite en cataplasme, fait un remede pour le cancer ouvert dont on fait beaucoup de cas depuis quelque temps : on tire encore de la graine une eau, qui animée par l'huile essentielle de bergamotte, devient une liqueur fort agréable.

CAROTTE D'ALSACE. C'est l'angélique des prés à feuilles de persil.

CAROTTE SAUVAGE OU FAUX CHERVI, *daucus vulgaris*. Cette plante qui croît dans les prés & dans les lieux sablonneux, pousse plusieurs tiges, cannelées, velues & hautes d'un pied & demi à deux pieds. Ses fleurs sont blanches, purpurines & divisées en parasols au haut des tiges, comme dans la carotte ordinaire. Ce parasol prend la figure d'un nid d'oiseau : aux fleurs succèdent des graines velues, grises, oblongues, jointes deux à deux, & garnies de poils. Sa racine est plus petite & plus âcre que celle de la carotte cultivée. En Médecine, on substitue quelquefois la semence à celle du *daucus de Crete*, (voyez ce mot ; ) mais la vertu en est plus foible. Ses graines sont fort estimées contre la colique néphrétique. L'une & l'autre carottes ne se multiplient que de graines, & se sement en Avril & en Mai sur planches.

CAROUBIER ou CAROUGE, *caroba siliqua edulis*. C'est un arbre de moyenne grandeur, branchu, garni de feuilles épaisses, nerveuses, vertes, presque rondes & qui ne tombe point en hiver. Les fleurs mâles & les fleurs femelles viennent sur des individus diffé-

rens. Les mâles sont à étamines jaunâtres, & forment de petites grappes rouges; les femelles sont formées de cinq tubercules sans pétales : au pistil succede un fruit qui a la forme d'une gouffe aplatie, de la longueur d'un demi-pied & plus, sur un pouce & demi de large : on le nomme *carouge*. Cette gouffe un peu arquée, renferme des semences applaties & conre-nues dans des loges transversales, creusées dans une pulpe succulente, qui remplit l'intérieur de la silique. Cette pulpe est de la consistance d'un suc épais, noirâtre, mielleux, douceâtre, ayant quelque rapport avec la moelle de casse. Lorsque ce fruit est vert, il a un goût désagréable; mais mûr, il est assez gracieux: on le regarde comme béchique. Les Egyptiens extraient de ce fruit un miel fort doux, qui sert de sucre aux Arabes. On l'emploie pour confire les ramarins, les mirobolans & autres fruits; il a aussi une vertu laxative. En Syrie & en Egypte, on retiroit anciennement de ce fruit une espèce de vin par la fermentation. Le caroubier étoit autrefois très-commun en Palestine, en Judée & en Egypte : on en voit beaucoup en Provence, en Espagne & à Naples. Dans les lieux où il est commun, les pauvres s'en nourrissent, & on en engraisse le bétail; il est très-difficile à élever dans ce pays-ci. Son bois est dur & d'un bon usage.

CAROUÛGE, *xanthornus*. On trouve cet oiseau en Asie, en Afrique & en Amérique : on en compte au moins dix variérés; leur plumage est diversement mélangé de bleu, de jaune, de cendré, de noir; les plus gros égalent à-peu-près la grive, & les autres le pinçon, quelques-uns ont un ramage fort doux; l'espèce qu'on voit à Saint-Domingue y est appelée *demoiselle*. Ces oiseaux construisent des nids charmans, ils sont formés de petites fibres de feuilles entrelacées les unes dans les autres, & formant des porcions d'un globe coupé en quatre, si arristement cousu sur une feuille de bananier ou de quelqu'autre arbre, que la feuille fait elle-même un des côtés du nid.

CARPE, *cyprinus*. Poisson d'eau douce, fort commun, & trop connu de tout le monde pour qu'il soit besoin de le décrire. M. Duvernay l'aîné & M. Petit le Médecin, ont donné dans les *Mémoires de l'Académie, année 1733*, les observations anatomiques & physiques qu'ils ont faites sur ce poisson. Ces détails, quelque intéressans qu'ils soient, seroient ici déplacés : c'est dans cette source précieuse qu'il faut les chercher. Quant à la structure merveilleuse des ouies de la carpe, & de plusieurs autres parties, tant intérieures qu'extérieures, & qui lui sont communes avec presque tous les autres poissons, nous renvoyons au mot POISSON. Nous croyons cependant utile d'indiquer ici les principaux caractères de ce genre de poissons, & de l'espèce dont il est mention dans cet article. La carpe & les poissons que les Ichtyologistes rapportent à ce genre, sont de l'ordre des poissons à nageoires molles; la membrane qui borde les couvercles des ouies est soutenue de trois côtes: ils n'ont point de dents dans la bouche; mais on trouve quelques osselets qu'on présume en faire l'office, placés au fond du gosier. Entre les divers caractères qui distinguent la carpe des autres espèces du même genre, la structure des premiers rayons de la nageoire du dos & de celle de l'anus est un des principaux: les trois premiers rayons de ces nageoires, plus courts que le quatrième, sont réunis de manière à paroître au premier coup d'œil n'en former qu'un; & le troisième est barbelé, dit M. Deleuze.

On trouve la carpe dans les rivières, dans les étangs, dans les marais, & jamais dans la mer. Il y en a de plusieurs grandeurs; ses écailles sont extrêmement grandes & larges: elle multiplie beaucoup, & parvient même à un âge fort avancé, comme le prouvent ces grandes & grosses carpes blanches, que l'on voit dans les canaux de Fontainebleau & de Chantilly; mais il est difficile de croire, comme quelques Auteurs l'ont dit, qu'elles vivent jusqu'à cent ans.

On prétend que dans certains lacs & dans de certaines rivières, les carpes parviennent jusqu'à la grandeur de trois coudées. M. *Darci*, ci-devant Contrôleur de la maison de S. A. S. Monseigneur le Prince de Condé, nous a dit avoir vu en 1733 sur la table de S. A. S. Monseigneur le Prince de Conti, à Offenbourg, une carpe du Rhin qui avoit trois pieds & demi de long entre œil & bat; elle pesoit quarante-cinq livres. La carpe se nourrit d'herbes & d'insectes qu'elle trouve dans les eaux. Il semble que l'étang soit destiné pour la carpe, tant elle y réussit bien.

On a lieu d'observer ici que la Nature pourvoit d'autant plus à la reproduction, qu'il y a plus de causes de destruction. La carpe femelle contient une quantité d'œufs prodigieuse, qui, quoique paroissant innombrable, a été cependant soumise au calcul. M. *Petit*, en ayant pesé une certaine quantité dans une balance très-exacte, & les ayant nombrés, a jugé ensuite, par voie de comparaison, qu'une carpe de grandeur moyenne donne trois cents quarante-deux mille cent quarante-quatre œufs ou environ. Quelle espérance de multiplication! mais de ce nombre combien peu viennent à bien? La plupart de ces germes ou des embrions naissans, deviennent la proie & la nourriture des autres poissons.

Les carpes fraient dans les mois de Mai & d'Août: elles ne sont pas alors si bonnes à manger, parce que elles sont maigres & insipides, comme il arrive à presque tous les autres poissons. La carpe est dans sa grande bonté dans les mois de Février, Mars & Avril.

Les carpes d'étang sont ordinairement moins estimées que celles des rivières; mais il y en a où elles sont excellentes: tel est celui de Camière, près de Boulogne-sur-mer, qui est fameux pour la multitude, la grosseur & la délicatesse des carpes qu'on y pêche, & dont les belles se vendent 24 à 30 livres. On pêche dans quelques rivières des carpes, qui pour l'extérieur

font en tout semblables aux autres ; mais dont la chair est ferme, grasse, excellente, rougeâtre presque comme celle du saumon : ce qui les fait nommer *carpes saumonées*. Quelques-unes que soient nos carpes, elles ne sont pas si délicates que celles qu'on pêche dans le Wang-Ho, près du Patle-Cheu en Chine. Les Mandarins de la province en font transporter un grand nombre à Pékin pendant l'hiver, pour l'Empereur & les Grands de la Cour. Les carpes de la Saône, de la Seine, de la Loire, du Rhin sont très-estimées, sur-tout ces dernières, parce que l'eau de ce fleuve est plus pure & plus rapide. La carpe est un bon aliment ; elle se digère facilement, & convient à tous les tempéramens, excepté aux personnes sujettes à la goutte : on a des observations que son usage en réveille les accès. La laitance de ce poisson est, comme l'on sait, un mets délicat, & qui fournit une nourriture si substantielle, qu'on a vu des éthiques guéris par l'usage de ces laitances. Tout le monde connoît la bonté exquisite des langues de carpe & la délicatesse du palais de ce poisson. Comme le fiel que fournit la carpe est un peu âcre, & cependant tempéré, il est propre à déterger & à empêcher les taies de se former dans les yeux.

Quoique l'eau paroisse le seul élément du poisson, la carpe peut cependant vivre long-temps dans l'air : cela est prouvé par la manière dont on engraisse les carpes en Hollande & en Angleterre. On les suspend à la cave, ou dans quelque autre lieu frais, dans un petit filet sur de la mousse humide, en sorte que la tête de la carpe sorte du filet ; de cette manière, on les garde assez long-temps en vie pour les engraisser, en les nourrissant avec de la mie de pain & du lait.

Nous décrivons au mot **POISSON**, une autre manière d'engraisser le poisson par la castration, &c. *Voy. POISSON.*

La carpe se pêche de plusieurs manières, à l'ha-

meçon ou au filet, mais très-aisément dans la plupart des étangs, parce qu'on les met à sec. Dans les étangs qui ne peuvent être mis à sec, elles sont assez difficiles à pêcher; car c'est un des poissons les plus fins & les plus méfians. Lorsqu'il sent l'approche du filet, il plonge la tête dans la bourbe, & laisse glisser le filet sur la queue, qui ploie à volonté; il reste ainsi tranquille, jusqu'à ce qu'il n'entende plus de mouvement: ainsi la vraie maniere de le pêcher dans les canaux, est de promener le filet sans bruit, & avec une extrême lenteur.

CARPE PIQUANTE ou à AIGUILLONS. On nomme ce poisson *pigo* dans le Milanois. Voyez PIGO.

CARPOBALSAME. Voyez au mot BAUME DE JUDÉE.

CARPOLITES. On donne ce nom à des fruits pétiés, tels que les noix, le gland, les siliques, les fruits en cône de pin, les châtaignes, &c. Quelquefois aussi l'imagination fait donner ce nom à des pierres charriées par des fleuves, & qui ont pris accidentellement la figure extérieure des fruits; alors ce sont des *carpomorphytes*.

CARRELET, *quadratulus*. Poisson de mer fort plat, taillé en losange comme le turbot, blanc d'un côté, grisâtre de l'autre, avec de petites taches rouges. Quand ce poisson grandit, il prend le nom de *plie*. Voyez ce mot.

CARRET. Espèce de tortue qui fournit l'écaille des tabatières. Voyez à l'article TORTUE.

CARRIERE. Nom donné à un lieu creusé en terre, d'où l'on tire la pierre pour bâtir, ou pour un puits en pleine campagne, comme aux environs de Paris, ou de plein-pied le long de la côte d'une montagne, comme à Saint-Lcu & autres endroits: on dit *perrière* ou *pierrière* en quelques lieux. Les carrières d'où l'on tire le marbre, se nomment *marbrières*; celles d'ardoise, *ardoisieres*; celles de plâtre, *plâtrieres*, &c. On détache la pierre dans les carrières, avec des coins;

des marteaux, des leviers, des pics, quelquefois avec des tarières & la poudre à canon, selon la résistance des masses, la nature de la pierre & le parallélisme des bancs ou l'inégalité du rocher. Les bancs de pierre à bâtir des environs de Paris, sont composés de coquilles en couches horizontales, & ont depuis huit jusqu'à dix-huit & vingt pouces d'épaisseur, &c. On connoît des carrières qui sont d'une étendue très-considérable, celle de Mastricht, par exemple, où l'on dit que cinquante mille personnes peuvent se réfugier, & qui est soutenue par plus de mille piliers, qui ont vingt ou vingt-quatre pieds de hauteur; l'épaisseur de terre ou de rocher qui est au-dessus, est de plus de vingt-cinq brasses: il y a dans plusieurs endroits de cette carrière, de l'eau & de petits étangs où l'on peut abreuver du bétail, &c. Voyez *transact. Philosoph. abr. vol. II. p. 463*. Les mines de sel de Pologne forment des excavations encore plus grandes que celle-ci. Les grottes de la Thébaïde sont de vraies carrières, qui occupent un certain de dix à quinze lieues: elles sont creusées dans la montagne du Levant du Nil. Il y a ordinairement de vastes carrières auprès de toutes les grandes villes; mais un tel détail seroit-il déplacé: d'ailleurs, les ouvrages des hommes, quelque grands qu'ils puissent être, ne tiendront jamais qu'une bien petite place dans l'histoire de la nature. Il faut avoir pour principe dans les bâtimens, de poser les pierres sur leur lit, c'est-à-dire, dans la même situation qu'elles se sont trouvées placées dans la carrière, parce que dans cette situation, elles portent presque d'aussi grands fardeaux & s'éclatent moins. Plus la pierre est dure & pleine, meilleure elle est; elle résiste davantage à l'air, à l'humidité & à la gelée: en général, il faut qu'une pierre ait jeté toute son eau de carrière, avant de l'employer.

M. le Royer de la Sauvagère, Ingénieur en chef, & de l'Académie des Belles-Lettres de la Rochelle, Seigneur de la Terre des Places en Touraine, près Chinon,

Chindon, atteste qu'auprès de son Château, une partie du sol s'est métamorphosée deux fois en un lit de pierre tendre, dans l'espace de quatre-vingts ans : il a été témoin lui-même de ce changement; tous ses vassaux & les voisins l'ont vu. Il a bâti avec cette pierre, qui est devenue très-dure, étant employée. La petite carrière dont il l'a tirée recommence à se former de nouveau : c'est au fond d'une petite piece d'eau qui sert de décoration au jardin de son Château. Le sol d'une vase glutineuse & poisseuse, se métamorphose en un banc de pierre blanche de neuf à douze pouces d'épaisseur. On assure qu'il y renaît des coquilles qui d'abord ne se distinguent qu'avec un microscope, & qui étoient avec la pierre. Ces coquilles sont, dit-on, de différentes especes; il y a des ostracites, des gryphites, qui ne se trouvent dans aucune de nos mers, des cammes, des tellines, des cœurs, dont les germes se développent insensiblement, & s'étendent jusqu'à six lignes d'épaisseur. On observe au fond du sol quelques crevasses, d'où l'on voit sourdre quelques veines d'eau, qui charient la matiere propre à former la pierre & les coquilles. *Avant-Coureur, ann. 1769, n. 43.*

On conçoit bien le renouvellement de la pierre dans cette carrière, au moyen des eaux qui sont le véhicule de ces dépôts lapidifiques : mais que des coquilles du genre des huîtres & des mers éloignées, tirent leur semences d'une matiere inorganique, c'est rentrer dans le système des formes plastiques... Les corps organiques ont évidemment un prorotype dans la nature, & les prétendues gryphites ne sont vraisemblablement, ou que des noyaux de coquilles, ou des corps accidentellement configurés, qui augmentent de volume par une incrustation pietreuse.

CARTAME ou SAFRAN BÂTARD, *carthamus*.  
C'est une plante que l'on cultive pour la teinture dans quelques provinces de France, d'Italie & d'Espagne. Elle s'éleve environ à la hauteur d'une coudée. Ses

feuilles alternes embrassent la tige, & sont garnies par leurs bords de petites épines roides. Ses fleurs sont à fleurons fibreux, longs de plus d'un pouce, d'un beau rouge de safran foncé, & découpées en lanieres en cinq parties. A ces fleurs, nommées dans le commerce, safran bâtard ou safran d'Allemagne, *safranum*, succèdent de petites graines terminées en pique, blanches, luisantes, & contenant chacune une amande huileuse, d'une saveur d'abord douce, ensuite âcre. Cette graine est appelée par quelques-uns *graine de perroquet*, parce que les perroquets la mangent avec avidité, & s'en engraisent sans être purgés; au lieu que c'est un purgatif pour les hommes. On fait peu d'usage de cette graine en Médecine. Lorsqu'on s'en sert pour inciter les humeurs visqueuses, on la joint à des remèdes stomachiques. La fleur est employée en teinture pour donner aux étoffes de soie les belles nuances de couleur de cerise, de ponceau & de couleur de rose. Les plumassiers s'en servent aussi. On retire des étamines de ce safran bâtard, un beau rouge, dont les Dames font usage pour imiter ce bel incarnat naturel qui marque quelquefois à leur visage: on appelle cette poudre rouge ou *vermillon d'Espagne & de Portugal*, ou *laque de cartame*.

CARTE GÉOGRAPHIQUE. Coquillage univalve, orné d'une traînée & de points blanc, qui donnent l'idée des lacs du globe terrestre. C'est une *porcelaine*. Voyez ce mot.

CARTILAGE, *cartilago*. C'est une des parties solides du corps de l'animal, blanche, polie, uniforme, flexible & élastique, moins compacte qu'un os, mais plus dure qu'aucune autre partie. Les cartilages paroissent être à-peu-près de même nature que les os, qui ont été *cartilages*. Voyez à l'article Os, & à la suite de l'Histoire de l'Homme. L'usage des cartilages est d'empêcher les os de s'offenser ou de se blesser par un froissement continuel, de les joindre l'un à l'autre par synchondrose, de contribuer à la

conformation de certaines patties, comme le nez, les oreilles, la trachée, les paupières.

**CARVI**, *carvi officinarum*. C'est une plante qui pousse plusieurs tiges, hautes d'un pied & demi, rondes, rameuses, nouées, carrées & vides. Ses feuilles naissent comme par paires le long d'une côte, & découpées menu. Les fleurs qui sont blanches, disposées en lis, naissent sur des ombelles soutenues aux sommets de la plante : à ces fleurs, de peu de durée, succèdent des graines longuettes, convexes d'un côté, concaves de l'autre, ornées de trois cannelures d'un vert obscur, d'une odeur de fenouil, d'une saveur d'anis, de cumin & de panais. Cette graine est une des quatre grandes semences chaudes : elle entre dans la composition du rossolis ou eau de sept graines. On en tire par la distillation une huile essentielle, âcre & fort pénétrante, qui dissoute dans de bon esprit de vin, & injectée dans l'oreille, est excellente pour la surdité. Le carvi est en général un puissant carminatif, qui vient abondamment dans le Languedoc & la Provence. On prétend qu'elle a été nommée *carvi* de *Carie*, qui est un pays de l'Asie mineure, où les anciens la trouverent.

**CARIOPHILLOÏDES**. Pétrifications communément calcaires, d'une forme souvent conique, striées, & cellulaires : il y en a qui ressemblent un peu à des clous de girofle, & qui ont au-dessus une espèce d'étoile, ou la forme d'une fleur en cloche, & pentagone. Quelques Naturalistes ont supposé que ces dernières étoient des articulations de quelques espèces d'étoiles de mer arborescentes. Dans ce cas, elles seroient du même genre que les *trochites*. (Voyez ces mots.) D'autres les rapportent aux corallines étoilées : ce seroit également l'ouvrage d'une sorte de polypier. Voyez *Ellis, Essai sur l'Hist. Nat. des Coral.*

Il est certain que l'analogie marin qui s'y rapporte exactement, n'est pas encore connu. *M. Bertrand*, (*Dictionnaire oristolog.*) croit que ce sont les extré-

mités d'une sorte de coralline articulée du genre des zoophytes marins, dont le fond de quelques mers est tapissé. M. *Guettard* décrit plusieurs especes ou variétés de earyophilloïdes, qu'il range en trois sections; savoir . 1<sup>o</sup>. les earyophilloïdes simples, ou qui ne jettent point de branelies; 2<sup>o</sup>. ceux qui se grouppent; 3<sup>o</sup>. & ceux qui se ramifient. Les earyophilloïdes ont pour caractère distinctif, selon cet Observateur, des étoiles rondes qui terminent chaque tuyau. Les étoiles sont plus au moins concaves, & composées de plusieurs rayons ou lames, pour l'ordinaire alternativement longues & courtes. Consultez le deuxieme volume des *Mémoires sur différentes parties des Arts & Sciences*, pag. 110 & 384.

CASCADE; Voyez CATARACTE.

CASCARILLE ou CHACRELLE, *casquilla*. C'est une écorce également connue des Naturalistes sous les noms de *quinquina aromatique* & d'*écorce Eluterienne*. C'est une premiere écorce roulée & grosse comme celle de la cannelle, de la grosseur & longueur de l'*index*, cendrée extérieurement, couleur de rouille de ter en dedans, d'un goût amer & d'une odeur aromatique agréable quand on la brûle. On nous l'apporte du Paraguay. Quelques personnes en mêlent dans le tabac à fumer, pour corriger sa mauvaise odeur. Si l'on en met trop, elle enivre plus que ne fait le tabac. On en fait usage en poudre, en essence, en extrait & en infusion. Elle est fébrifuge; on peut la substituer, en temps de disette, au quinquina & au simarouba. Elle est très-bonne pour arrêter le vomissement & les lochies trop abondantes. On en brûle quelquefois dans les appartemens pour fumiger. M. *Boulduc* dit que la cascarille donne par l'esprit de vin plus d'extrait résineux qu'aucun végétal connu, & qu'elle a cet avantage sur le quinquina, d'agir autant en plus petite dose, sans avoir besoin d'être continuée si long-temps. Le même Auteur dit qu'elle fit si bien dans les dysenteries de 1709, que Tipécacuanha y perdit sa réputation.

CASCAVEL ou CASCABEL. *Voyez* BOIC-  
NINGUA.

CASOAR ou CASUEL, *casuarius aut casoris*.  
Genre d'oiseau des Indes, appelé aussi *émeu* ou *émé*  
par les Naturels du pays. Cet oiseau qui est des plus  
grands est remarquable par des singularités qui lui sont  
particulieres.

On n'avoit point vu de casoar en Europe avant l'an  
1597, & aucun Auteur n'en avoit fait mention. Les  
Hollandois, au retour de leur premier voyage aux In-  
des, en rapportèrent un qui leur avoit été donné comme  
une chose rare, par un Prince de l'île de Java Le Gou-  
verneur de Madagascar en acheta un des Marchands  
qui retournoient des Indes, & il l'envoya à la Ménage-  
rie de Versailles en 1671. Cet oiseau y vécut quatre  
ans. Sa description est dans les *Mémoires de l'Acadé-  
mie Royale des Sciences, tome III, part. 2.*

Le midi de la partie orientale de l'Asie paroît être le  
vrai climat du casoar; son domaine commence, pour  
ainsi-dire, dit M. de Buffon, où finit celui de l'antru-  
che, qui n'a jamais dépassé le Gange; au lieu que celui-  
ci se trouve dans les îles Moluques, dans celles de  
Banda, de Java, de Sumatta & dans les parties corres-  
pondantes du Continent.

On voit au Cabinet du Roi un casoar haut de plus  
de cinq pieds: sa tête est garnie de plumes, & porte  
une crête en forme de casque, de couleur rougeâtre;  
& cette crête n'est qu'une portion du crâne.

Le casoar que nous avons vu à Paris en 1765, étoit  
haut de quatre pieds: on nous assura qu'il n'avoit pas  
encore un an. Sa tête est petite, eu égard à sa taille.  
Sa crête est une sorte de corne de couleur obscure;  
son bec long de cinq pouces, & la partie supérieure  
arquée; son regard est vif, ses yeux sont grands, ainsi  
que ses oreilles; l'iris des yeux est d'un jaune de ro-  
pase, & la cornée singulièrement petite relativement  
au globe de l'œil, ce qui donne à l'animal un regard  
également farouche & extraordinaire; la paupiere in-

férieure est la plus grande, & celle du dessus est garnie dans sa partie moyenne d'un rang de petits poils noirs, lequel s'arrondit au-dessus de l'œil en forme de sourcil, & forme au casoar une sorte de physionomie que la grande ouverture du bec achève de rendre menaçante. Cet oiseau a sous le menton deux appendices charnus & d'un rouge bleuâtre. Le casoar a, ainsi que l'autruche, un espace calleux & nud sur le sternum, à l'endroit où porte le poids du corps, lorsqu'il est couché; & cette partie est même plus saillante & plus relevée dans le casoar que dans l'autruche; mais on prétend que les plumes voisines qui sont longues, recouvrent quelquefois cette partie. Cet oiseau est sur-tout singulier par ses plumes, que l'on prendroit au premier coup d'œil pour du poil de sanglier; elles ont deux longues tiges qui sortent d'un même tuyau fort court, attaché à la peau: les barbes en sont dures, pointues, clair-semées, noires, luisantes, & paroissent, comme nous venons de le dire, plus semblables à du crin qu'à des plumes. Les plumes de la tête & de la gorge sont si clair-semées, que la peau qui est d'un bleu changeant se voit à découvert.

On remarque à l'endroit des ailes cinq piquans courbés en arc suivant la figure du corps. Ces piquans, assez semblables à ceux du porc-épic, sont de longueurs différentes, dans la même disposition & la même proportion que nos cinq doigts de la main: ils sont d'un noir luisant. L'animal peut les redresser à volonté; aussi s'en sert-il comme de défense quand on veut le chasser. Cet oiseau en qui l'on distingue peu ou point d'ailes proprement dites, ne vole point, mais est fort vite à la course. Ses pattes sont d'une grosseur extrême, & ont uniquement trois doigts devant à chaque pied, armés d'ergots très-forts, droits & pointus. Quelques-uns prétendent que le casoar se sert aussi de ses pieds pour sa défense, rue & frappe par derrière comme un cheval; d'autres assurent qu'il

s'élançe en avant contre celui qui l'attaque , & le tenverse avec ses pieds, ou qu'il se porte obliquement sur son adversaire & qu'il le frappe en ruant. Son allure, dit M. de Buffon, est bizarre : il semble qu'il rue de derriere, faisant en même temps un demi-saut en avant; mais malgré la mauvaise grace de sa démarche, on prétend qu'il court plus vite que le meilleur coureur. La vitesse est tellement l'attribut des oiseaux, que les plus pesans de cette famille sont encore plus légers à la course que les plus légers d'entre les animaux terrestres. La langue du casoar est tellement courte, qu'on ne lui en apperçoit point dans le bec; aussi a-t-il de la difficulté pour boire. Il exhale une odeur désagréable.

On trouve dans le *Dictionnaire Universel de Hubner* l'histoire d'un émeu des Moluques, qui paroît peu différer du casoar des Indes : il a sur la tête une espèce de couronne d'un jaune foncé qui descend jusques sur le bec; il la perd tous les ans avec ses plumes dans le temps de la mue : le cou est garni de deux peaux rouges semblables à celles des coqs d'Inde : ses cuisses sont charnues & couvertes d'une peau écailleuse; les pattes sont grosses, très-fortes & garnies de cinq ergots couverts d'écailles très-dures; il ressemble assez à une autruche; mais ses œufs sont beaucoup plus petits : la coquille en est verdâtre & remplie d'une infinité de tubercules; les habitans du pays s'en nourrissent.

Cet oiseau avale tout ce qui se présente à lui; il rend très-promptement par l'anus ce qu'il a pris, & quelquefois des pommes de la grosseur du poing, aussi entieres qu'il les avoit avalées; & en effet le tube intestinal est si court, que les alimens doivent passer très-vîte, & ceux qui par leur dureté sont capables de quelque résistance, doivent éprouver peu d'altération dans un si perit trajet, sur-tout lorsque les fonctions de l'estomac sont dérangées par quelques maladies. On prétend qu'il rend quelquefois les

œufs de poule, dont il est fort friand, tels qu'il les a pris, c'est-à-dire, bien entiers avec la coque, & que les avalant une seconde fois il les digere bien; on prétend aussi que sa graisse est émolliente, maturative & nervale.

**CASQUE.** Coquillage univalve, que M. d'Argenville place parmi les *murex*. Voyez ce mot.

Il y en a dont les levres sont retroussées avec une robe traversée de haut en bas par des lignes de couleur aurore sur un fond blanc; d'autres sont comme truités, d'un beau poli, avec une belle clavicule.

**CASSAVE** ou **PAIN DE MADAGASCAR.** On le prépare avec la racine d'une espèce de ricin appelé *manihot*. Voyez **MANIHOT**.

**CASSE**, *castia nigra*. C'est une silique dure, longue environ d'un pied & demi, cylindrique, d'un peu moins d'un pouce d'épaisseur, d'une substance ligneuse & mince, couverte d'une pellicule d'abord verdâtre, qui devient ensuite d'un noir châtain, se divisant sous les coups du marteau en deux parties, à l'endroit où elles sont ornées de rainures. L'intérieur est subdivisé en plusieurs petites cellules séparées par des lames ligneuses, couvertes d'une pulpe moelleuse, douce, blanchâtre, jaune ensuite, puis noire; chaque cellule contient une graine jaunâtre, en cœur & applatie. Ce fruit ou bâton de casse n'est jamais seul; on en compte depuis douze à quinze comme attachés ensemble, & pendans séparément à la branche du *carnéficier* par une queue flexible, qui leur permet de s'agiter quand il fait du vent, & de produire en se heurtant un bruit plus ou moins considérable. Le choc de ces bâtons les uns contre les autres, les fait tomber.

La casse naît sur un grand arbre qui croît très-promptement en Afrique, en Egypte, dans le Levant, à Alexandrie, & dans tous les pays chauds des Indes orientales; d'où suivant les Auteurs de la Matière médicale, il a été transporté en Amérique, notamment

dans les îles des Antilles , dans le Brésil & dans le Mexique.

On distingue aussi deux sortes de casses, l'orientale & l'occidentale. (On en cultive neuf espèces ou variétés dans les terres du Jardin du Roi.) La première est estimée la meilleure; mais elle nous parvient rarement. L'écorce de la dernière est plus épaisse, plus rude, plus ridée, & sa moelle est âcre & désagréable au goût, tant la diversité des climats altere les productions de la nature. La casse est d'autant meilleure, qu'elle est plus pleine, que sa moelle est grasse, douce, & d'un noir vif. Cette casse, séparée de sa gouffe, de sa graine, & passée par un tamis, est appelée *fleur de casse* ou *casse mondée*, *medulla cassia*.

L'arbre qui porte ce fruit, s'appelle *canescier* ou *cassier*, *cassia fistula*. Il a quelque ressemblance avec notre noyer. Son bois est dur & roussâtre, ses feuilles ont la figure d'un fer de lance; ses fleurs sont en rose, d'un vert-jaunâtre : aux îles de l'Amérique, il fleurit en Avril & Mai. On appelle *canesice*, *canescium*, les bâtons de casse encore jaunes, tendres & verdâtres. Les Juifs, avant leur exil de l'Amérique, avoient l'art de confire cette casse encore verte, & de la rendre délicieuse au goût même des Européens. Soit que cette Nation ait emporté avec elle son secret, ou que le sol ait déperî, (ce qui doit influer sur les végétaux,) il est certain qu'on n'en prépare guere aujourd'hui. La casse confite est propre à lâcher le ventre. En général la casse est un purgatif très-doux, qui n'est point venteux lorsqu'elle est bien préparée: communément on confit cette pulpe avec du sucre ou du sirop de violettes, & on l'aromatise avec l'eau de fleurs d'orange. La casse mondée appliquée à l'extérieur, est très utile dans l'inflammation du foie & dans la goutte.

CASSE AROMATIQUE. Les Anciens ont donné ce nom, & celui de *casse syrix*, à notre *cannelle*. Voyez ce mot.

CASSE EN BÂTON. C'est le fruit du cassier. *Voyez CASSE.*

CASSE DU BRÉSIL, *cassia fistula Brasiliiana*. C'est une gouffe plus aplatie, inégale & plus dure que celle de la casse d'Egypte, & plus grosse. Elle est longue d'environ deux pieds, épaisse de cinq doigts, un peu courbée, sa pulpe est amère, désagréable & très-purgative. On trouve de ces gouffes dans les boutiques de Parfumeurs, & dans les cabinets des Curieux. Il paroît que cette espèce de casse, différente des précédentes étoit naturelle au Brésil, & n'y a point été transportée des pays Orientaux. L'arbre qui la porte est fort grand & fort beau; le tronc est droit, lisse, d'un blanc cendré; ses fleurs sont disposées en maniere d'épi, & de couleur incarnat.

CASSE EN BOIS, *cassia lignea*. On donne ce nom à une écorce roulée en tuyau, dépouillée de sa pellicule extérieure, d'un jaune rougeâtre, & qui ressemble beaucoup à la cannelle, mais dont on la distingue cependant, par son odeur aromatique plus foible, & par une glutinosité qu'on lui trouve en la mâchant. On appelle l'arbre qui la donne *cannella Malabarica* & *Javensis*, parce qu'il naît dans le Malabar & à Java: il croît aussi dans les îles Philippines. Cette écorce est alexitere, stomachique: on la préfère à la cannelle, lorsqu'il s'agit de resserrer. C'est un ingrédient de la thériaque.

Quelques Voyageurs assurent, mais sans fondement, que l'arbre qui donne le *cassia lignea* est très-grand; que son bois est ce que nous appelons *bois d'Inde*; ses feuilles, *malabathrum* ou *folium Indum*; son fruit, *piment royal* ou *poivre de la Jamaïque*; & enfin que la deuxième écorce de ses rameaux ou petites branches, est le *cassia lignea*. *Voyez chacun de ces mots.* Il est plus vraisemblable de croire que l'arbre du *cassia lignea* est la même espèce de plante que celle d'où l'on retire la cannelle du Ceylan; mais que c'est un cannellier sauvage, ou tran-

planté & dégénéré. Ne seroit-ce point l'écorce même de vieux cannelliers?

On croit que le *castia lignea* est l'écorce aromatique que les Juifs faisoient entrer dans la composition de leur huile sainte.

CASSE GIROFLÉE, *cortex caryophyllatus*, aut *castia caryophyllata*. C'est une écorce comme celle de la cascarille, mais beaucoup plus mince, ayant un goût de clou de girofle vif & âcre. L'arbre, dont on la retire, s'appelle *caninga* : il est commun dans l'île de Cuba, & dans les contrées méridionales de la Guyane. L'émeri en parle sous le nom de *cannelle giroflée*. Voyez CANNELLE GIROFLÉE.

CASSE-LUNETTE. Voyez BLUET.

CASSENOLES. Voyez à l'article NOIX DE GALLES.

CASSE-NOISETTE, *caryocatactes*. Cet oiseau qui est le *pica-nucifraga*, aut *picus cinereus*, *sitta*, des Ornithologistes, a été commun aux environs de Soissons & de Fontainebleau en 1753 : on le regarde comme une espèce de *torchepot* ou de gros *grimpeur* : voyez ce dernier mot. Il a un pied de long depuis l'extrémité jusqu'au bout de pattes ou des ailes. L'envergure est d'environ un pied neuf pouces ; le bec a près de deux pouces ; la partie supérieure est plus longue & sans pointe ; la langue courte & fourchue ; l'iris des yeux couleur de noisette ; les narines rondes & velues, la gorge & la poitrine d'un rouge pâle ; le dessous du ventre couvert de quelques plumes rouges, dont les pointes sont blanchâtres : les dards de chacune des longues plumes sont noirs, la queue a près de cinq pouces de longueur. Le casse-noisette a les jambes courtes : elles sont, ainsi que les pattes, de couleur de chair foncée ; ses griffes sont grandes & courbées. Cet oiseau n'est pas par-rout de la même grandeur, ni de la même couleur. Cette description convient assez à une sorte de *casse-noix* qui est le *merle de rocher*. Le *casse-noisette* fait son

nid dans le creux des arbres, & en retrécit l'entrée avec de l'argile, en ne laissant qu'un petit trou pour entrer ou pour sortir. Il se nourrit non-seulement d'insectes, mais aussi de noisettes. Rien d'aussi curieux que de lui en voir manger une. Après l'avoir tirée de son magasin, & l'avoir bien enfoncée dans une fente, il se tient debout au-dessus, la tête penchée en bas; puis, avec une adresse singulière, il frappe la noisette avec son bec de toute sa force; moyennant quoi, il l'ouvre & en mange l'amande. Voilà pourquoi on l'appelle aussi *enucleator*.

CASSE-NOIX. Voyez MERLE DE ROCHER OU DE MONTAGNE.

CASSE PUANTE ou CASSIER PUANT, *pajomirioba*, *cassia Americana fœtida*, *foliis oblongis glabris*. Au Brésil on a donné ce nom à un petit arbrisseau légumineux, dont il y a de deux espèces. La première croît sans culture, & pousse de sa racine, qui est grosse & longue, des tiges hautes de trois pieds, verdâtres, noueuses, ligneuses, se divisant en beaucoup de rameaux qui portent chacun huit à neuf feuilles rangées par paires, fort purgatives, & d'un goût très-désagréable. Ses fleurs naissent à l'extrémité des rameaux, & ressemblent beaucoup à celles du canéfier. A ces fleurs succèdent de petites siliques longues de cinq à six pouces, un peu aplaties & courbées, devenant brunâtres en rougissant. La deuxième espèce croît également le long des rivages, & n'en diffère que par ses feuilles qui sont plus étroites du côté de la queue, & plus obtuses à leurs extrémités. Ces feuilles ont une propriété curieuse, elles se recueillent & s'agglomèrent le soir dès que le soleil est couché, comme si elles éprouvoient une sorte de sommeil; le matin leur réveil s'annonce par l'épanouissement. L'une & l'autre espèce fleurissent toute l'année: leurs feuilles sont purgatives; les semences infusées dans le vinaigre sont bonnes à guérir la gratelle: la racine est alexipharmaque.

CASSIDE DES JARDINIERS. *Voyez* ACACIA.

CASSIDE, *cassida*. Genre d'insecte coléoptere très-aisé à reconnoître. Son corcelet qui est grand a les rebords alongés antérieurement, de maniere à couvrir la tête de l'insecte comme sous un casque : ses antennes sont plus grosses vers le bout & à gros articles : rien de plus singulier que la larve de la casside. Leur corps est large, court, aplati, bordé sur les côtés d'appendices épineuses & branchues. Leur queue se recourbe, dit M. *Geoffroy*, en dessus de leur corps, & se termine en deux fourchons, à la base desquels se trouve l'anus. Par ce moyen les excréments que rend l'insecte, restent soutenus sur cette espee de fourche, où ils s'amassent & forment comme un parasol qui met son corps à l'abri.

La casside differe du bouclier, parce qu'elle a quatre articulations aux tarses, au lieu que le bouclier en a cinq.

On rencontre souvent ces insectes sur les chardons & les plumes verticillées. La chrysalide qui succede à cette larve est encore ornée dans son contour d'appendices épineuses & comme feuillées, & en - devant d'une espee de bandelette ou corcelet terminé en arc de cercle, & chargé de pareilles pointes. On diroit un écusson d'armoiries couronné. Cette singuliere nymphe qu'on prendroit à peine pour un animal, est d'un vert pâle. L'insecte parfait dépose ses œufs sur les feuilles de l'aunée des prés. *Histoire des insectes des environs de Paris*, vol. I. pag. 310. *Voyez* TEIGNES des chardons.

CASSIER. *Voyez* CASSE.

CASSINE ou APALACHINE. *Voyez* THÉ DES APATACHES.

CASSIQUE, *cassicus*. Cet oiseau de la grosseur d'un merle, a le bec couleur de soufre ; on en distingue de deux espees, le rouge qui a le croupion & la queue rouges, & le jaune qui a ces mêmes parties jaunes ; tous deux ont le reste du corps noir. On les trouve au

Brésil, à Cayenne ; ils font des petits trois fois l'année. Leurs nids sont construits de feuilles de chiendent séchées & entrelacées de crin ; ils sont bruns, ayant la figure d'une cucurbité étroite, surmontée de son alambic. Leur longueur est d'un pied & demi, & leur hauteur de douze pouces : ils sont attachés par une de leurs extrémités, au bout des plus petites branches ; on voit quelquefois sur un seul arbre, principalement sur ceux qui avoisinent les maisons, plus de quatre cents de ces nids.

CASSIS ou CASSIER DES POITEVINS. C'est une espèce de groseillier à fruit noir. Quelques-uns l'appellent très-improprement *poivrier*. La dénomination de *cassier* est équivoque ; celle de *cassis* ne méritoit guère de faire fortune. On devoit nommer cet arbrisseau *groseillier noir*, puisque c'est le *ribes fructu nigro, folio olente*, des Botanistes. Ses fleurs sont de la même structure que celles du groseillier ordinaire ; mais elles ont une odeur forte, stupéfiante, ainsi que ses feuilles, qui sont assez semblables à celles de la vigne. Ses fruits sont noirs & conservent une saveur acide, même dans leur parfaite maturité. Les propriétés du *cassis*, feuilles, fruit, écorce, ont été beaucoup célébrés pendant un certain temps. On l'estimoit utile pour l'hydropisie, la pierre, la morsure des vipères & la rage. En 1772, il parut à Bourdeaux un Traité intitulé : *Propriétés admirables du cassis*, où il est présenté comme une panacée universelle. Ce remède si vanté n'ayant point été suivi des merveilleux effets qu'on lui attribuoit, est tombé dans l'oubli. C'est ainsi que le discrédit succède à l'enthousiasme. On élève ce petit arbuste dans les jardins. Il croît communément dans le Poitou & la Touraine ; il n'est pas rare aux environs de Montmorency près Paris, où les Auteurs de la Matière médicale disent qu'on en fait usage contre la morsure des vipères & des animaux enragés. Ce *cassis* est commun aussi le long des ruisseaux dans la basse Allemagne. La principale vertu de ses feuilles

prises en théiforme consiste à être apétitives & diurétiques. On fait avec son fruit un ratafia qui passe pour être un restaurant & bon contre les indigestions. La gelée de castis est très-efficace dans les maux de gorge inflammatoires.

CASSONADE. Nom donné à une espece de sucre que les Portugais du Brésil ont les premiers apporté en France; & comme ils le livroient dans des caisses qu'ils appeloient *casses*, on lui a donné le nom de *cassonade*: voyez son article à la suite du mot *Canne à sucre*.

CASSUMMUNAR, ou CASMINAR, *ryfagon*. C'est une racine que les Anglois nous apportent des Indes Orientales, & dont on ignore l'origine, c'est-à-dire la plante à qui elle appartient: elle est tubéreuse, géniculée & grosse comme le galanga; grisâtre extérieurement, & jaunâtre dans l'intérieur; d'un goût un peu âcre, amer, aromatique, & d'une odeur agréable. Les Indiens & les Médecins Anglois vantent fort les vertus du *cassummunar*: on prétend que cette racine est un correctif du quinquina: elle affermit les nerfs, excite & rétablit les esprits animaux, & fortifie l'estomac: elle est aussi catminative.

CASTAGNEUX ou ZOUCHE, ou PLONGEON PETIT DE RIVIERE, *mergus minimus fluviatilis*. Cet oiseau aquatique est un petit plongeon d'eau douce: il marche difficilement sur la terre, parce que ses cuisses semblent être placées dans le ventre, & que les jambes sont dirigées en arriere. Il est de la grosseur d'une cerccle: ses ailes sont petites; il n'a ni queue, ni croupion. Ses plumes sont semblables à celles d'un oiseau nouvellement éclos: le ventre est de couleur de lait; le bec arrondi, petit, rougeâtre, & plus court que celui de la poule d'eau; ses pieds ne sont pas palmés. Cet oiseau a beaucoup de peine à s'élever hors de l'eau; mais est-il une fois dans l'air, il vole longtemps. Le *castagneux* vit dans l'eau douce & dans l'eau salée: dans la mer, il mange des chevrettes; dans les rivières, il se nourrit de petites écrevisses & de petits

poissons. Il fait son nid contre terre dans les marais, & derriere une motte de terre. Cet oiseau est fort gras en hiver; mais sa chair a un goût sauvage en toutes saisons.

CASTAR. Nom que l'on donne en Perse à l'*hyene*.

CASTINE & ERBUE ou ARBUE, *castina*. La castine est une pierre calcaire, d'un gris blanchâtre, dont on se fert dans les fourneaux où l'on fond la mine de fer, pour absorber l'acide du soufre qui minéralise le fer en le rendant aigre & cassant. Il est assez difficile de déterminer la nature de la meilleure *castine*, chaque mine pouvant exiger un fondant différent. L'*arbue* est communément mateuse & colorée. Voyez ARGILE & PIERRE CALCAIRE.

CASTOR, *fiber*. Animal quadrupede, amphibie, qui, dans les pays déserts, se réunit en société, & qui alors nous présente la plus grande industrie dans la construction de ses ouvrages.

Le castor a au plus trois ou quatre pieds de longueur, & pèse jusqu'à soixante livres. Tout son corps, à l'exception de sa queue, est recouvert de poils de deux sortes, le poil long & le duvet. Le duvet est extrêmement fin & ferré, long d'un pouce, & sert à conserver la chaleur de l'animal; le long poil sert à préserver le duvet de la boue & de l'humidité. La tête de cet animal paroît presque carrée: ses oreilles sont rondes & fort courtes; ses yeux sont petits. Sa bouche est armée en devant de quatre dents incisives, fortes & tranchantes, deux en haut & deux en bas, comme dans les écureuils, les porcs-épis & les rats. Il a de plus seize dents molaires, huit en haut & en bas. Ce sont-là, comme nous le voyons, les seuls instrumens dont il se sert pour couper des arbres, les abattre & les traîner. Il se sert de ses pieds de devant comme de mains, avec une adresse au moins égale à celle de l'écureuil: les doigts en sont bien séparés, bien divisés, armés d'ongles longs & pointus; au lieu que ceux des pieds de derriere sont réunis entr'eux par une forte membrane: ils lui servent de nageoires, & s'élargissent comme ceux de

de l'oie, dont le castor a aussi en partie la démarche sur terre; mais il nage très-bien. Comme les pattes de devant de cet animal, sont plus courtes que celles de derriere, il marche toujours la tête baissée & le dos arqué. Il a les sens très bons, sur-tout l'odorat très-fin: il ne peut supporter ni la mal-propreté, ni les mauvaises odeurs. La queue de cet animal est sur-tout très-remarquable & très-appropriée aux usages qu'il en fait; elle est longue, un peu plate, toute couverte d'écaillés, garnie de muscles vigoureux, & toujours humectée d'huile & de graisse qui empêchent l'humidité de pénétrer.

Les castors, soit mâles, soit femelles, portent dans quatre poches placées sous les intestins, une liqueur désagréable, fluide, mais qui s'épaissit hors de-là; c'est ce qu'on nomme le *castoreum*, dont on fait usage en Médecine, comme nous le verrons plus bas. Les parties de la génération du castor ne sont point du tout apparentes en dehors lorsqu'il n'y a point d'érection: les testicules de ces animaux sont renfermés dans leur corps. Ainsi il est bien prouvé que ce ne sont pas les testicules qui contiennent le *castoreum*; & par conséquent il est faux que le castor arrache les testicules lorsqu'il est poursuivi par les chasseurs, afin de s'en délivrer en leur abandonnant le *castoreum* qui fait l'objet de leurs poursuites. Il y a lieu de croire que les castors font usage de cette liqueur onctueuse pour se graisser le poil, afin de se garantir de l'humidité. Comme cette substance a une odeur fort exaltée, les chasseurs en frottent les pièges qu'ils tendent aux animaux carnassiers qui font la guerre au castor, comme les *martres*, les *renards*, les *ours*, & sur-tout les *carcajoux*, qui brisent souvent dans l'hiver les loges des castors pour les y surprendre. Voyez ces différens mots.

Quoique cette huile soit d'une très-mauvaise odeur, les femmes des Sauvages en graissent leurs cheveux.

Autant, dit M. de Buffon, l'homme s'est élevé au-dessus de l'état de nature, autant les animaux se sont

abaissés au-dessous. Soumis & réduits en servitude, ou traités comme des rebelles, & dispersés par la force, leurs sociétés se sont évanouies, leur industrie est devenue stérile, leurs foibles arts ont disparu. Chaque espece a perdu ses qualités générales, & tous n'ont conservé que leurs propriétés individuelles, perfectionnées dans les uns par l'exemple, l'imitation, l'éducation, & dans les autres, par la crainte & par la nécessité où ils sont de veiller continuellement à leur sûreté. Quelles vues, quels desseins, quels projets peuvent avoir des esclaves sans ame, ou des relégués sans puissance? Ramper ou fuir, & toujours exister d'une manière solitaire, ne rien édifier, ne rien produire, ne rien transmettre, & toujours languir dans la calamité, ne déchoir, se perpétuer sans se multiplier, perdre, en un mot, par la durée, autant & plus qu'ils n'avoient acquis par le temps.

Aussi, continue ce sublime Ecrivain, ne reste-t-il quelque vestige de leur merveilleuse industrie, que dans ces contrées éloignées & désertes, ignorées de l'homme pendant une longue suite de siècles, où chaque espece pouvoit manifester en liberté ses talens naturels, & les perfectionner dans le repos en se réunissant en société durable. Les castors sont peut-être le seul exemple qui subsiste comme un ancien monument de cette intelligence des brutes, qui, quoique infiniment inférieure par son principe à celle de l'homme, suppose cependant des projets communs & des vues relatives; projets qui, ayant pour base la société, & pour objet une digue à construire, une bourgade à élever, une espece de république à fonder, supposent aussi une manière quelconque de s'entendre & d'agir de concert.

Un individu pris solitairement & au sortir des mains de la nature, n'est qu'un être stérile dont l'industrie se borne au simple usage des sens. L'homme lui-même, dans l'état de pure nature, dénué de lumières & de tous les secours de la société, ne produit rien & n'édifie

rien. Le castor seul & isolé, loin d'avoir une supériorité marquée sur les autres animaux, paroît au contraire être au-dessous de quelques-uns d'entr'eux pour les qualités purement individuelles : son génie & ses talens ne brillent que lorsqu'il est réuni en société; encore ces animaux ne songent ils point à bâtir, à moins qu'ils n'habitent dans des terres désertes, dans un pays libre où il n'y ait que quelques hommes sauvages en petit nombre, & par lesquels ils ne soient point inquiétés.

Il y a des castors en Languedoc, dans les îles du Rhône; il y en a en plus grand nombre dans les Provinces du Nord de l'Europe : mais comme toutes ces contrées sont fréquentées par les hommes, les castors y sont, comme tous les autres animaux, dispersés, solitaires, fugitifs ou cachés dans un terrier. C'est surtout en Amérique que l'on a pu observer ces sociétés si curieuses de castors. Dans le dernier siècle on a trouvé encore de ces animaux cabanés dans la Norwege.

#### *Naturel des Castors.*

M. de *Buffon* a observé le naturel de ces animaux dans un jeune castor vivant qu'il conservoit depuis un an, & qui lui avoit été envoyé du Canada. C'est, dit cet Historien, un animal assez doux, assez tranquille, assez familier, un peu triste, même un peu plaintif, sans passions violentes, sans appétits véhémens, ne se donnant que peu de mouvement, ne faisant d'effort pour quoi que ce soit; cependant occupé sérieusement du desir de sa liberté, rongeanr de temps en temps les portes de sa prison, mais sans fureur; au reste, assez indifférent, ne s'attachant pas volontiers, ne cherchant point à nuire & assez peu à plaire. Il paroît inférieur au chien par les qualités relatives qui pourroit l'approcher de l'homme: il ne semble fait ni pour servir, ni pour commander, ni même pour commercer avec une autre espèce que la sienne. Son sens renfermé dans

lui même, ne se manifeste en entier qu'avec ses semblables; seul il a peu d'industrie personnelle, encore moins de ruse; loin d'attaquer les autres animaux, il ne fait pas même se bien défendre quoiqu'il morde cruellement lorsqu'on le saisit. Si l'on considère donc cet animal dans l'état de solitude, il paroît remarquable plutôt par des singularités de conformation extérieure, que par la supériorité apparente de ses qualités intérieures. En effet, lorsqu'on examine son organisation, on peut le regarder comme faisant la nuance des quadrupèdes aux poissons, comme la chauve-souris fait celle des quadrupèdes aux oiseaux. C'est de sa conformation bizarre en apparence, que le castor tire des avantages uniques, & qui le rendent supérieur à tous les animaux.

*Construction de la digue & des cabanes du Castor.*

C'est dans les mois de Juin & de Juillet, que les castors commencent à se rassembler pour se réunir en société: ils arrivent de plusieurs côtés vers le bord des eaux, & forment bientôt une troupe de deux ou trois cents. Si ces eaux se soutiennent toujours à la même hauteur comme celle des lacs, ils ne construisent point de digue. Si ce sont des eaux courantes sujettes à hausser & baisser, ils construisent une chaussée ou une digue qui puisse tenir l'eau à un niveau toujours égal. Cette chaussée a souvent quatre-vingt ou cent pieds de longueur, sur dix à douze pieds d'épaisseur à sa base.

Ils choisissent, pour établir leur digue, un endroit de la rivière qui soit peu profond. S'il se trouve sur le bord un gros arbre qui puisse tomber dans l'eau, ils commencent par l'abattre, pour en faire la pièce principale de leur construction. Ils s'asseyent plusieurs autour de l'arbre, & se mettent à ronger continuellement l'écorce & le bois dont le goût leur est fort agréable; car ils préfèrent l'écorce fraîche & le bois tendre à la plupart des alimens ordinaires. Ils rongent ainsi le pied

de l'arbre, & sans autres instrumens que leurs quatre dents incisives, ils le coupent en assez peu de temps, & le font tomber en travers dans la riviere. Lorsque cet arbre, qui quelquefois est de la grosseur d'un homme, est renversé, plusieurs castors entreprennent de ronger les branches & de les couper, afin de faire porter l'arbre par-tout également. Pendant ce temps d'autres parcourent le bord de la riviere, coupent des morceaux de bois de différentes grosseurs, les scienc à la hauteur nécessaire pour en faire des pieux; & après les avoir traînés sur le bord de la riviere, ils les amènent par eau les tenant entre leurs dents. Ils font, par le moyen de ces pieces de bois qu'ils enfoncent dans la terre, & qu'ils entrelacent avec des branches, un pilotis ferré. Tandis que les uns maintiennent les pieces de bois à-peu près perpendiculaires, d'autres plongent au fond de l'eau, creusent avec les pieds de devant un trou dans lequel ils font entrer le pieu; ils entrelacent ensuite ces pieux avec des branches. Pour empêcher l'eau de couler à travers tous ces vides, ils les bouchent avec de la glaise, qu'ils gâchent & pétrissent avec leurs pieds de devant, & qu'ils battent ensuite avec leur queue qui leur tient lieu de ruelle.

La position du pilotis est bien digne de remarque : les pieux, qui sont tous de même hauteur, sont plantés verticalement du côté de la chute de l'eau; tout l'ouvrage, au contraire, est en ralus du côté qui en soutient la charge; en sorte que la chaussée, qui a douze pieds à sa base, se réduit à deux ou trois pieds d'épaisseur au sommet. Elle a donc, non-seulement toute la solidité nécessaire, mais encore la forme la plus convenable pour retenir l'eau, l'empêcher de passer, en soutient le poids & en rompre les efforts.

A la partie supérieure de la chaussée, sont deux ou trois ouvertures en pente, qui sont autant de décharges de superficie, qu'ils élargissent ou rétrécissent suivant que la riviere vient à hausser ou baisser. Si la force de l'eau ou les chasseurs qui courent sur leur

ouvrage, y font par hafard quelque crevaffe, ils rebouchent bien vite le trou, visitent tout l'édifice, réparent & entretiennent tout avec une vigilance parfaite; mais quand les chasseurs les tourmentent trop, ils ne travaillent plus que de nuit, ou même ils abandonnent tout l'ouvrage.

Lorsque les castors ont travaillé tous en corps pour édifier le grand ouvrage public, dont l'avantage est de maintenir les eaux toujours à la même hauteur, ils travaillent par compagnies pour édifier les habitations particulieres. Ce sont des cabanes, ou plutôt des espèces de maisonnettes bâties dans l'eau sur un pilotis plein, tout ptès du bord de leur étang, avec deux issues, l'une pour aller à terre, l'autre pour se jeter à l'eau. La forme de ces édifices est presque toujours ovale ou ronde: il y en a depuis quatre jusqu'à cinq & dix pieds de diamctre; il s'en trouve qui ont deux ou trois étages. Les murailles ont deux pieds d'épaisseur, & l'édifice est terminé en une forme de voûte. Toute cette bâtisse est impénétrable à l'eau des pluies & aux vents les plus impétueux. Les divers matériaux dont ils font usage pour la construction, sont des bois, des pierres, des terres sablonneuses: les patois sont revêtues d'une espèce de stuc appliqué, à l'aide de leur queue, avec tant de solidité & de propreté, qu'on croiroit y reconnoître l'art humain. Dans chaque cabane est un magasin qu'ils remplissent d'écorce d'arbre & de bois tendre, leur aliment ordinaire. Les habitans de chaque cabane y ont tous un droit commun, & ne vont jamais piller leurs voisins. Les plus petites cabanes contiennent deux, quatre, six; & les plus grandes, jusqu'à dix-huit à vingt castors, presque toujours en nombre pair, autant de mâles que de femelles. On a vu quelquefois de ces bourgades de vingt à vingt-cinq cabanes.

Quelque nombreuse que soit cette société née architecte, la paix s'y maintient sans altération. Amis

entr'eux, dit *M. de Buffon*, s'ils ont quelques ennemis au dehors ils savent les éviter; ils s'avertissent en frappant avec leur queue sur l'eau, qui retentit au loin dans toutes les voûtes des habitations: chacun prend son parti ou de se plonger dans le lac, ou de se receler dans leurs murs. La fenêtre de leur cabane qui donne sur l'eau, leur sert de balcon pour prendre le bain pendant la plus grande partie du jour; ils s'y tiennent debout, la tête & les parties antérieures du corps élevées, & routes les parties postérieures plongées dans l'eau. Cet élément leur est si nécessaire, qu'ils paroissent ne pouvoir s'en passer. L'habitude qu'ils ont de tenir continuellement leur queue & toutes les parties postérieures du corps dans l'eau, paroît avoir changé la nature de leur chair: celle des parties antérieures jusqu'aux reins a la qualité, le goût, la consistance de la chair des animaux de la terre & de l'air, celle des cuisses & de la queue a toutes les qualités de celle du poisson; & l'on peut même considérer la queue du castor comme une vraie portion de poisson attachée au corps d'un quadrupède.

Nous avons vu que c'étoit dans le mois de Juillet & Août que les castors construisoient leurs cabanes. Dans le mois de Septembre ils font leur provision d'écorce à raison du nombre des habitans de chaque cabane. On a observé que la provision de bois pour dix castors, étoit de trente pieds en carré sur dix de profondeur: ils arrangent ces bois en pile de façon qu'ils peuvent en tirer les morceaux à leur choix. Lorsque ces mois de travail sont passés, ils goûtent les douceurs domestiques; c'est le temps du repos, ou même encore c'est la saison des amours. Il paroît que ces animaux sont en état d'engendrer dès l'âge d'un an; ce qui désigne qu'ils ont pris alors la plus grande partie de leur accroissement. Ainsi, dit *M. de Buffon*, la durée de la vie de ces animaux ne peut pas être bien longue, & c'est peut-être trop que de l'étendre

à quinze ou vingt ans. Quoi qu'il en soit ; chaque couple dans ce réduit vit content l'un & l'autre ; ils ne se quittent guere : s'ils sortent, c'est pour aller chercher des écorce fraîches. Les femelles portent quatre mois ; elles mettent bas à la fin de l'hiver , & produisent ordinairement deux ou trois petits. Les mâles les quittent à-peu-près dans ce temps ; ils vont à la campagne jouir des douceurs & des fruits du printemps : ils reviennent de temps en temps à la cabane , mais ils n'y séjournent plus ; les meres y demeurent occupées à allaiter , à élever leurs petits, qui sont en état de les suivre au bout de quelques semaines : alors elles vont à leur tour se promener, se rétablir à l'air , manger du poisson, des écrevisses, des écorces nouvelles, & passent ainsi l'été sur les eaux, dans les bois. Ils ne se rassemblent qu'en automne, à moins que les inondations n'aient renversé leur digue ou détruit leurs cabanes ; car alors ils se réunissent de bonne heure pour les réparer.

C'est principalement dans l'hiver que l'on fait la chasse aux castors , parce que leur nourriture n'est parfaitement bonne que dans cette saison. On les tue à l'affut ; on leur tend des pieges amorcés avec du bois tendre & frais, ou on attaque leurs cabanes dans le temps de glaces : ils s'enfuient sous l'eau ; & comme ils ne peuvent pas y rester très-long-temps ; ils viennent pour respirer l'air frais à des ouvertures qu'on a pratiquées à la glace, & on les y tue à coups de hache. D'autres remplissent ces ouvertures avec de la bourre de l'épi de *typha*, pour n'être pas vus par les castors, & alors ils les saisissent adroitement par un pied de derrière.

Lorsque les Chasseurs en détruisant ainsi les cabanes des castors, en prennent un trop grand nombre : la société trop affoiblie, dit M. de Buffon, ne se rétablit plus. Ceux qui ont échappé à la mort ou à la captivité, se dispersent, deviennent fuyards : leur génie, flétri par la crainte, ne s'épanouit plus, ils

s'enfouissent eux & tous leurs talens dans un terrier, ne s'occupent plus que des besoins pressans, n'exercent que leurs facultés individuelles, & perdent sans retour les qualités sociales que nous venons d'admirer.

Tous les Voyageurs s'accordent à dire qu'outre les castors qui vivent en société, on rencontre par tout dans le même climat des *castors solitaires*, lesquels rejetés, disent-ils, par la société pour leurs défauts, (ajoutons, & persécutés par les hommes,) vivent dans un boyau sous terre comme le blaireau; on leur a même donné le nom de *castors terriers*. Ils creusent sur le bord des eaux dans un terrain élevé, un terrier qui a quelquefois plus de cent pieds de longueur; ils pratiquent au bas une espèce de petit étang qui leur sert à prendre le bain. C'est-là qu'ils vivent paisiblement dans les deux élémens pour lesquels la Nature les a formés. Comme leur terrier va toujours en s'élevant, ils ont la facilité de se retirer en haut à mesure que l'eau s'élève dans les inondations.

On donne aux castors d'Europe le nom de *bievres*: ce sont tous des castors solitaires & terriers: on les reconnoît à leur robe, dont le poil est rongé sur le dos par le frottement de la terre; aussi les fourrures de nos bievres sont-elles bien moins estimées que celles des castors qui vivent en société.

L'influence du climat fait varier la couleur des castors. Dans les contrées du Nord les plus reculées ils sont tout noirs, & ce sont les plus estimés; mais parmi ces castors noirs il s'en trouve quelquefois de tout blancs. A mesure qu'on s'éloigne du Nord, la couleur s'éclaircit & se mêle; & même ils approchent de la couleur de paille chez les Illinois & chez les Chaouianons. On trouve des castors en Amérique depuis le trentième degré de latitude nord, jusqu'au soixantième & au-delà. Le froid paroît favorable à ces animaux, car ils sont plus communs vers le Nord, & toujours en moindre nombre à mesure qu'on avance

vers le Midi; ce que l'on observe également dans l'un & l'autre continent : aussi sont-ils très-rares en France, en Italie, en Espagne.

Les Anciens ont connu le castor : il s'en trouvoit aux environs du Pont-Euxin; aussi l'avoient-ils nommé *canis Ponticus*. Mais les sociétés des castors leur étoient inconnues, apparemment parce que ces animaux n'étoient pas assez tranquilles sur les bords de cette mer habitée de temps immémorial. Dans la religion des Mages il étoit défendu de les tuer.

Quoique le castor soit une espèce d'animal amphibie & se plaise tant dans les eaux, il peut vivre cependant sur terre & sans eau : aussi trouve-t-on quelquefois des castors terriers assez avant dans les terres. Le jeune castor qu'avoit élevé M. de Buffon ne connoissoit point l'eau lorsqu'on le lui remit, même il la craignoit & refusoit d'y entrer; mais l'ayant une fois plongé & retenu d'abord par force dans un bassin, il se trouva si bien au bout de quelques minutes, qu'il ne cherchoit point à en sortir, & que lorsqu'on le laissoit libre il y retournoit très-souvent de lui-même.

*Avantages que l'on retire du Castor.*

Les productions utiles que fournit le castor, sont la cause de la guerre que l'homme fait à cet animal industrieux, innocent & paisible. Il fournit à la Médecine & aux arts le *castoreum* & la foutture qui est d'un si grand usage.

Le *castoreum* est une substance semblable à un mélange de cire & de miel de couleur brune, d'une odeur forte & fétide, d'un goût amer & dégoûtant, que l'on trouve, ainsi que nous l'avons dit, dans des poches situées dans les aînes du castor, & il y a lieu de penser que la matiere du *castoreum*, en passant des premières poches dans les secondes, s'y perfectionne. Le *castoreum* est dissoluble dans les menstrues, spiritueux, huileux & même aqueux. Lorsqu'il est récent il est

fluide comme de l'huile; en vieillissant il brunit & acquiert la consistance d'un miel dur. On le fait dessécher dans les poches même qui le contiennent, à l'ombre ou à la fumée d'une cheminée pour dissiper les parties aqueuses; & alors il est friable, & d'autant plus estimé qu'il est d'une odeur plus fétide & d'un goût plus âcre & plus piquant. On trouve dans le commerce du *castoreum* de différens pays, sur-tout de Pologne, de Russie & des Indes orientales & occidentales: celui qui nous vient de Sibérie, de Prusse, de Pologne par la voie de Dantzic, est estimé meilleur que celui du Canada.

Le *castoreum* est fort célèbre dans la Médecine, tant ancienne que moderne. C'est un remede résolutif, incisif, propre à lever les obstructions occasionnées par des humeurs lentes & visqueuses. On l'emploie avec succès, tant pour les hommes que pour les femmes, dans les affections hypocondriaques & hystériques; mais il ne convient pas à toutes sortes de tempéramens, & il est nuisible aux personnes dont les humeurs se raréfient facilement.

On dit qu'une éponge trempée dans du vinaigre où l'on a fait dissoudre du *castoreum*, fait cesser la léthargie & l'assoupissement causé par les vapeurs narcotiques qui s'élevent du charbon, de la biere fermentée, ou des celliers remplis de vin. Rien n'est meilleur contre le tintement d'oreilles, que de mettre un flocon de coton trempé dans du *castoreum*: enfin il est estimé comme correctif de l'opium.

Lorsque le *castoreum* est vieux, noir & gâté, il devient un poison mortel, parce qu'étant une matiere animale, il acquiert de l'acrimonie. S'il arrive qu'on en ait pris dans cet état, le remede le plus efficace est d'avaler du beurre & de l'hydromel.

Nous avons déjà dit que les femmes des Sauvages du Canada graissent leurs cheveux avec l'huile des poches du castor. On dit aussi que les Sauvages tirent de la queue du castor une huile dont ils se servent comme de topique pour différens maux.

La fourrure du castor est plus belle & plus fournie que celle de la loutre : elle est composée de deux sortes de poils, l'un plus court, mais très-touffu, fin comme le duvet, impénétrable à l'eau, & qui revêt immédiatement la peau ; l'autre est plus long, plus ferme, plus rare, & ne sert qu'à garantir celui de dessous. Ce second poil n'a que peu de valeur ; ce n'est que le duvet que l'on emploie à faire des bas, des bonnets : on a même essayé d'en faire des étoffes, mais on les a trouvées sujettes à se durcir comme du feutre. L'usage du poil du castor est presque réduit aux chapeaux & aux fourrures. On emploie pour la fabrique des chapeaux blancs, le poil de dessous le ventre, celui du dos, qui est noir, pour les chapeaux ordinaires, & le poil des flancs, qui est le plus long, à filer pour la fabrique des bas.

Le commerce des peaux de castor est la plus grande richesse du Canada. Les Sauvages s'en habillent, & les portent en hiver le poil contre la chair. Ce sont ces peaux imbibées de la sueur des Sauvages, que l'on appelle *castors gras*, & que les Chapeliers mêlent avec le poil des autres castors qui n'ont point servi au même usage, & que l'on nomme *castor sec*, afin de donner du liant & du corps à ce dernier.

Les Boisseliers font des cribles avec la peau de castor ; les Bourreliers l'emploient aussi. La chair de cet animal, quoique grasse & délicate, a toujours un goût amer assez désagréable.

On voit dans le cabinet du jardin du Roi, une peau de *castor blanc*.

CASTOREUM. Voyez ci-dessus à l'article *Avantages que l'on retire du castor*.

CASTOR DE MER. C'est la *loutre marine*. Voyez *ce mot*.

CASTOR & POLLUX. Voyez FEU S. ÉLME.

CASUEL ou ÉMEU. Voyez CASOAR.

CATACOUA ou CAKATOE. Voyez CAKATOU.

CATAIRE ou HERBE AU CHAT, *nepeta vulgaris*.

Cette plante qu'on trouve aux environs de Paris dans les jardins, sur les bords des grands chemins & dans des endroits humides, a une racine ligneuse & branchue, qui pousse une tige carrée, velue, rameuse, haute de trois pieds, rouge par la base, du reste blanchâtre. Cette tige produit des rameaux qui portent des feuilles semblables à celles de la mélisse, dentelées, pointues, lanugineuses & blanchâtres, d'une odeur de menthe, forte, d'un goût brûlant & âcre. Ses fleurs purpurines ou blanchâtres, & disposées en maniere d'épis, naissent aux sommets des tiges. A la fleur succèdent quatre semences ovales. Les chats aiment passionnément cette plante; ils font mille contorsions en la caressant & se roulant dessus, & ils en mangent. Elle est hystérique, vulnérable & alexipharmaque: on la prend en infusion théiforme. On fait aussi usage de son eau distillée dans les maladies hystériques

CATAPHRACTE, *cataphractus*. Poisson qui se pêche à l'embouchure de l'Elbe & de l'Escaut. Il se nourrit de squilles & de petits poissons. Sa chair douce & delicate est du goût des habitans de la Nord-Hollande. Le cataphracte est l'*apogge* des Anglois.

CATAPPAS. Espece d'amandier qui croit communément aux Indes Orientales, & sur-tout dans l'île de Java. Sa fleur est d'un blanc jaunâtre. Son fruit, verdâtre dans le commencement, contient un noyau oblong, d'une couleur blanche, qui ressemble à une grosse amande. Comme les feuilles du *catappas* sont très-grandes & fournissent beaucoup d'ombrage, les habitans du pays ont soin d'en planter autour de leurs jardins, pour les mettre à couvert des gros vents & des rayons brûlans du soleil. *Encyclop.*

CATAPUCE ou ÉPURGE. *Voyez* TITHYMALE.

CATARACTE D'EAU. C'est la chute ou précipice des eaux d'un fleuve ou d'une riviere, occasionnée, soit par une pente très-brusque, soit par des rochers qui arrêtent le courant ordinaire des eaux, & leur donnent lieu de tomber avec une grande impétuosité. Dans

presque tous les fleuves, dit M. de Buffon, la pente va en diminuant jusqu'à leur embouchure, d'une manière insensible; ceux dont la pente est très-brusque dans certains endroits, donnent lieu à ce qu'on appelle une *cataraëte*: les anciens donnoient à ces chutes d'eau le nom de *catadupes*.

Le Rhin, par exemple, a deux cataraëtes; l'une à Bilefeld, & l'autre auprès de Schaffouse. Le Nil en a plusieurs, & ent'autres deux qui sont très-violentes & qui tombent de fort haut entre deux montagnes. La riviere Vologda en Moscovie, a aussi deux cataraëtes auprès de Ladoga. Le Zaire, fleuve de Congo, commence par une forte cataraëte qui tombe du haut d'une montagne. Il y a une cataraëte à trois lieues d'Albanie dans la nouvelle Yorck, qui a environ cinquante pieds de hauteur; & de cette chute d'eau, il s'élève une brume ou brouillard dans lequel on apperçoit un léger arc-en-ciel, qui change de place à mesure qu'on s'éloigne ou qu'on s'en approche. Mais la cataraëte la plus grande, la plus terrible, en un mot, la plus fameuse, est celle de la riviere de *Niagara* en Canada. Qu'on se figure une nappe d'eau qui forme une courbe rapide en tombant de cent cinquante-six pieds de hauteur perpendiculaire, comme un torrent prodigieux. Elle a plus d'un quart de lieue de largeur: le brouillard que l'eau occasionne par sa chute, se voit de cinq lieues, & s'élève jusqu'aux nues; il s'y forme un très-bel arc-en-ciel lorsque le soleil donne dessus. *Voyez ARC-EN-CIEL.* Au-dessous de cette cataraëte, l'eau est dans une fluctuation continuelle, & s'élève par secousses sous une forme d'écume: il y a des tournoiemens d'eau si impétueux, qu'on ne peut y naviguer jusqu'à six milles de distance, *Voy. Transact. Philosoph. abr. vol. VI. part. 2. pag. 119.* La cascade de Terni en Italie, est un de ces ouvrages de la nature qui mérite d'être citée. Elle est connue dans le pays sous le nom de cascade du mont *del Marmore*. Le chemin qui y conduit, est rude & agréable: il faut, dit *Maximilien Misson*,

monter des rochers extrêmement difficiles, & quelquefois descendre de cheval, à cause du danger des précipices; mais en revanche, on a l'agrément de rencontrer au mois de Février dans ces montagnes, certains endroits où la nature est aussi riante que si c'étoit au mois de Mai. Parvenu au haut des montagnes, l'on rencontre une petite vallée où coule la riviere appelée *Velino*, ou *Velinus* de *Virgile*, dont le volume, augmenté des eaux du Lac de Luco, donne à cette riviere dans le lieu de sa chute, à-peu-près la largeur de six toises. La vallée que quitte le *Velino*, est d'une hauteur immense, eu égard à la profondeur qui l'attend. Il hâte son cours avant de se précipiter, à cause du penchant subit de son lit en cet endroit : alors il se jette d'une bordure de rochers escarpés de la hauteur de trois cents pieds, dans le creux d'un autre rocher contre lequel ses eaux vont se briser, en formant un bruit qu'on entend à plus d'un mille de distance. Il s'éleve du rocher une espece de brouillard épais jusqu'à six cents pieds de hauteur; ce qui produit une pluie continuelle dans les environs. Cette eau réduite en vapeurs, forme, au moyen des rayons du soleil, une infinité d'arcs-en-ciel, qui se multiplient ou qui disparaissent, qui se croisent & qui voltigent, selon la rencontre & les divers rejaillissemens des flots, dont les irrégularités sont des plus merveilleuses & des plus horribles; spectacle qui étourdit les oreilles, étonne l'esprit, & charme la vue tout à la fois.

En général, dans tous les pays où le nombre des hommes n'est pas assez considérable pour former des sociétés policées, les terrains sont plus irréguliers, & le lit des fleuves plus étendu, moins égal, & rempli de *cataractes*. Il a fallu des siècles pour rendre le Rhône, la Loire & le Rhin navigables. C'est en contenant les eaux, en les dirigeant, & en nettoyant le fond des fleuves, qu'on leur donne un cours assuré.

CATÉCHU. C'est le cachou. Voyez ce mot.

CATÉ INDIEN, ou CATÉ-CAMBI, ou LY-

CION, ou KAAT, *lycium Indicum*. Espece de pâte en tablettes que les Indiens composent avec l'extrait tiré des rameaux d'un arbre épineux qu'ils appellent *haccich*, dont le bois est dur & porte des feuilles semblables à celles de la bruyere : ils mêlent cet extrait avec la farine d'une semence menue nommée *nachani*, d'un goût de seigle, propre à faire du pain, & avec de la raclure d'un certain bois noir ; ils font sécher cette pâte à l'ombre. Quelquefois ils la mêlent avec le *cachou* & le *bétel*. Voyez ces mots. Comme ce caté est rare en Europe, on lui substitue l'extrait du *lycium nostras*, ou bien l'*acacia nostras* ; on le nomme aussi *lycium de Cappadoce*. Le caté est astringent, bon pour la rage, les ophthalmies & les ulcères des gencives.

CAVALLE ou JUMENT. On appelle ainsi la femelle du cheval. Voyez ce mot.

CAUCALIS, *caucalis arvensis echinata magna flore*. Plante qui croît aux lieux incultes. Sa racine est petite & blanche ; sa tige croît à la hauteur d'environ un pied, rameuse & velue. Ses feuilles ont quelque rapport à celles du *daucus*, ou panais sauvage ; mais elles sont découpées plus finement. & velues. Les sommets des branches portent des ombelles qui soutiennent de petites fleurs blanches odorantes, composées chacune de cinq feuilles inégales, disposées en fleur de lis. Aux fleurs succèdent des graines jointes deux à deux, oblongues, hérissées de pointes. On estime le *caucalis* propre à exciter les règles des femmes, & contre la gravelle.

CAUCK. Les mineurs Anglois donnent ce nom à une substance qui accompagne les mines, & qui paroît quelquefois de la nature du tripoli, jaunâtre & grisâtre, & mammelonnée.

CAVERNE. Nom donné à un réduit obscur & souterrain qui est d'une certaine étendue, lequel se trouve ordinairement dans les montagnes. Les *cavernes* se forment comme les précipices, par l'affaissement des rochers, ou comme les abîmes, par l'action ou du feu,

ou de l'eau. On connoît beaucoup de *cavernes* : celle de S. Patrice en Irlande, n'est pas aussi considérable qu'elle est fameuse ; il en est de même de la *Grotte du Chien*, près de Naples. Une des plus singulieres & des plus grandes *cavernes* que l'on connoisse est celle d'Antiparos, ainsi que celle du mont Atarat & de l'île de Minorque. Dans toutes les contrées sujettes aux tremblemens de terre, & dans celles où il se trouve beaucoup d'îles, il a aussi beaucoup de *cavernes*. Voyez l'article GROTTE, & celui de FONTAINE.

CAVIA. Nom donné à la *marmotte de Bahama*, & dans le Brésil, au petit *cochon d'Inde*. Voyez ces mots.

CAVIAL ou KAVIAR. Voyez son article à la suite du mot ESTURGEON.

CAVILLONE. On appelle ainsi en quelques Provinces, un poisson qui est une espece de *surmulet*. Voyez ce mot.

CAUMOUN, *palma coccifera latifolia, fructu atro purpureo omnium minimo. Barr.* Espece de chou palmiste qui s'éleve assez haut, & qui croît presque partout dans la Guianne. Ses feuilles s'emploient pour couvrir les cases, mais posées en travers à cause de la fumée : elles durent cinq à six ans. Sa graine, qui est très-petite, est couverte d'une pellicule d'un noir tirant sur le pourpre. M. de Préfontaine (*Mais. Rust. de Cay.*) dit que cette pellicule pressée entre les doigts pour séparer l'amande, & brassée avec elle dans l'eau, donne à la liqueur qui en résulte & qui a du corps, la couleur du chocolat. C'est une boisson agréable, dont les Créoles sont friands ainsi que les Negres, & qui les détermine souvent à abattre l'arbre pour avoir sa graine avant qu'elle tombe par sa maturité. L'envie de manger aussi le chou, ne contribue pas peu à cette destruction. L'huile qu'on tire du fruit entier du *caumoun*, se tire de même que celle de l'*aouara*, & cette huile est préférable par son goût & par sa couleur. Elle est aussi bonne en salade que l'huile d'*ouangle* ou de *sésame*, qui équivaloit à celle d'olive. Voyez PALMISTE.

CAURIS ou KAURIS *des Maldives*. Nom donné à une coquille univalve du genre des porcelaines : elle tient lieu de monnaie dans quelques endroits des Indes Orientales ; on l'appelle *bouge* en Afrique. Il y en a de blanches, de violettes & de jaunâtres. *Voyez*  
PORCELAINE.

CAY. Nom que l'on donne au Brésil à une espèce de *sagouin*. *Voyez ce mot*.

CAYES. On appelle ainsi des roches sous l'eau peu éloignées des côtes, & souvent sur des hauts fonds de sable. Quand il se rencontre des *cayes* dans les ports & dans les rades, les vaisseaux sont obligés de prendre des précautions pour éviter d'en être endommagés.

CAYEU. Nom donné à la *moule*. *Voyez ce mot*.

CAYEUX. *Voyez à la suite de l'article OIGNON*.

CAYMAN. Les Naturels des Antilles donnent ce nom à une espèce de crocodile qui est privé, du côté de la rivière de Rio-San-Domingo, mais qui ne l'est pas à Surinam. Cet animal qui naît d'un œuf gros comme celui d'une oie, est très-vigoureux ; & (lorsqu'il n'est pas privé) il est redoutable pour les hommes comme pour les animaux terrestres & aquatiques. Il est digité & sans poil ; il vit sur terre comme dans l'eau, & il dévore tout ce qu'il rencontre. Le cayman devient en peu de temps le plus grand des animaux qui sortent d'un œuf, puisqu'on en trouve qui ont plus de vingt pieds de long. Sa tête & le dessus de son corps sont couverts d'écaillés si dures qu'elles le rendent comme invulnérable ; elles résistent effectivement à un coup de mousquet chargé de balles ramées : mais il a la peau sous le ventre si peu dure, qu'en le touchant par cet endroit on le tue facilement. On peut encore le blesser aux yeux qui sont petits, ronds & obscurs. Sa plus grande force consiste dans un double rang de dents fortes & pointues qu'il croise les unes sur les autres, de manière qu'il peut briser facilement tout ce qu'il rencontre. L'on prétend qu'il peut couper un homme par le milieu du corps ; au moins il coupe la cuisse tout

net. Sa gueule est fendue jusqu'aux oreilles. On dit que sa mâchoire inférieure est immobile. Ses griffes sont très-redoutables. Il peut fournir une longue course en ligne droite dans les endroits unis, & avec vitesse; mais comme il est d'une seule piece, il ne peut se tourner; ainsi lorsqu'on en est poursuivi il faut faire plusieurs détours en zig zag pour l'éviter plus aisément. Le cayman a une odeur de musc si pénétrante, qu'il parfume l'eau douce où il se trouve, & exhale une odeur qui se répand à plus de cent pas aux environs. Ceux qui sont dans la mer n'ont point d'odeur. Il a deux vessies au bas du ventre & une sous chaque jointure des cuisses. Sa chair est cotiace, indigeste & d'un goût musqué, ainsi que ses œufs. On trouve aussi des caymans dans les grandes îles dans les marécages & sur le bord des rivières, en Afrique, dans l'île de Ceylan, la côte de Cotomandel, principalement sur les bords du Coltram & parmi les roseaux, dans les îles inhabitées en Amérique, & notamment dans le Maragnon ou rivière des Amazones, & dans la rivière de Guayaquil. On dit que ces animaux dans les rivières ont recours à l'artifice; ils ferment les yeux à demi, se laissent aller au fil de l'eau sans faire aucun mouvement, comme une piece de bois qui flottetoit dans un courant, & surprennent par cette ruse les animaux qui viennent boire sur le bord des étangs ou des rivières, & même les hommes qui se baignent. Lorsque cet animal a rodé & trouvé le moyen d'apptocher d'un bœuf ou d'une vache, il s'élançe dessus, le saisit par le muse, & l'entraîne au fond de l'eau pour le noyer & le manger ensuite goulument. Tout concourt à s'opposer à la grande multiplication de ces monstres carnassiers.

Malgré la férocité gloutonne du cayman, il y a; dit le P. *Labat*, des Mulâtres & des Negres assez hardis pour aller l'attaquer & s'en rendre maîtres, sans autres armes qu'un gros cuir ou un morceau de bois creux qu'ils se mettent au bras gauche & qu'ils lui

enfoncent dans la gueule pour la lui tenir ouverte & plongée dans l'eau, parce que ces animaux n'ayant que peu ou point de langue, ne peuvent s'empêcher d'avaler beaucoup d'eau & de se noyer par ce moyen; pour accélérer sa mort, ils lui donnent de la main droite, des coups de bayonnettes dans la gorge, lui crevent les yeux, & font par adresse ce qu'ils ne pourroient exécuter par la force. Les Negres recherchent aussi leurs œufs & les cassent. M. l'Abbé *Demanetz* dit que les singes, soit par l'instinct, soit par la malice qu'ils ont de mal faire, en font de même; de maniere que sans eux & les Negres, tous les environs des rivières seroient désolés entièrement par ces carnivores. On a appelé *îles du cayman* certaines îles qui ne sont fréquentées que dans les temps où l'on va chavirer la tortue: comme on laisse sur le sable leurs dépouilles, il vient un grand nombre de caymans les manger; d'où vient le nom de ces îles. Voyez TORTUE & l'article CROCODILE, pour la différence qu'il y a entre le crocodile & le cayman.

CAYMIRI. Nom que l'on donne dans les terres de Maragnon à une espèce de *sapajou*. Voyez ce mot.

CAYOPOLLIN. Petite espèce d'animal qui se rap-  
proche beaucoup, tant pour la forme que pour les  
mœurs & les inclinations, du didelphe; il est seule-  
ment plus petit. Voyez DIDELPHE.

CAYOUASSOU. C'est le nom du *sapajou* du Brésil.  
Voyez SAPAJOU.

CEBAL. *Charleton* désigne sous ce nom la *zibeline*.  
Voyez ce mot.

CEBAS. *Belon* donne ce nom *auchamois*. V. ce mot.

CEBI-PIRA. Arbre du Brésil dont l'écorce amère  
& astringente entre dans les bains & les fomentations  
ordonnées dans les maladies de reins, que les Portu-  
gais appellent *curi-mentos*. Cet arbre est l'*arbor Bra-*  
*siliensis, floribus speciosis, spicatis, pericarpio sicco*  
des Auteurs.

CEBUS. Nom que les Naturalistes donnent aux

vinges à queue : *Klein* en fait seize especes. *Voyez*  
 CERCOPITHEQUE & SINGE.

CECILE. Nom donné à l'*anvoie* ou *aveugle*. Espece  
 de serpent connu sous le nom d'*orvet*. *Voyez ce mot*.

CEDO NULLI. On a décoré de ce nom une très-  
 belle came à base ovale, réguliere, marbrée par gran-  
 des zones de fauve, de couleur de chair & d'aurore, à  
 rayons longitudinaux, de nuances brunes-foncées,  
 interrompues en quelques endroits de blanc, à stries  
 larges & aplaties.

CEDRA. Nom donné à une espece de *citronnier*.  
*Voyez ce mot*.

CÉDRE ou PIN DU LIBAN, *cedrus*. C'est un  
 arbre qui a été renommé de tous les temps ; & qui  
 autrefois croissoit uniquement sur le mont Liban. Le  
 cedre est l'*aëres* des Anciens. On en connoît de plu-  
 sieurs especes qui, malgré leur ressemblance avec le  
 pin & le sapin, ont cependant des caracteres différens  
 & qui servent à les distinguer. *Voyez* les mots PIN &  
 SAPIN. Suivant *M. de Tournefort*, le cedre doit être  
 rangé dans la classe du *méleze*. *Miller* qui a observé  
 une grande différence entre les fruits & les fleurs de  
 ces deux arbres, en fait un genre à part. Il a donné  
 au cedre du Liban le nom de *cedre conifere*, pour le  
 distinguer de ceux de *Tournefort*, qu'il appelle *cedres*  
*bacciferes*.

Les descriptions qu'on a données depuis deux siècles  
 du véritable cedre paroissent peu fidelles ; il suffit de  
 comparer les définitions de cet arbre fameux dans les  
 principaux voyageurs qui ont visité le mont Liban ;  
 savoir *Rauwolf* en 1575, de *Monconys* en 1647, le  
 Chevalier d'*Arvieux* en 1660, *François Ferdinand de*  
*Troilo* en 1667, *Corneil le Bruyn* en 1682, de la  
*Roque* en 1689, & *Maudrell* en 1696. L'on en trouve  
 une description donnée par une personne habile, di-  
 gne de foi, qui en a dessiné toutes les parties avec la  
 plus grande précision, & qui y a joint une explication  
 claire & détaillée dans le premier Recueil de l'Acadé-

mie Impériale des Curieux de la nature. Cette description est de M. *Trew*, & ses observations ont été faites sur les cedres plantés en Angleterre dans le jardin des Apothicaires à Chelsea. Ces véritables cedres proviennent de cônes transportés du mont Liban en ce Royaume vers la fin du siècle passé; on en ôta les graines ou amandes, en exposant ces fruits à l'ardeur du soleil qui fit ouvrir leurs écailles; & en 1755 ces cedres venus de graines avoient déjà atteint la hauteur de 80 pieds; le diamètre du cercle décrit par leurs branches, à 10 pieds de terre, avoit 72 pieds.

On a observé que le même pied de cedre produit des fleurs mâles à chaton, & des fleurs femelles, auxquelles succèdent après dix ans de plantation, des fruits qui ont la forme de pomme de pin & qui renferment des noyaux anguleux, dans chacun desquels il y a une semence oblongue. La pointe de ces fruits en cônes regarde le ciel. Les feuilles de la plupart des cedres sont petites, étroites, pointues, assez semblables à celles du genévrier, articulées les unes avec les autres comme celles du cyprès. Cet arbre a une figure pyramidale: il conserve ses feuilles pendant l'hiver. Ses rameaux sont toujours verts, très-étendus, tombent vers la terre en panaches & produisent un ombrage charmant: ils présentent tous leurs feuillages comme une espèce de tapis uni; ils offrent surtout le plus beau point de vue qu'on puisse désirer, lorsque le vent les agite par ondes; l'ombre que ces rameaux répandent est très-épaisse, & reflète une sorte d'obscurité. Cet arbre mérite donc d'être placé dans nos bosquets d'hiver. Il devient d'une grosseur prodigieuse, il profite mieux dans les temps des neiges & des hivers les plus rigides. On en voit qui ont jusqu'à cent trente-cinq pieds de hauteur & qui sont gros à proportion; & comme on les cultive avec succès dans les endroits pierreux & arides, on pourroit par leur moyen mettre en valeur des terres incultes. On peut voir ce que dit *Belon* à ce sujet dans son livre intitulé *de neglectâ stirpium culturâ*.

Le bois de cedre est rougeâtre & odoriférant : il en découle naturellement pendant les grandes chaleurs de l'été, une résine qui devient dure & que l'on nomme *cédrina*. Voyez ce mot. Dans le pays où ce bois est commun on en fait d'excellente charpente, qui est presque incorruptible : il est supérieur à tous les bois de construction. On fait que le Temple de Salomon étoit décoré de *bois de cedre* qui lui fut fourni par le Roi Hiram. La statue de la Déesse, ainsi que la plus grande partie de la charpente du temple d'Ephèse, étoit aussi de ce bois; on lit dans l'Histoire qu'il s'est trouvé un tronc de cedre, dans le temple d'Apollon à Utique, qui duroit depuis près de deux mille ans. Ce bois est léger; on en fait aussi de jolis ouvrages de marquetterie & de tabletterie. Les Anglois font des espèces de petits barils dont les douves sont moitié de bois de cedre & moitié de bois blanc; ils laissent séjourner dedans du *punch* ou autres liqueurs fortes, & elles y acquierent un goût & une odeur qu'ils trouvent agréables. M. *Lawrence*, savant Anglois, dans un *Traité sur la culture des arbres*, reproche aux Européens leur négligence sur la culture d'un arbre aussi beau & aussi utile, & qui croît avec tant de facilité. Il en cite pour exemple une allée de cedres plantés en Angleterre par un particulier, & qui en peu de temps sont devenus très-beaux. Suivant la remarque qu'il en a faite, cet arbre croît naturellement dans l'un & l'autre continent. Dans le nouveau monde il se trouve des cedres sur les plus hautes montagnes, dans les lieux bas, dans des Provinces très-chaudes, & dans d'autres très-froides. Ceci prouve que ces arbres peuvent être plantés avec le même avantage dans nos Provinces septentrionales & méridionales. Lors de la découverte de l'Amérique, les Espagnols employèrent le bois de cedre avec succès dans la construction de leurs vaisseaux. Pline, *au liv. 16, chap. 40 de son Hist. Nat.* dit qu'on voyoit de son temps un mât de cedre de cent trente

pieds de long sur cinq pieds & plus de diametre, & qu'on l'avoit construit au défaut de sapin. M. de Préfontaine, (*Mais. Rust. de Cayenne,*) prétend qu'on trouve diverses sortes de cedres aux Antilles : il y en a de rouges, de blancs & de noirs ; il ajoure que ni les vers, ni les poux de bois n'attaquent jamais les ouvrages qui en sont faits.

Il y a des espèces de cedres qui croissent naturellement en Italie, en Phœnicie, en Espagne, en Languedoc, en Provence, tel est par exemple, le CEDRE PETIT OU OXCICEDRE, *cedrus baccifera foliis cupressifolii*. Son tronc, ses rameaux sont tortus & noueux ; son écorce est raboteuse ; son bois est rougeâtre & rend une odeur semblable à celles du cyprès : ses feuilles & ses chatons sont comme au précédent. Les fruits sont des baies charnues appelées *cédrides*, odorantes, qui jaunissent en mûrissant, & renferment ordinairement trois osselets ligneux, durs, arrondis sur le dos & aplatis par les autres côtés. Dans les pays chauds, il sort du tronc de cet arbre une résine qu'on appelle *cédrina*. Voyez ce mot.

CEDRE AMÉRICAIN. Voyez à l'article ARBRE DE VIE.

CEDRE DE SAINT-DOMINGUE. Voyez à l'article ACAJOU.

CÉDRINA, est le nom que l'on donne à la résine qui découle naturellement, ou par incision, du cedre : on l'appelle aussi *manne mastichine* ; c'est un baume dessicatif pour les plaies ; les Egyptiens l'emploient dans leurs embaumemens avec plusieurs autres atomates. On prétend que l'huile de cade (*cedraleum*), recommandée pour la galle & pour les dartres, est ou l'huile empireumatique que l'on retire en distillant le bois de cedre à la cornue, ou une sorte de baume térébenthiné retiré des vieilles branches du cedre ou du grand genévrier, de la même manière qu'on retire des picea ou vieux pins l'huile de poix. Voyez ces mots & celui de CADE.

CEIBA ou SEIBA. Arbre de la famille des mauves, & connu sous le nom de *benten* de la côte d'Afrique. Le *ceiba*, quoique moins gros que le *baobab*, surpasse probablement en hauteur & en grosseur tous les autres arbres connus. M. *Adanson* en a vu au Sénégal qui avoient plus de cent vingt pieds de hauteur. Leur tige ou leur tronc avoit huit à douze pieds de diametre sur soixante à soixante & dix pieds de longueur entre la terre & les branches. La tige & les branches sont armées de piquans coniques qui ont quelquefois jusqu'à deux pouces de diametre; & qui tombent de bonne heure, parce qu'elles ne tiennent qu'à l'écorce. Les fleurs sont hermaphrodites; leurs étamines sont en grand nombre & paroissent former plusieurs paquets réunis par le bas entr'eux & avec la corolle. Le fruit est une baie ou capsule ligneuse qui s'ouvre en autant de battans qu'il y a de loges à graines. M. *le Rouviere* dit avoir fait filer le duvet de la filique du *ceiba*, & que ce fil étoit très-fin. Depuis long-temps les Africains font avec ce fil le taffetas végétal si estimé & si rare en Europe.

Le *ceiba* abonde en mucilage. Son bois, quoique léger & mou, sert au Sénégal & en Amérique. On choisit les plus beaux troncs de ces arbres qui croissent sur la côte d'Afrique, depuis le Sénégal jusqu'à Congo, pour en faire des pirogues ou des canots d'une grandeur démesurée, & capable de porter voile sur la mer. Ces pirogues ont ordinairement huit à douze pieds de large, sur cinquante à soixante pieds de long, du port de vingt-cinq tonneaux de deux milliers, qui sont cinquante mille pesant. Elles portent communément deux cents hommes. Voyez *BAOBAB* au mot PAIN DE SINGE.

CEINTURE. On voit dans les cabinets des Curieux des ceintures de différentes formes, & qui ont été inventées & faites, les unes par de peuples sauvages, les autres par des nations policées. Chez les Sauvages ce sont des piéces dont ils font usage pour

cacher leur nudité; elles sont tissues de plumes d'oiseaux du pays de la plus belle couleur, telles que celles des toucans, des phœnicopteres, des arras, d'autres perroquets, &c. quelquefois ces pieces sont faites de fils, d'écorce, & garnies de griffes d'animaux.

Les Sauvages d'Amérique donnent en signe de paix, une ceinture ornée d'un cordon de petites coquilles nacrées, connues sous le nom de *cauris*, ou *puclages*. Il y a des ceintures de paix qui sont artistement travaillées.

La *ceinture de virginité*, en usage chez les Romains, étoit blanche, & faite de laine, elle servoit à faire le nœud singulier, connu sous le nom de *nœud d'Hercule*. L'Histoire ne nous apprend pas celui des travaux d'Hercule auquel cet emblême fait allusion. On sait seulement que le mari délioit ce nœud, la premiere nuit des noces, & la tendresse de l'épouse étoit un sûr garant de sa fidélité. Aujourd'hui chez certains peuples, c'est un présent qu'un mari jaloux fait quelquefois à sa femme le lendemain de ses noces. Cette ceinture de virginité n'est pas faite ou ne se fixe pas comme celle des Romains; au lieu d'un nœud, c'est une serrure. La jalousie tyrannique invite le mari à tenir sous la clef la vertu de sa femme. Voyez à l'article *Infibulation au mot HOMME*. Plusieurs de ces femmes dont la ceinture est à cadenas, ayant lu que chez les Romains, le mari remettoit toute espèce de clef entre les mains de la femme le premier jour des noces, parce que c'étoit tout à la fois une marque de confiance, & l'emblême de l'autorité partagée, ne manquent guere de se faire faire une clef semblable à celle du mari jaloux qui souvent est trompeur ou infirme, & pour se venger d'un divorce passager, elle ont le secret d'ouvrir tacitement la porte à une communauté passagere.

CÉLERI ou SCELERI, *apium dulce*; est un mot Italien que l'usage a rendu François. ACHE est le nom véritable de cette plante annuelle que l'on cultive

dans les jardins potagers pour faire des salades. Elle croît naturellement dans les marais. Ses fleurs sont disposées en parasol, petites, en rose : sa racine est une des cinq grandes racines apéritives, qui sont celles d'*ache*, de *persil*, d'*asperges*, de *fenouil* & de *petit houx*. Voyez ces mots : sa graine est parmi les petites graines chaudes. Plusieurs Boranistes pensent que notre céleri n'est que l'ache des marais perfectionnée par la culture ; la configuration, l'extension est la même ; mais la saveur & l'odeur sont différentes ; l'ache des marais n'est point supportable en aliment, étant âcre, amère & d'une odeur désagréable. Quoiqu'il en soit, ceux qui cultivent, distinguent plusieurs espèces de céleri : il y en a entr'autres deux très-remarquables ; car la côte de l'une est pleine & charnue, tandis que l'autre est creuse. On sème le céleri sur couche ; on le repique ensuite en pleine terre, ayant grand soin de l'arroser. Lorsqu'il est grand on le lie, on le butte ; & les tiges de vertes qu'elles étoient, deviennent blanches, parce qu'elles sont privées du contact de l'air, & qu'il arrive vraisemblablement un changement dans l'organisation. On fait avec les tiges une conserve très-bonne pour les maux de poitrine & les coliques venteuses.

CELÉRIN ou HARENGADE, espèce de sardine du genre de l'aloise & dans l'ordre des poissons à nageoires molles. Il est fort gras, couvert d'écaillés fort menues qui tombent aisément, & ont l'éclat d'argent très-poli ; sa bouche est fort grande. Le *celer* de la Méditerranée est plus petit & plus délicat que celui de l'Océan. Voyez au mot HARENG la pêche détaillée de ce genre de poisson.

CENCHRITE. Pierre composée d'un assemblage de petits grains pétrifiés qui ressemblent à des grains de millet. Cette conglomération est-elle un assemblage d'œufs de poissons ou de petits boutons d'étoiles marines, ou de grains de sable, ou enfin une concrétion stalagmite ?

**CENCHRUS.** Serpent du Brésil, dont les écailles sont régulières & peintes d'un beau bleu. Sa peau est ornée de raches semblables à celles du millet. Le cenchrus est de la même espèce que l'AMODYTE. *Voyez ce mot.*

**CENCOALT.** Nom qu'on donne 1<sup>o</sup>. à une espèce de vipère de la Nouvelle Espagne; 2<sup>o</sup>. à un joli serpent de l'Amérique, mâle & femelle.

La première, qui de la Guadeloupe a été transportée en Hollande, semble devoir se rapporter au genre des aspics. Sa tête est oblongue, ses yeux grands & étincelans, son corps est couvert d'écailles maillées, ombrées, détachées, marbrées en jaune & roux chatain; la queue & son cou sont fort minces & longs.

L'autre espèce est regardée par *Linnaeus* comme une couleuvre qui a deux cents vingt bandes écailleuses au ventre, & cent vingt-quatre à la queue. Ce serpent est très-grêle, n'ayant que l'épaisseur d'une plume à écrire, sur quatre pieds de long: il a les écailles cendrées & bordées de jaune varié; les dents petites, la langue courte & fendue comme dans tous les serpents: il vit de vers & de fourmis.

**CENDRÉE DE TOURNAY.** Est un mélange accidentel de partie de pierre à chaux noitâtre qui tombent sous la grille du fourneau. L'aliment du feu pour cette calcination est du charbon de pierre dont les cendres mêlées avec la pierre précédente produisent la cendre de Tournay. C'est un ciment dont on se sert au défaut de *pozzolane*. *Voyez ce mot.* Aussi les Hollandois l'emploient-ils avec succès pour la construction de leurs écluses, de leurs digues & des fondations de tous leurs édifices dont le pied est dans l'eau.

**CENDRES BLEUES.** On donne ce nom à une pierre bleue & tendre, grainelée, presque réduite en poudre, que l'on trouve dans les mines de cuivre en Pologne, & dans un terrain particulier de l'Auvergne nommée *Puy-de-mur*. On broie cette matière à l'eau

pour la rendre plus fine, & on en fait un grand usage dans la peinture en détrempe. C'est elle qui le plus souvent forme cette belle couleur bleue & vive qu'on remarque sur les décorations de théâtre : on ne peut l'employer à l'huile, car elle noircit.

On trouve quelquefois des cendres bleues qui paroissent aussi belles que l'*outrémer* ; mais on les en distingue facilement en les broyant avec un peu d'huile, car elles ne deviennent guere plus brunes qu'auparavant, au contraire de l'*outrémer* qui devient fort brun : de plus ces cendres deviennent noires au feu ; quelquefois leur couleur est verdâtre, alors on les nomme *endre vertes*. Voyez VERT DE MONTAGNE & PIERRE ARMÉNIENNE.

CENDRE DE SYRIE OU DU LEVANT : voyez à l'article ROQUETTE.

On a rangé aussi sous le nom générique de *endre*, les substances métalliques privées de phlogistique ; c'est ainsi qu'on dit *cendres d'étain*, *cendres de plomb*, &c. mais les cendres des métaux ne sont que des *chaux métalliques* qui diffèrent assez essentiellement des *cendres végétales* & *animales*, pour qu'il soit plus exact de ne pas confondre les unes & les autres sous la même dénomination. Les cendres végétales ont toutes passé par l'état de charbon, & contiennent plus ou moins de fer. Cette sorte de terre qui reste de la destruction de végétaux & d'animaux, n'est qu'une portion peu considérable de leur tout. La cendre végétale & la cendre animale conservent chacune inaltérablement un caractère, & comme le sceau de leur regne respectif. La première, dit *Becker*, porte toujours dans la composition du verre une couleur d'un vert-bleu, & la terre animale une couleur de blanc de lait. Voyez le *Dictionnaire de Chimie*.

Les cendres, *cineres*, qui viennent soit du foyer, soit de lessive, soit du four, &c. conviennent assez pour amender toutes sortes de terre. On les mêle avec le fumier pour qu'il s'en perde moins. On peut aussi

mettre le feu dans certains champs maigres, afin de les engraisser des cendres mêmes des mauvaises herbes : on les laboure aussi-tôt. On en use de même quand on a des prés stériles & usés; ou bien on en enleve la surface qu'on transporte par pieces de gazons dans d'autres terres où on les brûle. *Voyez LANDES & GENET ÉPINEUX.*

**CENTAURÉE BLEUE**, *tertianaria*. C'est une espèce de cassida ou de plante dont la racine est fibreuse, nouée, serpentante, & qui pousse des tiges hautes d'un pied & demi, rameuses, inclinées vers la terre : ses feuilles sont longues, pointues, dentelées : il sort de leurs aisselles des fleurs formées en gueule & opposées, velues en dehors, d'un violet tirant sur le bleu. Le calice ou capsule de la fleur se change en un fruit qui renferme quatre semences arrondies : le fruit ressemble à la tête couverte d'une toque. Cette plante a une odeur assez agréable : elle croît dans les endroits humides & marécageux : elle est vulnérable & propre à remédier aux fièvres intermittentes.

**CENTAURÉE GRANDE OU RAPONTIC VULGAIRE**, *centaurium majus*. Cette plante pousse des tiges cylindriques à la hauteur de quatre pieds; sa racine est très-longue, grosse, noirâtre en dehors, rougeâtre en dedans; ses feuilles sont larges & longues, divisées en plusieurs parties, crénelées en leurs bords, & garnies de nervures : l'extrémité des branches soutient une tête ou une fleur composée de plusieurs fleurons bleus purpurins, évasés & découpés en lanieres : il leur succede un fruit oblong, lisse, garni d'aigrettes, & presque semblable à celui du chaton-béni; cette plante croît très-bien sur les Alpes, elle est hystérique & astringente, & particulièrement sa racine, dont on fait usage comme du rapontic. *Voyez ce mot.*

**CENTAURÉE PETITE**, *centaurium minus*. Cette plante que M. Deleuze rapporte au genre des gentianes, croît dans les terres seches & sablonneuses, pousse une ou plusieurs tiges à la hauteur d'un demi-pied,

anguleuses & lisses ; sa racine est menue , blanche , ligneuse & insipide ; les feuilles sortent de la racine , ou naissent sur les tiges ; elles sont de la figure de celles du millepertuis , un peu plus grandes. Ses fleurs naissent à l'extrémité des rameaux en forme de bouquets de couleur rouge , agréables à la vue ; chacune de ces fleurs est formée en entonnoir ; le pistil qui perce la partie inférieure de la fleur jusqu'au calice , se change en un fruit ovale , gros comme un beau grain de blé , membraneux , à deux loges , où est renfermé un nombre de semences menues. Ses feuilles & ses fleurs sont fort ameres , très-utiles dans les maladies chroniques & les fievres intermittentes. L'extrait de cette plante passe pour être un spécifique contre la morsure des chiens enragés. La centaurée est un des ingrédients des vulnéraires ou *falltrancks* des Suisses. Voyez FALL-  
TRANCKS.

M. *Haller* dit que la centaurée étant très-amere ; elle ne doit entrer qu'en très-petite quantité dans la composition des *falltrancks*. Elle purge , quand on la donne à une dose un peu considérable , & les Anglois la comptent entre les purgatifs.

CENTINODE. Voyez RENOUÉE.

CEOAN. Oiseau des Indes , plus grand que la grive ; & dont le plumage est blanc ; les plumes qui recouvrent sa poitrine , son ventre & ses ailes , sont jaunes ; celles de la queue sont cendrées , son bec petit & menu. Il imite la voix humaine , & s'attache à suivre les passans : cette particularité lui est commune avec quelques autres oiseaux.

CEPÉES. Ce terme exprime quelquefois une certaine étendue de buissons , mais plus souvent des souches , ou même ce qui repousse des souches d'un bois taillis : l'ordonnance de la maîtrise des bois , défend de les abattre , soit à la serpe , soit à la scie , mais seulement à la coignée & en pied de biche. Cet abattis s'appelle *recepée*. Le vrai temps pour le recepage est le mois de Février ou de Mars. On doit avertir les Sa-

peurs d'ébranler les racines le moins qu'il leur sera possible. Par le moyen du recepage, les jeunes arbres pousseront à la troisième sève trois ou quatre jets vigoureux, au lieu & place de la tige coupée, & formeront, comme on dit en termes de forêt, des rochées. La coupe des têtes & des *cepées* des saules, aulnes, marseaux, frênes, appartient au Fermier actuel, lorsqu'ils étoient des fruits réglés dont le Fermier précédent jouissoit, à moins que le propriétaire ne se la soit réservée.

**CEPPHUS.** Oiseau aquatique qui approche des mouettes par la forme de son bec & de ses pieds, & pour le reste, des canards; ses jambes sont verdâtres; il est tout couvert de plumes, & si peu charnu que le vent l'entraîne facilement; il suit les thons pour manger les petits poissons auxquels ils font la chasse. Le tonnerre fait tant de peur à cet oiseau, que quand il l'entend, s'il vole sur la surface des eaux, il tremble & tombe de frayeur dans la mer: sa chair est d'un assez bon goût, excepté le croupion qui sent la fange.

**CERAMBIX.** Voyez **CAPRICORNE.**

**CERASTE.** Espèce de vipère, qu'on dit être connue, & qui se trouve à la Côte d'or en Afrique, particulièrement en Egypte où elle est appelée *alp* & *aég.* sa tête est triangulaire, blanche & noire, la gueule obtuse; elle a une tache noire au milieu de la langue. A la mâchoire supérieure ce serpent a deux dents courbes, un peu en devant & de la figure d'un ongle de quadrupède digité, ou d'un oiseau. Ces deux dents sont mobiles ont été prises pour des cornes; ce sont ses armes offensives: il a le dos noir & racheté irrégulièrement: les écailles du ventre sont au nombre de deux cents, & celles de la queue de quinze; ce serpent a jusqu'à deux pieds de long & même plus. On voit au Fort Hollandois d'Axim la peau d'un ceraste, long de cinq pieds & de la grosseur du bras d'un homme, rayée & tachetée. Le ceraste rampe de biais, & en rampant il paroît siffler; il peut supporter long-temps la soif; mais il

Il est si gourmand, qu'après avoir mangé, il entre dans un profond sommeil, & il ne faut pas peu de bruit & de mouvement pour l'éveiller; il est alors fort aisé à prendre & à tuer.

CÉRATOFITE. *Voyez KÉRATOPHITE.*

CERAUNIAS ou PIERRE DE Foudre ou PIERRE DE TONNERRE. On désigne par ces noms plus populaires que philosophiques, des pierres très-dures ou une pyrite de forme pyramidale, ou en forme de coin, à qui les Anciens avoient attribué par superstition des vertus; quelquefois ils s'en servoient en guise de maillet, de massues, de coins & d'armes; ils en armoient leurs fleches, leurs dards & leurs piques. On voit quelquefois dans les cabinets de ces pierres taillés en haches, & dont les peuples se servoient avant l'usage du fer. *Les pierres de foudre* sont quelquefois protubérancées, globuleuses & parsemées de cavités radiées, dues aux bases des aiguilles qui les composent. Le sommet de ces aiguilles est au centre, & la base à la circonférence où elles forment une multitude d'angles & de facettes de diverses figures.

CERCELLE ou SARCELLE, *querquedula*. Oiseau aquatique du genre des canards, & que l'on nomme en quelques Provinces de France, *garfote*. *M. Linnaeus* en cite trois especes principales. La premiere est la cercelle de France ou la cercelle commun, en tout semblable au canard, excepté en grandeur. On reconnoît la même différence entre les mâles de ces oiseaux & les femelles; elle n'a pas la moitié de la grosseur du canard, sa chair est beaucoup plus délicate: on n'en voit qu'en automne & en hiver. Les cercelles ne plongent pas volontiers entre deux eaux comme le morillon. *Voyez* ce mot. Elles ont le bec un peu large & une tache luisante comme les canards.

La deuxieme a le bec noir, la tête d'un rouge éclairant tacheté de vert, tout le corps couvert de plumes noires & blanchâtres en façon d'écaillés, les jambe

grêles, les pieds étroits & bruns, & une apparence de membranes noires.

La troisième espece est la cercelle d'Inde, elle est plus petite que les cannes; elle a le bec, les doigts & les pieds d'un beau rouge; le dessus de la tête, le haut du cou & presque tout le dos de couleur jaune, la poitrine & le ventre blancs, la couleur de ses ailes bien diversifiée, & comme aux autres cercelles, ses doigts sont sans membranes. M. *Briffon* cite un plus grand nombre de cercelles.

Les cercelles de l'Amérique, notamment à la Louisiane, sont d'un goût exquis & d'une grande délicatesse; elles sont, ainsi que celles de France, les oiseaux les plus petits qui tirent sur le canard. On trouve souvent dans leur estomac de petits cailloux, de l'herbe & des semences de plantes aquatiques. *Flacourt* dit qu'il y a aussi des cercelles dans l'île de Madagascar: il s'en trouve encore dans l'île de Cayenne, dont la chair est très-délicate & de bon goût, tandis que tout le gros & le menu gibier de cette contrée est coriace, sent l'huile ou le musc. *Voyez l'Histoire de la France Equinoxiale.*

CERCERELLE ou CERCELLE. *Voyez QUERCERELLE.*

CERCIFI ou SALSIFIS blanc. *Voyez CERCIFI blanc.* Et pour le CERCIFI NOIR. *Voyez SCORSONNERE.*

CERCLE ou ANNEAU MAGIQUE. C'est un phénomène que l'on voit assez souvent à la campagne, qui est une espece de rond que le peuple supposoit autrefois avoir été tracé par les Fées dans leurs danses: on voit un gazon pelé en rond à la largeur d'un pied, tandis que le milieu de sept à huit toises au moins de diamètre est vert. Quelques-uns attribuent ce phénomène au tonnerre; d'autres prétendent que ces cercles sont formés par les fourmis. Quelle qu'en soit la cause, elle est naturelle & non magique.

CERCOPITHEQUE, Genre de singe qui porte une

queue d'où il tiré son nom; ce sont des *sapajous*. On en trouve abondamment dans les bois de Java, dans le Royaume de Congo, & sur les montagnes voisines d'Aden, ville de l'Arabie, enfin dans tout le continent de l'Inde. On les vend à fort bas prix à la côte de Malabar, parce qu'ils ravagent les fruits, dont les Indiens tirent un grand profit. Cette sorte de singe aime beaucoup la chair, il se ronge la queue quand il en manque. Leur antipathie pour les crocodiles est telle, qu'à en voir seulement la peau, ils tombent en défaillance. Dans la partie de l'Inde Portugaise, on s'en sert en aliment & en médecine; on prétend que leurs os broyés sont sudorifiques, & guérissent les maladies vénériennes; l'on y aime singulièrement cet animal, parce qu'il est fort divertissant.

Le cercopitheque est fort passionné pour ses petits; il les embrasse, les nourrit de fruits & d'œufs qu'il va chercher. Il y en a tels que l'espece du *coaita* (ce sont des *sapajous à queue prenante*) qui ont recours à une industrie singuliere pour traverser une riviere. Pour cet effet, ils montent sur un des arbres qui sont sur le bord, les uns choisissent la branche la plus longue & la plus pliante; le plus adroit, le plus fort & le plus hardi d'entr'eux marche à la tête sur cette branche, qui se courbe par la pesanteur de l'animal, & ce premier passé ne lâche pas le bout de la branche, afin de faciliter le passage aux autres qui se tiennent tous par la queue, & qui passent sur ce pont quand le signal est donné. D'autres choisissent la premiere branche la plus grosse, sur le bord de la riviere & à l'endroit le moins large, en un mot où un autre arbre se trouve en face de leur côté. Montés en file sur une branche, & se tenant tous par la queue, ils forment une chaîne & se balancent. Dans le plus fort mouvement de l'oscillation, le dernier de la chaîne saisit une branche de l'autre côté de la rive & attire à lui toute la troupe. Les derniers en sont quittes pour être un peu mouillés. On a plusieurs autres preuves de leurs mœurs sociales.

quelquefois même ils se familiarisent avec l'homme & se sentent assez de hardiesse pour jouer avec lui.

Quand les Indiens font la chasse aux cercopitheques, ils se tendent sur le sommet des montagnes où ces animaux élevent leurs petits. Les chasseurs pour les prendre, y construisent des bûchers, & répandent tout autour du maïs; dans cet amas de bois, ils jettent une matiere qui étant échauffée par le feu, fait un bruit semblable à celui du tonnerre, ce qui donne aux singes dans l'instant où ils sont occupés à manger le maïs, une frayeur si grande, qu'ils s'enfuient & abandonnent leurs petits à la discrétion des Chasseurs. Quelquefois ils ont la force de les porter sur le dos, & ils vont se percher dans les arbres comme les oiseaux. Ils sautent d'arbre en arbre avec une agilité extrême, & ils y courent plus facilement que sur terre; s'ils voient qu'on les couche en joue, ils marchent contre le vent, & poussent des cris horribles en grinçant les dents. Leur dextérité est si grande, qu'ils savent éviter les fleches qu'on lance sur eux, & les prendre avec leurs mains, comme si on les décochoit pour jouer. Quand un d'eux est blessé, qu'il tombe & que le Chasseur s'en faitir, ils remplissent l'air de leurs gémissemens; si le cercopitheque percé de fleches ne tombe pas, les autres s'empresent de le secourir; l'un va chercher des feuilles, l'autre de la mousse pour appliquer sur la plaie après en avoir tiré la fleche: ils tâchent par ce moyen d'arrêter le sang & de lui conserver la vie. Mais malheur au premier Chasseur qui paroïtra dans le reste du même jour; car il lui faudra essuyer un déluge, une grêle de pierres: ces animaux en montant sur les arbres, portent chacun une pierre dans une main & une dans la gueule pour s'en servir contre les passans qu'ils voient armés. On a vu des Chasseurs succomber & périr sous les coups de pierres lancées par ces singes.

On distingue plusieurs especes de cercopitheques, qui different par la grandeur & par la couleur. On

rapporte les principales especes de ces animaux ; tels que *sagouins*, *sapajous*, &c. Voyez COAITA & SINGE.

CÉREBRITE. Nom donné aux méandrites fossiles. Voyez MÉANDRITE.

CEREIBA. C'est une espece de manglier. Voyez ce mot.

CERF, *cervus*. Animal quadrupede, ruminant, qui a le pied fourchu, & les cornes branchues, non creuses, & tombant chaque année. Tels sont les caracteres généraux sur lesquels on a établi le genre d'animaux qui portent le nom de *cerf* : ce genre comprend le *cerf*, le *daim*, l'*élan*, le *rhenne*, le *chevreuil* ; la *giraffe*. Voyez chacun de ces articles.

Le cerf, dit M. de Buffon, est un de ces animaux innocens & tranquilles, qui ne semblent faits que pour embellir, animer la solitude des forêts, & occuper loin de nous les retraites paisibles de ces jardins de la nature. Sa forme élégante & légère, sa taille aussi svelte que bien prise, ses membres flexibles & nerveux, sa tête parée plutôt qu'armée d'un bois vivant, & qui, comme la cime des arbres, tous les ans se renouvelle, sa grandeur, sa légereté, sa force, le distinguent assez des autres habitans des bois ; & comme il est le plus noble d'entr'eux, il ne sert qu'aux plaisirs des plus nobles des hommes.

LA BICHE, *cerva*, femelle du cerf, est plus petite que lui : elle n'a point de bois : ses mamelles sont au nombre de quatre : elle porte pendant huit mois, & n'a qu'un FAON, *hinnulus*, qui la suit toujours. Pleine d'expérience, elle instruit & forme l'imprudente jeunesse de son faon à s'écarter au moindre danger, & à fuir au son de la voix des chiens : on dit même qu'elle lui donne quelquefois des coups de pieds pour le faire tenir tranquille, sur-tout quand il se laisse entraîner à l'attrait d'une curiosité qui pourroit lui devenir fatale. Lorsqu'elle entend les Chasseurs, sa tendresse la porte à se présenter devant eux, & se faire chasser par les

chiens : les a-t-elle éloignés de son faon, elle se dérobe adroitement à leur poursuite, & après cela elle vient le rejoindre. Le jeune animal reconnoissant, suit sa mere qui le garde jusqu'au temps du rut, moment où elle le chasse.

Le cerf change de nom suivant son âge : en la première année, on l'appelle *faon* ; en la seconde, *daguet*, parce qu'il lui pousse alors deux petites perches qui excèdent un peu les oreilles. La troisième année, les perches ou merrains se sement de petits andouillers, au nombre de deux à chaque perche. Le nombre des andouillers augmente chaque année sur le nouveau bois, jusqu'à la huitième année, où leur tête est ordinairement semée & marquée de tout ce qu'elle portera jamais ; passé ce temps, on ne peut plus connoître l'âge du cerf à son bois : il y a tel cerf dont le bois est semé de vingt-deux & même de vingt-quatre andouillers.

Dès le mois de Décembre, les cerfs se mettent en hardes, c'est-à-dire, se réunissent en troupes. Pendant les grands froids, ils cherchent à se mettre à l'abri des côtes, ou dans des endroits bien fourrés, où ils se tiennent serrés les uns contre les autres, & se réchauffent de leur haleine. Au printemps & même plutôt pour les vieux cerfs, leur bois se détache de lui-même, ou par un petit effort qu'ils font en s'accrochant à quelques branches, le plus communément chacun des deux côtés tombe à quelques jours de distance l'un de l'autre. Ce bois tombe en quelque sorte de la même manière qu'une dent est chassée par une autre de son alvéole, & non point par ces vers qui se trouvent dans cette saison vers la racine de la langue du cerf, insectes dont on peut voir l'histoire singulière au mot *VERS*. Au reste, la mue de la tête des cerfs avance lorsque l'hiver est doux, & retarde lorsqu'il est rude & de longue durée.

Aussi-tôt que les cerfs ont mis bas leurs bois, ils se séparent les uns des autres, & il n'y a que les jeunes qui demeurent ensemble : ils vont chercher des taillis

où ils demeurent tout l'été pour refaire leur bois. Dans cette saison, ils marchent la tête basse, crainte de se froisser contre les branches; car il est sensible tant qu'il n'a pas pris son entier accroissement: il est recouvert d'une peau épaisse, garnie d'un poil serré, court & gris. Si on coupe ce bois lorsqu'il est encore tendre & revêtu de sa peau, il jette beaucoup de sang; mais lorsqu'il a acquis toute sa longueur & toute sa solidité, ce qui n'arrive qu'au bout de quatre à cinq mois, la peau ne recevant plus de nourriture, se détache, & même le cerf se frotte la tête contre les arbres pour s'en débarrasser tout-à-fait. Les bois du cerf varient pour la couleur.

Le cerf est en état d'engendrer à l'âge de dix-huit mois. Le signe le plus certain de cette puissance, sont les *dagues* qui lui poussent alors sur la tête, ce qui annonce déjà une surabondance de nourriture; car, ainsi que le prouve *M. de Buffon*, il y a un rapport intime entre la nutrition, la production du bois, le rut & la génération dans ces animaux: c'est dans ses ouvrages qu'il faut puiser le développement lumineux de ces belles idées. L'expérience apprend seulement, que si l'on châtre un cerf avant qu'il porte son bois, ou dans le temps qu'il l'a mis bas, il ne lui en croîtra jamais; & qu'au contraire, si on le châtre lorsqu'il a son bois, il ne tombera jamais. Ce bois, soit qu'il soit dans son état de mollesse ou de dureté, restera pendant toute la vie de l'animal, dans le même degré où il étoit lorsque le cerf a subi la castration. Ceci prouve donc que ces organes étoient nécessaires, non seulement pour faire la sécrétion de la nourriture surabondante, mais même pour la pousser au-dehors, où elle se manifeste plus que partout ailleurs par la production du bois.

Le cerf qui n'habite que dans les bois, & qui ne se nourrit que de rejetons d'arbres, prend, dit *M. de Buffon*, une si forte teinture de bois, qu'il produit lui-même une espèce de bois, qui conserve assez les caractères de son origine, pour qu'on ne puisse s'y

méprendre. En effet, le bois du cerf pousse, croît & se compose comme le bois d'un arbre : sa substance est peut-être moins offensive que ligneuse ; c'est, pour ainsi dire, un végétal greffé sur un animal, & qui participe de la nature des deux, & forme une de ces nuances auxquelles la nature aboutit toujours dans les extrêmes, & dont elle se sert pour rapprocher les choses les plus éloignées. Le bois du cerf est d'abord tendre comme l'herbe, & se durcit ensuite comme le bois ; la peau qui s'étend & croît avec lui, est son écorce, & il s'en dépouille lorsqu'il a pris son entier accroissement. Tous les Naturalistes anciens disent qu'on a vu du lierre s'attacher, pousser, & croître sur le bois des cerfs, lorsqu'il est encore tendre. Si ce fait est vrai, & il est facile de s'en assurer par l'expérience, il prouveroit encore mieux l'analogie intime de ce bois avec celui des arbres. Le bois du cerf est d'autant plus beau, que l'animal habite dans un pays plus fertile ; sa qualité dépend aussi de la différence des nourritures : il est, comme le bois de forêts, grand, tendre, & assez léger dans les pays humides & fertiles ; il est au contraire court, dur & pesant dans les pays secs & stériles. La grandeur & la raille des cerfs varient de même, suivant les lieux qu'ils habitent. Ceux qui sont retirés dans les montagnes stériles, sont très-peu : tel est le *cerf de Corse*.

Les cerfs commencent à miser, c'est-à-dire, entrent en rut au commencement de Septembre. La différence, dit M. de Buffon, qui se trouve entre les animaux qui, comme le cerf, ont un temps marqué pour le rut, & les autres animaux qui peuvent engendrer en tout temps, ne vient que de la manière dont ils se nourrissent. L'homme & les animaux domestiques, qui tous les jours prennent à-peu-près une égale quantité de nourriture ; souvent même trop abondante, peuvent engendrer en tout temps ; le cerf, au contraire, & la plupart des autres animaux sauvages, qui souffrent pendant l'hiver une grande disette, n'ont rien de

surabondant, & ne sont en état d'engendrer qu'après  
 s'être refaits pendant l'été; & c'est aussi immédiate-  
 ment après cette saison que commence le rut. Les cerfs  
 raient alors d'une voix forte; ils donnent de la tête  
 contre les arbres, paroissent transportés & furieux,  
 & sont dangereux: ils courent de pays en pays, jus-  
 qu'à ce qu'ils aient trouvé des biches, qu'il ne suffit  
 pas encore de rencontrer, mais qu'il faut poursuivre;  
 contraindre, assujettir; car elles les évitent d'abord,  
 elles fuient, & ne les attendent qu'après avoir été  
 long-temps fatiguées de leur poursuite. S'il se ren-  
 contre un concurrent, il faut livrer bataille; les  
 combattans se précipitent l'un sur l'autre, se donnent  
 des coups de tête & d'andouillers si forts, que sou-  
 vent ils se blessent à mort. On dit même que quel-  
 quefois dans ces combats, leurs bois se trouvent en-  
 trelacés l'un dans l'autre, au point qu'ils ne peuvent  
 pas se débarrasser, & qu'ils sont ainsi dévorés par les  
 loups. Les plus vieux cerfs, dit M. de Buffon, sont  
 toujours les maîtres; les jeunes n'osent approcher de la  
 biche, ils sont obligés d'attendre qu'ils l'aient quittée  
 pour l'avoir à leur tour; quelquefois cependant ils  
 sautent sur la biche pendant que les vieux combat-  
 tent, & après avoir joui à la hâte, ils fuient prompte-  
 ment. Les jeunes cerfs sont plus constans que les  
 vieux; ceux-ci sont aussi plus ardens; ils ont souvent  
 plusieurs biches à la fois; s'ils n'en ont qu'une, ils ne  
 s'y attachent pas, & en recherchent d'autres successi-  
 vement, jusqu'à ce qu'ils soient tout-à-fait épuisés.  
 Cette fureur ou effervescence amoureuse ne dure que  
 trois semaines pour chaque cerf; pendant ce temps  
 ils ne mangent que très-peu, ne dorment, ni ne re-  
 posent: nuit & jour ils sont sur pied, & ne font que  
 marcher, courir, combattre & jouir; aussi sortent-ils  
 de-là si défaits, si fatigués, si maigres, qu'il leur faut  
 du temps pour reprendre des forces.

Harvey, ce partisan du système de cerfs, (*omni-  
 ex ovo*) Harvey, dis-je, Médecin de Charles I, Roi

d'Angleterre, obtint de ce Prince un nombre de biches de ses parcs & chercha au dedans de ces animaux à découvrir le mystere de la génération. Cet Anatomiste immoloit tous les jours quelque biche dans le temps où elles reçoivent le mâle, & disséquoit leurs matrices; mais il n'y trouva jamais de liqueur féminale du mâle, jamais d'œufs dans les trompes, jamais d'altération à l'ovaire prétendu, qu'il appelle, comme d'autres Anatomistes, *le testicule de la femelle*. Les premiers changeimens qu'il apperçut dans les organes de la génération, furent à la matrice, qu'il trouva enflée & plus moëlle qu'à l'ordinaire: il vit avec étonnement, dans un liquide clair & cristallin, soutenue d'une enveloppe sphérique, un point vivant sauter & battre, tirant son accroissement d'une veine qui se perd dans la liqueur où il nage. Huit jours après que l'Observateur eut apperçu ce point vivant, l'animal étoit tellement avancé, qu'on pouvoit commencer à en distinguer le sexe. *M. Haller* avoue que les observations d'*Harvey* portent l'empreinte du génie, & ont bien du mérite. C'est *Harvey* qui s'est apperçu que l'œuf du quadrupede est long & cylindrique: il l'appelle *manica*, valise. Néanmoins la nature paroît se fatiguer de telles importunités que la seule curiosité sollicite; elle n'a que peu ou point récompensé la constance de l'Anatomiste qui ne trouvoit aucune répugnance à se rendre le tyran, ou plutôt le bourreau d'innocentes victimes. Le philosophe doit connoître quelquefois des bornes. On peut voir dans la *Vénus physique* de *Maupertuis*, opuscule où l'esprit & les connoissances se font remarquer également, un extrait circonstancié des recherches & des vues utiles qui ont donné lieu à ces expériences.

La biche fait son faon en Avril ou en Mai. Comme la durée de la vie dans les animaux, est proportionnelle au temps de leur accroissement, le cerf qui est cinq à six ans à croître, vit aussi sept fois cinq ou six ans, c'est-à-dire, trente-cinq à quarante ans, malgré

ce que l'on a débité de fabuleux sur la durée de sa vie. Le cerf paroît avoir l'œil bon, l'odorat exquis, & l'oreille excellente : lorsqu'il sort d'un bois, il regarde de tous côtés; & cherche ensuite le dessous du vent, pour sentir s'il n'y a pas quelqu'un qui puisse l'inquiéter. Cet animal paroît écouter avec plaisir le son du chalumeau des bergers; aussi les Veneurs se servent quelquefois de cet artifice pour les rassurer. Tout le monde sait avec quelle légèreté cet animal peut franchir d'un saut une haie ou un mur de plus de six pieds de hauteur; il nage parfaitement bien, & on en a vu passer à la nage, dans le temps du rut, d'une île à une autre à plusieurs lieues de distance.

Cet animal au printemps se nourrit de jeunes bourgeons, & dans l'hiver il mange l'écorce des arbres. Le cerf n'est craintif & fugitif, qu'autant qu'on l'inquiète; il s'apprivoise aisément. La légèreté & la rapidité de sa course, a inspiré à un riche particulier le desir d'en monter un : l'animal familier s'est laissé seller & brider; mais à l'instant qu'on a voulu monter sur lui, il s'est couché à terre, & a absolument refusé de porter le cavalier. Quoique le cerf ait plus de vitesse que de masse ou d'appui, on est cependant parvenu à en discipliner quelques-uns. Nous avons vu en Allemagne un attelage composé de six de ces animaux, dociles au mors, & actifs au coup de fouet. Ils traînoient très-lestement une voiture dans laquelle étoient quatre personnes. On a vu aussi, il y a quatre ans, dans la magnifique Ecurie de Chantilly, deux cerfs qui se laissoient atteler à un petit chariot chargé de deux personnes.

La chasse du cerf, cette chasse des Rois & des Princes, est des plus belles & des plus curieuses : on la voit parfaitement bien décrite dans *M. de Buffon*. Que d'ardeur, que d'industrie ne fait-elle pas voir ! On dispose dans les différens lieux par où l'on prévoit que doit passer le cerf, de meutes de chiens, qui, tous frais & ardens à la course, succèdent aux chiens

fatigués; ceux-ci sont remplacés par d'autres; les cavaliers montent successivement sur de nouveaux chevaux, & suivent l'animal fugitif à travers les forêts, les monts & les vallées. Le cerf, dans sa course, tâche quelquefois d'en faire lever un autre, & de mettre, par des bonds & des sauts, les chiens en défaut; mais les corpuscules qui s'échappent du corps échauffé de l'animal, le trahissent; & enfin, las & excédé de fatigue, il se jette dans les eaux pour dérober aux chiens son sentiment; mais dès qu'il en est sorti, les forces sont bientôt tout-à-fait épuisées; les chiens le joignent, & souvent il en blesse plusieurs à coup d'andouillers, & même les chevaux des Chasseurs trop ardens, jusqu'à ce que l'un d'entr'eux lui coupe le jartet pour le faire tomber, & l'achève en lui donnant un coup de couteau au défaut de l'épaule.

Le faon fournit un aliment tendre, agréable, d'une facile digestion. La chair de la biche n'est pas mauvaise: celle du cerf ne vaut rien, à cause de son odeur désagréable; il en faut cependant excepter les filets, qui sont excellens, la culotte ou le gigot: le cimier n'est pas à dédaigner. Mais la partie du cerf la plus délicate à manger, s'appelle *dainties*; ce sont les testicules: on les fait frire comme des laitances de poisson. Quelques personnes mangent avec goût, & en friture, les *cornichons* ou *cornes* du cerf, encore tendres & molles, qu'on appelle vulgairement, TÊTE OU CRU DE CERF, *typus cervi*. Leur goût & leur odeur approchent en quelque sorte de ceux des champignons. La corne du cerf abonde en sel volatil; c'est un excellent alexipharmaque: réduite en poudre, elle est propre à arrêter les cours de ventre, les dyssenteries, les hémorragies. Les cornes que les cerfs ont mises bas d'eux-mêmes dans le mois d'Avril, sont les meilleures, tant dans l'usage de la Médecine que des Arts, parce qu'elles sont plus pesantes, plus dures, plus formées & plus abondantes en sels volatils, que

celles qu'on a coupées aux cerfs que l'on a tués dans d'autres temps. On fait, avec de la poudre de corne de cerf rapée & bouillie dans de l'eau, une gelée, dans laquelle on ajoute du sucre & de la cannelle; cette gelée est propre à rétablir les forces, à arrêter les crachemens de sang, & à chasser les humeurs par la transpiration. M. *Bourgeois* dit qu'on prépare aussi avec la corne de cerf, une tisane très-efficace dans les maladies vermineuses des enfans: elle calme la fièvre & chasse les vers.

On trouve dans le cœur du cerf nouvellement tué, une matière cartilagineuse qui se durcit en très-peu de temps, & devient une substance osseuse; c'est ce qu'on appelle *os de cœur de cerf*, *os de corde cervi*. Il est long comme la moitié du petit doigt, plat ou triangulaire: il étoit autrefois très-recherché en Pharmacie, comme un remède merveilleux pour les femmes en travail d'enfans. *Lémeri* dit que l'os du talon du cerf est propre pour la dyssentéie; sa moelle est nerveuse, & convient pour les rhumatismes, de même que sa graisse. On estime son sang desséché comme un puissant sudorifique dans la pleurésie, & son priape réduit en poudre, propre à exciter la semence. On prépare la peau du cerf, & on en fait un cuir souple & durable. Les Fourreurs font aussi des manchons avec la peau; les Selliers se servent de sa bourre pour rembourrer en partie les selles & les bâts. Son bois est employé par les Couteliers & les Fourbisseurs. On voit au Cabinet du Jardin Royal, les peaux empailées de deux *saons monstrueux* réunis par la poitrine. On y voit aussi des *dagues* & des *bois de cerfs* très-variés, & quelques-uns même de monstrueux. C'est sur-tout dans la Galerie des Cerfs de Fontainebleau, que l'on voit une belle collection de bois de cerfs. On en voit aussi de très-beaux & de très-singuliers dans celle de Chantilly.



*Cerfs étrangers.*

Il paroît qu'il y a des cerfs dans presque toutes les parries du nouveau & de l'ancien continent, mais qui différent pour la grandeur & pour la forme des bois; différences qui doivent être occasionnées par les climats & par la nourriture, quoique cependant quelques voyageurs ayent donné le nom de *cerf* à des animaux que l'on rapporte au genre des *gazelles*. Voyez ce mot.

Il y a, par exemple, des *cerf blancs*, dont la race est très-ancienne, puisqu'elle étoit connue des Grecs & des Romains: on en voit à Chantilly. En Corse on voit des *cerfs bruns*. Le cerf connu par nos Chasseurs sous le nom de *cerf des Ardennes*, est un animal fort vigoureux, que l'on force bien plus difficilement à la chasse que nos cerfs. Il a aussi les épaules & le cou recouverts d'un long poil; celui de leur corps est de couleur noire. Cette espèce de crinière & de barbe leur donne quelque rapport, la première avec le cheval, & la seconde avec le bouc, les anciens ont donné à ces espèces de cerfs, les noms composés d'*hippelaphe* & de *tragilaphe*. On voit dans les Ménageries de Versailles & de Chantilly, sous le nom de *cerf du Gange*, des quadrupèdes qui paroissent former la nuance entre le cerf & le dain. *Belon* nous a décrit ces animaux sous le nom d'*axis*. Voyez ce mot.

Les cerfs sont si abondans en Écosse, qu'on y en tue quelquefois en une seule chasse jusqu'à mille. Ils sont aussi assez fréquens en Angleterre, où l'on en trouve d'extrêmement forts, & de si courageux, qu'ils se battent cruellement même contre des animaux féroces. Voyez l'*histoire du combat d'un cerf contre un tigre*, & la suite du mot TIGRE.

Il y a aussi un si grand nombre de cerfs dans le Royaume de Siam, qu'on y en tue tous les ans plus de cent cinquante mille, dont on envoie les peaux au Japon. Les cerfs qui sont au nord du Sénégal, descen-

dent par troupeaux des montagnes, pour chercher des pâturages au sud de cette riviere. Lorsqu'en Mars ou Avril les herbes commencent à sécher, les Negres y mettent le feu : ces animaux se jettent dans la riviere pour se sauver; mais ils sont assaillis par les chasseurs qui en font un cruel carnage. Ils en font sécher la chair, après l'avoir salée, & en vendent les peaux aux Européens.

Les Américains ont des troupeaux de cerfs & de biches, qu'on laisse se nourrir pendant le jour dans les bois, & qui reviennent la nuit à l'étable. Les Américains n'ont point d'autre lait ni d'autre fromage, que ce qu'ils en tirent du lait de leurs biches.

Lorsque les Sauvages du Canada veulent aller à la chasse du cerf, ils s'arment de longues piques, garnies à leur bout de quelques os de cerf ou de quelqu'autre animal, au lieu de fer. Ils portent des haches & des fleches garnies de même, choisissent un temps de neige pour reconnoître les traces du cerf, piquent en terre des branches épaisses de cedres toujours vertes, & se cachent derriere tout armés; & lorsque l'animal, attiré par la verdure, vient pour brouter, ils se jettent dessus, & le tuent à coups de fleches & de haches. Les bois des cerfs du Canada sont infiniment plus gros & plus beaux que ceux de ce pays-ci : on croit, mais à tort, que ce cerf est le même que le *caribou*. Voyez ce mot.

Dans le Groenland, on voit aussi des cerfs, mais qui sont très-petits, ainsi que les productions naturelles à ce climat, parce que le froid terrible & continu de ce pays les empêche de parvenir à leur grandeur ordinaire. Ces animaux, ainsi que tous ceux des pays froids, même les oiseaux, ont, suivant la remarque d'*Anderfon*, contre l'économie animale des autres pays, la graisse immédiatement entre la chair & la peau : leur chair est maigre & remplie de sang en plus grande quantité que celle des animaux des pays chauds; d'où il suit que cette surabondance de sang donne une plus

grande chaleur à l'animal, tandis que la graisse l'empêche de s'exhaler, & le garantit en même temps de l'excessive rigueur du froid.

On dit qu'il y a à la Chine & à Batavia, une espèce de petit cerf & de biche, qui n'est pas plus grande que nos chiens ordinaires. Leur caractère est très-sauvage: quand ils se voient pris, ils sont dans une perpétuelle inquiétude & agitation. On ne peut pas les apprivoiser, & ils meurent faute de prendre de la nourriture. Ces petits animaux paroissent différer du *chevrotin*. Voyez ce mot.

Plusieurs personnes du premier rang ayant désiré, en faveur des amateurs & des curieux, trouver à la suite de l'article *cerf*, une idée des connoissances de la chasse de cet animal, on verra dans le tableau suivant un abrégé des termes, opérations & mouvemens qu'on reconnoît tous les jours dans la pratique de cet exercice.

*TABLEAU alphabétique des mots ou des manières de parler usités dans la chasse du Cerf, extraits du Poëme intitulé : Les Dons des Enfans de Latonne, &c.*

*Abattures*, sont les traces que le corps du cerf laisse en passant dans les taillis.

*Abois*. On dit que le cerf est aux derniers abois, quand il tombe mort ou ourré.

*Aculs*. Pointe ou bout des forêts.

*Aiguillonné*. Ce mot se dit des fumées qui portent quelquefois un aiguillon par un bout & quand elles sont en nœuds; ce qui marque ordinairement que les cerfs ont eu quelque ennui.

*Aller de bon temps*; c'est à dire qu'il y a peu de temps que l'animal est passé. On dit *aller de hautes erres*, quand il y a sept ou huit heures que la bête est passée.

*Allure*, ou marcher du cerf.

*Ambleurs* 3

*Ambleurs*, se dit du cerf dont le pied de derrière surpasse la trace du pied de devant.

*Ameuter*. On dit que les chiens sont bien ou mal ameutés, quand ils marchent bien ensemble, ou qu'ils se séparent.

*Andouiller* ou *cors*. Nom qui se donne à toutes les chevilles qui sortent de la perche : le premier andouiller est le plus près de la meule. On dit, le Piqueur a été blessé d'un coup d'andouiller. *Voy. ci-après* CORs.

*Appuyer les chiens*. C'est suivre toutes leurs opérations, les diriger & les animer de la trompe & de la voix.

*Assemblée*. Rendez-vous où tous les Chasseurs se trouvent.

*Assentir la voie*, c'est la goûter.

*Assurance*, fermeté. On dit, le cerf va d'assurance, c'est-à-dire, le pied ferré & sans crainte.

*Babil*, se dit d'un limier qui caquète trop. On dit, lui ôter le babil, ou le rendre secret. On dit aussi qu'un chien *braille* quand il crie sans voix.

*Balancer*. C'est quand un cerf chasse, vacille en s'enfuyant, ou quand un limier ne tient pas la voie juste.

*Bancs*. Lits des chiens.

*Battre*. L'animal se fait battre quand il se fait chasser long-temps dans un canton de pays.

*Battre l'eau*. C'est quand le cerf est dans l'eau ; on doit dire aux chiens : *il bat l'eau*.

*Bondir*. On dit, le cerf *bondit*, ou faire bondir un cerf frais.

*Bosses*. Ce sont deux grosseurs qui viennent la première année à la tête du cerf. Ce sont les germes des meules d'où partira la *fraise*.

*Botte*. C'est le collier que l'on met au limier quand on le mene aux bois.

*Bouzars*. Ce sont les fientes que jette le cerf au printemps, & qui sont rondes & molles comme des bouzès de vache.

*Boyau*, franc boyau. C'est le gros boyau où pas-

sent les viandis du cerf ; qui fait partie des menus droits.

*Brandes.* Ce sont les bruyeres où les cerfs vont viander.

*Brisée*, ou rameau rompu qui sert à marquer l'entrée du cerf dans le bois, à en faire l'enceinte, ou à marquer la naissance d'un défaut. On dit *brisée haute*, quand le rameau rompu pend encore à la branche, ce qui marque la rentrée au fort ; & l'on dit *brisée basse*, lorsque le rameau est couché à terre, ce qui marque le chemin du cerf. La pointe fait voir d'où il vient ; & le gros bout où il va.

*Brunir.* Quand le bois du cerf est revenu au printemps, il est couvert d'une peau tendre & velue qui lui démange ; pour la faire tomber ou l'épiler, il se frotte contre les arbres appelés *baliveaux*, afin de la rendre nette & unie, & la fait changer de couleur selon les terres où il se frotte ; c'est ce qu'on appelle *brunir*.

*Buisson creux.* Ce terme se dit, quand le valet de limier qui a détourné, ne trouve rien dans son enceinte : c'est un *buisson creux*. Le *buisson*, en terme de Venerie, est un bois d'une petite étendue.

*Ca-revaut.* Terme pour faire entendre que le cerf s'en retourne dans son pays.

*Ca-va-la-haut.* Terme pour parler aux chiens quand ils chassent.

*Cerf, faon, daguet.* Cerf à sa seconde tête, qu'il pousse en commençant sa troisième année ; ( c'est ce que *Salnove* & *Savary* appellent *porte-six* ), parce que chaque perche porte deux petits andouillers, outre les deux bouts de la perche qu'on doit compter ; *cerf à sa troisième tête* ; *cerf à sa quatrième tête*. Les cerfs à la seconde, troisième & quatrième têtes, communément se nomment *jeunes cerfs*, & peuvent pousser huit, dix & douze andouillers, suivant le pays & la bonne ou mauvaise nourriture. On dit, *cerf de dix cors jeune-ment*, ou cinquième tête ; *cerf de dix cors vrai*, quand il a passé six ans ; *vieux cerf*, *grand vieux cerf*, *cerf*

dé meute ou cerf que l'on court. On dit, *cerf accompagné* ou *en compagnie*, quand il s'est joint avec d'autres bêtes; & *cerf bien chevillé*, quand il porte plusieurs dards ou rameaux à la sommité de son bois en forme de couronne. La *cervaison* se dit d'un cerf qui est gras ou en venaison.

*Chambre du cerf*. C'est son lit ou reposée pendant le jour. Ce terme est peu d'usage.

*Change*. On dit, *prendre le change*, c'est suivre une nouvelle bête; *garder le change*, c'est se tenir à la bête qu'on a commencé de courir. Il y a quelques vieux chiens, hardis dans le change, qui ne quittent point leur cerf, quoiqu'il soit accompagné; les autres plus timides restent derrière, & c'est au Veneur à connoître les uns & les autres.

*Chasser de gueule*. C'est laisser crier & aboyer un limier, qui naturellement est secret; cela s'appelle encore *rouailler*.

*Chevilles & chevillures*. Voyez ci-dessous l'article

#### CORS.

*Chiens*, courans, ardens, allans, vîtes, légers, requérans, pesans, hurleurs, anglois, bâtards-anglois. Le chien fermé est celui qui arrête à la chasse à tirer.

*Cimier*, se dit de la croupe du cerf, qui dans la curée se donne au maître de l'équipage.

*Clabauder*, se dit des chiens qui rebattent les mêmes voies, & ne peuvent aller avec les autres chiens.

*Coffre*, se dit de la carcasse du cerf décharné.

*Coiffé*. On dit un chien bien coiffé.

*Comblette*. Fente qui est au milieu du pied du cerf.

*Connoissances* ou indices de l'âge & de la forme du cerf par la tête, le pied & les fumées, &c. La con-

noissance par le pied est certaine; cependant pour ne pas s'y méprendre, il faut faire de grandes attentions sur la qualité du terrain, qui plus ou moins gras, maré-

rageux, doux, pierreux ou montagnoux, rendra différentes les connoissances suivant les pays.

*Contrepied*. Prendre le contrepied, c'est retourner

par où le cerf est venu ; en un mot prendre le pied du cerf à reculons.

*Cor ou trompe.* Instrument de cuivre dont on sonne à la chasse : il y a différens sons. *Voyez ci-après FANFARES.*

*Cors.* Ce sont les cornes sortant de la perche du cerf. Le premier cors s'appelle *andouiller*, le second *sur-andouiller*, les suivans *cors*, *chevilles* ou *chevillures*, *doigts* ou *épois*. Tels sont les différens noms que les Auteurs leur donnent. La regle est de n'attaquer à la chasse que les cerfs de dix cors ; mais la nécessité & les occurrences font déroger à cette loi.

*Corsage.* C'est la forme du corps du cerf.

*Couper*, se dit d'un chien qui quitte la voie pour prendre les devants ; ce qui est un défaut.

*Coupler les chiens.* C'est les lier deux à deux.

*Coueurs.* Nom que l'on donne aux chevaux de relais qui courent la chasse & qui ont la queue coupée. On doit mettre aux premiers relais les chevaux les plus vîtes & les plus vigoureux, & aux derniers ceux qui le sont moins.

*Cri du cerf.* Voyez RAIRE.

*Croix de cerf.* Espèce de petit os, quelquefois cruciforme, qui se trouve dans le cœur du cerf, & auquel on a attribué beaucoup de vertus, étant pris en poudre dans du vin.

*Crouler la queue*, se dit du cerf quand il fuit.

*Curée, faire la curée.* Cela se dit du cerf pris, tué & déshabillé, & dont les parties charnues, &c. difféquées ou non, font le salaire des chiens ; ce qui leur donne plus d'ardeur pour la chasse. *Voyez ci-après MOUÉE.* On ne doit point avoir de gants pendant la curée ; & quand les valets de chiens surprennent quelque jeune Veneur avec ses gants ; ils sont en droit par l'usage de lui demander de quoi boire.

*Dagnès*, sont les premiers dards simples qui sortent de la tête du cerf quand il a un an passé. Les dagnès font sa première tête, & ils les porte pendant le cours

de la seconde année. Elles sont longues de six à sept pouces.

*Daguet.* Cerf qui porte son premier bois pendant le cours de la seconde année. Ainsi le daguet a deux ans, & est armé de deux dards ou deux petites perches, qui excèdent un peu les oreilles.

*Daintiers.* Ce sont les rognons du cerf.

*Débucher,* sortir du bois ou du fort. Le cerf débuche.

*Découpler les chiens.* C'est les déliet l'un de l'autre quand ils sont deux à deux, & les lâcher.

*Dédortoire,* se dit quelquefois du manche du fouet dont on se sert en courant pour parer les gaulis.

*Défaut,* demeurer en défaut. C'est avoir perdu la voie du cerf pendant quelque temps ou tout-à-fait.

*Déharder.* C'est lâcher les chiens quand ils sont liés six à six ou quatre à quatre.

*Démêler la voie,* ou trouver la voie du cerf couru au milieu d'autres cerfs.

*Déployer le trait.* C'est alonger la corde qui tient la botte du limier. *Accourcir le trait,* c'est, dit *Salnove,* le ployer à demi ou tout-à-fair pour retenir le limier.

*Derriere.* C'est un ferme dont on se sert pour arrêter un chien, & le faire demeurer derriere soi quand il chasse le droit.

*Détourner.* C'est découvrir par le moyen du limier, le lieu où le cerf est à sa reposée, & en marquer l'enceinte pour la reconnoître.

*Doigts.* Voyez ci-dessus à l'article *CORS.*

*Droit.* On dit prendre ou tenir le droit, pour faire entendre qu'un chien reprend bien la voie. Le *droit du limier,* c'est la rate & le foie qui lui appartiennent dans la curée. Les *droits du Seigneur,* ce sont le filer, les cuisses & le cimier avec toute la tête : aujourd'hui les daintiers lui appartiennent aussi. Le *droit du valet de limier* qui a détourné, c'est l'épaule droite. Les *menus droits* sont les diverses parties intérieures qui composent le *forhu,* qu'on attache à la fourche pour être le dernier salaire des chiens. *Voyez FORHU.*

*Echauffer.* S'échauffer sur la voie, ou la suivre avec ardeur.

*Elavé, poil élavé.* C'est un poil mollasse & blafard en couleur, qui marque ordinairement la foiblesse d'un chien.

*Empaumer la voie.* C'est prendre la voie.

*Empaumure.* Cela se dit d'un vieux cerf dont le haut de la tête, c'est-à-dire la base des derniers andouillers, imite la paume de la main. L'empaumure doit être un peu creuse & renversée, portant cinq ou six pointes. On l'appelle quelquefois *porte-chandelier*.

*Enceinte.* On appelle ainsi le cercle marqué par des rameaux brisés pour détourner le cerf, & savoir précisément le lieu où il est retiré.

*Enguichure de la trompe.* C'est l'entrée du cor-de-chasse.

*Enlever la meute.* C'est lorsqu'au lieu de laisser chasser les chiens, les laisser suivre la voie du cerf, on les rompt, on les entraîne par le plus court chemin au lieu où un Chasseur a vu l'animal, & où on retrouve la voie.

*Entées.* Ce terme se dit des fumées qui tiennent ensemble, & qu'on ne peut séparer sans les rompre.

*Epois*, en latin *furculus aut digitus*, sont les cors que l'on voit au sommet de la tête du cerf; il y a des épois de coronure, de paulmure, de trochure & d'enfourchure. Consultez *Savary, Fouilloux & Salnove*.

*Eponges.* C'est ce qui forme le talon des bêtes.

*Erres du cerf.* Traces ou voies de l'animal.

*Ergots.* Voyez Os.

*Erucir.* Le cerf érucit quand il prend une blanche en sa bouche & la suce pour en avoir la liqueur. (Vieux terme.)

*Éventer la voie.* C'est quand elle est si vive que le chien la sent sans mettre le nez à terre, ou quand après un long défaut les chiens ont le vent du cerf qui est sur le ventre dans une enceinte.

*Fanfarses.* Aits mesutés qu'on sonne au lancer, à la vue du cerf, à l'hallali & à la curée.

*Faon.* C'est le petit de la biche qui n'a pas plus d'un an, & même moins.

*Fauve.* Le cerf, le daim & le chevreuil font des bêtes fauves.

*Faux-fuyant.* On appelle ainsi une fente ou petit sentier à pied dans le bois.

*Faux-marcher,* se dit de la biche qui biaise en marchant, ou du cerf après qu'il a mis bas son bois.

*Faux-marqué* ou *mal semé,* se dit d'un cerf qui a plus de cors ou andouillers d'un côté que de l'autre.

*Filet du cerf,* les grands filets. C'est la chair qui se leve au-dessus des reins du cerf; & les petits filets se levent au-dedans des reins; c'est un droit du Maître.

*Forhu.* Ce sont plusieurs parties internes du cerf, telles que tous les petits boyaux que l'on donne aux chiens au bout d'une fourche après qu'ils ont mangé la mouée ou le coffre du cerf. On disoit autrefois *forhuir*, c'est-à-dire sonner la trompe de fort loin.

*Forlonger.* C'est prendre un grand pays & s'éloigner hors du pays ordinaire. On dit aussi, *un cerf forlonge*, quand il a bien de l'avance devant les chiens.

*Fort.* C'est l'endroit le plus épais du bois.

*Fouler.* Faire battre ou parcourir un terrain par le limier ou par la meute.

*Foulées.* Impression du pied sur le gazon ou sur des feuilles. On appelle *foulures* les marques du pied du cerf.

*Fourche.* Bâton à deux branches qui reçoit le *forhu* dans la curée.

*Fourchette.* Ce qui est dans la sole du pied.

*Fraise.* Cercle raboteux qui entoure la meule.

*Frappé à route.* Faire retourner les chiens pour les faire relancer le cerf.

*Frayoir.* C'est la même chose que brunir. Voyez ci-dessus BRUNIR.

*Fumées.* Fientes des cerfs ou biches : elles sont en bouzars, en plateaux, en torches, en nœuds ou formées, martelées ou aiguillonnées. Les fumées du cerf

sont *nouées* dans le mois d'Août. Les *plateaux* sont plats & ronds, & ont encore la forme des bouzars. Le cerf les rend au commencement du printemps, & pendant qu'il met bas sa tête. *Voyez* les autres mots. Les fientes du cerf sont de sûres connoissances dans certains temps; mais elles ne valent rien dans l'hiver ou pendant le rut.

*Gagnages*. Champs où sont les grains, & où le cerf va viander, c'est-à-dire pâturer pendant la nuit.

*Gare*. C'est le terme que doit dire celui qui entend le cerf bondir de sa reposée.

*Gaulis*. Ce sont des branches d'un bois de dix-huit à vingt-ans.

*Gorge d'un chien*. Terme pour marquer sa voix. On dit, *ce chien a une bonne gorge*.

*Gouttieres* ou *canaux*. Fentes ou raies creuses qui sont le long de la perche ou du merrain de la tête du cerf.

*Grêle*. C'est le ton clair de la trompe. On dit aussi qu'un cerf a le merrain grêle.

*Gros-ton*. C'est le ton bas de la trompe.

*Ha-lay-la*, ou *tout bellement*. Terme pour donner de la crainte aux chiens lorsque le cerf s'est accompagné, afin de les obliger à garder le change.

*Hallali*. Cri qui marque que le cerf est sur ses fins.

*Hampe*. C'est la poitrine du cerf.

*Harde*, se dit d'une troupe de bêtes qui marchent ou se trouvent unies ensemble. Ce mot signifie aussi un lien qui attache les chiens six à six.

*Harder les chiens*. C'est les mettre quatre à quatre ou six à six.

*Hâter son erre*. C'est quand le cerf fuit fort vite.

*Haut-à-haut*. Cri pour appeler son camarade & lui faire revoir de son cerf pendant un défaut, ou pour l'appeler le matin au bois en le houpant.

*Haye* ou *hahé*. Terme pour arrêter les chiens qui chassent le change; mais pour leur faire entendre les autres lorsqu'ils chassent le droit, on dit seulement *derriere*.

*Houper*, ( ce mot est long. ) C'est appeler son compagnon.

*Hourvari*. Cti pout faire revenir les chiens sur la voie, lorsqu'ils ont pris le change.

*Jambe du cerf*. C'est depuis le talon jusqu'aux etgots, qu'on nomme les os.

*Jeter sa tête*. C'est mettre bas son bois.

*Il-va-la-chiens*. Terme dont on parle aux chiens quand ils chassent à la discrétion & à la prudence du Piqueur.

*Il perce*. Terme pour dire aux chiens que la bête va en avant.

*Immondices*. Ce sont les excréments des chiens.

*Laisser-courre*. Ainsi se nomme le lieu où se doit lancer le cerf, c'est-à-dire l'endroit où on lâche les chiens après que le cerf a été détourné. On dit aussi, *laisser-courre un cerf*. Celui qui laisse-courre est le valet de limier qui a détourné le cerf.

*Lambeaux*. C'est la peau velue du bois du cerf qu'il dépouille au frayoir.

*Lancer le cerf*. C'est le faire partir de sa reposée.

*Larmieres*. Ce sont deux fentes qui sont au-dessous des yeux du cerf; il en sort une liqueur jaune, qu'on nomme *larmes du cerf*.

*Lices*. Chiennes courantes.

*Limiers*. Chien de trait dont on se sert pour détourner le cerf.

*Livrer le cerf aux chiens*. Mettre les chiens après.

*Longer un chemin*. C'est quand une bête va toujours en avant, ou quand un cerf chassé, qui commence à être mal mené, longe les chemins & fuit tant qu'il peut.

*Mal-moulu*. Les fumées sont mal-moulues ou mal digérées.

*Mal-semé* Voyez ci-dessus *Faux-marqué*.

*Martelées*, se dit des fientes du cerf aplaties par les bouts. Voyez *Fumées*.

*Massacre*. Face de la tête du cerf avec tout son bois.

*Menée.* Terme plus connu en Normandie qu'ailleurs, & qui exprime qu'un chien a bonne gorge, la voix hautaine, & qu'il chasse de bonne grace.

*Mener les chiens à l'ébat.* C'est les mener promener.

*Menus-droits.* Voyez ci-dessus *Droits*.

*Merrain.* Matière du bois & de la perche du cerf.

*Mettre bas.* Quitter son bois. Le cerf met bas au printemps.

*Meule.* Racine ou empatement dur & raboteux du bois du cerf.

*Meute.* C'est l'assemblage de tous les chiens courans. Les chiens de meute sont les premiers chiens qu'on lâche contre le cerf lancé. La *vieille meute* se dit du premier relais donné après la meute. Depuis quelques années on découple les chiens de meute dans l'enceinte pour lancer le cerf; la règle anciennement étoit de ne lancer qu'avec des limiers.

*Mouée.* C'est un mélange du sang du cerf avec du lait & du pain coupé, même des issues de bœuf, qu'on donne aux chiens à la curée.

*Muer.* C'est renouveler sa tête ou changer de bois. Les cerfs muent au commencement de Mars, & leur tête ne se refait guère qu'à la mi-Juillet.

*Musle.* C'est le bout du nez des bêtes fauves.

*Muse.* C'est le commencement du rut des cerfs. Leur muse dure cinq ou six jours, & pendant ce temps-à ils ne font que marcher, mettre le nez à terre & sentir par où les biches ont passé.

*Nappe.* C'est la peau du cerf.

*Nerf du cerf.* C'est son membre génital.

*Nœuds.* Voyez ce terme à l'article *Fumées*. On appelle aussi du nom de nœuds les morceaux de chair qui se levent aux quatre flancs du cerf.

*Ordre.* Ce mot se dit pour matquer l'espece & les qualités des chiens. On dit un bel ordre de chiens.

*Os du cerf.* Ce sont les *ergots* & ce qui forme sa jambe jusqu'au talon. D'abord que le cerf fuit, il donne des os en terre

*Ouvrier*. Cri pour obliger les chiens à retourner, lorsque le cerf fait un retour.

*Parement du cerf*. Chair rouge qui vient par-dessus la venaison du cerf des deux côtés du corps.

*Pays*, grand ou petit. C'est un grand ou petit bois.

*Pelage*, se dit de la couleur du poil du cerf : il est blond, fauve, brun, moncheté.

*Percer*, se dit lorsque le cerf tire de long. On dit aussi, le piqueur perce dans le fort.

*Perche ou merrain*. Bois du cerf qui porte plusieurs andouillers.

*Perlure*. Inégalité qui se trouve sur la croûte de la perche en forme de grumeaux.

*Peser beaucoup*. C'est quand une bête enfonce beaucoup ses pieds dans la terre ; ce qui marque qu'elle a grand corsage.

*Pied*. Le premier pied est celui de devant, le second pied est celui de derrière.

*Pierrure*, est ce qui entoure la meule en forme de petite pierre, & ce qui forme la *fraise*.

*Pillard*, se dit d'un chien hargneux.

*Pinces ou ongles*. Les pinces sont les deux bouts du pied du cerf ; si elles sont usées ou fort émoussées, c'est signe de vieillesse.

*Piqueurs*. Venens qui appuient & suivent les chiens de près, & conduisent la meute & la chasse.

*Plateaux*. Voyez à l'article *Fumées*.

*Portées*, sont les traces que le bois du cerf laisse en passant dans un taillis élevé au moins de six pieds.

*Prendre les devants*. C'est quand on a perdu le cerf, & qu'on fait un grand tour avec les chiens courans pour le retrouver en le requêtant.

*Prendre le vent*, se dit quand on prend les devants, ou quand un chien va lancer le cerf au vent.

*Prendre son buisson*. Le cerf choisit une pointe de bois au printemps pour se retirer le jour, & aller aisément la nuit aux gagnages & aux champs.

*Querelleur*, se dit d'un chien courant hargneux.

*Quêter le cerf.* C'est chercher le lieu où le cerf se repose pendant le jour. On dit aussi requêter le cerf pour le relancer.

*Rabattre.* On dit, le limier se rabat, & donne une connoissance à celui qui le mene.

*Rage.* Maladie qui se prend dans le sang des chiens: il y en a de six sortes, *rage enragée*, *rage courante*, *rage élanquée*, *rage endormie* ou *rage muë*, & *rage enflée*.

*Raire* ou *crier.* Les cerfs raient quand ils sont enrut.

*Rapport*, faire son rapport. C'est quand le valet de limier déclare à l'assemblée ses diverses connoissances sur la bête qu'il a détournée.

*Rapprocher un cerf* ou *le parchasser.* C'est faire aller les chiens doucement, tenir la voie d'une bête qui est passée deux ou trois heures auparavant.

*Rebaudir les chiens*, leur faire fête, les caresser.

*Récéler.* C'est quand le cerf demeure deux ou trois jours dans son enceinte sans en sortir.

*Refait d'un cerf.* Bois qui se renouvelle. On dit, le cerf a déjà du refait, son bois est refait.

*Refouler.* C'est faire retourner les chiens sur leurs pas.

*Refuites.* Route que le cerf poursuivi prend pour échapper aux chiens: les cerfs prennent dans une forêt presque toujours les mêmes refuites.

*Relais.* Ce sont des chiens qu'on tient en certains lieux dans la refuite des bêtes qu'on court, pour les donner quand la bête passe. Le premier relais s'appelle la *vieille meute*; le dernier se nomme les *six chiens*, quoiqu'il soit composé d'un plus grand nombre; ce sont ordinairement les plus vieux, les plus sages. Il y a un relais présentement qu'on appelle *seconde vieille meute*.

*Relais volant.* C'est un relais qui n'est point fixé dans un lieu, mais qui coupe & suit la meute pour prêter son secours quand elle en a besoin; on fait un

relais volant quand on n'est pas sûr de la refuite des cerfs, & ce sont toujours les plus vigoureux chiens qui le composent : on ne s'en sert chez le Roi que dans le mois de Mai ou de Juin, dans le temps de l'extrême chaleur.

*Relancer.* C'est lorsqu'on redonne aux chiens l'animal qu'on a chassé ; on dit aussi *redonner* au lieu de *relancer*.

*Relever un défaut.* C'est retrouver la voie qu'on avoit perdue. *Le relevé d'une bête*, c'est quand elle se leve & sort du lieu où elle a demeuré le jour, pour aller repaître.

*Rembuchement.* Rentrée du cerf au fort : on dit aussi, *rembucher* ou rentrer dans le bois.

*Remontrer.* C'est donner connoissance de la bête qui est passée.

*Renceint.* C'est un retour en cercle.

*Rencontrer* ou *trouver une voie* ; c'est la besogne du limier.

*Rendez-vous.* Lieu de l'assemblée indiqué à tout l'équipage.

*Rendonnée.* Après que le cerf est donné aux chiens, qu'il se fait chasser dans son enceinte, & tourne deux ou trois fois à l'entour du même lieu, & qu'après cela il prend son parti d'aller bien loin ; voilà ce que le Veneur nomme une bonne *rendonnée*.

*Reposée, lit* ou *chambre.* C'est le lieu où le cerf rentre le matin, se rient couché sur le ventre pour y demeurer & dormir pendant le jour.

*Requêter.* C'est rechercher une seconde fois le cerf où il est.

*Reffuy.* Le cerf mouillé le matin de la rosée se seche au soleil levant, avant de rentrer dans le bois & de prendre sa *reposée*.

*Retour.* C'est quand le cerf revient sur lui-même, c'est-à-dire, sur les mêmes voies.

*Retraite.* On dit, sonner la retraite pour faire retirer les chiens.

*Revenu de tête.* C'est quand la tête nouvelle, c'est-à-dire, le bois, est toute revenue.

*Revoir d'un cerf, ou retrouver la trace.* On en revient par le pied, par les fumées, par les abattures, par les portées, par les foulées, par le frayoir, & par les rougeurs qui sont des taches de sang que le bois refait laissé aux branches.

*Ride.* Ce terme se dit des fumées; celles des vieux cerfs sont ridées.

*Robe,* se dit de la couleur du poil d'un chien.

*Rompre les chiens.* C'est les empêcher de suivre une bête.

*Rouées.* Ce sont les têtes du cerf ferrées & peu ouvertes.

*Route.* On dit que le cerf va la route, quand il suit le grand chemin dans les bois.

*Ruse, le bout de la ruse.* C'est quand on retrouve au bout du retour qu'à fait le cerf, que les voies sont simples, & qu'il s'en va & perce.

*Ruser.* C'est quand le cerf va & vient sur les mêmes voies à dessein de se défaire des chiens.

*Rut,* amour des cerfs. Les cerfs entrent en rut, pendant la nuit, au commencement de Septembre; & le finissent à la mi-Octobre; il n'y sont chacun que trois semaines; ce sont les vieux cerfs qui y entrent les premiers. Le rut est un temps fougueux chez ces animaux. Les biches entrent plus tard en rut que les cerfs.

*Sentiment,* se dit d'un chien qui sent le vent de la voie.

*Séparer les quêtes.* C'est distribuer aux valets de limiers une forêt par cantons, pour y aller dérourner un cerf.

*Sole.* Fond du pied du cerf, ou milieu du dessous du pied *Voyez ci-dessus* Connoissances.

*Sonner de la trompe.* Sonner la retraite; sonner du gros ton, sonner du grêle.

*Sortir du fort.* C'est une bête qui débuche de son fort.

*Spée ou cepée.* C'est un bois d'un an ou deux.

*Suivre.* C'est quand un limier suit les voies d'une bête qui va d'assurance ; car quand elle suit, c'est la chasser.

*Sur-aller.* C'est quand un limier ou chien courant passe sur les voies sans se rabattre, ou sans rien dire.

*Sur-andouiller.* C'est l'andouiller qui se trouve au-dessus du cors proprement dit, & qui est quelquefois plus grand que les autres.

*Sur-neigées.* Ce sont les voies où la neige est tombée.

On appelle *sur-pluies* celles où il a plu.

*Talon.* Il est au haut du pied du cerf ; il sert à distinguer l'âge de la bête. Dans les jeunes cerfs le talon est éloigné de quatre doigts des os, ou autrement des ergots ; dans les vieux cerfs il joint presque les os : plus il en approche, plus le cerf est vieux.

*Tayau.* Cri à la vue du cerf.

*Temps.* On dit, *en revoir de bon temps*, pour marquer que la voie est fraîche & de la nuit.

*Tenir la voie.* On dit, ce chien tient bien la voie, pour dire qu'il la suit.

*Tête.* Cela s'entend du bois du cerf. On dit, une *tête bien née*. L'on appelle *tête portant trochures*, celle qui porte trois ou quatre chevilles, andouillers ou épous à la sommité de son bois. La *tête enfourchée* est celle dont les dards du sommet font la fourche. On dit aussi, *tête bien chevillée*. La *tête couronnée* est celle dont les cors font une espèce de couronne ; on en voit peu en France de cette espèce. Enfin on appelle *tête paumée*, celle dont la sommité s'ouvre & représente les doigts & la paume de la main.

*Tirer de long.* C'est quand le cerf va sans s'arrêter.

*Tirer sur le trait.* C'est quand le limier trouve la voie & veut avancer.

*Tirez, chiens, tirez.* Terme pour faire suivre les chiens quand on les appelle.

*Toiles.* Quelquefois on fait une enceinte dans la

forêt avec des toiles, afin que le cerf ou même le sanglier que l'on chasse, ne sortent point du pays, ce qui abrege la chasse.

*Ton pour chiens.* C'est le gros ton du cor.

*Torches.* Terme qui signifie que les fumées veulent se détacher, c'est-à-dire qu'elles sont à demi formées. Voyez ci-dessus Fumées.

*Trait.* C'est la corde de crin qui est attachée à la botte du limier, & qui sert à le tenir lorsque le Veneur va au bois.

*Trolle.* C'est ce qui se fait quand on n'a pas détourné une bête, & qu'on découple les chiens dans un grand pays de bois pour la quêter & la lancer.

*Trompe.* C'est le cor de chasse; il y en a de petits & de grands.

*Toucher au bois.* C'est quand le cerf veut ôter la peau velue qu'il a sur son bois.

*Vaines,* se dit des fumées légères & mal pressées.

*Valet de chiens ou conducteur.* C'est celui qui mene les chiens de meute ou des relais. Le *valet de limier* est celui qui va en quête d'un cerf, le détourne & le laisse courre.

*Va-outre.* Terme dont se sert le valet de limier lorsqu'il alonge le trait à son chien, & le met devant lui pour le faire quêter.

*Vaucelets.* Voyez ci-dessus *Vol-ce-lets.*

*Vay-la.* Suivant *Salnove*, terme dont on arrête le limier qui a rencontré, pour connoître s'il est sur la voie.

*Vel-cy-allé.* Terme d'un valet de limier, lorsqu'il parle à son chien pour l'obliger à suivre la voie quand il en a rencontré.

*Vel-cy-revary-vol-ce-lets,* se dit d'un cerf qui ruse & qu'on voit revenir sur ses mêmes voies.

*Venaïson,* graisse du cerf. C'est le temps qu'il est meilleur à manger, & qu'on le force plus aisément: ce sont les cerfs de dix cors & les vieux cerfs qui ont plus de venaïson.

*Viandis,*

*Viandis*, manger du cerf. *Voyez ci-dessus* Ga-guages.

*Vol-ce-lets*. C'est un terme dont on se sert quand on revoit du cerf ou par les fumées ou qui va fuyant, & qui ouvre les quatre pieds.

*Voyez & revoyez*. C'est quand on montre du pied de la bête pour en faire revoir.

*Vue*. Chasser une bête à vue.

CERF, oiseau. *Voyez* AUTRUCHE.

CERF DU GANGE. *Voyez* AXIS.

CERF-VOLANT, *cervus volans*, aut *platycerus*, aut *lucanus*. Insecte coléoptère, le plus grand de tous ceux de ce pays-ci, très-remarquable par deux grandes cornes mobiles, branchues, assez semblable à celles du cerf; ce qui l'a fait nommer *cerf-volant*. On l'appelle aussi *bœuf* ou *taureau volant*, parce qu'il est très-gros en comparaison des autres insectes de son genre.

Le *cerf-volant* est un scatabée d'un noir rougeâtre; ses cornes, qui se croisent en manière de tenailles, lui servent de défenses, & serrent tellement le doigt de ceux qui veulent prendre cet insecte, qu'elles causent beaucoup de douleur, souvent même elles font sortir du sang. M. Deleuze dit que ces pinces distinguent les insectes de ce genre de tous les autres coléoptères: elles ont la position & le jeu des mâchoires, mais elles n'en font pas précisément la fonction. Ses yeux sont durs, prééminens, blanchâtres, placés à côté des cornes. Sa tête, de plus, est garnie de quatre antennes, & d'une trompe ou langue qui lui sert pour prendre sa nourriture, qui n'est autre chose qu'une espèce de liqueur qui découle des chênes. Les grandes antennes sont terminées par une pièce aplatie & fendue latéralement en dents de peigne.

On trouve aux environs de Paris cinq espèces différentes de cerfs-volans. La différence dans la forme des cornes, a fait donner à quelques-uns le nom de *biche*, de *chevrette*, &c. Tous ces insectes viennent

de gros vers , qui se logent dans l'intérieur des vieux arbres , les rongent & les réduisent en une espèce de tan , dans lequel ils se transforment , deviennent chrysalide , & enfin animal parfait. On voit roder & voler le soir , autour de ces mêmes arbres , l'insecte parfait qui cherche à y déposer ses œufs.

CERF-VOLANT D'OR. On voit au cap de Bonne-Espérance plusieurs espèces de gros scarabées , nommés *cerfs-volans*. Il y en a sur-tout une espèce remarquable par sa beauté , & que l'on nomme *cerf-volant d'or* , parce qu'en effet il a la tête & les ailes d'une véritable couleur d'or. Le dos & le ventre sont verts , mouchetés de rouge & de blanc. Les Hottentots , qui sont fort superstitieux , parce qu'ils sont fort ignorans & fort stupides , érigent en Dieu ce scarabée ; & quand il en entre un dans leurs habitations , ils lui immolent un bœuf. Si cet insecte daigne se reposer par hasard sur un homme , on se persuade qu'il a de grands motifs de lui accorder cette faveur : fût-il le plus méchant , le plus scélérat de toute l'imbécille République , on lui décerne des honneurs , il passe pour un saint ; on lui attache très-respectueusement au cou , la coiffe ou peau du ventre du même bœuf qui a été sacrifié au dieu Escarbot , & le favori de la divinité la porte avec une fierté modeste & noble ; il la garde même sur lui , jusqu'à ce qu'elle tombe en pourriture. (*Hist. des Voy. édit. in-4. tom. V, p. 174.*)

On dit qu'à la Virginie & dans la nouvelle Angleterre , il y a une espèce de *cerf-volant* qui prend plaisir à se placer sur l'extrémité des arbres les plus élevés. A peine s'y est-il perché , qu'il commence à faire entendre un cri aigu & perçant , qu'il augmente de plus en plus , & diminue de même par degrés jusqu'à ce que ce cri soit réduit à un petit murmure qu'on entend à peine. Il prend ensuite son essor , & va dans un autre lieu recommencer le même ramage.

CERFEUIL , *ceresfolium* , aut *charophyllum*. Le cerfeuil est une plante potagere , fort commune , &c.

dont on fait beaucoup d'usage. Sa racine est unique, blanche & fibrée : elle pousse une tige haute d'un pied, cannelée, creuse, entrecoupée de nœuds, fort branchue & très-succulente. Ses feuilles sont semblables à celles de la ciguë & du persil, mais plus petites, d'un rouge clair, attachées à des queues velues, d'une saveur un peu âcre, aromatique, agréable, d'une odeur d'herbe, subtile & douce; étant desséchées, elles fusent un peu sur les charbons ardens à la manière du nitre. Ses fleurs sont composées de cinq pétales blancs, inégaux, disposés en parasol au sommet des rameaux, & placés dans un calice qui se change en deux graines oblongues, convexes d'un côté & applaties de l'autre : elles deviennent noirâtres étant mûres. On sème la graine du cerfeuil dans les jardins tous les mois. On mange cette plante avec les autres herbes dans la salade : elle rend les bouillons agréables au goût & à l'estomac; elle est apéritive, rafraîchissante, & convient dans les maladies chroniques & dans celles de la peau. On trouve toujours chez les Apothicaires une eau de cerfeuil distillée. M. Bourgeois dit que le suc de cerfeuil est un remède très-salutaire dans les hydropisies, sur-tout lorsqu'elles sont accompagnées de fièvre. On en fait aussi un grand usage dans les bouillons médicinaux antiscorbutiques, & pour purifier le sang.

Le CERFEUIL MUSQUÉ, *myrrhis, aut cerefolium Hispanicum*, ressemble un peu à la fougere; d'où lui est venu le nom de *fougere musquée* : il est plus dans les cuisines que dans les boutiques. Il approche beaucoup plus de la nature du cerfeuil : on l'estime carminatif & désopilatif. Ses graines sont grandes & profondément sillonnées; ses feuilles sont molles & velues, & ressemblent à celles de quantité d'ombellifères. Il vient naturellement dans les Alpes, & chez les Kamtschadales : c'est une plante alimentaire pour ces peuples; ils la mangent verte au printemps & en préparent une liqueur : ils appellent ce cerfeuil *morkoyai*.

CERIGNON. Nom donné par quelques Voyageurs au farigue, espèce de *didelphe*. Voyez ce mot.

CERIQUE. Espèce de crabe de l'Amérique : on en distingue deux sortes ; 1<sup>o</sup>. celui qui se trouve dans les rivières & qui se nomme simplement *cerique* ; 2<sup>o</sup>. l'autre, qui ne se rencontre que dans les eaux salées, & se nomme *cerique de mer*, est le *ciri-apoa* des Brésiliens, ou le *xirika* de la Guiane. Parmi ceux-ci les uns sont rouges en dessus & blancs en dessous ; les autres ont les différentes couleurs du *ciri-apoa* de Marcgrave. Voyez CRABE.

CERISALE. Nom donné à un lieu planté en *cerisiers*. Voyez ce mot.

CERISIER, en Provence PICHOT, en latin *cerasus*. C'est un genre d'arbres dont il y a un très-grand nombre d'espèces, qui diffèrent par leur port, par la couleur, la forme, & la saveur de leurs fruits. Ces diverses espèces réunies contrasteront davantage, & leurs différences se saisiront plus facilement.

Après la description du *cerisier ordinaire* à fruits doux, nous verrons les autres espèces ; savoir, le *bigarreau*, le *bois de Sainte-Lucie* ou *padas*, le *griottier*, le *guignier*, le *mahaleb*, le *merisier*, le *ragouminier*, ou *néga*, ou *minel de Canada*.

Le *cerisier*, *cerasus sativa*, *fructu rotundo*, *rubro* & *acido*, est un arbre dont le tronc ne vient que d'une moyenne grosseur. Il ne s'éleve pas fort haut, & est garni de beaucoup de rameaux fragiles, qui portent des feuilles dentelées à leur bord : il fleurit des premiers : ses fleurs qui paroissent avant les autres, ont un éclat charmant par leur nombre & leur blancheur : elles sont en rose. A la fleur succede un fruit arrondi, rouge lorsqu'il est mur : sa couleur contraste agréablement avec les feuilles : sa chair qui est succulente, a une saveur, en quelque manière, vineuse. Ce fruit est aussi sain qu'il est beau & agréable. Il y a une espèce de *cerisier* à fruit blanc, qui n'est pas encore fort commun.

En faisant fermenter le jus de cerises & leurs noyaux concassés, & y ajoutant du sucre, on obtient une liqueur fort agréable, qu'on nomme *vin de cerise*. Le suc des cerises prend, au moyen du sucre, autant de force qu'en a de bon vin, & fait une liqueur agréable à boire, & qui peut se conserver pendant plusieurs années. Les cerises, soit crues, soit préparées de diverses manières, sont l'ornement des tables. On tire à l'alambic une eau-de-vie de cerises fermentée, qui est très-violente. Celle qu'on nomme dans la Lorraine Allemande *kirsch-wasser*, est faite avec les merises. M. Haller dit qu'on en distille beaucoup dans les Alpes, & que cette eau pourroit bien, comme celle du laurier-cerise, avoir quelque chose de plus dangereux; & l'on remarque qu'elle tue fort vite ceux qui en abusent.

Le bois du cerisier est blanchâtre à la circonférence, & rougeâtre dans le cœur. Il y a une espèce de cerisier à fleur double, qui ne donne point de fruit, mais qui fait un coup d'œil admirable par la richesse de ses bouquets de fleurs. On en observe un de cette espèce dans la classe des arbres, au Jardin du Roi.

Le bigarreaudier, *cerasus carne durâ*, est garni de feuilles plus grandes que celles du cerisier ordinaire. Ses fruits sont gros, oblongs, approchant en quelque manière de la figure d'un cœur: leur chair est blanche & rouge. Ce fruit est de difficile digestion. Il est très-sujet à être piqué de vers. Son bois est assez semblable à celui du merisier, & plus dur que celui du cerisier.

Le griottier, *cerasus sativa*, *fructu majori*, est un arbre qui diffère peu du cerisier: il s'éleve moins haut. Ses fleurs sont semblables à celles du cerisier; mais il donne de grosses cerises qui sont fermes, plus grosses & plus douces que les autres, tirant un peu sur le noir, & suspendues à une queue plus courte. On les appelle *griottes*. Depuis le temps de *Lucullus*, on cultive cet arbre dans toute l'Europe.

Le guignier, *cerasus fructu aqueo*, est une espèce

de cerisier qui porte des fruits qui ne different des bigarreaux qu'en ce qu'ils sont plus mous, plus succulents, & d'un rouge foncé. Il y en a cependant une espece qui ressemble beaucoup aux bigarreaux par la couleur. Les guignes ne chargent pas tant l'estomac que les bigarreaux; mais elles sont moins saines que les cerises; & se corrompent plus promptement.

Le *mahalep*; *cerasus sylvestris amara* est une espece de cerisier des bois ou sauvage, dont le fruit est semblable à nos cerises, mais petit, rond, noir & amer, peu charnu. Il porte en latin le nom de *vaccinium*, & *Virgile* l'a célébré par ce vers :

*Alba ligustra cadunt, vaccinia nigra leguntur.*

Ce fruit contient une amande amère : ses feuilles sont semblables à celles du peuplier noir. On nous apporte d'Angleterre & de plusieurs endroits, l'amande seche du noyau de ce fruit, parcequ'on les Parfumeurs en emploient dans leurs savonnets. On donne à cette amande le nom de l'arbre, *mahalep* ou *magalep* : elle a une odeur assez désagréable, & approchant de celle de la punaise. On peut former avec le *mahalep* des parfums fort agréables par le mélange des fleurs & des feuilles, qui paroissent en même temps dans le mois de Mai. Ses fleurs sont en très-belles grappes; ce qui rend cet arbruste propre à servir de décoration dans les bosquets printaniers. Les Ebénistes donnent aussi le nom de *bois de Sainte-Lucie* au bois du *mahalep*, arbruste très-commun à Sainte-Lucie en Lorraine, d'où il a pris son nom, & avec lequel ils font de très-beaux ouvrages d'une odeur agréable. Il est dur, compact, de couleur grise, tirant sur le rougeâtre.

Le *merisier* est le grand cerisier des bois, *cerasus sylvestris, fructu subdulci nigro*. Il porte de petites cerises noires à longue queue, que l'on nomme *merises* : elles ont un goût doux & agréable; mais elles teignent la bouche & les doigts en un noir purpurin. Ces fruits sont la base de bien des ratafias. Il y a aussi une espece

de merisiers à fleurs doubles, qui forme, dans le mois de Mai, des guirlandes d'une beauté admirable. On greffe les cerisiers sur les merisiers sauvages, & ils en donnent des fruits plus gros & meilleurs. On doit préférer, dit-on, les merisiers à fruit blanc. L'écorce extérieure du merisier est brune-cendrée, mais l'intérieure est verte. Cet arbre est à son point de perfection à l'âge de quarante ans. Il réussit très-bien à la transplantation. Le bois du merisier est très-recherché par les Tourneurs, par les Ébénistes, & sur-tout par les Luthiers qui prétendent qu'il est sonore. Le merisier du Canada est une espèce de bouleau.

Le *ragoumier* ou *néga*, ou *minel du Canada*, est une espèce de cerisier nain à feuilles de saules. On peut mettre ce petit arbuste dans les plares-bandes des bosquets printaniers. Mis dans les remises, ainsi que les autres espèces de cerisiers, il est propre à attirer les oiseaux quoique son fruit soit un peu âcre.

Les cerisiers se plaisent dans une terre légère, meuble, & demandent plus de chaleur que d'humidité. Ils n'exigent aucune culture: on ne les raille point; on les abandonne à la Nature. Cette espèce d'arbre ne poussant point trop en bois, se trouve toujours, lorsque la saison est favorable, bien chargé de fruits.

Il croît encore sur les lieux montagneux comme les Alpes & les Pyrenées, un petit cerisier appelé *cerisier bas*, haut de deux pieds & plus. Son fruit est une baie rouge de la grosseur d'un pois, ou une petite cerise marquée de deux points, remplie d'un suc amer & de mauvais goût. Si l'on en avale quatre ou cinq, elles excitent le vomissement, purgent très-violemment & causent des convulsions. Ce cerisier est le *frole* des Bourguignons, le *chama-cerasus* des Auteurs, le *cheyre-feuille à tige droite* des Anglois, le *petit bois* des Payfans, & le *lonicera* de M. Linnaeus: on distingue aussi des *cerisiers bas* à fruit bleu & à fruit noir. Le *chama-cerasus* n'est point un cerisier proprement dit.

L'on trouve aussi aux Antilles le cerisier ordinaire,

& une autre espèce que les habitans du pays de Cayens ne appellent *cerisier cannelé*; c'est le *malpighia fructu cerasino sulcato*: Barr. Les cerises qu'il produit ont un goût aromatique: elles sont plus grosses que les nôtres, & deviendroient bien meilleures si on les cultivoit avec soin.

Il découle naturellement des cerisiers une gomme adoucissante & incrassante comme la gomme arabique.

**CEROCOME**, *cerocoma*. Cet insecte coléoptère, dont M. *Geoffroi* n'a encore trouvé qu'une seule espèce aux environs de Paris, ressemble assez pour la forme du corps à la cantharide des boutiques, il est seulement un peu plus petit; sa couleur est d'un vert brillant; ses antennes & ses pattes sont d'un jaune citron, il est sur-tout singulier & remarquable par ses antennes, qui sont composées de onze anneaux, dont les dix premiers sont fort courts, & dont le dernier plus gros que les autres, forme lui seul le tiers de la longueur de l'antenne, ce qui donne à cette antenne la figure d'une massue. Les antennes des mâles sont encore plus singulieres; outre ce dernier anneau fort gros, elles sont repliées en forme de S, en sorte qu'elles sont pectinées dans le milieu, & terminées en massue à leur extrémité; cet insecte paroît assez rare.

**CERSIFI BLANC**. Voyez **SERSIFI BLANC**.

**CERVEAU**, ou ce qu'on appelle vulgairement la *cervelle* (*cerebrum*), est le nom qu'on a donné en général à toute la masse molle, en partie grisâtre, en partie blanchâtre, qui est renfermée dans le crâne, laquelle est la source de nos sens, &c. On divise le cerveau en trois parties principales; savoir le *cerveau* strictement pris, le *cervelet* & la *moelle allongée*. C'est avec les connoissances des Anatomistes qu'on y distinguera le *corps calleux*, les *corps cannelés*, la *glande pinéale*, la *pie-mere*, la *dure-mere*, &c. On convient en général que l'homme a plus de *cerveau*, proportion gardée, que le bœuf & le cheval, & tous les autres animaux. Les Philosophes regardent le *cerveau* comme

l'organe de nos pensées, comme le réservoir où se filtre la matière qui porte le mouvement par tous nos membres. Voyez l'article de l'économie animale au mot HOMME.

**CERVEAU DE MER OU DE NEPTUNE.** C'est une espèce de spongipore compacte, formée de l'assemblage d'un grand nombre de feuillettes qui s'étendent d'un bout à l'autre, ou de bas en haut, & ornée d'anfractuosités comme le cerveau de l'homme. On en voit dans tous les cabinets des Curieux. Voyez ASTROÏTE CERVEAU.

**CERUMEN.** Nom donné à la cire des oreilles. Elle est jaune, huileuse, amère, & prend feu lorsqu'elle est pure & fort épaisse. Faut de ce suc, dont l'abondance peut cependant nuire, on devient sourd; ce qui arrive souvent pour cette raison dans la vieillesse.

**CÉTACÉES, cetacei.** En général on donne ce nom aux animaux d'une grandeur démesurée. Cependant les Méthodistes modernes restreignent, & avec raison, la signification de ce mot à désigner de grands animaux de mer qui s'accouplent, qui conçoivent, font leurs petits vivans, les allaitent, & dont les petits sont produits de semence dardée dans la matrice, & non d'œufs jetés dans l'eau comme font les poissons. Ces animaux vivipares sont *plagiures*, nagent en haute mer & lentement. Ils n'en sortent jamais d'eux-mêmes & sans risque de leur vie: tels sont les *souffleurs*, c'est-à-dire les différentes *balcines*, mêmes les *grands requins*, les *lamies*, &c.

Les cétacées ont le corps nud & allongé, des nageoires charnues. Ils ont, comme les quadrupèdes, les mamelles placées au bas du ventre, deux ventricules au cœur, & respirent par les poumons. Ils leur ressemblent encore par la structure & l'usage de toutes les parties intérieures. Les cétacées croissent lentement; & comme la durée de la vie est proportionnée à l'accroissement, ces animaux vivent très-long-temps, & la durée de leur vie est beaucoup plus longue que celle

des quadrupèdes : il y a lieu de penser qu'il y en a des especes qui vivent cent ans & plus.

CÉTÉRAC ou SCOLOPENDRE VRAIE, ou DORADILLE, *ceterach aut asplenium*. Cette plante qui se plaît naturellement dans les maifures, dans les lieux pierreux & sur les rochers, est regardée par la plupart des Botanistes, comme une espece de capillaire. Sa racine est noirâtre & filamenteuse : elle pousse un grand nombre de feuilles comme ondées, dorées, & semblables en quelque façon à celle du polypode, quoique plus petites, lisses, vertes en dessus, couvertes en dessous de petites écailles entre lesquelles s'élevent des amas de capsules sphériques disposées en lignes droites, & que M. de Tournefort a reconnu contenir de petits fruits qui ne sont qu'une espece de poussiere semblable à celle des fougères & des capillaires.

Les feuilles sont portées sur des tiges rondes & dures qui se réunissent en une touffe. Ces feuilles coupées près de la tige venant à se dessécher, se recoquillent & imitent alors par leur figure le corps & les pattes d'un insecte appelé *scolopendre*. Les Languedociens appellent cette plante *herbe dorée* ou *daurade*, parce qu'au grand soleil ses feuilles paroissent de couleur d'or. Elle se nomme en Castillan *doradilla*, en Portugais *douradinha*, & en Italien *hinderata*. On trouve la figure de la doradille dans les *Instit. de Tournef.* à la planche 318. On vante sur-tout celle qui nous est apportée des montagnes d'Andalousie, Castille, Atragon, Catalogne & Valence. Elle est plus abondante lorsque le temps a été pluvieux, & plus rare dans les grandes sécheresses.

*Ceterach* est un nom Arabe. Cette plante est généralement reconnue propre pour les maladies de la rate : elle adoucit les humeurs âcres & rétablit le ton des viscères relâchés ; & de cette maniere elle facilite l'expectoration : on lui a découvert de plus la propriété d'un excellent diurétique ; & elle est devenue fort à la mode depuis la guérison de M. le Comte d'Auteuil,

Chef d'Escadre des armées navales d'Espagne, qui s'en est servi avec grand succès contre la gravelle. M. *Morand* Chirurgien Major de l'Hôtel royal des Invalides, est le premier qui a rendu publique en France cette heureuse découverte. Il dit qu'on ne doit user que des feuilles de cette plantes, & que l'on en prépare une boisson de la même maniere que le thé : on en prend deux tasses le matin à jeun, & plus ou moins long-temps suivant les effets. Par les observations faites à Paris, à Verdun, à Grenoble, &c. où l'on en a fait beaucoup d'usage ces années dernières, il paroît que ce remede charrie doucement les sables, dissipe les embarras dans les reins qui accompagnent ordinairement les maladies néphrétiques, & adoucit les douleurs qu'elles causent dans les voies urinaires.

CEVADILLE ou SIBADILLE, *cevadilla*. Cette plante qu'on nomme aussi *petite orge*, (*hordeolum*) est du genre des pédiculaires par rapport à ses propriétés; mais elle appartient, dit M. *Haller*, à la classe du delphinium & de l'aconit. Elle nous vient du Sénégal. Celle qu'on nous envoie de la nouvelle Espagne dans le commerce, est en épis, de la figure de celui de l'orge; sa semence est noire, assez semblable à celle du cerfeuil. On la désigne ainsi par cette épithete, *cevadilla Mexicana*. Elle est estimée caustique & brûlante, bonne pour faire mourir les poux & les punaises. On prétend que réduite en poudre elle est la base de la *poudre des Capucins* : on s'en sert aussi pour manger les chairs baveuses & pour appliquer sur les parties atteintes de gangrene.

CHAA *Voyez au mot Thé.*

CHABOT, *cottus*. Petit poisson qui se trouve communément dans les ruisseaux & les rivières rapides. Il se tient toujours au fond de l'eau, & se cache souvent sous les pierres; & quand on frappe dessus, l'animal entendant du bruit en sort, & en est comme étourdi, même sans avoir été blessé. Ce poisson a quatre à cinq pouces de long; sa tête est aplatie & si grande à pro-

portion de son corps, qu'on l'a appelé en Languedoc; *ête d'âne*. L'iris de l'œil est couleur d'or.

Le chabot n'a point d'écaillés. Son dos est jaunâtre & marqué de trois ou quatre petites bandes transversales: il a deux nageoires auprès des ouies, garnies de treize piquans, arrondis & cannelés tout autour; deux petites nageoires au milieu du ventre & deux autres sur le dos, également garnies, la plus petite de quatre piquans, & la plus grande de dix-sept. Près des ouies est aussi un petit piquant crochu & recourbé en-dessus. M. *Deleuze* observe que les membranes des couvercles des ouies sont à six osselets. La femelle est plus grosse que le mâle: elle contient beaucoup d'œufs. Ce poisson ne se prend qu'à la nasse: il se nourrit d'insectes aquatiques.

CHACAL. Espece d'animal qui patoit tenir le milieu entre le loup & le chien pour le naturel; l'on en voit de grands & de petits, suivant la nature du climat. Cet animal a le museau du loup & la queue du renard: ceux que l'on voit en Perse, en Cilicie, en Arménie & au levant où cette espece est très-nombreuse & très-incommode, sont de la grandeur de nos renards. Leur poil est d'un jaune vif & brillant; ce qui leur a fait donner par quelques-uns le nom de *loup doré*. Les chacals ont les jambes plus courtes que le renard. Dans les pays plus chauds, comme en Barbarie, en Asie, en Afrique, ces animaux sont plus grands, & leur poil est plutôt d'un brun roux que d'un beau jaune.

Le chacal, dit M. *de Buffon*, joint à la férocité du loup un peu de la familiarité du chien. Sa voix est un hurlement mêlé d'aboiemens & de gémissemens. Il est plus criard que le chien, plus vorace que le loup. Ces animaux ne vont jamais seuls, mais toujours par troupes de vingt, trente ou quarante, & quelquefois beaucoup plus: ils se rassemblent chaque jour pour faire la guerre & la chasse; ils vivent de petits animaux & se font redouter des plus puissans par le nombre: ils attaquent toute espece de bétail ou de volailles presque à la vue

des hommes : ils entrent hardiment dans les bergeries, les étables, les écuries ; & lorsqu'ils n'y trouvent pas de proie, ils dévorent le cuir des hatnois, des bottes, des souliers, & emportent les lanieres qu'ils n'ont pas le temps d'avalier. Faut de proie vivante ils déterrent les cadavres des animaux & des hommes : on est obligé, dit M. de Buffon, de battre la terre sur les sépultures, & d'y mêler de grosses épines pour les empêcher de la gratter & fouir ; car une épaisseur de quelques pieds de terre ne suffit pas pour le rebuter : ils travaillent plusieurs ensemble, ils accompagnent de cris lugubres cette exhumation ; & lorsqu'ils font une fois accoutumés aux cadavres humains, ils ne cessent de courir les cimetières, de suivre les armées, de s'attacher aux caravanes. Ce sont les corbeaux des quadrupèdes : la chair la plus infectée ne les dégoûte pas. Leur appétit est si constant & si véhément, que le cuir le plus sec est encore savoureux pour eux, & que toute peau, toute graisse, toute ordure animale leur est également bonne.

CHACAMEL. Cet oiseau des Antilles est brun sur le dos, d'un blanc tirant un peu sur le brun sous le ventre ; il a le bec & les pieds bleuâtres ; il habite ordinairement les montagnes comme le *hocco*, & y élève ses petits ; ce qu'il y a de plus remarquable dans cet oiseau, qui a à peu près le cri de la poule, c'est que ce cri est si fort, si prompt, si continuel, qu'un seul de ces oiseaux fait autant de bruit qu'une basse-cour entière, ce qui lui a fait donner le nom de *chachalacamel*, qui signifie oiseau criard.

CHACRELLE ou CHACRIL. Voy. CASCARILLE.

CHAGRIN ou SAGRI, est la peau du derrière d'une espèce d'âne ou de mulet fort commun en Turquie & en Pologne, qu'on a préparée par le lavage, l'épilation, le tannage & l'application de la graine de moutarde. Les Marchands font venir le chagrin de Constantinople, de Tauris, d'Alger, de Tripoli, de quelques endroits de la Syrie ; & les Gâniers l'em-

ploient particulièrement à couvrir leurs ouvrages les plus précieux : voyez ce que nous en avons dit à la fin du mot **ÂNE**.

**CHAINUK**. Nom sous lequel on désigne quelquefois la *vache de Tartarie*. Voyez ce mot.

**CHAIR FOSSILE** ou **CHAIR DE MONTAGNE**, *caro montana*. Espèce d'amiante à feuilletts épais & solides, formée par un assemblage de fibres dures : elle est grisâtre, quelquefois nuée d'un peu de rose, pesante & tombe au fond de l'eau. On en trouve dans la carrière de Serpentine de Zæblitz & dans la mine de Nordberg en Westmanic. Voyez **AMIANTE**.

**CHALCITE**. Voyez **COLCOTHAR FOSSILE**.

**CHALEUR**. Voyez à l'article **CHAUD**.

**CHAMAROCH**, *malus Indica, pomo anguloso, carambolas dicta*. C'est un fruit des Indes, gros comme un œuf de poule, alongé, jaunâtre, divisé en quatre parties, orné de raies & d'interstices, contenant des semences d'un acide agréable. Ce fruit croît à un arbre grand comme un coignassier. Ses feuilles ressemblent à celles du pommier. Ses fleurs sont à cinq feuilles, inodores, mais agréables par leur couleur blanche tirant sur le rouge. Suivant M. *Deleuze*, cet arbre est du genre de l'*averrhoa* de *Linnaeus*, de même que le *bilimbi*.

Les Indiens de Goa usent de ce fruit en aliment & en Médecine. On le confit au sucre : il est très-agréable au goût, excite l'appétit, réjouit le cœur : on l'ordonne pour les fièvres bilieuses, pour la dysenterie. Les Canariens le font entrer dans leurs collyres pour les taies & les nuages qui ternissent la vue : les Sages-femmes du pays le mêlent avec du betel & le font prendre aux femmes qui viennent d'accoucher, pour faire sortir plus promptement l'arrière-faix, & pour gargariser la gorge. Voyez **BÉTEL**.

**CHAMARRAS**. Voyez **GERMANDRÉE D'EAU**.

**CHAMEAU** & **DROMADAIRE**, *camelus & dromedarius*. Ces deux noms, dit M. de *Buffon*, ne dési-

guent pas deux especes différentes, mais indiquent seulement deux races distinctes & subsistantes de temps immémorial dans l'espece du chameau. Le principal, & pour ainsi-dire l'unique caractère sensible par lequel ces deux races different, consiste en ce que le *chameau* porte deux bosses, & que le *dromadaire* n'en a qu'une: il est aussi plus petit & moins fort que le chameau; mais tous deux se mêlent, produisent ensemble, & les individus qui proviennent de cette race croisée, sont ceux qui ont le plus de vigueur & qu'on préfere à tous les autres. Les *métis* issus du dromadaire & du chameau, forment une race secondaite qui se multiplie pareillement & qui se mêle aussi avec les races premieres; en sorte que dans cette espece comme dans celles des autres animaux domestiques, il se trouve plusieurs variétés, dont les plus générales sont relatives à la différence des climats.

On distingue en Afrique trois espèces différentes de chameaux. Les uns sont les plus grands, les plus forts; ils portent jusqu'à mille livres pesant, & quelquefois jusqu'à douze cents livres, d'où vient qu'en Orient on les nomme *navire de terre*. Les autres viennent du Turkestan en Asie, & sont plus petits que les premiers; ils ont deux bosses, & sont également propres à être chargés & à être montés. Les troisiemes sont petits, maigres, & sont si bons coureurs, qu'ils peuvent faire plus de trente lieues en un seul jour.

On vit à Paris en 1752 un chameau mâle & un dromadaire femelle. Le chameau que l'on estimoit pouvoit être âgé de quatorze ans, avoit six pieds de hauteur, non compris ses deux bosses, & dix pieds de longueur. On remarquoit au bour du muse quatre naseaux, dont les deux plus grands étoient percés d'outre en outre, afin d'y pouvoit passer un anneau de fer pour conduire l'animal à volonté; en dessous de ces premiers naseaux, sont deux autres beaucoup plus petits, qui servent à la respiration. Les yeux de

cet animal sont gros & faillans; le front est revêtu d'un poil touffu & ressemblant à de la laine; le reste du corps est recouvert d'un poil doux au toucher, de couleur fauve, un peu cendré, & guere plus long que celui d'un bœuf; les oreilles courtes & rondes, le cou très-long, & orné d'une belle criniere, les genoux gros, les pieds fendus & onguiculés, les jambes de derriere très-hautes & très-menues. On observe dans ces animaux des callosités aux jointures des jambes de devant à celles de derriere, & sur la poitrine. Toutes ces callosités viennent de ce que cet animal ne se couche pas sur le côté comme les autres, mais s'accroupit: toutes les parties qui portent sur la terre dans cette position, s'endurcissent & deviennent calleuses. Sa queue est courte & peu garnie de poil, excepté à l'extrémité.

Il est à remarquer que cet animal, ainsi que tous les animaux ruminans, n'a point de dents incisives à la mâchoire supérieure, mais seulement deux grandes dents de chaque côté, dont la postérieure est recourbée en arriere, semblable aux défenses d'un sanglier, & qui devient quelquefois si longue, qu'on est obligé de la scier: la mâchoire inférieure est bien garnie de dents. La verge du dromadaire est, ainsi que celle du taureau, très-longue & fort mince. Le maître du chameau assura que cet animal s'accouple à reculons, & effectivement on voit que sa verge est tournée en arriere, & que l'urine jaillit à reculons par un filet continu en arcade. Mais *Mathiolo* dit avoir vu le contraire dans l'accouplement d'une espèce de chameau; ce qui paroît d'ailleurs confirmé par l'observation que l'on a faite, que la verge du dromadaire se tourne également en avant comme en arriere. Le fait est que la femelle s'accroupit pour recevoir le mâle, & elle ne rentre en chaleur qu'un an ou deux après.

Le chameau entre en rut vers le quinze Janvier, & reste dans cet état deux ou trois mois. Pendant ce temps, la nature opere en lui un effet bien singulier; il

il bâille très-fréquemment, il écume continuellement, & il sort de sa bouche une ou deux grosses vessies rouges. Le sommet de la tête qui est bien garni de poil, reste toujours mouillé comme d'une sueur abondante; il mugit alors assez fréquemment comme un taureau en furie; il perd l'appétit, il maigrit, tout son poil tombe, excepté celui de la bosse. On profite de cette circonstance pour recueillir le poil de ces animaux avec soin, à cause du grand commerce qu'on en fait. On le mêle avec d'autres poils, & il entre pour lors dans la fabrique des chapeaux, particulièrement de ceux de Caudebec. Il arrive quelquefois, notamment dans le rut, que les deux bosses du chameau, qui ne sont formées que par des excroissances de chair, s'affaissent, & penchent comme si elles vouloient tomber, parce qu'alors les muscles qui les soutiennent, perdent leur ressort; mais il faut avoir l'attention de les relever & de les maintenir droites, jusqu'à ce qu'elles aient repris leur attitude & leur consistance naturelles. Lorsque le rut est passé, cet animal recouvre son appétit, sa vigueur, son embonpoint; il se revêt d'un nouveau poil. Tant qu'il est en appétit, il mange du foin, de la paille, de l'orge, de l'avoine; il peut manger vingt ou trente livres de foin par jour s'il est dégoûté, les chardons, les ronces lui réveillent l'appétit. Il boit rarement, mais lorsqu'il a soif il boit beaucoup à la fois.

Le dromadaire femelle, qui n'étoit alors âgé que de trois ans, n'étoit aussi qu'à la moitié de sa grandeur. Il ressembloit beaucoup au chameau, à l'exception d'une bosse unique qu'il avoit sur le dos: son poil étoit brunâtre, & plus long que celui du chameau.

Le dromadaire femelle & le chameau mâle dont nous venons de parler, s'aimoient & se caressoient mutuellement; ils étoient tellement accoutumés à vivre ensemble, que quand la femelle ne voyoit plus son compagnon, elle crioit, & se débattoit violem-

ment, sans vouloir ni boire, ni manger. C'est cette sympathie qui a produit l'agrément de voir naître un chameau dans Paris; phénomène d'autant plus digne de remarque, qu'il paroît que la plupart des animaux des climats chauds, perdent la faculté d'engendrer dans les pays plus tempérés, ainsi qu'on l'observe dans les singes, les perroquets & autres. Suivant les observations exactes qu'on a faites, la mere a porté un an entier le petit chameau dont nous parlons; mais il n'a vécu que trois jours.

Le *dromadaire*, dit M. de Buffon, est sans comparaison plus généralement répandu que le *chameau*; celui-ci ne se trouve guere que dans le Turquestan & dans quelques endroits du Levant; tandis que le *dromadaire*, plus commun qu'aucune autre bête de somme en Arabie, se trouve de même en grande quantité dans toute la partie septentrionale de l'Afrique, qui s'étend depuis la mer Méditerranée jusqu'au fleuve Niger, & qu'on le retrouve en Egypte, en Perse, dans la Tartarie méridionale, & dans les parties septentrionales de l'Inde. Le *dromadaire* occupe donc des terres immenses, & le *chameau* est borné à un petit terrain; le premier habite des régions arides & chaudes; le second un pays moins sec & plus tempéré, & l'espèce entière paroît être confinée dans une zone de trois ou quatre cents lieues de large, qui s'étend depuis la Mauritanie jusqu'à la Chine: elle ne subsiste ni au-dessus, ni au-dessous de cette zone. Cet animal, quoique naturel aux pays chauds, craint cependant les climats où la chaleur est excessive: son espèce finit où commence celle de l'éléphant, & elle ne peut subsister, ni sous le ciel brûlant de la zone torride, ni dans les climats doux de notre zone tempérée. Il paroît être originaire d'Arabie; car non-seulement c'est le pays où il est en plus grand nombre, mais c'est aussi celui auquel il est le plus conforme.

On ne se trompe guere sur le pays naturel des animaux, en le jugeant par ces rapports de conformité:

leur vraie patrie est la terre à laquelle ils ressemblent, c'est à-dire, à laquelle leur nature paroît s'être entièrement conformée, sur-tout lorsque cette même nature de l'animal ne se modifie pas ailleurs, & ne se prête pas à l'influence des autres climats. La nature, toujours sage & féconde, a fait naître des animaux si bien appropriés à chaque climat, qu'en vain voudroit-on multiplier les rhennes hors des pays glacés, ou les éléphans hors des pays brûlans: les autres climats deviennent funestes à chacun de ces animaux. Mais de quelle utilité ne sont-ils pas aux habitans des contrées auxquelles la nature les a affectés? Peut-il se trouver un animal plus propre que le chameau à supporter les plus rudes fatigues au milieu des sables arides de l'Afrique, à pouvoir rester quelquefois neuf jours & davantage sans boire, en faisant cependant chaque jour vingt-cinq à trente lieues, & en portant des poids énormes.

Si par hazard aussi il se rencontre une mare à quelque distance de leur route; ils sentent l'eau de plus d'une demi-lieue; la soif qui les presse leur fait doubler le pas, & ils boivent en une seule fois pour tout le temps passé, & pour autant de temps à venir; car souvent leurs voyages sont de plusieurs semaines, & leur temps d'abstinence dure autant que leurs voyages: on ne leur donne par jour qu'une pelotte de pâte, & même on ne leur laisse chaque jour qu'une heure de repos.

Cette facilité qu'ont les chameaux de s'abstenir de boire, n'est pas tout-à-fait de pure habitude, c'est plutôt un effet de leur conformation. Il y a dans le chameau, indépendamment des quatre estomacs qui se trouvent d'ordinaire dans les animaux ruminans, une cinquième poche qui lui sert de réservoir pour conserver de l'eau. Ce cinquième estomac manque aux autres animaux, & n'appartient qu'aux chameaux; il est rempli d'une multitude de cavités & d'une capacité assez vaste pour contenir une grande quantité.

de liqueur; elle y séjourne sans se corrompre, & sans que les autres alimens puissent s'y mêler. Lorsque l'animal est pressé par la soif, & qu'il a besoin de délayer les nourritures seches & de les macérer par la rumination, il fait remonter dans sa pense, & jusqu'à l'œsophage, une partie de certe eau par une simple contraction des muscles: c'est donc en verru de cette conformation très-singuliere, que le chameau peut se passer plusieurs jours de boire, & qu'il prend en une fois une prodigieuse quantité d'eau, qui demeure saine & limpide dans ce réservoir, parcé que les liqueurs du corps, ni les fucs de la digestion ne peuvent s'y mêler.

Le chameau est un animal fort docile: on le dresse dès son enfance à se baisser & s'accroupir lorsqu'on veut le charger. Pour l'y former, dès qu'il est né, on lui plie les quatre jambes sous le ventre, & on le couvre d'un tapis sur le bord duquel on met des pierres, afin qu'il ne puisse pas se relever. Comme cet animal est très-haut, on l'accoutume à se mettre en cette posture dès qu'on lui touche les genoux avec une baguette, afin de le pouvoir charger plus aisément. On le laisse aussi pendant quelque temps sans lui permettre de terer, afin qu'il contracte de bonne heure l'habitude de boire rarement. On ne fait point porter de fardeaux à ces animaux avant l'âge de trois ou quatre ans. Quand ils sentent qu'ils sont assez chargés, il ne faut pas penser à leur en donner davantage, autrement ils se rebutent, donnent de la tête & se relevent à l'instant. Enfin si on les surcharge malgré eux, ils jettent des cris lamentables.

Ceux qui veulent avoir de bons chameaux de charge, les châtent, quoique l'on sache que cette opération ôte en général aux animaux une partie de leur vigueur; mais ils les rendent par-là dociles en tout temps, & leur font éviter le rur qui les énerve & les rend furieux. Comme cet animal, ainsi que le mulet, a de la rancune, il devient dangereux pour ceux

qui le menent pendant qu'il est en rut; il se souvient alors du mal qu'on lui a fait, & lorsqu'il peut attraper son ennemi, il l'enlève avec les dents, le laisse retomber à terre, & le foule aux pieds, jusqu'à ce qu'il soit écarté: le temps du rut passé, l'animal reprend sa première douceur. Il n'est pas vrai, comme on le lit dans quelques Auteurs, qu'il y ait une antipathie marquée du chameau vis-à-vis de l'âne, du cheval & du mulet; car on voit souvent ces animaux réunis sous un même toit, sans qu'ils témoignent la moindre aversion les uns contre les autres.

Les chameaux d'Afrique soutiennent bien mieux la fatigue que ceux d'Asie. Quand les premiers commencent à faire voyage, il est nécessaire qu'ils soient gras; car on a éprouvé qu'après que cet animal a marché quarante ou cinquante jours sans manger d'orge, sa bosse commence à diminuer, & il ne peut plus porter de charge. Ceux d'Asie ne peuvent résister à cette fatigue; il faut leur donner tous les jours environ trois livres de pâte d'orge. Les Turcs font usage en Europe de chameaux pour porter leurs bagages: on en voit en Espagne, que les Gouverneurs des places frontières y envoient; mais ils n'y vivent pas long-temps, parce que le pays est trop froid pour eux. Cependant les Moscovites en élèvent de tous jeunes qu'ils accoutument peu à peu à leur climat méridional. La durée de la vie de ces animaux passe pour être environ de cinquante ans.

On dit qu'il y a en Afrique de petits dromadaires qui font jusqu'à quatre-vingt lieues par jour. Ils sont très-utiles aux Couriers de l'Orient pour porter en diligence leurs dépêches; leur allure est le trot: lorsque ces animaux prennent le galop, c'est un spectacle agréable de voir leur crinière & le long poil de leur fanon flotter au gré du vent. On charge le chameau sur sa bosse, ou on y suspend des paniers assez grands pour qu'une personne y puisse tenir assise, les jambes croisées à la manière des Orientaux: c'est dans ces

paniers qu'on voiture les femmes. On attelle aussi les chameaux pour traîner des chars : on ne se sert point d'étrille pour les panser ; on les frappe seulement avec une petite baguette pour faire tomber la poussière qui est sur leur corps. On se sert du fumier de ces animaux que l'on fait sécher, pour préparer la cuisine au milieu des déserts. Il ne faut point frapper les chameaux pour les faire avancer, il suffit de chanter & de siffler ; lorsqu'ils sont en grand nombre, on bat des timbales. On leur attache aussi des sonnettes aux genoux, & une cloche au col, pour les animer & pour avertir dans les défilés. Cet animal est courageux ; on le fait marcher aisément, excepté lorsqu'il se trouve de la terre grasse & glissante, parce que son pied, qui est plat & large, charnu en-dessous, & qui n'est revêtu que d'une peau molle & peu calleuse, qu'on peut regarder comme une espèce de semelle vivante, glisse à chaque instant. Lorsqu'on rencontre de ces mauvais pas, on est quelquefois obligé d'étendre de gros tapis pour faire passer les chameaux, ou d'attendre que le chemin soit praticable.

*Labat* dit que l'on ne trouve point de chameaux en Amérique, à moins, dit-il, qu'on ne prenne pour des chameaux les *glama* & les *pacos*, appelés improprement grands moutons du Pérou ; car à l'exception de la laine dont ils sont revêtus, & de la grandeur, ils approchent beaucoup du chameau véritable. V. GLAMA & PACO.

Les chameaux sont des animaux domestiques doublement utiles ; en Asie & en Afrique, on fait un grand usage de leur lait, qui est apéritif, & propre à chasser les impuretés du sang par la voie des urines : on attribue même à l'usage continuel que les Arabes font de ce lait, l'exemption de plusieurs maladies, telles que les dartres, la gale, la lèpre. On mange aussi la chair de ces animaux.

Outre l'usage que l'on fait de leur poil pour les chapeaux, on le file & on en fait des étoffes. Ce poil nous vient du Levant par la voie de Marseille.

**CHAMEAU JAUNE**, *camelus flavus*. Poisson des Indes Orientales, & que l'on pêche dans le détroit de Seram. Sa couleur est jaune, & son corps est tout couvert de petites bosses; sa chair est fort grasse & tachetée. Les habitans arment leurs fleches des aiguillons très-durs de ce poisson, & ils s'en servent à la guerre.

**CHAMECK**. Nom donné au Pérou & dans la Guiane, au *coaita*, espece de *sapajou* Voyez ces mots.

**CHAMITES**. Ce sont les cames pétrifiées. Voyez CAME.

**CHAMÆCERASUS** ou FROLE. Voyez à la fin de l'article CERISIER.

**CHAMÆDRIS** ou PETIT CHÊNE. Voyez GERMANDRÉE.

**CHAMÆ-NERION**. Quelques-uns l'appellent le *petit laurier-rose*. M. Haller dit que c'est une espece très-différente du *nerium*, & d'une autre classe. Des modernes l'appellent *epilobium*. Les Suédois ont commencé à se servir d'une espece fort commune dans les forêts du nord. On en fait de l'ouate; elle peut même servir pour des étoffes, quand on la mêle avec du coton. Voici le caractère du genre du *chamæ-nerion*: la fleur est composée d'un calice divisé en quatre parties, d'une corolle à quatre feuilles, huit étamines, & un pistil dont le stigmatte est fendu en quatre, & porté par le germe qui devient une espece de silique longue & grêle, carrée, qui s'ouvre en quatre panneaux, & renferme un grand nombre de semences à aigrettes. Il y a plusieurs especes de ce genre.

**CHAMÆRODENDROS**. Voyez AEGOLETHRON.

**CHAMOIS**, YSARD ou CHEVRE DES ALPES, *rupicapra*. Animal quadrupede fuminant, du genre des chevres, & que l'on voit en troupe sur les montagnes, & dont la peau est d'un grand usage dans le commerce.

Le chamois est plus grand que la chèvre; il ressemble

beaucoup au cerf pour la forme du corps. Le ventre, le front, & le commencement de la gorge, sont blancs, & le reste du corps, est par-tout d'une couleur noirâtre. Le poil qui couvre le dos & les flancs, est de deux especes : par-dessous le grand poil qui paroît, il y en a un petit fort court & très-fin, autour des racines du grand, comme dans le castor; aux endroits où ce grand poil est long, il est ondé & frisé comme celui des chevres.

Le mâle & la femelle ont des cornes longues d'une palme & demie, légèrement ridées, droites jusqu'à une certaine hauteur, pointues & recourbées en forme d'hameçon par le haut. Elles sont noires & simples. Chaque année on observe sur la plupart de ces cornes un anneau de plus, comme dans tous les animaux de ce genre.

On dir qu'avec l'âge, les cornes du chamois deviennent si crochues en arriere & si pointues, que ces animaux les font entrer quelquefois dans leur peau en voulant se gratter, qu'elles s'y engagent de façon qu'ils ne peuvent plus les retirer, & qu'ils périssent de foiblesse & de faim dans cette position. On remarque deux ouvertures derriere les cornes du chamois; on a prétendu que ces trous servoient à la respiration de l'animal, lorsqu'en fouillant pour chercher les racines des herbes dont il fait sa nourriture, la terre lui bouchoit par hasard les narines. Cette opinion disparaît par l'observation, puisqu'on a remarqué que le crâne se trouve au fond de ces ouvertures, & qu'il n'y a aucune issue.

Les chamois, ainsi que tous les animaux du genre des chevres ont pour caractere de n'avoir point de dents incisives à la mâchoire supérieure, d'en avoir huit à l'inférieure, le pied fourchu, les ongles fort longs, sur-tout ceux des pieds antérieurs. On trouve assez fréquemment dans un des ventricules de ces animaux, une boule ou pelotte que l'on nomme *hézoard germanique*. Il étoit autrefois fort recherché; on le

regardoit comme le meilleur après le bézoatd oriental, & on l'employoit dans tous les cas où il falloit augmenter la transpiration, ranimer l'oscillation des solides. Depuis qu'une physique éclairée examine les objets avec plus d'attention, & qu'elle évalue par conséquent les propriétés des corps avec plus d'exactitude & de sévérité, ce *bézoard*, qui n'est qu'une espece d'*égagropile*, est bien déchu de son crédit. M. *Geoffroy*, en l'examinant, a reconnu que cette boule n'étoit formée que par un amas de poils que l'animal avale en se léchant, & d'un reste de fibres de plantes, telles que celles du *doronic*, qui n'ont pu être digérées par l'estomac de l'animal. Il s'en trouve quelquefois qui sont recouvertes d'une couche bézoardique assez mince, ce qui donne à celles-ci quelques vertus. *Voyez* les mots **BÉZOARD & ÉGAGROPILE.**

Le chamois est un animal sauvage, alerte, précautionné, mais timide; nous en avons vu beaucoup sur les Pyrénées, sur les Alpes, dans les montagnes du Dauphiné, sur-tout dans celles de Donoluy. On rencontre souvent ces animaux en troupe de cinquante ou plus; ils vont à la pâture le matin & le soir, rarement dans la journée. Pendant qu'ils paissent, il y en a toujours un de la bande qui est en sentinelle & a l'œil au guet (on le nomme *bête avancée*). Dès qu'il sent ou appetçoit ou entend quelque chose, il jette un cri par lequel il avertit tous les autres de fuir. Ce cri d'épouvante est un sifflement poussé avec tant de force, que les tochers ou les forêts en retentissent: il est aussi long que l'haleine peut tenir sans reprendre: il est d'abord fort aigu, & baisse sur la fin. Le chamois se repose un instant, regarde de tous côtés & recommence à siffler, il frappe la terre du pied, il se lance sur des pierres fort élevées, il regarde, court sur des éminences, & quand il a découvert quelque chose il s'enfuit. Le sifflement du mâle est plus aigu que celui de la femelle; ce sifflement se fait par les narinés, & n'est proprement qu'un souffle aigu très-fort, semblable au son que pour-

roit rendre un homme, en tenant la langue au palais, ayant les dents à peu près fermées, les lèvres ouvertes & un peu alongées, & qui souffleroit vivement & long-temps. Les chamois ne montent ni ne descendent pas perpendiculairement; mais en décrivant une ligne oblique, en se jetant en travers, sur-tout en descendant, ils se jettent du haut en bas en travers d'un rocher qui est à peu près perpendiculaire, de la hauteur de plus de vingt & trente pieds, sans qu'il y ait la moindre place pour poser ou retenir leur pieds; ils frappent le rocher trois à quatre fois des pieds en se précipitant, & vont s'arrêter à quelque petite place, au-dessous, qui est propre à les retenir: il paroît à les voir dans les précipices, qu'ils ayent plutôt des aîles que des jambes. Si le chamois monte ainsi & descend facilement les rochers, c'est par son agilité & la force de ses jambes; il les a fort hautes & bien dégagées, celles de derrière paroissent un peu plus longues & toujours recourbées, ce qui le favorise beaucoup pour s'élancer de loin: quand les chamois se jettent de bien haut, ces jambes un peu repliées reçoivent le choc qu'ils font en se précipitant, elles font l'effet de deux ressorts & rompent la force du coup.

La chasse de ces animaux est assez périlleuse, parce qu'il faut les poursuivre sur les rochers qu'ils parcourent avec la plus grande aisance, & où ils sautent avec autant d'agilité que les bouquetins. Les chiens ne peuvent les suivre dans tous les précipices inaccessibles, & le Veneur se voit souvent engagé dans des lieux où il ne peut ni avancer ni reculer sans un danger égal: le seul parti qui lui reste alors est de s'élancer à travers les écueils les plus affreux. Il arrive assez souvent que des chasseurs de chamois tombent dans ces gouffres; souvent encore poursuivi jusques dans des défilés qui n'ont que quatre pouces de largeur, le chamois s'élance sur le chasseur qui lui batte le passage & le précipite du rocher en bas. Dans ces cas les chasseurs expérimentés se jettent ventre à terre, afin que le cha-

mois puisse s'élançer sans les toucher, ou bien ils demeurent debout en se collant contre le rocher; l'animal ne voyant alors aucun jour entre le rocher est forcé de s'élançer à côté. & le chasseur adroit profite de ce moment pour le pousser de la main dans l'abyme.

Les chamois craignent si fort la chaleur, que pendant l'été on ne les trouve jamais que dans les antres des rochers à l'ombre, souvent parmi des tas de neiges ou de glaces, ou dans les forêts hautes & bien couvertes, toujours du côté du penchant des montagnes ou rochers scabreux, qui font face au Nord, & qui sont à l'abri des rayons du soleil. Ces animaux aiment le sel, c'est pourquoi on en répand dans les endroits où on veut les attirer: comme ils ont l'odorat très-fin, les chasseurs ont grand soin d'aller à eux le nez au vent. Ils sont en rut pendant presque tout le mois de Septembre; les femelles portent neuf mois, & mettent bas pour l'ordinaire en Juin; elles ne menent point leurs petits sur les rochers, qu'ils ne soient en état de bien grimper. Lorsqu'on les attrape jeunes, on peut les apprivoiser comme les chevreuils: on les met au nombre des animaux chastes, parce que chaque mâle habite avec sa femelle. Les chamois ont deux ennemis dangereux dans les loups cerviers, que cependant les Suisses font presque venus à bout de détruire, & dans l'espece de bipede appelé *laemmer-geyer*. Voyez au mot CONDOR, la maniere dont ce terrible oiseau s'y prend pour les attraper.

M. *Altman*, qui nous a donné la description des animaux de la Suisse, distingue deux especes de chamois; savoir, celle dont nous venons de parler (& que les Chasseurs nomment *bêtes des bois*). L'autre est plus petite & plus rougeâtre, demeure toujours sur les montagnes les plus inaccessibles, & ne descend jamais dans les vallons; ces derniers sont gras dans l'été, & leur chair est bonne à manger, sur-tout en hiver; le chamois qu'on a vu à Paris en 1765 étoit de l'espece petite; mais ces deux especes de chamois,

dit M. *Haller*, ne sont que de très-légères variétés.

On attribue au fiel de chamois la propriété de dissiper les taies des yeux & de guérir la nyctalopie, espèce de maladie dans laquelle la vue s'affoiblit à l'approche du soleil couchant, au point que les personnes qui y sont sujettes ne voient point à se conduire.

La peau de chamois préparée est souple & fort chaude : on en fait des bas, des gants, des culottes, &c. Cette peau a le grand avantage de pouvoir se savorner sans rien perdre de sa qualité ; les peaux de chevres, de boucs, de chevreaux, de moutons, sont susceptibles de recevoir les mêmes préparations que les chamois, & se vendent sous le même nom. On fait usage des cornes de chamois pour les porter sur des cannes.

CHAMPADA. Grand arbre de Malaque fort touffu, dont les branches sont cendrées, noueuses, & donnent par incision un suc âcre & gluant comme le tithymale. Le fruit naît du tronc & des grosses branches, & a six pouces de long & autant de circonférence : il a la figure des melons. Son écorce est verte & divisée en petits pentagones au centre desquels il y a un point noir. Le pédicule en est gros & ligneux ; il pénètre dans la substance du fruit & s'y disperse en plusieurs gros filamens qui vont se réunir à la pointe, mais desquels il part comme des amandes, qu'une pulpe blanchâtre enveloppe. Si l'on ouvre l'écorce & qu'on écarte la pulpe spongieuse, les amandes se détachent de leurs compartimens & demeurent attachées à la queue comme les grains du raisin à la grappe. Cette pulpe est sucrée ; on la suce : Le goût en est assez bon, mais l'odeur en est forte. Les habitans du pays aiment ce fruit, parce qu'il chauffe & entête. On en fait cuire les amandes ou châtaignes dans de l'eau ; mais elles ne valent pas les nôtres. *Mém. de l'Acad. p. 331. tom. IX.*

CHAMPANZÉE ou CHAMPANÉS. Les Anglois, qui fréquentent la côte d'Angole, donnent ce nom au petit *orang-outang*. Voyez ce mot.

**CHAMPIGNON**, *fungus*. Genre de plante dont les différentes especes ont un pédicule qui soutient un chapiteau de figure communément ramassée, convexe en dessus, concave en dessous, ordinairement uni, & rarement cannelé sur la surface convexe, feuilleté sur la surface concave, ou fistuleux, c'est-à-dire, garni de petits tuyaux.

Ce genre de plantes membrano-cellulaires, spongieuses ou subéreuses, comme l'est le liége, doit piquer notre curiosité par ses singularités, les caracteres particuliers, & par la promptitude extraordinaire avec laquelle il végete. Il est d'autant plus intéressant de savoir bien distinguer les especes, que plusieurs sont utiles dans les Arts & dans la Médecine, telles sont l'*agaric de chêne* & celui du *méleze*. Voyez à l'article

**AGARIC.**

Les autres especes de champignons au contraire, sont ou des poisons très-actifs, ou suspects, quoique agréables à manger.

Le genre des plantes avec lequel les champignons ont le plus de ressemblance, sont, suivant les observations de M. de Jussieu, les *lichens*, dont il y a une especes qui croît dans les Canaries & les pays du Nord, & dont on fait un grand usage dans la teinture sous le nom d'*orseille*. Voyez *ce mot*. Les champignons sont, ainsi que les lichens, dénués de branches, de tiges & de feuilles; comme eux ils naissent & se nourrissent sur des troncs d'arbres, sur des morceaux de bois pourri, & sur des parties de toutes sortes de plantes réduites en fumier: ils leur ressemblent aussi par la promptitude avec laquelle ils croissent, & par la facilité que la plupart ont à se sécher, & à reprendre ensuite leur premiere forme lorsqu'on les plonge dans l'eau. Il y a enfin entre les uns & les autres une maniere presque uniforme de produire leurs graines. Cette analogie est d'autant plus importante pour la connoissance de la nature des champignons, que plusieurs Auteurs anciens & modernes ne les regardoient point

comme des plantes, mais comme de simples excroissances. Pour peu cependant qu'on examine leur substance, leur organisation & leurs variétés, on ne peut les méconnoître pour des plantes.

La démonstration en est devenue complete par la découverte que *Micheli* a faite en 1729 de fleurs & de graines dans différentes especes : découverte confirmée en 1753 par *M. Gleditsch*, & en 1755 par *M. Battarra*. Il faut néanmoins convenir que ce que *Micheli* prend pour les étamines de ces plantes, est fort doux & semble n'être que des rejerons sous la forme d'une poussiere, sur-tout dans le *lichen*. On peut cependant diviser les champignons en deux classes, dont les uns ne portent que des graines, & les autres des graines & des fleurs. Ceux qui ne portent que des graines, sont les *champignons* proprement dits le *poreux*, l'*hérissé*, la *morille*, les *fongoïdes*, la *vesse de loup*, les *agarics*, les *corallo-fungus* & les *truffes*. Ceux qui portent des graines & des fleurs sont, les *thyphoïdes* & l'*hypoxylon*. Les graines se font sentir au toucher, en maniere de farine, dans les champignons dont la tête est feuilletée en dessous, lors sur-tout qu'ils commencent à se pourrir. On les apperçoit aisément à la faveur d'une poussiere dans ceux que l'on nomme *vesse de loup*. Toutes ces graines sont très-astringentes : l'on s'en sert pour arrêter les hémorragies considérables.

On ne voit guere de plante qui fournisse plus de variétés en grosseur, en hauteur, en étendue & en différence de couleur des cannelures & du chapiteau, que ne le fait celle-ci. La plupart des champignons n'ont point de racines : d'autres ont à sa place une mucosité semblable à l'empatement de quelques *fucus* : d'autres ont des fibres qui forment quelquefois un réseau à mailles inégales, dont quelques-unes produisent des plantes semblables à leur mere. Il y a encore l'*amanita* ou champignon à feuilletts, le *mucor* & les genres voisins du *mucor*.

On peut faire une division générale & bien impor-

tante en champignons nuisibles & en champignons bons à manger. C'est ici que l'erreur est bien fatale; l'expérience faite en tous lieux, en tous pays sur ceux de la meilleure qualité, ne tend pas trop à nous rassurer sur leur usage bienfaisant; car ceux que l'on mange avec sécurité par rapport à leur bon goût, deviennent aisément dangereux ou pour avoir été cueillis trop tard, ou par la nature du lieu où ils croissent, ou par le suc dont ils se nourrissent, ou par le voisinage de ceux qui se pourrissent, ou de ceux qui sont par hasard empoisonnés. J'avoue que les mêmes champignons ne sont pas également funestes dans tous les pays. L'on en peut dire autant de la cigüe: les Russes, selon M. Haller, mangent les champignons que nous croyons les plus dangereux, ceux-là même dont on se sert pour tuer les mouches. Ces peuples y ont reconnu une qualité enivrante, sans avoir cessé d'en faire usage. L'on ne doit manger qu'avec beaucoup de modération, de ceux même qui ont toutes les conditions requises de salubrité apparente, parce que leur nature spongieuse les rend de très-difficile digestion.

Les symptômes fâcheux & même mortels que les mauvais champignons causent, sont sur-tout le vomissement, l'oppression, la tension de l'estomac & du bas-ventre, l'anxiété, des tranchées dans les entrailles, la soif violente, la cardialgie, la dyssenterie, l'évanouissement, le hoquet, le tremblement de presque toutes les parties du corps, la gangrene & la mort. Excepté les deux derniers symptômes, nous avons malheureusement éprouvé successivement tous les autres dans un voyage que nous fîmes en Angleterre. Un tableau de si funestes accidens est-il bien propre à nous donner du goût pour un mets de sensualité si voisin du poison, sur-tout n'étant pas toujours bien certains d'en manger de salutaires, à cause de leur figure trompeuse, de l'ignorance, de la négligence, du manque d'attention des gens qui les cueillent ou qui les apprêtent!

Quoi qu'il en soit, les champignons sont un mets dont les anciens gourmands étoient aussi curieux que les modernes. La sensualité l'emportant sur le danger, on a fait un art d'élever les champignons sur des couches de fumier, & même en pleine campagne. On en fait venir dans les jardins en toute saison. Pour cet effet, on fait dans le mois de Juin des couches de fumier qui contiennent du crottin de cheval. Au commencement du mois d'Août les crottes de cheval commencent à blanchir & sont parsemées de petits cheveux ou filets blancs déliés, branchus & tortillés autour des pailles dont le crottin est formé : ce crottin alors ne sent plus le fumier, mais il répand une odeur de champignon. Ces filets blancs ne sont que les germes développés des champignons : l'extrémité de ces filets s'arrondit, grossit en bouton, & devient en se développant, un champignon. Le champignon crû de cette manière, vient par grosses touffes qui représentent une petite forêt : les uns ne sont qu'en boutons, tandis que les autres sont tout formés. Peut-être chaque touffe de champignon étoit-elle enfermée dans la même graine. Ces filets blancs ou germes de champignons peuvent se conserver long-temps sans pourrir ; & même desséchés, ils reviennent & produisent des champignons lorsqu'on les remet sur des couches.

Ce sont ces champignons qui croissent sur couche, dont on fait usage dans les ragoûts. *Fungus campestris, esculentus, vulgatissimus, Parisiensis*. M. Haller dit qu'il y a d'autres espèces aussi délicates que ce champignon. Tel est le *laseris* jaune, ou l'orange, la *chanterelle*, le *champignon à lait doré*. Les législateurs en cuisine, les *maîtres de la science de la gueule* (ainsi que s'exprime *Montagne*,) croient être parvenus à distinguer sans méprise, les bons champignons d'avec les mauvais. Ils assurent que les bons champignons sont ceux qui prennent leur accroissement dans la durée d'une nuit, soit naturellement, soit par art sur des couches de fumier ; qu'ils doivent être d'une grosseur

grosseur médiocre, à-peu-près de celle d'une châtaigne, charnus, bien nourris, blancs en dessus, rougeâtres en dessous, d'une consistance assez ferme, moelleux en dedans, d'une odeur & d'un goût agréables : qu'au contraire les champignons mauvais & pernicieux sont ceux qui ayant demeuré trop longtemps sur la terre, sont devenus bleus, noirâtres ou rouges, & dont la tige est devenue creuse. Mais ces marques générales ne satisferont pas aisément des Physiciens ; ils demandent des marques caractéristiques qui indiquent dans le grand nombre des variétés d'espèces de *champignons* naturels, les *bonnes*, les *douteuses*, & les *pernicieuses* : connoissance bien importante.

On prétend qu'il y a certaines espèces de champignons dont l'odeur a produit à des personnes une espèce d'épilepsie, & qu'une femme tomba dans une maladie qui dégénéra en folie, pour avoir mangé des champignons vénéneux. M. le Monnier rapporte dans un des Mémoires de l'Académie, les accidens fâcheux arrivés à toute une famille pour avoir mangé du *fungus media magnitudinis* cueilli dans la châtaigneraie de Chambourcis. Il paroît que les symptômes produits si promptement sur les fibres nerveuses, sont occasionnés par des particules âcres & caustiques. Il est donc avantageux de bien laver dans l'eau, & encore mieux dans du vinaigre, les champignons que l'on regarde comme de bonne espèce, parce que ces fluides enlèvent le peu de parties âcres qui pourroient être nuisibles ; M. le Monnier a eu le même sentiment sur la nature du champignon.

Si toutefois quelqu'un par ignorance, par gourmandise, par témérité ou par peu de confiance dans ces sages préceptes, avoit mangé des champignons empoisonnés, le meilleur remède est d'avoir d'abord recours aux vomitifs pour débarrasser promptement l'estomac de ce poison. Si on n'en a point sous la main de tels que l'on desire, comme la guérison ne dépend

que de la promptitude du secours, on peut mettre du sel marin dans de l'eau tiède, en faire boire au malade quantité & coup sur coup : cette eau dissout le champignon, irrite l'estomac & provoque au vomissement. On doit faire succéder les minoratifs, les savonneux, les adoucissans, comme le lait & les cataplasmes émolliens pour distendre les parties à l'extérieur. *M. Bourgeois* dit que pour émousser & envelopper la causticité des champignons, adoucir en même temps l'érosion & l'inflammation qu'ils produisent sur les membranes de l'estomac & des intestins, il faut faire usage, & à grandes doses répétées, d'huile, des décoctions de racines & de semences mucilagineuses, des gelées de corne de cerf & d'ivoire, des dissolutions de gomme arabique & adragante dans l'eau de rose, après avoir fait précéder les émétiques & les laxatifs doux.

Les différens corps sur lesquels peuvent croître divers espèces de champignons, nous présentent des phénomènes dignes d'attention. *M. Méri* a vu à l'Hôtel Dieu de petits champignons plats & blanchâtres, sur des bandes qui avoient été trempées dans l'oxicat & ensuite appliquées sur les membres fracturés des malades. *M. Lémeri* a observé le même phénomène. On a vu de même des champignons croître en vingt-quatre heures & parvenir à la grosseur du doigt, sur des bandelettes dont on enveloppoit les jambes d'un enfant rachitique, & sur lesquels on assujettissoit des éclisses. *M. de Fougereux* a communiqué à l'Académie des sciences une observation d'une autre nature, mais qui contribue encore à faire voir combien ce végétal singulier a de vertu productive, & combien il s'accommode aisément de toutes sortes de situations : il s'agit d'un champignon qui avoit pris sa croissance sur un autre, mais en sens renversé ; en sorte qu'il y étoit adhérent par sa partie arrondie, & présentoit au-dehors sa partie concave & feuilletée, surmontée d'un pédicule qui paroissoit très-net, & n'avoir jamais été atta-

ché à aucun corps d'où il eût pu tirer sa nourriture. Ces phénomènes singuliers donnent lieu de croire que les graines de champignon étant extrêmement fines, peuvent être aisément transportées sur différens corps, & qu'elles éclosent & deviennent sensibles dans les endroits où elles trouvent des sucs & un degré de chaleur propres à les faire paroître.

Il en est de même pour les champignons de cuisine. Les crottes de cheval ne renferment donc pas seulement les graines de ces champignons; mais elles ont aussi un suc & même une chaleur propre à les faire germer, de même que le suc qui se trouve dans la racine du *panicaut* lorsqu'il se pourrit, fait éclore le germe du plus délicat de tous les champignons (l'orange) qui naissent en Provence & en Languedoc; ainsi la mousse fait germer la graine des *mousserons*. C'est par la même raison que quelques especes de *champignons*, de *morilles*, d'*agarics* & d'*oreilles de Judas*, ne viennent qu'aux racines & aux troncs de certains arbres. D'autres, comme la *chanterelle*, la *davere*, viennent en pleine terre à l'ombre.

Nous allons, suivant notre plan ordinaire, présenter dans un tableau raccourci les diverses especes de *champignons* qui sont de quelque usage, & auxquels on peut appliquer une partie des choses que nous avons dites ci-dessus: on les connoîtra mieux par contraste. Nous parlerons donc des *mousserons*, des *morilles*, des *truffes*, de la *ierre à champignon*, de la *vesse de loup* & de l'*oreille de Judas*.

### Mousseron.

MOUSSERON OU MOUCERON, *fungus vernus, esculentus, pileolo rotundiori*. C'est une petite espece de champignon qui croît au printemps dans les bois au milieu de la mousse, sous les arbres, même entre les épines, dans les prés; il en revient chaque année au même lieu d'où l'on en a tiré. On les reconnoît à leurs

petits pédicules cylindriques, crépus, ridés à leur base, très-courts, qui soutiennent de petites têtes de la grosseur d'un pois; mais qui deviendroient beaucoup plus gros si on ne les arrachoit pas: ils sont garnis en dessous de plusieurs fillons qui s'étendent du centre à la circonférence. Toute la substance de ces champignons, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, est blanche, charnue, spongieuse, agréable au goût & d'une bonne odeur; c'est pourquoi on les emploie dans les meilleures tables dans les sauces. Nos Cuisiniers s'exercent à les présenter en ragoût sous toutes sortes de faces; & l'on nous offre à manger des croûtes aux *moufferons*, des *moufferons* à la crème, à la provençale, &c.

### Morille.

MORILLE, *boletus esculentus*, seu *fungus cavernosus aut porosus*. C'est une espèce de champignon qui porte des graines. Ce champignon est de la grosseur d'une noix; quelquefois plus. Sa substance est charnue, toute percée de trous; de sorte qu'elle ressemble très-bien à des rayons de miel. Sa couleur est d'un blanc un peu rougeâtre, ou fauve ou noire: elle est concave en dedans, blanche & comme enduite d'une fine poussière. Le pédicule qui soutient la morille est tout blanc, creux & garni à sa partie inférieure de racines menues & filamenteuses

Quelques personnes distinguent quatre espèces de *morilles* par leur grosseur, leur figure & leur couleur. On trouve cette plante au printemps dans le bois de Vincennes, dans la forêt de Saint-Germain, dans la vallée de Montmorency, & dans la plupart des lieux herbeux, humides, &c.

Les *morilles* récentes ou seches, préparées de différentes manières, passent pour délicieuses. On les met dans différens assaisonnemens. Qui n'a ouï parler aux gourmands de *morilles* farcies, de *morilles* frites, de *morilles* à l'italienne, de *morilles* au lard, de pain aux

*morilles* & de tourtes aux *morilles*? On fait un grand usage de crème aux *morilles* pour exciter à l'acte vénérien, & disposer efficacement ceux qui en mangent à le satisfaire. Les Romains beaucoup plus voluptueux que nous faisoient leurs délices des *morilles*. Néron appelloit ce genre de nourriture le *ragoût* ou *mets des Dieux*, *cibus Deorum*, parce que Claude dont il fut le successeur, empoisonné par des *morilles*, fut mis au rang des Dieux; mais ces *morilles*, suivant *Suétone*, étoient farcies de poison, *boleti medicati*.

### Truffe.

TRUFFE, *tubera*. Il patoit que la truffe est regardée comme une espece de *champignon*, puisqu'on la range dans la classe des *champignons* qui portent des graines. La truffe a la forme d'une masse charnue, infotme, presque ronde, raboteuse, matbrée ou veinée ordinairement; ce qui désigne une organisation. On en trouve de grises & de noires. Lorsqu'elles commencent à naître, elles ne sont guere plus grosses qu'un pois: on dit qu'on en a vu quelquefois, mais très-rarement, qui pesoient jusqu'à une livre. La truffe naît & croît dans la terre, & ne paroît point au dehors. Comme les cochons en sont fort friands, quand ils en trouvent en fouillant la terre, ils annoncent leur bonne fortune par des cris de joie: cette indiscretion avertit bientôt le Pâtre: celui-ci aux aguets, accourt, les écarte, les chasse à coups de bâton, & réserve cette trouvaille pour les tables où se trouvent des palais plus délicats. On reconnoît encore les endroits où elles sont sous terre, lorsqu'en regardant horizontalement sur la surface de la terre, on voit voltiger au-dessus d'un terrain léger & plein de crevasses, des essaims de petites mouches qui sont produites par de petits vers sortis des truffes, & qui y avoient été déposés par de semblables mouches dans l'état d'œufs. C'est en Septembre & en Octobre que l'on fait la recherche des truffes. Com-

munément on ne trouve point d'herbes dans les endroits où il y a de ces fortes de champignons : les pays chauds, les lieux secs & sablonneux, tels que certains lieux du Périgord, du Limousin, de l'Angoumois, de la Gascogne & particulièrement de l'Italie, sont les endroits où l'on en trouve. Il y en a de plusieurs especes ; mais les plus excellentes sont de moyenne grosseur, bien nourries, dures, ayant beaucoup d'odeur, & une saveur particulière qui est très-agréable pour bien des personnes. La Savoie produit une especce de truffe qui pese quelquefois jusqu'à deux livres, & qui a exactement le goût de l'ail : ces especes sont agréables pour les personnes flattées de cette sorte de saveur.

On trouve dans les forêts épaisses & les montagnes escarpées d'Allemagne & de Hongrie, une especce de truffe de la grosseur d'une noix, d'un noir pourpré & d'une dureté moyenne, d'une odeur spermatique : c'est le *boletus cervi* des Auteurs. On donne de grands éloges à ces truffes ; on s'en sert dans les remedes qui excitent à l'amour.

RACINE DE CHAMPIGNON ; appelée improprement PIERRE A CHAMPIGNON, *fungifer lapis*. La racine de champignon se trouve en différens endroits du royaume de Naples, & particulièrement dans la Pouille. Elle produit presque en tout temps de grands champignons blanchâtres, poreux en dessous, dont la tête qui est convexe, est soutenue par un pédicule d'environ cinq pouces de haut. Ce champignon est charnu, bon à manger, & fort recherché dans les pays où il se trouve. On transporte cette racine en différens endroits de l'Italie ; & on en a vu en France qui ont végété pendant quelques années, & produit des champignons. Elle est vivace & d'un volume assez considérable. Il y a des endroits où, quand cette racine est couverte d'un peu de terre, & ensuite arrosée d'eau tiède, elle produit des champignons au bout de quatre jours.

*Vesse de Loup.*

VESSE DE LOUP, *fungus rotundus orbicularis*, aut *lycoperdon bovista*. C'est une espece de champignon un peu arrondi, environ de la grosseur d'une noix, membraneux, & dont le pédicule n'est presque point apparent. Quand il est jeune, il est couvert d'une peau blanchâtre & cendrée, qui n'est point lisse, mais comme composée de plusieurs grains, renfermant d'abord une pulpe molle, spongieuse dans la suite. Lorsque ce champignon est arrivé à sa maturité, il est noirâtre; sa pulpe se dessèche, se convertit en une poussiere d'un brun jaunâtre; si on comprime ou écrase ce champignon, il se creve, pete & jette une poussiere très puante en maniere de fumée. Cette poussiere examinée au microscope paroît être une infinité de petits globules garnis d'une petite pointe. Ces globules sont autant de graines qui s'implantent dans la terre & reproduisent la plante.

Cette espece de *vesse de loup* croît aux environs de Paris: on en voit une espece sur les Alpes qui croît de la grosseur de la tête. Ce champignon pris intérieurement, est un dangereux poison; mais employé à l'extérieur, c'est un excellent astringent. En Allemagne, tous les Barbiers ont de ces vieux & grands champignons qu'ils font sécher. Ils les réduisent en poudre: cette poudre jetée sur les plaies, arrête le sang, dessèche les ulceres purulens, & arrête les hémorroïdes. On ne doit point manier ni employer ce champignon sans précaution, parceque sa poudre lancée dans les yeux produit de grandes ophtalmies, ou inflammations des yeux.

*Oreille de Judas.*

OREILLE DE JUDAS OU CHAMPIGNON DE SUREAU; *agaricus auricula formâ*. Espece de champignon ainsi nommé parce qu'il a la figure & souvent la grandeur

de l'oreille d'un homme. Il croît sur le sureau qui four-  
nit à ce champignon le suc qui lui est propre pour le  
faire paroître. On en fait usage, écrasé & appliqué ex-  
térieurement comme d'un résolutif, pour les tumeurs  
& les inflammations de la gorge. Nous avons vu à  
Rouen des Médecins en donner en gargarisme pour  
laver la gorge dans l'angine : on faisoit alors bouillir ce  
champignon dans du lait. Nous avons parlé de l'agaric  
au mot *Agaric*. On peut consulter les deux volumes  
avec figures in-4°. que le Docteur *Schaffer* vient de  
publier sur les champignons.

CHAMPIGNON MARIN. Nom qu'on donne à un ani-  
mal marin de couleur rouge, qui n'a point de sang, &  
qui se voit dans l'île de Cayenne & ailleurs. On le donne  
aussi à deux autres productions : l'une est un zoophite,  
c'est l'*anénone de mer* ; voyez ce mot. L'autre est un  
polypier de la nature des madrepores, lamelleuse, pier-  
reuse, ordinairement arrondie & conique, convexe  
d'un côté & concave de l'autre. Leur face convexe est  
feuilletée, & les lames sont minces, larges, plus ou  
moins dentelées, partant d'une fente ou sillon assez  
profond qui est au sommet, & allant aboutir en droite  
ligne à la circonférence, où elles se replient pour re-  
monter au sommet de la partie concave. Ce polypier  
est quelquefois oblong & peu conique, ses lames  
sinueuses sont entrecoupées, ce qui lui donne un as-  
pect chatoyant. On l'appelle *champignon-limace*. Si les  
lames sont radiées, on lui donne le nom de *taupe ma-  
rine*, & celui de *chenille marine* quand le champignon  
est courbé de façon à imiter une chenille pliée en deux  
dont la tête & la queue se rapprochent. En général ces  
polypiers sont semblables pour la figure à un champi-  
gnon dépouillé de la peau qui couvre ses feuillets cel-  
lulaires, ou dont la partie inférieure seroit en-dessus.  
Le champignon de mer madrepore est très-dur. Les  
plus grands qui ont quelquefois une forme conique,  
pourroient couvrir la tête, aussi les appelle-t-on *bon-  
nets de Neptune*. Voyez ce mot & celui de FONGIPORÉ.

**CHANCELAGUA.** Plante de la nouvelle Espagne. Elle croît en abondance aux environs de Panama. Son goût est amer comme celui de la centaurée, & son infusion a l'odeur aromatique du baume du Pérou. Telle elle est la description, peut-être trop succinte, qu'on trouve de cette plante dans les *Mém. de l'Acad. ann. 1707. pag. 52.* On lui attribue à peu près les mêmes propriétés du *quinquina* : sa dose est d'un à deux gros prise en infusion la plus chaude qu'il est possible. Quand le malade a pris ce remède, on le couvre bien & on le fait suer.

M. de Bougainville nous a donné un paquet de cette plante. Elle ressemble assez à notre petite centaurée d'Europe, elle est un peu moins haute. On la nomme aussi *cachen-lagum* ou *cancha-lagua* ; elle se nomme en Chily *cachin-lagua*. On en fait des gargarismes pour les maux de gorge : en breuvage, c'est un excellent fébrifuge.

**CHANCELAGUE.** C'est le *canchilagua* ou le *canchalagua* des Espagnols. Plante que l'on regarde comme une espèce de petite centaurée à fleur de couleur pourpre, & qui croît à Guayachili dans le Pérou, où on en récolte une grande quantité. Elle s'éleve à la hauteur d'un pied : ses tiges sont rameuses, coudées ; la racine est insipide, ligneuse ; la tige anguleuse ; les feuilles sont conjuguées, & au sommet des rameaux. La fleur a un calice tubuleux, échancré en cinq parties longues & pointues ; la corolle est monopétale & de couleur pourpre, infundibuliforme ; l'ovaire se change en deux capsules oblongues, en parties cylindriques, unies & striées, & qui renferment dans la maturité du fruit, quantité de petites semences, de couleur obscure & d'une saveur fort amère. On estime cette plante, apéritive, emménagogue, fébrifuge & très-antivermineuse, prise en substance à la dose d'un demi-gros. Prise en théiforme, & en grande quantité, elle purge, & est sudorifique. Cette plante, si usitée dans les Indes Espagnoles, paroît être le *chancelagua*.

CHANTÉRELLE. Nom donné à une espèce de champignon. Voyez ce mot.

CHANTRE ou CHANTEUR, ou POUILLOT, *afilus*. Petit oiseau du genre du becfigue, espèce de petit roitelet cendré & non crêté. Sa femelle pond cinq œufs à coque blanche & tiquetée de roux : cet oiseau habite les bois où il vit d'insectes.

CHANVRE, *cannabis*. C'est une plante annuelle des plus utiles, dont il y a deux espèces qui croissent toutes deux de la même graine : l'une porte les fleurs mâles ou étamines ; l'autre porte la graine.

La tige de ces plantes est quadrangulaire, velue, rude au toucher, unique, creuse en dedans, haute de cinq ou six pieds, couverte d'une écorce qui se partage en filets. Ses feuilles naissent sur des queues opposées deux à deux ; elles sont divisées jusqu'à la queue en quatre, cinq, ou en un plus grand nombre de segments étroits, d'un vert foncé, rudes, & d'une odeur forte. L'espèce qui porte les étamines ou la fleur, & qui est l'espèce fécondante, est appelée improprement par les gens de la campagne, *chanvre femelle* ; & ils nomment l'autre espèce qui porte les fruits, *chanvre mâle*. En changeant cette fautive application des noms, on retrouve la vérité.

Dans l'espèce de chanvre à fleurs, les fleurs sortent des aisselles des feuilles sur un pédicule chargé de quatre petites grappes placées en sautoir, composées d'étamines. Les fruits naissent en grand nombre le long des tiges sur l'autre espèce, sans aucune fleur qui ait précédé : ils sont composés de pistils, enveloppés d'une capsule membraneuse. A ces pistils succèdent des graines arrondies, lisses, qui contiennent une amande blanche, douce, huileuse, & d'une odeur forte. Cette graine porte le nom de *chenevis*.

On sème du chanvre dans presque tous les pays, à cause des filamens que l'on retire de ses tiges, & dont on fait des toiles plus ou moins belles, suivant la nature du terrain où le chanvre a crû, les préparations

qu'on a données à la terre, la bonté de la graine, le temps de la récolte, & la maniere dont on le prépare. On en fait aussi des voiles pour les vaisseaux, & des cordes, dont l'utilité dans l'emploi de nos machines & pour la marine, est aujourd'hui connue de toutes les nations.

Un objet si intéressant a attiré les yeux de plusieurs Observateurs très-intelligens & très-industrieux. MM. *Dodart, Duhamel & Marcandier*, nous ont donné des Traités remplis d'expériences & de vues intéressantes sur cette matiere. On trouve aussi dans un Mémoire de la Societé d'Agriculture de Berne, d'excellentes instructions sur la culture du chanvre. L'Auteur de ce Mémoire, dont nous allons extraire l'essentiel, avoit étudié les Ouvrages des Auteurs précédens.

Quoique le chanvre croisse à peu près par-tout, les terrains qui lui conviennent le mieux sont les terres grasses & humides. Comme il supporte mieux le froid que le chaud, il réussit mieux aussi dans les pays du Nord & les lieux tempérés, que dans les pays chauds: il se plaît singulièrement sur le bord des rivieres. On en sème, dit-on, assez en France, pour que ce Royaume soit en état de se passer des Etrangers à cet égard. On voit cependant dans le nouveau volume de la *Société d'Agriculture de Bretagne*, qu'elle fait des plaintes ameres de ce que Sa Majesté tire du Nord la plus grande partie de ses approvisionnementns en chanvre. Quelques personnes prétendent, que la supériorité du chanvre du Nord a plus contribué que l'insuffisance de la Province à faire négliger ceux de la Bretagne; mais cette opinion est démontrée très-fausse, puisque, suivant les expériences de M. *Duhamel*, les chanvres de *Riga* ont donné moins de premier brin par quintal, que les chanvres de *Lanion*. De plus, on observe dans la marine que le chanvre de *Riga* pourrit plus promptement que celui de Bretagne. Dès qu'on favorisera cette branche importante de commerce, le cultivateur, travaillant à l'envi dans un climat favorable,

en fera d'abondantes récoltes, qui suffiront bientôt au besoin d'une partie de la navigation commerçante. On en cultive en Angleterre, mais pas assez pour fournir la marine du Roi : il en est encore de même à l'égard des Provinces-Unies. Si à l'Amirauté d'Amsterdam, (ville où les Hollandois ont leur plus grand magasin pour la marine) l'on voit tant de chanvre, ce n'est point totalement de leur crû; quoique leur sol soit très-convenable à la culture de cette plante, ils en tirent de leurs voisins, & fut-tout de Riga.

Il est essentiel, avant de semer le chanvre, d'avoir bien préparé la terre par des engrais, par des labours multipliés. C'est une excellente méthode, lorsqu'on laboure la terre pour la première fois, que d'entasser les gazons & de les brûler; ils fournissent, par ce moyen, un sel propre pour la végétation. On doit choisir pour semence, de la graine d'une couleur obscure qui marque sa maturité, de l'année précédente; car, plus vieille, elle ne vaut rien. On doit la semer en Avril, plutôt ou plus tard, suivant le climat & la saison. Dans les terres grasses, on sème plus épais que dans les terres sèches & maigres: il faut que la semence soit mise très-profondément en terre, bien recouverte, & la défendre jusqu'à ce qu'elle soit levée, contre les oiseaux qui en sont avides.

Le chanvre leve fort vite dans une terre mouillée; c'est le contraire dans une terre sèche, à moins que l'art ne vienne à son secours. S'il leve rare, il est à craindre que l'herbe ne l'étouffe; dans ce cas, il faut arracher les mauvaises herbes: mais dès que le chanvre est plus grand que l'herbe, il l'étouffe, en la privant d'air. En Angleterre, où on cultive le chanvre pour faire des cordages & des toiles grossières pour les voiles, lorsque la graine est levée, on arrache beaucoup de chanvre, en sorte qu'il reste un pied de distance entre chaque tige: la plante ainsi isolée, prend plus de nourriture, jouit davantage des influences de l'air, devient plus grosse, & donne par conséquent

des fils plus gros. Lorsqu'on cultive le chanvre pour en faire des toiles d'un usage ordinaire, on le laisse lever épais; par ce moyen, les tiges plus fines & plus plianres, donnent des fils plus fins. Le fil que l'on tire du chanvre fin, est aussi fort que celui du chanvre grossier.

Vers le mois de Juillet, lorsqu'on apperçoit que le chanvre que nous avons appelé *mâle*, & que les paysans nomment *semelle*, commence à devenir jaune vers le haut & blanc vers la racine, & qu'on voit tomber les fleurs à étamines; dès qu'on juge que la poussière de ces étamines, presque toute dissipée, a eu le temps de féconder les fruits, il faut alors arracher ce chanvre mâle brin à brin; il ne pourroit rester plus long-temps sur pied, sans préjudice: si on l'arrachoit trop tôt, la graine ne seroit point fécondée, on ne trouveroit que des grains vides & trompeurs. On n'arrache le chanvre *semelle* qu'un mois après, ou même plus. Après avoir arraché le chanvre, on le lie par faisceaux, & on le dispose la tête en haut, afin que le soleil le fasse sécher. On le bat ensuite pour en tirer la graine: celle qui se sépare facilement, est la meilleure & la plus propre pour la semence.

#### *Préparation du chanvre.*

Lorsque le chanvre a été arraché, il faut le faire rouir. M. *Marcandier* juge qu'il est plus avantageux de faire cette opération lorsque le chanvre est encore vert, & que les suc circulent encore, que d'attendre qu'il soit sec; car il a observé que, lorsqu'il pleut sur du chanvre à moitié sec, la pluie le rache & le noircit: d'ailleurs, suivant cette méthode, il ne faut que trois ou quatre jours pour le faire rouir; au lieu que si on le laisse sécher auparavant, il faut huit ou dix jours.

Pour faire rouir le chanvre, on doit le mettre dans une mare d'eau exposée au soleil, (ce lieu s'appelle *rouoir* ou *ruoir*). Après avoir coupé la tête & les

racines qui sont inutiles, on l'entasse en bottes; & on le charge de pierres, afin qu'il plonge dans l'eau.

La police doit veiller à ce qu'on ne fasse point rouir le chanvre dans des eaux courantes; car l'eau dans laquelle on macere le chanvre, devient si puante, que c'est un très-dangereux poison pour ceux qui en boivent, & les antidotes les plus excellens, données à temps, ont bien de la peine à y remédier. Cependant en basse Bretagne, où l'on regarde le chanvre comme une matiere de premiere utilité, parce que la sûreté de la plupart des vaisseaux, & même des barques qui font le caborage, dépend de leur bonne qualité, on ne balance point à rouir dans des eaux courantes les chanvres, qui en chassent tout le poisson, & surtout le *saumon*.

D'autres font rouir leur chanvre, en l'exposant sur le pré, à la rosée & au soleil. Le bur de l'opération que l'on appelle *roui*, est de dissoudre une substance gommeuse qui attache à la tige les fils de l'écorce, afin qu'on puisse les séparer plus facilement. Si on laisse le chanvre rouir trop long-temps, il se pourrit, & le fil en est plus foible. S'il y reste trop peu, on ne peut pas l'en séparer: l'expérience seule apprend le temps qu'il faut l'y laisser. L'eau, la température de l'air, le chanvre même y apportent de la différence, suivant les Observations de M. *Duhamel*. Cet Académicien a trouvé 1°. que le chanvre étoit plutôt roui dans une eau dormante que dans une eau courante, dans une eau trouble que dans une eau claire; 2°. qu'il est plutôt préparé dans un temps chaud, que dans un temps froid; 3°. que le chanvre qui a crû dans une terre légère, qui a toujours eu assez d'humidité, qui a été cueilli de bonne heure, se rouit plus vite que celui qui a crû dans une terre forte & dans des lieux secs. On dit que le chanvre qui demande le moins de temps pour être roui, vaut mieux que l'autre, parce que le fil en est plus fort.

Comme le chanvre femelle reste plus long-temps en

terre, qu'il reçoit plus de nourriture, le fil qu'il donne est plus grossier & plus fort : le chanvre mâle, qu'on cueille le premier, donne des fils plus fins, & est le plus estimé pour faire la toile.

Lorsque le chanvre a été bien roui, on le lave & on le fait sécher, les uns au soleil, les autres dans un séchoir. Il s'en élève alors une vapeur forte, inébranlable, & très-stupéfiante, dont on doit toujours se méfier quand on le dessèche dans un lieu fermé ou peu aéré. Le chanvre ayant été ainsi préparé, les filamens ou fibres longitudinales se détachent aisément, & on les sépare de la partie ligneuse, en le *veillant*, c'est-à-dire, en rompant le bout d'un tuyau, & en tirant d'un bout à l'autre l'écorce qui est autour. Cette opération, usitée dans certains pays, est très-longue. Le plus communément on l'*espade*, c'est-à-dire, on le broie sous une machine faite exprès, & que l'on appelle *macque*; de cette manière, on fait beaucoup plus d'ouvrage en bien moins de temps. La *Société d'Agriculture de Bretagne* se propose d'examiner par l'expérience, si la *macque* ou *broie* de Livonie, dont M. de Choiseul a fait venir un modèle, & qui diffère un peu de la nôtre, ne lui est pas préférable, comme on le conjecture par l'examen de sa structure, qui paroît propre à détruire moins les filamens du chanvre, lorsqu'on le mâche. Par l'opération de la *macque*, le fil se détache de la chenevotte, qui, pour lors, est réduite en poussière. La filasse, quoiqu'ainsi préparée, contient encore beaucoup de parties étrangères, dont il faut la débarrasser. Pour cet effet, les uns la battent; d'autres la pilent dans des mortiers de bois, d'autres, comme dans certains endroits de la Livonie, la font passer sous un grand rouleau fort pesant, mu par le moyen d'une roue à eau, & qui roule sur une table ronde avec une extrême rapidité. Les fils du chanvre qui a passé sous cette machine, se divisent & se séparent mieux que par la première opération. L'inconvénient de cette méthode, est qu'elle fait beaucoup de

poussière, qui occasionne aux ouvriers des maladies très-dangereuses.

Après que le chanvre, par ces premières opérations, a été dépouillé de la partie ligneuse, on le passe successivement sur des espèces de peignes de fer, gros d'abord, & ensuite sur de plus fins : par cette manœuvre, le chanvre acquiert de la douceur, de la blancheur & de la finesse.

Lorsque le chanvre a été assez long-temps dans l'eau, pour que l'écorce, qui est toute composée de fils, puisse se détacher aisément, cette écorce, encore dure & élastique, ne paroît pas propre à produire des fils assez fins. M. *Marcandier*, après des expériences répétées, & faites avec une intelligence suivie, qui suppose beaucoup de sagacité & de zèle, est parvenu à lui donner facilement & sans frais, toutes les bonnes qualités qui lui manquoient, & à épargner beaucoup la peine & la santé des ouvriers; tant est grand l'empire de l'art sur la nature. Quand le chanvre a reçu la première préparation d'être teillé ou broyé, & qu'il est réduit en filasse, il propose de prendre la filasse par petites poignées, de les mettre dans des vases remplis d'eau, & de les y laisser plusieurs jours, ayant soin de les frotter & de les tordre dans l'eau, sans les mêler. Cette opération est comme une seconde espèce de rouissage; le chanvre se décharge de sa gomme la plus grossière : on le tord, on le lave bien à la rivière, puis on le bat sur une planche, & on le lave encore de nouveau. On reconnoît que le chanvre est purgé de sa crasse, lorsqu'il a un œil clair. Les parties du chanvre se séparent alors, se nettoient, & paroissent aussi belles que si elles avoient passé par le *séran* : on le tord, & on le fait sécher sur des perches.

Le chanvre préparé par cette méthode, paroît composé comme d'autant de fils de soie. Plusieurs expériences ont appris que, par cette opération, le plus malpropre & le moins prisé peut acquérir des qualités qui

qui l'égalent à celui qui est regardé comme le plus parfait. Après cette opération, on remet le chanvre au *séranceur*, pour en retirer les fils les plus fins : on n'est plus obligé de le battre autant, la matiere se travaille plus facilement, & l'ouvrier n'est pas tant exposé à cette poussiere si dangereuse dont nous avons parlé.

Le chanvre ainsi préparé, égale le plus beau *lin*, & ne donne qu'un tiers d'*étoupes*. Cette étoupe, qui jusqu'ici n'avoit été employée que par les cordiers, donne une matiere fine, blanche & douce, dont on n'avoit point encore connu l'usage. On en fait, en la cardant, une ouate qui vaut mieux que les ouates ordinaires : on peut même, en la filant, en faire de très-bon fil. Si on mêle ces étoupes avec parties égales de laine, on en peut fabriquer des ouvrages de bonneterie, de draperie; mêlées avec du coton, on en peut fabriquer d'autres ajustemens ou meubles. La soie de chanvre préparée par M. *Marcandier*, peut être blanchie & teinte en diverses couleurs, pour les ouvrages de tapisserie, de broderie, des étoffes, &c. Tels sont les avantages du chanvre. On peut dire, à la gloire de M. *Marcandier*, qu'il a simplifié & rectifié la méthode concernant l'économie champêtre de cette plante & les Manufactures qui l'emploient. Les Nations étrangères ont couronné M. *Marcandier*, en adoptant sa méthode. M. le Prince de *S. Sévere* a aussi donné la maniere de faire le chanvre fin & aussi beau que celui de Perse. Sa méthode consiste à mettre au fond d'une cuve de bois, de petites bottes de chanvre peigné & lavé, & de verser dessus ce chanvre qui est couvert d'une toile, une lessive chaude, bouillante, & composée d'eau de soude pulvérisée, & d'un peu de chaux aussi en poudre. Si le chanvre se divise en petits filamens comme de la toile d'araignée, on le retire; sinon, on retire la lessive qui s'est filtrée, on la fait chauffer de nouveau, & on réitere l'opération. Ensuite on lave bien le chanvre dans l'eau claire,

puis on le passe dans une eau de savon bouillante, & enfin on le lave bien jusqu'à ce que l'eau sorte claire, & on le fait sécher à l'ombre : alors le chanvre est fin & blanc.

Les feuilles de chanvre paroissent contenir une vertu enivrante & assoupissante. *Kempfer* rapporte que dans quelques endroits des Indes Orientales, on en prépare une boisson qui enivre, & qui est d'usage dans ces pays. Quelques-uns mêlent la graine du chanvre avec les autres alimens, de même que l'orge ; mais elle remplit la tête de fumée, & si on en mange trop, elle excite le délire, comme fait la *coriandre*. Cette graine émulsive, bouillie dans du lait, est utile pour la toux & pour la jaunisse. Quelques Auteurs l'ont donné aussi pour un spécifique contre la gonorrhée, surtout lorsqu'elle est accompagnée d'érections fréquentes & douloureuses. On en exprime encore une huile bonne à brûler, & qui est très-résolutive. On dit que si l'on donne de la graine de chanvre aux poules, elles pondront des œufs même au cœur de l'hiver ; mais, comme on l'a très-bien observé, cette graine ordinairement les nourrit trop, & les rend stériles, en les faisant devenir trop grasses.

**CHANVRE AQUATIQUE**, est l'eupatoire femelle bâtarde. *Voyez* EUPATOIRE.

**CHANVRE DES INDIENS**. *Voyez* ALOÈS PITTE.

**CHAOS**. Les anciens Philosophes ont entendu par ce mot, un état de ténèbres, un mélange confus de particules de toute espee, sans forme ni régularité. Les Naturalistes, les Sages du Paganisme, les Théologiens, &c. des premiers siècles, ont embrassé la même opinion : le *chaos* est pour eux le berceau de l'univers ; ils rapportent l'origine du monde à une masse informe & confuse de matieres entassées pêle-mêle, & mues en tout sens les unes sur les autres. Des Philosophes Platoniciens, &c. admettoient dans le chaos plusieurs périodes & révolutions, comme des passages successifs d'un chaos dans un autre, jusqu'à

ce qu'enfin, suivant eux, les lois du mouvement & les différentes combinaisons aient amené l'ordre des choses qui constituent cet univers. *Burnet* assure avec raison, que si l'on excepte *Aristote* & les *Pythagoriciens*, personne n'a jamais soutenu que notre planète ait eu de toute éternité la forme que nous lui voyons; mais que, suivant l'opinion constante des Sages de tous les temps, ce que nous appelons maintenant le *Globe terrestre*, n'étoit dans son origine qu'une masse informe, contenant les principes & les matériaux du monde tel que nous le voyons. *Moyse*, le plus ancien des Écrivains, représente aussi, au commencement de l'Histoire Sacrée, le monde comme n'ayant été d'abord qu'une masse informe, où les élémens étoient sans ordre & confondus. Quelle description plus énergique peut-on avoir du chaos? Le chaos, selon cet Auteur sacré, étoit une masse couverte d'eau.

Quoi qu'il en soit du chaos des anciens & de son origine, il est constant que celui de *Moyse* renfermoit dans son sein toutes les natures déjà déterminées, & que leur assortiment ménagé par la main de l'Éternel, enfanta bientôt cette variété de créatures qui forment le tableau de l'univers. Ainsi tout; jusqu'à ce temps, étoit demeuré engourdi dans la nature: la scène du monde ne se développa qu'à mesure que la voix du Créateur rangea les êtres dans cet ordre merveilleux qui en fait aujourd'hui la beauté.

**CHAPEAU D'ÉVEQUE**, *epidemium*. Plante qui croît aux lieux humides, dans les prés, même dans les jardins. Sa racine se divise en plusieurs parties garnies de fibres en dessous. La tige de cette plante s'élève à la hauteur d'environ un pied. Les feuilles sont amples, larges, pointues comme celle du lierre, vertes; assez dures, dentelées tout - autour, & attachées trois à trois à des queues menues & rondes. Les fleurs sont petites, de couleur variée, rougeâtres, jaunes, rayées de blanc, & à quatre pétales disposés en croix. A ces fleurs succèdent des gouffes composées de deux parties,

& qui contiennent des semences arrondies. On estime cette plante humectante & rafraîchissante.

CHAPON, *gallus eviratus*. Jeune coq coupé, ou poulet mâle à qui on a ôté les testicules. Voyez à l'article Coq.

CHARAMAIS, *ambela*. Arbre des Indes, grand comme un nelfier, dont la racine est laiteuse: ses feuilles sont d'un vert clair, & semblables à celles du porrier. Son fruit appelé *nilica-maram* à la côte de Coromandel, est fort anguleux, d'une couleur jaune & d'un goût aigrelet. Il naît en grappe, & contient un noyau pierreux qui ressemble à une aveline. Les Indiens le mangent communément mûr ou non mûr, confit avec du sel pour exciter l'appétit: ils en mêlent aussi dans leurs sauces. Cet arbre croît dans les forêts & sur les montagnes éloignés de la mer en Canara, en Décan.

Les Canarins & les Décanois s'en servent en décoction pour les fièvres: ils en broient la racine avec de la moutarde, & la font prendre aux asthmatiques. Ce remède purge violemment par haut & par bas: c'est un de leurs médicamens les plus utiles.

CHARANSON. Voyez CHARENÇON.

CHARBON MINÉRAL, CHARBON DE TERRE OU HOUILLE, *carbo petreus*. C'est une substance inflammable, composée d'un mélange de terre, de pierre, de bitume & quelquefois de soufre. Elle est d'un noir foncé, feuilletée, & sa nature varie suivant les endroits d'où elle est tirée. Cette matière, une fois allumée, conserve le feu plus long-temps, & produit une chaleur plus vive qu'aucune autre substance inflammable; l'action du feu la réduit ou en cendres ou en une masse poreuse & spongieuse, qui ressemble à des scories ou à de la pierre-ponce.

On distingue deux espèces de charbon minéral: la première est grasse, dure, compacte, d'un noir luisant: elle s'allume difficilement, mais donne une flamme claire, brillante, accompagnée d'une fumée fort épaisse; c'est la meilleure espèce.

Le charbon minéral de la seconde espece est tendre , friable , se décompose à l'air & s'allume facilement , mais il donne une flamme peu vive & de peu de durée. Cette différence qui provient de ce que celui de la premiere espece est plus chargé de bitume , a donné lieu à la distinction du charbon minéral en *charbon de terre* & *charbon de pierre*. Le premier plus bitumineux ; se trouve plus profondément en terre , le second se rencontre presque à la surface , ce qui est cause qu'il est souvent confondu avec des matieres étrangères.

Il y a des mines de *charbon de terre* dans presque toutes les parries de l'Europe ; le plus estimé se tire aux environs de Newcastle , & fait un objet de commerce très - considérable pour la grande Bretagne. Il s'en trouve en Ecosse une espece susceptible de prendre le poli à un certain point ; aussi en fait-on des tabacques & des boutons. Les Anglois le nomment *cannel-coal*.

On a annoncé dans les papiers publics d'Angleterre la découverte d'un nouveau *charbon de terre* qui se trouve en Irlande : ce charbon ne donne point de fumée , mais jette à la ronde une flamme bleue & constante , fortement impregnée de soufre , & qui reste suspendue au-dessus en forme de nuages. Ce charbon se trouve en très-grande quantité dans des lits de marbre noir. On prétend qu'il a l'avantage de purifier l'air. Les habitans , voisins de ces mines , jouissent d'un atmosphere clair & net , tandis que dans les autres parries du Royaume on est continuellement enveloppé de brouillards épais pendant l'hiver. Les habitans y jouissent d'une bonne santé , ne sont point attaqués de maladies chroniques. Le Docteur *Mead* disoit que si on faisoit usage de ce charbon à Londres , l'air s'y purifieroit , la ville ne seroit plus couverte de vapeurs infectes , & que les maladies qui sont la suite de l'air épais qu'on y respire , disparoïtroient. L'usage de ce charbon sur les vaisseaux seroit très-utile aux Marins , en pro-

cutant plus de salubrité à l'air qu'ils respirent sur mer, & les garantissant de la fumée dont tout le vaisseau est infecté, lorsque le vent la rabat dans le vaisseau.

La France possède aussi une grande quantité de charbon de la meilleure espèce. Il y en a des mines en Auvergne, en Bretagne, en Normandie, en Hainaut, en Lorraine, dans le Lyonnais, dans le Forez, &c. Celui de Château-la-Morlière en Forez, a communément les plus belles couleurs de l'iris ou de la queue de paon. On en trouve de semblable dans la mine de St. Hubert, près Saarbruch.

Les sentimens des Naturalistes sont partagés sur la formation & sur la nature du charbon minéral. Le sentiment le plus plausible, parce qu'il est fondé sur des observations, est celui qui attribue au charbon minéral, ainsi qu'aux différens bitumes, au jayet & au succin, une origine végétale. Les couches de charbon minéral sont ordinairement couvertes de grès, de pierres calcaires, d'argile & de pierres semblables à l'ardoise, sur lesquelles on trouve des empreintes de plantes de forêts, surtout de fougères & de capillaires; dont les analogues ne sont point de notre continent. Le *mur* ou *sol* est toujours composé d'une pierre plus dure que le toit. On voit des espèces de charbon minéral, dans lesquelles on remarque la véritable texture des couches ligneuses. Le *bois fossile* trouvé depuis quelques années en Allemagne, dans le Comté de Nassau, prouve d'une manière convaincante la véritable origine du charbon minéral. A la surface de la terre se rencontre un vrai bois résineux, qui n'est certainement point de notre continent. Plus on enfonce en terre, plus on trouve ce bois décomposé, c'est-à-dire friable, feuilleté, d'une consistance terreuse; enfin, en fouillant plus bas, on trouve un vrai charbon minéral. Il y a donc lieu de penser que par des révolutions arrivées à notre globe, des forêts de bois résineux ont été ensevelies dans le sein de la terre, où au bout de plusieurs siècles le bois, après avoir souffert

une décomposition, s'est changé en un limon ou en une matiere terreuse, qui a été pénétrée par la substance résineuse que le bois contenoit lui-même avant sa décomposition, & ensuite a été minéralisée. Tel est le sentiment des Chimistes & des Naturalistes les plus accrédités. On nous permettra d'exposer nos réflexions sur la formation des bitumes en général; elles sont le fruit de nos observations dans les différentes mines de charbon ou houillieres que nous avons visitées pendant plus de douze ans.

C'est ordinairement dans les pays montueux & inégaux que se rencontrent les mines de charbon. On a, pour les reconnoître, des signes qui leur sont communs avec les autres especes de *mines*. Voyez ce mot. Mais ce qui les caractérise plus particulièrement, c'est que dans le voisinage on découvre d'autres mines de charbon, ou des pierres chargées d'empreintes de *Lonchites* & autres plantes du même genre. Un autre indice est que pendant les fortes chaleurs de l'été l'air se trouve rempli de vapeurs & d'exhalaisons sulfureuses, & que le terrain est impregné de bitume ou de terres alumineuses. On découvre ces mines à l'aide de la tariere, ou par l'examen des eaux qui viennent des montagnes, où l'on soupçonne qu'il peut s'en trouver. Si le sédiment de ces eaux est noirâtre, ou si c'est une ochre jaune qui, séchée & calcinée, ne soit presque point attirable à l'aimant, ce sont des indices favorables.

Le charbon minéral se trouve ou par couches ou par veines dans l'intérieur de la terre: ces couches varient dans leur épaisseur, qui n'est quelquefois que de deux ou trois pouces; pour lors elles ne valent point la peine d'être exploitées: d'autres au contraire ont une épaisseur très-considérable. On dit qu'en Scanie, près de Helsingbourg, il y a des couches de charbons de terre qui ont jusqu'à quarante pieds d'épaisseur. Ces couches ou veines suivent toujours une direction parallele aux différens lits des pierres ou de terre qui les accompagnent; mais leur inclinaison varie au point de ne

pouvoir être déterminée. On trouve des veines de charbon qui sont inclinées du levant au couchant de plus de trente-six degrés à l'horizon, quelquefois elles se relevent tout-à-coup, prennent une nouvelle direction, rarement elles paroissent horizontales, mais décrivent une courbe en remontant jusqu'à la surface de la terre du côté opposé à la veine principale. *Voyez l'article FILONS & celui de COUCHES DE LA TERRE.* Considérant que les veines ou couches de charbon sont communément inclinées & ne se rencontrent point dans les montagnes primitives, mais dans les secondaires ou dans les terrains qui avoisinent celles ci ; d'après la position & la forme de ces couches, &c. nous sommes tentés de croire que le charbon minéral a pour base une terre argileuse qui a été déposée par verfoir, c'est-à-dire précipitée dans des méandres inclinés, que des révolutions locales avoient accidentellement préparés : des eaux limoneuses s'y précipitant, la terre s'en sera séparée & aura formé les couches matrices du charbon, de-là les feuilletis plus ou moins épais de cette espece de bitume terreux : la matiere inflammable minéralisée ( qui est le bitume proprement dit ) amassée dans des cavités qui avoisinent ces dépôts de couches matrices, & produite par la décomposition des arbres résineux, peut-être aussi des infiltrations de substances tourbeuses, terres savonneuses, &c. cette matiere inflammable, dis-je, subissant une fermentation à l'aide des mélanges, se sera élevée comme au bain-marie, & aura passé par les crevasses, les méandres, en montant & pénétrant les couches matrices dont nous avons fait mention : c'est probablement ainsi que la plupart des charbons de terre ont été formés ; dans ceux où l'on trouve des empreintes végétales, la terre en est argileuse ; & dans ceux où l'on trouve des empreintes animales, soit de testacées ou de crustacées, &c. la terre en est marneuse, aussi fait-elle effervescence avec les acides. Nous avons encore observé que le bitume qui rend noir le charbon de terre, n'a cette couleur que

parce qu'il a touché immédiatement à la matière du feu. Sa consistance est due à la terre qu'il a pénétrée; car si le bitume noir s'élevoit à nud dans les souterrains & se figeoit loin du foyer, il formeroit un bitume semblable à celui qui dégorge du fond des eaux, & produiroit ou l'asphalte ou le jayet. C'est le degré de minéralisation, de concentration, d'évaporation; le voisinage ou l'éloignement du feu local qui produit des différences entre la pesanteur, la consistance, l'odeur & la couleur des bitumes: le *naphte* & le *succin jaune* ne semblent différer que par la consistance: il en est de même de l'*asphalte* & du *jayet* comparés au *pissasphalte* & au *maltha*. Le bitume qui a pénétré la terre matrice du charbon minéral étoit dans l'état de *pétrole*. S'il n'a pas fait corps avec elle, il distille par les crevasses ou dégorge sur les eaux dans l'état de fluidité; c'est la *pétrole* même. En un mot, chacun de ces bitumes donne à l'analyse les mêmes produits. *Voyez chacun de ces mots.*

Lorsqu'on a découvert une mine de charbon, on perce deux *puits* ou *bures* qui traversent les couches supérieures & inférieures de la veine de charbon de terre. L'un de ces puits sert à placer une pompe pour épuiser l'eau, l'autre pour tirer le charbon. Ces bures servent aussi à donner de l'air aux ouvriers, & à fournir une issue aux vapeurs dangereuses qui ont coutume d'infecter ces sortes de mines. Il y a deux especes de ces vapeurs ou exhalaisons pernicieuses, qui présentent des phénomènes différens & très-curieux. L'on nomme l'une *mouffette* ou *pouffe*, & l'autre *feu brisou*. Voyez au mot EXHALAISON le détail de leurs phénomènes, & les moyens que l'on emploie pour se garantir de leurs terribles effets. Comme peu de personnes connoissent assez la méthode de dessécher les mines de charbon à l'aide de la vapeur de l'eau bouillante, nous conseillons de consulter la description de la machine qui se trouve dans le sixieme volume des *Machines approuvées par l'Acad. Roy. des Sciences.*

Les mines de charbon s'embrasent quelquefois d'elles-mêmes, au point qu'il est très-difficile & même impossible de les éteindre : c'est ce qu'on peut voir en plusieurs endroits d'Angleterre, où il y a des mines de charbon qui brûlent depuis un nombre d'années. La mine de Zwickau en Misnie brûle depuis plus d'un siècle. Ces embrasemens sont causés, tantôt par l'approche des lampes des ouvriers qui travaillent dans les mines & qui mettent le feu à des vapeurs inflammables qui en sortent, voyez à l'article EXHALAISONS MINÉRALES; tantôt l'embrasement spontané est dû à la décomposition des pyrites qui s'y trouvent, voyez PYRITES. Peut-être, en rapprochant cette dernière circonstance de celle de la formation des bitumes, &c. trouvera-t-on une explication très-naturelle de la formation des *volcans* & de la cause de certains *tremblemens* de terre.

Le charbon de terre est d'une très-grande utilité dans divers usages de la vie. On s'en sert pour le chauffage & pour cuire les alimens dans les pays où le bois n'est pas commun, comme en Angleterre & en Suede. Plusieurs arts & métiers en font usage. Les Maréchaux, Serrutiers, & en général tous ceux qui travaillent le fer, lui donnent la préférence à cause de la vivacité & de la durée de sa chaleur. On l'emploie dans des Verrieres : on l'estime sur-tout pour cuire la brique & les tuiles. On en chauffe avec succès des fours à chaux; & depuis quelque temps les Anglois ont trouvé le moyen de s'en servir dans le traitement des mines de fer. On l'emploie aussi pour la réduction des autres métaux. Il faut pour cela qu'il ne contienne que très-peu ou même point de parties sulfureuses, mais beaucoup de matière bitumineuse. *Wright, dissert. de Ferro.* On peut le dessoufrer en le faisant brûler comme on brûle le bois pour faire du charbon, alors il est sec, spongieux, d'un gris noirâtre, plus léger, plus volumineux : tel est le charbon minéral préparé que les Anglois appellent *coacks*.

On a prétendu que la grande quantité de vapeurs qui s'élevent du charbon de terre, dont on fait un si grand usage à Londres, occasionnoit la maladie connue en Angleterre sous le nom de *consumption*. Il est vrai que *Vallerius & Hoffman* ont observé que la phthisie & autres maladies consomptives ont été moins communes en Saxe, & ne sont presque point connues en Suede depuis l'usage du charbon de terre ; mais il peut se trouver dans les charbons de terre de quelques pays des matieres étrangères pernicieuses qui ne se trouvent point dans d'autres, & nous croyons que les charbons à gorge de pigeon sont très-dangeteux à brûler dans un endroit clos & peu spacieux. Ces couleurs sont dûes à des inhalations, & il n'est pas rare de trouver dans de tels charbons du gypse ou de la selénite, du soufre en nature, de la pyrite ou des efflorescences vitrioliques ; tel est celui du Rouergue, proche Sévérac, qui contient le quart de son poids de vitriol de mars tout formé : on en trouve aussi dans les houillieres de la Picardie.

**CHARBON VÉGÉTAL & FOSSILE.** C'est un charbon cutieux par le lieu où on le trouve, & dont la formation peut être proposée en problème aux Naturalistes. Près de la ville d'Altorf en Franconie, au pied d'une montagne couverte de pins & de sapins, on voit une ouverture profonde qui forme une espèce d'abîme que l'on a nommé *temple du Diable* ou de *Diane*. On a trouvé dans ce lieu de grands charbons, semblables à du bois d'ébene, épars çà & là dans une espèce de grès fort dur ; en continuant la fouille on en trouva de semblables épars dans l'espace d'une demi-lieue, & d'autres renfermés dans de la terre argileuse. Ces charbons étoient disposés horizontalement, & il s'en trouvoit de plus ou moins longs ; il y avoit une grande quantité de pyrites sulfureuses auprès de ces charbons, quelques-uns en étoient tellement pénétrés, qu'ils tomboient en efflorescence. Ces charbons étoient pesans, compactes : on a essayé avec succès de s'en

fervir pour forger du fer. Le feu les réduit en une cendre blanche, dont on retire par la lessive un alkali fixe. Il s'est trouvé quelques morceaux qui n'étoient point entièrement réduits en charbon, l'autre moitié n'étoit que du bois pourri. D'après cet exposé il y a lieu de penser que des forêts ayant été renversées & enfouies par des éruptions de feux souterrains, une portion de ces forêts aura été réduite en charbons par l'effet de ces mêmes feux, dont nous tâchons d'expliquer la cause aux mots TREMBLEMENT DE TERRE & VOLCAN.

CHARBONIER ou KOOL-FISCH. Voyez MORUE NOIRE à l'article MORUE.

CHARBONIER ou SERPENT A COLLIER, *natrix*, est un serpent aquatique, médiocrement gros, mais assez long. Sa tête est un peu large & plate, mouffe par le bout : sa gueule fort ample est munie de petites dents crochues tournées vers le gosier. Le collet est menu, tacheté de jaune, blanchâtre en dessus, & formant le demi-cercle. Ce demi-collier est proprement la marque caractéristique de ce serpent. Les écailles de la tête sont fort larges & plus foncées que celles du reste du corps. Le ventre est renflé & diminué de grosseur jusqu'à la queue, qui est fort déliée. Le dos est de couleur noirâtre ; quelquefois d'un gris-brun : le dessous du corps, près de la tête, est blanchâtre ; les côtés sont garnis de points noirs. Le ventre est varié de blanc, de bleuâtre & de noir ; les taches noires augmentent en nombre & en grandeur jusqu'à l'*anus*. Les écailles de la queue sont tout-à-fait noires ; le dessus du corps est couvert de petites écailles bigarrées de lignes noires, & qui montent de distance en distance vers le milieu du dos. On lui compte cent soixante-dix-sept bandes écailleuses sous le ventre, & quatre-vingt-cinq écailles à la queue.

Le serpent à collier ne sent pas mauvais, & on le manie sans aucun danger. En 1764, nous en avons élevé un qui, dès qu'on lui présentoit le doigt, s'y entortilloit promptement ; il caressoit les levres humectées de salive, entroit tantôt dans notre chemise.

& tantôt se glissoit sous notre bonnet de nuit, & y restoit comme caché. Cet animal est ovipare : il dépose ses œufs dans des trous exposés au midi, sur les bords des eaux croupissantes, ou plus ordinairement dans des couches de fumier. Ces œufs sont gros comme des œufs de pie : ils sont collés ensemble par une matière gluante, en forme de grosse grappe carrée, composée de dix-huit à vingt œufs oblongs, entre lesquels il y en a de vides ou clairs ; & qui étant mis dans l'eau, y surnagent, tandis que les autres qui sont pleins, vont au fond de l'eau. Chaque œuf est couvert d'une membrane mince, mais compacte, & d'un tissu serré. Il contient un petit serpent roulé sur lui-même, & entouré d'une matière semblable à du blanc d'œuf, avec un *placenta*, dont le cordon ombilical tient au bas ventre, environ à un pouce de distance de l'*anus*. Si l'on ouvre l'œuf, l'animal en sort d'abord immobile, puis il s'allonge & remue, mais sans pouvoir ramper. Le petit serpent ne sort communément de son œuf qu'après que cette enveloppe féminale a été suffisamment échauffée par les rayons du soleil, ou par la chaleur du fumier.

Ce serpent rampe sur la terre & nage dans l'eau avec assez d'agilité : il se plaît dans les lieux humides, & dans les buissons en été ; mais en hiver, il demeure comme engourdi dans les trous au pied des haies, quelquefois auprès des maisons : il vit sur terre & dans l'eau : il aime le lait, mais il se nourrit ordinairement d'herbe, de fourmis, de souris, de lézards & de grenouilles. L'ouverture de sa gueule, le gosier & l'œsophage sont susceptibles d'une extrême dilatation ; aussi dès que ce serpent a saisi une petite grenouille, elle a beau faire des efforts pour lui échapper, il faut qu'elle passe sans être mâchée. Toutes les parties de cet animal sont sudorifiques & purifient le sang. On l'appelle quelquefois *serpent d'eau*, *couleuvre serpentine* & *anguille de haie*.

CHARBONNIERE. Voyez MÉSANGE.

CHARDON DE MER. Espece de grand oursin de la Méditerranée. Voyez OURSIN DE MER.

CHARDON, *carduus*. Genre de plantes composées : les feuilles de leur enveloppe sont bordées d'épines, au moins vers leur extrémité, ou terminées par une pointe dure & piquante. Leurs fleurons sont presque tous hermaphrodites; & ce qui leur est particulier, c'est qu'ils sont fertiles, quoiqu'ils n'aient souvent qu'un stigmate; les fleurs radiées au contraire ne sont fertiles que lorsqu'elles en ont deux. On place parmi la section des chardons le *carthame*, la *carline*, la *chausse-trape*, &c. Voyez ces mots & les articles CHARDON.

CHARDON AUX ANES, ou CHARDON HÉMORROÏDAL, *carduus vinearum repens*. C'est une espece de *cirsium* qui croît entre les vignes : sa racine est noirâtre & rampante, de même que sa tige qui est blanchâtre & haute d'un pied. Ses feuilles qui ressemblent à celles du *laitron doux*, sont longues, d'un vert noirâtre en-dessus, blanches & lanugineuses en-dessous, découpées & piquantes; ses rameaux portent aux extrémités des têtes écailleuses, plus grosses que des glands de chêne, sans épines, chargées d'un bouquet de petits fleurons rougeâtres, découpés en lanières; il succede à ces fleurs des semences garnies chacune d'une aigrette. Cette plante est apéritive : les ânes ne la recherchent pas tant que le chardon commun : on prétend que sa tête séchée & portée dans la poche, guérit les hémorroïdes, mais cette vertu est une idée populaire, absurde & contraire aux lumières de la saine Physique; il faudroit de prodigieuses émanations pour produire un effet aussi sensible. Le CHARDON BEAU, *poliacanthus*, décrit par *Casabona*, Herboriste du Duc de Florence, ne differe du chardon aux ânes que par ses feuilles plus grandes & plus chargées d'épines jaunâtres, rangées par intervalles deux à deux ou trois à trois, ou quatre à quatre. On le nomme aussi *polycanthe*.

CHARDON BÉNI, *carduus benedictus*. Cette

plante si vantée naît dans les bonnes terres; on la cultive aussi dans les jardins. Sa racine est blanche, divisée en plusieurs branches, & fibrée; ses feuilles sont découpées presque comme celles du pissenlit, fort ameres, velues, & terminées par des épines molles & courtes; sa tige est rameuse, branchue, velue, haute de deux pieds & demi; ses fleurs sont grandes, à fleurons jaunes, découpés en lanieres, & enfermés dans des têtes écailleuses; ses semences sont longues, cannelées, jaunâtres, garnies chacune d'une aigrette: il n'y a guere que les feuilles, les semences & les sommets de cette plante l'usage en Médecine. Le chardon béni est un bon sudorifique, un puissant alexitere & fébrifuge. Sa décoction rend l'urine épaisse & fétide: on prétend qu'elle rend l'éruption de la petite vérole facile & heuteusc. Mais M. Bourgeois observe qu'elle est plus nuisible qu'utile: c'est, dit-il, un remede très-chaud, & très-propre à allumer la fièvre de l'éruption, qu'on doit plutôt chercher à calmer. Il prétend encore qu'on doit éviter les sudorifiques & la sueur: mais si le cas demandoit d'exciter l'éruption par un défaut de fièvre, ce qui est très-rare, il faudroit préférer l'eau distillée de cette plante, qui est moins chaude & plus tempérée que sa décoction. Tout le suc de cette plante est fort amer. Le chardon béni des Américains est l'argemone. Voyez PAVOT ÉPINEUX.

CHARDON A BONNETIER, ou A FOULON; ou A CARDER, *dipsacus sativus*, seu *carduus fullo-num*. Cette plante, que l'on nomme encore *verge à berger*, est ou cultivée, ou sauvage. La première est blanche, unie, d'une longueur médiocre, poussant une tige haute de plus de quatre pieds, droite, solide, creuse, sillonnée, épineuse, & grosse comme le pouce; ses feuilles sont deux à deux, grandes, vertes, épineuses par les bords, & tellement unies ensemble autour de la tige, qu'elles font une cavité propre à recevoir l'eau de l'atmosphère si nécessaire à cette plante; l'extrémité des tiges est garnie de têtes

oblongues, grosses comme un œuf de canne, garnies de pointes très-roides & un peu recourbées, divisées régulièrement comme des cellules d'une ruche, par des balles pliées en gouttière & pointues, assemblées sur un placenta alongé; les intervalles renferment un fleuron à quatre étamines, découpé en plusieurs parties, blanc ou purpurin, engagé dans un calice particulier, qui porre sur un embryon de graine qui se change en une semence cannelée comme celle du fenouil, & amère; les têtes blanchissent en vieillissant, & quand on les ouvre par le milieu, on y trouve toujours des vermisses. Ces têtes hérissées sont d'un grand usage; elles servent aux Bonnetiers pour draper les bas, & aux Cardeurs-Couverturiers, pour peigner les draps. Il est défendu par les Réglemens généraux & particuliers, d'en sortir du Royaume. Cette plante est estimée anti-putride & diurétique comme l'asperge. La deuxième espèce est sauvage, plus petite; ses feuilles sont plus molles; les écailles ne sont ni fermes, ni crochues. La liqueur que contient le bassin des feuilles de la tige, est estimée comme un bon cosmétique; c'est ce qui a fait donner au chardon à bonnetier, le nom de *bain* ou de *cuve de Venus*. Au reste, ces deux sortes de plantes, dit M. Deleuze, forment un genre à part, différent de celui du chardon, & de classe différente.

CHARDON COMMUN, ou ÉPINE BLANCHE SAUVAGE, ou CHARDON A FEUILLES D'ACANTHE, *spina alba*, aut *carduus foliis tomentos*, seu *incarnis*. C'est une espèce de chardon qui croît dans les lieux incultes; sa racine est tendre & douceâtre; sa tige haute de quatre à cinq pieds, est, ainsi que ses feuilles, cotonneuse, fort épineuse; les sommités sont terminées par des têtes rudes, qui soutiennent des bouquets à fleurons purpurins, comme dans les autres chardons; mais dont il diffère parce que le placenta est nu & sans balles, & seulement creusé de petites fosses ou alvéoles, où sont implantées les graines. Les

Les graines sont garnies d'une aigrette, diversifiées, d'un goût amer. C'est l'espèce de chardon que l'âne préfère : elle fait une sorte de bruit sous les dents de cet animal. Sa racine est apéritive, carminative, & sa graine est, dit-on, anti-épileptique.

CHARDON BLEU. *Voyez à la fin de l'article*

CHARDON ROLAND.

CHARDON DORÉ, *carduus solstitialis*. Ce chardon, qui fleurit & entre dans sa vigueur au temps du solstice d'été, croît plus ordinairement aux pays chauds. On le cultive aussi dans les jardins. Sa racine est ligneuse; sa tige, haute de deux à trois pieds, est rameuse, cotonneuse; ses feuilles & ses têtes ressemblent à celles du barbeau, & sont garnies d'épines longues, jaunes, disposées en étoiles; la fleur & les graines sont semblables à celles de tous les chardons; elle est très-sudorifique.

CHARDON ÉCHINOPE, *echinopus major*.

L'échinope est, selon M. Deleuze, d'un genre tout-à-fait différent des chardons, & dont le caractère consiste en ce que les têtes sont composées de fleurons qui ont chacun leur calice propre, droit & imbriqué, réunis sur un placenta ordinairement arrondi, garni d'un calice commun.

L'échinope croît dans les endroits montagneux & pierreux. Sa racine est noirâtre en dehors, sa tige purpurine & lanugineuse; ses feuilles sont oblongues, vertes, brunes en dessus, blanchâtres en dessous & très-découpées, glutineuses au toucher; les têtes sont sphériques, les fleurons de couleur bleue, & les graines oblongues. On en connoît encore deux autres espèces. La deuxième, qui croît en Languedoc, est plus petite que la précédente; sa racine est divisée en plusieurs têtes qui poussent chacune une tige. La troisième est annuelle; ses têtes sont fort grosses & sphériques, ses feuilles en naissant sont chargées d'un coton que l'on en sépare en les faisant bouillir dans une lessive de cendres de sarment. Ce coton ainsi pré-

paré, sert de mèche ou d'amadou dans les Royaumes de Valence & d'Andalouzie en Espagne. Peut-être, dit Léméri, que le moxa des Chinois, qui n'est point différent de cet amadou, se tire de l'armoise de cette maniere. Ses feuilles sont propres pour la pleurésie & la goutte sciatique. Voyez MOXA.

**CHARDON ÉTOILÉ**, ou **CHAUSSE-TRAPE**, *calcitrapa*. Cette plante qu'on trouve fréquemment dans les champs aux environs de Paris, est, selon quelques-uns, appelée ainsi, de ce que son calice fleuri ressemble aux chausse-trapes de guerre; elle a des racines cordées intérieurement, une tige haute de trois pieds, des feuilles découpées profondément comme celles du coquelicot, très-amères; les têtes fleuries sont dans un calice écailleux, pointu & terminé par des épines roides, disposées en forme d'étoiles; les fleurons de la circonférence sont stériles, les semences sont garnies d'aigrettes: cette plante est sudorifique, propre à lever les obstructions, fébrifuge, & fort recommandée pour prévenir les douleurs de la néphrétique. Il y a aussi le chardon étoilé à fleurs jaunes, & à feuilles d'aubifoin.

**CHARDON A FOULON** ou **A CARDER**. Voy. **CHARDON A BONNETIER**.

**CHARDON DES INDES OCCIDENTALES**, ou **MELON A CHARDON**, *meloacētus Americana*. Cette plante d'Amérique n'est point un chardon: elle est d'une forme aussi merveilleuse, qu'étrange & bizarre. Elle ressemble à un gros melon tout hérissé de piquans & planté immédiatement sur la terre. Elle naît ordinairement sur les rochers, ou dans des lieux secs & arides. Sa racine est un corps de plusieurs grosses fibres, blanches, ligneuses & branchues, d'où sort une masse grosse comme la tête d'un homme, rarement ronde, mais ovale ou en pain de sucre. La surface extérieure est toute cannelée à la façon de nos melons, les côtes en sont plus relevées & toutes ondées par divers plis, entre lesquels naissent des

écussons cotonneux d'où sortent deux aiguillons pres-  
que osseux, longs d'un pouce, blancs, mais rouges  
par la pointe. La peau qui recouvre cette masse est  
verte & comme ornée de petits points, l'intérieur est  
massif, charnu, d'une substance blanche & succu-  
lente. Du sommet de cette masse sort une maniere  
de cylindre haut de dix pouces & épais de trois. L'in-  
térieur de ce cylindre est en partie charnu & en par-  
tie composé d'un coton très-blanc, très-fin, & rempli  
de petites épines dures & rouges. Le sommet du cy-  
lindre est arrondi comme la coiffe d'un chapeau &  
comparti d'une maniere très-agréable. On dirait un  
réseau formé de plusieurs rayons courbés qui se croisent  
en tous sens. Dans chaque losange on voit sortir une  
fleur très-rouge, quelquefois simple, d'autres fois  
double, faite en cloche & divisée en plusieurs segmens.  
A ces fleurs succèdent des fruits également rouges de  
la grosseur & figure d'une olive. La chair, qui contient  
quantité de petites graines noires, est fort tendre,  
succulente, blanche, & d'un goût acide très-agréable  
qui plaît assez aux Américains. Quand ce fruit est  
mûr & qu'il commence à sortir de sa capsule, on di-  
roit alors un rubis enchâssé. On a bien de la peine à  
multiplier cette plante en Europe. Consultez *Miller*.

CHARDON MARIE ou DE NOTRE-DAME,  
ou ARTICHAUT SAUVAGE, *carduus marianus*.  
Cette plante qui vient communément aux environs de  
Paris dans les lieux champêtres & incultes, est encore  
connu sous le nom de *chardon argentin*. Sa racine  
est longue, épaisse, succulente, poussant une rige de  
la grosseur du doigt, cannelée, couverte de duvet,  
haute de trois à quatre picds. Ses feuilles sont larges,  
longues, crenelées & garnies de pointes luisantes,  
verdâtres & tachetées de lignes & points blancs. Ses  
fleurs naissent au sommet des rameaux dans une ma-  
niere de tête armée de pointes dures & aiguës. Le total  
forme un bouquet de fleurons évasés par le haut,  
découpés en lanieres, & de couleur purpurine: il leur

succède des graines semblables à celles du carthame, garnies d'aigrettes & douces au goût : c'est un assez bon sudorifique & fébrifuge. On fait plus d'usage de la semence que des feuilles. C'est, selon M. Bourgeois, un excellent remède, soit en poudre avec la poudre tempérante de Stahl, soit en émulsion avec les semences froides, dans les points de côté inflammatoires & dans toutes les espèces de fièvres exanthématiques.

CHARDON-ROLAND ou CHARDON ACENT TÊTES, ou PANICAUT, *eryngium*. Cette plante qui vient en abondance dans les champs & le long des chemins, aux lieux sablonneux & aux rivages de la mer, a une racine longue d'un pied, de la grosseur du doigt, tendre, ayant à son milieu une corde ou nerf solide, noirâtre en dehors, blanchâtre en dedans, d'une saveur douce ; elle pousse une tige cannelée, haute d'un pied & demi, remplie d'une moelle blanche & garnie de rameaux tout autour. Ses feuilles sont alternes, larges, unies, verdâtres, légèrement aromatiques, découpées profondément des deux côtés en lanières, & garnies dans leurs crenclures de pointes rondes. Les sommets sont chargés d'un nombre de têtes épineuses, lesquelles soutiennent des fleurs blanchâtres à cinq feuilles disposées en rose. A ces fleurs succèdent des graines doubles & ovales, applaties du côté qu'elles se touchent, convexes & cannelées de l'autre : au-dessous de ces têtes sont des feuilles plates, en rond, striées, pointues & épineuses. Lorsque la plante est mûre, elle est arrachée par la violence du vent & emportée au travers des champs. Toutes ses parties sont d'usage en Médecine, & sur-tout la racine qui est diurétique, néphrétique, propre à exciter les règles & l'amour : on la confit & on la fait prendre avec la graine pour remédier à l'impuissance. Elle est au nombre des cinq petites racines apéritives, qui sont le chiendent, le câprier, la garance, l'arrée-bœuf & le chardon-roland : les cinq grandes ra-

aines apéritives sont l'ache, l'asperge, le fenouil, le persil & le petit houx. Voyez chacun de ces mots:

Il faut observer, dit M. Deleuze, que l'*eryngium* n'est pas un chardon, à proprement parler. Ce genre forme une espece de nuance entre les plantes à fleurs aggrégées & la classe des ombellifères, à laquelle il appartient par la structure de ses fleurs qui sont, comme toutes celles de cette classe, composées de cinq étamines, de deux pistils, d'une corolle à cinq feuilles & d'un calice placé au-dessus du germe, qui devient un fruit formé de deux graines réunies; mais il diffère de tous les autres genres de cette classe, parce que ses fleurs sont rassemblées sans pédicule sur un placenta commun conique, & séparées entr'elles par des balles. Des diverses especes de ce genre, celle que nous avons décrite ci-dessus est la plus commune.

Il y a une sorte d'*eryngium* marin où panicaut de mer, *eryngium marinum*, lequel croît communément sur les côtes méridionales & septentrionales de la mer. Elle a beaucoup de rapport avec la précédente par ses têtes, ses fleurs & ses graines; mais elle est différente par ses tiges qui sont courbées vers la terre, & par ses feuilles qui sont rondes, entières & très-épinesuses à leurs bords, un peu semblables à celles de la mauve. Ses racines sont charnues, odorantes: elles sont fort estimées en conserve pour la phtisie, & aussi pour exciter à l'acte vénérien.

On trouve sur les Alpes une belle espece d'*eryngium* qu'on y appelle *chardon bleu*. Selon M. Deleuze, sa tige est droite & ses feuilles plus molles que celles des especes précédentes: à la racine & au bas de la tige elles sont entières: celles du haut de la tige sont fendues. La tête des fleurs est cylindrique, bleuâtre; mais ce qui l'embellit est la fraise qui l'accompagne, formée d'un grand nombre de feuilles étroites, découpées, colorées de bleu, surtout à l'extrémité, & qui en se relevant, forment autour de la tête une espece de vase à claire voie.

CHARDONNETTE. Espece de chardon sauvage à larges feuilles.

CHARDONNERET, *carduelis*. Genre de petit oiseau fort agréable par ses belles couleurs & par son chant. On en distingue de plusieurs especes, qu'on trouve ou en Suede ou en Laponie, ou en Ingermanie, & même en Amérique. Ce petit oiseau nommé *chardonneret*, de ce qu'on le voit communément dans les chardons, dans les épines, & qu'il vit en partie de leurs semences, est plus petit que le pinson, à-peu-près de la grosseur du tarin. Son plumage est joliment diversifié : il a sur le devant de la tête & à la gorge des marques rouges ; le haut de sa tête est noir, les tempes sont blanches, les ailes noires & bigarrées de blanc : on voit une bande jaune çà & là dans les grandes plumes. Le mâle a la gorge, le dos plus noirs, & la tête plus longue que la femelle.

Les chardonnerets vont en troupe, vivent plusieurs ensemble & font leurs nids dans les buissons & les arbrisseaux ; ils pondent six ou huit œufs : ils couvent jusqu'à trois fois l'an, en Mai, en Juin & en Août : cette dernière couvée est la meilleure. Les chardonnerets vivent jusqu'à vingt ans. Plus ils sont naïfs étant jeunes, meilleurs ils sont pour être élevés en cage : le langage de ces petits chanteurs est très-agréable. Si on les met auprès d'une linotte, d'un serin ou d'une fauvette, leur chant se coupe, & par sa variété il forme une espece de petit concert. Il y a des Oiseliets qui, pour varier ces petits individus, mettent en cage un chardonneret mâle avec un serin des Canaries femelle ; bientôt après leur accouplement ils produisent un oiseau mulâtre, *carduelis hybrida*. Le chardonneret privé ou non privé fait son nid avec de la mousse, de la laine, & le garnit en dedans de toutes sortes de poils : il s'éleve en cage comme le serin.

Au Cap de Bonne-Espérance on distingue un joli chardonneret, grisâtre en été, d'un noir mêlé d'incarnat en hiver. Le mâle & la femelle se chérissent très-

tendrement ; ils ne s'écartent point l'un de l'autre. Ils font un nid de coton, & ils le divisent en deux appartemens : la femelle occupe la partie du rez-de-chaussée, & le mâle l'étage plus élevé. Il y a aussi des charbonnets à tête blanche, à tête variée, à tête noire ; d'autres sont tout blancs ou tout noirs, ou jaunâtres. Le *charbonnet du Canada* ressemble beaucoup à un serin dont la queue, les ailes & la tête seroient noires.

CHARENÇON, CHARANSON, CALANDRE ou CHATE-PELEUSE ou COSSON, en latin *curculio*. C'est un petit coléoptère à étui ; c'est un petit scarabée ovipare qui multiplie singulièrement, ennemi de nos blés, Héau terrible qui, sans des soins presque continus, détruiroit la farine de nos grains dans les granges, & les réduiroit en un tas de son. Cet insecte est brunâtre ; il est long à-peu-près d'une ligne & demie ; sa largeur est proportionnée. Sa tête est allongée en forme de trompe ou comme armée d'une pointe longue, menue ; qu'il introduit dans les grains des blés pour se nourrir de la substance farineuse. A l'extrémité de la trompe sont les antennes & les mâchoires, ce qui constitue le principal caractère de ce genre d'insectes, dont il y a plusieurs espèces. Cet insecte avant de paroître sous cette forme de scarabée, a paru sous celle de ver, se nourrissant aussi de la substance du blé, même des fèves, des pois, des lentilles & plusieurs autres graines, qui toutes attaquées par cet insecte nagent au-dessus de l'eau, tandis que les autres tombent au fond. Ces vers, ou plutôt ces larves de charançon, sont les mêmes que celles de la plupart des insectes à étuis ; elles ressemblent à des vers allongés & mous ; elles ont en-devant six pattes qui, ainsi que la tête, sont écailleuses. Les endroits où habitent ces larves & leurs métamorphoses, présentent quelques particularités : Certaines espèces, notamment celles qu'il nous importe de faire connoître, trouvent moyen de s'introduire dans les grains de blé, lorsqu'elles sont encore petites ; c'est-là leur domicile, & il n'est pas facile de

les y découvrit; elles y croissent à leur aise & agrandissent peu-à-peu leur demeure aux dépens de la farine intérieure du grain dont elles se nourrissent. Lorsque l'insecte, après avoir mangé toute la farine, est parvenu à sa grosseur, il reste caché sous l'écorce vide du grain qui subsiste seule, s'y métamorphose, y prend l'état de nymphe & n'en sort que sous la forme d'insecte parfait, en perçant la peau de son habitation. On ne peut qu'avec peine reconnoître à la vue les grains de blé qui sont attaqués & vidés par ces insectes. Le froid engourdit ces animaux sans les faire périr; la chaleur ne les fait pas périr, au moins ils supportent assez bien jusqu'à soixante-dix degrés du thermomètre de M. de Réaumur; ils habitent même par préférence le côté du grenier exposé au midi. Les charençons multiplient beaucoup & aiment à vivre en société, aussi se ramassent-ils toujours par pelotons. Mais ils aiment la tranquillité; pour peu qu'on les inquiete en remuant le blé, ils percent les grains & cherchent à se procurer un abri ailleurs. On voit dans quelques pays des charençons qui ont jusqu'à la grosseur & la longueur du gros cerf-volant.

On rencontre par-tout dans les champs, sur la sabine; sur le lierre, sur les feuilles du noyer, de l'absinthie, de l'aurone, de la nielle, dans les têtes des artichauts & sur quelques autres plantes, différentes especes de charençons, tous reconnoissables par cette espece de bec pointu ou trompe effilée, longue, couleur de corne, & d'où sortent deux antennes en masses, courbées dans leur milieu. Les uns ont les cuisses simples & unies, d'autres les ont armées d'une appendice épineuse. Plusieurs especes ont les élytres comme soudées ensemble. M. Linnæus donne la description de trente-trois especes, (M. Geoffroy en cite cinquante-trois), qui varient par leur couleur, les stries, &c. On distingue le *charençon trompette*, ainsi nommé de sa longue trompe, le *charençon à écailles vertes & dorées*; le *charençon cartisanne sans ailes*; celui

de la scrophulaire, qui se forme au haut des tiges une espece de vessie demi-transparente, dans laquelle il s'enferme & se métamorphose; celui des feuilles d'orme; le *charençon sauteur*; le *grand charençon du palmier*, lequel provient du *ver palmiste*. Voyez ce mot. La larve du *charençon sauteur* établit son domicile dans le parenchyme des feuilles; souvent presque toutes les feuilles d'un orme paroissent jaunes & comme mortes vers un de leurs bords, tandis que tout le reste de la feuille est vert. Si on examine ces feuilles, on voit que cet endroit mort forme une espece de sac ou de vésicule; les deux lames ou pellicules extérieures de la feuille, tant en dessus qu'en dessous, sont entieres, mais éloignées & séparées l'une de l'autre, & le parenchyme qui est entr'elles a été rongé par plusieurs petites larves de charençons qui y ont établi leur demeure; c'est-là qu'elles subissent leur transformation, sortent en perçant ces vésicules sous la forme de *charençons sauteurs*, dont les pattes postérieures sont longues, fortes & font l'effet d'un ressort; ils sautent avec tant d'agilité, qu'on a beaucoup de peine à les attraper. Les charençons de la scrophulaire sont des plus jolis par le travail singulier de leurs étuis; mais leurs larves ont l'art de se former une petite habitation, propre à piquer la curiosité. Lorsque ces larves, après avoir rongé les feuilles de la scrophulaire, sont parvenues à leur grosseur & sont prêtes à se transformer, elles forment au haut des tiges une espece de vessie à moitié transparente, dans laquelle elles s'enferment & se métamorphosent; cette vessie ronde & assez dure, paroît produite par une humeur visqueuse, dont on voit la larve couverte. Comment, dit M. Geoffroy, l'insecte peut-il avec cette espece de glu former cette vésicule ronde? C'est ce que je n'ai pu parvenir à appercevoir; j'ai seulement trouvé les larves nouvellement renfermées dans cette vésicule; je les y ai vues sous la forme de nymphes, & enfin l'insecte parfait est sorti sous mes yeux. Ces vésicules sont de

la grosseur des coques qui renferment les graines de la scrophulaire, & souvent mêlées avec elles; mais on les distingue aisément par leur transparence & leur forme ronde, qui differe du fruit de la scrophulaire, lequel se termine en pointe.

L'objet le plus intéressant pour nous relativement à ce genre d'insectes, seroit de découvrir un moyen sûr & efficace de le détruire & d'étouffer cette race dès l'instant de sa naissance. Les livres économiques sont pleins de recettes pour chasser les charçons; mais il ne paroît pas qu'on en connoisse encore une seule vraiment efficace. Cependant voyez au mot **BLÉ**, à l'article de la conservation des grains, les moyens usités pour se débarrasser de ces ennemis dangereux.

**CHARME**, *carpinus*. C'est un arbre fort commun dans les forêts. Abandonné à la nature il n'est pas d'une grande beauté; il paroît vieux, chenu dès qu'il est à la moitié de son âge, & vient rarement d'une bonne grosseur. Son tronc court, mal proportionné, est remarquable sur-tout par des especes de cordes qui partent des principales racines, s'étendent le long du tronc & en interrompent la rondeur. Son écorce blanchâtre & assez unie, est ordinairement chargée d'une mousse blanche qui la dépare. La tête de cet arbre, trop grosse pour le tronc, n'est qu'un amas de branches foibles & confuses, parmi lesquelles la principale tige se trouve confondue; & sa feuille est trop petite pour la grandeur de l'arbre: en sorte que si à cette apparence ingrate & sauvage on ajoûte sa qualité de résister aux expositions les plus froides, de réussir dans les plus mauvais terrains de toute espece, & d'être d'un bois rebouts & des plus durs, on pourroit considérer le charme entre les arbres comme on regarde un Lapon parmi les hommes. Cependant en ramenant cet arbre à un état mitoyen, & en le soumettant à l'art du Jardinier, on a trouvé moyen d'en tirer le plus grand parti pour former des palissades, des haies, des boquets ou des portiques, des colonnades, & toutes ces

décorations de verdure qui font le premier & le plus grand embellissement d'un jardin bien ordonné. Toutes les formes qu'on donne à cet arbre lui deviennent si propres, qu'il se prête à tout ce qui y a rapport. On peut le transplanter à cet effet petit ou grand : il souffre la tonsure en été comme en hiver ; & la souplesse de ses jeunes rameaux favorise la forme qu'on en exige, & qui est complétée par leur multiplicité. Il pousse beaucoup de petites branches toutes chargées de feuilles dentelées, d'un beau vert, & qui sont un peu plissées ; elles tombent même difficilement dans l'hiver, quoique mortes. Il porte sur le même pied des fleurs mâles & des fleurs femelles : les mâles sont à étamines & disposées en chaton ; les fleurs femelles forment par leur assemblage sur un filet commun ; des especes d'épis écailleux. Sous chaque épi écailleux se trouve un pistil auquel succede une espece de noyau ovale & anguleux, dans lequel est une amande.

Le charme se multiplie très-bien de semence, mais plus vite de branches couchées. Si on fait cette opération en automne, elles ont suffisamment de racines pour être transplantées au bout d'un an. Il n'est avantageux de couper les têtes de *charmille* qu'on transplante, à quatre doigts de terre, comme le font les Jardiniers, que lorsque le plant est mal enraciné, anciennement attaché & planté dans une mauvaise terre : le bon plant doit être conservé dans toute sa longueur. Le charme vient assez volontiers dans toutes sortes de terrains, & a l'avantage de croître même sous l'ombrage. Comme ce bois pousse lentement & se coupe trop pour profiter en futaie, il y a plus d'avantage à le couper en taillis tous les quinze ans. Des Economes pour faire des plantations de charmes ; tirent la *charmille* des pépinières, ou même des forêts si l'on se trouve à portée : la première se reconnoît aisément à son écorce claire, & à ce qu'elle est bien fournie de racines ; celle au contraire qui a été prise au bois est étiolée, crochue & mal enracinée. Le bois

de charme de nos forêts est blanc, mais très-dur; aussi les Tourneurs & d'autres ouvriers l'emploient-ils beaucoup à divers ouvrages; & même dans les lieux où l'orme est rare, on en fait des essieux & divers ouvrages de charronage. Les Menuisiers n'en font guere d'usage, tant parée qu'il est difficile à travailler, que parce qu'il est sujet à être piqué de vers. Ce bois est très bon à brûler & donne d'excellent charbon; il est fort recherché pour les fourneaux de verrerie, parce que son feu est vif & brillant.

Il y a une espece de charme à feuilles panachées, mais qui n'est pas d'une grande beauté. Il y a encore le charme de Virginie à larges feuilles; le charme d'Orient dont les feuilles sont moins plissées & plus lisses que celles du nôtre, elles tombent de l'arbre avant l'hiver; le charme à fruit de houblon quitte aussi ses feuilles avant l'hiver, & ne produit pas dans les jardins, au printemps, la mal-propereté qu'on reproche à notre charme ordinaire & au charme de Virginie. Au reste cette circonstance désavantageuse est un trop petit défaut pour contrebalancer jamais l'agrément que les charmes donnent dans la belle saison par leur verdure claire & tendre, & par leur figure réguliere & uniforme, dont le noble aspect est connu de tout le monde.

Dans le Canada il croît une espece de charme qu'on appelle bois d'or & bois dur, il ressemble à l'orme & a le fruit comme le houblon. Ce bois est plus brun que le nôtre, & fort estimé des Canadiens qui en font des rouets de poulie pour les vaisseaux. Cet arbre est très-beau & mériteroit d'être multiplié en France.

CHARRÉE ou FRIGANE, *phrygamum*. Insecte aquatique qui se fait une enveloppe autour du corps avec de petits brins d'herbes & de bois qu'il lie ou colle les uns aux autres au moyen d'un fil mucilagineux qui sort de sa bouche. Cet insecte qui ressemble à une petite chenille & qui a la couleur d'une

endre lessivée, a six pattes de chaque côté avec lesquelles il marche dans l'eau : à mesure qu'il grossit il change d'enveloppe flottante, ensuite il se métamorphose en une mouche à quatre ailes, de forme allongée : c'est la *mouche papilionacée* : elle a de longues antennes en filets, la bouche garnie de quatre barbillons, & porte ses ailes le long du corps en toit arrondi : ce port lui donne quelque ressemblance avec une phalène.

On trouve quantité de *charrées* dans les eaux courantes. Les truites en sont fort avides. Dans quelques pays, après qu'on a tiré ces insectes de leurs étuis, ils servent d'appât pour attirer les petits poissons. *Aldrov. L. VII. de insect. cap. 1.* mais voyez l'article *Phrygane*.

**CHASSE-BOSSE** ou **PERCE-BOSSE**, *lysimachia*. Cette plante si renommée pour les hémorragies, croît sur les bords de nos étangs, de nos ruisseaux, dans tous les lieux humides & marécageux. Sa racine est rampante & rougeâtre. Ses têtes sont velues, noueuses, hautes de trois pieds ; ses feuilles semblables à celles du saule, bordées d'un filet d'un rouge brun ; ses fleurs jaunes, inodores & découpées en cinq ou six parties. A ces fleurs succèdent des fruits sphériques qui renferment dans leur cavité des semences menues très-astringentes. *Lysimachus*, fils d'un Roi de Sicile, mit le premier cette plante en usage ; c'est d'où lui vient son nom latin : on la nomme encore *corneille plante*. On s'en sert quelquefois pour teindre en jaune les étoffes de laine. Il y a, dit M. *Deleuze*, plusieurs autres plantes de ce genre, dont le caractère consiste en ce que la fleur est ordinairement à cinq étamines & un pistil, la corolle monopétale faite en bassin, divisée en autant de segmens qu'il y a d'étamines ; le fruit placé sur le calice est une capsule ronde terminée par une pointe & composée de dix panaux.

**CHASSE-MERDE.** Voyez **STRUND-IAGER**.

**CHASSE-RAGE.** Voyez **PASSE-RAGE**.

CHAT, *felis*. Animal quadrupede qui a vingt six dents ; savoir douze incisives , quatre canines ; elles sont plus longues que les autres , & dix molaires , dont quatre en-dessus & six en-dessous Les mammelles sont au nombre de huit ; quatre sur la poitrine & quatre sur le ventre. Il y a cinq doigts aux pieds de devant , & seulement quatre à ceux de derriere. Quant à la couleur de leur poil , il y en a de blancs , de noirs , de gris , de cendrés , de roux , de tachetés de différentes nuances. M. *Gmelin* a observé qu'à Tobolsk les chats sont rouges.

Le chat, dit M. *de Buffon*, est un domestique infidèle qu'on ne garde que par nécessité pour l'opposer à un autre ennemi encore plus incommode , & qu'on ne peut chasser... Quoique les chats , sur-tout quand ils sont jeunes , ayent de la gentillesse , ils ont en même temps une malice innée , un caractere faux , un minois hypocrite , un naturel pervers que l'âge augmente encore , & que l'éducation ne fait que masquer ; en un mot ils sont moins amis de l'homme , que familiers par intérêt & par habitude... La forme du corps & le tempérament sont d'accord avec le naturel. Le chat est joli , léger , adroit , propre & voluptueux. Ce qui est très-rare dans les animaux , la femelle paroît être plus ardente que le mâle ; elle l'invite , elle le cherche , elle l'appelle , elle annonce par de hauts cris la fureur de ses desirs , ou plutôt l'excès de ses besoins ; & lorsque le mâle la fuit ou la dédaigne , elle le poursuit , le mord , le force pour ainsi dire à la satisfaire , quoique les approches soient toujours accompagnées d'une vive douleur.

On prétend que la cause de cette douleur accompagnée de cris dans la chatte , comme il arrive aussi à la lionne , dépend moins de l'action brusque que de la partie naturelle des mâles de ces animaux qui étant très-courte , sont obligés de s'attacher à leur femelle avec leurs griffes & leurs dents , & les font beaucoup souffrir ; ce qui paroît aussi plus naturel que le senti-

ment de ceux qui disent que la semence de ces animaux est brûlante. D'après la description anatomique du chat, on voit que le gland de cet animal est hérissé de papilles roides, piquantes & dirigées en arrière : cette mécanique ne seroit-elle point aussi une cause de la douleur de la femelle dans l'accouplement ?

Au sujet de l'accouplement de ces animaux, *Boyle* rapporte un fait singulier : il dit qu'un gros rat s'accoupla à Londres avec une chatte ; qu'il vint de ce mélange des petits qui tenoient du chat & du rat, & qu'on les éleva dans la Ménagerie du Roi d'Angleterre. Il falloit sans doute que l'excès du besoin de ces animaux fût bien vif, pour que deux especes si ennemies se réunissent ensemble.

Les chattes entrent communément en chaleur au printemps & en automne : elles portent environ cinquante-six jours. Les portées sont de quatre, cinq ou six. Les femelles se cachent pour mettre bas, parce que les mâles sont sujets à dévorer leur progéniture, peut-être par jalousie des soins de la femelle. En effet elles prennent un soin particulier de leurs petits, se jettent avec fureur sur les chiens & autres animaux qui voudroient en approcher : lorsqu'on les inquiette trop, elles se servent de leur gueule pour prendre leurs petits par la peau du cou & les transporter dans un autre lieu. Une chose très-singulière, c'est que ces meres si soigneuses, si tendres, deviennent quelquefois dénaturées, & dévorent aussi leurs petits qui leur étoient si chers. Il semble que la cause qui pousse quelquefois les meres à dévorer leurs petits, ne doit pas être la même que celle qui excite les mâles à les dévorer : il y a lieu de penser que les mâles ne le font que parce qu'ils voient que leurs femelles cessent de les rechercher, étant toutes occupées du soin de leur famille. L'on pourroit croire que les meres ne se portent à cet excès de cruauté que dans le moment de l'accouchement, probablement par la rage que leur cause la douleur : ce qui le prouveroit, c'est que souvent elles ne

font que les mutiler, & en prennent ensuite tous les soins possibles.

-Les chats ont pris tout leur accroissement à quinze ou dix-huit mois. Ils sont en état d'engendrer avant l'âge d'un an, & peuvent engendrer toute leur vie qui ne s'étend guere au-delà de dix ou douze ans; ils sont cependant très-durs, très-vivaces, & ont plus de nerfs & plus de ressorts que d'autres animaux qui vivent plus long-temps.

Le chat sans être dressé, devient de lui-même un très-habile chasseur; mais son naturel, ennemi de toute contrainte, le rend incapable d'une éducation suivie. Son grand art dans la chasse consiste dans la patience & dans l'adresse; il reste immobile à épier les animaux, & manque rarement son coup. La cause physique la plus immédiate de ce penchant que les chats ont à épier & à surprendre les autres animaux, vient de l'avantage que leur donne la conformation particulière de leurs yeux: leur prunelle pendant la nuit se dilate singulièrement; d'ovale & étroite qu'elle étoit dans le jour, elle devient pendant la nuit large & ronde, elle reçoit alors tous les rayons lumineux qui subsistent encore, & de plus elle est encore toute imbibée de la lumière du jour: l'animal voit très-bien au milieu des ténèbres, & profite de ce grand avantage, pour reconnoître, attaquer & surprendre sa proie. Les yeux du chat sont pendant la nuit tellement imbibés de lumière, qu'ils paroissent très-brillans & très-lumineux; & il semble que l'éclat, la splendeur qu'on remarque au jour dans les yeux de cet animal, vient du brillant velouté de la rétine, à l'endroit où elle entoure le nerf optique. Mais ce qui arrive à l'œil du chat plongé dans l'eau est d'une explication plus difficile, & a été autrefois dans l'Académie des Sciences, le sujet d'une grande dispute. Voici le fait. On a découvert que si on plonge un chat dans l'eau, & que l'on tourne alors sa tête, de sorte que ses yeux soient directement exposés à une grande lumière, il arrive 1°. que malgré la grande lumière

lumière, la prunelle de l'animal ne se retrécit point, & qu'au contraire elle se dilate; & dès qu'on retire de l'eau l'animal vivant, sa prunelle se resserre. 2°. Que l'on apperçoit distinctement dans l'eau le fond des yeux de cet animal, qu'il est bien certain qu'on ne peut voir à l'air. (M. Haller dit qu'on y voit la rétine avec les vaisseaux rouges qui la traversent, & qu'au reste la prunelle se dilate à tout animal qui se meurt, & le chat n'a rien de particulier par rapport à ce fait.) L'exposé d'un tel phénomène feroit soupçonner une sorte de paradoxe dans ce qui est dit plus haut: c'est dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences, ann. 1704, 1709, 1710 & 1712*, qu'il faut lire les contestations curieuses & utiles qui partagerent les Académiciens sur le chat plongé dans l'eau. Comme ces animaux sont très-propres, & que leur robe est toujours sèche & lustrée, leur poil s'électrise aisément, & on en voit sortir des étincelles dans l'obscurité, sur-tout lorsqu'on les frotte à rebouffe-poil avec la main.

Quoique le chat soit un animal très-volontaire, on peut cependant le dresser à faire plusieurs tours de passe-passe. N'a-t-on pas même vu à la Foire Saint-Germain il y a quelques années un concert de chats dressés tout exprès? Ces animaux étoient placés dans des stalles avec un papier de musique devant eux, & au milieu étoit un singe qui battoit la mesure; à ce signal réglé, les chats faisoient des cris ou miaulemens tristes & déplaisans, dont la diversité formoit des sons plutôt aigus que graves, & tout à fait risibles. Ce spectacle fut annoncé au petit peuple sous le nom de *CONCERT MIAULIQUE*. Le chat est tellement passionné pour la liberté, que lorsqu'il l'a perdue, tout autre sentiment cede au desir de celui de la recouvrer. M. *Iémeri* enferma un jour dans une cage un chat avec plusieurs souris; ces petits animaux d'abord tremblans à la vue de leur ennemi, s'enhardirent bientôt au point d'agacer le chat qui se contenta de les réprimer à coups de pattes, sans les empêcher de retourner à leur pre-

mier badinage, qui n'eut point de suites tragiques.

Comme on élève cet animal dans presque toutes les maisons, chacun a été à portée d'observer plusieurs petites nuances de leur caractère, leurs ruses, & leur allure tortueuse. L'usage des ongles de cet animal, ainsi que de ceux du tigre, dépend d'une mécanique particulière : ils ne sont jamais usés par le frottement du marcher, parce que l'animal peut les cacher & les retirer dans leur fourreau par la contraction des muscles qui les attachent, & ne les faire sortir que quand il s'en veut servir pour frapper, pour déchirer, & s'empêcher de glisser. Ainsi l'artifice de ces sortes d'armes, qui sont tout à la fois offensives & défensives, mérite encore l'attention des Anatomistes. Le vulgaire ne reconnoît dans ces griffes que l'instrument de la colère, & plus souvent de la perfidie de cet animal. Le talon du chat, comme celui des singes, des lions, des chiens n'étant pas éloigné du reste du pied, cet animal peut s'asseoir aisément, ou plutôt s'accroupir.

Doit-on regarder comme vrai ce que dit *Mathiole*, quoiqu'il en rapporte plusieurs exemples, que l'haleine des chats pourroit causer la pulmonie à ceux qui la respireroient trop fréquemment. Ce qu'il y a de certain, c'est qu'on a vu des personnes qui avoient une antipathie mécanique & singulière pour les chats, ainsi que d'autres l'ont pour d'autres objets : on dit qu'Henri III, Roi de France, avoit tant d'antipathie pour les chats, qu'il changeoit de couleur & tomboit en syncope dès qu'il en voyoit.

On voit tous les jours avec étonnement, qu'un chat tombant de très-haut, se retrouve toujours sur ses pattes, quoiqu'il les eût d'abord tournées vers le ciel, & qu'il parût devoir tomber sur le dos : la *fovine*, le *renard*, le *putois* & le *tigre* sont dans le même cas. Suivant la démonstration de *M. Parent*, cet effet singulier dépend de ce que dans l'instant de la chute, ces animaux recourbent leur corps & font un mouvement mécanique comme pour se retenir ; d'où résulte une

espece de demi-tour, qui rend à leur corps le centre de gravité, & les fait tomber sur les pattes; la plus fine connoissance de la mécanique ne feroit pas mieux en cette occasion, dir le célèbre Historien de l'Académie, que ce que fait un sentiment de peur confus & aveugle.

Le chat lappe pour boire, comme font tous ceux d'entre les quadrupedes qui ont la babine ou la levre inférieure plus courte que la supérieure.

Le *chat sauvage*, nommé en terme de chasse *chat-haret*, differe peu du chat domestique. Il est plus gros, plus fort: il a toujours les levres noires, le poil un peu rude, les oreilles plus roides, ainsi que tous les animaux sauvages: les couleurs plus constantes, & la queue plus grosse. On ne connoît dans ce climat qu'une seule espece de chat sauvage, que l'on retrouve aussi dans presque toutes les contrées, même en Amérique, sans qu'on puisse y remarquer de grandes variétés. Au Cap de Bonne-Espérance on voit des chats de couleur bleue, ou plutôt couleur d'ardoise. En Perse, on en voit dont la couleur est la même que celle de nos chats chatteux; mais dont les poils sont longs, doux & soyeux comme ceux des chats d'Angora. Ces chats ont une queue fort longue, & garnie de poils longs de cinq ou six doigts: ils l'éreudent & la renversent sur le dos en forme de panache, comme font les *écureuils*. D'autres du genre du chat, ressemblent à de gros animaux féroces; tels que sont le *chat-pard* ou de *montagne*, le *chat cervier*. Voyez à l'article LYNX. Il y a lieu de penser que les chats de Perse, d'Angora en Natolie, d'Espagne, & nos chats chatteux, ne sont qu'une même race dont la beauté dépend de l'influence particulière de chaque climat. On peut remarquer en général, dir M. de Buffon, que de tous les climats de la terre habitable, celui d'Espagne & celui de Syrie, sont les plus favorables à ces belles variétés de la nature: les *moutons*, les *chevres*, les *chiens*, les *chats*, les *lapins*, &c. ont en Espagne, en Natolie & en

Syrie la plus belle laine , les plus beaux & les plus longs poils , les couleurs les plus agréables & les plus variées. Il semble que ce climat adouciſſe la nature , & embellisse la forme de tous les animaux. *Voyez* à l'article CHEVRE. Il n'en est pas sans doute de même à l'égard du *chat volant* , qui ne nous a paru être qu'une sorte d'*écureuil volant* , & qui avec la chauve-souris & les prétendus chiens volans , pourroit bien faire une classe particulière de *quadrupedes volans* : division qui , pour le dire en passant , dérangeroit la méthode des Zoologistes , & y ajouteroit de la confusion. *Voy.*  
 ÉCUREUIL VOLANT.

Les Dames Chinoises ont des chats domestiques à oreilles pendantes , & dont les poils sont fins & très-longs. Ces caractères , joints à la diversité des couleurs , sont des signes évidens de la longue durée de leur domesticité. Ces mêmes caractères désignent aussi , dans les autres animaux , l'ancienneté de leur esclavage , ainsi que le prouve très-bien *M. de Buffon*.

La chair des chats bien gras & bien nourris , & particulièrement celle des chats sauvages , préparée en civet , est trouvée par plusieurs personnes , & sur-tout par les habitans de quelques cantons de la Suisse , d'un aussi bon goût que celle du lapin & du lievre.

Tout le monde fait que le chat a été révééré comme un Dieu par les Egyptiens ; & que celui qui en tuoit un , soit de propos délibéré , soit par inadvertance , étoit sévèrement puni. S'il en mouroit un de mort naturelle , toute la maison se mettoit en deuil ; on se rasoit les sourcils ; on l'embaumoit , & on l'inhumoit avec tous les honneurs de l'Apothéose. On a vu ailleurs des personnes plus affligées de la mort de leur chat , que de la perte d'une famille voisine ruinée par un incendie , & pousser la folie jusqu'à faire graver & poser des épitaphes sur la tombe de leurs chats. Henri III ne pensoit pas ainsi.

On voit au cabinet du Jardin du Roi plusieurs foetus de chats monstrueux , plus singuliers les uns que les

autres, & entr'autres un chat à deux têtes. Nous en conservons deux semblables dans notre cabinet.

Les Pelletiers apprêtent la peau du chat, & en font diverses fourrures. Les peaux de chats sauvages ou *chats-harets*, sont de couleur brune ou grise: on en tire beaucoup de Moscovie; l'Espagne fournit aussi beaucoup de cette pelletterie. M. Bourgeois dit qu'on fait beaucoup de cas en Suisse de la peau de chat sauvage, préparée avec le poil, pour envelopper les membres attaqués de rhumatisme & de sciatique les plus opiniâtres & les plus invétérés, & que souvent on s'en trouve guéri.

CHATAIGNE D'EAU. Voyez TRIBULE AQUATIQUE.

CHATAIGNE DE MER. Voyez OURSIN.

CHATAIGNIER, *castanea*. On en distingue deux especes; savoir le sauvage, qui porte proprement le nom de *châtaignier*; l'autre especes que l'on cultive, se nomme *maronnier*. Le tronc de cet arbre est quelquefois si gros, qu'à peine trois hommes peuvent l'embrasser. Sa tige est ordinairement très-droite, fort longue jusqu'aux branchages & bien proportionnée. Quoiqu'il croisse du double plus vite que le chêne, son bois est solide; il est presque incorruptible, & il pétille dans le feu. Son écorce lisse & tachetée tire sur le gris. Ses feuilles longues de quatre à cinq pouces, dentelées sur les bords, & qui donnent beaucoup d'ombrage, ne sont presque point attaquées des insectes, peut-être à cause de leur état de sécheresse. Les fleurs mâles sont des chatons composés d'étamines, & croissent sur le même individu, mais séparées des fleurs femelles. Ces dernières, qui ont une forte odeur spermatique, sont formées par un calice, au milieu duquel est un pistil qui se change en un fruit épineux, qui se fend lorsqu'il est mûr, & laisse échapper un ou plusieurs marrons.

Le *châtaignier* est un grand & gros arbre, qui croît naturellement dans les climats tempérés de l'Europe occidentale. Quelle qu'en soit la cause, il est moins

commun présentement qu'il ne l'étoit autrefois : & c'est à regret qu'on ne trouve plus de châtaigniers dans les forêts de plusieurs Provinces, où il y a quantité d'anciennes charpentes de ce bois. Cet arbre par sa stature & son utilité, a mérité d'être mis au nombre de ceux qui tiennent le premier rang parmi les arbres forestiers, & on est généralement d'accord que ce n'est qu'au chêne seul qu'il doit céder. Il paroît certain, par les registres de l'hôtel de ville d'Orléans, que l'on a vu la forêt d'Orléans changer alternativement de nature de bois, avoir été pendant un laps de temps en chênes, ensuite en châtaigniers, redevenir ensuite forêt de chênes. Dans les forêts de chênes il se trouve beaucoup de jeunes châtaigniers mêlés, qui profitent peu, parce qu'ils sont étouffés par les autres arbres. Quand on abat les bois, le châtaignier qui a de l'air pousse avec vigueur, étouffe les jeunes pousses des chênes & prend leur place. On a fait les mêmes observations dans d'autres forêts.

Le châtaignier est un arbre que l'on cultive avec succès dans la Touraine, dans le Limosin, dans le Vivarais & le Dauphiné, où il produit de très-beaux marrons que l'on porte à Lyon ; ce qui les fait nommer *marrons de Lyon*. Le châtaignier ne diffère du marronnier, qu'en ce que n'étant pas cultivé, son fruit & toutes les parties sont plus petites. Ainsi si l'on veut cultiver le châtaignier pour en avoir de meilleur fruit, il faut le greffer en flûte ou en écusson, & alors on l'appelle *marronnier* : on peut encore le multiplier de branches couchées.

On fait à Bordeaux avec le bois de châtaignier, qui est blanc & d'une dureté médiocre, plusieurs ouvrages de menuiserie très-beaux. Il est excellent pour la charpente : on s'en sert pour la sculpture ; il a toutes les qualités nécessaires pour faire de bons vaisseaux propres à contenir les liqueurs. Lorsque le châtaignier a la grosseur des taillis, on en fait de bons cerceaux & des futailles parfaites. M. Bourgeois dit que les vases du châtaignier contribuent beaucoup à

donner de la qualité au vin & à le perfectionner ; la fermentation s'y fait très-lentement ; & le vin qu'on y entonne , conserve plus de douccur ; d'ailleurs les pores de ce bois sont plus petits & plus serrés que ceux du sapin & du chêne , & la partie spiritueuse s'évapore beaucoup moins. Cette seule considération devoit engager à planter des bois de châtaigniers , dans beaucoup de pays de vignobles , où il réussiroit très-bien , & où on en néglige la culture. Il seroit surtout très-utile dans les pays où les vins sont verts & foibles. Le bois de châtaignier pétille au feu & rend peu de chaleur ; son charbon s'éteint promptement , & si l'on fait usage des cendres de ce bois pour la lessive , le linge est taché sans remede.

Le châtaignier forme de très-belles furaies , lorsqu'il est dans un terrain qui lui est propre. Les terrains où il se plaît le plus , sont ceux dont le limon est mêlé de sable & de pierrailles : il se contente aussi des terrains sablonneux , pourvu qu'ils soient humides : il redoute les terres dures & marécageuses. Il n'est pas rare de voir des châtaigniers d'une grosseur prodigieuse : *Kirker*, dans sa *Chine illustrée*, cite un de ces arbres que l'on voyoit sur le mont Etna : sa grosseur étoit telle , que son écorce servoit de parc pour enfermer pendant la nuit un troupeau de moutons.

Le fruit du châtaignier est d'une très-grande utilité ; le climat contribue beaucoup à lui donner de la qualité & sur-tout de la grosseur : les châtaignes de Portugal sont plus grosses que les nôtres , & celle d'Angleterre sont plus petites. Les Montagnards vivent tout l'hiver de ce fruit qu'ils font sécher sur des claies au moyen du feu , & qu'ils font moudre , après l'avoir pelé , pour en faire du pain , qui est nourrissant , mais fort lourd , indigeste & venteux ; les habitans du Périgord , du Limosin & des montagnes des Cévennes , font un grand usage de ce pain de châtaigne pétri avec du lait. On prétend que tous ces peuples ont un teint jaunâtre , effet produit par cette nourriture. Les

châtaignes séchées, connues sous le nom de *châtaignes blanches* ou de *castagnons*, se préparent dans les Provinces méridionales de France. Une circonstance remarquable dans cette préparation qui est longue, mais qui d'ailleurs n'a rien de particulier, c'est qu'on fait prendre aux châtaignes, avant que de les exposer au feu, un commencement de germination qui leur donne une douceur très-agréable : dans cet état elles diffèrent des châtaignes fraîches, comme le grain germé ou le *malt* diffère du même grain mûr & inaltéré; ainsi y a-t-il tout lieu de conjecturer qu'elles seroient très-propres à fournir de bonne bière. M. *Montet* a donné une description de la façon de sécher les châtaignes, usitée dans les Cevennes. Voyez les *Mémoires de l'Académie des Sciences*, an. 1768. Voici la façon dont les habitans du Limosin préparent les châtaignes. Après les avoir fait sécher sur des claies à la fumée, il les broient dans de grands pots de fer avec deux morceaux de bois ajustés en forme de tenailles; ils en forment une espèce de bouillie qu'ils mangent mêlée avec du lait; souvent ils les mangent cuites & pelées, ou bien grillées : la *châtaigna* est le mot générique. La *châtaigna pelada* est celle qui est cuite dans l'eau; la *châtaigna grillada*, celle qui est grillée; & la *châtaigna bursada* celle qui est en bouillie. Dans les Cevennes on fait aussi avec les châtaignes une bouillie qu'on nomme la *châtaigna* ou *bursada*. On donne aux bestiaux & à la volaille les châtaignes desséchées & brisées. On sert les *marrons* sur les meilleures tables, soit bouillis soit rôtis, soit glacés. La farine de châtaigne est employée pour arrêter les diarrhées.

Outre le marronnier ordinaire on distingue celui qui est à *feuilles panachées*, celui qui est à *grappes*, & le châtaignier de Virginie ou le *chinkapin*, & celui d'Amérique à larges feuilles & à gros fruit. Voy. MILLER pour les plantations en grand de cette sorte d'arbre.

CHATAIGNE NOIRE. Voyez CRIOCERE.

CHAT CERVIER. Voyez à l'article LYNX.

CHAT DE CONSTANTINOPLE, ou CHAT D'ESPAGNE, CHAT MUSQUÉ, CHAT CIVETTE, CHAT GENETTE. *Voyez à la fin du mot CIVETTE l'article GENETTE.*

CHAT MARIN. *Voyez* ROUSSETTE-POISSON. Quelques-uns donnent le nom de *chat marin* à une espece de *phoque*. On donne aussi le nom de *chat marin* à l'*ours marin*. *Voyez* ces mots.

CHATE-PELEUSE. *Voyez* CHARENÇON.

CHAT-HUANT, *strix stridula*; LINN. Espece de hibou de la grosseur d'un pigeon. L'iris de l'œil est bleuâtre & le bec d'un jaune verdâtre. Il y a le petit *chat-huant* qui tient de la *chouette*. M. *Briffon* fait mention du *chat-huant* du Canada, *strix Canadensis*; du *chat-huant* de la baie d'Hudson; c'est le petit *faucon-chouette* d'Edwards, il y en a de blancs; du *chat-huant* & de la *chouette* du Mexique; de la *chouette* de Coquimbo; c'est la *chevêche-lapin* de *Feuillée*. Il y a encore le *chat-huant* de Cayenne. Cette espece d'oiseau nouvellement connue, est de la grandeur du *chat-huant*; mais ses yeux sont jaunes. Un caractère remarquable de cet oiseau est son plumage roux, rayé transversalement de lignes en ondés brunes & très-étroites, non-seulement sur la poitrine & le ventre, mais même sur le dos. Son bec est de couleur de chair; ses ongles noirs. *Voyez* au mots HIBOU & CHOUETTE.

CHATOYANTE. Nom donné par les Lapidaires à la pierre que des Naturalistes ont appelée *œil du monde*. L'expression de *chatoyante* est tirée de l'œil du chat, & transportée dans la langue des Lithologistes: c'est montrer dans une certaine exposition à la lumière un ou plusieurs rayons brillans, colorés ou non colorés, au-dedans ou à la surface, partant d'un point comme centre, s'étendant vers les bords de la pierre, & disparaissant à une autre exposition de lumière. *Voyez* ŒIL DU MONDE.

CHAT-PARD, *catus pardus*. Quadrupede féroce de l'Afrique, dont le nom & la figure ont fait croire

qu'il étoit engendré par le mélange d'un léopard & d'une chatte, ou d'un char & d'une panthere. Cette opinion a été soutenue par les Anciens, quoiqu'il y ait une grande différence entre ces deux sortes d'animaux pour leur grosseur & pour la durée du temps de leur portée. On a disséqué un *chat-pard* mâle à l'Académie, qui n'avoit que deux pieds & demi de longueur, & un pied & demi de hauteur. Sa queue avoit huit pouces de longueur : il ressembloit extérieurement au char, & aussi gros à proportion de la longueur : le dessus du corps étoit roux, le dessous du ventre & le dedans des jambes étoient de couleur isabelle; le dessous de la gorge blanc. La peau du corps tachetée de plaques noires & longues, celles du ventre étoient rondes, & les oreilles traversées de bandes noires. Les poils de la barbe plus courts que ceux du char. *Voyez les Mém. de l'Acad. Roy. des Sciences, Tome III, Part. I.* Voyez maintenant l'art. *SERVAL.*

**CHAT DE ROCHER.** Nom donné à une espèce de *rouffette*. Voyez ce mot.

**CHAT-TIGRE.** *Voyez SERVAL.*

**CHAT VOLANT & CHIEN VOLANT.** *Voyez CHAUVE-SOURIS.*

**CHAVAYER.** *Voyez à l'article CAILLE-LAIT.*

**CHAUD & CHALEUR.** Nom donné à une propriété du feu, dont la nature est opposée au froid; on connoît la présence, & l'on mesure le degré de la chaleur par la raréfaction de l'air, ou par celle de quelque liqueur renfermée dans un thermomètre.

La diversité de chaleur des différens climats de la terre & des différentes saisons, naît en grande partie de la nature du sol, de sa situation & des différens angles sous lesquels les rayons du soleil viennent frapper la surface de la terre. Les montagnes qui présentent au soleil un côté concave, font quelquefois l'effet d'un miroir ardent sur la plaine qui est au bas. Les nuées qui ont des parties concaves ou convexes pré-

duisent quelquefois le même effet par réflexion ou par réfraction. On fait qu'un terrain pierreux, sablonneux, plein de craie, réfléchit la plupart des rayons, & les renvoie dans l'air, tandis qu'un terrain gras, à tourbe & noir, absorbe la plupart des rayons & n'en renvoie que fort peu; ce qui fait que la chaleur s'y conserve long-temps. *Voyez FROID & FEU.*

Les Naturalistes soutiennent communément que la chaleur augmente à mesure qu'on approche du centre de la terre, mais cela n'est point exactement vrai. En creusant les mines, les puits, &c. on trouve qu'à peu de distance de la surface de la terre, on commence à sentir de la fraîcheur; un peu plus bas, on en sent davantage; & lorsqu'on est parvenu au point où les rayons du soleil ne peuvent répandre leur chaleur, l'eau s'y glace ou s'y tient glacée; c'est cette expérience qui a fait inventer les glaciers, &c. Mais quand on va encore plus bas, savoir à quarante ou cinquante pieds de profondeur, on commence à sentir de la chaleur, de sorte que la glace s'y fond: & plus on creuse au-delà, plus la chaleur augmente, jusqu'à ce qu'enfin la respiration y devient difficile, & que la lumière s'y éteint. Ce dernier phénomène ne seroit-il pas dû à l'inertie de l'air, ou aux vapeurs stagnantes & mophétiques?

Si au contraire l'on monte de hautes montagnes; même dans les climats les plus chauds, l'air à une certaine élévation se trouve froid & perçant. On attribue cet effet à la subtilité de l'air dont les parties sont trop écartées les unes des autres à une si grande hauteur, pour réfléchir une assez grande quantité de rayons du soleil. *M. Bourgeois* dit qu'on pourroit encore ajouter trois causes de la fraîcheur de l'air qu'on ressent sur les hautes montagnes: la première, c'est que l'air n'y est jamais tranquille comme dans la plaine, mais dans une agitation continuelle; la seconde, l'obliquité des rayons du soleil. (En effet la chaleur ne provient pas de la plus grande proximité de cet astre, & le froid

de son plus grand éloignement : il est démontré que le soleil est plus approché de nous en hiver qu'en été. Les chaleurs dans tous les climats, ont pour cause la chute perpendiculaire de ses rayons, le froid de l'hiver, la chute la plus oblique, vérités prouvées par les différentes positions de la sphère, qui donne la température de la zone torride, des zones tempérées & des glaciales;) la troisième, c'est que l'air est beaucoup moins chargé de vapeurs aqueuses, qui étant de figure sphérique rassemblent plusieurs rayons dans un même foyer, comme les verres lenticulaires. La chaleur brûlante & étouffante qu'on ressent dans la plaine quelque temps avant les orages d'été, ne démontre-t-elle pas d'une manière incontestable, combien cette dernière cause contribue aux divers degrés de chaleur de notre atmosphère ?

CHAUSSE - TRAPE. Voyez CHARDON ÉTOILÉ.

CHAUSSE - TRAPE. Coquillage de mer, d'un blanc sale, couvert de bossages, de rides & de trois rangs de ramages déchiquetés depuis le haut jusqu'en bas: ce coquillage univalve est, selon M. d'Argenville, de la famille des pourpres : on l'appelle aussi *cheval de frise*, de sa ressemblance avec la *chausse-trape* de guerre. Cette machine étoit fort en usage chez les Romains. Ils avoient soin d'en semer dans les plaines pour empêcher le passage de la cavalerie ennemie. Ces machines étoient de fer ou de cuivre enfoncés dans la terre par quelques-unes de leurs pointes, il en restoit toujours d'autres élevés qui bleffoient les pieds des hommes ou des chevaux, lorsqu'ils s'engageoient avec trop de confiance sur ce terrain perfide.

CHAUVE-SOURIS, *vespertilio*. Animal d'une structure singulière, que l'on voit voltiger le soir dans les airs au déclin du jour, & que l'on peut considérer, comme faisant la nuance des quadrupèdes aux oiseaux, puisqu'il n'est pas parfaitement quadrupède, & encore plus imparfaitement oiseau.

La chauve-souris nous paroît un être difforme, parce

qu'elle ne ressemble à aucun des modeles que nous présentent les grandes classes de la nature. Elle a quelque ressemblance avec la souris; elle est, ainsi qu'elle, couverte de poils, mais elle porte de longues oreilles, qui sont doubles dans quelques especes. La tête de ces animaux a sur-tout des difformités singulieres : dans quelques especes, le nez est à peine visible, les yeux sont enfoncés tout près de la conque de l'oreille; dans d'autres, les oreilles sont aussi longues que le corps, ou bien la face est tortillée en forme de fer à cheval, & le nez est recouvert par une espece de crête. Ce sont ces formes de têtes singulieres qui ont engagé M. d'Aubenton à donner à ces nouvelles especes de chauve-souris qu'il a découvertes, les noms de *grand & petit fer à cheval* & celui d'*oreillar*. Un seul coup d'œil jeté sur les belles planches de l'Histoire Naturelle de MM. de Buffon & d'Aubenton, les feront mieux connoître que toutes les descriptions. On voit dans le Cabinet du Jardin du Roi ces diverses especes de chauve-souris conservées dans de l'esprit-de-vin. En général les chauve-souris ont les yeux très-petits, la bouche fendue de l'une à l'autre oreille. Leurs mâchoires sont armées de dents très-tranchantes; elles ont à la partie postérieure deux petites pattes, mais les deux pattes de devant, sont des especes d'ailerons, ou si l'on veut des pattes ailées, où l'on ne voit que l'ongle d'un pouce court, qui sert à l'animal pour s'accrocher; les autres quatre doigts sont très-longs & dix fois plus grands que les pieds, réunis par une membrane qui va rejoindre les pattes de derriere, & même la queue dans quelques especes; (car toutes les chauve-souris n'ont pas de queue.) C'est à l'aide de cette membrane que l'animal déploie à volonté, qu'il voltige dans les airs par des vibrations brusques, dans une direction oblique & tortueuse, pour attrapper les moucherons & les papillons dont il fait sa nourriture.

Les chauve-souris sont de vrais quadrupedes par un grand nombre de caracteres, tant intérieurs qu'exté-

rieurs. Les poumons, le cœur, les organes de la génération, tous les autres viscères sont semblables à ceux des quadrupèdes, à l'exception de la verge qui est pendante & détachée, suivant la remarque de M. de Buffon, ce qui est particulier à l'homme, aux singes & aux chauve-souris. Ces animaux produisent comme les quadrupèdes leurs petits vivans; les femelles ont deux mamelles, & n'ont ordinairement que deux petits, qui dès qu'ils sont nés, s'attachent aux mamelles de la mère. On dit qu'elle les allaite & les transporte même en volant. C'est en été que les chauve-souris s'accouplent & mettent bas: car elles sont engourdies pendant tout l'hiver; on les trouve suspendues dans les voûtes des souterrains par les pieds la tête en bas; d'autres se recèlent dans des trous.

Quoique ces animaux supportent plus aisément la diète que le froid, ils sont cependant carnassiers: car s'ils peuvent entrer dans un office, ils s'attachent aux quartiers de lard, à la viande cuite ou crue, fraîche ou corrompue.

Les chauve-souris se retrouvent dans divers pays; mais dans la plupart des climats chauds, on en voit de monstrueuses pour la grosseur. Il y en a qui ont une forme de tête si singulière, que les animaux auxquels on a donné les noms de *chiens-volans*, & de *chats-volans*, ne sont peut-être que des chauve-souris très-grosses, dont la bouche est armée de fortes dents. (Peut-être aussi les véritables chiens-volans ne sont-ils que de très-grands *polatouches* ou *écureuils-volans* à longue queue, & dont M. Vosmaër a donné la description). Il y a des espèces qui sont particulières à l'Asie méridionale & à l'Afrique, d'autres à l'Amérique.

En Afrique & dans l'Asie méridionale il y en a deux espèces qui paroissent assez distinctes, & qui se trouvent dans l'un & l'autre climat; l'une porte le nom de *rouffette* & l'autre celui de *rougette*.

La *rouffette*, dont le poil est d'un roux brun, a neuf

pouces de longueur depuis le bout du museau jusqu'à l'extrémité du corps, & trois pieds d'envergure, lorsque les membranes qui lui servent d'ailes sont étendues : cet animal est de la grosseur d'un corbeau; les Chinois en mangent la chair qu'ils trouvent délicate.

La *rougette*, dont le poil est cendré-brun, n'a guere que cinq pouces & demi de longueur & deux pieds d'envergure : elle porte sur le cou un demi-collier d'un rouge vif mêlé d'orangé, dont on n'apperçoit aucun vestige sur le cou de la rouffette; on les trouve toutes deux à l'île de Bourbon, à Madagascar, à Ternate, aux Philippines & dans les autres îles de l'Archipel Indien. Ces deux especes de chauve-souris se voient au Cabinet du Roi, où elles ont été apportées de l'île de Bourbon.

Ces deux especes sont donc attachées à ce climat, & different d'un autre qui est très-fréquente en Amérique. On ne nous a point transmis le nom Américain de ce quadrupede volant, auquel M. de Buffon a donné le nom de *vampire*, parce qu'il suce le sang des hommes & des animaux qui dorment. Les chauve-souris de l'île de France ont ceci de particulier qu'elles volent de jour comme la plupart des oiseaux. Elles ont près de quatre pieds d'envergure; elles ne perchent pas, elles s'accrochent par les pieds aux branches des arbres, la tête pendante en bas; & comme leurs ailes sont aussi fournies de plusieurs crochets, elles ne tombent pas aisément quand on les a frappées. Quand on les voit d'un peu loin, pendantes & enveloppées de leurs ailes, on les prend plutôt pour des fruits, que pour des oiseaux.

On dit que vers la riviere des Amazones, il y a des chauve-souris monstrueuses qui sont un des plus grands fléaux, parce qu'elles sucent le sang des chevaux & des mulets; elles ont détruit le gros bétail que les Missionnaires y avoient apporté, & qui commençoit à s'y multiplier. Il y a des endroits où elles sont en si grand nombre, qu'on les voit voler par nuées; à la pointe

du jour elles s'attachent au sommet des arbres, & s'y tiennent pendues l'une à l'autre comme un essaim d'abeilles.

Le *vampire* est plus petit que la *rougette*, il a le museau plus allongé, l'aspect hideux, comme les plus laides chauve-souris, la tête informe & surmontée de grandes oreilles fort ouvertes & fort droites; il a le nez contrefait, les narines en entonnoir, avec une membrane au-dessus qui s'élève en forme de crête pointue & qui augmente de beaucoup la difformité de sa face. Les anciens connoissoient assez imparfaitement ces quadrupèdes ailés, qui sont des espèces de monstres; & il est assez vraisemblable que c'est d'après ces modèles bizarres de la nature que leur imagination a dessiné les *harpies*. Les voyageurs de l'Amérique s'accordent à dire que les chauve-souris de ce nouveau continent sucent sans les éveiller le sang des hommes & des animaux endormis. Nous avons cru, dit M. de Buffon, devoir examiner comment il est possible que ces animaux puissent sucer le sang sans causer en même temps une douleur au moins assez sensible pour éveiller une personne endormie. S'ils entamoient la chair avec leurs dents, qui sont très-fortes & grosses comme celles des autres quadrupèdes de leur taille, l'homme, le plus profondément endormi, & les animaux surtout, dont le sommeil est plus léger que celui de l'homme, seroient brusquement réveillés par la douleur de cette morsure: il en est de même des blessures qu'ils pourroient faire avec leurs ongles; ce n'est donc qu'avec la langue qu'ils peuvent faire des ouvertures assez subtiles dans la peau pour en tirer du sang & ouvrir des veines sans causer une vive douleur. Nous n'avons pas été à portée de voir la langue du vampire; mais, ajoute-t-il, celle des *rousettes* que M. d'Aubenton a examinées avec soin, semble indiquer la possibilité du fait; cette langue est pointue & hérissée de papilles dures, très-fines, très-aiguës & dirigées en arrière; de ces papilles les unes ont trois pointes comme un  
 tiident,

trident, ce sont celles qui sont placées sur le milieu de la partie moyenne antérieure de la langue; ces pointes qui sont très-fines, peuvent s'insinuer dans les pores de la peau, les élargir & pénétrer assez avant pour que le sang obéisse à la succion continuelle de la langue. Ces animaux sucent ainsi le sang des hommes & des animaux pendant qu'ils dorment, jusqu'à les épuiser & même au point de les faire mourir; car les veines étant ouvertes, le sang s'écoule sans que le dormeur s'en apperçoive.

Les *rouffettes* & les *rougettes* sont des animaux plus grands, plus forts & peut-être plus méchans que les *vampires*; mais c'est à force ouverte, en plein jour aussi-bien que la nuit, qu'elles font leur dégât; elles tuent les volailles & les petits animaux, elles se jettent même sur les hommes, les insultent & les blessent au visage par des morsures cruelles; cependant les voyageurs ne disent point qu'elles sucent le sang des hommes & des animaux endormis; mais leur silence n'est pas une preuve complète, attendu la grande analogie, & la grande ressemblance qu'il y a entre ces animaux & les *vampires*.

On voit encore en Amérique une espèce de chauve-souris qui y est très-commune, qui ne se trouve point en Europe, & qu'on peut nommer la *chauve-souris fer de lance*, parce qu'elle porte au-devant de sa face, une membrane qui représente assez bien un fer de lance garni de ses oreillons; cette espèce de chauve-souris est encore remarquable en ce qu'elle n'a presque point de queue, & qu'au lieu d'avoir six dents incisives à la mâchoire inférieure comme les autres chauve-souris, elle n'en a que quatre: on en voit une autre au Sénégal, dont la membrane qu'elle porte sur le nez ressemble à une feuille ovale.

Les chauve-souris, dit M. de Buffon, qui ont de grands rapports avec les oiseaux par leur vol, par leurs ailes, & par la force des muscles pectoraux, paroissent s'en approcher encore par ces membranes ou crêtes

qu'elles ont sur la face. Ces parties excédentes qui ne se présentent d'abord que comme des difformités superflues, sont les caractères réels & les nuances visibles de l'ambiguïté de la nature entre ces quadrupèdes volans & les oiseaux ; car la plupart de ceux-ci ont aussi des membranes & des crêtes autour du bec & de la tête, qui paroissent rouges aussi superflues que celles des chauve-souris.

CHAUVE-SOURIS AQUATIQUE. *Voyez* GUA-CUAIJA.

CHAUVE-SOURIS CORNUES. *Voyez* ANDIRACUACHU.

CHAVITSI. Nom donné par les Kamtschadales au meilleur & au plus gros poisson de leur pays : il ressemble au saumon ordinaire, mais il est plus large. Son museau est pointu, sa mâchoire supérieure est plus longue que l'inférieure. Son dos est bleuâtre & racheté de noir, les flancs sont argentés, & le ventre blanc ; les ouies longues & minces : sa chair est rouge ; sa largeur est environ le quart de sa longueur. Le chavitsi est un poisson rare & fort gros ; sa graisse ne peut se conserver, elle se corrompt. Les Cosaques salent son ventre, son dos & sa tête. Le ventre est la partie la plus délicate ; quand ce poisson est séché au soleil, on prétend qu'il égale & surpasse même l'esturgeon de Jakatski, qui est le plus renommé.

CHAUX NATURELLE. *Voyez* au mot PIERRE A CHAUX.

CHEKAO. Nom donné à une sorte de spath alcalin & strié que les Chinois font entrer dans la composition de la couverte de la potcelaine. *Voyez* SPATH.

CHELIDOINE GRANDE ou ÉCLAIRE, *chelidonia major*. Cette plante croît dans les environs de Paris, dans les haies, dans les fentes des murailles & des vieux édifices ; elle se plaît singulièrement à l'ombre. Ses racines sont fibreuses, armées d'une tête rougeâtre garnie de chevelu ; sa tige est rameuse, nouée, un peu velue & haute d'un pied & demi ; ses feuilles

sont vertes, lisses découpées, un peu semblables à celles de l'*ancolie* ou à celles de la *renoncule des jardins* : voyez ces mots. De l'aisselle des feuilles qui sont à l'extrémité des tiges, s'élevent des pédicules longs chargés de fleurs disposées en bouquets ou en croix, composées chacune de quatre feuilles jaunes; le pistil se change en une silique longue d'un pouce & demi, verte d'abord, ensuite rougeâtre, qui répand en s'ouvrant des graines d'un jaune noirâtre, applaties & grosses comme celles du pavot. Toutes les parties de l'éclaircissent contiennent un suc jaune ou orangé assez abondant. Cette plante, prise en infusion faite à l'eau ou au petit lait, & à la dose de quatre ou cinq onces par jour, est diurétique, propre pour les obstructions de la rate, du foie & des uréteres, & sur tout pour guérir la jaunisse; car elle donne de la fluidité à la bile épaisie dans les pores biliaires. On prétend que son usage est pernicieux lorsque la jaunisse est due à une inflammation du foie, ou à quelque maladie aiguë, comme le spasme, la morsure d'une vipère, d'un animal enragé, &c. On prétend aussi que son suc pris intérieurement dissipe le poison par les sueurs; mais il en faut prendre modérément: car il est si âcre qu'il produit souvent des symptômes horribles.

CHELIDOÏNE PETITE ou PETITE SCROPHULAIRE, *chelidonia minor*. Plante qui, selon M. Deleurze, est une espèce de renoncule. On la trouve presque dans les mêmes endroits que la précédente; sa racine est également fibreuse; à ces fibres blanchâtres sont attachés des tubercules oblongs, gros comme de petits pignons & de différentes formes; ses tiges sont demi-rampantes, ses feuilles arrondies, vertes & luisantes, & d'une saveur d'herbe. Au sommet de chaque tige naît une fleur semblable à celle des renoncules, d'une couleur dorée & éclatante; du milieu s'éleve un pistil qui se change en un fruit arrondi en manière d'une petite tête verte-jaunâtre, & rempli de semences oblongues. Cette plante ne tient pas le dernier rang dans les

antiscorbutiques : pilée & appliquée sur les hémorroïdes, sur les écrouelles & sur les verrues, elle y produit un effet très-salutaire : on la fait cuire dans du saindoux pour en faire une pommade propre aux maladies ci-dessus désignées.

CHELIDOINE. On donne aussi ce nom à des pierres rondes, applaties, que les hirondelles ont avalées pour faciliter leur digestion : on les trouve dans leur estomac. Voyez PIERRE D'HIRONDELLE.

CHELONITE. Voyez BRONTIAS.

CHÊNE, *quercus*. C'est le plus grand, le plus beau, le plus durable & le plus utile des végétaux qui croissent dans nos forêts. Cet arbre si renommé dans la haute antiquité, si chéri des nations Grecques & Romaines, chez lesquelles il étoit consacré au pere des Dieux, si célèbre par le sacrifice de plusieurs peuples, cet arbre qui a fait des prodiges, qui a rendu des oracles, fut aussi le frivole objet de la vénération de nos peres, qui dirigée par des Druides trompeurs, ne rendoient aucun culte que sous les auspices du <sup>qui de</sup> chêne sacré; voyez GUI. Mais ce même arbre considéré sous un point de vue plus vrai, ne sera plus à nos yeux qu'un simple objet d'utilité : il méritera à cet égard des éloges bien moins relevés, il est vrai, mais beaucoup mieux fondés.

Le chêne est généralement répandu dans les climats tempérés, il ne se plaît point dans les deux autres climats opposés. Il se fait reconnoître par sa majesté : car dans son âge mûr il surpasse presque tous les autres par sa hauteur & sa grosseur ; il répand ses rameaux au large ; son tronc est couvert d'une écorce épaisse, raboteuse, crevassée, rude & rougeâtre intérieurement. Ses feuilles sont d'un beau vert, plus larges à leur extrémité, découpées dans leurs bords par des sinuosités arrondies, & attachées à des pédicules assez courts. Cet arbre porte sur le même pied, mais dans des endroits séparés, des fleurs mâles & des fleurs femelles. Les premières sont à étamines ; elles sont attachées le

long d'un filet & forment un chaton; leur usage est de féconder les fleurs femelles composées d'un calice épais, charnu, au milieu duquel est un pistil; ces dernières sont aussi quelquefois disposées sur un filet. A ces fleurs succèdent les fruits que l'on nomme *glands*, qui sont engagés en partie dans une espece de petite coupe, qu'on appelle *calice* ou *cupule*. Ce fruit, en forme d'olive, couvert d'une écorce dure, luisante, renferme une amande composée de deux lobes d'un goût âpre & austere, verte au commencement, ensuite jaunâtre & sujette à l'attaque du ver.

La durée de la vie du chêne & la dureté de son bois, sont proportionnées à la lenteur de son accroissement. Dans les terrains gras, il prend trois pieds de tour en trente ans; il croît plus vite alors & fait les plus grands progrès jusqu'à quarante ans. Quoiqu'il ne dédaigne presqu'aucun terrain, la nature du sol & l'exposition occasionnent de grandes différences dans son accroissement, & dans la qualité de son bois. Le chêne, ainsi que grand nombre d'autres arbres, croît plus vite dans les terrains bas & humides; mais alors son bois est beaucoup plus tendre, plus cassant, moins propre à la charpente; celui qui croît sur les montagnes est nouveau & plein de force. Nous avons dit ci-dessus que le chêne se distingue par sa hauteur & sa grosseur. *Harlay* rapporte que, dans le Comté d'Oxford en Angleterre, un chêne dont le tronc avoit cinq pieds carrés dans une longueur de quarante pieds, ayant été débité, ce tronc produisit vingt tonnes de matieres, & que ses branches rendirent vingt-cinq cordes de bois à brûler. Cet arbre paroît être le même cité par *Plot* dans son *Histoire Naturelle* d'Oxford, dont les branches de 54 pieds de longueur, mesurées depuis le tronc, pouvoient ombrager 304 Cavaliers ou 4374 piétons. *Ray* rapporte dans son *Histoire générale des plantes*, qu'on voyoit de son temps en Westphalie plusieurs chênes monstrueux, dont l'un servoit de citadelle, & dont l'autre avoit 30 pieds de diametre, sur 130 pieds de

hauteur. On peut juger de la grosseur prodigieuse de ces arbres par celui dont furent tirées les poutres transversales du fameux vaisseau appelé *le Royal Doveling*, construit par Charles I, Roi d'Angleterre : ce chêne fournit quatre poutres, chacune de 44 pieds de longueur sur 4 pieds 9 pouces de diamètre. L'arbre, continue *Ray*, qui servit de mâit à ce vaisseau, mérite d'être cité, quoique d'un autre genre; il avoit 99 pieds de long sur 35 pieds de diamètre. Il y a plusieurs exemples d'arbres également monstrueux pour la grosseur. Voyez à l'article PAIN DE SINGE.

Lorsqu'on veut former une futaie de chênes, il faut semer des glands abondamment, ménager de l'abri au jeune plant, & le couper à propos; ce sont les vrais moyens d'avancer la plantation, ainsi qu'on le peut voir au mot Bois. Quant aux jeunes chênes qu'on élève pour planter en avenues ou en quinconces, il faut les faire germer dans du sable, & les couvrir légèrement de terre au mois de Mars. Avant de les y mettre, il est avantageux de couper la racine ou germe; par ce moyen le jeune chêne pousse des racines latérales & ne forme plus de pivot : mais étant fourni de quantité de racines latérales, il se transpose aussi facilement que les ornies & les tilleuls. Voyez ces mots. M. *Erland Tursen* a donné depuis quelque temps une nouvelle manière de planter des chênes. Il exige que le terrain soit léger, égal, enclos; que le gland soit planté dru aussi-tôt qu'il est ramassé, & que le terrain soit recouvert de mousse. Il faut avoir soin de transplanter les nouveaux chênes & les arroser, couper ceux qui viennent mal, & donner de l'air à ceux qui réussissent. *Mém. de l'Acad. de Stockholm*. Voyez aussi un excellent Traité Anglois sur la culture des jeunes chênes, qui a pour titre, *the modern Druid* (le Druide moderne.)

Le bois de chêne réunit tant d'excellentes qualités; tant d'avantages, qu'il est le plus recherché de tous les arbres pour un très grand nombre d'ouvrages; pour la

structure des moulins, des pressoirs; pour la menuiserie, le charonnage; pour des treillages, des échelas, des cercles; pour du bardeau, des éclisses, des lattes, & pour tous les ouvrages où il faut de la solidité & de la force, du volume & de la durée, & notamment pour la charpente des bâtimens & la construction des navires. Les défauts du chêne semblent faits pour ajouter à sa force, & pour le rendre propre à certains usages particuliers. Le tronc d'un vieux chêne se tortille souvent; il devient pour lors très-propre pour faire des piliets & des colonnes destinées à porter de grands poids. On appelle *merrain* le cœur du chêne, on en fait des douves. Lorsque ce bois est bien sec, & coupé dans une saison favorable afin qu'il ne se tourmente pas, il dure jusqu'à six cents ans, pourvu qu'il soit à couvert des injures de l'air. Si l'on est nécessité de faire usage du bois encore vert, on n'a rien de mieux à faire pour le mettre en état d'acquiescer les qualités nécessaires, & même celle de n'être point attaqué par les vers, que de laisser tremper les planches dans l'eau, qui dissout & enlève toute la seve, suivant l'épreuve qu'en a vue M. *Ellis*, qui propose cette méthode pour le bois de hêtre. Voyez HÊTRE.

Cette précaution n'est pas nécessaire lorsqu'on l'emploie sous terre & dans l'eau en pilotis, où l'on dit qu'il se conserve jusqu'à quinze cents ans. Cette espèce de bois, qu'on emploie par préférence pour les écluses & dans les machines hydrauliques, est très-propre pour le chauffage & forme d'excellent charbon. Il y a un moyen, ainsi qu'on le peut voir au mot Bois, de procurer à l'aubier, qui naturellement est tendre & épais dans le chêne, la qualité d'un bois dur. L'aubier, qui est composé de douze ou quinze cercles ou couches annuelles, est plus marqué dans le chêne que dans les autres arbres. Il est défendu aux ouvriers par leurs Statuts, d'employer aucun bois où il y ait de l'aubier, tant il est défectueux. Cependant M. de *Buffon* propose des moyens pour donner à l'aubier

presque autant de solidité, de force, de durée qu'en a le cœur du bois de chêne. *Voyez à l'article Bois.*

Le chêne est utile dans toutes les parties. On fait usage de l'écorce de ces arbres encore jeunes, réduite en poudre & sous le nom de *tan brut*, pour préparer les cuirs : la sciûre de son aubier, son bois & même le cœur du bois, ont la même propriété, avec cette différence cependant que l'écorce agit plus fortement sur les cuirs que le bois & le cœur du bois, mais moins que l'aubier. L'écorce sert aussi pour teindre en jaune-brun ou en noir : celle qui a passé les cuirs, se nomme *tan préparé*. On en forme des mortes à brûler : on en fait usage aussi pour faire des couches dans les terres chaudes. Rien n'échauffe mieux que cette matière la terre qu'on destine aux ananas, aux plantes grasses & exotiques. Le gland, fruit du chêne, manque fréquemment, parce que sa fleur est aussi délicate que celle de la vigne ; mais quand la glandée est abondante, on en retire un grand profit pour la nourriture des cochons, auxquels cette nourriture procure un excellent lait. Ce fruit sert aussi à nourrir les bêtes fauves & à engraisser au besoin certaines volailles. En Espagne on vend dans les marchés des glands d'une saveur douce & agréable, comme on vend ici les châtaignes. *Voyez CHÊNE-VERT.* En 1709 (année de disette,) de pauvres gens firent du pain avec la farine de notre gland : quoique ce pain fût désagréable au goût, il s'en fit une grande consommation dans plusieurs Provinces de France. M. *Linneus* dit qu'il seroit très-bon de rôtir les glands, avant de les moudre, pour rendre le pain moins lourd.

Le chêne est la patrie d'un très-grand nombre d'especes d'insectes : chacun y trouve la nourriture qui lui est propre. Voilà pourquoi on remarque sur les chênes une grande quantité de diverses especes de galles. C'est sur des chênes du Levant que croissent les noix de galle, dont on fait usage pour préparer les étoffes à recevoir diverses especes de teinture, ainsi

que pour faire de l'encre. L'écorce, l'aubier, le bois, les feuilles, les glands, les noix de galle, les tubercules qui se trouvent sous les feuilles, le *gui*, plante parasite, l'espece de champignon qui est nommé *agaric de chêne*, la *mouffe* même, en un mot les diverses productions tant naturelles que contre nature du chêne, sont d'usage en Médecine. Leurs vertus sont en général stiptiques & astringentes.

Outre l'espece de chêne la plus commune dans nos bois d'Europe dont nous venons de parler, il y en a encore plusieurs autres & beaucoup de variétés; d'autant que cet arbre se multiplie de semences. Des Botanistes en comptent au moins quarante, qui ne sont ni répandues, ni fort connues. Les chênes qui croissent dans le Levant & en Amérique, ont pour eux la variété & l'agrément; mais les nôtres sont supérieurs pour la qualité du bois. Nos chênes à gros glands & à pédicules longs, ainsi que les chênes à glands moyens & à pédicules courts, fournissent d'excellent bois. Le bois du chêne à petits glands est rebours.

On donne le nom de *chêne robre* ou *rouvre*, *quercus gallifer*, à cette espece de chêne remarquable aussi par ses feuilles qui sont couvertes de duvet: on le trouve aux environs d'Aubigny près de Paris. Son gland est petit, & tellement enveloppé dans son calice, qu'il mûrit difficilement.

Le bois du chêne de Virginie est remarquable par ses veines rouges. Il y a une espece de chêne toujours vert, dont les feuilles sont oblongues & sans sinuosités: les Indiens font usage de son gland qui est doux, pour épaisir leur soupe; ils en retirent aussi une huile très-bonne. Il croît au Canada, à la Virginie, à la Caroline, une espece de chêne vert, ainsi nommé de son écorce blanchâtre. M. de Buffon l'a cultivé avec succès dans ses plantations en Bourgogne; c'est vraisemblablement celui qui porte des glands aussi doux que les noisettes: plusieurs especes de chênes verts ont le même avantage. Cette espece de chêne croît

plus vite environ d'un tiers : il est très-robuste & s'accommode des plus mauvais terrains. Que d'avantages propres à en faire desirer la multiplication ! L'Amérique produit aussi une espèce de chêne dont le gland est très-long ; ainsi cet arbre se trouve commun à l'ancien & au nouveau Continent.

CHÊNE MARIN. *Voyez à l'article Fucus.*

CHÊNE VERT, *ilex*. Le chêne vert ressemble absolument au chêne pour la fleur & pour le fruit, mais il en diffère par les feuilles qui ressemblent assez à celles du houx, & qui ne tombent point l'hiver. Les feuilles du chêne vert sont fermes, dentelées en dents de scie & piquantes par les bords, d'un vert foncé, la plupart un peu velues & blanchâtres par dessous, placées alternativement sur les branches. Il y en a des espèces qui font d'assez gros arbres, & qui donnent un bois fort dur, dont on fait pour la Marine des essieux de poulies. Comme ce bois a beaucoup de ressort, on le choisit aussi par préférence pour les manches de mail. Il est d'un si bon usage, que M. Duhamel conseille d'en ferrer des bois entiers : il est vrai qu'il croît lentement ; mais cet inconvénient lui est commun avec les bois durs. Quelques espèces de chênes verts portent un gland doux & aussi bon à manger que les châtaignes. On en voit beaucoup d'exposés sur les marchés en Espagne ; on en fait une espèce de pain en Barbarie, &c. Le chêne vert croît aussi à la Louisiane. Il y a aussi l'espèce de chêne vert plus connue sous le nom d'*yeuze*. *Voyez ce mot.*

Il croît naturellement en Languedoc, en Provence, en Espagne, en Portugal, une espèce de petit chêne vert, semblable à un petit buisson garni de feuilles très-petites & d'un vert très-luisant : on le nomme *ilex aculeata*, *cocciglandifera*. C'est sur ce petit arbre que se nourrit cet insecte utile & précieux que l'on nomme *kermès*. *Voyez son histoire* au mot KERMÈS. Les Provençaux nomment ce chêne vert simplement *kermès*. Le *kermès galle* = insecte ne vit absolument que

sur cette seule espece de chêne vert : on ne le trouve jamais sur un autre petit chêne vert , si semblable à celui-là , qu'on a peine à les distinguer. On peut cultiver avec succès ces petits arbrisseaux dans nos bosquets, mais on n'y trouve jamais le kermès. Il reste à savoir si cet insecte transporté de son pays natal , pourroit subsister dans notre climat.

CHENEVI. Nom donné à la graine que produit le chanvre. L'on appelle *chenevotte* la tige du chanvre séparée de sa filasse. Voyez CHANVRE.

CHENILLE , *eruca*. C'est une des plus variées & des plus nombreuses familles d'insectes que nous connoissons dans la nature. *Jean Goedart*, dans son *Histoire des insectes*, en a remarqué jusqu'à cent cinquante especes. Des Naturalistes qui ont étudié ces mêmes animaux, en ont encore ajouté d'autres especes qui avoient échappé à *Goedart*. L'histoire de cet insecte est capable de piquer la curiosité de l'homme le plus indifférent. Qu'il lise : il verra bientôt qu'elle est en effet remplie de curieuses méramorphoses , & la plus variée de tous les sujets que nous présente l'histoire des insectes & même de tous les animaux. Nous nous attacherons , d'après l'Abrégé des insectes de M. de Réaumur par M. Bazin, à décrire les traits les plus frappans de l'industrie de ces animaux. Nous dirons d'abord ce qui convient aux chenilles en général ; & nous donnerons ensuite , par ordre alphabétique secondaire , l'histoire des chenilles les plus singulieres , soit pour l'industrie , soit pour la forme. C'est dans les Ouvrages de M. de Réaumur qu'il faut puiser les détails plus circonstanciés , & chercher une distribution favorable des chenilles en classes , en genres & en especes.

La chenille est un insecte contre lequel bien des gens sont prévenus , parce qu'ils la croient venimeuse & capable d'empoisonner. C'est un préjugé des plus faux, ainsi qu'on aura lieu de le voir , & dont il est bon de revenir ; on en sera plus disposé à s'intéresser à leur histoire , & à vouloir connoître par soi-même leurs

travaux & leurs métamorphoses. Il faut cependant avouer que certaines chenilles velues, sur-tout lorsqu'elles sont prêtes à se métamorphoser, & encore plus les nids qu'elles se sont construits, occasionnent sur la peau quelques demangeaisons, mais qui ne sont suivies d'aucun fâcheux effet; il faut seulement manier ces chenilles avec plus de précaution. La plus à redouter est la *chenille processionnaire*, & encore plus son nid, comme on le verra plus bas.

*Description des Chenilles, & caractères pour les distinguer.*

Dans la belle saison, toute la nature paroît remplie d'insectes de diverses espèces. Ceux qui sont nés au printemps ou en été, périssent ou dispaissent la plupart à l'approche de l'hiver: car il est rare de voir des insectes qui vivent plus d'un an. D'autres se cachent sous terre, dans les fentes des pierres, sous les écorces des arbres; un grand nombre y pétiissent: d'autres engourdis pendant la saison rigoureuse, reparoissent au printemps, les uns sous la forme où ils étoient avant l'hiver, les autres sous une forme nouvelle. La chaleur du printemps qui ranime tout ce qui a vie, fait éclore les œufs que chaque insecte avoit déposés, suivant le vœu de la nature, dans le lieu le plus propre à leur conservation; c'est ainsi que le monde des insectes se rajeunit. Les œufs des chenilles éclosent des premiers. Il est si avantageux de détruire dans leurs berceaux certaines espèces de chenilles nombreuses qui ravagent & dévastent nos vergers, que nous ne manquerons point, dans l'histoire particulière de chaque chenille, d'indiquer les endroits où l'on trouve ces œufs réunis, afin de détruire en partie pendant l'hiver, ces peuplades redoutables. Heureusement pour nous que dans ce nombre prodigieux d'espèces de chenilles, si l'on en excepte celles qui sont dans les fruits, & que leur petitesse fait passer pour des vers, il n'y en a que cinq ou six espèces de nuisibles.

L'état de la chenille n'est que passager : toute chenille se change en papillon, après avoir passé par un état moyen qu'on nomme *chrysalide*, & tout papillon vient d'une chenille. La chenille n'est donc pas un animal parfait non plus que la chrysalide : & M. *Deleuze* a raison de dire qu'elles ne sont que le papillon renfermé sous des enveloppes pourvues d'organes particuliers pour le mouvement & la nutrition, organes dont le papillon se défait, lorsque parvenu au terme de son entier accroissement, il quitte ses dernières dépouilles; ce n'est qu'alors qu'il paroît insecte parfait & pourvu des organes propres à la reproduction de l'espece, qui ne se trouvent pas, ou du moins ne sont pas développés dans la chenille & dans la chrysalide. Du reste le nom de métamorphose qu'on emploie ordinairement pour désigner le passage de l'insecte par ces différens états, n'indique qu'une apparence; au lieu d'un changement proprement dit, il n'y a qu'un développement. Ainsi cette maniere de métamorphose si constante distingue les chenilles des *fausses chenilles* qui se changent en mouches, & des *faux vers* dont les uns se changent aussi en mouches, les autres en scarabées, & les autres ne subissent aucun changement. Nous allons voir les caractères extérieurs distinctifs d'insectes si différens par leurs métamorphoses.

Le corps de la vraie chenille a beaucoup plus de longueur que de diamètre; il est partagé en douze anneaux: toute l'enveloppe de la tête semble écailleuse. La chenille a deux especes de jambes, savoir six écailleuses & pointues, attachées au premier anneau, & suivies ordinairement de huit autres jambes membraneuses, & de deux autres à l'extrémité postérieure, mais tournées d'un autre sens. Ces jambes membraneuses sont armées de crochets écailleux, arrangés en couronne autour de la plante de chaque pied. A ces caractères on reconnoîtra facilement que ce que l'on prend pour des vers dans les fruits, sont de véritables chenilles. Toute chenille qui est pourvue de seize jambes, se

change en papillon , ainsi que celles qui en ont moins que ce nombre ; mais toutes celles qui en ont plus de seize ou moins de huit , sont de fausses chenilles qui se changent ou en mouches à scie , ou en scarabées. Voy. *fausses chenilles* à l'article MOUCHES A SCIE. On observe encore que les vrais chenilles ont leur fourrure molle , flexible ou membraneuse , tandis que celle du hanneton est écailleuse.

Le nombre des jambes écailleuses des chenilles ne varie jamais ; il n'en est pas de même des membraneuses : c'est ce qui a donné lieu à M. de Réaumur de former différentes classes de chenilles. Le génie de certaines chenilles , & le premier coup d'œil qui frappe par des différences très-sensibles , a aussi donné lieu à d'autres classes : telles sont *celles qui vivent en société* pendant toute leur vie , & qui sont les plus pernicieuses pour nos arbres ; telles sont aussi les *chenilles solitaires* , les *chenilles rasées* , celles qui sont *velues* , les *chenilles à tubercules* , à *brosses* , à *aigrettes* , *épineuses* , dont on va voir successivement l'histoire.

La démarche des chenilles est plus dégagée que celle des *vers de terre* ; voyez ce mot. Le mouvement progressif ne s'exécute pas cependant chez toutes les chenilles avec la même vitesse ; mais la plupart se meuvent de la manière suivante. Elles commencent à retirer & recourber un peu leur extrémité postérieure , en formant une petite bosse en haut ; & en serrant les deux ou trois derniers anneaux par dessous. Par ce moyen , dit M. *Weis* , la dernière paire de jambes fait un pas , cramponne , & ce renflement se coule par un mouvement ondulatoire le long du corps jusqu'à la tête , de sorte que chaque paire de jambes , soit membraneuses , soit écailleuses , trouve le moyen , lorsque le renflement passe par dessus , de pouvoir s'avancer & se cramponner à une nouvelle distance : enfin la tête peut se porter en avant , en relâchant ses anneaux contigus & serrés à leur tour ; c'est ainsi que s'accomplit le pas. Cette

façon de ramper, qui paroît la plus simple, est commune à la plupart des chenilles : nous disons à la plupart, car l'on en voit dont le mouvement progressif est très-différent, ainsi qu'on l'observera en lisant l'histoire des différentes chenilles ci-après.

La grosseur des chenilles varie depuis les plus petites que l'on trouve dans les fruits, jusqu'à la plus grosse : telle que la chenille du *papillon à tête de mort*, qui a quatre pouces & demi de longueur. Il y a de chaque côté de la tête des chenilles cinq ou six petits grains noirs, qu'on ne voit bien qu'avec la loupe, qui paroissent être les yeux de l'insecte, & qu'on appelle *facettes à miroirs*.

On remarque de chaque côté, le long du corps des vraies & des fausses chenilles, neuf petites ouvertures ovales allongées, bordées d'un cordon qui varie de couleur dans les especes différentes, ce sont les *poumons*, organe de la respiration des chenilles : on les nomme *stigmates* : voyez au mot INSECTE. Ces parties, ainsi que les dents, & la filiere qui est ce corps charnu d'où sort la soie que filent les chenilles, sont communes à toutes les chenilles. L'histoire du *ver à soie*, qui est une véritable chenille, fait donc essentiellement partie de l'histoire des chenilles ; mais comme cet insecte est un des plus intéressans, nous renvoyons à son histoire pour le détail de la structure admirable de cette filiere, & des vaisseaux qui contiennent la soie, pour qu'on puisse voir d'un seul coup d'œil tout l'intérieur du corps des chenilles. La réunion de cet article avec celui-ci complètera l'abrégé de l'histoire des chenilles. Voyez VER A SOIE.

### *Métamorphoses des Chenilles.*

Toute chenille change trois fois de peau pendant sa vie ; de rase qu'elle étoit d'abord, elle paroît quelquefois velue à son dernier changement de peau : telle autre qui étoit velue, finit par être rase. La chenille passe

d'abord de son état de chenille à celui de chrysalide, & ensuite à celui de papillon.

Voyons les soins que prend la chenille, & la situation où elle se met pour passer à l'état de chrysalide, espece de léthargie qui la laisse souvent pendant plusieurs mois de suite, & quelquefois plus d'un an, exposée sans défense à tous les événemens, mais qui ne l'empêche pas de reparoître ensuite sur la scene du monde, aussi admirable dans son état de chrysalide, aussi merveilleuse dans sa métamorphose en papillon, que singuliere dans son premier état.

*Moyens qu'employent les Chenilles pour se procurer un repos assuré pendant leur état de chrysalides.*

Les chenilles nous font voir quatre moyens différens. Les unes se filent des coques, d'autres se cachent sous terre dans de petites cellules bien maçonnées; les unes se suspendent par leur extrémité postérieure, & d'autres se lient par une ceinture qui leur embrasse le corps. Diverses especes de chenilles font appercevoir un génie particulier dans la construction de leurs coques, où l'on voit beaucoup de variété pour la forme & pour la matiere; nous parlerons de celle du ver à soie, la plus belle & la plus intéressante pour nous, au mot VER A SOIE.

*Construction des coques, & leurs variétés.*

Les deux coques qui approchent le plus de celles des vers à soie, pour la forme & pour la couleur, sont celles de la chenille à aigrettes, qui est d'un jaune citron, & celle de la chenille nommée la livrée, qui approche du blanc. Ces coques sont si peu fournies en soie, qu'elles seroient transparentes, si la premiere n'y faisoit entrer de ses poils, & si l'autre ne la saupoudroit d'une poudre jaune: voyez plus bas CHENILLES A AIGRETTES, & CHENILLE A LIVRÉE. Quelques chenilles se

se forment avec de la soie ou une matiere particuliere, des coques qui sont comme membrancules & d'un poli si vis à l'extérieur, qu'on les prendroit pour un gland de chêne tiré de son calice; telles sont celles d'une chenille de l'aube-épine & de l'abricotier.

Une chenille qui vit en société sur les haies, fait entrer dans la construction de sa coque trois sortes de matiere, de la soie, de son poil & de la cire. Je parle de cire, dit M. Bazin, parce que cette matiere en a le gras, la mollesse & l'apparenc. Je mis, ajoute-t-il, une de ces coques avec celle d'un ver à soie dans de l'esprit de sel; après deux mois de séjour dans cette liqueur, la derniere étoit entièrement dissoute & réduite en sédiment, & l'autre n'étoit point altérée; elle a résisté encore plus de trois mois contre ce puissant dissolvant. Cette extrême compacité, est sans doute la raison d'une précaution que prend la chenille en la fabriquant: c'est d'y laisser un ou deux trous pour se conserver une communication libre avec l'air extérieur. Comment le papillon pourroit-il sortir d'une coque aussi solide? Aussi la chenille en la construisant y ménage-t-elle une petite calote simplement collée avec une légère couche de gomme; & lorsque le papillon veut sortir, il ne fait que donner quelques coups de tête, aussi-tôt la calote s'ouvre comme le couvercle d'une boîte à chatniera. Cette chenille qui vit en société sur les haies, commence à paroître au mois de Mai: le fond de sa couleur est un bleu foncé; elle est à tubercules garnis de poils, ses jambes membrancules sont d'un beau rouge. Ces chenilles se filent sur les haies des toiles plus belles, plus larges, plus satinées que toutes les autres qui filent de la même maniere. Au bout de six semaines de société, elles se séparent & placent chacune leurs coques contre des branches. Les papillons qui en sortent sont des phalenes, à antennes à barbes de plumes, ils n'ont point de trompe; leur couleur dominante est un brun jaunâtre, avec une large bande de la même couleur, mais plus claire, &

mouchetée de taches noires. Cette chenille n'est pas commune.

La *coque en nasse* est celle dont la structure est la plus admirable; elle est l'ouvrage de la chenille à tubercules qui donne le papillon paon. Voyez CHENILLE À TUBERCULES.

Un très grand nombre d'autres chenilles s'introduisent dans la terre, & s'y forment une retraite rustique; en foulant & humectant la terre pour la rendre ductile, elles y forment une cavité propre à les contenir; quelques-unes soutiennent ces voûtes avec des fils de soie qui unissent & lient les molécules de terre. Ces chenilles se mettent ordinairement assez avant sous terre, pour n'être point incommodées de la gelée: la nature leur a appris vraisemblablement à se placer dans la température qui leur est propre.

Le génie est diversifié dans un certain nombre d'espèces de chenilles, tout est mesuré relativement à leur durée & à leurs besoins. Il y en a une qui vit ordinairement sur le chêne, & qui applique sous ses feuilles une coque faite en forme de bateau. Cette chenille est la plus industrieuse de celles qui construisent de la sorte. Elle paroît dès le mois de Mai: elle est rase, de moyenne grandeur, d'un beau vert un peu jaunâtre. Après avoir filé sur la feuille le fond de son bateau, elle en élève les côtés auxquels elle donne la courbure: elle en soutient avec des fils de soie simplement faufiles, & en même temps elle renforce & redouble ces côtés qui n'étoient d'abord qu'une simple gaze. Cela fait, elle coupe ces fils & écarte les deux côtés du bateau qui sont destinés à servir de support à un toit qu'elle doit poser dessus. Ce toit est une pièce de soie qui forme une plate-forme convexe. Cette coque est agréable à voir pour sa forme, sa belle couleur soyeuse, sa propreté & la netteté de l'ouvrage. Au bout d'un mois, il en sort un papillon, dont les ailes sont en dessus d'un beau vert tendre, traversé par des traits d'un blanc jaunâtre; le corps est d'un vert céladon pâle: la chrysalide est

verte, la chenille l'est aussi. La même couleur continuée dans tous ces trois états, n'est pas une chose commune chez ces insectes.

Il y a certaines chenilles qui garnissent leurs coques de petits grains de sable qu'elles détachent des murs dont les pierres sont assez tendres pour être pulvérisées par leurs petites dents.

Une autre se fait une *coque de gazon*. C'est une chenille rase, de moyenne grandeur, qui vit sur la mousse des pierres. Lorsque le temps de la métamorphose approche, elle choisit une place sur cette espèce de pré; elle y coupe d'une forme carrée de petites mottes de mousse; elle les enlève avec les racines, & les arrange en voûte, en les liant avec des fils de soie; l'ouvrage est fait avec tant de propreté, que l'on ne peut distinguer la place où est la coque, que par la petite bosse que forme cette voûte.

On rencontre dans le mois de Mai, sur le chêne; mais assez rarement, une chenille qui se sert de l'épiderme des branches, avec tout l'art possible, pour en construire une *coque en hotte*, ainsi nommée à cause de sa figure. Pour se former une idée juste de la manière dont la chenille s'y prend pour construire cette coque en hotte, il faut s'imaginer une hotte coupée dans la longueur du côté qui fait la poche, & dont on auroit rabattu les deux côtés, en sorte qu'ils formeroient comme deux ailes, une de chaque côté; telle est la première forme que cette chenille donne à sa coque. L'insecte coupe & enlève par lanieres toutes égales, & quatre ou cinq fois plus longues que larges, l'épiderme de la branche à l'endroit où il veut placer sa coque. Il applique ses lanieres d'épiderme de chaque côté, les unes à côté des autres, & les unes au-dessus des autres en forme de triangle rectangle. La chenille réunit les deux ailes en les rapprochant: & elle les colle, par le moyen de sa soie, si parfaitement, de haut en bas, que la couture échappe aux yeux. Elle ferme l'ouverture qui se trouve à la partie supérieure,

& elle tapisse de soie tout l'intérieur de cette espèce de hotte.

Cette ouvrière, si brillante par ses talens, ne l'est pas beaucoup par sa figure : c'est une chenille velue, de grandeur médiocre, dont les poils sont roux, disposés par houppes; la couleur de sa peau est un blanc jaunâtre. Une chose remarquable, c'est que son dos est plus plat que celui des chenilles ordinaires. Elle se change en un papillon d'un gris clair. Ce papillon a des ailes très-larges, qui couvrent tout son corps, & qui s'étalent par en bas en manière de chape. Les coques de cette chenille sont assez difficiles à trouver sur les branches, parce qu'étant de leur couleur, on les prend pour de petites bosses qui croissent sur l'écorce des arbres. On trouve aussi sur les branches de saule & d'osier des coques en hotte, mais de pure soie, & qui, quoique plus éclatantes, ne supposent pas tant d'industrie.

*Chenilles qui se suspendent par les pieds pour se changer en chrysalides.*

Certaines espèces de chenilles, telles que les *chenilles épineuses*, celles sur-tout qui vivent sur les orties, & quelques *chenilles rases*, ne se filent point de coques avant de passer à l'état de chrysalides; mais elles se suspendent par les pieds. Toute chenille qui veut se pendre par les pieds commence à appliquer sur la surface de quelques corps un certain nombre de fils de soie. Sur cette soie, elle en file d'autre en manière de petite boucle qui imite la soie frisée. C'est au milieu de cette soie que la chenille fixe ses deux parties de derrière: elle laisse ensuite pendre son corps la tête en bas; & elle reste dans cette situation jusqu'à ce qu'elle se métamorphose en *chrysalide*. La chenille a l'art dans cette position de quitter la peau qui la recouvre, sans cependant se laisser tomber. Elle courbe son corps, enfle ses premiers anneaux, & par cet effort, la peau se creve

sur la partie du dos la plus près de la tête. Il ne sort par cette ouverture, que la moitié du corps de l'animal; la chenille détache de toutes les parties de sa peau le reste de son corps; c'est-là l'instant où il sembleroit que la chrysalide détachée de la peau de la chenille devoit tomber. Les anneaux de la chrysalide qui rentrent les uns dans les autres, pincet la peau de la chenille, & elle se soutient par des transports successifs de cette peau d'un anneau à un autre: elle la fait remonter vers la queue, & elle ne cesse point de pincer la peau qui la soutient, jusqu'à qu'elle ait appliqué sa queue terminée en râpe, & qu'elle l'ait fixée dans le petit paquet de soie. Alors elle lâche la peau: elle fait quelques mouvemens; elle pirouette pour tâcher de se débarrasser de cette peau qui est à côté d'elle, & qui la gêne. Cette opération longue à décrire, est pour cet insecte l'affaire d'une minute: un instant avant, on voyoit une chenille suspendue; l'instant d'après, c'est une chrysalide couleur d'or. *Voyez la description des chenilles épineuses* au mot CHENILLE ÉPINEUSE.

*Chenilles qui se lient pour se changer en chrysalides.*

Les chenilles dont nous venons de parler, ont besoin pour subir leurs métamorphoses, d'être pendantes & d'avoir la tête en bas; en voici d'autres qui ne peuvent y parvenir qu'ayant la tête élevée, ou tout au moins horizontale. Comment la chenille pourra-t-elle se soutenir dans cette position, lorsqu'elle aura quitté sa peau de chenille, & qu'elle sera changée en un corps sans membres qui puissent la retenir? La nature lui a enseigné l'art d'y pourvoir. Dans la classe des chenilles qui se lient, on en distingue trois espèces qui diffèrent un peu par les manières de s'y prendre; mais elles parviennent toutes au même but. La chenille du chou, que nous prenons pour exemple, & dont on peut voir la description au mot CHENILLE DU CHOU, commence à filer un petit tapis de soie, de la longueur de son

corps, sur le lieu où elle se fixe. Elle y cramponne bien ses jambes, & ensuite elle travaille à se passer un lien autour du corps. Ce lien doit être solidement attaché, & former autour d'elle une ceinture qui ne soit ni trop lâche, ni trop serrée. En effet, si elle étoit trop serrée, elle mettroit la chenille dans l'impuissance de quitter sa vieille peau; trop lâche au contraire, elle laisseroit son corps trop pendant. La chenille ne manque point d'attraper ce juste milieu. Comme son corps est très-souple, elle approche sa tête d'un de ses flancs, attache à côté d'elle le premier fil de soie; & repliant & roulant sa tête sur son dos, elle va collet le fil qui sort de sa filière à l'autre flanc opposé; elle double ensuite ce premier, & continue cette manœuvre quatorze ou quinze fois. Tous ces brins de soie réunis n'en forment qu'un seul que l'on ne peut appercevoir sans attention. La chenille retire ensuite sa tête de dessous ce lien qui paroît alors très-lâche; & au bout de quelques jours, elle se débarrasse de sa peau de la manière dont nous l'avons déjà décrit: elle paroît sous la forme d'une chrysalide, dont le corps plus raccourci, prend par conséquent plus de diamètre, & le lien devient si juste, qu'il est caché, pour la plus grande partie, dans les anneaux de la chrysalide.

La *chenille du fenouil*, qui tend au même but que la précédente, s'y prend un peu différemment: elle relève toute la partie antérieure de son corps, & se met dans la posture d'un homme à genoux. Après avoir appliqué un fil d'un côté, elle le prolonge & le soutient sur ses premières jambes écaillées comme sur deux bras, & continuant de filer, elle le fixe de l'autre côté: ce premier fil est un modèle pour les suivans qui sont tous filés les uns après les autres. Tous ces fils rassemblés sur cette première paire de jambes, ressemblent parfaitement à un écheveau de soie, mou, flexible, dont les brins ne sont point liés les uns aux autres. L'art de la chenille consiste ici à les passer tous ensemble sur sa tête, & à les faire glisser jusqu'au cinquième anneau.

Malheur à la chenille si l'écheveau s'échappe, si les fils s'éparpillent : elle ne peut plus faire de nouveau lien, parce qu'elle n'avoit de matiere soyeuse que pour celui-là : il y va cependant de sa vie d'être liée. Dans le cas où elle ne peut y parvenir, elle reste pendante : il ne lui est plus possible de se changer en chrysalide ; & après avoir épuisé ses forces, elle meurt dans sa vieille peau.

**CHENILLE A AIGRETTES.** C'est une espece de chenille qui porte en tête un très-bel ornement. Du premier anneau d'auprès de sa tête, sortent deux aigrettes, qui ne sont point des poils simples, mais de très-belles plumes arrangées en bouquet. Une semblable aigrette est placée à la partie postérieure. On trouve sur le prunier de ces especes de chenilles, qui, outre ces aigrettes ordinaires, en ont encore d'autres sur les côtés.

**CHENILLE A AIGRETTES & A BROSSES.** C'est une espece de chenille embellie de deux genres d'ornemens ; savoir, d'aigrettes & de brosses. Voyez **CHENILLE A BROSE.**

On rencontre dans le mois de Mai cette espece de chenille sur le pommier. Lorsqu'elle a acquis sa grandeur naturelle, elle est longue environ d'un pouce & demi ; tout son corps est mêlé de taches rouges, jaunes & noires. On observe aux deux côtés de sa tête ; deux tubercules d'un beau rouge de corail ; deux aigrettes, dont une à la partie postérieure ; quatre brosses d'un beau jaune doré ; les tubercules ou boutons qui recouvrent les anneaux sont ornés de petits bouquets de poils jaunes. Ces chenilles se filent des coques, s'y changent en chrysalides, & au bout de dix ou douze jours on en voit sortir des papillons des deux sexes. La femelle est une masse presque informe, couverte d'un poil gris cendré, n'ayant pour ailes que de petits moignons qu'on apperçoit difficilement : elle se traîne à peine hors de sa coque & reste immobile en attendant le mâle. Celui-ci plus vif & de moyenne

taille, se remarque par ses antennes à barbes de plume, qu'il porte toujours droites comme le lievre porte ses oreilles : ses ailes, de couleur de feuille morte lavée, ont un petit œil blanc au milieu. Ce papillon ne dédaigne point sa massive compagne : il la féconde ; après quoi elle pond ses œufs entre-mêlés avec les poils de son anus, qui servent à les tenir en quelque sorte enveloppés, & à les garantir des intempéries de l'air. Elle meurt presque aussitôt après sa ponte finie, comme tous les papillons femelles qui pondent leurs œufs tout de suite. Il se fait pendant l'année deux générations de cette espèce de chenille ; & suivant quelques observations, les chenilles des générations tardives sont moins grandes & moins vigoureuses. Ce n'est que petit-à-petit que les beautés de cette espèce de chenille se développent ; ce n'est qu'à la troisième & dernière mue qu'elle est revêtue de tous ses ornemens. Ces espèces de chenilles ne font point de dégât dans nos vergers.

**CHENILLE A BROSSES.** C'est une espèce de chenille que la nature a ornée de ses plus aimables couleurs, & qu'elle a embellie de petites touffes de poils d'une forme agréable. Ces bouquets de poils sont placés un peu derrière la tête au nombre de quatre, sur les anneaux du corps de la chenille ; ils sont d'un poil fin, ferré & coupé net par leur sommet, imitant assez bien nos brosses, d'où est venu le nom de *chenille à brosses*. Une de ces chenilles qui se nourrit sur le châtaignier & autres arbres, est remarquable par la couleur de sa peau qui est d'un beau vert, recouverte de poils blonds & longs ; par un bouquet de poil couleur de rose terminé en pointe & placé sur le derrière ; par ses brosses jaunes, couleur de rose à leur extrémité ; par quatre des intervalles de ses anneaux qui semblent être d'un beau velours noir. Cet éclat de couleurs ne dure au plus que sept ou huit jours. Cette chenille file une coque assez semblable à celle du ver à soie, & pour la forme & pour la couleur ; sa chrysalide est

garnie de petits toupets de poils velus. Au bout de plusieurs mois il sort d'une des especes de ces chrysalides des papillons femelles, dont les ailes sont d'un blanc sale, traversées dans la largeur par deux bandes jaunâtres, avec une espece de petite frange à leur extrémité. Ainsi, comme on le voit, ce n'est point une regle générale que les plus belles chenilles donnent les plus beaux papillons. L'une de ces chenilles porte le nom de *patte étendue*; c'est une phalene. Il y a plusieurs autres especes de ces chenilles à brosses, que le hasard présentera à l'Observateur; mais elles se ressembleront toujours par ces traits généraux.

**CHENILLE ARPENTEUSE.** C'est une des especes de chenilles des plus nombreuses: il y en a plusieurs classes qui different les unes des autres par la couleur, le nombre de leurs jambes membraneuses, & la singularité de leurs attitudes. Les *arpenteuses* ont été nommées ainsi, parce que lorsqu'elles marchent, elles relevent leur corps en arc, amenant les jambes de derriere à la place où étoient celles de devant; en sorte qu'elles semblent dans leur marche mesurer ou arpenter le terrain avec la longueur de leur corps.

Les arpen-teuses ont ordinairement le corps long & effilé. Une des classes les plus nombreuses est de celles qui n'ont que deux jambes intermédiaires; ce qui les oblige à faire de si grands pas, qu'elles fourniroient un probleme assez curieux en histoire naturelle; savoir, *Quel est l'animal dont la longueur des pas ne dépend point de celle de ses jambes?* La chenille arpen-teuse satisfait aux conditions de l'énigme proposée. C'est ordinairement au printemps que l'on voit le plus de ces arpen-teuses; dès le mois de Mai elles disparoissent, parce qu'elles se changent en chrysalides. Les unes font leurs coques dans la terre, d'autres sur des feuilles, d'autres se suspendent en se passant une ceinture autour du corps. Elles ont routes une qualité bien remarquable; c'est de ne point faire un pas qu'elles ne fissent, & n'en laissent la trace sur

les corps où elles passent. La nature, si riche & si variée dans les moyens qu'elle a donnés à chaque individu pour sa conservation, a voulu que cet insecte filât continuellement, afin qu'il pût être en état de faire usage de son fil dans les instans pressans. Cette chenille veut-elle éviter quelque insecte ou quelque oiseau qui en veut à sa vie, elle se précipite le long d'un cordage qu'elle tient toujours prêt; & laissant sortir du fil de sa filiere, elle évite le péril & s'éloigne à volonté. Veut-elle remonter, elle se sert de ses pattes de derriere, grimpe le long de son fil, & lorsqu'elle est arrivée en haut, elle se débarrasse en coupant le paquet de fil qu'elle avoit replié dans ses pattes en montant. Ces especes de chenilles qui n'occasionnent point la moindre élevation sur la peau, à moins que d'y être écrasées, causent cependant de la frayeur à bien des personnes, notamment aux Dames, en tombant ainsi brusquement des arbres sur le visage ou sur d'autres parties découvertes du corps.

On ne s'apperçoit pas ordinairement du dommage que font les arpen-teuses, parce qu'elles n'attaquent guere que les forêts, qui fournissent abondamment à leur nourriture. Le dégât qu'occasionna en 1735 sur toutes les campagnes des environs de Paris, & dans plusieurs Provinces du Royaume, une multitude immense d'arpen-teuses à douze jambes, fit ouvrir les yeux sur cet objet pour la première fois. En Alsace, des champs que l'on voyoit le matin couverts de belles & larges feuilles de tabac, étoient dévorés le soir. Il ne restoit aux légumes des environs de Paris que les tiges. Heureusement elles ne toucherent point du tout aux blés, il n'y eut que quelque peu d'avoines d'endommagées. Au bout d'un mois ce fléau disparut; toutes ces chenilles filerent leurs coques, se changerent en papillons, & périrent aux approches de l'hiver.

ARPE-NTEUSES EN BÂTON. C'est une espece de chenille singulière par son attitude. Les unes se tiennent

sur les branches d'arbres, élevées sur les deux jambes de derrière, & le corps roide; on les prendroit pour de petits bâtons de bois mort; d'autres ont sur le corps des éminences qui les font paroître comme des bâtons raboteux: on ne les peut prendre pour des animaux vivans, que lorsqu'on les voit marcher. Quelque forcées que paroissent ces attitudes, elles leur sont naturelles; & l'on voit par les boucles rehaussées, que la longueur de ses pas excède encore celle des autres. Les étâbles, les chênes, les ormes, les charmes en sont ordinairement assez bien peuplés; c'est au commencement du printemps qu'il faut chercher à les voir; car dès la fin de Mai elles sont toutes rentrées en terre pour filer leurs coques.

CHENILLE DU CHÊNE, surnommée LA CASSINI.  
C'est une de ces chenilles curieuses par l'attitude dans laquelle elles passent leur vie. Celle-ci, qu'on trouve le plus communément sur le chêne, tient sa tête renversée sur son dos; elle semble toujours regarder le ciel, ce qui l'a fait honorer du nom fameux de celui qui ne vivoit que pour contempler les astres. Cette chenille de moyenne grandeur est d'un vert tendre; taché de petits traits blancs, parragés le long du dos par une raie bleue; elle est remarquable par ses jambes d'un rouge de corail. Au temps de sa métamorphose, cette chenille contemplative descend de son observatoire & va se filer une coque en terre, où elle se change en papillon. Le mâle de ces papillons porte sur la tête une huppe formée de poils fins un peu jaunâtres, ce qui le distingue de la femelle qui n'en a point, leurs ailes étant de même couleur de cannelle foncé, & ondées de nuances plus obscures. Une autre chenille qu'on trouve sur le chêne dès le mois de Mai, d'un vert un peu jaunâtre, avant de se mettre en chrysalide, se file avec une adresse fort singulière une coque d'une belle soie en forme de bateau renversé. Une autre habite sur les jeunes branches, & forme avec l'épiderme qu'elle coupe par lanieres &

qu'elle entrelace de fils de soie en forme de triangle rectangle, une coque en forme de hotte. Elle ferme l'ouverture de la partie supérieure, & la tapisse intérieurement avec de la soie. Pour reconnoître ces coques, il faut les observer très-attentivement; car elles sont faites avec tant d'art, qu'on ne les prendroit que pour de petites bosses qui croissent sur l'écorce des arbres.

**CHENILLE DU CHOU.** Il est intéressant de connoître & de savoir comment l'on peut surprendre cette chenille qui ravage les choux, ainsi que quelques autres qui en sont friandes. La plus belle espèce qui s'attache aux choux, est une chenille ornée dans toute la longueur de son corps de trois raies d'un jaune citron; les espaces compris entre ces trois raies sont d'un bleu pâle ou noir. Cette chenille est une de celles qui, pour se changer en chrysalides, se lient le corps avec un lien de soie. *Voyez ci-dessus au mot général* CHENILLE, l'art. CHENILLES QUI SE LIENT LE CORPS. Sa chrysalide est anguleuse; elle est d'un jaune pâle piqué de quelques points noirs. Elle se change en un papillon diurne, dont les ailes sont d'un citron clair piqué de points noirs. Ces papillons sont très-fréquens dans les jardins depuis le printemps jusqu'à la fin d'Octobre, ainsi que d'autres papillons blancs, qui se nourrissent aussi du chou lorsqu'ils sont dans l'état de chenilles. Ces papillons voltigent de fleurs en fleurs, de feuilles en feuilles, conduits par trois motifs principaux, celui de trouver le suc des fleurs, de se chercher les uns les autres pour la multiplication de leur espèce, & les femelles pour pondre. Cette pénible fonction exige de ces femelles qu'elles prennent de fréquens repos. On les voit voltiger de la fleur qu'elles vont butiner à la feuille de chou où elles déposent un ou deux œufs; elles retournent de nouveau sur les fleurs, ou voltigent à travers les airs; ensuite elles viennent déposer un nouvel œuf. En sorte que ces œufs se trouvent dispersés çà & là sur

les feuilles du chou. Qu'on en approche à l'instant où le papillon en sort, on voit un petit œuf long, jaune & piqué debout sur la feuille; dans certaines années les feuilles de chou en sont toutes jonchées. C'est-là qu'ils éclosent; les chenilles qui en naissent se cachent pendant le jour dans le centre du chou, & ne viennent à la picorée que la nuit. C'est ce temps qu'il faut saisir pour les surprendre à la lueur d'une lanterne; on les ramasse facilement, & on en tire double profit: on en engraisse la volaille, & l'on saine les choux de leur déprédation.

**CHENILLE CLOPORTE.** Cette chenille est ainsi nommée parce qu'elle n'est guere plus grande que les cloportes: son corps est arrondi de la même façon, & son ventre est aplati. On en trouve des especes, qui different un peu, sur le chêne, l'orme, le baguenaudier & les plantes légumineuses, même sur le bouleau; elles sont d'un beau vert & couvertes d'un poil ferré & très-court. Ces chenilles s'attachent souvent aux murs & se suspendent par un lien de soie pour se changer en chrysalides. *Voyez au mot CHENILLE, à l'article CHENILLES QUI SE LIENT*, l'art qu'elle emploie pour y parvenir. Les papillons de la chenille cloporte de l'orme sont d'un brun clair légèrement rongéâtre; le dessous des ailes inférieures a une bande de petites taches rouges arrondies en œil, au milieu duquel est un petit cercle noir. Les papillons *argus* & les papillons *petits porte-queues* proviennent de ces chenilles. *Voyez PORTE-QUEUE.*

**CHENILLE COMMUNE.** On a donné ce nom à une espece de chenille qui n'est que trop commune presque toutes les années, qui dépouille diverses especes d'arbres de leurs ornemens, qui ronge les jeunes fruits naissans & les bourgeons de nos arbres fruitiers. Cet ennemi destructeur de nos vergers, est d'autant plus à craindre, qu'il multiplie singulièrement: chaque année en fait voir deux générations. Il n'y a presque pas un seul mois où l'on ne puisse trouver de ces

chenilles : une seule changée en papillon, pond jusqu'à trois ou quatre cents œufs, d'où, au bout de deux mois, sortent autant de chenilles qui multiplient dans la même progression : ainsi, dès la seconde génération, une seule chenille peut être mere d'un million d'enfans. Les diverses retraites de ces chenilles sous leurs différentes formes sont donc essentielles à connoître, afin de détruire en partie par des soins vigilans une nation si redoutable.

La chenille commune est de moyenne grandeur, d'un roux brun; elle se distingue aisément à deux petits mamelons d'un rouge vif, placés sur l'extrémité postérieure du corps. Ces mamelons ont un mouvement; mais il paroît que l'usage n'en est pas encore connu. Cette espece de chenille est du nombre de celles qui vivent en société pendant toute leur vie. Les jeunes chenilles écloses à la fin de l'été, filent de concert une toile qui leur sert de tente pour se mettre à couvert, & d'où elles sortent pour aller dévaster les feuilles des environs.

Leurs nids sont formés de toiles qu'elles filent à l'extrémité des branches, qu'elles unissent & entrelacent, ainsi que les feuilles. Lorsqu'elles sentent l'approche de l'hiver, elles garnissent bien leurs nids avec de nouvelle soie. Elles forment plusieurs cellules, dont chacune a sa porte qui donne sur des routes communes qui conduisent dehors : une cellule contient cinq ou six chenilles. C'est sous de telles tentes que chaque famille passe l'hiver chaudement; & quoique toute composée de chenilles encore dans leur enfance, ayant au plus deux lignes de longueur, elle résiste aux froids les plus rigoureux, tant à cause de la bonté de leurs nids, que par la force de leur tempérament. On a exposé ces chenilles à nud à un froid plus rigoureux que celui de 1709, elles y ont résisté parfaitement, tandis que d'autres insectes y ont péri.

Dès les mois d'Avril & Mai ces petites chenilles vont dévorer les bourgeons & les feuilles naissantes

qui les environnent. Alors les efforts de l'homme deviennent inutiles pour les détruire : l'ennemi se répand & moissonne les plus belles espérances ; il n'y a que des pluies froides, qui en les surprenant ainsi dispersées, puissent les détruire en une matinée ou deux, ainsi qu'on en fit une heureuse expérience en l'année 1752. L'année précédente avoir été si favorable pour leur multiplication, que dès le mois de Septembre les feuilles des arbres fruitiers des haies & des arbres de forêt paroïssent desséchées : les gens de la campagne attribuoient cet effet au soleil ; mais il n'étoit produit que par les légions nombreuses de ces chenilles qui avoient rongé les feuilles : elles résisterent à l'hiver, & dès la mi-Mai elles avoient dépouillé les arbres de la moitié de leurs feuilles. L'alarme étoit générale : les Magistrats donnerent des ordonnances pour obliger le peuple de porter du secours aux arbres fruitiers, lorsqu'une main invisible nous délivra de ce fléau terrible par des pluies favorables. L'année suivante à peine vit-on de ces chenilles ; mais le peu qui échapa du naufrage n'a que trop renouvelé l'espece, & nous met dans le cas d'être attentifs à prévenir de pareils malheurs.

Lorsque le temps de la métamorphose de ces chenilles, qui est vers le mois de Juin, est arrivé, elles se séparent, vont chacune de leur côté & se filent sur les feuilles des arbres une coque brune, douce au toucher, qui seroit très-propre à être cardée : elles les fabriquent entre des feuilles qu'elles courbent pour couvrir leurs coques & suppléer à l'emploi de la soie ; car cette coque est très-mince : ces feuilles courbées sont des indices du lieu de leurs retraites. Au bout de trois semaines elles en sortent en papillon. Ces papillons sont de grandeur moyenne, blancs, & de la classe des nocturnes. La femelle dispose ses œufs avec un art admirable : elle les dépose sur des feuilles, & à mesure qu'elle pond un œuf, elle l'enveloppe d'une espece de soie jaune. Ce sont les poils qu'elles ont à la partie

postérieure qu'elles arrachent par le moyen de leur anus, & qu'elles arrangent pour faire un lit doux & mollet sur lequel reposent les œufs entassés lit par lit. Ces poils sont fins, soyeux & si bien arrangés, que cette superficie ne laisse plus voir qu'une belle étoffe de soie, sur laquelle la pluie glisse & ne fait aucune impression. C'est toujours à un endroit exposé au soleil que le papillon place son nid. Il se fait remarquer par sa belle couleur jaune & par sa forme qui tient de celle d'une fève coupée par la moitié, & placée sur sa partie plate. On doit détruire dans les jardins avec diligence, & les coques & les nids; car avant que l'on commence à écheniller, elles ont déjà fait beaucoup de ravage sur les jeunes bourgeons & sur les boutons à fruit de l'année suivante. Lorsque ces chenilles se répandent dans nos forêts, il n'y a d'autre secours à attendre que du ciel, des oiseaux, des ichneumones & autres *entomophages*, (destructeurs d'insectes.)

L'étoffe des nids de ces chenilles, dit M. *Bazin*, est très-fournie de soie d'une très-grande résistance: elle seroit bien propre à être cardée si on vouloit essayer d'en faire quelque usage. On est déjà assuré quelle est très-propre à faire du papier: M. *Guettard* de l'Académie Royale des Sciences, en a fait l'expérience. Elle a donné un papier qui avoit toute la force & la beauté qu'on pouvoit désirer; il ne lui manquoit qu'un peu de blancheur qu'il ne seroit peut-être pas impossible de lui procurer par d'autres préparations.

**CHENILLE ÉPINEUSE.** Le corps de cette espèce de chenille au lieu d'être recouvert de poils fins, est garni d'épines dures & pointues. Il y a deux sortes de chenilles épineuses; les unes sont armées de simples piquans, & les autres de piquans branchus. Les unes & les autres vivent ordinairement en société sur les feuilles d'orties: elles ne font point de coques, mais se suspendent par les pieds de derrière. Dans cette position elles quittent leur peau & paroissent sous la forme de chrysalides d'une belle couleur. Il en sort de beaux papillons

papillons diurnes très-fréquens dans les jardins. L'*amiral*, la *belle-dame*, le *gamma*, le *morio*, les *tortues* &c. viennent des chenilles de cet ordre. Voyez l'art avec lequel ces chenilles se débarrassent de leur peau, au mot général CHENILLE, à l'art. CHENILLES QUI SE SUSPENDENT PAR LES PIEDS.

La chenille à simples piquans est très-commune sur les orties. Ses épines qui ne sont que des poils roides & piquans, ne sont point à craindre pour nos doigts; ils n'ont point l'inconvénient des poils de certaines espèces de chenilles velues. Ces pointes cependant défendent assez bien ces chenilles contre les *mouches ichneumones*. Dans la laborieuse opération du changement de peau, elles sont cachées sous une toile qu'elles ont filée en commun. Lorsqu'elles sont prêtes à se changer en chrysalides, elles se retirent chacune à divers endroits, sur des branches, des feuilles ou autres corps. C'est de ces chrysalides que sortent ces beaux papillons, les plus brillans objets des jardins & des champs. Un rouge brun est la couleur dominante de la partie supérieure de leurs ailes : cette couleur est divisée par des taches noires, jaunes, bleues, violettes, diversément figurées; on est frappé sur-tout d'une espèce d'œil ou tache circulaire, dont un rouge vif occupe le centre : ce rouge est environné d'autres cercles en partie jaunes, en partie bleus.

L'autre espèce de chenille épineuse diffère par ses épines branchues : chaque épine a une tige principale d'où partent cinq ou six autres pointes; elle est sur-tout remarquable par sa tête petite & faite en forme de cœur. Sa chrysalide se distingue facilement par deux espèces de cornes tournées en croissant que l'on voit au bout de la tête. Les espèces de papillons qui en viennent ne sont pas si brillans que les précédens. Le dessus de leurs ailes est de couleur aurore un peu rougeâtre, & parsemé de taches noires : le contour de ces ailes les fait paroître comme déchirées. Les papillons paons, de *Vulcain*, de *petite tortue*, viennent

de chenilles épineuses. Ce sont les papillons des chenilles épineuses qui ont occasionné cette prétendue pluie de sang, qui en l'année 1608, jeta l'alarme parmi les habitans d'Aix en Provence. On vit un jour sur les murs de la ville, sur ceux des cimetières & des maisons de la campagne, une multitude de taches rouges qui paroissoient comme autant de gouttes de sang. Il n'en fallut pas davantage à des esprits effrayés, pour se persuader que c'étoit l'effet d'une pluie de sang tombée pendant la nuit, & que c'étoit le présage des plus tristes malheurs. Un Philosophe (M. de Peiresc) qui s'occupoit tranquillement à étudier la nature, observa que les papillons des chenilles épineuses qu'il avoit élevées, jetoient en quittant l'état de chrysalide, une goutte d'une matière sanguinolente. Il la compara à ces taches rouges qui étoient sur les murs, & reconnut à l'instant quelle étoit l'origine de cette prétendue pluie de sang. Le nombre des papillons semblables qui voltigeoient dans les airs, acheva de confirmer sa pensée, de dissiper la frayeur, & de désabuser le peuple alarmé.

Nous dirons à cette occasion que tout papillon en quittant son état de chrysalide, se vide d'une matière liquide, rouge quelquefois, ou d'une autre couleur. Cette liqueur sert à faire croître la chenille & la chrysalide; mais elle devient inutile au papillon.

CHENILLE (fausse). Voyez à l'article MOUCHES  
A SCIE.

CHENILLE DU FENOUIL. Elle mérite d'être connue, tant à cause de la beauté de son papillon, que pour une singularité qui lui est propre. C'est ordinairement sur le fenouil que se rencontre cette chenille, à laquelle on trouve une légère odeur de fenouillette. Elle se nourrit aussi sur les feuilles de carotte; elle s'accommode même très-bien de celles de ciguë. Le fond de sa couleur est un beau vert, traversé sur chaque anneau par une raie noire qui en fait le contour. Toutes ces raies noires sont coupées chacune en six endroits par des taches d'un rouge orangé. Cette che-

nille fait sortir, lorsqu'il lui plaît, d'entre sa tête & son premier anneau, une corne à deux branches qui partent d'un même tronç, & ont assez bien, lorsqu'elles sont sorties en entier, la figure d'un Y. Ces cornes sont de couleur rougeâtre & de substance charnue comme celle des limaçons, capables à peu près des mêmes mouvemens de sortir & de rentrer entièrement dans le corps. Ces cornes leur sont sans doute de quelque usage, mais que l'on ignore encore. Cette espèce de chenille est du nombre de celles que l'on voit quelquefois se dévorer les unes les autres au défaut de feuilles.

Le papillon qui naît de la chrysalide anguleuse de cette chenille, est un des plus beaux, le citron; & un beau noir sont ses seules couleurs, mais elles sont distribuées d'une manière agréable. Ses ailes inférieures sont ornées d'un œil feuille morte, nué & entouré de bleu, suivi de six taches, dont les unes sont rondes & les autres taillées en croissant, & du plus beau bleu. Lorsque ce papillon tient ses ailes élevées & appliquées l'une contre l'autre, il semble qu'elles se terminent par une queue. Ces chenilles, loin de faire tort, donnent des papillons qui sont l'ornement des jardins. On range ces papillons dans la famille des *grands porte-queues*. Voyez PORTE-QUEUE.

CHENILLE DES GRAINS. Voyez à l'article PAPILLON DES BLÉS.

CHENILLE DE HAIES, qui vit en société. Voyez son histoire au mot général CHENILLE, à l'article de la CONSTRUCTION DES COQUES.

CHENILLE, surnommée la *livrée* ou *annulaire*. C'est une espèce de chenille, à laquelle les Jardiniers ont appliqué ce nom qui répond assez bien à ses couleurs : elle se reconnoît à un petit filet blanc qui regne sur le milieu, & tout le long du dos, accompagné de chaque côté d'une bande bleue, bordée de part & d'autre, d'un cordonnet rougeâtre. Cette chenille est à demi-velue : sa tête & sa partie postérieure sont bleuâtres.

Cette espece de chenille n'est dans certaines années malheureusement que trop commune dans les jardins. Elle est avide des feuilles de toutes les especes d'arbres fruitiers, & elle s'accommode aussi des feuilles d'un très-grand nombre d'autres arbres. Il est intéressant de savoir les endroits où l'on trouve réunis ces ennemis naissans, afin de les détruire dans leurs berceaux.

Il n'est personne qui n'ait observé quelquefois autour des jeunes branches des arbres, une espece d'anneau de la largeur de cinq à six lignes; cet anneau est formé par quatorze & jusqu'à dix-sept rangs d'œufs, arrangés en lignes spirales, mais très-serrés: il contient quelquefois jusqu'à deux à trois cents œufs.

Voilà le nid dangereux qu'il faut détruire, & cependant qu'on ne peut s'empêcher d'admirer. C'est le papillon femelle qui dispose ses œufs avec cet ordre, & qui les unit tellement par une espece de mastic qui sort de son corps, qu'il ne reste pas le moindre vide entr'eux. Cet anneau d'œufs, quoique solide, n'est pas adhérent à la branche; car on peut le faire tourner comme une bague autour du doigt.

C'est de ces œufs pondus en automne, & qui résistent aux froids les plus rigoureux, que naît une société nombreuse de chenilles, qui, dans leur enfance, vivent fraternellement: elles filent de concert des toiles autour d'elles qui leur forment des especes de tentes: elles y font entrer quelques feuilles qui sont à leur portée, & font leurs repas en toute sureté à l'abri des orages & des animaux mangeurs d'insectes. Lorsque ces feuilles sont dévorées, la famille se transporte plus loin, & y recommence son ravage; en peu de jours un arbre en buisson, est dégarni de feuilles. Dans le temps de leur repos ou pendant leur digestion, on leur voit faire un mouvement singulier dont la raison est inconnue: toutes ensemble, & comme de concert, donnent en l'air en rous sens des coups de têtes extrêmement brusques, & même assez forts pour faire réson-

ner les parois d'une cloche de verre, sous laquelle on les tiendroit enfermées. Parvenues à leur grandeur, elles se dispersent, & chacune songe à construire sa coque, c'est pour l'ordinaire au mois de Juin. *Voyez l'article LIVRÉE & ANNULAIRE.*

Les coques de cette espece de chenille ont quelque ressemblance avec celles des vers à soie : elles sont d'un jaune clair ; couleur qui ne leur vient point de la matiere même, mais qui est produite par une poudre que la chenille tire de son corps, & qu'elle fait pénétrer dans le tissu de la coque, qui, sans cela, seroit transparente. Au bout d'un mois & plus, il en sort des papillons mâles & femelles, en partie d'un clair tirant sur l'agate, & en partie isabelle : le mâle se distingue par sa couleur plus claire & par son activiré ; car la femelle est de l'espece de celles qui ne font point usage de leurs ailes.

**CHENILLE MAÇONNE.** Elle est nommée ainsi, parce qu'elle fait entrer dans la construction de sa coque, de petits grains de sable, qu'elle détache de certains murs assez tendres pour céder à ses efforts.

**CHENILLE à MANTEAU ROYAL.** C'est une chenille qui est l'emblème des grandeurs passageres. On lui donne le nom de *manteau royal*, parce que dans un certain temps, on remarque sur les anneaux de son corps des raches qui, lorsqu'elles sont développées, représentent assez bien des fleurs de lis. Ces especes de fleurs de couleur rougeâtre, relevée par des traits d'un jaune clair, se détachent très-bien sur cette chenille qui est de couleur très-brune. A mesure que l'animal grandit, toute cette pompe royale disparoît ; en cinq ou six jours on la voit naître & s'évanouir : c'est la fortune du Roi Théodore, ainsi que le dit très-agréablement M. *Bazin*. De presque lisse qu'étoit cette chenille dans sa premiere jeunesse, elle devient en croissant couverte de longs poils très-fins, qui occasionnent des démangeaisons à la peau des personnes qui les touchent, mais sans causer d'enflure. On se débar-

rasse facilement de cette incommodité en se frottant les doigts avec un peu d'huile, & les essuyant. Cette chenille emploie à la construction de sa coque, le même art que la *Chenille Marte*. Voyez ce mot.

La coque de cette chenille se trouve entre les feuilles des diverses plantes dont elle se nourrit, telles que le poirier, la ronce, le charme, le troène & l'épine : cette coque est remarquable par sa forme de poire, un peu renflée du côté de la queue : elle est environ d'un pouce & demi de longueur, tapissée en dedans d'une soie très-fine, satinée, & couleur de gris de perle. Les papillons qui sortent de ces especes de coques sont des phalenes. Ils sont l'un & l'autre de couleur jaune, mais plus foncée dans le mâle. Un caractere remarquable dans l'une & l'autre espece, est un œil blanc, bordé de noir, placé au milieu de chaque aile supérieure. Le manteau royal n'est point du nombre des chenilles redoutables pour les jardins & les campagnes.

**CHENILLE MARTE OU HÉRISSE.** On a donné ce surnom à une espece de chenille très-velue, hideuse par sa forme & son poil roux. La couleur, l'épaisseur & la longueur de ses poils répondent très-bien à l'idée que nous avons de l'animal qui porte ce nom. On peut voir cette espece de chenille dans les prés depuis le mois de Mai jusqu'au mois d'Octobre. Elle marche assez vîte, va sur les ormes, & descend ordinairement au mois d'Août sur les gramens.

C'est entre les feuilles des plantes basses, telles que le gazon, le trefle, l'ortie, dont elle fait sa nourriture, que l'on trouve sa coque qui est petite, proportionnellement à la grandeur de la chenille ; aussi, lorsqu'elle la construit, est-elle continuellement pliée en deux. Sa coque est composée d'une étoffe, moitié soie & moitié poil de chenille. Presque toute chenille qui va se changer en chrysalide, cherche à se procurer une enveloppe douce, soyeuse, propre à recevoir les membres délicats de la chrysalide. Cette chenille velue commence, ainsi que plusieurs autres de même espece, à

filer autour d'elle un tissu soyeux, mais dont les mailles sont lâches; elle se débarrasse ensuite de ses poils, qu'elle fait entrer dans les mailles: elle s'épile absolument, & tapisse l'intérieur de sa coque d'une couche soyeuse. C'est de cette coque qu'une chenille, née au commencement de l'été, après avoir passé par l'état de chrysalide, paroît dans le mois d'Août sous la forme d'un papillon nocturne. Le mâle ne diffère de la femelle que par ses antennes plus belles & plus fournies; prééminence attachée au sexe masculin chez les papillons. Cette espèce de chenille frugale ne fait tort ni à nos jardins ni à nos vergers. C'est une des trois espèces, ainsi que le *manteau royal* & les *processionnaires*, qu'on ne doit manier qu'avec circonspection, parce que leurs poils, ainsi que leurs coques, occasionnent des démangeaisons très-vives.

**CHENILLE MINEUSE DES FEUILLES DE VIGNE.**  
 Cette chenille observée à Malthe par M. *Godeheu de Riville*, est très-singulière, parce qu'elle diffère absolument de toutes les autres chenilles connues. La mineuse est assez petite: elle loge & se nourrit entre les deux épidermes des feuilles: elle y forme une galerie, ce qui la fait nommer *mineuse*: elle se nourrit de la substance intérieure des feuilles. Lorsque le temps de sa métamorphose approche, elle coupe deux portions d'épiderme de feuilles en forme ovale: elle les unit avec de la soie, & en fait une coque, mais qu'elle laisse ouverte par un bout. C'est ici qu'elle nous présente sa plus grande singularité; n'étant point pourvue de pattes comme les teignes, ni de crochets, elle a recours à une industrie, à l'aide de laquelle elle marche en toute sorte de positions, même sur les corps les plus polis. Elle avance son corps hors de sa coque, forme un monticule de soie; & par le moyen de son fil qui y est attaché, elle attire sa coque à elle: elle réitère toujours la même manœuvre, & voyage de la sorte; la trace de sa marche est marquée par des monticules de soie à demi-ligne de distance les uns des autres. Cette chenille,

après avoir passé par l'état de chrysalide; se change en un petit papillon très-beau, dont la tête, les pattes & le corps sont argentés; le fond de ses ailes est d'un beau noir. Cette chenille a aussi ses ennemis; ce sont de petits ichneumons fort jolis, dont le corps est tacheté de jaune & d'un très-beau rouge.

**CHENILLE DE LA MOUSSE DES PIERRES.** Chenille rase, de moyenne grandeur, qui travaille avec tant d'adresse, qu'à peine peut-on appercevoir le lieu de son habitation. Son génie l'invite à arracher de petites mottes de mousse sur les pierres, les disposer en voûte avec des fils de soie, & se former avec la plus grande propreté une jolie coque de gazon, que l'on ne peut reconnoître que par un peu plus d'élévation.

**CHENILLE A OREILLES.** C'est une espèce de chenille de moyenne grandeur, demi-velue, chargée de tubercules sur lesquels s'élevent de petits bouquets de poils noirs hérissés. Deux tubercules plus éminens, placés aux deux côtés de la tête, sont surmontés d'une touffe de poils qu'on seroit tenté de prendre pour des oreilles; ce qui lui a fait donner le nom de *chenille à oreilles*. Heureusement la durée de la vie de cette espèce de chenille n'est pas longue; car lorsque la saison est favorable pour leur multiplication, elles ravagent par préférence les pommiers & les chênes. Cette chenille commence à paroître en Avril, vers Juin & Juillet: elle file sa coque qui n'est presque qu'un réseau. A la fin de ces mois, sortent des papillons des deux sexes. Le mâle plus petit, tire sur la couleur d'agate: il est vif & ami du plaisir. La femelle est d'un blanc sale, quoique pourvue d'ailes, elle ne vole point; elle est lourde, massive & surchargée du poids de ses œufs, qu'elle dispose avec le même art que la *chenille commune*. Voyez à l'article **CHENILLE COMMUNE**. Voyez aussi le mot **ZIG-ZAG**.

C'est vers le mois d'Août que l'on peut remarquer sur le tronc des arbres des plaques larges de plus d'un pouce, & couvertes d'un poil gris-blanc; ce sont là les

nids des œufs qu'il faut détruite, si l'on ne veut dès le printemps en voir sortir nombre de chenilles qui se dispersent à l'instant de leur naissance pour ne plus se réunir, & qui vont ravager les vergers chacune de leur côté.

**CHENILLE DU PIN**, *pithyocampa*. C'est une espèce de chenille qui a été mise par M. de Réaumur au rang des processionnaires. Elle se trouve aux environs de Forges, dans le pays de Gex, entre le Mont Jura & la Suisse. Ces chenilles sont velues, d'une couleur roussâtre, longues d'environ quinze lignes. Les divers avantages qu'elles réunissent, pourroient nous les rendre très-utiles. Elles filent en société des cocons de la grosseur d'un melon ordinaire, dont on peut tirer de fort belle & bonne soie : elles en sortent toutes à la file au lever du soleil pour aller chercher la pâture : une trace de soie d'une ligne de large, marque la route qu'elles suivent pour s'éloigner de leur nid ; & elles y reviennent par la même route deux ou trois heures après. Elles ne s'attachent point à d'autres arbres que les pins sauvages, arbres communs en France, & qui croissent dans les lieux les plus stériles ; mais il est difficile de détacher ces cocons des arbres, car ils ont toujours pour centre une branche de l'arbre droite & semblable à une quenouille à filer. Le plus court sans doute, seroit de couper les branches. Toutes les jeunes chenilles sorties des œufs d'une même mère, travaillent de concert depuis le printemps jusqu'à l'entrée de l'hiver, & même quelque temps après les premières neiges ; ce qui fait présumer qu'elles pourroient fournir de la soie presque toute l'année dans la partie méridionale du Royaume, comme la Provence, le Bas-Languedoc & le Roussillon. Si cette conjecture étoit vraie, combien ces insectes ne seroient-ils pas utiles ? Si les chenilles sont en état de fournir de la soie à raison de leur nourriture, ces arbres étant vivaces, la nourriture ne leur manque en aucun temps. Ce ne sera que le temps qui pourra nous apprendre

le succès de semblables expériences. M. de la Rouviere d'Eyssautier, Chevalier de S. Louis, Auteur d'un Mémoire sur ces chenilles, paroît n'avoir eu aucune connoissance du papillon : il pense même que cette chenille ne devient jamais papillon. Mais il me semble que dans l'histoire des insectes, on ne connoît aucune véritable chenille qui ne se change en papillon. Comment celle-ci se multiplieroit-elle, puisque toute chenille est dépourvue des parties propres à la génération ? En feuilletant les Auteurs il me paroît que cette idée est une erreur populaire qui a passé jusqu'à nous par tradition & par écrit : il y en a tant de ce genre ! Une autre particularité véritable de ces chenilles, c'est d'avoir sur le dos des especes de stigmates différens de ceux par lesquels elles respirent l'air, & qui plus est de darder visiblement dans certains temps par ces mêmes stigmates des flocons de leurs poils même assez loin. Ils peuvent en tombant sur la peau causer des démangeaisons, mais l'effet en sera bien plus grand si l'on a manié ces insectes. Tous les Jurisconsultes savent que le Droit Romain condamne formellement aux plus grandes peines ceux qui auront fait avaler de cette chenille réputée venimeuse, réduite en poudre.

On fit, il y a quelques années, auprès de Forges, de très-bons bas de la soie en question, quoiqu'elle ne fût ni décreusée, ni dévidée, mais arrachée à la main & filée. L'art ne pourroit-il pas travailler ici avec succès à perfectionner l'ouvrage de la Nature ? Cette soie est très-forte & d'un blanc argenté, sur-tout lorsqu'on a soin de la ramasser avant les neiges. On a vu des cocons de soie sur les pins qui sont dans le Jardin du Roi à Montpellier. Avec quel plaisir tout bon Citoyen verroit-il s'élever cette nouvelle branche de commerce, dans les endroits plantés de pins, dits vulgairement *pinades* ? Mais le Gouvernement seul a le pouvoir d'animer & d'encourager les premières tentatives, qui sont toujours difficiles & dispendieuses.

**CHENILLE PROCESSIONNAIRE.** C'est une de espèces de chenilles qui vivent en société pendant toute leur vie. Chaque couvée qui comprend depuis cinq jusqu'à sept cents individus, ne se désunit jamais. La processionnaire est d'une moyenne grandeur : elle est d'un brun presque noir au-dessus du dos, & blanchâtre sur les côtés & sur le ventre, chargée sur le dos de poils blanchâtres & très-longs, disposés en aigrettes ; ces chenilles choisissent par préférence les chênes, ceux sur-tout qui sont sur les lisieres. Elles filent de concert une toile, qui leur sert de domicile, où elles vivent & travaillent en bonne intelligence ; ce n'est que la nuit qu'elles sortent de leur nid pour se promener & aller ronger les feuilles de chêne des environs. La provision leur manque - r - elle, elles se mettent en marche le soir pour passer d'un chêne à un autre.

C'est un spectacle fort agréable pour un amateur d'histoire naturelle, de les surprendre dans leurs voyages. On les voit observer, pendant toute leur route, une marche réglée. Il y en a toujours une en tête qui est comme le chef de la troupe ; celle-ci est suivie immédiatement de deux autres qui marchent de front ; ces deux-là le sont de trois, qui le sont de quatre, & ainsi de suite, tant que la largeur du terrain le permet. L'ordre de cette marche n'est pas toujours le même : il varie quelquefois ; mais toujours observent-elles de tenir leurs rangs si serrés, que les soldats les mieux disciplinés ne s'avancent pas avec plus d'ordre. On les voit aussi descendre à la file les unes des autres le long du tronc d'un arbre, passer sur les feuilles & saccager tout sans interrompre l'ordre de leurs évolutions. Le pillage est-il fait, elles se retirent en bon ordre dans leur nid pour recommencer de nouveau, &c. La régularité de leur marche leur a fait donner par M. de Réaumur, le nom de *processionnaires* ou *évolutionnaires*.

Après avoir ainsi passé les deux tiers de leur vie à

aller de place en place, elles filent, pour leur dernier domicile, une toile qu'elles doublent & redoublent: elles y pratiquent deux ouvertures, l'une pour entrer & l'autre pour sortir; c'est sous cette tente qu'elles construisent chacune leurs coques, dont l'assemblage forme des especes de gâteaux. Ce nid ressemble à une vieille toile d'araignée. Quoiqu'assez remarquable par son volume, car il a quelquefois plus d'un pied & demi de long sur près d'un demi-pied de large, lorsqu'on le regarde sans attention, on le confond facilement avec de grosses bosses qui se forment sur le tronc des arbres.

Cette espèce de chenille est fort velue; & plus dangereuse que toutes les autres. Les nids qu'elle forme sont encore plus à craindre, sur-tout lorsqu'ils sont anciens, par les démangeaisons qu'ils peuvent causer. Ces especes de chenilles font entrer dans la composition de leurs coques, les poils dont elles étoient couvertes. Ces poils qui, lorsqu'ils étoient sur l'animal, étoient doux, soyeux, se durcissent, se réduisent en pointes très-fines; en sorte que lorsqu'on vient à enlever ou à ouvrir ces nids, il s'éleve un nuage de ces petites pointes, qui entrent dans la peau de ceux qui sont aux environs, & ils y occasionnent de fortes démangeaisons: si même il arrive qu'ils s'attachent à des parties délicates, telles que les paupieres, ils y causent des inflammations qui durent quatre ou cinq jours. *M. de Réaumur* a éprouvé une fois, avec succès, de frotter rudement avec du persil les endroits douloureux; ce qui a adouci sur le champ les démangeaisons cuisantes, & les a rendues de peu de durée. Cet avis n'est pas hors de propos pour les Amateurs d'Histoire Naturelle.

Les papillons qui naissent de ces especes de chenilles, sont des phalènes qui portent leurs ailes en toit: ils n'ont point de trompe; leurs antennes ont des barbes. Les couleurs de leurs ailes sont mêlées de gris & de noir, disposées par ondes & par taches.

Le mâle & la femelle ne different presque point l'un de l'autre. On trouve souvent dans les nids de ces chenilles qui vivent en société une larve grosse, longue, noire, un peu molle & à six pattes écailleuses : cette larve qui donne le *bupreste carré de couleur d'or*, attaque & dévore ces chenilles qui n'ont aucunes défenses. Voyez BUPRESTE.

CHENILLE DU SAULE, A DOUBLE QUEUE. C'est une espèce de chenille assez rare & des plus curieuses, tant par ses attitudes singulieres, que par le bizarre arrangement de ses couleurs & le jeu de ses queues. Cette espèce de chenille dans son enfance est entièrement noire. On remarque sur sa tête deux espèces de cornes, qui ont assez l'air de longues oreilles; à la seconde mue on peut observer que ces longues oreilles ne sont que des tubercules surmontés d'un petit bouquet de poil; au troisième & dernier changement de peau, on les voit absolument disparaître. Si la Nature ne fait rien en vain, il faut que ces tubercules, d'un usage d'abord utile à la chenille, mais inconnu pour nous, lui deviennent pour lors inutilés.

Dès l'enfance de cette chenille, ainsi qu'à l'âge où elle a pris toute sa longueur qui est de deux pouces & plus, on observe à sa partie postérieure une double queue. Elle consiste en deux tuyaux droits, un peu plus gros à leur origine qu'à l'autre bout, de matière solide, mais creux, hérissés en dehors du côté du dos de plusieurs rangs d'épines. La chenille fait sortir de ces étuis des filets couleur de pourpre, qu'elle alonge, raccourcit, replie & fait jouer en tous sens à volonté; il paroît que ces queues lui servent d'armes défensives. M. de Réaumur surprit un jour une de ces chenilles dans l'instant où une mouche vint se poser sur son corps; aussitôt elle fit sortir avec vitesse un de ces filets, & le dirigea à l'endroit où étoit la mouche, comme si elle eût voulu lui donner un coup de fouet, & la mouche partit sur le champ.

Cette espèce de chenille marche peu ; son attitude approche un peu de celle de la chenille nommée *sphinx*. Les parties charnues du premier anneau lui forment comme une espèce de coiffe, où le blanc, le couleur de rose & le noir se trouvent mélangés. Suivant les observations de M. *Geer*, Correspondant de l'Académie, cette chenille a auprès de la tête une fente transversale, d'où elle fait sortir, lorsqu'on la touche, quatre espèces de mamelons charnus, qui lancent au loin une liqueur dont on verra l'usage ci-dessous. La partie supérieure du corps est d'un pourpre de diverses nuances ; ces chenilles font leur nourriture ordinaire de feuilles de saule ; mais, dit M. *Bazin*, elles me firent voir un jour que leur goût n'étoit pas fixé à ces espèces de feuilles. J'en trouvai deux qui rongeoient de grand appétit une feuille de papier qu'un valet avoit laissée par mégarde dans le poudrier où je les nourrissois.

Cette chenille est de celles qui font leur premier repas de la peau qu'elles viennent de quitter ; elle ne se dépouille point de sa peau, à la manière des autres, en la faisant gonfler & crever sur le dos ; son vieux crâne se détache d'abord de sa tête en entier comme un bonnet : on voit avec étonnement que cette tête grossit un moment après, au point d'être trois fois plus grosse qu'elle n'étoit sous son ancien crâne. La chenille se retire de sa vieille peau comme d'un sac. Quelquefois elle perd dans cette opération une de ses queues ou elle les retire mutilées, tant elles se détachent difficilement de leurs étuis. Cette perte ne fait point mourir la chenille, & le papillon qui en naît n'est point mutilé, parce que la queue est une de ces parties qui deviennent inutiles à la chenille lorsqu'elle est dans l'état de chrysalide.

La chenille du saule mise dans une boîte de bois, la rongc pour s'y creuser une espèce de cavité qui fait partie de sa coque ; elle en forme l'autre partie avec les copeaux qu'elle cimente au moyen d'une gomme

foyeuse; elle se trouve ainsi renfermée dans une coque de bois très-dure & très-solide: c'est dans ce tombeau qu'elle subit ses métamorphoses. Après y avoir resté plusieurs mois, le papillon se prépare à en sortir, & il en vient à bout, quoique dépourvu d'armes tranchantes. Ce papillon est un phalène, nommé par M. Geoffroi *queue fourchue*.

M. Bonnet a observé dans un Mémoire imprimé dans le deuxieme tome de ceux présentés à l'Académie, que la liqueur dont nous avons parlé étoit un véritable acide. Elle rougit les fleurs de chicorée sauvage, elle fait sur la langue l'impression du vinaigre, elle coagule le sang dans une légère plaie; si l'on verse une goutte de cette liqueur dans l'esprit-de-vin, il se fait une coagulation sensible. Ces caractères d'acides bien marqués, doivent attirer l'attention des personnes qui croient que le corps animal ne contient aucun acide hors des premières voies. Outre les divers usages d'utilité que cette liqueur a vraisemblablement pour cette chenille, il paroît qu'elle sert aussi de dissolvant au papillon pour ramollir le tissu de sa coque & se faire jour: la preuve en est que M. Bonnet a ramolli très-sensiblement des portions de coque de cette chenille, sur lesquelles il a fait tomber de cette liqueur.

M. Lyonnet, Avocat & déchiffreur des Patentes à la Cour des États Généraux des Provinces Unies, a sans doute trouvé dans cette espèce de chenille des proportions qui lui ont paru favorables aux observations anatomiques; il en a fait, il y a quelques années, une exacte anatomie qu'il a exposée en figure dans un ouvrage in-4°. avec des détails qui font tout à la fois l'éloge de sa patience & de son talent: reste à savoir si toutes les chenilles des diverses contrées se ressemblent au point de rendre générale la conséquence que M. Lyonnet prétend tirer d'après la seule espèce qu'il a analysée.

CHENILLE surnommée LE SPHINX. On a donné ce nom à plusieurs chenilles à cause de leur port assez

ressemblant à celui que les Peintres & les sculpteurs donnent ordinairement à l'animal fabuleux qui porte ce nom. Voyez l'article SPHINX. L'une de ces belles chenilles est rase & de la plus grande espece : lorsqu'elle est parvenue à son entier accroissement (qui arrive ordinairement vers la fin d'Août), elle est longue de trois pouces & plus ; elle est d'un beau vert, orné de chaque côté, de sept grandes boutonnières, partie blanches, partie gris de lin. Sa tête est ceinte d'un ruban noir ; elle porte une corne sur l'extrémité du corps : on la trouve ordinairement sur le troëne, quoiqu'elle puisse se nourrir aussi de feuilles de lilas & de pommier, lorsqu'elle n'est point occupée à manger, elle porte sa tête haute, ce qui la fait ressembler au *sphinx*.

En Septémbre, quand cette chenille est prête à se métamorphoser, ces belles couleurs commencent à disparoître ; elle entre dans la terre, elle en lie les parties avec quelques fils, & s'y change en une de ces chrysalides remarquables par une espece de nez fait en trompe qui leur pend sur la poitrine. De cette chrysalide sort, dix à douze mois après, un papillon nocturne fort beau ; ses ailes qu'il porte bien érendues, laissent appercevoir le dessus de son corps, dont chaque anneau, séparé par un bordé noir, est orné d'une couleur de rose nué. Ses ailes inférieures qui sont les plus belles, sont en partie d'un rouge tirant sur le couleur de rose, dont les nuances sont variées. Le dessus des ailes supérieures a plus de brun, mais relevé d'ondes rougâtres & de taches ondées d'un beau noir.

CHENILLE DU TITHYMALE. Cette chenille mérite d'être connue pour sa beauté. Parvenue à sa grosseur naturelle, elle a quelquefois trois pouces & demi de longueur. Elle est parfaitement rase, les anneaux de son corps sont d'un beau noir piqueté de points jaunes. Chaque anneau est séparé par une bande d'un beau noir velouté, & cette bande est ornée de trois taches, dont deux sont blanches & une rouge. Une rase

saie rouge regne le long de son dos ; ses jambes , le dessous de son ventre , le chaperon qui couvre son anus , les deux tiers de la corne qu'elle porte à son extrémité supérieure , & sa tête sont d'un beau rouge ; toutes ces couleurs ont le luisant du vernis. Dans la première jeunesse , les couleurs de cette chenille sont plus douces : les parties que nous avons dit être d'un beau noir , sont d'abord d'un vert tendre , & celles qui parviennent au rouge , ne sont d'abord que d'un beau jaune.

Cette belle chenille est commune dans certains cantons ; on ne la trouve ordinairement que sur le tithymale à feuilles de cyprès. Au défaut des feuilles de cette plante , on peut lui donner des feuilles de l'espèce de tithymale que les paysans nomment *épurge* , & dont le lait a beaucoup plus d'âcreté. Cette chenille boit avec délices un lait végétal qui laisse sur nos organes une impression de feu insupportable , & qui nous purgétoit avec la dernière violence. C'est dans les mois de Mai & de Juin que l'on trouve cette espèce de chenille. Elle file sa coque en terre ; & il en sort un fort beau papillon de la famille des *sphinx éperviers* : la femelle pond ses œufs , & dans la même année donne une seconde génération de chenilles & de papillons : les couleurs de la femelle sont plus brillantes ; ses ailes sont d'une belle couleur d'olive , relevée par un rouge de lilas ; ces couleurs ont un œil velouté qui contribue encore à les embellir. Ce papillon est nocturne , il ne s'éveille qu'après le soleil couché , son vol est remarquable en ce qu'il est droit & roide , il ressemble tout-à-fait à celui d'un oiseau.

**CHENILLE A TUBERCULES.** C'est la plus belle espèce de chenilles : elle tire son ornement de boutons étoilés que l'on nomme *tubercules*. On rencontre une de ces espèces de chenilles sur le poirier , sa longueur est quelquefois de trois pouces & plus , elle est d'un vert un peu jaunâtre : la tête de ces tubercules est d'un bleu de turquoise ; on seroit tenté de les pren-

dre pour autant de pierreries, ils sont environnés de cinq poils fort courts qui forment une étoile, du centre de laquelle s'éleve un long poil terminé par un petit bouton ; un chaperon rouge recouvre son anus.

Cette chenille se file en été une grosse coque qui présente des singularités intéressantes, ainsi qu'on le verra à la fin de cet article. De la chrysalide renfermée dans cette coque, & qui y passe l'hiver, ( & même deux hivers, c'est-à-dire deux ans, ) on voit sortir au mois de Mai ou de Juin un papillon superbe de la plus grande espece, qui porte le nom de *grand paon*. On l'apperçoit rarement dans les jardins pendant le jour, parce que c'est un papillon nocturne. Plusieurs nuances de brun, de gris, de rougeâtre, sont agréablement mêlées sur ses ailes, qui ont quelquefois, étant étendues, cinq pouces de longueur : on remarque principalement sur ses ailes quatre grands yeux très-bien nuancés. Sa grandeur le fait facilement distinguer du *moyen* & du *petit paon de nuit*, dont les couleurs allées semblables sont plus claires : les chenilles d'où viennent tous ces papillons phalènes sont à tubercules.

Sur une de ces chenilles de couleur verte, à tubercules jaunes, ou couleur de rose, & ornée de bandes d'un noir velouté, s'attache une petite mouche grise à tête rouge, du genre des *ichneumones*, qui dépose ses œufs & les colle sur le corps de la chenille : on peut les y observer comme des points blancs. Lorsque les vers sont éclos, ils percent la chenille & s'introduisent dans son corps pour se nourrir de sa substance. C'est ainsi que l'attente du curieux qui les élève, est souvent trompée. Ces chenilles sont rares ; par conséquent font peu de dégâts.

La chenille à tubercules construit une coque dont la structure est des plus admirables. Tous les cas, tous les inconvéniens sont prévus dans la construction de cette coque ; la chenille s'y met à l'abri de l'insulte des insectophages, qui pourroient l'attaquer pendant son nouvel état de foiblesse qui dure neuf mois. Elle se

ménage le moyen de sortir d'une prison si forte & si bien cloſe, par la même ouverture qui empêche tout autre infecte d'y entrer, & qu'elle ſe ménage en la filant, comme ſi elle avoit pu prévoir qu'étant papillon, elle ne ſera point pourvue d'organes propres à en percer les murs. Cette coque eſt tiffue de ſoie brune & faite en forme de poire. La pointe de cette poire eſt terminée par des bouts de fils réunis en pointe, mais qui ne ſont point collés les uns contre les autres. Dans l'intérieur de la coque ſe trouve un ſecond rang de pointes diſposées de même & ayant le même jeu. Ces fils imitent fort bien les oſiers de ces naſſes diſposées comme pluſieurs entonnoirs rentrant les uns dans les autres, le poiſſon y entre facilement, parce que les baguettes ſe prêtent; mais lorsqu'il eſt paſſé, elles ſe réunifſent en pointe, lui piquent le nez, & lui ferment le paſſage par où il étoit entré. Ce que nous faiſons pour attraper le poiſſon, cette chenille le fait pour n'être point attrapée par ſes ennemis. Les fils réunis en pointe qui ferment l'extrémité de ſa coque, empêchent l'ennemi d'entrer. Le papillon veut-il ſortir? Il ne fait qu'un léger effort pour écarter ces fils qui étant ſouples, prêtent comme des reſſorts, & reviennent à leur premier état lorsque le papillon en eſt ſorti; en ſorte qu'on ne peut diſtinguer qu'au poids une coque vide d'une coque pleine. Cette coque a été très-bien nommée *coque en naſſe*.

L'on voit par ce détail ſur les chenilles combien il eſt agréable de ſuivre la chryſalide dans ſes progrès, juſqu'au moment où elle devient papillon. *Voyez*

CHRYſALIDE & PAPILLON.

CHENILLE-PLANTE, *ſcorpioides*. On donne ce nom à une plante rampante qui croît aux lieux ſecs & arides du Languedoc, & qui pouſſe des tiges velues à la hauteur d'un pied, revêtues de quelques feuilles ſemblable à celles de la percefeuille. Ses fleurs ſont petites, légumineuſes & jaunes, il leur ſuccede des gouſſes velues, de couleur obſcure, & qui ont la figure

d'une chenille roulée sur elle-même, d'où est venu le nom de cette plante. Ces fruits mis sur les salades préparent au badinage & inspirent un petit effroi à ceux qui redoutent ces insectes. Chacune de ces gouffes est composée de plusieurs pièces attachées bout à bout & contenant chacune une semence taillée en forme de rein : cette plante est alexipharmaque.

**CHERIMOLIA.** Arbre que l'on cultive avec grand soin dans le Pérou, parce que les Indiens estiment son fruit le meilleur du pays, & si sain qu'on en donne à manger aux malades. Le *cherimolia* croît à la hauteur de douze pieds : ses feuilles sont alternes, grandes, de figure ovale, d'un beau vert en dessus, & traversées dans leur longueur d'une côte assez élevée qui donne beaucoup de nervure. La fleur est triangulaire, blanche en dedans & verdâtre en dehors. Son fruit est taillé en cœur comme celui du guanabane, & de couleur brune dans sa maturité. La chair en est blanche semblable à de la bouillie, douceâtre & mêlée de plusieurs semences.

**CHERMÈS.** Voyez **KERMÈS.**

**CHERSÆA.** Espece de *dipsade*. C'est un serpent des plus dangereux, en ce que la morsure qu'il fait est brûlante comme du feu & même mortelle. Celui qui en est mordu, reste immobile comme par une espece d'enchantement : il est attaqué de sanglots, change de couleur, se sent étourdi, perd la connoissance ; ses membres se glacent ; il s'endort ; bientôt il est attaqué de palpitations de cœur, de grandes douleurs ; ses poils tombent & ses chairs se pourrissent : il devient ensuite affligé du cours de ventre, & meurt bientôt après.

**CHERVI** ou **GYROLE**, *sifarum*. C'est une plante qu'on cultive dans les jardins potagers, & qui fleurit au mois de Juin. Sa racine est composée de plusieurs navets ridés, faciles à casser, longs de six pouces, gros comme le doigt, attachés à un collet en manière de tête, de couleur blanche, d'un goût très-doux, sucré, agréable, & bons à manger. Ses riges sont cannelées.

roffes & hautes de deux pieds, ses feuilles sont petites, vertes, légèrement crenelées, & attachées plusieurs à une côte, comme au panais. Ses fleurs naissent en ombelles aux sommités : elles sont odorantes & disposées en rose. Ces fleurs sont suivies de petits fruits, composés chacun de deux graines oblongues, un peu plus grandes que celles du persil, étroites, cannelées sur le dos, & de couleur obscure.

Les racines de chervi sont d'usage sur les meilleures tables, frites, cuites dans le lait, dans les bouillons, &c. *Pline* le Naturaliste nous apprend que l'Empereur *Tibere* les aimoit tellement, qu'il les exigeoit des Allemands en forme de tribut annuel. *Boerhaave*, dans son *Traité des plantes du Jardin de Leyde*, regarde ces racines non-seulement comme vulnéraires, mais comme le meilleur remede que l'on puisse employer pour le crachement & le pissement de sang. La racine de chervi est une de celle dont *M. Margraff* a retiré par le moyen de l'esprit de vin, un beau sucre blanc, peu inférieur à celui des cannes à sucre. *Voyez l'Hist. de l'Acad. de Berlin.*

CHEVAL, *equus*. Animal quadrupede, du genre des solipedes, connu de tout le monde par la beauté de sa taille, le courage, la force, la docilité de son caractère, l'utilité infinie dont il est à l'homme.

La domesticité du cheval est si ancienne, qu'on ne trouve plus de chevaux sauvages dans aucune des parties de l'Europe. Ceux que l'on voit par troupes en Amérique sont des chevaux domestiques & Européens d'origine, que les Espagnols y ont transportés, & qui s'y sont multipliés, car cette espece d'animaux manquoit au nouveau monde, ainsi que les Espagnols le remarquerent d'abord par la frayeur des Mexicains & des Péruviens, qui, les voyant montés sur des chevaux, les prirent pour des Dieux. Ces animaux se sont très-bien multipliés dans ce climat. On en voit quelquefois dans l'île de Saint-Domingue des troupes de plus de cinq cents qui courent tous ensemble.

apperçoivent un homme, ils s'arrêtent tous; l'un d'eux s'approche à une certaine distance, souffle des naseaux, s'ébrouc, prend la fuite, & tous les autres le suivent.

Ces animaux, quoique rendus à la Nature, paroissent, dit-on, avoir dégénéré, & être moins beaux que ceux d'Espagne, quoiqu'ils soient de cette race. Peut-être ce climat leur est-il moins favorable, pour l'élégance de la forme. Quoi qu'il en soit, ces chevaux sauvages sont beaucoup plus forts, plus légers & plus nerveux que la plupart des chevaux domestiques: ils ont, dit *M. de Buffon*, ce que donne la Nature, la force & la noblesse; les autres n'ont que ce que l'art peut donner, l'adresse & l'agrément.

Le naturel de ces animaux n'est point féroce; ils sont seulement fiers & sauvages: ils prennent de l'attachement les uns pour les autres: ils ne se font point la guerre entr'eux, & vivent en paix, parce que leurs appetits sont simples & modérés, & qu'ils ont assez pour ne se rien envier.

Les habitans de l'Amérique prennent les chevaux sauvages dans des lacs de corde qu'ils tendent dans les endroits que ces animaux fréquentent: si le cheval se prend par le cou, il s'étrangle lui-même, si on n'arrive pas assez tôt pour le secourir. On attache l'animal fougueux à un arbre, & en le laissant deux jours sans boire ni manger, on le rend docile; & même avec le temps il devient si peu farouche, que s'il se trouve dans le cas de recouvrer sa liberté, il ne devient plus sauvage, & se laisse reprendre par son maître.

La plus noble conquête, dit *M. de Buffon*, que l'homme ait jamais faite, est celle de ce fier & fougueux animal, qui partage avec lui les fatigues de la guerre & la gloire des combats. Aussi intrépide que son maître, le cheval voit le péril & l'affronte: il se fait au bruit des armes: il l'aime, il le cherche, & s'anime de la même ardeur: il partage aussi ses plaisirs à la chasse, aux tournois & à la course: il brille & il étincelle; mais docile autant que courageux, il ne se laisse

point emporter à son fen : il fait réprimer ses mouvemens ; non seulement il fléchit sous la main de celui qui le guide, mais il semble consulter ses délirs, & obéissant toujours aux impressions qu'il en reçoit, il se précipite, se modere ou s'arrête, & n'agit que pour y satisfaire : c'est une créature qui renonce à son être, pour n'exister que par la volonté d'un autre ; qui fait même la prévenir ; qui, par la promptitude & la précision de ses mouvemens, l'exprime & l'exécute ; qui sent autant qu'on le désire, & ne rend qu'autant qu'on veut ; qui se livrant sans réserve, ne se refuse à rien, sert de toutes ses forces, s'excede, & même meurt pour mieux obéir. En un mot la nature lui a donné une disposition d'amour & de crainte pour l'homme, avec un certain sentiment des services que nous pouvons lui rendre : & cet animal connoît moins son esclavage que le besoin de notre protection.

*Description des qualités essentielles qui forment un beau Cheval*

Pour juger plus sûrement des occasions où les défauts sont ou ne sont pas compensés par les qualités, il est à propos d'avoir dans l'esprit le modele d'un cheval parfait, auquel on puisse comparer les autres chevaux. Voici l'esquisse de ce modele.

Le cheval est de tous les animaux celui qui avec une grande taille a le plus de propotion & d'élégance dans les parties du corps. En lui comparant les animaux qui sont immédiatement au-dessus & au-dessous, on trouve que l'âne est mal fait, que le lion a la tête trop grosse, que le bœuf a la jambe trop menue, que le chameau est difforme, & que le rhinocéros & l'éléphant ne sont, pour ainsi dire, que des masses. Dans le cheval bien fait l'attitude de la tête & du cou contribue plus que celle de toutes les autres parties du corps, à donner à cet animal un noble maintien. Une belle encolure doit être longue & relevée, & cependant proportionnée à

la taille du cheval. Lorsqu'elle est trop longue ou trop menue, les chevaux donnent ordinairement des coups de tête; & quand elle est trop courte & trop charnue, ils sont pesans à la main. Pour que la tête soit le plus avantageusement placée, il faut que le front soit perpendiculaire à l'horison. La tête doit être sèche, & menue sans être trop longue; les oreilles peu distantes, petites, droites, immobiles, étroites, déliées & bien plantées sur le haut de la tête; le front étroit & un peu convexe; les salieres remplies, les paupieres minces; les yeux clairs, vifs, pleins de feu, assez gros & avancés à fleur de tête; la prunelle grande; la ganache décharnée & un peu épaisse; le nez un peu arqué; les naseaux bien ouverts & bien fendus: la cloison du nez mince; les levres déliées; la bouche médiocrement fendue; le garrot élevé & tranchant; les épaulés sèches, plates & peu serrées; le dos égal, uni, insensiblement arqué sur la longueur, & relevé des deux côtés de l'épine qui doit paroître enfoncée; les flancs pleins & courts; la croupe ronde & bien foutnie; la hanche bien garnie, le tronçon de la queue épais & ferme; les bras & les cuisses gros & charnus; le genou rond en devant; le jarret ample & évidé; les canons minces sur le devant & larges sur les côtés; le nerf bien détaché; le boulet menu; le fanon peu garni; le paturon gros & d'une médiocre longueur; la couronne peu élevée; la corne noire, unie & luisante; le sabot haut; les quartiers ronds; les talons larges & médiocrement élevés; la fourchette menue & maigre, & la sole épaisse & concave.

*Remarques sur les perfections & imperfections d'un Cheval.*

Il y a peu de chevaux dans lesquels on trouve rassemblées toutes les perfections dont on vient de parler. Lorsqu'on achete un cheval, il y a plusieurs observations à faire pour n'être point trompé, & reconnoître

tre tous ses défauts : mais ce détail seroit déplacé ici. Comme il y a peu d'animaux qu'on ait autant étudiés que le cheval, nous renvoyons aux sources mêmes pour prendre connoissance dans un plus grand détail, d'une multitude d'objets concernant cet animal, desquels nous ne parlerons point, parce qu'ils se rapprochent plus de l'art, & s'éloignent davantage de l'Histoire Naturelle. Ces sources sont : le *Nouveau Parfait Maréchal*, de M. Garsaur ; l'*École & les Elémens de la Cavalerie*, de M. de la Guériniere ; le *Nouveau Newcastle*, par M. Bourgelat ; le *Véritable & Parfait Maréchal*, par M. Solleysel, le troisieme volume de l'*Histoire Naturelle de MM. de Buffon & d'Aubenton* ; la *Connoissance des Chevaux* ; le *Traité de George-Simon Winter*, petit in-folio, avec figures ; le *Cours d'Hyppiatrique*, par M. la Fosse ; & celui de M. Vitet. Nous allons seulement faire, d'après M. de Buffon, quelques remarques qui pourront mettre en état de juger des perfections ou imperfections d'un cheval.

On juge assez bien du naturel & de l'état actuel de l'animal par le mouvement des oreilles. Il doit, lorsqu'il marche, avoir la pointe des oreilles en avant : un cheval fatigué a les oreilles basses : ceux qui sont coletes & malins portent alternativement l'une des oreilles en avant, & l'autre en arrière : tous portent l'oreille du côté où ils entendent quelque bruit ; & lorsqu'on les frappe sur le dos ou sur la croupe, ils tournent les oreilles en arrière. Les chevaux qui ont les yeux enfoncés ou un œil plus petit que l'autre, ont ordinairement la vue mauvaise : ceux dont la bouche est seche, ne sont pas d'un aussi bon tempérament que ceux dont la bouche est fraîche & devient écumeuse sous la bride.

Le cheval de selle doit avoir les épaules plates, mobiles & peu chargées ; le cheval de trait au contraire doit les avoir grosses, rondes & charnues : si cependant les épaules d'un cheval de selle sont si seches, qu'elles avancent trop sous la peau, c'est un défaut qui

désigne que les épaules ne sont pas libres, & que par conséquent le cheval n'est pas propre à supporter la fatigue. Un autre défaut pour le cheval de selle, est d'avoir le poitrail trop avancé, & les jambes de devant retirées en arrière, parce qu'alors il est sujet à s'appuyer sur la main en galopant, & même à broncher & à tomber. Lorsque les jambes de devant du cheval sont trop longues, il n'est pas assuré sur ses pieds; si elles sont trop courtes, il est pesant à la main. On a remarqué que les jumens sont plus sujettes que les chevaux à être basses du devant, & que les chevaux entiers ont le cou plus gros que les jumens & les hongres.

Les yeux des chevaux sont sujets à plusieurs défauts qu'il est quelquefois difficile de reconnoître. Lorsque l'œil est sain, on doit voir à travers la cornée deux ou trois taches couleur de suie au-dessus de la prunelle, car pour voir ces taches il faut que la cornée soit claire, nette & transparente. La prunelle petite, longue & étroite, ou environnée d'un cercle blanc, désigne un mauvais œil : lorsque l'œil a une couleur bleue-verdâtre, la vue est certainement trouble.

#### *Moyen de juger de l'âge des Chevaux.*

Une des choses les plus importantes à connoître, lorsqu'on achete un cheval, est son âge : les salières creusées n'en sont qu'une indice équivoque, puisqu'elles le sont quelquefois dans de jeunes chevaux engendrés de vieux étalons : c'est par les dents qu'on peut en avoir une connoissance sûre. Le cheval en a quarante, vingt-quatre mâchelières, quatre canines & douze incisives. Quinze jours après la naissance du poulain, les dents commencent à lui pousser : ces dents de lait tombent en différens temps, & sont remplacées par d'autres. A l'âge de quatre ans & demi les dernières dents de lait tombent & il leur en succede d'autres : ce sont ces dernières qui marquent l'âge du cheval. Elles sont au nombre de quatre & aisées à reconnoître;

te sont les troisiemes tant en haut qu'en bas , à les compter depuis le milieu de l'extrémité de la mâchoire. On les nomme avec raison les *coins*, car elles sont effectivement aux quatre coins qui bornent les dents incisives. Ces dents sont creuses & ont une marque noire dans leur cavité : à quatre ans & demi elles ne débordent presque pas au-dessus de la gencive, & le creux est fort sensible ; à six ans & demi il commence à se remplir ; la marque commence aussi à diminuer & à se retrécir, & toujours de plus en plus jusqu'à sept ans & demi ou huit ans , que le creux est tout-à-fait rempli & la marque noire effacée. Lorsque ces dents, que lon nomme les *coins*, ne donnent plus connoissance de l'âge du cheval, on cherche à en juger par les quatre dents canines. Jusqu'à l'âge de six ans, ces dents sont fort pointues ; à dix ans celles d'en haut paroissent émoussées, usées & longues parce qu'elles sont déchauffées, la gencive se retirant avec l'âge ; & plus elles le sont, plus le cheval est âgé. De dix jusqu'à treize ou quatorze ans il y a peu d'indices de l'âge ; mais alors quelques poils des fourcils commencent à devenir blancs. Il y a des chevaux dont les dents sont si dures, qu'elles ne s'usent point, & sur lesquelles la marque noire ne s'efface jamais ; mais ces chevaux qu'on appelle *béguts*, sont aisés à reconnoître par le creux de la dent qui est absolument rempli, & par la longueur des dents canines. On a remarqué qu'il y a plus de jumens que de chevaux qui soient dans ce cas.

Comme la durée de la vie des animaux est proportionnelle au temps de leur accroissement, le cheval dont l'accroissement se fait en quatre ans, peut vivre six ou sept fois autant, c'est-à-dire vingt-cinq ou trente ans, & même plus.

### *Des Allures du Cheval.*

Le pas est l'allure la plus lente du cheval, il doit cependant être assez prompt. Il ne le faut ni alongé ni

raccourci : ce mouvement est le plus doux pour le cavalier. La marche du cheval est d'autant plus légère, que ses épaules sont plus libres : il faut que le mouvement de sa jambe soit facile, hardi : quand la jambe retombe, le pied doit être ferme, & appuyer également sur la terre sans que la tête soit ébranlée ; car si la tête baisse, elle désigne la foiblesse des jambes. Le *pas* est un mouvement très-doux pour le cavalier, parce que cette marche se fait en quatre temps qui se succèdent immédiatement ; car le pied droit de devant part le premier, & est suivi à peu de distance du pied gauche de derrière, auquel succede le pied gauche de devant, & à celui-là le pied droit de derrière. Dans cette espece de mouvement, le centre de gravité du corps de l'animal ne se déplace que foiblement, & reste toujours à-peu-près dans la direction des deux points d'appui qui ne sont pas en mouvement. Le cavalier est d'autant plus doucement, que les mouvemens du cheval sont égaux & uniformes dans le train de devant & dans celui de derrière ; & en général les chevaux dont le corps est long, sont plus commodes pour le cavalier, parce que son corps se trouve plus éloigné du centre des mouvemens.

Lorsque le cheval *trotte*, les pieds partent de même que dans le *pas*, avec cette différence que les pieds opposés tombent ensemble, ce qui ne fait que deux temps dans le trot, & un intervalle. La dureté du trot vient de la résistance que fait la jambe de devant lorsque celle de derrière se leve.

Dans le *galop* il y a ordinairement trois temps & deux intervalles : comme c'est une espece de saut, toute la force vient des reins. La jambe gauche de derrière part la première & fait le premier temps : la jambe droite de derrière & la jambe gauche de devant tombent ensemble, c'est le second temps ; ensuite la jambe droite de devant fait le troisième temps. Dans le premier intervalle, quand le mouvement est vite, il y a un instant où les quatre jambes sont en l'air en même

temps, & où l'on voit les quatre fers du cheval à la fois. Il résulte donc de ces mouvemens, que la jambe gauche qui porte tout le poids & qui pousse les autres en avant, est la plus fatiguée. Il seroit à propos d'exercer les chevaux à galoper indifféremment des deux pieds de derrière, le cheval en soutiendrait plus long-temps cet exercice violent. Les chevaux qui dans le galop levent bien haut les jambes de devant, avancent moins que les autres & fatiguent davantage : aussi c'est à quoi l'on a grand soin d'exercer le cheval au manège. Le pas pour être bon, doit être prompt, léger & sûr; le trot prompt, ferme & soutenu; le galop, prompt, sûr & doux.

L'*amble* est une allure que l'on regarde comme défectueuse & non naturelle; car c'est celle que prennent les chevaux usés lorsqu'on les force à un mouvement plus prompt que le pas, & les poulains qui sont encore trop foibles pour galoper. Dans cette allure qui est très-fatigante pour le cheval, & très-douce pour le cavalier, les deux jambes du même côté partent en même temps pour faire un pas, & les deux jambes de l'autre côté en même temps pour faire un second pas. Ce mouvement progressif revient à peu près à celui des bipèdes : dans cette allure du cheval, deux jambes d'un côté manquent alternativement d'appui, & ces chevaux sont dès lors plus sujets à tomber.

L'*entre pas* & l'*aubin* sont deux allures qui sont mauvaises, & qui viennent l'une & l'autre d'excès de fatigue & de foiblesse des reins du cheval. L'*entre pas* tient du pas & de l'*amble*, & l'*aubin* du trot & du galop. Les chevaux de Messagerie prennent l'*entre pas* au lieu du trot, & les chevaux de poste l'*aubin* au lieu du galop, à mesure qu'ils se ruinent.

### *Des Haras.*

Les chevaux rendent de si grands services, qu'on s'est attaché à les multiplier, à s'en procurer de belles

races & à prendre soin de leur éducation. Il y a des *haras* dans plusieurs Provinces. Pour établir un *harras* ; on le divise en plusieurs parties qu'on ferme de fossés & de bonnes haies. On met les jumens pleines & celles qui allaitent leurs poulains dans la partie où le pâturage est le plus gras : on met celles qui n'ont point été couvertes dans un canton du pâturage moins gras , parce que si elles prenoient trop d'embonpoint , elles seroient moins propres à la génération. On renferme enfin les jeunes poulains entiers, (ou à deux hongres) dans la partie du terrain la plus sèche & la plus inégale , pour les accoutumer à l'exercice & à la sobriété. L'expérience a même appris que les chevaux sont d'autant plus nerveux & d'un tempérament d'autant plus fort , qu'ils ont été élevés dans un terrain plus sec. On laisse les chevaux dans ces pâturages pendant tout l'été ; mais en hiver on les enferme dans des écuries dans lesquelles on les laisse en liberté.

Dès l'âge de deux ans ou deux ans & demi le cheval est en état d'engendrer , & les jumens , comme toutes les autres femelles , sont encore plus précoces que les mâles : mais ces jeunes chevaux ne produisent que des poulains mal conformés & mal constitués. On ne doit permettre au cheval de trait l'usage de la jument qu'à quatre ans ou un peu plus , & qu'à six ou sept ans aux chevaux fins , parce que ces derniers sont plus long-temps à se former. Les jumens peuvent avoir un an de moins. Elles sont en chaleur depuis la fin de Mars jusqu'à la fin de Juin : le temps de la plus forte chaleur ne dure guere que quinze jours ou trois semaines. Il faut profiter de ce temps pour leur donner l'étalon , que l'on doit choisir beau , bien fait , sain par tout le corps , qui , outre toutes les belles qualités extérieures , ait encore toutes les bonnes qualités intérieures , du courage , de la docilité , de l'ardeur ; car on a remarqué que le cheval communique par la génération toutes ses bonnes & mauvaises qua-

lités naturelles & acquises. Dans ces climats la jument contribue moins que l'étalon à la beauté du poulain ; mais elle contribue peut-être plus à son tempérament : c'est pourquoi il faut choisir des jumens qui soient bonnes nourrices & d'une excellente constitution.

Lorsqu'on a choisi un étalon qui a toutes les qualités requises, & que les jumens qu'on veut lui donner sont rassemblées, il faut avoir un autre cheval entier qui ne servira qu'à faire connoître les jumens qui sont en chaleur. On fait passer toutes les jumens l'une après l'autre devant ce cheval entier. Il veut les attaquer toutes : celles qui ne sont point en chaleur se défendent par des ruades répétées, il n'y a que celles qui y sont qui se laissent approcher. Ce mâle plus vigoureux, plus ardent par la résistance qu'il a éprouvée, se dispose à faire fête à la femelle, & déjà il croit triompher, mais au lieu de le laisser approcher tout-à-fait, on le retire & on lui substitue le véritable étalon. On a soin de déferer la jument amoureuse, car il y en a qui sont chatouilleuses & qui ruent à l'approche de l'étalon. Un homme tient la jument par le licol, & deux autres (pourvoyeurs) conduisent en grande cérémonie l'étalon par des longes. En entrant dans l'arène, son ardeur s'éveille. Le hennissement, le souffle des naseaux sont le langage de ses desirs. Deux autres hommes (appareilleurs) aident à l'accouplement, l'un en détournant ou levant la queue de la jument ; car un seul cri qui s'opposeroit, pourroit blesser l'étalon dangereusement. L'autre est souvent obligé de diriger le membre génital vers l'entrée du vagin dont il dilate les levres, ce bon office est fait avec beaucoup de précaution. On reconnoît que l'acte de la génération a été réellement consommé, lorsque dans les derniers momens de la copulation, le tronçon de la queue de l'étalon a eu un mouvement de balancier près de la croupe ; car ce mouvement accompagne toujours l'émission de la liqueur

féminal qui est très-abondante dans ces animaux. Quoiqu'un bon étalon puisse suffire à couvrir tous les jours une fois pendant les trois mois que dure la monte, il vaut mieux ne lui donner qu'une jument tous les deux jours, pour le ménager davantage. Un étalon ainsi conduit peut couvrir quinze ou dix-huit jumens, & produire dix ou douze poulains dans les trois mois que dure cet exercice. Pendant que les jumens sont en chaleur, il se fait une stillation d'une liqueur gluante & blanchâtre : c'est cette liqueur que les Grecs ont appelée l'*hippomanès* de la jument, & dont ils prétendoient qu'on pouvoit faire des philtres, sur-tout pour rendre un cheval frénétique d'amour. Cet *hippomanès* est bien différent de celui qui se trouve dans les enveloppes du poulain. Voyez HIP-POMANÈS.

Quelques personnes lâchent leur étalon dans le lieu où sont rassemblées les jumens; ces dernières produisent plus sûrement que de l'autre façon, mais l'étalon se ruine plus en six semaines qu'il ne feroit en plusieurs années étant conduit avec modération de la manière dont on vient de le dire.

#### *Du croisement des Races.*

Une observation des plus essentielles, & absolument nécessaire dans les haras, c'est le soin de croiser les races, pour les empêcher de dégénérer.

Il y a dans la nature, dit M. de Buffon, un prototype général dans chaque espèce, sur lequel chaque individu est modelé, mais qui semble en se réalisant s'altérer ou se perfectionner par les circonstances; en sorte que relativement à de certaines qualités, il y a une variation bizarre en apparence dans la succession des individus, & en même temps une constance admirable dans toute l'espèce. Le premier animal, le premier cheval, par exemple, a été le modèle extérieur ou le moule intérieur sur lequel tous les chevaux

vaux qui sont nés, tous ceux qui existent & tous ceux qui naîtront, ont été formés ; mais ce modele a pu s'altérer & se perfectionner en communiquant sa forme & se multipliant... L'empreinte originale subsiste en son entier dans chaque individu ; mais que de nuances différentes dans les divers individus, tant dans l'espece humaine que dans celle de tous les animaux, de tous les végétaux, de tous les êtres en un mot qui se reproduisent !... Ce qu'il y a de plus singulier, c'est qu'il semble que le modele du beau & du bon soit dispersé par toute la terre, & que dans chaque climat il n'en réside qu'une portion, qui dégénere toujours, à moins qu'on ne la réunisse avec une autre portion prise au loin ; en sorte que pour avoir de bon grain, de belles fleurs, &c. il faut en échanger les graines, & ne jamais les semer dans le même terrain qui les a produites ; & de même, pour avoir de beaux chevaux, de bons chiens, &c. il faut donner aux femelles du pays des mâles étrangers, & réciproquement aux mâles du pays, des femelles étrangères, sans cela les grains, les fleurs, les animaux dégènerent, ou plutôt prennent une si forte teinture du climat, que la matiere domine sur la forme, & semble l'abâtardir : l'empreinte reste, mais défigurée par tous les traits qui ne lui sont pas essentiels. En mêlant au contraire les races, & sur-tout en les renouvelant toujours par des races étrangères, la forme semble se perfectionner, & la nature se relever & donner tout ce qu'elle peut produire de meilleur.

L'expérience a appris que des animaux, ou des végétaux transplantés d'un climat lointain, souvent dégènerent & quelquefois se perfectionnent au bout d'un petit nombre de générations. Cet effet est produit par la différence du climat & de la nourriture ; l'influence de ces deux causes agissant toujours davantage sur chaque nouvelle génération, rend ces animaux exempts ou susceptibles de certaines affections, de certains vices de conformation, de certaines

maladies. Les chevaux d'Espagne & de Barbarie de viennent en France des chevaux François souvent dès la seconde, & toujours à la troisième génération; on est donc obligé de croiser les races, au lieu de les conserver.

On renouvelle la race à chaque génération en faisant venir des chevaux Barbes ou d'Espagne pour les donner aux jumens du pays; un cheval & une jument d'Espagne ne produiroient pas ensemble d'aussi beaux chevaux en France, que ceux qui viendront de ce même cheval d'Espagne avec une jument du pays. Ce phénomène se conçoit aisément, lorsqu'on observe que dans un climat chaud, par exemple, il y a en excès ce qui sera en défaut dans un climat froid, & réciproquement: il se fait une compensation du tout lorsqu'on joint ensemble des animaux de ces climats opposés. On doit donc dans le croisement des races corriger les défauts les uns des autres; donner à la femelle qui peche par un défaut, soit dans la conformation extérieure, soit dans le caractère, un étalon qui peche par un excès contraire, & opposer les climats le plus qu'il est possible, donner, par exemple, à une jument d'Espagne un étalon tiré d'un pays froid.

Cet usage de croiser les races se retrouve même dans l'espece humaine. On peut croire, dit *M. de Buffon*, que par une expérience dont on a perdu toute mémoire, les hommes ont autrefois connu le mal qui résultoit des alliances du même sang, puisque chez les nations les moins policées, il a rarement été permis au frere d'épouser sa sœur. Cet usage, qui est pour nous de droit divin, & qu'on ne rapporte chez les autres peuples qu'à des vues politiques, a peut-être été fondé sur l'observation. La politique ne s'étend pas d'une manière si générale & si absolue, à moins qu'elle ne tienne au physique: mais si les hommes ont une fois connu par expérience que leur race dégéneroit toutes les fois qu'ils ont voulu la conserver

sans mélange dans une même famille; ils auront regardé comme une loi de la nature celle de l'alliance avec des familles étrangères, & se seront tous accordé à ne pas souffrir de mélange entre leurs enfans. Et en effet, l'analogie peut faire présumer que dans la plupart des climats les hommes dégénéreroient, comme les animaux, après un certain nombre de générations.

### *Des Poulains.*

Les jumens portent ordinairement onze mois & quelques jours; elles aecouchent debout, au lieu que presque tous les autres quadrupedes se couchent. On aide celles dont l'accouchement est difficile. Le poulain, ainsi que dans toutes les autres espèces d'animaux, se présente ordinairement la tête la première; il rompt ses enveloppes en sortant de la matrice, & il tombe en même temps plusieurs morceaux solides, que l'on nomme l'*hippomanès* du poulain. Voyez HIPPOMANÈS. La jument leche le poulain aussi-tôt après sa naissance.

On ne laisse teter les poulains que cinq, six ou sept mois au plus; après les mois de lait on leur donne du son deux fois par jour, & un peu de foin; on les tient dans l'écurie tant qu'on leur sent de l'inquiétude pour leur mere; quand cette inquiétude est dissipée, & qu'il fait beau, on les conduit au pâturage. Lorsqu'ils ont passé de cette maniere le premier hiver, au mois de Mai suivant on les mene au pâturage, où on les laisse coucher en plein air pendant tout l'été jusqu'au mois d'Octobre. Si on les examine paître dans une prairie, on s'apperçoit bientôt qu'ils s'attachent principalement aux plantes *graminées*, c'est-à-dire de la famille des chiendents.

C'est lorsque les jeunes chevaux sont ainsi réunis en troupe, qu'on peut observer leurs mœurs douces & leurs qualités sociales. Leur force & leur ardeur ne se marque ordinairement que par des signes d'émula-

tion : ils cherchent à se devancer à la course, & même à s'animer au péril en se défiant à traverser une rivière, sauter un fossé; & ceux qui, dans ces exercices naturels, donnent l'exemple; ceux qui d'eux-mêmes vont les premiers, sont les plus généreux, les meilleurs, & souvent les plus dociles & les plus souples, lorsqu'ils sont domptés.

Nous avons dit que l'on a vu des chevaux prendre les uns pour les autres un attachement singulier : on rapporte que parmi des chevaux de cavalerie, il y en avoit un si vieux, qu'il ne pouvoit broyer sa paille ni son avoine; les deux chevaux que l'on mettoit habituellement à côté de lui broyoient sous leurs dents, la paille & l'avoine, & la jetoient ensuite devant le vieillard qui ne subsistoit que par leurs soins généreux. Ce trait suppose une force d'instinct qui étonne la raison.

On dirige les poulains en les laissant paître le jour pendant l'hiver, & la nuit pendant l'été, jusqu'à l'âge de quatre ans, qu'on les tite du pâturage pour les nourrir à l'herbe sèche. Ce changement de nourriture demande des précautions; quelques-uns leur donnent alors des breuvages contre les vers; mais à tout âge, & dans tous les chevaux, sains ou malades, quelle que soit leur nourriture, leur estomac, ainsi que celui des ânes, est farci d'une si grande quantité de vers, qu'il ne faut peut-être pas regarder ces vers comme une suite de mauvaise digestion, mais plutôt comme un effet dépendant de la nourriture & de la digestion ordinaire de ces animaux.

C'est à un an ou dix-huit mois, ou à deux ou trois ans dans certaines provinces, qu'on hongre ou châtre les poulains. On lie les jambes de l'animal : on ouvre les bourses, & on enlève les testicules, en coupant les vaisseaux qui y aboutissent, & les ligamens qui les soutiennent. Ensuite on resserme la plaie que l'on étuve pendant plusieurs jours avec de l'eau fraîche. On ne hongre les chevaux qu'au printemps & en automne; en Perse, en Arabie, & en plusieurs endroits du Levant,

on ne leur fait point cette opération. En enlevant à ces animaux les sources de la vie, on leur ôte la force, le courage, la fierté, &c. mais on leur donne de la tranquillité, de la docilité & de la douceur. On doit laisser entiers les chevaux destinés aux plus pénibles travaux. Le cheval hongre peut s'accoupler, mais non pas engendrer.

Dès l'âge de trois ans, on peut commencer à dresser un cheval, en procédant par degrés, l'accoutumant d'abord à supporter la selle & à souffrir le bridon; mais on ne doit pas le monter avant l'âge de quatre ans, parce qu'avant ce temps il n'est pas assez fort pour le poids du cavalier. On commence aussi au même âge à dompter le cheval de trait, en l'attelant avec un autre; & tout cela se doit faire avant qu'on ait mis les chevaux au grain & à la paille; car alors ils sont plus difficiles à dresser.

C'est avec le mors & l'éperon que nous commandons aux chevaux; le mors rend les mouvemens plus précis; & l'éperon les rend plus prompts. Mais sans ces ressorts de l'art, les Numides couroient à nud sur leurs chevaux, dont ils étoient obéis, comme nous le sommes de nos chiens. Nous montons sur nos chevaux à l'aide de l'étrier, tandis que les Perses avoient appris à leurs chevaux à s'accroupir lorsque le cavalier vouloit les monter.

L'homme s'est fait un art très-étendu de dresser & de monter ce fier & fougueux animal. Le cavalier le rend souple & docile sous sa main, & l'art de monter à cheval avec noblesse & avec grace, fait un des plus grands plaisirs & un des meilleurs exercices pour les jeunes gens. Cet art, que l'on nomme *le manège*, a des détails immenses, & qu'on ne peut apprendre qu'en montant ces animaux. L'exercice du cheval, qui conserve de la vigueur à la jeunesse qui ne le prend que pour ses plaisirs, est quelquefois pour certaines personnes & dans certaines maladies, sur-tout dans celles qui attaquent les poulmons, le meilleur remède qu'on puisse employer.

Les chevaux, ainsi que tous les animaux couverts de poil, muent ordinairement au printemps, & quelquefois en automne : ils sont alors plus foibles ; il faut les ménager davantage, & les nourrir un peu plus largement.

Les chevaux élevés dans les lieux humides & marécageux, muent aussi de corne. On peut remarquer dans le cheval plusieurs sortes de hennissemens différens, relatifs à ses passions. Lorsqu'un cheval est animé d'amour, de désir, d'appétit, il montre les dents, & semble rire. Il les montre aussi dans la colère, & lorsqu'il veut mordre. Il leche quelquefois, mais moins fréquemment que le bœuf, qui est cependant moins susceptible d'attachement.

Le cheval ne reste couché & ne dort guere que deux ou trois heures ; il y a même des chevaux qui dorment debout. Comme le cheval plonge son nez dans l'eau en buvant, on ne doit point le laisser boire lorsqu'il a chaud ; car indépendamment des coliques que l'eau froide peut lui causer, il prend le germe de cette maladie que l'on nomme *morve*, laquelle est une inflammation de la membrane pituitaire.

Le cheval devenu animal domestique, est sujet à un grand nombre de maladies, & on regrette de voir abandonné aux soins & à la pratique, souvent aveugles, de gens sans connoissance, la santé d'un animal si utile & si précieux. La *Médecine vétérinaire* est, de nos jours, renouvelée & exercée avec succès, par M. *Bourgelat*, Ecuyer de l'Académie de Lyon, &c. Cet habile homme a formé par les ordres & sous la protection du Roi, une École publique à Lyon, & ensuite près Paris, où il donne les règles & les moyens de soulager ces animaux dans les maladies. Cet Art peut aussi donner des inductions utiles par analogie pour guérir certaines maladies des hommes. Pour en avoir une idée, il suffira d'aller voir cet établissement à Alfort près Charenton, à deux petites lieues de Paris.

*Variétés des Chevaux.*

Nous allons donner le plus brièvement qu'il nous sera possible, une idée des caractères produits par l'influence du climat, & qui distinguent les diverses races de chevaux que fournissent nos Provinces, les autres parties de l'Europe, &c. Il faut de l'habitude & même une assez longue expérience pour distinguer les chevaux des différens pays, parce que le mélange des races a occasionné des variétés nuancées à l'infini. Plusieurs de nos Provinces françoises fournissent des chevaux, dont les uns sont des chevaux de main; les autres, de bons & beaux chevaux de carrosse, de labourage, de Rouliers & de somme; mais il y en a de plus estimés les uns que les autres.

Les chevaux Bretons approchent, pour la taille & pour la fermeté du corps, des chevaux Poitevins: ils sont courts & ramassés: ils ont la tête courte & charnue; les yeux d'une moyenne grosseur; la moustache de la levre supérieure, épaisse & ramassée. On fait usage de ces chevaux pour l'artillerie, pour le tirage & pour le carrosse: ils sont peu propres à la course.

Les chevaux Poitevins sont bons de corps & de jambes: ils ne sont ni beaux, ni bien faits, mais ils ont de la force.

Les meilleurs chevaux de selle nous viennent du Limousin, ils ressemblent assez aux chevaux barbes, & sont excellens pour la chasse, mais lents dans leur accroissement: on ne peut guere s'en servir qu'à huit ans.

Les chevaux Normands sont à peu près de la même taille que les chevaux Bretons: on fournit les haras de Normandie de jumens de Bretagne & d'étalons d'Espagne. Ce mélange produit des chevaux trapus, vigoureux, propres au carrosse, à la cavalerie, & à toute sorte d'exercices. Il vient sur-tout du Cotentin d'excellens chevaux de carrosse.

Les chevaux du Boulonnois & de la Franche-Comté étant trapus, sont propres pour le tirage.

Les chevaux de Gascogne tiennent un peu des chevaux d'Espagne, quoique moins beaux de taille & plus lourds; ils sont propres aux carrosses, chariots, & conviennent à la cavalerie. De la croupe & de la jambe, ils imitent beaucoup le mulet.

Les chevaux de Picardie, de Champagne, Bourgogne, Beauce & Brie, sont inférieurs aux précédens, aussi n'y a-t-il guere de haras dans ces Provinces en général.

Les chevaux de France ont le défaut contraire aux chevaux Barbes; ceux-ci ont les épaules trop serrées, les nôtres les ont trop grosses.

Les chevaux Arabes sont les plus beaux que l'on connoisse en Europe; il n'y a point de précaution qu'on ne prenne en ce pays pour en conserver la race également belle: on ne voit que très-rarement de ces chevaux en France. Aussi les Bedouins (sorte d'Arabes qui se disent descendus d'Ismaël) qui se soucient peu de la généalogie de leur famille, sont-ils très-curieux de celle de leurs chevaux: ils les distinguent en trois races, les nobles, les méfaliés & les roturiers.

Les chevaux Barbes ou de Barbarie sont plus communs que les Arabes; ils ont l'encolure fine, peu chargée de crins, la tête petite, belle, moutonnée, la queue placée un peu haut, les jambes belles, bien faites, sans poil, le nerf bien détaché, le pied bien fait. Ils sont légers & propres à la course; leur raille est un peu petite, car les plus grands n'ont guere plus de quatre pieds huit pouces; mais l'expérience apprend qu'en France, en Angleterre & en plusieurs autres contrées, ils engendrent des poulains plus grands qu'eux. Ceux du Royaume de Maroc passent pour les meilleurs. L'excellence de ces chevaux Barbes consiste à ne s'abattre jamais, à se tenir tranquilles lorsque le cavalier descend ou laisse tomber la bride; ils ont un grand

pas & un galop rapide , les deux seules allures que leur permettent les habitans du pays.

Les chevaux d'Espagne tiennent le second rang après les Barbes ; ceux de belle race sont épais , bien étoffés , bas de terre. Ils ont beaucoup de souplesse & de mouvement dans la démarche , du feu , de la fierté. Les chevaux d'Espagne n'ont guere plus de quatre picds neuf à dix pouces ; ceux d'Andalousie passent pour les meilleurs. On préfere ces chevaux à tous les autres du monde , pour la guerre , pour la pompe , & pour le manège. Les chevaux d'Espagne sont tous marqués à la cuisse , de la marque du haras où ils ont été élevés.

Les plus beaux chevaux Anglois sont assez semblables aux Arabes & aux Barbes , dont ils sortent en effet ; mais ils sont plus grands , plus étoffés , vigoureux , capables d'une grande fatigue , excellens pour la chasse & la course. Il seroit à désirer qu'ils eussent plus de grace & de souplesse ; ils sont durs & ont peu de liberté dans les épaules. Tout le monde fait que les Anglois ont beaucoup de goût pour l'art gymnastique de la course. Les Annales de Newmarket fournissent des exemples de chevaux qui étoient , à la lettre , plus vîtes que le vent. On rapporte qu'un Maître de poste d'Angleterre fit gageure de faire 72 lieues de France en 15 heures ; il se mit en course , monta successivement quatorze chevaux , dont il en remonta sept pour la seconde fois , & fit sa course en onze heures trente-deux minutes. Voilà une course vraisemblablement plus rapide que celle des Jeux Olympiques.

Les chevaux Napolitains sont estimés pour les atteleges : ils ont la tête grosse , l'encolure épaisse , ils sont difficiles à dresser ; mais ils ont la taille riche , les mouvemens beaux ; ils sont excellens pour l'appareil ; & ont de la disposition à piaffer.

Les beaux chevaux Danois sont parfaitement bien moulés , bons pour la guerre & pour l'appareil ; les poils singuliers , comme *pie* & *tigre* , ne se trouvent guere que dans ces races de chevaux.

Les chevaux de Hollande, surtout ceux de Frise, sont très-bons pour le carrosse, ce sont ceux dont on se sert le plus communément en France. Les chevaux Flamands leur sont bien inférieurs, ils ont le pied d'une grandeur démesurée.

Les chevaux d'Allemagne sont généralement pesans, & ont peu d'haleine. Les Transilvains & les Hongrois au contraire sont bons coureurs : les Houffards & les Marchands Hongrois leur fendent les naseaux, pour leur donner, dit-on plus d'haleine, & les empêcher de hennir à la guerre.

Les chevaux Arabes viennent des chevaux sauvages des déserts d'Arabie, dont on a fait très-anciennement des haras, qui les ont tant multipliés, que toute l'Asie & l'Afrique en sont pleines. Ces chevaux sont si légers, que quelques-uns d'entr'eux devancent les autruches à la course. Les Arabes ne se servent de leurs chevaux que pour la chasse; lorsque l'herbe manque, ils les nourrissent de dattes & de lait de chameau : ils gardent pour eux les jumens, parce qu'ils ont appris par expérience qu'elles résistent mieux que les chevaux à la fatigue, ils vendent aux Turcs les chevaux qu'ils ne veulent pas garder pour étalons. Les Arabes aiment singulièrement leurs chevaux, ils les traitent doucement, parlent & raisonnent avec eux, & les font coucher dans leurs tentes : on remarque que ces animaux semblent n'oser remuer de peur de faire du mal à leurs hôtes, & ils sont si habitués à vivre dans cette familiarité, qu'ils souffrent toute sorte de badinages. Pendant tout le jour les chevaux des Arabes restent à la porte bridés & sellés : ils leur donnent à boire deux ou trois fois, & ne les font manger que la nuit. Lorsque l'Arabe monte sa jument, si-tôt qu'il la presse légèrement, elle part avec une vitesse incroyable, & saute les haies & les fossés aussi légèrement qu'une biche. Les chevaux de Turquie sont beaux, très-fins, pleins de feu, mais délicats. On élève beaucoup de chevaux dans la Perse; communément ils y ont des tailles mé-

diocres : il y en a même de fort petits, qui n'en sont ni moins bons, ni moins forts; il s'y en trouve aussi d'une belle taille.

Les chevaux qui naissent aux Indes & à la Chine, sont lâches, foibles, petits. *Tavernier* dit qu'il a vu un jeune Prince du Mogol en monter un très-bien fait, dont la taille n'excédoit pas celle d'un lévrier. En 1765 arriva à Portsmouth un semblable cheval des Indes: il étoit âgé de cinq ans, n'avoit que vingt-huit pouces de hauteur, & étoit néanmoins très bien proportionné dans sa taille. Les chevaux dont les Grands de ce pays se servent, viennent de Perse & d'Arabie. On leur fait cuire le soir des pois avec du sucre & du beurre au lieu d'avoine. Cette nourriture leur donne un peu de force; sans cela ils dépéreroient entièrement, parce que le climat leur est contraire.

Les Tartares ont des chevaux forts, hardis, vigoureux, qui marchent deux ou trois jours sans s'arrêter, qui passent quelquefois quatre à cinq jours sans autre nourriture qu'une poignée d'herbe de huit heures en huit heures, & qui d'ailleurs sont vingt-quatre heures sans boire. Les chevaux de la Chine au contraire, sont si foibles qu'on ne peut s'en servir à la guerre; aussi peut-on dire que ce sont les chevaux Tartares qui ont fait la conquête de la Chine.

Les chevaux d'Islande, suivant *Anderson*, sont courts, petits, comme dans tous les pays du Nord, où l'accroissement des productions naturelles de la surface de la terre est resserré par le froid, au lieu que les poissons de mer y sont au contraire très-grands. Ces chevaux endurcis au climat, soutiennent des fatigues incroyables. A l'approche de l'hiver leur corps se recouvre d'un crin extrêmement long, roide & épais.

M. l'Abbé *Outhier*, dans le Journal de son voyage au Nord, nous apprend que les chevaux y sont petits, bons, vifs, sans être vicieux. Comme les Lapons n'en font usage que pendant l'hiver, parce que l'été ils font

leurs transports par eau, dès le commencement du mois de Mai ils donnent la liberté à leurs chevaux, qui s'en vont dans certains cantons des forêts où ils se réunissent, vivent en troupes, & changent de canton lorsque la pâture leur manque. Quand la saison devient fraîche, les chevaux quittent la forêt & reviennent chacun à leur logis. Si pendant l'été le maître a besoin d'un cheval, il le va chercher, l'animal se laisse prendre, & lorsque son ouvrage est fait, il va rejoindre ses camarades.

Il résulte de ces faits, & de plusieurs autres réunis dans l'Histoire Naturelle de M. de Buffon, que les chevaux Arabes ont été de tout temps, & sont encore les premiers chevaux du monde, tant pour la beauté que pour la bonté; que c'est d'eux que l'on tire, soit immédiatement, soit médiatement par le moyen des Barbes, les plus beaux chevaux qui soient en Europe, en Asie & en Afrique; que le climat d'Arabie est vraisemblablement le vrai climat des chevaux, puisqu'au lieu d'y croiser les races par des races étrangères, on a grand soin de les conserver dans toute leur pureté; que si ce climat n'est pas par lui-même le meilleur climat pour les chevaux, les Arabes l'ont rendu tel par les soins particuliers qu'ils ont pris de tous les temps d'enoblir les races, en ne mettant ensemble que les individus les mieux faits & de la première qualité; que par cette attention suivie pendant des siècles, ils ont pu perfectionner l'espèce au-delà de ce que la Nature auroit fait dans le meilleur climat. On peut encore en conclure que les climats plus chauds que froids, & surtout les pays secs, sont ceux qui conviennent le mieux à la nature de ces animaux. On doit conclure aussi des observations de M. de Buffon, qu'en général les petits chevaux sont meilleurs que les grands; que le soin leur est aussi nécessaire à tous que la nourriture; qu'avec de la familiarité & des caresses on en tire beaucoup plus que par la force & les châtimens; que les chevaux des pays chauds ont les os, la corne, les muscles plus

chers que ceux de nos climats; que quoiqué la chaleur convienne mieux que le froid à ces animaux, cependant le chaud excessif ne leur convient pas; que le grand froid leur est contraire; qu'enfin leur habitude & leur naturel dépendent presqu'en entier du climat, de la nourriture, des soins & de l'éducation.

En Guinée, à la Côte d'Or, les chevaux sont très-petits, fort indociles, propres à servir seulement de nourriture aux Negres, qui en aiment la chair autant que celle des chiens. Les Arabes mangent aussi la chair des jeunes chevaux sauvages: ce goût se retrouve en Tartarie & même à la Chine.

Parmi les chevaux, comme parmi les autres animaux, on voit quelquefois des écarts de la Nature: on peut mettre de ce nombre le *bucéphale* d'Alexandre, qui avoit une tête de bœuf; le cheval que Jules César fit élever, qui avoit les deux pieds de devant faits presque comme ceux de l'homme; un cheval né dans le pays de Vétone, qui avoit, dit-on, la tête d'un homme; un autre en Bohême qui avoit la queue semblable à celle d'un chien; enfin on prétend en avoir vu d'*hermaphrodites*: ce qui est encore très-singulier, c'est que l'on a amené de l'Inde en Angleterre un cheval qui étoit carnivore; il attaquoit les hommes au ventre, & leur mangeoit les entrailles. *Voy. Gazette de France, 1771, mois de Septembre.*

Les chevaux sont, ainsi que les autres animaux domestiques, sujets quelquefois à des maladies épidémiques. Ces maladies sont ordinairement occasionnées ou par l'espece de nourriture ou par la température des saisons. Dans l'automne de l'année 1763, les chevaux, tant à Paris qu'à la campagne, furent attaqués d'une espece de toux qui, lorsqu'on n'y remédioit pas de bonne heure, dégénéroit en dégoût, & étoit quelquefois suivie de la mort. Un remede des plus simples s'opposoit au progrès du mal; on frottoit la bouche du cheval attrapé de la toux avec du miel; on lui donnoit pour boisson de l'eau blanche, c'est-à-dire, de l'eau

dans laquelle on avoit mis du son. Ce remede guériffoit le mal dans son principe.

De toutes les matieres tirées du cheval, & vantées par les Anciens comme ayant de grandes vertus, on ne fait usage dans la Médecine moderne que du *lait de jument*, qui ressemble assez à celui d'ânesse, parce qu'il contient beaucoup de férosité, & peu de parties cafcieuses & butireuses; ce qui le rend propre dans l'asthme, la phthisie, l'atrophie. M. *Bourgeois* prétend même que le lait de jument est beaucoup plus adoucissant & plus fortifiant que celui d'ânesse, & qu'il lui est préférable à tous égards. On devroit en faire un usage beaucoup plus fréquent qu'on ne fait, dans les affections de poitrine; d'ailleurs on peut se procurer ce lait dans tous les pays, au lieu qu'il y en a beaucoup où on ne garde point d'ânesse. La moelle de cheval est aussi très-utile pour les douleurs de rhumatisme & de sciatique, pour guérir les membres attaqués d'atrophie & de foiblesse.

Le cheval donne au Commerce après sa mort sa dépouille. C'est son crin, son poil, sa peau & sa corne. On fait avec son crin des boutons, des tamis, des toiles, des archets d'instrumens à cordes: on en rembourse les selles & les meubles, & on en fait des cordes. Les Tanneurs préparent son cuir, qui est employé par les Selliers & les Boutreliers. Les Tabletiers-*Peigniers* emploient la corne du cheval.

CHEVAL DE FRISE. Nom d'une coquille univalve. *Voyez* CHAUSSE-TRAPE.

CHEVAL MARIN. *Voyez* HIPPOCAMPE.

CHEVAL DE RIVIERE. *Voyez* HIPPOPOTAME.

CHEVALIER, *totanus*. Oiseau aquatique du genre du bécasseau, & de la grosseur d'un pigeon ou d'un pluvier doré, & dont il y a plusieurs especes.

La premiere espece est le *chevalier rouge*: c'est un oiseau haut monté, qui marche vite; il a le bec long, rouge & noirâtre vers le haut: sa tête, son cou, ses ailes & sa queue sont de couleur cendrée; il a le ventre

blanc, & les jambes fort longues & rouges; il habite les prés, les rivières, les étangs & les bords de la mer; il entre dans l'eau jusqu'aux cuisses; sa chair est délicate & de bonne odeur; elle est estimée restaurante.

La deuxième espèce n'en diffère que par son bec & ses jambes qui sont noirs; le dessus du bec qui touche à la tête est rougeâtre, son plumage est aussi plus noir. Quand ces oiseaux sont en mue, on les prendroit pour des pluviers noirs. Il y a encore le *chevalier rayé*, le *chevalier tacheté*, le *chevalier cendré*, le *chevalier blanc* de la baie d'Hudson, & le *chevalier de Bengale*, dont le plumage est vert sur le dos & blanc au ventre; le reste est brun-orangé.

CHEVECHE. Voyez à l'article CHOUETTE.

CHEVESNE ou MEUNIER. Voyez ce mot.

CHEVEUX. Voyez à l'article POIL.

On appelle *chevelure* l'ensemble de tous les cheveux dont la tête est couverte. On donne le nom de *Chevelus* à une nation sauvage de l'Amérique méridionale, qui habite au nord du fleuve des Amazones, & qui laisse croître ses cheveux jusqu'à la ceinture. *Chevelu* se dit encore de ces filamens qui sont placés entre les grosses racines, & qui imitent les cheveux. Voyez à l'article RACINE.

CHEVEUX DE VÉNUS. Voyez CAPILLAIRE.

CHEVRE & CHEVREAU. Voyez BOUC.

CHEVRE DES ALPES. Voyez CHAMOIS.

CHEVRE A MUSC. Voyez à l'article GAZELLE.

CHEVRE DANSANTÉ. C'est le nom que les Anciens ont donné à une matière lumineuse que l'on aperçoit dans les airs, & qui paroît être composée d'ondes, tantôt opaques, tantôt lumineuses, qui roulent les unes sur les autres lorsqu'il fait du vent. Ce phénomène tient à celui de l'aurore boréale. Voyez AURORE BORÉALE.

CHEVRE-FEUILLE, *caprifolium*. C'est un arbrisseau grimpant, des plus agréables dans les jardins par le coloris & la souplesse de ses riges qui s'entre-

lacent à volonté, par ses feuilles d'un vert gai, & surtout par la couleur, l'élégance de ses fleurs & leur odeur suave. Les fleurs du chevre-feuille viennent au sommet des rameaux en grand nombre, disposées en rayons; elles sont tantôt blanchâtres, tantôt jaunâtres ou colorées de rouge, d'une seule pièce qui est un tuyau à son origine, évasé par le haut & partagé en deux levres, dont la supérieure est fort découpée, & l'inférieure en forme de langue. Elles renferment ordinairement cinq étamines & un pistil. Aux fleurs succèdent des baies molles, semblables à celles du sureau, & divisées en deux loges.

Dans ces arbrisseaux, les feuilles sont opposées & bien séparées: dans d'autres especes, telles que le chevre-feuille d'Italie, les feuilles sont souvent réunies ensemble par leur base, & ne font qu'une feuille traversée par la rige. Les Jardiniers en cultivent plusieurs especes sous les noms de *chevre-feuilles précoces*, *tardifs*, à *fleurs écarlates*, & de *chevre-feuilles toujours verts*. En réunissant ces diverses especes, on se procure pendant tout le printemps & tout l'été ces fleurs délicieuses qui parfument les airs, & dont la douce odeur plaît généralement.

Cet arbrisseau se multiplie facilement de boutures, ou de marcottes; & comme il croît fort vite, quoique un peu ombragé, on peut le placer comme on fait en Angleterre, autour des arbres dans les avenues; il s'entrelace dans les branches, ou forme des arcades, & flatte agréablement la vue & l'odorat; il s'élève assez dans les jardins pour garnir de hautes palissades, des portiques, des berceaux, des cabinets. Quoique le chevre-feuille soit une plante traçante, on peut aussi le réduire à ne former que des buissons, des haies, des cordons; & par le moyen d'une taille fréquente on peut l'arrondir & lui faire une tête. Il seroit fort agréable de tailler ainsi en pomme tous les arbrisseaux à fleurs & de les mettre dans des pots, pour faire l'ornement des parterres lorsqu'ils sont en fleur, & les

ôter

ôter ensuite pour y en substituer d'autres. Cet arbrisseau est très-sujet à être attaqué par les pucerons, mais moins à l'exposition du nord qu'à celle du midi. On y remédie en quelque sorte en coupant les plus jeunes rejetons auxquels ils s'attachent toujours de préférence.

Le chevre-feuille précoce fleurit dès la fin d'Avril, le Romain au commencement du mois de Mai : les fleurs passent vite. Le chevre-feuille blanc & rouge d'Angleterre fleurissent à la mi-Mai ; celui d'Allemagne que nous trouvons ici dans nos bois, à la mi-Juin ; il pousse moins de fleurs que les autres especes, & de longs rejetons qu'il faut ménager jusqu'à ce que la fleur soit passée. Le chevre-feuille rouge tardif d'automne donne des fleurs qui durent environ quinze jours. Le chevre-feuille toujours vert commence à fleurir en Juin ; il paroît encore quelques bouquets en Octobre. Comme originaire de l'Amérique, il est un peu délicat ; mais on les garantit facilement des grands hivers avec un peu de foin : il a l'avantage d'être rarement attaqué des pucerons.

Le chevre-feuille de Virginie est des plus agréables ; par ses fleurs jaunes en dedans & d'une couleur écarlate au dehors ; il commence à fleurir au mois de Mai, & a encore des fleurs en automne ; il résiste très-bien au froid, il se multiplie facilement, il ne lui manque que l'agrément d'avoir de l'odeur ; les pucerons l'attaquent un peu dans les étés chauds. Ce chevre-feuille se trouve aussi dans la Caroline, & la couleur de ses fleurs varie un peu.

Le chevre-feuille du Canada à une fleur petite & de peu d'apparence ; celui de Candie a les feuilles du fustet ; ses fleurs, qui n'ont point d'odeur, sont en partie blanches & en partie jaunâtres.

Le suc exprimé des feuilles de chevre-feuille est vulnéraire & détersif ; on le recommande pour les vices de la peau. L'eau distillée des fleurs de cette plante est utile pour l'inflammation des yeux. M. De

leuze observe que le genre des chevre-feuilles, auquel M. *Linnaeus* a donné le nom de *lonicera*, comprend aussi les diverses especes de *chama-cerasus*, dont une a été citée à la suite de l'article *cerisier*, & qui ne differe des chevre-feuilles, que parce que leurs fleurs & leurs fruits naissent deux à deux au bout d'un pédicule commun.

CHEVRETTE ou SALICOQUE, *gibba squilla*. Petit crustacée de mer plus menu que la squille, il est armé d'une grande corne au front, une partie de sa queue se relève & finit par quatre especes d'ailes moins large qu'à la squille. Sa chair est douce & tendre; on mange les chevrettes bouillies avec le vinaigre. Elles se trouvent en quantité sur les côtes de Saintonge & ailleurs; leur croute est noire; mais étant cuites, elles rougissent comme les écrevilles. La chevrette s'appelle en Normandie *crevette franche*, pour la distinguer du *bouquet* qui est plus petit.

On trouve dans la Garonne une grande quantité de chevrettes qui sont grises en sortant de l'eau, & qui deviennent blanches en les faisant cuire; on dit que celles que l'on pêche plus près de la mer rougissent; peut être ne sont-elles que de la même espece, & que cette variété dans le changement de couleur n'est occasionné que par la diversité de l'élément; & par la nature des alimens dont ils se nourrissent. La chevrette des ruisseaux se repose ou nage toujours sur ses côtés aplatis. Les mouvemens vifs & rapprochés de sa tête & de sa queue joints à l'agitation de ses pattes, l'aident dans sa démarche assez agile.

CHEVRETTE & CHEVREAU. Voyez à l'article *Chevreuil*. On donne aussi le nom de *chevrette* à la femelle du *cerf-volant*. Voyez ce mot.

CHEVREUIL, *capreolus*. Animal quadrupede, sauvage, ruminant, du genre des cerfs, & du nombre des bêtes fauves. Le chevreuil ressemble assez au cerf; il est cependant plus petit, & quoique la queue du cerf soit courte, celle du chevreuil l'est encore davantage, car on ne l'aperçoit pas. Le chevreuil,

dit M. de Buffon, a plus de grace, plus de vivacité, & même plus de courage que le cerf. Il est aussi plus gai, plus lesté & plus éveillé : sa forme est plus arrondie & plus élégante : sa figure plus agréable. Ses yeux sont plus beaux & plus brillans. Il ne se plaît que dans les pays le plus secs ou montagneux, tels que les Alpes du côté de la Suisse : il est encore plus rusé que le cerf, plus adroit à se dérober ; & plus difficile à suivre : il a plus de finesse & plus de ressources d'instinct. Il habite aussi nos forêts.

Quoiqu'il ait le désavantage de laisser après lui des émanations plus fortes, qui donnent aux chiens plus d'ardeur & plus de véhémence d'appétit, que l'odeur du cerf, il ne laisse pas de se soustraire à leur poursuite par la rapidité de sa première course, & par ses détours multipliés. Lorsqu'il se sent pressé de trop près, il va, revient, retourne sur ses pas, & confond toutes les émanations ; il se sépare ensuite de la terre par un bond, & se jette à côté ; il se met ventre à terre, & laisse, sans bouger, passer près de lui la troupe entière de ses ennemis amentés.

Le chevreuil diffère du cerf & du daim par le naturel, par le temperament, par les mœurs, & aussi par presque toutes les habitudes de nature, dit M. de Buffon. Au lieu de se mettre en hardes comme eux, & de marcher par grandes troupes, il demeure en famille ; le pere, la mere, les petits vont ensemble : ils sont aussi constans dans leurs amours, que le cerf l'est peu. Comme la chevrette produit ordinairement deux faons, l'un mâle & l'autre femelle, ces jeunes animaux élevés, par la douce habitude de vivre ensemble, prennent une si grande affection l'un pour l'autre, qu'ils ne se quittent jamais. Lorsque le pere & la mere commencent à rentrer en rut, ce qui arrive vers la fin d'Octobre ou au commencement de Novembre, le pere voulant jouir des plaisirs en secret, chasse les jeunes faons qui ne s'écartent pas beaucoup, & ces enfans reviennent auprès de leur mere à la fin

du rut, qui ne dure guere que quinze jours. Les jeunes faons restent encore avec leur mere quelque temps, elle les caresse affectueusement. La troupe s'accroit, & ils vivent ainsi fraternellement en petite famille pendant l'hiver; mais lorsque la saison des amours éveille les jeunes faons, le frere & la sœur quittent leur mere, & rous deux liés d'amitié, se retirent dans quelque autre partie de la forêt, s'y établissent & deviennent à leur tour les chefs d'une nouvelle famille.

La tête du chevreuil est, ainsi que celle du cerf, ornée d'un bois vivant; mais ce bois est bien moins grand, & chaque côté n'est jamais garni, même à l'âge de quatre ans, que de quatre à cinq andouillers: cependant on reconnoît facilement les vieux chevreuils à l'épaisseur du merrain, à la largeur de la base qui la soutient, & à la grosseur des pelures. Le chevreuil perd son bois rous les ans, & refait sa tête ainsi que le cerf, mais dans des temps différens. Le cerf ne met bas sa tête qu'au printemps & ne la refait qu'en été, au lieu que le chevreuil met bas la sienne vers la fin de l'automne, & la refait pendant l'hiver. Cette différence vient de ce que le chevreuil jouissant plus paisiblement, ne s'épuise point par le rut comme le cerf. Le bois du chevreuil a d'ailleurs les mêmes propriétés en médecine que celui du cerf. Voyez CERF,

Il paroît depuis quelque temps une lettre de M. Stadel, Apothicaire à Giegen en Souabe, dans laquelle on lit: qu'un chevreuil élevé dans un parc, & appartenant au Baron de Trazberg, ayant grandi à un certain point, devint dans la saison des amours, très à craindre pour les dames; de sorte que pour éviter des accidens fâcheux, le maître du Château qui le chérifsoit fut néanmoins obligé de le faire châtrer; ce qui procura la tranquillité qu'on souhaitoit: mais comme l'opération avoit été faite précisément dans le temps où le chevreuil pouffoit son premier bois qui même avoit déjà deux pouces de hauteur, la croissance de ce bois fut arrêtée; & il se forma aux seuls bouts de ses

cornes, une excroissance bouclée, membraneuse, velue & semblable à une perruque bien peignée. Cette belle coiffure le rendoit très-curieux. Quand cet animal se frottoit & qu'il faisoit tomber quelques boucles, il les avaloit avec beaucoup d'avidité; mais celles qu'il perdoit ainsi, étoient remplacées dans le même temps où les autres animaux de cette espèce pouillent leur bois, c'est-à-dire au printemps. Ce fait ou cette correspondance des parties génitales de ces animaux avec la croissance de leur bois, que l'on observe aussi dans les cerfs, est une chose très-remarquable. On vient encore d'observer tout récemment de semblables excroissances sur la tête de deux chevreuils non coupés, mais qui avoient été blessés aux parties génitales.

La chevrette porte cinq mois & demi; elle met bas à peu près vers le commencement de Mai : les biches au contraire portent près de huit mois. Cette différence seule, dit *M. de Buffon*, suffiroit pour prouver que ces animaux sont d'une espèce assez éloignée, pour ne pouvoit jamais se rapprocher ni se mêler, ni produire ensemble une race intermédiaire. Par ce rapport aussi-bien que par la figure & par la taille, ils se rapprochent de l'espèce de la chevre autant qu'ils s'éloignent de l'espèce du cerf; car la chevre porte à peu près le même temps; & le chevreuil peut être regardé comme une chevre sauvage qui, ne vivant que de bois, porte du bois au lieu de cornes.

On a lieu de penser que le chevreuil ne vit tout au plus que douze à quinze ans. Comme il aime à courir, on ne peut l'élever que dans un grand parc qui ait au moins cent arpens : il lui faut une femelle. On peut l'appriivoiser, mais non pas le rendre obéissant, ni même familier; il retient toujours quelque chose de son naturel indépendant. Quelque privé qu'il puisse être, il faut s'en défier, il conserve toujours le désir de sa liberté; les mâles sur-tout, sont sujets à des caprices dangereux, à prendre certaines personnes en aversion; & alors ils s'élancent sur elles, & donnent

des coups de tête assez forts pour renverser un homme : ils le foulent même aux pieds lorsqu'ils l'ont renversé.

La chasse du chevreuil se fait avec de petites meures. C'est toujours les collines & les plaines élevées qu'ils habitent par préférence. L'amour paternel fait oublier tout péril à cet animal si rusé. Le chasseur le fait venir quelquefois sous son fusil en imitant le cri plaintif des petits faons, *mi . . . mi.*

Au printemps les chevreuils font leurs nuirs & leurs viandis dans les seigles, les blés & les buissons ; ils broutent aussi les premiers boutons, les feuilles naissantes : cette nourriture chaude fermente dans leur estomac, & les enivre de manière qu'il est très-aisé alors de les surprendre. En été ils vont aux *gagnages*, c'est-à-dire aux pois, fèves, vesces, dans le voisinage des forêts ; ils y demeurent jusqu'en automne ; qu'ils se retirent dans les taillis d'où ils sortent seulement pour aller aux regains des prés & des avoines dont ils sont très-friands. Ils gagnent en hiver les fonds des forêts, s'approchant seulement des ronces & des fontaines où l'herbe est toujours verte. Voilà les lieux où le veneur doit aller en quête, selon les saisons ; avec son limier pour rencontrer & détourner le chevreuil.

De tous les animaux des forêts, la chair du chevreuil est sans contredit la meilleure ; elle est très-agréable : mais celle des chevreuils qui vivent dans les pays secs ; montagneux, est bien supérieure à celle des autres. La pressure du chevreuil est bonne pour la dysenterie. Dans le commerce on donne le nom de *peaux de daim* à celles des chevreuils de la Louisiane. On en prépare à Niort la peau en blanc, & elle est très-douce. Voyez le *Dictionnaire des Arts & Métiers.*

CHEVREUIL ODORIFÉRANT ou MUSQUÉ.  
Voyez GAZELLE.

CHEVROTAIN. Nom sous lequel M. de Buffon désigne un joli petit animal qui se trouve aux Indes, à Ceylan ; à Java ; au Sénégal, à Congo & dans les

autres pays excessivement chauds, & que presque tous les voyageurs ont indiqué sous les noms de *petit cerf* ou *petite biche*.

Les chevrotains ressemblent en effet en petit au cerf, par la figure du museau, par la taille svelte, la queue courte, & la forme des jambes; mais ils en diffèrent prodigieusement par la petitesse de leur corpulence, les plus grands chevrotains n'étant tout au plus que de la grandeur du lievre: d'ailleurs ils n'ont point de bois sur la tête. Les uns sont absolument sans cornes; & ceux qui en ont les ont creuses, annelées & assez semblables à celles de la gazelle; mais ils ne sont ni cerfs ni gazelles, & sont une ou plusieurs especes à part.

Ces petits animaux que les Naturalistes ont désignés par ces mots: *cervus perpusillus*, *juvencus*, *Guineensis*, sont d'une figure élégante, très-bien proportionnés dans leur taille; ils font des sauts & des bonds prodigieux, car on dit qu'ils sautent par-dessus une muraille de dix à douze pieds: cependant il paroît qu'ils ne peuvent pas courir long-temps, car les Nègres les attrapent à la course. Rien n'est plus mignon, dit *Desmarchais* dans ses Voyages, plus privé & plus caressant que ces petits animaux; mais ils sont d'une si grande délicatesse, qu'ils ne peuvent supporter le passage des mers, & quelques soins qu'on ait pris pour en apporter en Europe, on n'a jamais pu y parvenir: de plus, ces petits animaux ne peuvent vivre que dans des climats excessivement chauds. Ce sont les pieds de ces petits chevrotains que les Indiens enchâssent dans de l'or, ou garnissent de petits fers d'or, pour en faire présent aux Européens amateurs de curiosités naturelles. Nous en avons déjà dit quelque chose à l'article CERF.

CHEVROTIN. Nom donné par M. *Briffon* à un genre d'animaux quadrupedes, ruminans, dont le caractère est de n'avoir point de dents incisives à la mâchoire supérieure, d'en avoir huit à l'inférieure, d'avoir le pied fourchu & point de cornes. Tels sont

1°. le chevrotin d'Afrique, c'est le bouc damoiseau.  
 2°. Le chevrotin de Guinée, qui est le cerf d'Afrique à poil rouge de Séba. 3°. Le chevrotin des Indes; c'est la chevre de Congo. de Kolbe. 4°. Le chevreuil musqué, & le xé des Chinois. 5°. Le chevrotin de Surinam; c'est la biche rougeâtre & tachetée de blanc, de Klein.

CHICAROU. Voyez SIEUREL.

CHICORÉE, *cicorium*. La plupart des plantes que l'on nomme *chicorées*; sont, excepté la *sauvage*, des *endives*. Voyez ENDIVE.

CHICORÉE BLANCHE OU ENDIVE COMMUNE; *cicorium latifolium*. Cette plante, ainsi que les deux suivantes, sont annuelles, au lieu que la *chicorée sauvage* est vivace. La *chicorée blanche* a des racines fibreuses & laiteuses, des feuilles longues, larges, semblables à celles de la laitue, crénelées en leurs bords; un peu amères, & couchées sur terre avant qu'elle monte en tige; cette tige est haute d'un pied & demi, lisse, cannelée, rameuse & tortue, empreinte d'un suc laiteux. Ses fleurs naissent de l'aisselle des feuilles; elles sont bleuâtres, semblables à celles de la *chicorée sauvage*, aussi bien que les graines anguleuses qui se trouvent renfermées dans des capsules oblongues.

CHICORÉE FRISÉE, *cicorium crispum*. Ses feuilles sont plus grandes, crépées tout autour & sinueuses. Sa tige est plus grande, plus grosse & plus tendre. Sa graine est noire.

CHICORÉE PETITE ENDIVE; *cicorium angustifolium*. Ses feuilles sont plus étroites, plus amères au goût, & la tige plus branchue qu'aucune espèce d'*endive*. On cultive les *endives* dans les jardins potagers pour l'usage de la cuisine. Les Jardiniers ont l'art de rendre frisée l'*endive* commune. Semée au printemps; elle croît promptement, fleurit & porte des graines l'été; elle meurt ensuite. Semée au mois de Juillet; elle dure l'hiver en la couvrant de terre ou de sable au mois de Septembre ou d'Octobre; après avoir lié au-

paravant ses feuilles, & elle devient blanche comme de la neige : dans l'hiver on la sert à la place d'autres salades. Elle a de la saveur, & elle est plus agréable ; moins amère au goût qu'étant verte. On en fait aussi usage dans les bouillons de viande. Ces plantes sont salutaires, rafraîchissantes, apaisent le bouillonnement du sang. On en met dans les apozèmes apéritifs. Voyez Miller & Bradley sur la culture de l'endive.

**CHICORÉE SAUVAGE**, *cicorium sylvestre*. Sa racine est longue d'un pied, fibreuse, remplie d'un suc lacteux. Sa tige est ferme, velue, tortueuse. Ses feuilles sont semblables à celles du pissenlit, velues & d'un vert foncé. Ses fleurs naissent des aisselles des feuilles qui sont à l'extrémité des tiges, disposées en bouquet, de couleur bleue : il leur succede une capsule qui vient du calice, & qui contient des semences anguleuses, blanchâtres, sans aigrettes : toute la plante est empreinte de beaucoup de suc lacteux, amer ; elle croît avec ou sans culture. Ses racines, ses feuilles, ses fleurs & ses graines sont d'usage en médecine & en cuisine. Par le soin des Jardiniers elle devient fort blanche & moins amère : prise en aliment ou en médicament elle est réputée propre contre les obstructions du foie, dans la jaunisse & dans les inflammations soit de la gorge, soit de la poitrine. Sa graine est au nombre des quatre petites semences froides, qui sont celles de *chicorée sauvage*, d'*endive*, de *laitue* & de *pourpier*. M. Bourgeois prétend que la racine & la feuille de chicorée sauvage sont un remède excellent contre les douleurs de rhumatisme invétérées. On fait infuser demi-once de cette racine, & une demi-poignée de sa feuille sèche, dans une pinte d'eau bouillante, pour en boire à la soif pendant plusieurs semaines.

Des personnes ayant pris des racines de chicorée sauvage, nettoyées & partagées en quatre dans leur longueur, les ont déposées sur des feuilles de papier sous un poêle, pendant trois jours, pour y être séchées. Cette opération faite, on a coupé ces racines

en petits morceaux, de la grosseur de la fève du café; ensuite on en a moulu les parties, & on en a préparé une liqueur comme celle du café; on lui fait subir deux ou trois bouillons, & on la tire au clair. Cette chicorée caféi-forme a la même couleur, &, dit-on, la même saveur, tant en poudre qu'en liquide: il faut y mettre un peu moins de sucre. *Mercuré de France, Avril 1771.*

CHICOT DU CANADA. Voyez à l'article POIS DE TERRE.

CHIEN, *canis*. Animal quadrupede, le plus familier de tous les animaux domestiques; ayant pour caractère, dit M. *Linnaeus*, dix mamelles, dont quatre sur la poitrine, & six sur le ventre ( le mâle n'en a que six en tout ); quatre doigts aux pieds de derrière, & cinq à ceux de devant.

Le chien, dit M. de *Buffon*, indépendamment de la beauté de sa forme, de la vivacité, de la force, de la légèreté, a par excellence toutes les qualités intérieures qui peuvent lui attirer les regards de l'homme. Il possède un sentiment délicat, exquis, que l'éducation perfectionne encore, ce qui rend cet animal digne d'entrer en société avec l'homme. Il fait concourir à ses desseins, veiller à sa sûreté, l'aider, le défendre, le flatter: il fait, par des services assidus, par des caresses répétées, par des cris de douleur, ou par des jappemens de joie, ou par des hurlemens de desir, se concilier son maître, le captiver, & de son tyran se faire un protecteur.

On sentira, dit encore M. de *Buffon*, de quelle importance cette espèce est dans l'ordre de la Nature, en supposant un instant qu'elle n'eût jamais existé. Comment l'homme auroit-il pu sans le secours du chien conquérir, dompter, réduire en esclavage les autres animaux? Comment pourroit-il aujourd'hui découvrir, chasser, détruire les bêtes sauvages & nuisibles? Pour se mettre en sûreté & pour se rendre maître de l'univers vivant, il a fallu, continue le même Auteur,

commencer par se faire un parti parmi les animaux, se concilier avec douceur & par caresse ceux qui se sont trouvés capables de s'attacher & d'obéir, afin de les opposer aux autres. Le premier art de l'homme a donc été l'éducation du chien; le fruit de cet art, la conquête & la possession paisible de la terre.

Quelques Naturalistes ont compris dans le genre du chien, le *loup*, le *renard*, la *civette*, le *blaireau*, la *loutre*, afin de donner une idée des principaux caractères distinctifs de ces animaux quadrupèdes par un objet de comparaison bien connu. Mais si ces animaux ont quelque rapport avec le chien pour la forme, par le nombre & l'arrangement des dents, par les griffes, ils en diffèrent, & même les uns des autres, par les mœurs, le naturel & plusieurs autres caractères qui les rangent sous des espèces particulières & différentes.

M. de Buffon considérant le grand rapport qu'il y a par la conformation intérieure & par des différences extérieures très-légères entre le *chien de berger*, le *renard* & le *loup*, a voulu essayer si ces animaux pourroient produire ensemble. Il espéroit au moins parvenir à les faire accoupler; & que s'ils ne produisoient pas des individus féconds, au moins ils engendreroient des espèces de *mulets*.

Pour cet effet il éleva une louve prise à l'âge de deux mois dans la forêt; il l'enferma dans une cour avec un jeune chien de même âge; ils ne connoissoient l'un & l'autre aucun individu de leur espèce. Pendant la première année ces jeunes animaux jouoient perpétuellement ensemble & paroissoient s'aimer. A la seconde année ils commencèrent à se disputer pour la nourriture & à se donner quelques coups de dents: la querelle commençoit toujours de la part de la louve. A la fin de la troisième année ces animaux commencèrent à sentir les impressions du rut, mais sans amour; car loin que cet état les adoucît ou les rapprochât l'un de l'autre, ils devinrent plus féroces, ils maigrèrent tous

deux, & le chien tua enfin la louve qui étoit devenue la plus maigre & la plus foible.

Dans le même temps M. de Buffon fit enfermer avec une chienne en chaleur un renard que l'on avoit pris au piège. Ces animaux n'eurent pas la moindre querelle ensemble; le renard s'approchoit même assez familièrement: mais dès qu'il avoit flairé de trop près sa compagne, le signe du désir disparoissoit, & il s'en retournoit tristement dans sa hutte. Lorsque la chaleur de cette chienne fut passée, on lui en substitua jusqu'à trois autres successivement pour lesquelles il eut la même douceur, mais la même indifférence: enfin on lui amena une femelle de son espèce qu'il couvrit dès le même jour.

On peut donc conclure de ces épreuves faites d'après la nature, que le renard & le loup sont des espèces non-seulement différentes du chien, mais séparées & assez éloignées pour ne pas pouvoir les rapprocher, du moins dans ces climats.

Les chiens présentent quelque chose de remarquable dans leur structure: ils n'ont point de clavicules, & ont un os dans la verge. Leur mâchoire est armée d'une quarantaine de dents, dont quatre canines sont remarquables par leurs pointes & leur longueur, & que l'on observe de même dans le lion & plusieurs autres animaux carnassiers. Les sutures de la peau sont très-distinctes. On reconnoît la jeunesse des chiens à la blancheur de leurs dents, qui jaunissent & s'émoussent à mesure que l'animal vieillit, & sur-tout à des poils blanchâtres qui commencent à paroître sur le museau. La durée ordinaire de la vie des chiens est environ de quatorze ans; cependant on a vu un barbet vivre jusqu'à l'âge de dix-sept ans; mais il étoit décrépît, sourd, presque muet & aveugle.

Les mâles s'accouplent en tout temps. La chaleur des femelles dure environ quatorze jours; elles ne souffrent l'approche du mâle que vers la fin de ce temps, & elles entrent en chaleur deux fois par an. Le mâle &

la femelle sont liés & retenus dans l'accouplement par un effet de leur conformation & par le gonflement des parties ; ils se séparent d'eux-mêmes après un certain temps , mais on ne peut les séparer de force sans les blesser, sur-tout la femelle. Celle-ci porte cinq ou six petits à la fois , quelquefois davantage. Le temps de sa portée dure deux mois & deux ou trois jours. On dit qu'elle coupe avec ses dents le cordon ombilical, & qu'elle mange l'arrière-faix. Le nouveau né s'appelle petit chien , *catellus*. Les yeux de ces petits animaux ne commencent à s'ouvrir qu'au bout de quelques jours. La mere leche sans cesse ses petits , & avale leur urine & leurs excréments pour qu'il n'y ait aucune ordure dans son lit. Quand on lui enleve ses petits , elle va les chercher , les prend à sa gueule & les rapporte dans sa cabane avec beaucoup de précaution. C'est là où sa rendresse éclatte ; elle poursuit d'un air inquiet le ravisseur, elle réclame avec instance & même avec menaces. Enfin on prétend qu'en les prenant à terre , elle commence toujours par le meilleur , & qu'elle détermine ainsi le choix des chasseurs qui le gardent préféablement aux autres.

On ne peut réfléchir sans admiration sur la force digestive de l'estomac des chiens : les os y sont ramollis & digérés , & le suc nourricier en est extrait. Quoique l'estomac des chiens paroisse assez s'accommoder de toutes sortes d'alimens , il est rare de leur voir manger des végétaux crus. Lorsqu'ils se sentent malades , ils broutent des feuilles d'une espece de *gramen* qui les font vomir & les guérissent. Les crottes ou excréments que rendent ces animaux sont blanchâtres , sur-tout lorsqu'ils ont mangé des os : ces excréments blancs sont nommés par les Apothicaires *magnésie animale* ou *album Græcum* ; & la Médecine qui ne se pique pas de satisfaire le goût par ses préparations , se l'est appropriée comme médicament ; cependant on est revenu , à ce qu'il paroît , de l'usage de cette substance prise intérieurement pour la pleurésie ; on en fait tout au plus

usage à l'extérieur dans l'esquinancie, comme contenant un sel ammoniac nitreux. On prétend que ces excréments sont si âcres, qu'ils détruisent entièrement les plantes, excepté la *renouée* & le *talictron*; que leur causticité est telle, qu'aucun insecte ne s'y attache. Le chien en buvant ne fait que lapper avec la langue. Les chiens étant échauffés, tirent la langue; & quand ils se rencontrent, de quelque taille qu'ils soient, ils se flairent au derrière les uns des autres. Est-ce par goût? Est-ce par politesse?

Tout le monde a remarqué que lorsqu'un chien veut se reposer, il fait un tour ou deux en pivotant sur le même lieu. Le chien a mille autres petites allures d'instinct qui frappent les yeux de tout le monde. L'attachement que quelques personnes ont pour cet animal, ou va jusqu'à la folie, ou est fondé sur l'idée de la métépsychose. Les Mahométans ont dans leurs principales villes des hôpitaux pour les chiens infirmes; & *Tournefort* assure qu'on leur laisse des pensions en mourant, & qu'on paye des gens pour exécuter les intentions du testateur. Cette douce retraite est, dit-on, une juste récompense de leurs services. Il arrive quelquefois aux chiens de rêver en dormant; ils remuent alors les jambes & aboient sourdement croyant être en sentinelle. Nous le répétons; le chien est l'animal domestique qui a par excellence, toutes les qualités intérieures qui peuvent fixer l'attention & la reconnaissance des hommes. Susceptible d'éducation, tantôt c'est un chien fidèle qui garde les troupeaux, tantôt semble dans un pâturage limité, court, épie, va & vient; toujours prêt à exécuter les ordres du Berger ou du Bouvier, garantit le mouton timide de la gueule du loup ravisseur, rappelle la brebis errante ou le bœuf récalcitrant. Tantôt emporté par l'ardeur de la chasse, c'est un *limier* qui quête un *lévrier* qui lance & pourfuit sous les yeux du Piqueur le sanglier féroce, le cerf & le daim légers. Plein d'intelligence, c'est un *épagneul*, un *braque* qui, par la finesse de son odorat,

connoît l'espece de gibier, l'indique au chasseur par différens signes: c'est un *basset*, un *chien courant* qui poursuit le lievre & le lapin, & avertit le Chasseur en donnant de la voix. Tantôt c'est un fier & léger *danois* qui précède l'équipage d'un Maître opulent, & annonce le passage d'un puissant Seigneur. En un mot, c'est un domestique sûr & vigilant, toujours prêt à défendre, au péril de ses jours, les intérêts & la vie de son Maître; il le suit partout, lui fait compagnie, l'amuse, le flatte, le caresse. N'étant point volontaire, il obéit sans résistance. S'il fait une faute, il vient avec docilité en recevoir le châtiment, & lèche la main qui le frappe. Fidelle par nature, rien ne peut le corrompre. Toujours il retourne à son Maître. Insensible aux appas d'une condition meilleure, il reste constamment attaché au Maître le plus pauvre, le plus indigent, le plus misérable. Ses différentes manieres d'aboyer, son maintien, son geste modifié, les yeux le mouvement de sa queue, ce qu'il a reçu de l'éducation & de la nature, tout est le langage le plus expressif des sentimens de son ame. L'affection, la reconnoissance, les regrets de l'absence, la joie du retour, les desirs se manifestent au dehors d'une maniere pathétique, avec un éclat qui tient de l'enthousiasme. Il n'a de colere que contre ses ennemis ou ceux de son bienfaiteur; ce qu'il exprime en hérissant le poil de son dos, en grondant & en montrant les dents; dans ce moment les yeux sont étincelans & toute sa physionomie menaçante. Tout le monde fait l'histoire du chien délateur de l'assassin de son Maître & du lieu de l'assassinat....

Quelques Auteurs prétendent que les chiens contractent les maladies des personnes avec qui on les fait coucher, & que c'est même un excellent moyen de guérir les gouteux; mais comme un homme qui prend la maladie d'un autre ne le soulage pas pour cela, il y a toute apparence qu'un malade ne peut recevoir de soulagement d'un chien qu'on lui applique que dans le cas où la chaleur de l'animal attaqueroit la maladie en ou-

vrant les pores, en facilitant la transpiration, & en donnant issue à la matiere morbifique. Quoi qu'il en soit, comme les chiens en léchant les plaies qu'ils ont reçues, les détergent & en hâtent la consolidation, on a vu des personnes guéries avec succès de plaies & d'ulceres invétérés, en les faisant lécher par des chiens. C'étoit la méthode de guérir d'un homme que l'on a vu long-temps à Paris, & que l'on nommoit le *Médecin de Chaudrai*, du lieu où il faisoit son séjour.

De tous les animaux que nous connoissons, les chiens sont les plus sujets à la rage ou hydrophobie, cette maladie si triste pour eux & des plus funestes à l'humanité est produite chez ces animaux par la disette de boire & de manger pendant plusieurs jouts, ou quelquefois par la mauvaise qualité des matieres corrompues dont ils se nourrissent assez souvent (suivant M. *Méad*, Médecin Anglois), ou encore par le défaut d'une abondante transpiration après avoir long-temps couru. Cette maladie terrible rend le chien furieux & meurtrier: dans cet état il ne connoît personne, il s'élançé indifféremment sur les hommes & sur les animaux qu'il rencontre; il les mord, & sa morsure empoisonnée leur communique la même maladie si on n'y porte un prompt remede. Cette contagion gagne d'abord les parties du corps les plus humides, telles que la bouche, la gorge, l'estomac; elle y cause une ardeur, un dessèchement & une irritation si grande, que le malade tombe dans une aliénation de raison, dans des convulsions, dans une horreur & une appréhension terrible de tout ce qui est liquide. Aussi ne faut-il pas s'étonner si les animaux ainsi que les hommes, dans cet état de fureur, ont une aversion insoutenable pour l'eau. Cet effet, ainsi qu'on l'apprend des malades, dépend de l'impossibilité où ils sont d'avalier les liquides; car toutes les fois qu'ils font effort pour le faire, il leur monte alors, à ce qu'il leur semble quelque chose subitement dans la gorge qui s'oppose à la descente du fluide. Les symptômes & les accès de cette maladie sont des plus terribles, & malheureusement

heureusement les remèdes connus ne font pas toujours des effets certains. On emploie le plus communément les bains froids & les immersions dans la mer, quelquefois sans succès. En 1740 le Chirurgien Anglois *Jean Douglas* imagina aussi de faire usage de la pommade mercurielle qui, à ce qu'il paroît, n'est pas non plus toujours infailible, bien souvent on a été obligé d'étouffer le malade. Comme cette maladie paroît être vraiment spasmodique, on y a employé avec beaucoup de succès, les calmans, tels que l'*opium* & les antispasmodiques, ainsi qu'on le voit dans la Dissertation du Docteur *Nugent*, Médecin à Bath. *Lémery* conseille en pareils cas l'usage fréquent des sels volatils, & le Docteur *Mead* conseille un mélange de *lichen cinereus terrestris* avec du poivre, comme un préservatif assuré contre la rage.

Comme il arrive souvent dans plusieurs maladies des hommes, que la crainte & l'inquiétude influent plus sur un malade que le mal réel, *M. Petit*, Chirurgien, offre dans l'Histoire de l'Académie, année 1723, un expédient pour savoir si le chien dont on a été inordu, & que l'on suppose tué depuis, étoit enragé ou non. Il faut, dit-il, frotter la gueule, les dents & les gencives du chien mort avec un morceau de chait cuite, que l'on présente ensuite à un chien vivant; s'il le refuse en criant & en hurlant, le mort étoit entagé, pourvu cependant qu'il n'y eût point de sang à sa gueule. Si la viande a été bien reçue & mangée, il n'y a rien à craindre.

Les chiens sont encore sujets à plusieurs autres maladies, & particulièrement les *bichons*, qui sont naturellement revêtus d'une bonne quantité de poils épais, ce qui peut les empêcher de transpirer suffisamment; ces mêmes sortes de chiens attaqués de la grippe sont sujets à des vomissemens fréquens, & d'avoir, ainsi que l'homme, des pierres dans la vessie. *Lémery*, *Diçl. des Drogues*, dit avoir vu tirer par *M. Méry* à l'Académie, de la vessie d'un petit

chien bichon, une pierre grosse comme un œuf de poule, qui l'avoit fait mourir, & que cette pierre étoit de même substance, dureré & couleur que celles qu'on retire de la vessie de l'homme. Les chiens sont souvent attaqués de coliques, de la gale, de la chute du poil & de l'alopecie. Cette dernière maladie leur vient pour avoir trop joui, sur-tout les mâles qui deviennent sourds aussi par la même raison, (des individus d'un autre ordre n'en sont pas quittes pour la perte d'un des sens.) Des recherches anatomiques ont fait découvrir qu'il s'engendre souvent dans leurs intestins des vers solitaires. *Voyez au mot VER SOLITAIRE* quels sont les moyens connus pour chasser ce ver rouge, qui déchire aussi quelquefois les entrailles de l'homme. Dans l'Amérique méridionale, les chiens sont attaqués d'une espèce de maladie vénérienne qui ressemble à la petite vérole. Les habitans du pays l'appellent *peste*.

#### *Variétés dans les Chiens.*

Comme de tous les animaux domestiques le chien est celui qui par un instinct naturel, s'est attaché de plus près à l'homme, sa domesticité est des plus anciennes; & de même que son naturel est le plus susceptible d'impression, & se modifie le plus aisément par les causes morales, il est aussi de tous celui dont la nature est la plus sujette aux variétés & aux altérations causées par les influences physiques. Le tempérament, dit *M. de Buffon*, les facultés, les habitudes du corps varient prodigieusement dans ces animaux: la forme même n'est pas constante. Dans un même pays un chien est très-différent d'un autre chien, & l'espèce est, pour ainsi dire, toute différente d'elle-même dans les différens climats. De-là cette confusion, ce mélange & cette variété de races, si nombreuses, qu'on ne peut en faire l'énumération; de-là cette différence si marquée pour la grandeur de

la taille, la figure du corps, l'allongement du museau, la forme de la tête, la longueur & la direction des oreilles & de la queue, la qualité, la quantité du poil; en sorte qu'il ne reste rien de commun à ces animaux que la conformité de l'organisation intérieure, & la faculté de pouvoir produire tous ensemble: seule preuve que malgré cette grande différence apparente, ils ne font qu'une seule & même espece.

Une des causes qui a encore le plus contribué à cette grande variété & à cette grande altération dans l'espece des chiens, c'est que comme ces animaux vivent assez peu de temps, ils produisent souvent; & les variétés, les altérations, la dégénération sont devenues plus sensibles, puisque ces animaux sont plus loin de leur souche que ceux qui vivent plus longtemps. De plus, comme ces animaux sont perpétuellement sous les yeux de l'homme, dès que par un hasard assez ordinaire à la nature, il s'est présenté quelque variété singulière, on a tâché de la perpétuer, en unissant ces animaux semblables; & ce qui n'étoit d'abord qu'une variété, est devenue ensuite, pour ainsi dire, une espece constante. C'est ainsi que ceux qui font commerce de ces petits animaux pour l'amusement des Dames, créent en quelque sorte, tous les ans des especes nouvelles, & détruisent celles qui ne sont plus à la mode. Par le mélange de ces animaux, ils corrigent les formes, varient les couleurs, & inventent, pour ainsi dire, des especes telles que l'*arlequin*, le *mopse*, &c.

Au milieu de cette variété prodigieuse de chiens, comment reconnoître le modele originaire, le premier type, ou du moins celui qui s'en écarte le moins? Comme la nature, dit *M. de Buffon*, ne manque jamais de reprendre ses droits lorsqu'on la laisse agir en liberté, & qu'elle tend toujours à détruire le produit d'un art qui la contraint pour se réhabiliter; on peut, d'après le rapport des Voyageurs,

juger auquel de nos chiens ressemble le plus le chien sauvage ou le chien domestique, qui abandonné dans l'Amérique aux mains de la nature, s'est le plus rapproché de sa forme primitive. Les Voyageurs nous apprennent que ces chiens sauvages ont le museau effilé, les oreilles droites, le poil rude, ce qui les fait ressembler le plus à ce que nous nommons *chien de Berger*. Ces chiens, naturellement sauvages, ou qui le sont devenus, sont maigres, légers; en Amérique ils se rassemblent par troupes pour faire la guerre aux tigres, aux lions : on est obligé de les poursuivre comme les bêtes féroces; mais lorsqu'on les prend jeunes, on les apprivoise le plus aisément du monde, ils oublient leurs mœurs féroces pour devenir amis de l'homme.

M. de Buffon, dont les idées sont si pleines de génie, présumant donc, d'après ces observations, que le *chien de Berger* est celui de tous qui approche le plus de la race primitive, remarquant de plus que ce chien a un caractère décidé auquel l'éducation n'a pas de part; qu'il est le seul qui naisse, pour ainsi dire, tout élevé, & que guidé par le seul naturel, il s'attache de lui-même à la garde des troupeaux, s'est confirmé dans l'opinion que ce chien est le vrai chien de la nature, celui qu'elle nous a donné pour la plus grande utilité, celui qui a le plus de rapport avec l'ordre général des êtres vivans qui ont mutuellement besoin les uns des autres, celui enfin qu'on doit regarder comme la souche & le modèle de l'espèce entière.

D'après ces réflexions, M. de Buffon, pour donner une idée plus nette de l'ordre des chiens, de leur dégénération dans les différens climats, & du mélange de leurs races, a dressé une table, ou si l'on veut, une espèce d'arbre généalogique, où l'on peut voir d'un coup d'œil toutes ces variétés. Cette table est orientée comme les Cartes de Géographie, & il a suivi autant qu'il lui a été possible la position respective des climats.

Le *chien de Berger* est la souche de l'arbre. Ce chien, transporté dans les climats rigoureux du Nord, s'est enlaidi, & rapetissé chez les Lapons; il paroît s'être maintenu & même perfectionné en Islande, en Russie, en Sibérie, dont le climat est moins rigoureux. Les chiens de Tarrarie, d'Albanie, du nord de la Grece, du Danemarck, de l'Irlande, sont les plus grands, les plus forts & les plus puissans de tous les chiens; on s'en sert pour tirer des voitures. Dans quelques pays on se sert de ces chiens pour tirer des fardeaux sur un traineau ou sur une petite charrette, on les attelle comme des chevaux, il en faut huit ou environ pour traîner ce que traîneroit un cheval. Comme ces chiens sont fort rares en France, je n'en ai jamais vu qu'un, dit *M. de Buffon*, qui me parut avoir tout assis cinq pieds de hauteur, & ressembler pour la forme au chien que nous appelons *grand Danois*; mais il en différoit beaucoup par l'énormité de sa taille, il étoit tout blanc, & d'un naturel doux & tranquille. Ces changemens sont arrivés par la seule influence des climats, qui n'a pas produit une grande altération dans la forme, car tous ces chiens ont le poil épais & long l'air sauvage, ils n'aboient point fréquemment; quoique dans le même climat, il peut arriver quelquefois des variétés singulieres dans l'organisation. *Leibnitz* dir avoir vu un chien qui répétoit par écho différens mots que son maître prononçoit.

Le même *chien de Berger* transporté dans des climats tempérés, & chez des peuples entièrement policés, comme en Angleterre, en France, en Allemagne, aura perdu son air sauvage, ses oreilles droites, son poil rude, épais & long, & sera devenu *dogue*, *chien courant*, & *mâtin*. Le *chien courant*, le *braque* & le *bâffet* ne font qu'une seule & même race de chiens; car on a remarqué que dans une même portée il se trouve assez souvent des *chiens courans*, des *braques* & des *bâffets*, quoique la lice n'ait été cou-

verre que par l'un de ces trois chiens. Le *chien courant* transporté en Espagne & en Barbarie s'y est couvert, ainsi que tous les animaux de ce pays, d'un poil long, fin & soyeux.

Le dogue transporté d'Angleterre en Danemarck est devenu *petit Danois*; & ce même *petit Danois*, transporté dans des climats excessivement chauds, tels que la Guinée, au bout de trois ou quatre ans, y a dégénéré au point de perdre la voix, de ne point aboyer, de ne faire qu'hurler tristement, de perdre tout-à-fait le poil, & d'être aussi désagréable à la vue qu'au toucher. C'est ce chien dont la race a été transportée en Turquie, où on la multiplie; ce qui l'a fait nommer improprement *chien Turc*.

C'est avec M. de Buffon qu'il faut suivre en détail toutes ces variétés occasionnées par les climats, l'abri, la nourriture, l'éducation, & voir la double origine des *rares métissés*, c'est-à-dire produites du mélange de ces premières variétés occasionnées par l'influence des climats. Avec quel plaisir le voit-on pas aussi dans son ouvrage les gravures des variétés des chiens les plus remarquables!

### *Division des Chiens.*

— Ceux qui élèvent des chiens pour en faire commerce, les divisent en trois classes; la première contient les *chiens à poils ras*; la seconde, les *chiens à poils longs*; & la dernière classe, les *chiens qui n'ont pas de poils*. Il n'y a dans cette classe que le *chien Turc*; cette race en s'accouplant avec des chiens à poil, donne des *chiens Turcs métis*, qui ont quelques petites bouffettes de poils en différentes parties du corps.

— Les *chiens à poils ras* sont, le *dogue d'Angleterre* ou le *bouledogue*; c'est le plus hardi, le plus nerveux & le plus vigoureux de tous les chiens. Vient ensuite le *doguin d'Allemagne*, sorte de boule-

dogue de la moyenne espece, & le *petit doguin*, qui n'est pas plus gros que le poing.

Le *grand Danois*, espece de chien très-belle & très-recherchée, qui se plaît à suivre ou précéder les chevaux & les équipages. On leur coupe les oreilles, ainsi qu'aux *Danois de la petite espece*, pour leur rendre la tête plus belle. En général on ôte les oreilles à tous les chiens à poils ras, excepté les *chiens de chasse*. L'*arlequin*, le *roquet*, l'*artois* sont des variétés du chien Danois.

Le *grand lévrier à poils ras*, & qui, mêlé à l'*épagneul*, donne le *lévrier à poils longs* : ces lévriers n'ont point de nez, mais ils ont l'œil excellent; ils lancent les lievres & les attrapent à la course. Le *lévrier de moyenne espece* est du même usage; mais celui de la petite espece est très-rare, très-cher, & on ne le recherche que pour sa figure élégante, car il n'a pas même l'instinct de s'attacher à son maître. On dit que l'on voit en Espagne des lévriers qui ont un nez excellent, soit que ce soit la différence du climat qui leur donne cette qualité, soit qu'ils viennent de chiens dont on a mélangé les races; car il est vrai que ces lévriers ne sont pas d'une forme aussi élégante que les nôtres.

La supériorité de la finesse de l'odorat dans les chiens dépend de la grandeur de la membrane olfactive, & de l'exercice continuel que ces animaux font de cet organe.

On dit qu'on se sert dans certains pays de chiens pour découvrir les *truffes*; on fouille avec certitude dans l'endroit où l'on voit que le chien gratte la terre en aboyant un peu.

Le *braque* ou *chien courant* a les oreilles longues, pendantes, l'odorat excellent; il quête devant le chasseur, il voit le gibier de l'odorat; s'il le surprend, il se tient en arrêt, & annonce au chasseur l'endroit où est l'animal, & même son attitude désigne l'espece d'animal. Les chiens courans sont ordinairement blancs, &

ont des taches noires ou fauves sur un fond blanc; de plus ils sont susceptibles, en qualité de chiens de chasse, de perfections & de défauts dans la forme du corps, qui sont presque en aussi grand nombre que ceux des chevaux de manège; car l'art de la chasse est aussi étendu que celui du manège. On emploie diverses manières pour élever ces chiens pour la chasse du cerf, du chevreuil ou pour celle de la plaine.

Le *limier* est assez fort; c'est un grand chien muet, c'est-à-dire qui n'aboie pas, & qui sert à quêter & à détourner le cerf. Il sert aussi à la chasse du sanglier & de toute espèce de grosse bête, sur-tout pour les lancer hors de leur fort, ou pour achever de les tuer, lorsqu'étant forcées, elles se défendent trop bien contre les chiens de meute.

Les *bassets* sont bas sur pattes; ceux à *jambes torsées* peuvent être regardés comme des *rachitiques*, dont l'espèce s'est perpétuée. Ces chiens viennent de Flandres; ils sont bons pour la chasse des animaux qui s'enterrent, tels que les blaireaux, les renards & autres; ils donnent de la voix, & quêtent bien. Ces chiens ont les pattes concaves en dedans, ce qui leur donne beaucoup d'avantages pour fouiller dans la terre: on les nomme aussi *chiens de terre*.

Les *chiens à poils longs* sont les *épagneuls* de la grande & de la petite espèce. Ils ont le poil lisse, de moyenne longueur; ils sont d'autant plus estimés, que les poils des oreilles & de la queue sont longs & soyeux. Les épagneuls noirs & blancs sont ordinairement marqués de feu sur les yeux. Les épagneuls chassent très-bien, ils donnent de la voix, forcent les lapins dans les broussailles, & chassent le nez bas. L'*épagneul noir ou gredin* est tout noir. On appelle *pyrames* les gredins qui ont les sourcils marqués de feu.

Le *tichon* est une espèce de chien très-petit, qui étoit autrefois à la mode. Il étoit si petit, que les Dames le mettoient dans leur manchon; tout son corps, & sur-tout sa tête, étoit recouvert de grandes soies lisses &

pendantes. On s'en est dégoûté, apparemment parce-que ces animaux à poils extrêmement longs sont toujours malpropres. Ils sont devenus si rares, qu'on n'en voit plus. Celui qui est gravé dans l'Histoire Naturelle de M. de Buffon, l'a été d'après les miniatures d'Histoire Naturelle qui sont à la Bibliothèque du Roi, ainsi que le *chien lion*, qui ne diffère du premier que parce que la partie postérieure du corps est garnie de poils plus courts, ce qui donnoit à cet animal une petite ressemblance avec le lion.

On dit que le moyen de conserver dans leur état de petitesse ces animaux de races si mignonnes, est de leur frotter, lorsqu'ils sont encore jeunes, l'épine du dos avec de l'esprit de vin, ou quelque huile essentielle âcre, & de ne les nourrir que très-sobrement.

Le *chien loup* est recouvert d'un poil long, doux, foyeux; le *chien de Sibérie* n'en diffère que parce que la tête de ce dernier est garnie d'aussi longs poils que le reste du corps.

Les *barbets de la grande espece* sont reconnoissables à leurs poils frisés; ils vont très-bien à l'eau, & sont excellens pour la chasse des oiseaux aquatiques. Les barbets de la petite espece ne vont point à l'eau. On dit qu'en général les barbets sont les plus attachés de tous les chiens: on a des exemples surprenans de leur fidélité & de leur instinct.

Il y a des chiens qui n'ont le poil ni ras ni long; ce sont les chiens qu'on appelle *dogues de forte race* ou nos chiens de Boucher. Ce sont-là, ainsi que les *dogues d'Angleterre* & les *bouledogues*, les athletes du combat du taureau. On comprend parmi les dogues, l'*alan* dont on distingue trois sortes, 1°. l'*alan gentil* qui tire sur le lévrier: 2°. l'*alan de boucherie*, dont les Bouchers se servent pour conduire leurs bœufs: 3°. & l'*alan vautre*, qui est une race de mâtins propre à la chasse de l'ours & du sanglier.

On nomme *chiens de rues* ceux qui ressemblent à tous les chiens en général, sans ressembler à aucun en parti-

culier, parce qu'ils proviennent du mélange des races plusieurs fois mêlées.

Lorsqu'on fit la découverte du Pérou & du Mexique, on y trouva une espèce de chien domestique nommé *alco*. Cet animal a les mœurs douces, le sentiment, l'affection, la fidélité du chien d'Europe, & le même attachement pour son maître. On en distingue même deux & trois espèces; l'une des chiens favoris, chéris des Dames Péruviennes. Ils sont d'une difformité singulière, & cependant agréable. Leur dos est voûté & un peu bossu. On diroit que leur tête sort immédiatement de leurs épaules, tant leur cou est court. Ils sont de la grandeur des petits chiens de Malthe. Ils sont tachetés de jaune, de blanc & de noir. Toujours bien nourris, bien peignés, bien soignés, ils sont gras, potelés : on les nomme *Michuacanens*, du nom de leur pays. Ceux d'une autre espèce, destinés à la chasse, ressemblent assez à nos petits chiens, mais ils sont maigres, ont un air triste & sauvage : on les nomme *techichi*. Les Américains en mangent la chair. Enfin ceux de la troisième espèce, & qu'on appelle *xoloiztecuintli*, sont les plus grands de ces chiens Américains. Souvent il a plus de trois coudées de longueur; & ce qui lui est particulier, c'est qu'il est tout nu & sans poil : sa peau est douce, unie & marquée de taches jaunes & bleues. M. de Buffon pense que cette espèce de chiens nus du Mexique, a été transportée en Amérique, & qu'elle vient des pays des Indes & des pays les plus chauds de l'ancien continent. Le nom d'*alco* étoit donné aux *michuacanens* & aux *techichis*, & il peut se faire que ces animaux, quoique de race en apparence très-différente de celle de tous nos chiens, soient cependant issus de la même souche. Les chiens de Laponie, de Sibérie, d'Islande, &c. ont pu passer comme les renards, les loups, d'un continent à l'autre, & se dénaturer ensuite comme les autres chiens, par le climat & la domesticité. L'*alco* à cou court, se rapproche du chien d'Islande, & le *techichi* est peut-être le chien crabe de

la Guiane, ainsi nommé parce qu'il se nourrit principalement de crabes & de crustacées.

Des voyageurs ont encore parlé de quelques autres sortes de chiens, tels que ceux de la côte d'Or, du Royaume d'Issigny, des *chiens jaunes* de la Chine, du *chien marron*, animal qui, selon le Pere le Comte, naît aux Indes, & tient également du chien, du loup & du renard. Nous n'en citerons pas davantage; ceux qui voudront en être instruits, pourront consulter la *Kynographie de Paulin*, ouvrage assez étendu.

Les Anglois ont su faire une branche d'exportation de leurs chiens de chasse, doués d'un odorat très fin, & nommés par les chasseurs *chiens de race royale*; ils font aussi commerce de leurs dogues, qu'ils font combattre les uns contre les autres pour leur donner plus de nerf & de courage.

Les chiens transportés dans les climats chauds y perdent leur ardeur, leur courage, leur sagacité & leurs autres talens naturels; mais, comme si la nature ne vouloit jamais rien faire d'absolument inutile, dans les mêmes pays où les chiens ne peuvent plus servir aux usages auxquels nous les employons ici, on les recherche pour la table; on les conduit au marché par troupeaux, comme les moutons, & ils s'y vendent plus chers que ces animaux, & même que tout autre gibier. Le Negre ne trouve pas de mets plus délicieux qu'un chien rôti. Les Sauvages du Canada, qui habitent un climat froid, ont le même goût que les Negres pour la chair du chien. Ce goût dépend-il de l'homme, ou du changement de qualité qui arrive à la chair de ces animaux dans les climats très-chauds ou très-froids? Ce qu'il y a de certain, c'est que dans nos climats tempérés la chair du chien est des plus mauvaises à manger. Le Pere Sabard, dans son voyage au pays des Hurons, en mangea, & n'en eut pas goûté deux fois, qu'il en trouva la chair bonne & d'un goût un peu approchant de celle du porc. Les Péruviens mangent la chair de l'*alco* dont il est fait mention ci-dessus.

On emploie les peaux de chiens dont les poils sont longs, fins & beaux, pour diverses fourrures, principalement pour des manchons. Pour donner plus de relief à ces fourrures, on leur fait imiter, au moyen de différentes préparations, les mouches ou les taches de peau de tigre & de panthere.

Les peaux de chiens passées en mégie servent aussi à faire des gants pour les femmes. Depuis quelques années on en fait usage pour dissiper les contractions des mains, pour adoucir la peau de cette partie, & pour en soulager les démangeaisons. On se sert encore de bas de peau de chien dans les mêmes vues, & dans celle de fortifier les jambes, & d'en prévenir l'enflure, l'engorgement & les varices. On apprête aussi en gras des peaux de chien dont on fait des pieces d'estomac, que les Dames appliquent sur leur poitrine pendant la nuit, pour se rendre cette partie de la peau douce au toucher, comme élastique.

CHIEN CRABE. Dans la Guiane on donne ce nom à un quadrupede que quelques-uns regardent comme une espece de chien. Sa figure ressemble un peu à celle du renard. Il a le poil du chacal, & il préfere les crabes & autres crustacées à toute autre espece de nourriture.

CHIEN DE MER, *canis marinus aut galeus*. On donne ce nom à beaucoup d'especes d'animaux de la mer, dont les plus grands sont mis au nombre des cétacés les plus forts. En général le chien de mer est un cruel animal, l'ennemi de tous les vrais poissons, qui cedent à ses coups: il leur fait la chasse à force ouverte, il souffle horriblement & attend sa proie dans des lieux ferrés, entre des rochers où il la dévore.

Le chien de mer est moins de l'ordre des poissons à nageoires épineuses, que des animaux à nageoires cartilagineuses. Leur genre, auquel *Arredi* a donné le nom de *squalus*, differe de celui des raies par la forme allongée du corps. Les animaux de ce genre ont de chaque côté cinq ouvertures transversales pour les ouies. Il y a l'aiguillat, le cagnot, l'émissole, le lentillac, le mélandre,

le requin, la rouffette. Le chien de mer appelé *lamie* & *carcharias*, est le même que le requin. Des Naturalistes ajoutent à ce nombre le derbio, la bonite, la vache marine, le veau marin, &c. Le Lecteur pourra juger du peu de rapport de plusieurs de ces animaux en consultant chacun de ces mots. Voyez aussi celui de *squale*.

Le chien de mer des Provençaux & des Languedociens, est l'aguillat; son corps est long, sans écailles, & cendré; sa peau est rude; son dos qui est d'une couleur brune cendrée est garni de deux aiguillons découverts, pointus & forts, où tiennent six nageoires; son ventre est blanchâtre & moins rude que le reste du corps; sa tête se termine en pointe, ses yeux sont grands, sa gueule est en-dessous faite en demi-lune & toujours ouverte; elle est armée sur les côtés de deux files de bonnes dents: il a deux trous au lieu de narines, des ouies découvertes aux côtés comme dans les poissons longs & cartilagineux, deux nageoires près des ouies & deux autres près de l'anus; son corps finit par une queue fourchue dont le haut est plus long que le bas. Il a l'estomac grand & large, le foie double, comme tous les chiens de mer, jaunâtre, & dans lequel est cachée la vésicule du fiel. La femelle contient des œufs, les uns parfaits, d'autres qui se forment, & sont plus gros que ceux de poule, ils adherent à la veine ombilicale. Ces œufs éclosent dans la matrice, puisque les petits chiens de mer sortent du ventre de leur mere déjà garnis de leurs aiguillons, d'abord mous & ensuite durs. La chair de ce vivipare de la Méditerranée est dure & peu estimée. La peau de chien de mer a le grain fort dur, mais moins rond que celui du chagrin. On en fait usage pour polir les ouvrages au tour, en menuiserie & autres. On en couvre aussi des boîtes: pour empêcher que ces peaux ne se retirent après que l'animal en est dépouillé, on les tient étendues sur des planches, quand elles sont fraîches.

CHIEN-RAT. Nom donné par les Hollandois qui

habitent le Cap de Bonne-Espérance, à l'*ichneumon*.  
Voyez ce mot.

CHIEN DE TERRE. Voyez ZEMNI.

CHIEN VOLANT. On est fort incertain si cet animal n'est pas l'*andiraguachu*, espece de *chauve-souris* d'une grosseur extraordinaire. Voyez ces mots. M. Brisson appelle le chien volant *rouffette*, & en fait un genre particulier, dont le caractère est d'avoir quatre dents incisives à chaque mâchoire, les doigts onguiculés, joints ensemble par une membrane étendue en aile dans les pieds de devant, & séparés les uns des autres dans ceux de derriere. Par cet exposé le chien volant differe de la *chauve-souris* par le nombre & la figure de ses dents, & par son museau qui est plus alongé. Il y a le *chien volant de Ternate*, le *chien volant à cou rouge*, & le *chien volant de la Nouvelle Espagne*.

La premiere espece est d'un roux jaune, & se trouve dans les endroits les plus éloignés des deux Indes; elle est fort portée au coït : la femelle a des mamelons assez approchans de ceux des femmes qui nourrissent.

La deuxieme espece a le poil du corps brunâtre, & celui du cou rougeâtre; elle fait moins de peine aux hommes que la précédente : on la trouve dans l'île de Bourbon.

La troisieme espece est très-rare, elle habite les lieux déserts, & en particulier les vieux arbres : on la trouve à Terre-Neuve. Voyez l'article CHAUVE-SOURIS.

CHIENDENT, *gramen*. On distingue en Botanique sous le nom de *graminées* une prodigieuse quantité de *gramens* ou *chiendents* : voyez l'article GRAMINÉES. Cependant on donne plus particulièrement & sans épithete ce nom à celui qu'on emploie vulgairement en Pharmacie. Nous ne distinguerons ici que deux especes de chiendents, savoir :

Le CHIENDENT ORDINAIRE, *gramen officin*. Cette plante est commune dans les terres labourables & labourées; ses racines sont blanches, rampantes, noueuses par intervalles, épaisses d'une ligne ou environ, d'une

saveur douceâtre; ses chaumes ou tiges ont deux à trois pieds de long: ils sont droits, noueux, garnis de quatre à cinq feuilles qui sortent d'autant de nœuds, & qui enveloppent la tige, larges de trois lignes, terminées en une pointe; ses tiges portent en leurs sommités des épis où sont attachées des fleurs à étamines: ses graines sont oblongues, brunes, approchant de la figure des grains de blé.

Le CHIENDENT PIED DE POULE, *gramen dactylon*. Ses racines sont vivaces, semblables aux précédentes, ses feuilles plus larges, plus pointues, les épis plus étroits & disposés quatre ou six ensemble au haut du chaume en maniere d'étoile ou d'un pied d'oiseau, d'où vient son nom. Cette plante est connue aux environs de Paris; on en trouve dans l'île *Maquerelle* ou des *Cignes*. Elle croît abondamment dans les pays méridionaux de la France. Sa graine est connue sous le nom de *manne de Pologne*, comme celle du chiendent flottant est connue sous le nom de *manne de Prusse*. Voyez ces mots.

Nous nous servons fréquemment des racines du chiendent ordinaire dans les tisanes, décoctions & bouillons apéritifs. Les racines du chiendent, celles du fenouil, du persil, de la garance, & du petit houx, sont les cinq racines apéritives. Nous disons que la racine du chiendent est le principal ingrédient de la tisane ordinaire des malades; de celle qu'ils se prescrivent eux-mêmes si généralement, que c'est presque une même chose pour le peuple qu'une tisane ou une légère décoction de chiendent rendue plus douce par l'addition d'un petit morceau de réglisse. On fait aussi quelque usage du chiendent dans les Arts: les Vergettiers font avec celui de Provence des broffes ou vergettes. Ils dépouillent auparavant ces racines de leurs écorces, ils en font des paquets qu'ils foulent sous les pieds, ce frottement sépare les branches douces & fines de la mere racine: on appelle celle-ci *chiendent de France*, & les rameaux, *barbe de chiendent*.

Lorsque les chiens se sentent malades, la nature les

invite à manger les feuilles du gramen, qui les purge & les guérit. Par quel instinct les animaux savent-ils tous distinguer leurs remèdes? & par quelle sorte de fatalité les hommes policés, qui prétendent que l'esprit est supérieur à l'instinct, n'ont-ils pas ce même avantage?

Il y a une espèce de chiendent surnommé *brise-os*, *anthericum ossifragum*, Lin. Thomas Bartholin est le premier qui ait connu ce gramen. Il a, dit-on, la propriété d'amollir les os des animaux qui en mangent, à un tel point qu'ils plient comme s'ils étoient rompus; d'où lui est venue son épithète.

CHIENDENT MARIN. Nom donné à une espèce de fucus qui ressemble à la barbe de la baleine. C'est l'*yachanga* des Kamtschadales.

CHIENDENT FOSSILE. C'est l'*amiante*.

CHINCAPIN DES ANGLAIS. C'est un châtaignier de Virginie, dont les feuilles sont assez semblables à celles de nos châtaigniers. Il porte des fruits qui ressemblent à de petits glands de chêne vert, & qui sont renfermés dans une capsule très-épineuse. Ces arbres ne font que languir en France, & viennent aussi fort mal en Angleterre; mais ils grandissent promptement & portent de beaux fruits dans leur pays natal. Voyez CHÂTAIGNIER.

CHINQUEIS. Voyez à l'article CHIT-SE.

CHINQUIS. Nom tiré de la Langue Chinoise, & donné par M. de Buffon, à un oiseau nommé par M. Brisson, le *paon du Tibet*. Il est de la grosseur d'une pintade; l'iris de ses yeux est jaune, son bec cendré, ses pieds gris, le fond de son plumage est cendré, varié de lignes noires & de points blancs. Ce qui fait son ornement principal & distinctif; ce sont de belles & grandes taches rondes, d'un bleu éclatant, changeant en violet & en or, répandues une à une sur les plumes du dos & les couvertures des ailes, deux à deux sur les penes des ailes, & quatre à quatre sur les longues couvertures de la queue, dont les deux du milieu sont les plus longues de toutes, les latérales allant toujours en

se raccourcissant de chaque côté : l'on ne fait rien de son histoire, pas même s'il fait la roue en relevant en éventail ses belles plumes chargées de miroirs, de même que fait le paon.

CHIPEAU, *strepera*. Nom donné à une espece de canard dont *Willughbi* a parlé.

CHIQUES ou POU DE PHARAON. Petits insectes redourables dans les îles Antilles; ils se rencontrent ordinairement dans les lieux secs, poudreux ou malpropres; ils ne sont guere plus gros que les cirons, & ressemblent à de petites puces; ils ne sautent pas comme elles, n'ayant pas le même ressort dans les pattes, & c'est un grand bonheur. Ils s'introduisent à la maniere des cirons dans la chair, & causent ensuite des démangeaisons douloureuses & insupportables. Les chiques s'attachent d'ordinaire, & par préférence, au-dessous & au-dessus des ongles des pieds, se cachent entièrement dans la chair, y sucent le sang, & y acquierent en trois jours beaucoup d'embonpoint. Ils s'y pratiquent une espece de nid formé d'une tunique blanche & déliée, qui a la figure d'une perle plare, & de la grosseur d'un petit pois. Chacun d'eux se rapit dans ce petit espace, de façon que sa tête & ses pieds se trouvent tournés vers l'extérieur; de sorte que pour les tirer, il faut cerner, scarifier la chair tout autour, ce qu'on ne peut faire sans douleur. Ce n'est pas là le seul inconvénient; lorsque la chique est tirée, il reste un trou qui quelquefois s'apostume & dégénere en un ulcere malin qu'il est difficile de détruire & de guérir, sur-tout quand en arrachant la chique, il en reste une partie dans le trou. Si on ne se hâte pas de se débarrasser de ce cruel animal, il remplit bientôt le trou de lentes ou œufs, desquels viennent autant de chiques, qui toutes s'établissent près du lieu de leur naissance, ce qui fait qu'il s'en amasse par centaines, qui endommagent tellement les pieds, qu'on est contraint de garder le lit, ou tout au moins de marcher avec un bâton. Ceux qui ont soin de se laver souvent & de se main-

tenir proprement, craignent peu cette fâcheuse incommodité.

La chique n'est pas seulement antropophage, elle attaque encore les chiens, les chats, même les singes. L'anridote le plus sûr pour se garantir de ces sortes d'insectes, est de se frotter les pieds avec des feuilles de tabac broyées & d'autres herbes âcres & ameres; le roucou est leur poison; la pommade mercurielle pourroit être aussi de bon usage. Les *tous* des Brasiliens & les *ningas* des Indiens sont aussi des chiques. Au contraire les chiques qui attaquent les enfans dans la Misnie sont des véritables *dragonneaux*. Voyez à l'article CRINONS.

CHIRI. On donne ce nom au Malabar au mangouste ou ichneumon. Voyez ICHNEUMON.

CHIRIMOYA. Fruit du Pérou, de l'espece qu'on nomme dans les îles Françoises *pomme de cannelle*. Voyez ce mot. Mais celui du Pérou est beaucoup plus agréable, & on lui donne communément la préférence sur l'Ananas. M. de la Condamine dit que le goût en est sucré & vineux. La grosseur & la figure approchent de celles de nos pommes pointues d'Europe: la peau est verdâtre & comme brodée de compartimens écailleux. Sa chair est blanche, mollasse, parsemée de filandres, & contenant des semences oblongues & aplaties. Ce fruit croît sur un arbre haut & touffu; sa fleur est à quatre pétales, d'une odeur très-agréable & d'un vert brun.

CHIRITE. Nom donné à une stalactite qui imite une main. Voyez STALACTITE.

CHIRONS. Voyez VER DES OLIVES.

CHIRURGIEN (le) Voyez à l'article JACANA.

CHIT-SE. Arbre des plus estimés à la Chine pour la beauré & la bonté de son fruit. Cet arbre est aussi gros qu'un noyer, & se trouve abondamment dans les Provinces de Chantong & de Houang. Les fruits sont comme étranglés par le milieu; ils conservent leur fraîcheur pendant tout l'hiver: la grosseur de

ceux qui sont réputés bons & mûrs, égale celle des oranges. La chair en est rougeâtre, d'une saveur douce, mêlée d'un peu d'âpreté qui fait plaisir, & lui donne une vertu astringente & salutaire : ces fruits qui contiennent trois ou quatre noyaux pierreux, mûrissent rarement sur l'arbre : on les cueille en Automne, & on les met sur de la paille ou sur des claies où ils achevent de mûrir. Ce détail ne convient qu'au *chit-se* cultivé, car celui qui est sauvage (le *se-tse*) a un tronc tortu, les branches entrelacées & épineuses : le fruit n'en est pas plus gros qu'une pomme rose de la petite espee. Les Arboristes Chinois font des éloges magnifiques de ces arbres ; les plus modérés lui reconnoissent sept avantages considérables ; 1°. de vivre long-temps & de produire constamment des fruits ; 2°. de répandre au loin une belle ombre ; 3°. de n'avoir point d'oiseaux qui y fassent leurs nids ; 4°. d'être exempts d'insectes ; 5°. d'avoir des feuilles agréablement panachées à la suite d'une gelée blanche ; 6°. d'en graisser la terre avec ses feuilles, comme feroit le meilleur fumier ; 7°. enfin, de produire de beaux fruits & d'un goût exquis.

On prépare ces fruits en en ôtant les pepins, on les aplatit, & on les fait sécher au soleil, afin qu'ils se candissent : voyez le détail qu'en donne le *Pere d'Entrecolles*, dans les *Lettres Edifiantes*, tom. 24. Le *chit-se* seroit-il le *chi-ku* des Chinois & le *chinqueis* des Manilles. Voyez le *Dictionnaire des Voyages*.

CHIVEF, en langue Syriaque signifie un figuier : on rencontre cet arbre aux Indes dans l'île de Zipangu ; ses feuilles sont rondes & fort vertes ; son fruit gros comme un bon melon, est de couleur jaune safrané, d'un goût exquis, se fondant dans la bouche ; il contient des semences semblables à celles du concombre : ce fruit est pectoral & rafraîchissant : tout l'arbre a quelques rapports avec le *papayer*. Voyez ce mot.

CHOASPITES. Voyez à l'article CHRYSOBERIL.

CHOCOLAT. Voyez à la suite du mot CACAO.

CHON-KUI. Voyez CHUNGAR.

CHOU. Espece de coquillage bivalve de la famille des *cœurs*. Voyez ce mot. Ce chou est à côtes grosses & striées, longitudinales, tachetées par intervalles de pourpre, & chargées de tuiles peu saillantes : ses bords sont profondément dentelés. Il y en a de parfaitement blancs.

CHOU, *brassica*. Plante réputée tenir le premier rang entre les herbes qu'on mange, & que les Anciens avoient en si grande vénération, qu'au témoignage de *Pline*, *Chryssippe*, *Diouchus*, *Pythagore*, & surtout *Caton*, avoient écrit plusieurs volumes sur ses facultés. On distingue plusieurs especes de choux d'usage en cuisine & en Médecine; dont nous ferons mention ci-après. Les choux en général ont des fleurs en croix, & ne se perpétuent que des graines qu'il faut laisser sécher aux montans que l'on a coupés, & qu'il faut ensuite vanner & serrer pour l'année suivante.

CHOUAN. Espece de semence inconnue, assez semblable au *semen contra*, un peu plus nourrie, d'un vert-jaunâtre, d'un goût légèrement aigrelet : on l'apporte du Levant. Quelques personnes la font entrer dans la composition du carmin. On donne aussi le nom de *chouan* au poisson appelé *meunier*. Voyez ce mot.

CHOU BLANC ou CHOU BLOND, *brassica alba vulgaris*. Sa racine est fibreuse, & pousse une tige garnie de feuilles arrondies, d'un vert-rougeâtre, tendres, dentelées en quelques-uns de leurs bords, remplies de nervures qui s'entrelacent, attachées à des queues longues : les fleurs sont blanches, en croix, composées de quatre pétales; à ces fleurs succèdent des siliques longues garnies dans leur intérieur de graines arrondies : toute la plante blanchit en croissant & acquiert une certaine couleur bleuâtre, verdâtre : ce qui le fait aussi appeler *chou vert*, *chou commun*.

Le chou supporte l'hiver : au commencement du Printemps les gens délicats estiment fort les jeunes pousses dans la salade ; les feuilles de choux rouges & mûrs sont en usage dans la Médecine ; celles des choux blancs ne servent guere qu'en cuisine. La décoction pure de chou est fort dégoûtante & puante : aussi quand un chou pourrit dans la terre, il répand une grande infection. De tous les temps les Jardiniers ont cultivé les choux, les Anciens les ont regardés comme une panacée végétale. On dit que les Romains ne se sont servis que de chou pendant six cents ans dans toutes leurs maladies. Le chou fut le spécifique de Caton pour garantir sa famille de la peste. Aujourd'hui le riche & le pauvre, & presque tous les gens de la campagne, sur-tout les Hollandois & les Allemands, en font un très-grand usage ; en Béarn il n'est peut-être pas un seul habitant qui n'en mange une fois par jour. La *garbure* de ce pays est un potage aux choux & aux cuisses d'oies, ou au lard, qu'on sert régulièrement à souper sur toutes les tables. L'on peut cependant conclure des rapports désagréables que le chou excite, que cette plante est difficile à digérer & ne convient qu'aux estomacs des personnes qui font un grand travail de corps. Nous avons déjà dit que les feuilles tendres du chou blanc sont plus exquisés que celles du rouge ; le chou-fleur est plus agréable, plus délicat : la qualité particulière du chou rouge, est de faciliter l'expectoration. Les Médecins distinguent des vertus contraires dans les différentes parties du chou ; son suc a la propriété de lâcher le ventre, & sa substance qui est astringente, de le reserrer : c'est de-là qu'est venu ce proverbe de l'École de Salerne : *jus caulis solvit, cujus substantia stringit.*

On lit dans la Matière Médicale, après une longue énumération des propriétés merveilleuses du chou, que quelques Prédicateurs & quelques Musiciens boivent souvent de la décoction du chou rouge avec des raisins secs, pour se guérir de l'enrouement qui

survient quand on a beaucoup parlé, & pour se conserver la voix. Le *choucrout* ou *saver-kraut*, espece de mets si usité en Allemagne, n'est autre chose que du chou porté par une fermentation à laquelle on l'a disposé dans cette vue, à l'état acéteux ou acide.

**CHOU CARAIBE DES AMÉRICAINS.** Cette plante n'est point un chou, elle ressemble à l'*arum* ou pied de veau d'Amérique, & répond parfaitement à la *colocasie* d'Égypte. Ses feuilles ont du rapport avec celles de la grande serpentine; sa tige est haute de trois à quatre pieds; ses fleurs de couleur purpurine: il s'éleve de leur calice un pistil qui devient un fruit semblable à celui de l'*arum*; sa semence vient rarement à maturité; sa racine est grosse, rougeâtre en dehors, jaunâtre en dedans, charnue, bonne à manger, d'un goût de châtaigne & d'une odeur douce. Son fruit est astringent, propre pour la dyssenterie: on mange ses feuilles & ses racines dans la soupe. Le chou caraïbe croît aux Indes Orientales, dans le Levant, & en plusieurs contrées de l'Amérique où on le cultive pour servir de nourriture aux esclaves. Aux îles de France & de Bourbon on l'appelle *songo*. Voyez **COLOCASIE.**

**CHOU DE CHIEN.** Voyez au mot **MERCURIALE.**

**CHOU DU COCOTIER.** Voyez à l'art, **COCO.**

**CHOU COLSA.** Voyez **COLSA.**

**CHOU-FLEUR**, *brassica cauliflora*. Ses feuilles sont amples, longues, étendues, de quatorze à seize pouces, plus longues & plus étroites que celles du chou pommé blanc, d'un vert clair, quelquefois mêlé de bleu, traversées de nervures blanchâtres, un peu dentelées à leur bord d'espace en espace. Les feuilles du centre se ramassent & forment une tête, mais plus molle & moins serrée que dans les autres choux pommés. Du milieu de ces feuilles s'élevent beaucoup de tiges chargées d'un amas de fleurs naissantes, comme par bouquets. Ces tiges sont épaisses, blanches, molles, agréables au goût, & fort bonnes à manger.

Si on les laisse pousser jusqu'à une hauteur convenable, elles portent des fleurs & des siliques, comme dans les autres choux; mais la graine ne réussit guere en France, il faut en faire venir du Levant. Les Jardiniers attachent ordinairement avec quelques liens en rond, les feuilles qui entourent la tête ou pomme de chou-fleur, afin de les conserver long-temps en cet état & les empêcher de monter en graine; si l'on coupe ces têtes sans en arracher les troncs, il repousse de petits rejetons que l'on fait passer pour les *brocolis*, espece de choux exquis que l'on cultive en Angleterre & en Italie, & dont on mange les feuilles avec la viande, & sut-tout en salade chaude.

**CHOU FRISÉ BLANC**, *brassica alba crispa*. Ses feuilles sont rondes, ridées, comme vésiculées, de couleur jaune-verdâtre; traversées de côtes, & attachées à des queues courtes; elles se ramassent en haut & forment aussi une tête ronde, petite & blanchâtre. Sa fleur est jaune, formée en croix, & porte aussi des siliques remplies de graines.

**CHOU MARIN SAUVAGE D'ANGLETERRE**, *crambe maritima*. Cette plante, qui se trouve aussi aux lieux maritimes en Angleterre, a des feuilles à-peu-près comme celles du chou, frangées, plissées par ondes, & d'un aspect plus agréable, d'un assez bon goût; ses fleurs sont aussi en croix, il leur succede des fruits ou coques siliqueuses, ovales, d'une matiere spongieuse, contenant une semence oblongue; cette plante est vulnéraire & vermifuge.

**CHOU DE MER**. Espece de liseron. *Voyez SOLDANELLE*.

**CHOU PALMISTE**. *Voyez PALMISTE*.

**CHOU POMMÉ BLANC**, *brassica capitata alba*. Sa racine est fibreuse, poussant une tige basse, mais grosse & couverte d'une écorce épaisse, remplie d'une substance moelleuse, d'une saveur âcre tirant sur le doux. Les premieres feuilles qui sortent sont d'un gris-bleuâtre, amples, peu découpées & ondées, gar-

nies de côtes & de nervures épaisses, portées sur de longues & grosses queues; en arrachant les feuilles du bas, il reste toujours à la tige l'impression de leur adhérence. Les feuilles d'en haut s'approchent, s'embrassent, s'emboîrent, & se compriment si fortement en s'enveloppant, qu'elles forment une grosse tête, arrondie, massive: on en voit dans la Flandre qui pèsent jusqu'à quarante livres. Les feuilles intérieures, à mesure qu'elles s'éloignent de la circonférence, perdent leur couleur verte-bleuâtre, & deviennent blanches. Les Jardiniers cooperent à faire pommer le chou, pour le rendre blanc & bon, en liant toutes les feuilles ensemble. Au commencement du printemps, on replante le chou pommé afin d'avoir de la graine; sa tête s'ouvre, & il sort de son milieu une tige haute chargée de fleurs jaunes en croix, dont le pistil se change en une filique longue remplie de graines arrondies & noirâtres.

**CHOU POMMÉ ROUGE**, *brassica capitata rubra*. On le nomme aussi *chou cabus rouge*, il est semblable au précédent, à l'exception de la couleur; ses feuilles sont bigarrées d'un pourpre foncé mélangé de vert; les côtes & les nervures sont rougeâtres, elles se ramassent en pomme, les fleurs en sont jaunées: ce chou résiste à la gelée de l'hiver.

**CHOU ROUGE**, *brassica rubra vulgaris*. C'est l'espèce de chou la plus haute; elle monte quelquefois à la hauteur d'un petit arbre, & dure plusieurs années, sur-tout lorsqu'on la cultive. Sa tête est grosse & s'élève communément à la hauteur de cinq à six pieds; elle est d'un pourpre foncé, raboteuse en la base, rameuse; ses feuilles larges, longues, ceintées d'un rouge obscur mêlé de bleuâtre & nerveuses, sont placées sans ordre & écartées. Ses fleurs sont jaunes, attachées à des branches droites, il leur succede des filiques longues de cinq doigts, & qui contiennent des graines rouffes arrondies.

**CHOUCAS** ou **CHUCAS**. Espèce de petite cor-

neille grise qui a à-peu-près la même maniere de vivre que le *grolle* ou *freux*, autrement appelé *corneille des bois*. Le choucas a le bec & les pieds noirs, fait ses petits au printemps, vole en troupe & s'apprivoise facilement; mais lorsqu'il est nourri en cage; mais fin, rusé, inventif & difficile à prendre quand il est grand. Il ne vit point de charognes, il se nourrit de graines, de sauterelles & de vers.

CHOUCAS-CHOUCETTE, *monedula*. C'est la plus petite de toutes les espèces de corneilles : on la nomme *choucas*, de son cri. Cet oiseau à beaucoup de rapport avec la corneille vulgaire; la façon de vivre & la voix sont peut être les seules distinctions de ces deux sortes d'animaux. Le choucas à les pieds, le bec & tout le corps d'un noir un peu moins foncé que dans le corbeau & la corneille; il va toujours en troupe, il approche rarement des rivières : il fréquente en grand nombre les vieux châteaux, ainsi que les églises & les bâtimens ruinés. Cet oiseau fait son nid dans le creux des arbres & des murailles, il pond cinq ou six œufs plus petits, plus pâles & plus marquetés que ceux de la corneille; il mange beaucoup de grain, & quand il en est rassasié, il cache le reste en terre; il aime également à friponner & à cacher les monnoies d'or & d'argent : aussi dit-on en François, *fripon comme une chouette*, (diminutif de *choucette*,) ce qui est confirmé par ces vers d'Ovide :

*Mutata est in avem, quæ nunc quoque diligit aurum,  
Nigra pedes, nigris veluta monedula pennis.*

Le *choucas du Cap de Bonne-Espérance* est d'un noir verdâtre & a six grandes soies noires, trois fois plus longues que son bec.

Le *choucas à collier*, *monedula torquata*, se trouve en Suisse, & ressemble d'ailleurs à la *choucette*. Il y a aussi le *choucas* entièrement blanc; le *choucas* noir,

celui qui est noirâtre & qui habite les Alpes; celui des Philippines est d'un noir verdâtre, ainsi que celui du Cap de Bonne-Espérance; le choucas de couleur pourpre est la *pie de Jamaïque*.

**CHOUCAS ROUGE** ou **CORBEAU ROUGE**, *coriacia*. Ce nom seul désigne sa différence d'avec le précédent; il a effectivement le bec, les pieds & les jambes d'un rouge orangé, le bec un peu crochu; il est plus grand & fort criard: il paroît peu en rase campagne; on ne le voit guere que sur le haut des montagnes des îles Cyclades, de Cornouailles, d'Auvergne, quelquefois en Bretagne, plus communément sur le mont Jura. Sa chair est d'assez bon goût.

**CHOUETTE**, *aluco aut ulula nocturna*. Oiseau de nuit, dont on connoît deux especes, la grande & la petite.

La grande chouette, ou *grimaud*, ou *machette*, ou le *grand chat-huant*, est de la taille d'un pigeon ramier. Elle a le plumage tanné & blanchâtre, la tête grosse & penchée en arriere, les yeux grands, la prunelle noire, mêlée de jaune; le bec un peu courbé & d'un jaune pâle verdâtre, les doigts séparés comme aux oiseaux de nuit; les ongles crochus, aigus & noirs. On la distingue aisément de la *hulotte* & du chat-huant par la couleur de ses yeux qui sont d'un très-beau jaune, au lieu que ceux de la *hulotte* sont d'un brun presque noir, & ceux du chat-huant d'une couleur bleuâtre, on la distingue plus difficilement de l'*effraie*, parce que toutes deux ont l'iris des yeux jaune, environné de même d'un grand cercle de petites plumes blanches, que toutes deux ont du jaune sous le ventre, & qu'elles sont à peu près de la même grandeur. La chouette est plus brune, marquée de petites taches longues comme de petites flammes; c'est pourquoi on la nomme *noctua flammeata*, & l'*effraie*, *noctua guttata*, parce qu'elle est couverte de petits points ou de gouttes.

La petite chouette ou la cheveche, *noctua minor*

aut *strix flammea*, a l'iris des yeux d'un jaune pâle, le bec brun à la base & jaune vers le bout; son corps & ses ailes sont couverts de taches blanches, sa queue est comme celle de la perdrix. Selon M. *Linnaeus*, elle n'est guere plus grosse qu'un merle. Voyez *Linn. Faun. succic. t. 2, n. 22*. Son cri ordinaire est *poupou, poupou*, qu'elle pousse & répète en volant; lorsqu'elle est posée, elle jette un autre cri si net & si distinct, qu'on le prendroit pour une voix humaine qui crieroit *aïme, hême, ésmé*. M. de *Buffon* dit qu'un de ses gens fut tellement trompé par la ressemblance de son si bien articulé pendant la nuit, qu'il se mit à la fenêtre & répondit à l'oiseau, croyant que c'étoit une personne: *qui est là-bas? Je ne m'appelle pas Edme, je m'appelle Pierre*. Le domicile ordinaire de cet oiseau est dans les masures écartées des lieux peuplés, dans les carrieres, dans les ruines des anciens édifices abandonnés; elle ne s'établit que dans les arbres creux, & ressemble par toutes ces habitudes à la grande chouette. Elle n'est pas absolument oiseau de nuit, elle voit pendant le jour beaucoup mieux que tous les autres oiseaux nocturnes, & souvent elle s'exerce à la chasse des hirondelles & des autres petits oiseaux, quoique assez infructueusement, car il est rare qu'elle en prenne; elle réussit mieux avec les souris & les petits mulots qu'elle ne peut avaler entiers & qu'elle déchire avec le bec & les ongles. Elle plume aussi les oiseaux très-proprement avant de les manger, au lieu que les *hiboux, la hulotte* & les autres chouettes les avalent avec la plume, qu'elles vomissent ensuite sans pouvoir la digérer. Elle pond cinq œufs qui sont tachetés de blanc & de jaunâtre.

La grande chouette fait aussi son nid dans le creux des arbres & dans tous les trous des murailles: lorsque le voile de la nuit commence à se répandre, cet oiseau sort comme un brigand de son habitation. En effet, on ne voit la chouette qu'à l'entrée de la nuit & à la pointe du jour; elle jette quelques cris, rôde

en silence pour chercher sa proie. Elle est l'ennemi de tous les petits oiseaux, elle saisit les jeunes lapins & levrauts endormis, & se nourrit aussi de lézards & de grenouilles; elle dévore les souris dans les granges & les magasins; elle mange aussi les œufs. Dès que le commencement du jour peut la trahir, elle se retire. Elle peut rester trois à quatre jours sans manger: des chasseurs en dressent quelquefois. Si la chouette a l'imprudence de paroître dans le jour, tous les oiseaux qui reconnoissent leur ennemi, sonnent l'allarme, se réunissent, fondent sur elle, & lui font la guerre. Dès qu'elle est environnée & pressée de tous côtés, bien assaillie elle se couche sur le dos, & ne fait paroître que son bec crochu & ses griffes aiguës pour se défendre vigoureusement. Si elle apperçoit un faucon ou un autre oiseau de proie attaqué d'un nombre d'autres oiseaux, elle court promptement à son secours. La race des brigands se protege.

On ne trouve point de chouette en Candie, si l'on y en porte, elles meurent aussi-tôt. Elles vivent bien au Cap de Bonne-Espérance: les Européens qui y habitent, y apprivoisent ces sortes d'oiseaux, & les accoutument à nettoyer leurs appartemens de souris, &c. A l'égard de la *chouette noire*, voyez HULOTTE.

CHRYSALIDE, *chrysalis aurelia*. Ce mot exprime communément des chenilles enveloppées d'especes de coques dures & épaisses, ou plutôt l'état des chenilles quand elles ont quitté leur dernière peau de chenille, état dans lequel leur forme raccourcie les fait ressembler grossièrement à quelque espece de fève, nom qu'on leur a donné quelquefois. Les chenilles paroissent alors sans pieds, sans ailes, sans mouvement, & elles ne prennent plus de nourriture. La chrysalide attend ainsi sa plus brillante, mais sa dernière métamorphose, dont souvent elle ne jouit qu'autant de temps qu'il lui en faut pour pondre & mourir: ainsi la chrysalide est cet état moyen entre celui de la chenille & celui de papillon; état que la chaleur abrege & que le

froid prolonge. Une chrysalide a une sorte de ressemblance avec un enfant en maillot. Quoiqu'elle n'ait aucun membre mobile, on y distingue toutes les parties du papillon couchées sur le corps de la chrysalide. M. *Deleuze* observe que les chrysalides qui viennent de chenilles épineuses sont angulaires & ne sont point renfermées dans des coques. Quelques-unes de ce genre sont remarquables par une belle couleur d'or qui brille sur tout leur corps, ou qui y est distribuée par taches, & qui a sans doute donné lieu au nom de *chrysalides* & d'*aurelies*. On confond souvent le mot *chrysalide* avec celui de *nymphé*, quoique différent à certains égards. On en peut voir la différence au mot NYPHÉ; voyez aussi l'article CHENILLE & celui de PAPILLON.

CHRYSITES. Nom que les anciens Lithologistes ont donné à la pierre de touche, à cause de la propriété qu'elle a de servir à essayer l'or. Voy. PIERRE DE TOUCHE. On désigne aussi par le mot de *chrysites* ce qu'on appelle improprement *litharge d'or*, à cause qu'elle est d'un jaune qui ressemble à ce métal. Voy. à l'article PLOMB.

CHRYSOBATE. Nom que l'on a donné à une espèce de dendrite artificielle formée par une végétation d'or renfermée entre deux cristaux soudés au feu, que l'on taille ensuite pour les monter en bague, & dont on peut faire des dessus de tabatière. Voy. le *Mémoire de M. de la Condamine, Acad. des Sc. 1731, pag. 482.* Ce mot grec signifie *buisson d'or*.

CHRYSOBÉRIL, *chrysoberillus*. Cette pierre précieuse que nous soupçonnons être la même que le *choaspites* des anciens, est d'une teinte formée de jaune, de vert & de bleu; elle chatoie un peu, & est plus éclatante que le béryl couleur de cire & que le béryl huileux.

CHRYSOCOLLE. Des Minéralogistes modernes, & entr'autres *Wallerius*, désignent par le mot *chrysocolle*, une mine de cuivre, dans laquelle ce métal

après avoir été dissous a subi une nouvelle combinaison & s'est précipité dans l'intérieur de la terre. On applique ce nom au *bleu* & au *vert de montagne*. Voyez ces deux articles & celui de CUIVRE. Quelques Auteurs ont aussi désigné le borax par le nom de chrysolle Voyez BORAX.

CHRYSOLITE, *chrysolitus*. Pierre précieuse transparente, éclatante, d'un jaune verdâtre, & plus dure que l'aigue marine. Bien des personnes regardent cette pierre comme une topaze occidentale; mais elle est bien moins brillante, plus pâle, tirant un peu sur la couleur orangée. Celles qui sont d'un vert de poireau sont réputées *chrysoprases*. Voyez ce mot. La belle chrysolite qui se trouve en Bohême & dans les Indes Occidentales, dans le Brésil, est jaune, mélangée d'une teinte légère de vert; plus elle est verdâtre, moins elle est précieuse. On ne taille gueres cette pierre à facettes, mais communément en cabochon. La *chrysolite* n'est peut-être qu'une espèce de *peridot*. Voyez ce mot à l'article ÉMERAUDE.

CHRYSOMELE, *chrysomela*. Insecte coléoptère dont le caractère est d'avoir les antennes en forme de collier, à articles globuleux, plus grosses vers le bout, le corps ovale, & la poitrine un peu ronde, le corcelet large, uni & bordé sur ses côtés. Plusieurs espèces sont parées des couleurs brillantes de l'or & de l'airain. On admire surtout la *chrysomele à galons* & *l'arlequin doré*: les ailes étendues offrent une couleur d'un très-beau rouge. Les pattes ou plutôt les tarses sont composés de quatre articles qui tous ont en-dessous des espèces de pelottes brunâtres très-visibles.

M. *Linneus* cite trente-trois espèces de chrysomeles, qui different entr'elles moins par les lieux qu'elles habitent, que par leur grandeur & par la variété ou bigarrure des *élytres*, c'est à-dire des étuis des ailes différemment colorés, mous & ponctués, d'autres striés & solides, tantôt unis, tantôt convexes, &c. Il nous a paru que plusieurs des chrysomeles de cet Auteur ap-

partenoient à d'autres genres d'insectes. M. *Geoffroy*, *Histoire des Insectes des environs de Paris*, n'en compte que vingt especes bien caractérisées.

La chrysomele marche assez lentement, & se trouve ou dans les carrieres, ou dans les prairies, ou sur les arbres, tels que le bouleau; ou enfin sur les plantes, telles que l'asperge, le nénuphar, la renoncule, le peuplier, quelquefois aussi dans le bois pourri. Parmi ces animaux il y en a qui n'ont aucune odeur, d'autres qui en les touchant jettent une liqueur huileuse & d'une odeur désagréable.

CHRYSOPRASE, *chrysoprastus*. Pierre désignée dans les anciens sous les noms de *prastus* ou *chrysop-teron*. C'est une espece d'émeraude qui tire son nom de sa couleur, qui est un vert de poireau. La chryso-prase a beaucoup de ressemblance avec l'aventurine d'un vert pâle mêlé de noir ou de jaune safrané, que l'on voit dans les cabinets des curieux, & qui a par nuances intermédiaires, des taches rouges & des apparences de paillettes d'or. On prétend qu'il n'est pas rare d'en trouver effectivement dans la belle chryso-prase, qui est vraisemblablement le *peridot* des Modernes. *Voyez les Mémoires de l'Académie de Berlin, année 1755, page 202.*

CHULON ou GHELASON. Animal de Tartarie que sa forme & sa grosseur rapprochent du loup. On fait grand cas à Peking de la peau de cet animal: le poil en est long, doux, épais, & de couleur grisâtre. Quoique le chulon soit fort commun en Russie & dans les pays voisins, sa peau se vend aussi très-bien à la Cour de Moscovie.

CHUMPI. Espece de minéral qui se trouve souvent à Choyaca, au Potosi dans les mines d'or & d'argent. Il a beaucoup de rapport avec l'*émérid* d'Espagne pour la couleur, la pesanteur & les propriétés. *Voy. ÉMÉRIL. Alonx. Barba.* On soupçonne que le chumpi est la mine de *Platine*. *Voyez ce mot.*

CHUNGAR. Oiseau qui tient du héron & du butor,

& qui habite cette partie du pays des Mogols qui touche aux frontieres de la Chine ; c'est le butor de la Sibérie & de la grande Tartarie : il est tout à-fait blanc, excepté par le bec, les ailes & la queue qui sont rouges. Sa chair est délicate, & approche beaucoup pour le goût de celle de la gélinotte.

Les Russes nomment cet oiseau *kratx-shot*. Le mot *chungar* est Turc. C'est le même oiseau dont il est mention dans l'Histoire de *Timur-Beck*, p. 350, sous le nom de *chon-kui*, & que les Ambassadeurs de *Kapjak* présenterent à *Jenghiz-Kan*. On l'a regardé de tout temps comme un oiseau de proie, & l'on est dans l'usage de le présenter aux Rois du pays, orné de plusieurs pierres précieuses, comme une marque d'hommage.

Les Russiens, de même que les Tartares de la Crimée, ont été long-temps obligés par un traité avec la Porte Ottomane, d'en envoyer un chaque année au Grand Seigneur, orné d'un certain nombre de diamans.

**CHUPALULONES.** Nom d'un arbusle dont le fruit se mange, & qui croît dans la Province d'Esinéraldas & à Mindo à l'Ouest de Quito. La fleur de cet arbusle dessinée & peinte à la gouache par M. de la Condamine, & envoyée au Jardin du Roi, ressemble à une belle rose couleur de carmin, du centre de laquelle s'éleve un ruyau cylindrique blanc, qui porte vers le haut des mouchetures flambées, couleur de carmin ; & du sommet sortent des étamines jaunes avec plusieurs pistils.

**CHURGE.** Cet oiseau est une espece d'outarde, qui tient le milieu entre la grande & la petite espece. Elle est originaire de Bengale ; elle est non seulement plus petite que celle d'Europe, d'Afrique & d'Arabie ; mais elle est encore plus menue à proportion, & plus haut montée qu'aucune autre outarde. Elle a vingt pouces de haut depuis le plan de position jusqu'au sommet de la tête : son cou paroît plus court, relativement à la longueur de ses pieds : du reste elle a tous les caracteres de l'outarde ; trois doigts seulement à chaque pied,

ped, & ces doigts ifolés; le bas de la jambe fans plumes, le bec un peu courbé, mais plus alongé.

**CIBOULE.** Voyez au mot OIGNON.

**CICINDELE**, *cicindela*. De tous les insectes coléopteres, la cicindele est peut-être le plus beau. C'est un genre d'insecte très-commun, dont le caractère est d'avoir les antennes menues comme un fil, ou sétacées, les mâchoires élevées & dentées, le corcelet d'un rond angulaire & un peu aplati & bordé, mais qui ne couvre pas la tête de l'insecte; les étuis des ailes un peu flexibles, sans cependant être membraneux. Leur habitation ordinaire est les fleurs. Parmi ces insectes, il y en a des especes qui ont une singularité remarquable. Les cicindeles ont de chaque côté deux vésicules rouges, charnues, irrégulieres & à plusieurs pointes, qui partent des côtés du corcelet & du ventre, un peu en-dessous, & que l'insecte fait enfler & déinfler à volonté. Ces especes d'appendices rouges à plusieurs pointes, ont été appelées par quelques Amateurs d'Histoire Naturelle, des *Cocardes*; & les cicindeles qui en sont pourvues, portent le nom de *Cicindeles à cocardes*. J'en ai remarqué, dit M. *Geoffroy*, autour de Paris, trois especes; savoir, la *cicindele bedeau*, la *cicindele verte à points rouges*, & la *cicindele verte à points jaunes*. Quel peut être l'usage de cette partie singuliere, qui n'a point certainement été donnée à ces insectes sans quelques raisons? C'est ce qu'il est difficile de décider. J'ai, continue M. *Geoffroy*, quelquefois mutilé ces cicindeles; je les ai privées d'une ou de toutes ces vésicules, sans qu'elles aient paru moins agiles & moins vives. Peut-être quelque hasard heureux, ou quelque observation suivie donneront-ils plus de lumieres sur l'usage de ces parties.

La cicindele paroît être du genre du *ver luisant*. Voyez ce mot. M. *Geoffroy* cite dix-sept sortes de cicindeles. M. *Linnaeus* n'en cite que six especes: la premiere court avec vitesse & vole de même, ainsi que

les autres cicindèles. Tout son corps est de couleur d'or : le dessus des étuis des ailes, de couleur verte, ponctuée de blanc. Elle a la tête verdâtre, les ailes brunes, les yeux noirs, le corps court, les pieds longs & menus, ainsi que les antennes : elle se trouve au printemps dans les prairies stériles. La deuxième espèce est noirâtre & habite les bois. La troisième est verdâtre & fréquente le bord des eaux. La quatrième a les ailes d'un noir tirant sur le bleu. La cinquième est d'un vert bleu : ses antennes sont composées de dix articles. La sixième enfin a la poitrine d'un bleu luisant, & les élytres de couleur minime.

**CIECÉE-ETÉ.** Petit cancre du Brésil fort connu des Portugais. Ce crustacée est de forme carrée, gros comme une aveline. Sa coquille est d'un brun jaunâtre. Sa chair est en usage dans le Brésil, soit en aliment on en médecine pour guérir d'une maladie qu'on y nomme *mia*.

**CIEL**, *Cælum*. Suivant l'idée populaire, c'est cet orbe azuré & diaphane qui environne la terre. Cette voûte céleste d'une belle couleur d'azur si douce, si uniforme & si sereine, n'est autre chose qu'une vapeur ténue & légère, qui, par l'éloignement, paroît être de cette agréable couleur : sa ténuité laisse voir à travers, les planètes & ces étoiles lumineuses, que l'œil trompé croir placées sur un fond azuré.

En Astronomie on entend par ciel, cette région immense dans laquelle les étoiles, les planètes & les comètes se meuvent avec cet ordre admirable & harmonieux, imprimé par la main Divine. On divise ce monde céleste en Ciel proprement dit, qui contient le *Firmament* où sont les étoiles ; & en Cieux des *planètes* qui sont au-dessous des étoiles.

Dès la naissance du monde, le Ciel fut l'objet de la contemplation des hommes. Ses corps les plus sensibles furent les premiers remarquables. De-là vient que la lune par ses fréquentes révolutions & par la diversité de ses phases fut le premier astre dont ils se servirent

pour diviser le temps. A la vue du changement sensible des quatre saisons, causé par l'approche & par l'éloignement du soleil, & de sa révolution en un même point pendant le cours de douze lunaisons, ils apperçurent sans peine le mouvement de cet astre secondaire, & firent les mois de douze luncs (une année). Ces connoissances les conduisirent bientôt à examiner le mouvement des planetes & à déterminer l'époque de leurs révolutions. Ce fut alors qu'ils reconnurent les étoiles fixes, les étoiles errantes, les planetes & les comètes.

Les Anciens avoient regardé les cieux comme solides & incorruptibles, c'est à-dire, n'étant point sujets à la moindre altération. Cependant les observations modernes faites par le moyen des lunettes d'approche, nous apprennent que dans le solcil ou les planetes il se forme continuellement de nouvelles taches ou amas de matieres très-considérables, qui se détruisent ou se corrompent ensuite; & qu'il y a des étoiles qui changent, qui disparoissent ou qui paroissent tout-à-coup.

Newton a très-bien démontré par les phénomènes des corps célestes, par les mouvemens continuels des planetes dans la vitesse desquelles on ne s'apperçoit d'aucun ralentissement, & par le passage libre des comètes vers toutes les parties des cieux, qu'ils sont un espace immense absolument vide de toute matiere, si l'on en excepte la masse des *planetes*, des *comètes*, ainsi que leurs atmospheres. *Voyez ces mots.*

CIERGE ÉPINEUX, CIERGE DU PÉROU, FLAMBEAU DU PÉROU, *cereus Peruvianus*. C'est une plante originaire du Pérou, & dont *Boerhaave* compte jusqu'à treize especes. Elle est remarquable par sa forme singuliere & par sa hauteur, qui attirent les yeux de ceux qui vont voir les serres du Jardin du Roi. Cette plante qui a été décrite si exactement par *M. de Jussieu* en 1716, (*Mém. de l'Acad. des Sc. p. 146.*) n'a point de feuilles. Sa tige est anguleuse, cannelée & garnie de paquets de piquans. Son écorce est d'un vert gai,

tendre, lisse, & couvre une substance charnue, blancheâtre, pleine d'un suc glaireux, au milieu de laquelle on trouve un corps ligneux, de quelques lignes d'épaisseur, aussi dur que le chêne. La racine est vivace, petite & fibreuse. La fleur est sans odeur, composée, d'une trentaine de pétales longs de deux pouces, lavée de pourpre clair à leur extrémité : elle est relevée par une infinité d'étamines. A cette fleur succede un fruit semblable à celui du poirier sauvage, charnu, couvert d'une membrane velue & visqueuse. Ce fruit ne mûrit point dans ce pays-ci; mais aux Barbades les naturels en cultivent une espèce autour de leurs habitations, à cause de son fruit qui est cannelé, de la grosseur d'une poire de bergamote, d'une saveur agréable & d'une odeur des plus suaves. Il y a plusieurs espèces de cierges qui se distinguent principalement par le nombre de leurs angles & par leur port droit & rampant.

Le cierge épineux que l'on voit dans une des serres du Jardin du Roi, y fut planté au commencement du siècle, sous la Surintendance de M. *Fagon*. Cette plante n'avoit alors que trois ou quatre pouces de long, sur deux & demi de diamètre. On a observé que d'une année à l'autre elle prenoit un pied & demi ou environ d'accroissement. La crue de chaque année se distingue par autant d'érrangemens de sa tige. En 1716 il étoit déjà parvenu à vingt-trois pieds de hauteur. A sa douzième année il a commencé à pousser des fleurs, & il en donne ordinairement en été en différens endroits quelquefois au nombre de quinze ou seize : elles ont peu d'odeur. Peu d'espèces donnent des fleurs dans nos climats : on ne compte guere que celles du Jardin Royal à Paris & des Jardins de Botanique de Leyde & d'Amsterdam, qui ayent paru en floraison; encore ces fleurs passent-elles très-vîte; & ne sont bien en état que la nuit & vers le matin. On ne peut voir sans surprise qu'une plante avec des racines si courtes & avec aussi peu de terre, puisse pousser des jets d'une si grande hauteur. Cette plante, ainsi que l'*opuntia*, se multiplie très-

facilement de bouture. On coupe une de ces tiges que l'on laisse dans un lieu sec quinze jours ou trois semaines pour consolider la blessure; & en Juin ou Juillet on la pique en terre légère où elle prend très-bien racine : mais il faut l'abriter du Nord, des pluies, de la gelée & de la trop grande sécheresse.

**CIERGE PASCAL.** Les Curieux appellent ainsi une coquille univalve du genre des cornets. Elle est blanche, la pointe de son ouverture est ordinairement violette. *Voyez CORNETS.*

**CIGALE** ou **CHANTEUSE**, en latin *cicada*. La cigale est, selon M. *Linnaeus*, une mouche hémiptère & du genre de celles qui ont quatre ailes, & qui portent une scie. Elle est la plus grande de toutes les mouches que produit l'Europe. On en distingue de trois espèces principales qui different en grandeur & en couleur; mais qui du reste se ressemblent, ainsi que les autres, par les parties essentielles. L'espèce la plus grande surpasse en grosseur le hanneton. Il ne faut pas confondre cette mouche avec certaines sauterelles que le peuple de quelques Provinccs appelle improprement *cigales*. Il n'y a aucune ressemblance entre l'une & l'autre.

La tête de la cigale est large, courte & comme aplatie. Ses yeux sont à facettes & placés en saillie aux deux côtés de la tête : elle a, ainsi que les mouches ordinaires, trois yeux lisses sur la partie supérieure de la tête, & des antennes plus courtes que la tête. Son corselet qui est ce qu'on appelle dans les grands animaux la *poitrine*, est un peu rond, composé de deux pièces qui se meuvent indépendamment l'une de l'autre. Il est d'un brun luisant, presque noir, bordé d'un jaune-brun dans la plus grande espèce. Elle a quatre ailes, belles (les deux inférieures plus grandes & croisées), minces, déliées, comme marquetées, transparentes & posées en toit. Le reste du corps est formé de huit anneaux écailleux qui vont toujours en décroissant de grosseur. Elle n'a pour bouche qu'une trompe faite avec l'art ordinaire de la nature, & qui est en-dessous,

c'est-à-dire pliée sous la poitrine : elle lui sert à pomper dans les vaisseaux des feuilles & des branches, le suc qui y est contenu ; car elle en fait sa nourriture, & non point de rosée, comme le disoient les Anciens.

C'est vers le temps de la moisson que les cigales se font entendre. On ne les trouve en France que dans les parties méridionales, comme en Provence & en Languedoc. M. *Duhamel* en a cependant trouvé dans le Gatinois.

Les mâles se distinguent facilement des femelles, & ils ont les uns & les autres des parties d'une structure admirable, dignes de notre curiosité, & appropriées par la nature à l'usage auquel elles sont destinées. Les femelles ont au derrière une scie dont nous verrons la fonction. Les mâles sont pourvus sous le ventre de petites timbales, destinées à chanter leurs amours & à appeler leurs femelles. Leur chant est aigu, & se fait entendre le matin & dans la chaleur du jour ; c'est ce qui a fait dire à Virgile, Egl. II.

*Sole sub q̄denti, resonant arbusa cicadis.*

La propagation des espèces étant une des vues principales de la nature, elle y a pourvu dans tous les animaux d'une manière admirable, tant par la composition que par la variété des instrumens dont elle les a pourvus. Un grand nombre d'insectes menent une vie errante : ils sont souvent très-loin les uns des autres, & ne se rencontreroient peut-être jamais si la nature n'avoit marqué un certain temps de la vie pour les forcer à se joindre. Les insectes rampans & ceux qui vivent sous terre, sont poussés l'un vers l'autre par un sentiment qui attirent les deux sexes. Les insectes dont la vie se passe en l'air, occupés à chercher leur nourriture sur les fleurs & sur les plantes, savent se reconnoître de loin, lorsque le besoin pressant de multiplier leur espèce les anime.

Parmi les cigales, c'est le mâle qui par son chant instruit de ses desseins la femelle, quoiqu'elle soit quel-

quefois fort éloignée. Il est étonnant, qu'en Languedoc & en Provence, où ces mouches sont si communes, on croit que c'est la femelle qui chante. C'est dans l'Histoire des insectes de M. de Réaumur, qu'il faut chercher le détail de la structure merveilleuse de l'organe dont le bruit est destiné à appeler la femelle. Nous ne pouvons en donner ici qu'une esquisse très-imparfaite.

On observe sous le ventre de la cigale mâle à la suite de ses six jambes, qui sont courtes & d'égale longueur, & qui ont trois articles à chaque tarse, deux calottes écailleuses, que l'animal ouvre & ferme à volonté. Ces calottes couvrent des cavités que l'on peut nommer *timbales*, à cause de leur ressemblance avec cet instrument militaire. Dans chacune de ces timbales, on observe plusieurs cavités séparées par diverses membranes: on y observe un triangle écailleux très solide. La membrane qui est au dessous de ce triangle est fine, bien tendue, & présente les couleurs les plus vives de l'arc-en-ciel. On peut voir encore cette membrane dans toute sa beauté, même dans l'animal desséché. L'examen anatomique a fait voir à M. de Réaumur deux muscles vigoureux qui en se contractant & se relâchant alternativement & avec célérité, rendent alternativement convexe & concave une membrane résonante, pleine de rugosités, & ayant la roideur d'un parchemin sec: l'air agité par cette membrane, est modifié dans les diverses cavités dont nous avons parlé. Cette mécanique est démontrée, parce qu'en tirillant ces muscles, on fait chanter une cigale, quoique morte, pourvu que les parties soient encore fraîches. Un petit papier roulé & frotté doucement sur la timbale, la fait résonner.

La scie dont la femelle est armée, ne présente pas moins de merveilles dans sa structure. Le dernier anneau de la femelle est fendu sous le ventre & contient une tarière qui, ainsi que celles qui ont été accordées aux insectes pour couper, scier, entailler & percer,

est d'écaïlle ou de corne & très-solide. Celle des grandes cigales, a un demi-pouce de longueur & plus : elle sort du ventre de l'animal, non comme l'aiguillon de la guêpe sort de son étui par un ressort qui l'allonge & le pousse dehors, mais comme la lame d'un couteau qui se ferme & qui s'ouvre. Cette tarière n'est pas aussi simple qu'elle le paroît au premier coup d'œil : elle est composée de trois pièces, dont celle du milieu est taillée en fer de fleche ; les deux pièces d'à côté jouent sur celle-là par le moyen d'une rainure, & chacun peut jouer séparément : elles sont armées sur le côté de dentelures très-fines en forme de scie. La cigale se sert de ce même instrument si bien façonné, pour percer des branches & y déposer des œufs. Elle choisit des branches mortes & sèches, mais tenant encore à l'arbre, parce que la sève & l'humidité des branches vertes nuiroient à ses œufs. D'autres mouches à scie les déposent au contraire dans des branches vertes & pleines de sève : ces derniers ont apparemment besoin d'être humectés par la sève qui nuirait aux autres. La mere cigale le fait, ou plutôt se conduit comme si elle en étoit instruite. C'est à l'aide du jeu alternatif de ses scies, qu'elle souleve les fibres de la surface de la branche qu'elle veut percer : elle fait pénétrer sa scie jusqu'à la moelle, & elle dépose dans son intérieur & à la file, huit ou dix œufs. Le paquet de fibres rabattues bouche l'entrée. Elle recommence ensuite sa manœuvre, & perce une nouvelle fossette un peu plus haut ou un peu plus bas. On estime qu'elle pond environ quatre cents œufs. Les branches où sont déposés ces œufs, sont remarquables par de petites élévations formées par une portion du bois qui a été soulevée. Malgré ces travaux & ces soins naturels de la mere cigale pour la conservation de ses petits, une *mouche ichneumone*, pourvue aussi d'un aiguillon, va déposer ses œufs au milieu de ceux de la cigale, & il en naît des vers carnassiers, qui dévorent les petits de la cigale à l'instant de leur naissance.

Les petits de la cigale ne sont là que dans leur berceau. Aussi-tôt que les œufs sont éclos, ce qui arrive communément à la fin de l'automne, ceux des petits vers qui ne sont pas devenus la proie des enfans ichneumons, en sortent. Ils sont blancs & pourvus de dix longues jambes, à l'aide desquelles ils descendent au pied de l'arbre, & vont se nourrir de la sève des racines jusqu'au temps de leur changement en nymphe. Ces nymphes sont de la classe de celles qui marchent, qui prennent de la nourriture, & qui ont elles-mêmes à croître. Leur tête ne diffère pas beaucoup de celle qu'elles auront par la suite. La trompe est déjà parfaite, parce qu'elles en font usage pendant toute leur vie. On n'apperçoit aux nymphes ni les instrumens du chant ni la tarière : les deux premières jambes sont simplement remarquables par leur forme, qui les rend propres à piocher & à ouvrir la terre ; aussi ces nymphes se creusent-elles des trous de deux à trois pieds de profondeur dans la terre pour passer l'hiver à l'abri du froid, sans avoir besoin de faire de magasin, ni d'aller mendier chez la fourmi voisine. Au retour du printemps, ces nymphes quittent la terre, grimpent sur les arbres, & s'accrochent aux branches & aux feuilles. C'est-là que s'accomplit la métamorphose qui leur est commune avec les autres insectes : elles deviennent alors ailées & sont de véritables cigales, qui font à leur tour résonner les chants d'allégresse. Bientôt l'amour les anime, & l'espece se multiplie.

Les paysans sont bien aises d'entendre chanter ces insectes, parce qu'ils s'imaginent que leur chant, lorsqu'il est vif & continu, annoncent un bel été & une riche moisson. Ils prétendent aussi avoir observé que dès que ces animaux chantent, il n'y a plus de jours froids à craindre. Il paroît vraisemblable que la cigale mâle ne chante que pour encourager sa femelle à travailler avec plus de joie : son travail est à la vérité pénible. Mais nous venons de le dire ; elle entend la voix d'un jeune époux qu'elle aime ; il l'invite à pré-

parer des retraites aux enfans dont elle va devenir mere, & l'amour rend délicieux presque tout ce qu'il faut faire.

Les *guépriers* & les *martinets* sont très-friands de la chair de la cigale. Aussi les enfans de l'île de Crete attrapent-ils ces oiseaux en laissant voler des cigales, dans le corps desquelles ils ont mis un petit hameçon attaché à un fil qu'ils tiennent. L'oiseau qui avale la mouche avec rapidité, est pris à l'instant à l'hameçon.

Les nymphes de cigales étoient regardées autrefois comme un mets exquis; les Orientaux, & particulièrement les Grecs, en faisoient le délice de leur table: on mangeoit les cigales, même après leur changement. Aristote nous apprend, qu'avant l'accouplement on préféroit les mâles, & qu'après l'accouplement on préféroit les femelles, à cause des œufs qu'elles contenoient: on ne verroit aujourd'hui qu'avec dégoût un pareil mets; d'où a pu venir cette diversité de goût, si les organes ont subsisté les mêmes? La cigale en poudre est estimée apéritive, propre pour la colique, & pour les maladies de la vessie.

M. de Réaumur a parlé d'un autre insecte, qui, par la position & la structure de sa trompe, & par celle du fourreau dans lequel elle est logée, ressemble aux cigales: il a la même industrie pour introduire ses œufs dans une branche d'arbuſte; mais il n'a pas le talent du chant comme les cigales: on connoît cet insecte sous le nom de *pro-cigale*. Voyez ce mot.

Les especes que renferme le genre des cigales, sont assez nombreuses aux environs de Paris; plusieurs d'entre elles méritent d'être remarquées, les unes pour leur couleur, les autres pour leur forme. *La cigale à ailes transparentes*, ressemble en petit aux grandes cigales de Provence. *La cigale à taches rouges*, est un des plus beaux insectes de ce pays-ci; & si elle étoit plus grande, elle pourroit le disputer aux insectes les plus brillans que nous fournissent les pays étrangers. *La ci-*

*gale flamboyante*, quoique petite, est remarquable par cette belle bande serpentante, couleur de cerise, dont ses étuis sont ornés. *Le grand diable*, porte sur son corselet deux especes d'ailes ou larges cornes arrondies, qui lui donnent un air hideux. *Le petit diable*, est encore plus singulier; outre les deux cornes pointues dont les côtés de son corselet sont armés, il en a une troisième au milieu qui va en serpentant gagner l'extrémité de son corps. Cette dernière corne se trouve, mais toute droite, dans le *demi-diable*, qui n'a point de cornes latérales sur son corselet. L'insecte qui s'enveloppe d'écume, dont nous donnons l'histoire au mot *sauterelle-puce*, est mis par M. *Geoffroy* au rang des cigales. Voyez aussi *écume printannière*.

M. le Docteur *Pallas* donne dans ses *Mélanges zoologiques* la description de la *cigale globulifere*. Cet insecte est d'une structure merveilleuse: son corps est petit & noirâtre, ses pieds sont jaunâtres, & les ailes de couleur de verre blanc; la tête qui est petite & de figure conique, se fait voir armée d'une épine très-longue, hérissée de poils, & qui se recourbe sur le dos de l'animal. Cette cigale a quatre pieds qui ont chacun un globule sphérique & hérissé de poils blanchâtes. Deux de ses pieds se dirigent vers les côtés, & deux en dehors. Les globules attachés à ceux de derrière ne sont point couverts de poils, mais ceux de devant ont une espèce d'épine qui en est toute hérissée.

**CIGALE DE MER**, *cicada marina*. Espèce de crustacée ou de squille ciselée, assez semblable à la cigale de terre. Etant cuite, elle devient rouge comme le surmulet; sa chair est de bon goût: ses premiers bras ne sont point fendus au bout comme aux canctes: son corps est orné d'entailles; elle est beaucoup plus petite que la langouste, à qui elle ressemble beaucoup.

**CIGALE DE RIVIERE**, *cicada fluviatilis*. C'est une

petite mouche à six pieds qu'on voit sur l'eau, & qui differe de celle de terre par sa tête qui est plus avancée.

CIGNE. Voyez CYGNE.

CIGOGNE, *ciconia*. Genre de gros oiseau de passage à longues jambes, que *Linnaeus* place dans le rang des *scolopaces*. Le bec est droit, long, épais & terminé en pointe fine. On en distingue plusieurs especes, savoir, la *cigogne blanche*, la *cigogne noire* & la *cigogne d'Amérique*, &c.

M. *Perrault* prétend avec raison qu'il ne faut pas confondre l'*ibis* avec la cigogne, qui est plus grande dans toutes ses parties, & qui n'a pas comme l'*ibis* blanc des plumes rouges. D'ailleurs ses grandes plumes sont entre-mêlées à la racine d'un duvet, dont la blancheur est éblouissante. La structure en est fort particuliere; car chaque petite plume de ce duvet a un tuyau de la grosseur d'une petite épingle, qui se divise en cinquante ou soixante autres plus petits, & plus fins que des cheveux. Ces petits tuyaux sont aussi garnis des deux côtés de petites fibres presque imperceptibles. La cigogne blanche a encore plus de plumes noires que l'*ibis* blanc. L'*ibis* est du genre du *courlis*.

La *cigogne ordinaire* ou *blanche*, *ciconia alba*, est plus grande que le héron ordinaire: elle a le tour des yeux garni de plumes & la peau fort noire en cet endroit; le bec d'un rouge pâle, droit, à angles & pointu, ce qui lui sert d'arme pour tuer les serpens, dont elle se nourrit en partie. La partie du pied depuis le talon est grisâtre, le reste rouge; les trois doigts de devant sont joints ensemble, à leur commencement, par des peaux courtes & épaisses; le doigt de derriere est gros & court; ses ongles sont blancs, un peu semblables à ceux de l'homme. Le bruit que la cigogne fait, ne vient, dit-on, que de son bec, dont les deux parties se frappent l'une contre l'autre avec beaucoup de violence.

Nous avons vu en été cet oiseau dans le Brabant & la Hollande, faire son aire au haut des toits & des cheminées. Il habite l'Égypte & l'Afrique en hivert. Ils volent en troupe, & alongent alors les pieds en fendant l'air. Quand ils dorment, ils ne sont portés que sur un pied, la tête entre les épaules. Rien de plus admirable que le soin des cigognes pour leurs peres & meres quand ils sont vieux; ils vont aux champs pour eux, les nourrissent. Aussi le bon naturel de cet oiseau a échauffé l'imagination de ceux qui en ont parlé, & a passé en proverbe : (*pietatis cultrix*, dit *Pétrone*.) Il étoit anciennement défendu en Thessalie de tuer des cigognes, parce qu'elles délivroient le pays des serpens, des grenouilles & des limaçons : on ne regardoit pas encore de bon œil en Hollande ceux qui en tueroient; on courroit risque d'être lapidé. Ce motif est, dit-on, fondé sur leur gratitude & leur respect pour la vieillesse, ou sur quelques autres bonnes qualités, qu'on a vantées dans la cigogne; telles que la chasteté & la fidélité conjugale, la reconnaissance envers ses hôtes; peut-être que la raison la plus vraisemblable de ces égards pour la cigogne, est son utilité : elle détruit les serpens, les crapauds & autres animaux dont on a horreur dans le pays.

Les femelles de ces oiseaux pondent à chaque couvée deux ou quatre œufs, de la grosseur & couleur de ceux des oies; le mâle, toujours fidelle à sa compagne, ne l'abandonne point quand elle a été fécondée; il va chercher de la nourriture, & partage avec elle les fatigues du ménage; on prétend même que le mâle couve aussi pendant que la mere est à chercher sa vie ou à marcher pour se délasser : la couvée dure un mois. Quel soin n'ont-ils pas pour leurs cigogneaux? Tour-à-tour ils s'empressent à leur chercher de quoi vivre; ils souffrent les insultes du vent & les dangers du feu, plutôt que d'abandonner leurs petits, qui ont aussi pour leurs pere & mere l'affection la plus tendre. Ces cigognes aiment les grenouilles & les limaces.

Les entiensis de la cigogne sont la *corneille*, l'*aigle*, le *plongeon* & la *chauve-souris*. Voyez ces mots.

La *cigogne noire*, *ciconia nigra* aut *fusca*, qui, selon M. Perrault, n'est pas l'ibis noir, est de la grandeur de la cigogne précédente. Son plumage & son bec sont mélangés d'un certain lustre vert qui ressemble à celui du cormoran : la poitrine & les cuisses sont blanches, les jambes longues, chauves au-dessus du genou. Cette espece de cigogne fréquente les marais & les côtes de la mer : elle se plonge dans les eaux, lorsqu'elle a dessein de faire quelque capture pour s'en nourrir ; elle aime beaucoup les grenouilles ; elle fait également du bruit avec son bec. Leurs petits, quand ils ont faim, poussent des cris semblables à ceux des hérons.

La *cigogne d'Amérique*, *ciconia Americana*, ne diffère pas des précédentes pour la forme. Son plumage est blanc & noir par intervalles, entre-mélangé d'une nuance verte, qui s'observe aussi sur son bec d'un fond jaune & cendré, avec une tache rouge à l'angle de l'œil. C'est l'oiseau *maguari* du Brésil. L'oiseau appelé *jibiruguacu* est encore une espece de cigogne, ainsi que le *negro* de la Guiane.

On estime la cigogne alexipharmaque, & propre dans les maladies du genre nerveux : sa chair est peu agréable & de difficile digestion. On lit dans les Ephémérides d'Allemagne, que les os de cet oiseau sont composés de lames très-tendres ; & que quoiqu'ils soient creux en dedans, ils sont cependant plus durs & plus compactes que ceux des quadrupèdes, & sont transparents ; on s'en sert pour faire des appeaux. Tous les os de cet oiseau sont si bien disposés, qu'on ne sauroit trop admirer l'industrie de la nature, d'avoir ajusté avec tant de sagesse, pour le vol, des corps solides & en même temps si légers. On remarque un artifice admirable à la troisième articulation de l'aile ; en l'étendant l'animal monte dans l'air ; en la repliant il descend à son gré. L'inspection est seule capable de faire bien concevoir cette mécanique. Voyez à l'article OISEAU.

**CIGUE**, *cicuta*. Plante fameuse par l'usage dont elle étoit à Arhenes, comme un poison que l'on employoit pour faire périr ceux que l'Aréopage avoit condamnés à mort. Le nom de cette plante se joint dans notre esprit avec celui de Socrate, qui, sans murmurer contre l'injustice de ses Juges, eut la fermeté philosophique d'avaler le fatal breuvage (ou suc de ciguë) qui lui fut envoyé par l'Aréopage. Lorsqu'on vint dans sa prison lui annoncer qu'il avoit été condamné à mort par les Athéniens, il répondit, & eux par la nature..... Aujourd'hui nous cherchons la cigue dans nos climats; nous voulons la connoître par nos yeux, surtout depuis que l'expérience a appris qu'on en peut retirer plusieurs avantages, en l'employant à propos.

On distingue deux especes de ciguë; la *grande* & la *petite ciguë*. Nous parlerons aussi de la *ciguë aquatique*, qui n'est pas moins importante à connoître dans la République médicinale.

La racine de la *grande ciguë* est longue d'un pied; grosse comme le doigt, rameuse & couverte d'une écorce mince, jaunâtre, blanchâtre intérieurement, d'une odeur forte & d'une saveur douceâtre. Elle pousse une tige qui est fistuleuse, cannelée, haute de trois coudées, d'un vert gai, parsemée cependant de quelques taches rougeâtres. Ses feuilles sont ailées, partagées en plusieurs lobes, lissés, d'un vert noirâtre, d'une odeur puante, approchant cependant de celle du persil. Ses fleurs sont en roses, disposées en parasol, auxquelles succèdent de petites graines convexes, avec des sillons & des éminences crenelées. Toute cette plante a une saveur d'herbe salée, une odeur narcotique & fétide. Son suc rougit le papier bleu. Elle croît aux environs de Paris, dans les lieux ombrageux, dans les décombres & dans les champs; elle fleurit en été.

La ciguë nous présente des observations bien singulieres; elles prouvent que la nature du sol, la différence du climat influent sur les corps qui y sont soumis. A Rome la ciguë ne passoit pas pour un poison;

tandis qu'à Athenes on ne douroit point qu'elle n'en fût un très-violent. A Rome on la regardoit comme un remede propre à modérer & à rempérer la bile. Il paroît que dans nos contrées la ciguë n'a pas les mêmes degres de malignité qu'elle avoit dans la Grece, puisqu'on a vu des personnes qui ont mangé une certaine quantité de sa racine & de ses riges, sans en mourir. *George-Sébastien Jungius* rapporte dans les *Mélanges curieux de la nature*, imprimés en langue latine, qu'un homme de Lettres buvoit pendant huit jours tous les matins, trois onces de suc de ciguë, pour appaiser l'effervescence de son sang & pour faire passer la trop grande rougeur de son visage, & il n'en éprouvoit aucun accident fâcheux, sinon un peu de foiblesse. Quoique *Pline* vante aussi la ciguë contre l'ivresse, & que *Lescalle* dise qu'en voyageant en Lombardie il y avoit de la ciguë, & qu'il apprit que les gens du pays en mangeoient & n'en étoient point incommodés, toutes ces autorités ne peuvent cependant contrebalancer le poids de celles qu'on leur oppose, & qui prouvent que toutes les especes de ciguë sont plus ou moins venimeuses. Le meilleur antidote est le vinaigre, même l'acide de limon, en guise de vomitif, avec de l'oximel riede, en quantité suffisante pour faciliter le vomissement. On prétend que la thériaque dans de l'eau-de-vie est une espece de contre-poison.

Les feuilles de ciguë, employées extérieurement, sont adoucissantes & résolutives: les Apothicaires en préparent un emplâtre qui passe pour un bon fondant. Les cataplasmes de ciguë pilée avec des limaçons, & malaxée avec les quatre farines résolutives, sont vantés pour les douleurs de goutte & de sciatique.

La *petite ciguë*, *athusa*, qu'on substitue à la précédente dans les boutiques pour l'usage externe, differe de la première, non seulement en ce qu'elle est plus petite, que sa tige n'est point marbrée de taches rougeâtres, & que son odeur n'est pas si forte, mais encore

encore parce qu'elle est, dit M. *Deleuze*, d'un genre différent. Elle porte à la base de chacune des petites ombelles partiales, une demi-fraise de trois feuilles étroites, longues & rabattues. Ses graines sont arrondies & striées. Ses propriétés sont un peu inférieures à celles de la grande ciguë. On a nommé cette dernière *le persil des fous*, par la grande ressemblance de ses feuilles avec celles du persil; ressemblance qui a trompé quelques personnes, & leur a été funeste. Voici ce que rapportent plusieurs Auteurs des mauvais effets de la petite ciguë: elle trouble l'esprit, excite des vertiges, des convulsions, des délires, des accès de frénésie ou de manie; elle rend les extrémités froides, donne le hoquet, le *colera morbus* & la diarrhée. On lit dans les Mémoires de la Société Royale de Montpellier, que la ciguë, comme beaucoup d'autres plantes aussi nuisibles, est un poison froid, narcotique qui s'attache au genre nerveux, & qui agit sur la masse du sang en dissolvant & non en coagulant. On trouve dans les mêmes Mémoires, 24 Mai 1708, une observation, ou plutôt l'histoire de presque toute une famille qui fut empoisonnée pour avoir mangé une farce faite avec des œufs, de la mie de pain & de la petite ciguë qu'on avoit prise pour du persil. On ouvrit le cadavre du pere de cette famille, & on trouva une sérosité noirâtre dans l'estomac, le foie dur & tirant sur le jaune, & la rate de couleur livide; le corps n'étoit point enflé, la bouche étoit noire.

Quelques Médecins avoient fait usage autrefois de la ciguë intérieurement pour plusieurs maladies: l'usage en étoit tout-à-fait tombé dans l'oubli, lorsque M. *Storck*, Médecin à Vienne en Autriche, renouvela l'usage de ce remède, qu'il a employé pour guérir des squirres, des ulcères malins & des cancers invétérés. C'est dans son ouvrage qu'il faut voir le détail du succès de ses remèdes, sur tout dans les maladies scrofuleuses. Il a employé des pilules, faites avec le suc de la grande ciguë, exprimé, évaporé en consistance d'extrait, &

mêlé avec de la poudre de ciguë. Les Médecins doivent être d'autant plus flattés de trouver, dans l'usage lent & modéré des poisons végétaux, un remede efficace aux maladies les plus rebelles, que le hasard ne semble pas avoir autant de part à ces sortes de découvertes qu'à celles du plus grand nombre des principaux secours de l'art. En un mot, l'extrait de ciguë soulage considérablement, lors même qu'il ne guérit pas. Voyez aussi la *Dissertation sur la Ciguë*, par M. Joseph Ehrard. *A Strasbourg*, 1763.

**CIGUE AQUATIQUE**, *cicuta aquatica*. Cette espece de ciguë croît dans les fossés, les étangs, & fleurit au mois de Juin. Sa tige est épaisse, creuse, canelée, pleine de nœuds, divisée en plusieurs branches, d'où sortent des feuilles ailées, plus minces & plus tendres que celles de la ciguë. Cette plante passe pour être plus venimeuse que la ciguë ordinaire.

M. *Wepfer* a donné un Traité, imprimé à Leyde en 1733, in-8°. où il rapporte les effets mortels qu'à produits cette espece de ciguë. Ses observations se trouvent confirmées par celles de M. *Jaugeon*, qui a rapporté à l'Académie des Sciences que trois soldats Allemands moururent subitement tous trois en moins d'une demi-heure, pour avoir mangé de la *cicutaria palustris*, qu'ils prenoient pour le *calamus aromaticus*, propre à fortifier l'estomac. Il y a en effet une espece de *phellandrium* ou *ciguë aquatique*, à feuilles d'ache sauvage, qui est odorante, aromatique, & qui tromperoit des gens plus habiles en ce genre, que ne le sont communément des soldats. M. *Haller* dit qu'il y a de l'apparence que cette ciguë n'a pas été déterminée exactement; le *phellandrium* ne passe pas, selon cet Auteur, pour destructif, parce que la graine est en usage dans la basse Saxe contre les sievres intermittentes & les ulcères invétérés. Mais cette assertion n'est pas concluante.

On prétend que le poison de la ciguë aquatique est un irritant; car on trouva à l'un de ces soldats les membranes de l'estomac percées d'outré en outré, & aux deux

autres seulement corrodés. Le remede le plus efficace contre ce poison, est d'exciter le vomissement, & faire ensuite succéder les adoucissans gras & huileux pour masquer l'action des restes de poison qui n'ont pu être chassés par le vomissement. Les Kamtschadales donnent à cette plante le nom d'*omeg*, & l'emploient contre les douleurs des reins de la maniere suivante. Ils enterment le malade dans une étuve, & lorsqu'il commence à transpirer, ils lui frottent le dos avec cette ciguë, observant de ne point toucher la région des reins; car, selon eux, le malade mourroit sur le champ.

CILTI. Voyez TAPITI.

CIMOLÉE, *cimolea*. Terre bolaire, blanchâtre ou rougeâtre, qui se tiroit autrefois de Cimolis, l'une des Cyclades, aujourd'hui l'*Argentiere*, & dont les Anciens se servoient comme nous nous servons de la terre sigillée. Voyez l'art. BOL, & celui de TERRE SIGILLÉE.

Les habitans de l'Archipel se servent encote de celle qui est sans couleur, pour blanchir le linge & les étoffes. La cimolée des Artisans est le moulard. Voyez ce mot.

CINABRE NATUREL, *cinnabaris nativa*. Le cinabre est, en quelque sorte la mine de mercure la plus connue, & qui, par une mécanique accidentelle & naturelle, a été combinée dans des cavités souterraines avec un quart de son poids, même plus, de soufre plus ou moins pur; ensuite sublimé par des feux locaux aux voûtes des mines où cette substance se trouve. Du moins le procédé dont on se sert en Chimie pour en faire d'artificiel, fait présumer que les choses se passent ainsi.

Le cinabre natif est compacte & communément d'un rouge de brique, rarement d'un rouge vif, quelquefois d'un rouge d'hématite. Cette diversité de couleur dépend de la proportion des parties terrestres ou hétérogenes avec lesquelles le cinabre est mêlé: il est d'un tissu écailleux ou en stries, d'une pesanteur spécifique inégale. Si on le met en poudre, il perd son éclat brillant; il acquiert une couleur de carmin, & prend alors le nom de *vermillon*.

Les principales mines de cinabre sont celles de Krennitz en Hongrie, d'Ydrin dans la Carniole, d'Horowitz en Bohême, celles de Carinthie, du Frioul & de Guarçavelica au Pérou; la plus riche est celle d'Almaden en Espagne, sur les frontières de l'Estramadoure. On prétend qu'elle rapporte au Roi, tous les ans, près de deux millions de livres, & cause la perte de bieu des hommes. Voyez le *Mémoire très-circonsciencié qu'en a donné M. de Justieu à l'Acad. des Scienc. ann. 1719.* Celle des Philippines en Asie est la plus haute en couleur. Le Duché de Deux-ponts abonde aussi en mines d'un cinabre qui a pour matrice des mines de fer. La mine de cinabre solide, striée & veloutée de Mœrsichfel dans l'Electorat Palatin, contient quantité de mercure vierge coulant, & du cinabre en petits cristaux rouges & transparens comme des rubis. On a exploité autrefois une mine de cinabre de couleur brunâtre, dans les environs de Saint-Lô en Normandie.

On rencontre le cinabre communément dans des matrices terreuses, calcaires & ferrugineuses, entre coupées de filons de pyrites sulfureuses, de pierres quartzeuses, d'argent gris, &c. Comme le soufre minéralise presque toutes les substances demi-métalliques & métalliques, & qu'il a beaucoup d'affinité avec le mercure, on conçoit aisément leur combinaison. On peut révivifier le mercure, c'est-à-dire le débarrasser de ses entraves, au moyen d'un intermede qui ait plus d'affinité avec le soufre minéralisateur. On en trouve le procédé décrit dans notre *Minéralogie* dans le *Dictionnaire de Chimie*, &c. & dans le *Mémoire* du savant Naturaliste cité ci-dessus. Dans ce même *Mémoire* on trouve la maniere de s'assurer si un minéral contient du mercure, ou est un vrai cinabre. Il faut en faire rougir au feu un petit morceau; & lorsqu'il paroît couvert d'une petite lueur bleuâtre, le mettre sous une cloche de verre, au travers de laquelle on regarde si les vapeurs se condensent sous la forme de petites gouttes de mercure, en s'attachant au verre, ou en décou-

lant le long de ses parois. Ce même auteur nous donne aussi un moyen de reconnoître si le cinabre a été falsifié; c'est par la couleur de sa flamme, lorsqu'on le met sur des charbons ardens. Si elle est d'un bleu tirant sur le violet & sans odeur, c'est une marque que le cinabre est pur; si la flamme tire sur le rouge, on aura lieu de soupçonner qu'il a été falsifié avec du *minium*; si le cinabre fait une espee de bouillonnement sur les charbons, il y aura lieu de croire qu'on y a mêlé du sang de dragon.

Le *cinabre naturel* est le *minium* des Anciens; le *minium* des Modernes est une chaux rouge de plomb: Pline dit qu'on s'en servoit dans la peinture; aux grandes fêtes on en frottoit le visage de la statue de Jupiter, & les Triomphateurs s'en frottoient tout le corps, apparemment pour se donner un air plus sanglant & plus terrible. Par *cinabre artificiel* ils entendoient une substance sableuse, qui, selon Théophraste étoit d'un rouge très-vif & fort brillant, laquelle se trouvoit dans l'Asie mineure, dans le voisinage d'Ephese. On en séparoit par des lavages faits avec soin la partie la plus déliée. Aujourd'hui; par *cinabre artificiel*, on entend un mélange de mercure & de soufre sublimés ensemble par la violence du feu. Cette substance doit être d'un beau rouge foncé, disposé en longues stries luisantes. Ce cinabre factice est plus pur, & doit être préféré au naturel.

On se sert du cinabre factice en poudre, sous le nom de *vermillon*, pour l'usage de la peinture. Pris intérieurement, c'est un tempérant: on en fait des fumigations mercurielles, très-utiles pour la guérison des maladies vénériennes: ces vapeurs pénètrent dans l'intérieur par les pores cutanés, & produisent des effets semblables à ceux du mercure administré par friction.

Voyez les mots MERCURE & SOUFRE.

CINANCHINE. Voyez GARANCE PETITE.

CINIPS ou CYNIPS. Nom d'un genre d'insectes très-intéressans par leur forme & leur instinct. Le cy-

nips, ce petit animal pourvu des organes nécessaires à sa subsistance, à ses besoins, à ses plaisirs & à la multiplication de son espèce, emploie beaucoup d'adresse & de précaution pour mettre en sûreté sa progéniture. On observe que son ventre est armé d'un aiguillon dont le jeu admirable s'exécute par une espèce de ressort caché dans l'intérieur du ventre. Tel est l'instrument dont le cynips se sert pour percer l'épiderme de la feuille, ou pour pénétrer dans le corps des chenilles, à dessein d'y déposer ses œufs. La nature qui agit toujours en mere, veille à la reproduction des êtres; aussi elle n'abandonne pas cette postérité future, qui semble avoir été jetée au hasard. L'œuf déposé dans la nervure de la feuille, occasionne une extravasation des sucs végétaux. De là naissent ces fausses petites pommes, ces galles & autres excroissances de différentes formes, dans lesquelles le ver éclos trouve la nourriture & le logement. Roulé en boule dans son appartement étroit, obscur, mais propre, commode & à l'abri de l'intempérie de l'air & de tous les dangers, il n'a de mouvement progressif qu'à la faveur des mamelons dont il est pourvu sur le dos, & qu'il fait sortir ou rentrer à sa volonté. Est-il parvenu à son dernier accroissement, il se change en chrysalide, s'ouvre une porte, déploie ses ailes & prend son essor. C'est ainsi qu'il devient habitant d'un autre élément.

Le *cynips du saule*, par un instinct particulier, quitte son logement avant de se changer en chrysalide, se cache dans la terre, & s'y file une coque ferme, dans laquelle il subit sa métamorphose.

Les chenilles, les pucerons sont choisis quelquefois par le cynips pour être dépositaires de ses œufs. Ce dépôt leur est fatal. Le ver en sortant de l'œuf, vit, comme la mouche ichneumone à antennes vibrantes, aux dépens de son hôte *VOYEZ ICHNEUMON*. Voici un trait de parasite, plus extraordinaire encore. Il arrive souvent que le ver de l'ichneumon qui dévore la chenille, est, à son tour, dévoré par le ver du cynips.

De ces sortes de mouches ou cynips, les uns se changent en insectes ailés sous la peau de la chenille ou du puceron, & n'en sortent que pour voler. D'autres quittent leur logement cadavéreux, & se cachent sous des feuilles pour subir leur métamorphose. Il y a des cynips qui, dans l'état de ver, c'est-à-dire de larves, ne se donnent aucun logement; mais en revanche leurs chrysalides cachées sous les feuilles, & souvent en grand nombre, les unes à côté des autres, sont couvertes d'une cuirasse qui les défend mieux de l'insulte. Devenus habitans de l'air, ils ne vivent plus que pour s'accoupler & satisfaire au vœu de la nature. La femelle fécondée va déposer ses œufs aux endroits que son instinct maternel lui indique... On observe que dans la nature tout est au mieux possible. Par ce qui précède, on voit que le nom de cynips a été donné à un genre de mouches dont les familles sont très-nombreuses; & la plupart des insectes de ce genre ont des couleurs fort brillantes, quelques unes ont même un éclat très-vif, & semblent le disputer pour la beauté avec l'or & les émeraudes; tels sont les cynips dorés, le porteur & plusieurs autres. Quelques espèces dont les couleurs sont plus obscures, se font remarquer par la propriété qu'elles ont de sauter presque aussi vivement que les puces.

Le *bedeguar*, excroissance que l'on remarque souvent sur les rosiers sauvages, doit son origine aux larves des cynips. Voyez BEDEGUAR.

Les *mouches cynips* different des *mouches à scie* par plusieurs caractères; par la petitesse, par la forme des antennes qui sont rondes, cylindriques, d'égale grosseur dans toute leur longueur, & brisées & coudées dans leur milieu, où elles forment un angle plus ou moins aigu. Nous avons dit qu'elles sont armées d'un aiguillon creusé comme une tarière, garni de pointes sur les côtés, comme le seroit un fer de fleche; ce qui a fait donner par quelques Naturalistes, à ces mouches, le nom de *mouches à tarière*. Cet aiguillon est

remarquable par sa position : il n'est pas placé précisément à l'extrémité du ventre, comme dans plusieurs autres insectes, mais en - dessous, entre deux lames que forme le ventre de cet insecte. La larve de cette mouche ressemble à un ver blanc à tête brune & écailleuse.

CIPRÈS. Voyez CYPRÈS.

CIRCÉE OU HERBE DE SAINT ETIENNE, *circea*. Sa racine est longue, rampante & noueuse; ses tiges grêles, velues, molles, & hautes d'un pied: ses feuilles dentelées par leurs bords & pyramidales, ses fleurs sont en épis, longs. A ces fleurs succèdent des fruits pyriformes, hérissés & contenant des semences longuettes. Cette plante croît dans les lieux ombrageux & humides. Elle est résolutive & vulnéraire. On la nomme *circée*, ou *herbe des Magiciennes*, de ce qu'elle s'attache fortement aux habits, au point d'arrêter les hommes, de même que la circée de la fable les attiroit par ses enchantemens.

CIRE, *cera*. Matière tirée des végétaux, & élaborée dans le corps des abeilles. Nous avons dit au mot ABEILLES, à l'article de la Récolte de la Propolis & de la cire, la manière dont les abeilles en font la récolte sur la poussière des étamines; & au même mot, p. 46, tom. 1, nous avons exposé les usages de la cire dans les Arts & dans la Médecine. On sait que la chaleur qui règne dans les ruches, altère la cire, la fait jaunir. Il nous reste à dire que l'art de ramener la cire à son premier état de blancheur, consiste à la disposer de manière qu'elle soit presque toute en surface, afin que l'action combinée de l'air & du soleil, dissipe les parties étrangères qui la coloroient. Il y a des cires qui sont plus difficiles à blanchir : on ne peut surtout parvenir à blanchir celles des pays de vignoble.

La cire est devenue d'une si grande nécessité pour les Arts & les besoins de la vie domestique, qu'il s'en faut de beaucoup que l'Europe même en puisse fournir assez pour notre consommation. Nous en tirons de Barbarie,

de Smyrne, de Constantinople, d'Alexandrie, des îles de l'Archipel, & sur-tout des pays du Nord, où les mouches à miel sont très-multipliées. On estime la consommation qui se fait en France de cire étrangere, à plus d'un million de livres pesant. Ces considérations ne doivent-elles pas engager à chercher les moyens de multiplier les mouches à miel dans plusieurs de nos provinces, où ce n'est point la matiere premiere qui nous manque, mais seulement les ouvriers nécessaires pour la mettre en œuvre.

On peut voir au mot ARBRE DE CIRE, ce que nous avons dit de la *cire de la Louisiane*, & de la *cire de la Chine*.

CIRI-APOA. Cancro qui se trouve dans le fond des eaux salées du Brésil. C'est le *xirica* de Cayenne; sa chair est d'un fort bon goût. Voyez CERIQUE.

CIRIER. Voyez ARBRE DE CIRE.

CIRON, *acarus*. Genre d'insecte aptere, sans ailes, ordinairement très-petit, qui a un corps rond, deux yeux, huit pieds, & les jambes composées de huit articles, la tête pointue. On compte vingt-huit à trente especes de cirons: nous rapporterons ici les plus communes, à commencer par celui qui s'insinue entre l'épiderme & la peau de l'homme.

Le ciron est à peu près de la grosseur d'une lente, especes de vermine qui croît dans les cheveux: sa figure est ronde, difficile à distinguer, tant elle est petite, même avec le secours du microscope. Son corps inséparable en apparence, est cependant partagé en douze anneaux, dont le premier contient la tête; il s'en sert pour ronger seulement les substances animales; car les cirons qui vivent de substances végétales sont différens, ainsi que ceux de plusieurs autres especes, dont les unes s'attachent à des insectes, d'autres à des oiseaux, & d'autres à des quadrupedes. Celui dont nous parlons, ne paroît s'attacher qu'à l'homme: on le trouve quelquefois dans les pustules de la gale, dans celles qui sont occasionnées par la petite vérole & à la suite

de longues maladies, ou dans les dents cariées; il cause des démangeaisons très-incommodes; c'est au moyen de ses pieds de devant qu'il fait des sillons sous la peau, comme les taupes en font dans la terre; il naît non seulement aux pieds, mais encore aux mains. Selon *Swammerdam*, il sort tout parfait de son œuf, il fait naître des vessies dans les endroits où il se trouve, & suit les rides de la peau; tantôt il se repose, tantôt il ne semble travailler que pour causer des démangeaisons avec prurit. On peut en retirer ces insectes avec une pointe d'aiguille. Alors ils restent immobiles: en les réchauffant avec l'haleine, ils reprennent leur activité & courent très-vîte. Ils se logent aussi dans les vêtemens des galeux, dont on doit s'interdire toute communication. Il n'y a que les odeurs fortes & pénétrantes qui détruisent cet incommode insecte; heureusement qu'il n'est pas si dangereux que la *chique des Antilles*. Voyez ce mot.

Une autre espèce se trouve dans les vieux paniers d'osier & les boulines des colombiers; ses pieds sont au nombre de huit; il marche à reculons & se nourrit de vermines qui se rencontrent dans les vieux bois; mais cet insecte n'est point du genre du ciron, dont il diffère par la forme singulière de ses antennes, qui sont fort grandes relativement au reste du corps, & qui, comme le dit *M. Deleuze*, ont la forme des pinces du scorpion. Les insectes suivans sont des espèces de cirons: celui des jardins va en troupes; il est beaucoup plus gros que celui des oiseaux, & notamment que celui du pinçon, dont *M. Géer* a parlé dans les Actes de Stockholm: ce dernier est si petit qu'on ne peut le voir sans une loupe: le ciron des moutons varie pour la couleur, & gâte beaucoup leur laine. Celui des bœufs & des chiens est ovale, blanchâtre & orné d'une tache noire: celui de la vieille farine & du fromage est assez semblable à celui qui se trouve dans la peau de l'homme, mais il est un peu plus grand: celui des scarabées & des vers à soie, réside

sous la poitrine ou entre les cuisses de ces insectes : il est de couleur rousse , & marche très-vîte. Celui des arbres est très-commun ; il ne court pas moins vîte.

CIRQUINÇON ou CIRQUINSSON. C'est le tatou à dix-huit bandes. Voyez à l'article ARMA-DILÉ.

CISTE, *cistus*. Le ciste est un joli arbrisseau dont il y a plusieurs especes qui different par la forme de leurs feuilles ; ces arbrisseaux croissent naturellement en Provence , en Espagne , en Italie , & dans les îles de l'Archipel. On peut les élever ici dans les bosquets printaniers ; ils font un très-bel effet par leurs fleurs, assez semblables aux roses, auxquelles succèdent des capsules qui contiennent de petites semences rondes. La fructification est essentiellement la même que celle de l'héliantheme , & on le range, dit M. De-leuze, sous un même genre qui comprend plusieurs autres especes. Les cistes conservent leur verdure pendant l'hiver, & les moins délicats peuvent être mis dans les bosquets de cette saison. C'est sur le ciste qui croît en Cypre, en Candie, en Grece & en Italie que l'on recueille le *ladanum*, substance résineuse que l'on vend dans les boutiques sous le nom de *labdanum* & de *loden* des Arabes ; aussi a-t-on donné à ce petit arbrisseau le nom de *cistus ledon* ou *cistus ladanifera Cretica*.

Tournefort nous a appris dans son voyage du Levant la maniere dont on fait présentement la récolte du *ladanum* ; substance qui étoit très-précieuse du temps de Plin, de Dioscoride , de Théophraste & de Belon. Les Moines Grecs, les Caloyers & même certains Payfans , se transportent pendant la plus grande ardeur de la canicule sur les montagnes qui sont auprès de la Canée, autrefois le fameux Cydon, capitale de l'île de Crete, sur les montagnes de l'île de Candie, entr'autres au pied du Mont Ida, & autres îles de l'Archipel. Pour faire cette récolte, ils

font armés de fouets formés d'un grand nombre de lanières de cuir en forme de frange attachées au bout d'une perche. Ils les passent & repassent sur les cistes; la matière résineuse qui transpire alors de tous les pores de la plante, s'attache à ces cuirs, dont ils la détachent en les garrant. On estime qu'un homme en peut recueillir deux livres par jour : cette substance résineuse est le *labdanum* pur; alors elle est en masse, molle, gluante, inflammable, d'un gris noirâtre, d'une odeur agréable & d'un goût âcre, balsamique : on nous l'envoie dans des peaux ou vessies : c'est la meilleure. Dans le commerce, il s'en trouve d'une autre sorte en pains tortillés, durs, fragiles, s'amollissant cependant à la chaleur; d'un odeur foible, mélangé avec du sable noir ferrugineux très-fin, & avec des résines odorantes, à bon marché, qu'on a fait fondre ensemble : c'est celui-là que l'on nomme *labdanum in tortis*, & qu'on substitue si communément au vrai *labdanum*.

Autrefois on recueilloit le *labdanum* en peignant la barbe & les poils des jambes des chevres qui avoient brouté le ciste, & auxquels cette matière grasse étoit adhérente par sa viscosité; & comme il y restoit toujours quelques brins de poil, les Marchands nommoient alors cette résine *labdanum en barbe*.

Le *labdanum* appliqué extérieurement est résolutif, intérieurement, il est astringent. Les Dames Grecques & Circassiennes pottent souvent à la main des boules de *labdanum* mêlé avec de l'ambre & du mastic en larmes, & s'en servent pour les flairer, c'est un parfum agréable. Ces boules de *labdanum* sont utiles contre l'air pestilentiel : en Turquie on fait entrer le *labdanum* dans la composition des talismans soporifiques usités dans les sérails Musulmans & Tartares, moins pour se rendre propice le Dieu Morphée, que pour causer une sorte de léthargie ou d'engourdissement aux vestales à qui on ne veut pas

décerner les honneurs du mouchoir ; on fait que ce refus leur causeroit un grand chagrin. Les Parfumeurs préparent une huile odorante de labdanum : on le fait entrer dans la composition des pastilles. En Espagne, où cet arbrisseau croît aussi, les Payfans en retirent par ébullition cette substance résineuse, mais qui est la moins estimée de toutes.

Il s'attache aux racines des cistes une plante parasite assez semblable à la *joubarbe* ou à l'*orobanche*, aussi l'a-t-on nommée *hypociste*. Cette plante s'éleve à trois ou quatre pouces de hauteur ; la tige est charnue, de couleur jaunâtre, d'un goût astringent, couverte de petites écailles épaisses. Les fleurs qui naissent à l'extrémité des branches ressemblent au calice de la fleur du grenadier ; de son milieu s'éleve un pistil terminé par un globule cannelé, dont les globules en s'ouvrant jettent une poussière très-fine ; ainsi cette partie tient lieu de pistil, d'étamines & de sommets. A la fleur succede un fruit mou, plein d'un suc visqueux, gluant, limpide, fade, & rempli de graines fines comme de la poussière. Ce globule cannelé reste toujours attaché à ce fruit qui est sphérique. C'est le suc de ce fruit, qui après avoir été exprimé & séché au soleil, jusqu'à consistence d'extait, donne ce suc noir, d'un goût austere, qu'on nous apporte de Provence, de Languedoc, des pays Orientaux, & qui est connu sous le nom d'*hypociste*. Ce suc a les vertus de l'*acacia*, c'est un puissant astringent.

CISTELE, *cistela*. Le caractère de ce genre d'insectes, ainsi nommé par M. *Geoffroy*, consiste dans la forme de ses antennes, qui vont en grossissant de la base à l'extrémité, & dont les articles ou anneaux, en approchant de cette extrémité, deviennent de plus en plus perfoliés, ou composés de lames aplaties, transverses & percées ou enfilées par le milieu : une autre partie de son caractère est tirée de la forme de son corselet sans rebord & conique ; on ne connoît rien sur l'histoire de ce genre ; c'est un sujet d'obser-

vations : on fait seulement que ce petit insecte retire sa tête sous son corselet comme la *vrillette*. Voyez ce mot.

**CITERNE.** Nom donné à un réservoir souterrain préparé quelquefois par la nature, mais plus souvent construit par l'art, où l'eau de pluie destinée pour les divers besoins de la vie va se ramasser. On ne peut se passer de citernes dans plusieurs pays maritimes & dans quantité d'endroits de l'Asie, & d'autres parties du monde. Comme l'eau de toute la Hollande est saumache, quantité de maisons ont des citernes construites avec un soin, un goût & une propreté admirables. Mais la plus belle citerne connue, se trouve à Constantinople. Les voûtes de ce réservoir portent sur deux rangs de deux cents douze piliers chacun; ces piliers, qui ont deux pieds de diamètre, sont plantés circulairement, & en rayons qui tendent à celui qui est au centre.

L'eau de citerne est ordinairement une des meilleurs de celles dont on peut user, soit pour boire, soit pour le blanchissage, soit pour les teintures; parce qu'elle n'est que peu ou point empreinte de parties terreuses comme les autres *eaux*. Voyez les moyens que M. de la Hire donne pour pratiquer en tout pays des citernes, &c. *Mémoires de l'Académie des Sciences 1703.*

**CITLI**, est le même animal que le *tapeti* ou *tapiti*. Voyez ce dernier mot.

**CITRINELLE** ou **TARIN**. Voyez ce mot.

**CITRONNELLE.** Voyez au mot **MELLISSE** & l'article *Aurone*. On donne aussi dans quelques endroits, le nom de *citronnelle* au *syringa*.

**CITRONNIER**, *citrium vulgare*. C'est un petit arbre toujours vert, & qui ne devient que médiocrement haut dans nos jardins; sa racine est branchue, & s'étend en tout sens, ligneuse, couverte d'une écorce jaune en dehors, blanche en dedans. Le bois du tronc de cet arbre est blanc & dur, son écorce

est d'un vert pâle, ses branches ou rameaux sont nombreux, longs, fort pliants, revêtus d'une écorce unie & verte. Ses feuilles sont simples, sans talon, longues, larges, ressemblantes à celles du laurier, mais plus charnues, dentelées en leurs bords, d'une belle couleur verte, luisante, d'une odeur forte & contenant beaucoup d'huile. Sa fleur naît au sommet des rameaux, où elle forme un bouquet; elle est en rose à cinq feuilles, disposées en rond, de couleur blanche purpurine, d'une odeur agréable, douceâtre, elle est soutenue par un calice rond & dur.

A cette fleur, succede un fruit oblong ou ovale, quelquefois sphérique, gros ordinairement comme une poire de moyenne grosseur, couvert d'une écorce raboteuse & inégale, charnue, épaisse, d'abord verdâtre, ensuite citrine, d'une odeur très-agréable & d'un goût aromatique piquant. La chair en est épaisse, cartilagineuse, d'une acidité agréable & légèrement odorante, partagée intérieurement en plusieurs loges, pleines d'un suc acide contenu dans des vésicules membraneuses : chaque fruit contient quelquefois plus de cent cinquante graines renfermées dans la moelle vésiculaire; elles sont oblongues, pointues des deux côtés renfermant une amande blanchâtre un peu amère : quelques-uns de ces fruits pesent quatre, six & neuf livres, & quelquefois beaucoup plus.

On voit souvent le printemps confondu agréablement avec l'automne sur cet arbre, qui est chargé de fleurs & de fruits, dont les uns tombent par la maturité, tandis que les autres commencent à mûrir, & que d'autres même ne commencent qu'à paroître; mais l'automne est le temps où l'on en recueille davantage. On cultive cet arbre dans les pays chauds, en Italie, en Provence, en Languedoc & en Portugal.

Il paroît par le *Traité d'Ebembitar* (de l'an 1187,) traduit de l'Arabe en Latin, &c. que le citronnier a été apporté d'abord de l'Assyrie & de la Médie en

Grece, & de-là dans les Provinces méridionales de l'Europe : c'est pourquoi ses fruits sont appelés en latin *mala medica*, *mala assyrica* : on les appelle *citrons* en françois. (Il est bon d'observer que ce qu'on appelle communément *citron* à Paris, est le *limon* de toutes les Provinces de la France, de tous les pays de l'Europe, & des Botanistes, tant anciens que modernes.) Les Romains appeloient aussi les citrons *malum medicum*, soit à cause qu'ils venoient de la Médie, soit à cause de leur vertu médicinale; car ces fruits étoient en grande réputation chez les Anciens : il paroît même, par le second livre des Géorgiques, qu'on s'en servoit contre les prétendus enchantemens.

On cultive aussi le citronnier à la Chine, aux Indes Orientales & Occidentales; mais dans les pays du Nord il donne des fruits bien inférieurs à ceux des climats chauds. Les Botanistes en distinguent dix especes principales, quoiqu'ils n'ignorent pas que les Jardiniers de Gênes, qui en est la grande pépiniere pour l'Europe, sont si curieux d'étendre cette variété, qu'ils l'augmentent tous les jours. L'espece de citronnier la plus estimée est celle de Florence, dont chaque citron se vend à Florence même cinquante sous de notre monnoie : on en envoie en présent dans les différentes Cours de l'Europe. Cette espece particulière ne peut venir dans sa perfection que dans la plaine qui est entre Pise & Livourne; & quoiqu'on ait transféré ces sortes de citronniers du lieu même en divers autres endroits choisis d'Italie, ils perdent toujours infiniment de cet aromate, de cette finesse de goût que leur donne le terroir de cette plaine.

On ne mangeoit point encore de citron du temps de Plin, l'usage en commença du temps de Galien & d'Apicius; celui-ci nous a conservé la maniere dont on l'accordoit.

Aujourd'hui toutes les parties du citron, l'écorce, tant intérieure qu'extérieure, la chair, la pulpe ou le suc, & les graines sont d'un excellent usage dans nos  
alimens

alimens & en médicamens : on fere les citrons sur les tables pour assaisonner les viandes de leur suc : coupés par tranches & mêlés avec du sucre, ils procurent bonne bouche, appaisent la soif, réveillent l'appétit & aident la digestion. Le citron est alexipharmaque, & son suc est antiscorbutique. Tel est le témoignage des Hollandois, qui, au retour des longs voyages qu'ils font sur mer dans les contrées éloignées, sont guéris aussi-tôt qu'ils peuvent aborder en Portugal, & avoir des citrons ou des oranges. On tire le sel essentiel du citron en faisant évaporer son suc jusqu'à consistance de sirop clair. Ce suc simplement exprimé du citron, est acide par excellence, on en fait de la limonade avec de l'eau & du sucre : ce breuvage factice est devenu tellement à la mode, qu'il a eu l'honneur de donner son nom en 1673 à une Communauté de la ville de Paris. La limonade à l'angloise, celle dont on consomme une si grande quantité dans les îles de l'Amérique, est composée de vin de Canarie, de jus de limon, de sucre, de girofle, de canelle & d'un peu d'essence d'ambre; c'est une boisson délicieuse. La limonade simple est non-seulement une boisson très-agréable & propre à rafraîchir & désaltérer dans l'état de santé; mais selon M. *Bourgeois*, elle est aussi très-utile dans toutes les espèces de fièvres, sur-tout dans les putrides, bilieuses & malignes : elle calme l'effervescence du sang, elle prévient & corrige sa trop grande dissolution; elle détruit les levains putrides & bilieux, tant dans les premières que dans les secondes voies; elle soutient les forces des malades, & éteint la soif brûlante qui les tourmente. Le suc de citron dans lequel on fait dissoudre le sel d'absinthe, est un spécifique des plus assurés pour calmer les vomissemens, sur-tout s'ils ont pour cause une bile âcre qui regorge dans le *duodenum* & dans l'estomac; on en prend deux cuillerées à café toutes les demi-heures.

L'écorce du citron est composée d'une infinité de vésicules remplies d'une huile essentielle; elle est fort odo-

rante & aromatique, ce qui la rend vermifuge & cordiale : on la confit avec le sucre, & on la sert au dessert avec les autres confitures. Des personnes font une liqueur de citron ou *eau de citronnelle*, fort agréable au goût avec les zestes ou l'écorce jaune du citron frottés contre un morceau de sucre, l'eau de vie & le sirop de sucre : cette liqueur ou espèce de ponche est d'un parfum doux & gracieux. On tire de l'écorce l'huile essentielle, soit par la distillation, ou en l'exprimant entre les doigts sur une glace ou dans un entonnoir de verre : *l'eau sans pareille*, ce fluide aromatique si connu, n'est autre chose que de l'esprit de vin chargé d'une petite quantité d'huile essentielle de citron, que l'on dissout goutte à goutte & en tâtonnant, jusqu'à ce qu'on ait atteint au degré de parfum le plus agréable. On fait un sirop avec le suc de citron & le sucre, qui est fort agréable & salutaire aussi pour appaiser le bouillonnement du sang. Avec la pulpe ou la moelle acide du citron, on fait une conserve antiscorbutique : les graines sont vermifuges. Dans le temps des maladies épidémiques, on larde en tout sens un citron de clous de girofle, & on le porte dans sa poche pour le sentir souvent, afin de se garantir de la contagion.

Il y a, dit-on, des citrons qui sont en même-temps oranges, c'est-à-dire, que certain nombre de côtes différentes, ou plutôt de coins solides continués jusqu'à l'axe du fruit, sont d'orange & les autres de citron. Est-ce un effet de l'art, ou sont-ce des espèces particulières, ou plutôt ce fait ne doit-il pas être compté au nombre des fables ?

Il est parlé dans les *Ephémérides d'Allemagne* de citrons monstrueux en forme de mains : on lit aussi dans les *Lett. Edif. tome 20, pag. 301*, que le Pere d'Entrecolles nous a envoyé de la Chine la figure d'un citron nommé *main de Dieu* par les Chinois, & dont ils font grand cas pour sa beauté & pour son odeur. Ce fruit est tel par sa forme, qu'on croit voir les doigts d'une main qui se ferme. Cette forme viendroit-elle de cau-

ses particulieres qui auroient changé son espece? Voici une autre singularité bien plus étrange, dont parlent quelques Auteurs; c'est d'un citron renfermé dans un autre, *citrum in citro*. Nous avons vu aussi une noix contenue dans une autre, & un œuf renfermé dans un autre; mais pour expliquer la cause de ce fait dans le citronnier, il ne suffit pas de dire que deux boutons naissant d'une même queue fort près l'un de l'autre, les chairs se confondent à cause de leur trop grande proximité: ceci ne produiroit qu'un fruit double ou juineau & accouplé.

Il y a une autre espece de citron qu'on appelle *citron doux*; son goût est assez fade, on ne l'estime guere, si ce n'est par sa beauté: car il est ordinairement plus gros que le citron commun.

L'essence de *cédra* ou *bergamote*, si odorante, si estimée dans nos parfums, est tirée d'une espece de citron d'Italie nommé *bergamote*, dont on dit que l'origine vient de ce qu'un Italien de Bergame s'avisa d'enter une branche de citronnier sur le tronc d'un poirier bergamote; les citrons adultérins qui en sont provenus tiennent du citronnier & du poirier. L'inventeur fit un secret de cette découverte pendant long-temps, & en fut enrichi. La bergamote est une orange rouge en forme de poire, bien différente du cédra. Cette origine du *citron bergamote* ne paroît pas encore vraisemblable, car les greffes en général ne peuvent réussir que lorsqu'il y a un rapport immédiat pour le mouvement de la sève, & entre les arbres que l'on greffe l'un sur l'autre; il se présente ici des caracteres essentiels bien différens entre ces deux especes d'arbres, l'un restant toujours vert, & l'autre perdant ses feuilles pendant l'hiver.

On fait de ces fruits une confiture liquide, & une confiture seche; ils sont entiers dans la liquide, & par quartiers dans la seche. C'est avec l'écorce suave du citron-bergamote qu'on garnit l'intérieur des boîtes appelées *bonbonnieres*.

Des personnes pour tirer l'essence de cédra, en pressent les zestes ou écorces minces extérieures dans un vaisseau de verre dont l'orifice est étroit : cette manœuvre est longue ; l'huile essentielle en est à la vérité plus érhérée, plus odorante ; mais l'on procède communément par voie de distillation pour tirer cette huile essentielle. L'eau de cédra entre dans la composition de celle des Barbades. Il nous reste à parler du *bois de citronnier* des Anciens, qui étoit très-rare & très-estimé à Rome : c'étoit ou la grandeur des meubles qu'on en faisoit, ou la beauté des ondes & des nœuds qui le rendoient si précieux. On prétend qu'on y substituoit quelquefois le bois de cédre. Aujourd'hui ce que l'on entend par *bois de citron* est le *bois de rose de la Guiane*. Voyez ce mor.

CITRON DE TERRE. Voyez à l'art. KARATAS.

CITRONELLE. Voyez à l'article AURONE.

CITROUILLE ou PASTEQUE, *citrullus*. C'est une plante potagere & cucurbitacée que l'on cultive dans les jardins : on la regarde comme une espece d'*arguria*. Ses racines sont menues & chevelues ; elle répand sur terre des sarments fragiles, rampans, velus, garnis de grandes feuilles découpées profondément en plusieurs lanieres, rudes & hérissées. Il sort des aisselles des feuilles, des vrilles & des pédicules qui portent des fleurs jaunes en cloche, auxquelles succedent des fruits ronds, charnus, couverts d'une écorce assez dure, mais unie & lisse, d'un vert foncé tacheré de blanc, ensuite jaunâtre. Ce fruit est si gros, que souvent un homme ne peut l'embrasser. La chair de la citrouille ordinaire est d'un blanc rougeâtre, & d'une saveur douce, agréable. Sa graine est une amande blanche, agréable au goût, & contenue dans une substance fongueuse qui est au milieu du fruit : cette semence est mise au nombre des quatre grandes semences froides, qui sont celles du *concombre*, du *melon*, de la *courge* & de la *citrouille*. Voyez chacun de ces mors. La citrouille croît sans culture dans les pays chauds de

l'Europe. On la sème dans le Nord, & elle y porte du fruit; mais il n'arrive jamais à une parfaite maturité. Les jardins d'Egypte sont remplis de citrouilles, qui varient beaucoup & different les unes des autres, mais il n'y a point d'endroits où la citrouille profite mieux qu'au Bresil, & où sa pulpe soit plus douce & plus succulente.

On appelle à Paris citrouille le *pepo oblongus*, qui est une autre plante cucurbitacée & fort différente de celle qu'on vient de décrire. Ses tiges également sarmenteuses, s'attachent aux plantes voisines ou à des bâtons. Ses feuilles sont amples, découpées comme celles du figuier, atrachées à des queues longues & un peu épineuses. Ses fleurs sont en cloche, lanugineuses & safranées, un peu odorantes. Aux fleurs qui sont nouées, succedent des fruits grands comme ceux du potiron, tantôt longs & pyramidaux, tantôt ronds, mais toujours charnus, bosselés, couverts d'une écorce dure, ligneuse, d'un vert noirâtre tacheté. La chair en est tendre: ils sont creux intérieurement, comme partagés en trois quartiers. On trouve les semences dans la pulpe spongieuse, comme dans toutes les plantes cucurbitacées.

Les citrouilles ne se multiplient que de graine: on la recueille lorsqu'on coupe le fruit pour s'en servir; on la trempe dans l'eau avant de la semer, pour faire avancer le germe. La citrouille sert à faire des potages, des fricassées, même du pain, des beignets, & des remedes rafraîchissans & tempérans. Les semences sont apéritives: on en tire par expression une huile propre à corriger les vices de la peau & à l'amollir.

CIVADE. Nom donné à une espede de petite squille qui n'a point de cornes au front, & dont la chair est fade.

CIVE ou CIVETTE, *cepa scetilis*. Plante potagere; dont les fleurs purpurines sont ramassées en petits paquets: elle produit beaucoup de feuilles qui sont comme de petites brindilles basses, que l'on coupe à

fleur de terre, & dont on fait des fournitures de salades. On distingue trois especes de cive, la *cive de Portugal*, la *grosse cive d'Angleterre*, & la *petite* que l'on nomme *civette* ou *ciboulette* : elles ne different que par la grosseur de leurs feuilles. La racine de la cive est un assemblage de petites bulbes, comme l'échalotte : quelques-uns appellent la civette *appétit*, parce qu'elle est d'un goût plus fin que l'oignon commun. On fait avec la civette des bordures dans les potagers. L'usage est de la multiplier par les petits rejetons de son pied. Une culture ordinaire, une bonne terre, est tout ce qu'il lui faut.

CIVETTE & ZIBET, *animal zibeticum*. La plupart des Naturalistes ont cru qu'il n'y avoit qu'une especes d'animal qui fournit le parfum, qu'on appelle *civette*. Nous avons vu, ainsi que M. de Buffon, deux de ces animaux qui ressemblent à la vérité par les rapports essentiels de la conformation, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur ; mais qui cependant different l'un de l'autre par un assez grand nombre d'autres caracteres, pour qu'on puisse les regarder comme faisant deux especes réellement differentes.

L'animal que nous appelons ici *civette*, est originaire d'Afrique, & se nomme *kastor* dans la Guinée. Le *zibet* est vraisemblablement la civette de l'Asie, des Indes orientales & de l'Arabie. Il differe de la civette en ce qu'il a le corps plus allongé, le museau plus délié, la queue plus longue & mieux marquée de taches & d'anneaux, le poil plus court, plus mollet, point de criniere, c'est-à-dire, de poil plus long que les autres sur le cou, ni le long de l'épine du dos ; point de noir au-dessous des yeux ni sur les joues : caracteres particuliers & très-remarquables dans la civette.

Le zibet paroît être à M. de Buffon le même animal que celui qui a été décrit par M. de la Peyronie, sous le nom d'*animal du musc*, dans les Mémoires de l'Académie. Les differences qu'il y a observées étoient si légers, qu'elles pourroient bien n'être que des

variétés accidentelles, auxquelles les civettes doivent être plus sujettes que les autres animaux sauvages, puisqu'on les élève & qu'on les nourrit comme des animaux domestiques dans plusieurs endroits du Levant & des Indes.

On appelle ces animaux *chats musqués* ou *chats civettes*, *felis zibethina*; ils n'ont cependant rien de commun avec le chat, que l'agilité du corps; ils ressemblent plutôt au renard, sur-tout pour la tête. Ils ont la robe marquée de bandes & de taches, ce qui les fait ressembler de loin à de petites *pantheres*, dont ils diffèrent à tous autres égards. Ils ont quelque ressemblance avec la *genette*, qui, comme la civette, porte un sac dans lequel se filtre une humeur odorante, mais dont le parfum est très-foible & de peu de durée: au contraire celui des civettes est très-fort; celui du zibet est encore plus violent. A la fin de cet article nous parlerons de la *genette*, afin de faire mieux connoître ces animaux qui ont un si grand rapport, en les présentant, suivant notre plan ordinaire, sous un même tableau.

La *civette* & le *zibet* sont deux animaux propres aux climats chauds de l'ancien continent. Ceux que l'on trouve en Amérique y ont été transportés; car ces animaux, sensibles au froid, n'ont pu passer d'un continent à un autre par les terres du Nord. Comme les choses que nous avons à dire de ces animaux leur sont communes, ou du moins qu'il seroit difficile de les appliquer à l'un plutôt qu'à l'autre, nous ne les désignerons plus présentement que sous le nom général de *civette*.

A l'extérieur, la civette mâle ne se peut distinguer de la civette femelle. Elles sont tellement semblables par tout ce qui se voit au dehors, qu'il n'y a même aucune apparence de distinction de sexe. Le mâle a les parties qui lui sont propres, cachées & renfermées au dedans. Le vase ou le réceptacle de la liqueur odorante, dont l'ouverture avoit été prise par les anciens pour la

marque du sexe de la femelle, est tout-à-fait pareil dans les deux sexes.

Cette liqueur qu'on nomme *civette*, se trouve dans une poche ou sac placé au-dessous de l'anus & entre les paries propres au sexe de chacun de ces animaux. Cette poche a une ouverture de deux pouces ou environ; sa capacité est assez grande pour contenir un petit œuf de poule. La liqueur qu'on y trouve est une humeur de la consistance de pommade, & dont le parfum, quoique fort, est très-agréable au sortir même du corps de l'animal. Il ne faut pas confondre cette manière des civettes avec le *musc*, qui est une humeur sanguinolente que l'on retire d'une espèce de *chevreuil* sans bois, ou de *chevre* sans cornes, qui n'a rien de commun avec les civettes, que de fournir comme elles un parfum violent.

Lorsqu'on vient à rechercher s'il n'y a point de conduits particuliers dans la civette qui apportent cette liqueur odorante, on ne découvre que des rameaux qui passent des veines & des artères hypogastriques dans les deux sacs qui font la grande poche. Ce phénomène s'exécute donc par le seul moyen des glandes qui sont renfermées dans les sacs du réceptacle de la civette, lesquelles ont la faculté de prendre dans les artères ce qui est propre à être converti en liqueur odorante; de même que les glandes des mamelles s'imbibent de la matière qu'elles trouvent dans le sang, propre à recevoir le caractère du lait. Les vaisseaux qui vont au sac du réceptacle sont fort gros dans le mâle, mais à peine les peut-on appercevoir dans la femelle; aussi la civette du mâle a une odeur plus forte & plus agréable que celle de la femelle.

Comme la nature ne fait rien en vain, cette liqueur odorante est sans doute pour ces animaux de quelque usage que l'on ignore encore. On observe seulement des muscles dont la fonction paroît être de fermer ces poches, & de leur procurer un mouvement capable de faire sortir la liqueur odorante, dont la rétention est

insupportable à ces animaux, lorsque par le temps elle a acquis une acrimonie piquante; car on a remarqué que les civettes paroissent avoir une inquiétude qui les agite & qui les tourmente, quand il s'est amassé quelque quantité de cette liqueur qu'elles s'efforcent de faire sortir.

Les civettes, c'est-à-dire la civette & le zibet, quoiqu'originaires & natifs des climats les plus chauds de l'Afrique & de l'Asie, peuvent cependant, dit M. de Buffon, vivre dans les pays tempérés & même froids, pourvu qu'on les défende avec soin des injures de l'air, & qu'on leur donne des alimens succulens & choisis. On en nourrit quelquefois un assez grand nombre en Hollande, où l'on fait commerce de leur parfum. La civette faite à Amsterdam est préférée par nos Commerçans à celle qui vient du Levant ou des Indes, qui est ordinairement moins pure. Celle qu'on tire de Guinée seroit la meilleure de toutes, si les Nègres, ainsi que les Indiens & les Levantins ne la falsifioient en y mêlant des suc de végétaux, comme du *ladanum*, du *storax* & d'autres drogues balsamiques & odoriférantes.

Pour recueillir ce parfum ils mettent l'animal dans une cage étroite où il ne peut se tourner; ils ouvrent la cage par le bout, tirent l'animal par la queue, le contraignent à demeurer dans cette situation en mettant un bâton à travers les barreaux de la cage, au moyen duquel ils lui gênent les jambes de derrière; ensuite ils font entrer une petite cuillier dans le sac qui contient le parfum: ils raclent avec soin les parois intérieures de ce sac, & mettent la matière qu'ils en tirent dans un vase qu'ils couvrent aussitôt. Cette opération se répète deux ou trois fois par semaine. La quantité de l'humidité odorante dépend beaucoup de la qualité de la nourriture & de l'appétit de l'animal: il en rend d'autant plus, qu'il est mieux & plus délicatement nourri: en général on en peut tirer à chaque fois une dragme & demie ou deux dragmes.

De la chair crue & hachée, des œufs, du riz, de petits animaux, de la jeune volaille, & sur-tout du poisson, sont les mets qu'il faut lui offrir, & varier de maniere à entretenir la santé & exciter son appétit : il lui faut très-peu d'eau, & cependant il urine fréquemment.

Le parfum de ces animaux est si fort, qu'il se communique à toutes les parties de leur corps, & que leur poil en est imbu. Si on les échauffe en les irritant, l'odeur s'exalte encore davantage ; & si on les tourmente jusqu'à les faire suer, on recueille la sueur qui est aussi très-parfumée, & qui sert à falsifier le parfum, ou du moins à en augmenter le volume.

Les civettes, continue *M. de Buffon*, sont naturellement farouches, & même un peu féroces ; cependant on les apprivoise aisément, au moins assez pour les approcher & les manier sans grand danger. Elles ont les dents fortes & tranchantes ; mais leurs ongles sont foibles & émoussés : elles sont agiles & même légères, quoique leur corps soit assez épais : elles sautent comme les chats, & peuvent aussi courir comme les chiens ; elles vivent de chasse, surprennent les petits animaux & les oiseaux. Leurs yeux brillent la nuit, & il est à croire qu'elles voient dans l'obscurité. Lorsque les animaux leur manquent, elles se nourrissent de fruits. Elles habitent volontiers les sables brûlans, les montagnes arides. Elles produisent en assez grand nombre dans leur climat ; mais quoiqu'elles puissent vivre dans les régions tempérées, & qu'elles y rendent comme dans leur pays natal, une liqueur parfumée, elles ne peuvent y multiplier. Elles ont la langue moins rude que le chat ; leur cri ressemble assez à celui d'un chien en colère.

La civette ou cette liqueur onctueuse qui se tire de ces animaux, a, lorsqu'elle est nouvelle, la consistance de miel & est de couleur blanche : en vieillissant elle jaunit & brunit. Cette liqueur se nomme *zibet* en Arabie, aux Indes, & dans le Levant où

l'on en fait un plus grand usage qu'en Europe. On l'employoit autrefois dans les maladies hystériques des femmes; mais on a reconnu que ce parfum & les autres, tels que le *musc* & l'*ambre gris*, étoient plus contraires qu'utiles à ces états; & que les odeurs férides, telles que le *galbanum*, le *castoreum* & autres semblables, produisoient un meilleur effet. Les Parfumeurs & les Confiseurs emploient encote la civette dans le mélange de leurs aromates. L'odeur de ce parfum, quoique violente, est plus suave que celle du musc. Toutes deux ont passé de mode lorsqu'on a connu l'*ambre gris*, ou plutôt dès qu'on a su le préparer; & l'*ambre* même qui étoit il n'y a pas longtemps l'odeur par excellence, le parfum le plus exquis & le plus noble, a perdu sa vogue & n'est plus du goût de nos gens délicats.

### De la Genette.

La *genette* est un animal plus petit que les civettes; dont le corps est plus alongé, la tête plus effilée, les jambes beaucoup plus courtes, rattaché de même, ayant aussi sur le dos une espee de criniere; mais se distinguant des civettes par une queue aussi longue que le corps, marquée alternativement d'anneaux noirs & blancs. La *genette* porte comme la civette, un sac dans lequel se filtre une espee de parfum, mais foible & dont l'odeur ne se conserve pas. Elle est un peu plus grande que la *fouine* qui lui ressemble beaucoup par la forme du corps, aussi-bien que par le naturel & les habitudes: seulement il paroît qu'on apprivoise la *genette* plus facilement. On les a appelés *chats de Constantinople*, *chats d'Espagne*, *chats genette* quoiqu'ils n'ayent cependant rien de commun avec les chats que l'art d'épier & de prendre les souris, & de pouvoir s'apprivoiser comme eux. C'est peut-être parce qu'on ne les trouve guere que dans l'Espagne & le Levant, qu'on leur a donné le surnom

de ces pays. On a vu dans la ménagerie de S. A. S. M<sup>sr</sup>: le Comte de Clermont, à Paris, deux genettes, l'une mâle, l'autre femelle, & qui ont engendré deux petits qui se voient actuellement dans le cabinet d'Histoire Naturelle au château de Chantilly : le pere & la mere sont maintenant dans la ménagerie de Chantilly.

La peau de cet animal fait une fourrure légère & très-jolie. Les manchons de genettes étoient à la mode il y a quelques années, & se vendoient fort cher; mais comme l'on s'est avisé de les contrefaire en peignant de taches noires des peaux de lapins gris, la mode en a passé, & le prix en a baissé.

**CIVETTE VOLANTE.** C'est le chat-volant. *Voyez ce mot.*

**CLAIRON**, *clerus*. Genre d'insecte coléoptere qui ressemble au *bostriche* par la forme cylindrique de son corseler qui est sans rebords, & par les pelores ou éponges dont ses tarses sont garnis; ses antennes sont en masse & composées de trois articles. Il n'a point de trompe. Sa couleur est fort belle; il y en a de plusieurs sortes dont les larves habitent, les unes, dans les nids des abeilles maçonnes; d'autres dans les charognes, & une autre enfin sur le *reseda* & autres plantes. L'espece de clairon la plus remarquable, est celle dont la larve qui est de couleur rouge, s'introduit dans le nid des abeilles mâçonnes, perce leurs cellules, mange les petits vers & les chrysalides qui y sont renfermés, se méramorphose, en sort avec des étuis d'une riche couleur & d'un beau dessin. La solidité de cet étui, lui sert de bouclier contre l'aiguillon vengeur des abeilles. Il passe le reste de sa vie à voltiger sur les fleurs. *Voyez l'article Abeilles mâçonnes.*

**CLANDESTINE** ou **HERBE CACHÉE**, *clandestina flore subcaruleo.*, *Tournef.* Nom donné à une plante qui se plaît dans les lieux froids & humides, à l'ombre des arbres & dans les bois, laquelle croît en

plusieurs endroits de l'Anjou, près de la Rochelle, & très-communément aux environs de Nantes, &c. La clandestine paroît pendant le printemps; c'est alors qu'elle montre ses fleurs, qui forment des bouquets d'un beau pourpre bleuâtre. Elle tire sa nourriture des menues racines des arbres, telles que du hêtre, du chêne, du peuplier, du noyer, &c. Voilà pourquoi ce végétal étant transplanté ne subsiste pas long-temps.

La corolle de la clandestine est soutenue verticalement sur son calice taillé en forme de cloche, elle est monopérale, & du nombre des fleurs en masque de *Tournefort*. La levre supérieure est large par le haut & concave; la levre inférieure est plus petite, repliée & découpée en trois parties, creusée en manière de gouttière. On y remarque une espèce de *nectarium*, quatre étamines, un pistil. Le fruit est une capsule à deux pans élastiques, qui parvenus à l'état de maturité, se contournent rapidement en manière de cornets, pour lancer aux environs & avec force le peu de graines que chaque capsule contient: la graine est un peu arrondie, & offre une petite tache noire qui doit servir de passage aux élémens du germe. Comme ces graines sont ordinairement cachées sous les feuilles mortes des arbres, ou nichées dans les trous & inégalités du terrain, elles se trouvent plus à portée d'atteindre les racines des arbres les plus déliées & les plus superficielles, au moyen de deux ou trois radicules chevelues, jaunes & rondes, quelquefois blanches qu'elles poussent elles-mêmes & qui servent à les unir à des individus étrangers, dont elles tirent des sucs alimentaires, & pour continuer leur végétation & leur développement.

La tige de la clandestine est succulente & presque entièrement cachée en terre, ainsi que ses feuilles qui sont sans pédicules, & taillées en écailles blanchâtres, petites, charnues, disposées en trois, & dont les nervures sont rayées de lignes purpurines. Les racines donnent beaucoup de rejets, ce qui multiplie l'espèce

considérablement ; elles se divisent & se subdivisent jusqu'à ce que les plus petites ramifications se terminent en petits globules ou especes de mamelons de la grosseur d'un petit pois , blanchâtres : souvent on voit plusieurs de ses mamelons subdivisés , assez près les uns des autres : & ces mamelons qui communiquent avec les racines des arbres sont autant de suçoirs , de ventouses qui en pompent immédiatement la sève à leur profit. Ces suçoirs qui ne touchent d'abord qu'un point de l'écorce des racines nourricieres , s'épanouissent bientôt , en embrassant une plus grande partie , & finissent par les entourer quelquefois en entier. Il y a plus ; ces suçoirs se pratiquent une entrée dans l'écorce & les racines. Tel est en abrégé le mécanisme de la plante parasite que nous venons de décrire d'après M. Berthelot du Parly.

Le suc exprimé de cette plante est estimé apéritif & tonique , & l'on prétend que la clandestine prise en substance , a la vertu de détruite les principales causes de la stérilité dans les femmes : nous pourrions en citer quelques exemples en faveur des personnes du sexe qui recherchent , désirent cette puissance pour la propagation du genre humain... mais *quid tentare nocebit?* Il faut essayer de la clandestine.

CLÉMATITE ou HERBE AUX GUEUX , ou VIORNE, *clematitis*. C'est un genre de plante à fleurs en rose , composées ordinairement de quatre pétales , sans calice , & d'un grand nombre d'étamines & de pistils , auxquels succèdent des fruits dans lesquels les semences sont rassemblées par bouquets , & sont terminées par un filament semblable en quelque sorte à une petite plume. Il y a plusieurs especes de cette plante , dont les unes sont vivaces , & les autres sont des arbrisseaux grimpans , dont quelques-uns sont très-agréables par leurs fleurs.

La clématite commune ou l'*herbe aux gueux* , est ainsi nommée , parce que les mendiens , pour exciter la compassion , se servent du suc de cette plante pour

faire paroître des rougeurs, des inflammations, des ulcères à quelque partie du corps, notamment aux jambes. Ce mal est plus effrayant à la vue que d'ailleurs; ils le font facilement dissiper lorsqu'ils le veulent, en étuvant la partie avec de l'eau fraîche, ou en y appliquant des feuilles de poirée. Cette espèce de clématite qu'ils emploient, est fort commune dans les haies. Ses fleurs blanchâtres forment des bouquets au mois de Juin plus singuliers que beaux, mais d'une odeur agréable. Dans l'automne & quelquefois une bonne partie de l'hiver, on croiroit de loin voir des fleurs sur les arbrisseaux dépouillés de feuilles: ce sont les graines de cette plante chargées d'aigrettes barbues & blanches. La partie ligneuse & sarmenteuse de ces arbrisseaux est propre à faire des liens & des ruches de mouches à miel; on en fait aussi de jolis paniers.

Il y a aussi une espèce de clématite à fleur bleue double, qui est un des plus beaux arbrisseaux que l'on puisse employer dans les jardins pour former des palissades ou couvrir des portiques & des berceaux. Il croît fort vite, & garni d'un beau feuillage d'un vert-brun. Dès la fin de Juin il commence à se charger de fleurs d'un bleu foncé, en si grande abondance qu'elles couvrent son feuillage: elles se succèdent pendant l'espace de deux mois. Il se multiplie facilement de boutures qui donnent des fleurs dès la seconde année: lorsqu'on le taille tard il pousse de nouveaux rejetons qui donnent de fleurs pendant toute l'automne.

On cultive en Angleterre une autre espèce de clématite dont les fleurs sont doubles & d'un beau rouge incarnat: il seroit à désirer qu'il tût moins rare & qu'on le cultivât ici; car il réunit tous les avantages de l'arbrisseau précédent. La *clématite d'Espagne* garde toujours son feuillage tendre & brillant, mais elle est très-délicate. Il y a encore d'autres espèces de clématite à fleurs bleues & blanches, qui sont de pe-

tites plantes vivaces , fort robustes. Les feuilles de clématite peuvent être employées utilement pour tonger les chaitts baveuses qui empêchent les plaies de se cicatrifer. Voyez maintenant *FLAMMULE*.

**CLOCHER CHINOIS.** Petit coquillage univalve & operculé , de la famille des *vis* : sa robe est d'un brun sale. *Voyez le mot Vis.*

**CLONISSE ou COUTOIR.** Coquillage bivalve , de la famille des *comes* , à coque épaisse : il est arrondi , un peu renflé , orné quelquefois d'une trentaine ou quarantaine de cannelures transversales & ridées : les battans sont marqués intérieurement d'une centaine de petites dents , entre lesquelles deux dents plus grosses , & à peu près triangulaires , obtuses & fort proches l'une de l'autre , forment la charniere du battant droit , elles sont disposées de maniere à recevoir les trois dents du battant gauche. Ce coquillage marin se tient enfoncé dans le sable. Les femmes le pêchent avec une bêche recoubée. Il s'en fait une grande consommation pendant le carême , à Botdeaux & dans les campagnes voisines de la baie : on en envoie dans des sacs ou dans des barils jusqu'à Toulouse. Sa chair est saine & délicate : elle se conserve trois semaines pendant l'hiver. Les Negres du Sénégal la mangent cuite sous les cendres.

**CLOPORTE.** C'est un petit insecte *aptere* , sans ailes , auquel on a donné , tant en Latin qu'en François , des noms singuliers : en Champagne on le nomme *Porcelet de Saint Antoine* , parce qu'on s'est imaginé que sa figure avoit quelque rapport avec celle d'un pourceau : on le nomme en Latin *Afellus* ou *Millepes* ; *afellus* ou *petit âne* , à cause de sa couleur ; *millepes* , à cause du nombre de ses jambes , qui diffèrent beaucoup en nombre de celles du véritable milleped.

Le cloporte est plat son corps est ovale , de la longueur de l'ongle du petit doigt , recouvert d'une peau comme écailleuse & tuilée , divisée en huit anneaux ;

neaux; chaque écaille paroît lisse & lustrée. Sa tête est petite, arrondie & armée de deux cornes ou antennes, qui lui servent à tâter le terrain; il a quatorze jambes, sept de chaque côté; sa queue est doublement fourchue, languette, pointue. Cet insecte est d'une sensibilité exquisite; pour peu qu'on le touche, il se replie tête contre queue, & forme la boule à la maniere des héritons. Il reste dans cet état jusqu'à ce que le danger soit passé. Parmi les Auteurs, les uns prétendent que cet insecte est ovipare, d'autres prétendent qu'il est vivipare. *Bourguet*, dans une lettre sur la génération des plantes & des animaux, dit que « les cloportes pondent leurs œufs au nombre de soixante ou environ tout à la fois; ils pendent à la mere par un pédicule blanc, qui ressemble à un fillet. Les meres se les mettent fort industrieusement sur le dos par le moyen de ce filet. Une matiere visqueuse attache les petits, qui pendent à leur tour chacun à un petit fil blanc, qui leur sert de cordon ombilical. Dès qu'ils sont suffisamment attachés en rang les uns après les autres sur les segmens du dos de la mere, le commun pédicule seche & disparoît. Alors les petits paroissent dans leur forme naturelle, ayant tous la tête tournée du même côté que la mere, qui seche peu à peu en les portant quelque temps... Les petits restent encore sur le dos de la mere, jusqu'à ce que le petit filet soit sec, après quoi ils descendent, & vont chercher eux-mêmes leur nourriture. »

Voilà des observations détaillées qui supposent que l'on a vu la chose, & qu'on peut trancher le nœud de l'indécision. *Langius* dit avoir observé que les cloportes femelles portent leurs petits attachés à leur ventre à peu près comme les écrevilles y portent leurs œufs. *Lemery* dit qu'ils sont vivipares. Suivant des observations insérées dans les Ephémérides d'Allemagne, on a vu se détacher d'un cloporte mort, que l'on examinoit au microscope, un très-grand nombre de petits

cloportes très-bien formés, qui sortoient, à la file les uns des autres, vers la première paire des jambes de l'insecte. Nous avons examiné ces animaux en différentes saisons de l'année, & ils nous ont paru ovipares. *M. de Cayeu* a reconnu qu'ils changeoient deux fois d'enveloppe par année, & que leurs œufs sont sphériques, gros comme un grain de pavot, couleur de paille, & rangés sous le ventre de la mère. Ces œufs ne réussissent pas tous; car à mesure qu'ils grossissent, & que les pattes de la mère deviennent trop courtes, relativement au volume qui les entoure, une grande partie est brisée ou écrasée par le frottement qu'ils éprouvent contre le corps que le ventre de la femelle parcourt. Il n'en réussit pas plus de douze ou quinze, qui contiennent chacun un fœtus, lequel venant à sortir, se range entre les pattes de la mère, & se tapit dans l'espece de feuillure que ces pattes forment en s'appliquant sur le ventre. Dès que les œufs sont vides, le filet qui fait l'office de cordon ombilical, tombe arraché par le mouvement continuel des petits, qui ne s'écartent guere qu'ils n'ayent acquis environ une demi-ligne de longueur. Ils ont même l'adresse de se réunir & de s'accrocher les uns aux autres, de manière qu'on les prendroit pour une proéminence du ventre qui leur sert de couvert. Telle est l'observation de *M. de Cayeu*. Mais la nature est si variée & si riche dans ses productions, qu'il ne seroit peut-être pas impossible que des diverses especes de cloportes, les unes fussent ovipares, les autres vivipares.

Il y a, en effet, plusieurs especes de cloportes qui different un peu par la couleur, la grandeur & le lieu de leur habitation. On voit quelquefois dans les fourmillieres de jeunes cloportes tout blancs, qui passent l'hiver dans un état d'engourdissement ainsi que les fourmis: on les voit épars parmi elles, & rangés dans les pelotons de fourmis entassés. Le cloporte domestique est plus grand, il se retire dans les fentes des murs, sous les toits nitreux, & dans les endroits ombragés,

pierreux, & sous les vieux bois pourris dans les caves. Aussi est-ce lui que l'on emploie de préférence, soit en substance, soit en infusion dans les maladies où il s'agit de résoudre. Suivant M. *Bourgeois* on peut dire que les cloportes sont un des plus excellens remèdes que la Matière Médicale nous fournisse, & d'un usage très étendu & très-fréquent dans la Médecine. Outre leur vertu de résoudre & de fondre les humeurs de toute espèce, & de purifier le sang en chassant par les urines les sels âcres & scorbutiques dont il est infecté; on doit le regarder comme le meilleur spécifique qu'on puisse employer contre l'asthme de toute espèce, mais surtout l'humoral, & contre toutes les espèces d'hydropisies, les affections scorbutiques & scrophuleuses, les squirres, les cancers, &c. Ces cloportes écrasés & appliqués en cataplasme sur la gorge, sont encore bons dans l'esquinancie. Celui qui est noir se trouve sous les pierres, dans les lieux frais & humides. Le cloporte rouge-brun vit dans les mêmes lieux que le noir. Le cloporte sauvage, que l'on trouve dans les blés & sous l'écorce des arbres, n'est pas si efficace que le cloporte gris ou domestique, contenant, dit-on, moins de parties nitreuses. Nos cloportes domestiques sont que peu ou point incommodés, en comparaison de ceux qui, suivant les relations de quelques Voyageurs, naissent dans l'île de Madagascar. Il se trouve encore une espèce de cloporte dans les eaux salées, que les Pêcheurs disent faire mourir les perches, en s'insinuant dans leurs mâchoires. On en trouve une autre espèce dans les eaux douces & dans les puits. On la nomme *cloporte aquatique*. Voyez *ASELLE*. Il y a aussi le cloporte de mer, qui est très-grand, & qui se trouve sous les plantes qui couvrent les banches de la mer.

On donne encore le nom de cloporte à une petite coquille graveleuse, du genre des *porcelaines*. Voyez ce mot. Enfin on le donne aussi à une chenille velue.

**CLOU DE GIROFLE.** Voyez **GIROFLE**. Il est parlé

du *Clou du Para* à l'article *Bois de Crave*. Voy. ce mot.  
 CO. Voyez à l'article *LIERRE*.

COAITA. Nom donné à une grande espèce de sapajou, dont le corps est effilé, velu & mal proportionné dans ses membres. On en voit de noirs & de blancs; les uns barbus, & les autres sans barbe. Ces espèces de quadrumanes sont assez communs dans la Guiane, au Panama & au Pérou. Ils vivent en société, ont un certain degré d'intelligence qui étonne toujours, & sur-tout beaucoup d'adresse. Leur nourriture consiste en poissons, vers, insectes, & notamment en fruits. Les huîtres sont aussi de leur goût; car lorsque la marée s'est retirée, ils viennent sur le rivage, prennent ce testacée, le posent sur un rocher, le frappent à coups de pierre, brisent l'écaille & en mangent l'animal. Ces sapajoux ne font pas un accueil honnête à l'homme voyageur qui traverse les bois. Les uns font mille contorsions, mille postures grotesques; d'autres grincent ridiculement des dents, sautent de branches en branches. Il y en a même qui tâchent de pisser sur le nez du voyageur. Leur queue susceptible de contraction à son extrémité, est pour eux une cinquième main très-adroite. Ils s'en servent pour pêcher, attirer les corps qui sont à leur portée, & pour se suspendre aux branches. Voyez à l'article *CERCOPITHEQUE*, l'industrie de ces animaux pour traverser une rivière.

Les femelles des *coaitas* ne sont point sujettes à l'écoulement périodique : elles ne produisent ordinairement qu'un ou deux petits, les pottent toujours sur le dos, & ce poids semble n'ôter rien à leur agilité. Ces animaux deviennent familiers, caressans : ils sont d'un naturel doux & docile. Le froid de nos climats est trop rigoureux pour cette sorte d'individus. On prétend que des vers de sept à huit pouces de longueur habitent leurs intestins. La chair de ceux qui ont mangé beaucoup de fruits, est exquise au goût de la plupart des colons.

COATI. Animal quadrupède, qui ne se trouve que

dans les climats méridionaux de l'Amérique. On a donné ce nom à plusieurs animaux bien différens; mais le *Coati-mondi* ne paroît qu'une variété du *Coati*.

Le *coati* est un animal assez petit; tout son corps est de couleur rousse, (l'autre n'a que le ventre & la gorge de cette couleur, le reste étant d'un brun presque noir); ses oreilles & ses jambes sont courtes, ses yeux sont petits: on le distingue aisément de tous les autres animaux par son museau allongé, & par son groin mobile en tous sens. Il a, comme l'*ours*, une grande facilité à se tenir debout sur les pattes de derrière, dont les talons sont larges: il a cinq doigts à chaque patte. Nous en avons vu à Paris plusieurs qui étoient privés; l'un entr'autres étoit sensible au froid, & il approchoit du feu en se tenant debout sur les deux pattes postérieures; alors il étendoit les antérieures; & ouvroit ses especes de mains, puis se frottoit la poitrine & le ventre à la maniere de l'homme. Sa queue est touffue, annelée, plus longue que son corps, lorsqu'elle n'est point tronquée, car cet animal est sujet à la ronger.

Ce goût singulier, & qui paroît contre nature, n'est cependant pas particulier au *coati*, dit M. de Buffon. Les *singes*, les *makis*, & quelques autres animaux à queue longue, rongent le bout de leur queue, en mangent la chair & les vertebres, & la raccourcissent peu à peu d'un quart ou d'un tiers. On peut tirer de là une induction générale, continue M. de Buffon; c'est que dans des parties très-allongées, & dont les extrémités sont par conséquent très-éloignées du centre du sentiment, ce sentiment est foible, & d'autant plus foible, que la distance est plus grande, & la partie plus menue; car si l'extrémité de la queue de ces animaux étoit une partie fort sensible, la sensation de la douleur seroit plus forte que celle de cet appétit, & ils conserveroient leur queue avec autant de soin que les autres parties de leur corps. Au reste, le *coati* est un animal de proie, qui se nourrit de chair & de sang.

qui, comme le *renard* ou la *fouine*, est fort rusé & a beaucoup d'adresse : il égorge les petits animaux, les volailles, & cherche les nids d'oiseaux pour en manger les œufs. Il est dangereux pour les chiens qu'on emploie à le chasser, & il faut qu'il soit contrageux, car il se défend vigoureusement. On prétend que sa dent est venimeuse. On ne peut l'avoir qu'en le tuant à coup de fusil; il faut même ne le tirer que quand il fuit & non quand il est arrêté. Sa chair est d'un assez bon goût dans la Guiane.

COBALT ou COBOLT, *cobaltum*. Cette substance, que bien des Auteurs ont regardée jusqu'ici comme une simple mine arsénicale, est une matière métallique particulière, dont on retire un régule qui diffère beaucoup de celui de l'arsenic. Le cobalt est pesant, dur, friable, d'une couleur ou cendrée, ou jaune, ou rose, ou noirâtre; d'un tissu tantôt strié ou grenu, tantôt écailleux ou cristallisé, ou tricoté, semblable à une scorie vitreuse, ressemblant dans la fracture à du métal fondu : il s'en rencontre encore de miroité ou spéculaire, de terreux, couleur de fleur de pêcher; & presque toutes les autres espèces exposées à l'air, acquièrent superficiellement cette même couleur pourpre ou de gorge de pigeon, qu'on peut regarder comme une minéralisation, & d'autres fois comme une efflorescence, qui est écailleuse ou striée, &c. Il y a aussi des cobalts dont l'efflorescence est nuée de blanc, de bleu & de vert. La mine est noire & commune en Thuringe.

Le cobalt demeure assez fixe au feu; sa substance métallique calcinée fournit une terre sous le nom de *safre*, & qui, mêlée d'alkali fixe de quartz ou de silice, se vitrifie plus facilement, & donne alors un beau verre bleu, très-précieux, & appelé dans le commerce *azur*, *smalt*, *bleu d'émail*, *verre de cobalt*; substance si utile dans la peinture pour la faïence, la porcelaine, dans la teinte des émaux, & dans le *bleu d'empois*

Le cobalt dissous dans l'eau régale, affoiblie ensuite avec de l'eau pure, forme une encre de sympathie très-curieuse : l'écriture n'est pas visible ; pour la lire, il ne faut qu'approcher la lettre auprès du feu, l'écriture paroît alors en caractère d'un beau vert. En refroidissant, les caractères dispaissent. On peut les faire reparoître par le même procédé, toutes les fois qu'on le desire. Il ne faut pas trop échauffer la lettre, les parties colorantes se dissiperoient ou s'altéreroient, & les traits dispaissent pour toujours. On a fait des écrans dont l'esquisse ne présentait que des arbres dépouillés, tableau du triste hiver. En les mettant devant soi pour se garantir du feu, on voyait les arbres s'orner de feuilles, & les tapis de gazon se couvrir de la verdure du printemps. Combien de traits de galanterie ont été dévoilés à des yeux chastes par le moyen de cet encre, dont de Petits-Maitres ou des personnes peu scrupuleuses & indiscrettes se sont amusées.

Le cobalt ne s'unit guere par la fusion avec le mercure, ni avec le bismuth ; mais très-facilement avec le cuivre. Dans son état de mine, il contient souvent du bismuth, de l'argent, du soufre & de l'arsenic ; ce qui l'altère toujours plus ou moins. La matière pierreuse est souvent un quartz couleur d'améthyste ou un pétrosilex.

Les mines de ce demi-métal sont à Schneeberg en Saxe. On vante notamment celle de Rappolt à Jolann-Georgenstadt, qu'on emploie jusqu'à cent quarante brasses de profondeur. On en a aussi rencontré à Sainte-Marie-aux-Mines, & dans la mine de Gisthain aux Pyrénées sur les frontières d'Espagne, dans la province de Cornouailles en Angleterre, dans les montagnes d'Écosse, &c. Il paroît que les Chinois & surtout les Japonnois ont aussi des mines de cobalt chez eux, par les porcelaines bleues si estimées qui venoient autrefois de leur pays : mais il y a lieu de croire, ainsi qu'il est dit dans l'Encyclopédie, que leurs mines sont épuisées, ou du moins que leur cobalt actuel est d'une

qualité inférieure, car le bleu de leurs porcelaines modernes n'est plus si beau.

L'exploitation des mines de cobalt est assez dangereuse, attendu qu'il y regne très-souvent des vapeurs arsénicales, &c. qui font périr ceux qui y travaillent; ou du moins qui leur ulcerent les pieds & les mains, ou les rendent sujets à la phthisie, à la pulmonie. Cela n'empêche point les enfans de courir les mêmes dangers que leurs peres.

On trouve dans le deuxieme volume de notre Minéralogie, page 80, un détail très-circonscié des opérations qu'on fait subir au cobalt pour le dégager ou de l'arsenic ou du bismuth; sa torréfaction en *safr*, (chaux métallique qui, révivifiée par les fondans & le phlogistique, donne le vrai régule de cobalt); enfin sa vitrification, & les expresse inhibitions que l'Electeur de Saxe fait d'en envoyer de pur hors de ses Etats.

D'après les nouveaux éclaircissemens que nous avons du principe colorant du *lapis lazuli* (voyez ce mot,) & d'après quelques expériences particulieres que nous avons tentées, nous ne désespérons pas qu'on ne reconnoisse par la suite que le cobalt n'est qu'une combinaison du fer, de l'arsenic, &c.

Les Mineurs Allemands donnent aussi le nom de *cobalt* à un être chimérique: c'est, selon eux, un phantôme ou démon souterrain, à qui ils attribuent la figure d'un petit nain; ce prétendu gnome, lorsqu'il n'est pas favotable, étrangle les Mineurs; mais lorsqu'il est benévole, il leur fait découvrir les filons les plus riches.

COBAYA. Nom que l'on donne au Brésil au *cochon d'Inde*. Voyez ce mot.

CORBAN. Petit arbre du pays de Sumatra: il est semblable au pêcher: sa feuille est petite; ses branches courtes & couvertes d'une écorce jaune, rendent une gomme roussâtre dans l'été. Son fruit qui est de la grosseur & de la figure d'une pomme médiocre, contient

une noix grosse comme l'avelinc , où l'on trouve une amande amere dont on tire par expression une huile médicinale propre pour la surdité.

COBRE DE CAPELLO, *cobra capella*. Espece de petit serpent des Indes , long d'un pied & demi , gros comme le petit doigt , dont la peau est noire sur le dos & blafarde sous le ventre : il gonfle sa joue , & crie comme les grenouilles , étant irrité : sa morsure est mortelle. Il habite souvent vers les pieds de l'arbre papayer en Amérique : il vit d'araignées & d'autres insectes. Séba donne la description d'une autre espece , qui est une vipere de Ceylan ; il parle aussi de plusieurs serpens à lunettes , qui ont le nom de *cobra* : il dit que ce serpent a une couronne sur la tête ; si cette couronne est de la figure d'une lunette , le serpent est de la famille du *serpent à lunettes* : voyez ce mot. On trouve une vipere dans le Ceylan qui a ce même caractère : on l'appelle *cobra de Neustria*. On en trouve aussi dans le Brésil , dans l'île de Ternate , à Siam ; enfin , selon le même Séba , on en rencontre de quatorze especes ; mais suivant la description de ce Naturaliste , ce sont des *serpens à lunettes* , auxquels les Portugais donnent indistinctement le nom de *cobra* , qui doit être réservé à l'espece précédemment décrite , ainsi qu'au *bojobi*.

COCA ou CUCA, *myrto similis Indica*, *fructu racemoso*. Arbrisseau peu branchu qui croît dans l'Amérique méridionale. Sa feuille est molle , verte & ressemble à celle du myrte : son fruit est disposé en grappes , d'abord rouges comme le myrtille , ensuite noires ; c'est en cet état qu'on le récolte , & qu'on le fait sécher pour le conserver. Il sert aux habitans du Pérou de petite monnoie , de même que le cacao en sert aux Mexicains : l'on peut dire que cette plante est une des richesses de ces Indiens ; car l'on en fait un grand commerce. Plusieurs Espagnols se sont formé des fortunes considérables à ce trafic , & les revenus de l'Evêque , des Chanoines & de l'Eglise Cathédrale de Cusco pro-

viennent pour la plupart de la dixme des feuilles desséchées du coca.

Les Occidentaux s'en servent, comme les Orientaux du bétel, & les Européens du tabac; les feuilles sont en grand usage au Pérou pour fortifier & réparer les forces abattues, pour désaltérer & nourrir: on en mêle avec des écailles d'huîtres calcinées, & l'on en forme des pastilles qu'on tient long-temps dans la bouche, les mâchant avec grand plaisir. Voyez *la Relation de D. Ant. Ulloa*, n°. 829 & 830.

COCAGNE. C'est le nom qu'on a donné aux petits pains de pastel qu'on emploie en teinture. Voyez à l'article PASTEL GUEDE.

COCCINELLE, *coccinella*. Petit scarabée fort commun & très-connu du peuple sous le nom de *bête à Dieu*, ou de *vache à Dieu*. Ses antennes sont composées de gros articles noueux qui vont en grossissant vers le bout, elles sont aussi plus courtes que les antennules; aussi faut-il les chercher pour les voir. Le corps de ces insectes est court, lisse, hémisphérique, il n'a guete plus de diametre qu'une lentille ordinaire; ses étuis tantôt rouges ou blancs avec des points noirs, tantôt noirs avec des points rouges, tantôt bruns, tantôt violets & de différentes nuances, ont l'éclat & le brillant de l'écaille. Les femelles fécondées par les mâles, déposent des œufs oblongs, jaunâtres, d'où sortent de petits vers lents dans leur marche & ennemis des pucerons. Aussi trouve-t-on fréquemment ces vers ou larves sur les feuilles d'arbres chargés de pucerons. Ces larves prêtes à se métamorphoser, se fixent sur une feuille par la partie postérieure de leur corps, se courbent, se gonflent, forment une espede de crosse. Leur peau s'étend, se durcit au bout de quinze jours, la chrysalide ou nymphe se fend sur le dos. L'insecte parfait reçoit les impressions de l'air, qui donne plus de consistance à ses étuis. Il vole rarement, & ne se soutient pas long temps en l'air. Ces jolis petits scarabées se tiennent aussi sur les fleurs; consultez l'article

*Scarabée tortue.* Des différentes larves de coccinelle, la plus curieuse est le *hérifson blanc*. Voyez ce mot.

COCHENE. Voyez CORMIER.

COCHENILLE, *coccinella*. C'est une substance que l'on emploie pour la teinture de l'écarlate & du cramoisi. On nous l'apporte de l'Amérique en petits grains convexes & cannelés d'un côté, & concaves de l'autre. On a ignoré pendant long-temps l'origine de cette matière : quelques-uns l'ont regardée comme des baies de plante ; mais il est constant aujourd'hui que c'est un *progalle-insecte* desséché, surtout depuis que l'on fait sa manière de vivre. Voy. PROGALLE-INSECTE à la suite du mot *galle-insecte*. Il est même aisé, en examinant la cochenille que l'on nous envoie dans le commerce, de s'assurer de l'existence de cet insecte. Si on la fait ramollir & gonfler dans de l'eau ou du vinaigre, & qu'on l'examine ensuite à la loupe, on distingue les différens anneaux du corps de l'insecte ; on voit les antennes, les attaches des jambes, & quelquefois les jambes entières. On peut comparer la figure entière de la cochenille à celle de nos punaises domestiques qui, étant desséchées, sont grosses comme uné petite lentille, hémisphériques, annelées, d'un rouge noirâtre, inodores, & teignent en rouge. L'insecte cochenille a une trompe qui sort du corcelet entre la première & la deuxième paire de pattes : les mâles seuls ont deux ailes, droites, élevées. L'extrémité du ventre est garnie de filets ; & la femelle conserve toujours, étant desséchée, sa figure animale, caractère qui la fait distinguer du kermès.

Le Mexique est le seul pays où l'on recueille la cochenille. Cet insecte que l'on soupçonne vivipare s'attache aux feuilles de diverses plantes. Les Indiens l'y ramassent, & la transportent sur une autre plante, à laquelle on donne les noms de *figuier d'Inde*, de *cardasse*, de *raquette*, de *nopal* & d'*opuntia*. V. ce dernier mot. Cette plante est assez remarquable dans les terres chaudes par ses feuilles, ou plutôt ses branches épaissies,

oblongues & arrondies qui tiennent les unes aux autres par leurs extrémités : nous en parlerons au mot *opuntia*. Les Indiens cultivent cette plante avec soin autour de leurs habitations ; & pour s'assurer une récolte sûre de cochenille , ils la sement , pour ainsi-dire , sur cette plante. Ils font avec de la mousse ou du foin fin , ou de la bourre de coco , des especes de petits nids appelés *pastles* , dans chacun desquels ils mettent douze ou quatorze cochenilles ; ils placent deux ou trois de ces nids sur chacune des feuilles de *cardasse* , appelées des Indiens *pencas* , auxquels ils restent assujettis par le moyen des épines qui naissent naturellement sur ces feuilles. Au bout de quelques jours ces cochenilles donnent naissance à des milliers de petits , qui ne sont pas plus gros que des mites. Ces nouveaux nés se dispersent bientôt sur les plantes , & ne tardent point de se fixer dans les endroits les plus succulens , où ils restent jusqu'à leur dernier période d'accroissement. Ces insectes ne font que piquer la plante & en tirer le suc.

On fait chaque année trois récoltes de cochenille. Dans la première , on enlève les nids & les cochenilles que l'on avoit mises dedans , & qui y ont péri après avoir donné naissance à leurs petits : trois ou quatre mois après , on fait la récolte du produit de cette génération. Les grosses cochenilles que l'on laisse donnent lieu à une troisième génération , que l'on recueille au bout de trois ou quatre autres mois. On détache la cochenille de dessus les feuilles avec un pinceau.

Aux approches de la mauvaise saison , c'est-à-dire , des pluies & des temps froids , les Indiens coupent les feuilles de *raquette* , & les transportent dans leurs habitations avec la nouvelle cochenille qui est dessus. Ces feuilles se conservent vertes pendant fort longtemps , ainsi que toutes les plantes grasses , & les cochenilles croissent ainsi pendant la mauvaise saison. Lorsqu'elle est passée , on en reme une grande partie sur des feuilles dans des nids , ainsi que nous l'avons

déjà dit. La cochenille de la dernière récolte n'est pas aussi belle, parce qu'on est obligé de racler les feuilles de la raquette pour enlever ces petits insectes, & qu'on mêle par conséquent la raclure des plantes avec la cochenille, qui est d'ailleurs de différentes grosseurs, parce que les mères se trouvent avec les nouveaux nés. C'est pourquoi les Espagnols donnent à cette cochenille le nom de *granilla*.

On n'a rien de plus pressé, lorsqu'on a recueilli la cochenille, que de la faire mourir, parce que ces insectes, qui peuvent vivre pendant quelque temps séparés de la plante, pourroient faire leurs petits qui s'échapperoient, & seroient perdus pour le propriétaire; la manière dont on la fait périr, influe beaucoup sur sa couleur, & lui fait donner divers noms. On appelle *renegrada* la cochenille qu'on fait périr dans des corbeilles plongées dans de l'eau chaude: elle est d'une teinte d'un brun rouge, & privée, en partie, de cette espèce de poudre blanche dont est couvert le corps de ces insectes vivans. Celle qui a été desséchée dans les rémascals (espèces de fours) est d'un gris cendré ou jaspé: elle a du blanc sur un fond rougeâtre; on l'appelle *jaspada*. Celle que l'on met sur des plaques, appelées *comales*, qui ont servi à faire cuire le maïs, est sujette à avoir été trop chauffée, & devient noirâtre; ce qui la fait nommer *negra*. Trois livres de cochenilles vivantes ne pèsent qu'une livre étant desséchées: on donne à cette cochenille: en quelques pays où elle est cultivée de la manière dont nous venons de parler, le nom de *cochenille mestique*, parce qu'on en trouve à Méteque dans la province de Honduras: on lui donne aussi le nom de *cochenille fine & domestique*. Cette cochenille ainsi préparée, peut conserver pendant plus de cent trente ans sa partie colorante & sans aucune altération, ainsi que l'a éprouvé M. Hellot sur une cochenille qui avoit cette date d'antiquité. La cochenille recueillie sur les plantations du figuier d'Inde cultivé, est la meilleure:

on en recueille aussi une autre espèce, que l'on nomme *cochenille silvestre*, parce qu'elle se trouve naturellement sur une espèce de *figuier d'Inde*, qui croît sans culture, & qu'on la ramasse sur cette plante, de même que nous récoltons le *kermès* sur des arbustes qui se multiplient aussi sans notre secours; voyez *kermès*. Le figuier d'Inde sauvage a plus de piquans sur ses feuilles, que celui qui est cultivé. Cette cochenille fournit bien moins de teinture que l'autre; aussi est elle moins chère.

On trouve aussi d'autres sortes de cochenilles, soit dans nos terres, & elles ont été apportées avec les plantes étrangères, soit sur le chiendent appelé *phalaris*, ou enfin sur les branches de l'orme: celle-ci est fort semblable à la belle cochenille de l'*opuntia*. C'est le *coccus ulmi*, *corpore fusco*, *serico albo* de M. Geoffroy, 412.

Les Provinces du Mexique où on recueille le plus de cochenille, sont celles de Tlascala, de Guaxaca, de Guatimala & de Honduras. Il faut qu'il y ait bien des hommes occupés à ce travail; car on a calculé, en 1736, qu'il entroit en Europe, chaque année; huit cents quatre-vingt mille livres pesant de cochenille, dont un tiers seulement de cochenille silvestre. On évalue ce commerce à plus de quinze millions en argent année commune. Cet objet de commerce est si important, que les naturels Mexicains & les Espagnols qui n'y ont que certains petits établissemens, la cultivent avec un soin extrême. Il semble que la grande consommation qu'on fait de la cochenille, mériterait qu'on fît des tentatives pour en établir la culture dans les îles de l'Amérique, ou en d'autres climats, où la température seroit convenable à cet insecte, & à la plante dont il se nourrit.

La cochenille est sudorifique; les femmes Italiennes en font, dit-on, usage pour empêcher l'avortement; mais la plus grande quantité est employée dans la teinture en écarlate ou en cramoisi, & pour faire le

*carmin*, cette fécule d'un rouge tendre, si amie de l'œil, si précieuse en peinture, si propre à nuancer, à rehausser, par une heureuse illusion, les foibles couleurs de la pommette des joues de quelques Dames. C'est à la toilette qu'on admire cet art; c'est-là que le pinceau, armé de carmin, devient rival de la nature.

Les Anglois tirent de la cochenille une teinture sinon plus belle, du moins aussi brillante que la nôtre, & à moins de frais que nous. Tout leur secret consiste à la mêler avec de la laque des Indes.

Dans le commerce on vend sous le nom de *Bezetta* du crêpon ou du linon très fin, teint avec de la cochenille : les meilleurs viennent de Constantinople, & sont d'un rouge très-vif : on les contrefait à Strasbourg : les Dames s'en servent quelquefois aussi pour se farder, après l'avoir un peu ttempé dans l'eau : on peut aussi l'employer pour colorer les liqueurs à l'esprit de vin. La *laine nakarat du Portugal*, qui n'est autre chose que du coton coloré avec de la cochenille, sert encore aux mêmes usages. Les Marchands de vin Anglois font un grand usage de linons ou drapeaux teint avec la cochenille, pour donner de la couleur à leurs vins rouges lorsqu'ils en manquent, & qu'ils ne sont pas assez hauts en couleur.

COCHENILLE DE POLOGNE OU KERMÈS DU NORD, OU KERMÈS DES RACINES, en Latin, *coccus Polonicus tinctorius*, aut *coccus radicum*. C'est, selon l'observation CIV. des Ephémérides des Curieux de la nature, par le Docteur *Bernhardi de Bernitz*, un insecte hémiptère, petit, rond, un peu moins gros qu'un grain de coriandre, plein d'un suc purpurin, & qu'on trouve adhérent, vers la fin de Juin, à la racine d'une espèce de renouée ou de ccntinode (*knawel*) que M. *Ray* a nommée *Polygonum cocciferum incarnum flore majore perenni*, & que M. de *Tournefort* a regardée comme une espèce de pied de lion, *alchi-*

*milla gramineo folio, majore flore.* C'est le *Scleranthus perennis*, Linn.

Selon M. Breyn, le *polygonum* est abondant dans le Palatinat de Kiovie, voisin de l'Ukraine, vers les villes de Ludnow, Piatka, Stobdyszce, & dans d'autres lieux déserts ou sablonneux de l'Ukraine, de la Podolie, de la Volhinie, du grand Duché de Lithuanie, & même dans la Prusse du côté de Thorn. Les paysans, & tous ceux qui en font la récolte, savent que le *polygonum* ne rapporte pas tous les ans; la récolte manque sur-tout lorsque le temps est pluvieux & froid: ils savent aussi que c'est immédiatement après le solstice d'été, que l'espece de *kermès* qui s'y trouve est mûr & plein de son suc purpurin. Ils ont à la main une petite bêche creuse, faite en forme de houlette, & qui a un manche court; d'une main ils tiennent la plante; ils la levent de terre, & avec l'autre main, armée de cet instrument, ils en détachent ces especes de fausses baies ou insectes ronds, & remettent la plante dans le même trou pour ne pas la détruire: ils font cette manœuvre avec une dextérité & une vitesse admirables. Ayant séparé le *coccus* de la terre, par le moyen d'un crible fait exprès, ils prennent soin d'éviter qu'il ne se convertisse en vermisseau. Pour l'en empêcher, ils l'arrosent de vinaigre & quelquefois aussi d'eau la plus froide; puis ils le portent dans un lieu chaud, mais avec précaution, ou bien ils l'exposent au soleil pour le faire sécher & pour le faire mourir. S'ils étoient desséchés trop précipitamment, ils perdroient leur belle couleur. Quelquefois ils séparent ces petits insectes de leurs vésicules, en les pressant doucement avec l'extrémité des doigts; & ensuite ils en forment de petites masses rondes. Il faut faire cette expression avec beaucoup d'adresse & d'attention, autrement le suc colorant seroit résous par une trop forte compression, & la couleur pourpre se perdrait. Les Teinturiers achètent beaucoup plus cher cette teinture réduite en masse, que quand elle est encore en graines. On

On lit aussi dans la même dissertation, que quelques Seigneurs Polonois qui ont des terres dans l'Ukraine, afferment avantageusement la récolte du *coccus* aux Juifs, & le font recueillir par leurs serfs ou leurs vassaux; que les Turcs & les Arméniens, qui achettent cette drogue des Juifs, l'emploient à teindre la laine, la soie, le cuir, le marroquin & les queues de leurs chevaux; que les femmes Turques en tirent la teinture avec le jus de citron ou du vin, & s'en servent journellement pour se peindre l'extrémité des mains & des pieds, d'une belle couleur incarnate; qu'autrefois les Hollandois achetoient aussi le *coccus* fort cher, & qu'ils l'employoient avec moitié de cochenille, pour teindre les draps en écarlatte; que de la teinture de cet insecte, extraite par le jus de citron ou une lessive d'alun, on peut, avec la craie, faire une laque pour les Peintres; & qu'en y ajoutant un peu de gomme arabique, elle est aussi belle que la laque de Florence, Enfin qu'on conserve le suc exprimé des coques du *polygonum* pour les mêmes usages médicaux que le kermès, & qu'on le fait entrer dans la confection d'al-kermès à Varsovie.

Soit que toutes ces propriétés soient exagérées, soit que ce kermès qu'on a envoyé de Dantzic à M. Hellot, fût éventé & trop vieux, ce savant Académicien n'a jamais pu, en le traitant, ou comme le kermès, ou comme la cochenille, en tirer que des lilas, des couleurs de chair, des cramoisis plus ou moins vifs, & il ne lui a pas été possible de parvenir à en faire des écarlates. D'ailleurs celui qu'il a employé a coûté beaucoup plus cher que la plus belle cochenille, puisqu'il ne fournit pas la cinquième partie de la teinture que rend cet insecte du Mexique: c'est vraisemblablement pour cette raison, que le commerce de cette drogue est extrêmement tombé, & que l'on ne connoît plus le *coccus* ou *cochenille de graine* que de nom, dans la plupart des villes d'Europe qui ont quelque réputation pour les teintures.

M. *Linnaeus* met cette sorte de cochenille dans l'ordre des insectes hémiptères, & du genre de ceux qui ont la bouche placée à la poitrine, le ventre sétacé par le bas, & deux ailes élevées; mais il n'y a que les mâles qui ont des ailes. Voici les différentes espèces d'insectes qu'il range sous le nom de *coccus*, & qui sont autant de gallinsectes ou de progallinsectes; savoir, 1°. la cochenille de Pologne (*kermès radicum*); 2°. le *coccus* de la piloselle; 3°. le *coccus* du phalaris; (ce *coccus* est une cochenille); 4°. le *coccus* du citron; 5°. le *coccus* du bouleau; 6°. le *coccus* des insectes; 7°. enfin le *coccus* du chêne vert, ou le kermès de Provence. Ce même Auteur parle d'un *coccus* aquatique qui se trouve dans les fossés & dans les marais sur les plantes aquatiques. M. *Deleuze* dit qu'on trouve aussi les *coccus* sur l'argentine, le fraisier, la *potentilla erecta*, mais plus rarement.

On vient de découvrir en Moscovie, près de Woranus, une nombreuse famille de cochenilles qui s'attachent à la racine du fraisier.

COCHENILLE DE PROVENCE. C'est le KERMÈS de l'ilex ou chêne vert. Voyez KERMÈS DE PROVENCE.

COCHEVIS. Voyez ALOUETTE.

COCHLEARIA. Voyez HERBE AUX CUILLERS.

COCHLITES. Les Lithologistes distinguent par ce nom des coquilles univalves fossiles, dont la division est la même que celle des coquilles univalves vivantes & uniquement du genre des limaçons. Voyez au mot LIMACON.

COCHON CHINOIS. Cet animal est parvenu en Europe; on le connoît en France. On fait qu'il est plus petit que notre cochon, que son dos est concave, & pour ainsi-dire, ensellé. On l'engraisse, & sa chair passe pour excellente au goût.

COCHON D'EAU, ou PORC DE RIVIERE. Voyez CABIAI.

COCHON DE GUINÉE. Voy. PORC DE GUINÉE.

COCHON D'INDE , *cuniculus* , seu *porcellus Indicus*. Cet animal est plus petit que le lapin ; ses oreilles sont transparentes & arrondies : il n'a presque point de queue ; les dents sont semblables à celles du rat ; son poil peut être comparé à celui des cochons : sa couleur varie , mais la plupart sont ordinairement mêlés par de grandes taches de blanc , de noir & de roux.

Suivant les observations de M. de Buffon , ce petit animal , quoiqu'originaire des climats chauds du Brésil & de la Guinée , ne laisse pas de vivre & de produire dans les climats tempérés , & même dans les pays froids , en le soignant & le mettant à l'abri de l'intempérie des saisons. Ces animaux sont d'un tempérament si précocce , si ardent , qu'ils se recherchent & s'accouplent cinq ou six semaines après leur naissance , quoique réellement le développement des parties solides & des organes de la génération , ne se fasse & n'acquiere toute son énergie que vers l'âge de cinq à six mois. Les femelles ne portent que trois semaines : on en a vu mettre bas à deux mois d'âge. Les femelles produisent au moins tous les deux mois , jusqu'à sept à huit petits d'une portée , qu'elles n'allaitent qu'environ quinze jours : les petits qui viennent de naître , produisant de même , l'on est étonné de leur prompt & prodigieuse multiplication. Avec une seule couple , on pourroit en avoir un millier en un an ; mais ils se détruisent aussi vite qu'ils pullulent ; le froid & l'humidité les font mourir. Ainsi leur destruction est en proportion de leur multiplication.

Ces petits animaux , même les mâles , se laissent manger par les chats sans résistance : ils n'ont de sentiment bien distinct que celui de l'amour : ils sont alors susceptibles de colere , ils se battent cruellement , & se tuent même quelquefois pour jouir d'une femelle. Ils passent leur vie à dormir , se divertir & manger. Ils mangent à toute heure du jour & de la nuit , & cherchent à jouer aussi souvent qu'ils mangent. Ils ne boivent

jamais, mais ils urinent à tout moment : le jus des plantes ou des fruits leur tient lieu de boisson. Ils ont une espèce de gazouillement, qui marque leur plaisir lorsqu'ils sont auprès de leur femelle, & un cri fort aigu lorsqu'ils ressentent de la douleur. Ces animaux s'asseyent sur leurs pattes de derrière comme des lapins : ils se frottent la tête avec celles du devant : ils sont très-frileux & périssent dans l'hiver, à moins qu'on ne les tienne dans un endroit sec & chaud. Ils sont naturellement doux & privés ; ils ne font aucun mal, mais ils sont également incapables de bien : ils ne s'attachent point. Doux par tempérament, dociles par foiblesse, presque insensibles à tout, ils ont, dit M. de Buffon, l'air d'automates montés pour la propagation, faits seulement pour figurer une espèce.

On élève ces animaux en France plutôt par curiosité que par l'utilité qu'on en peut retirer : on les y appelle *porcelets des Indes* ou *lapins Chinois*. Leur peau n'a presque aucune valeur : leur chair n'est pas bien excellente. On dit qu'ils guettent & attrapent très-bien les souris ; mais il y a lieu de penser qu'ils sont bien inférieurs aux chats pour l'adresse. Au Brésil on appelle le cochon d'Inde *cavia*. L'*aguti* ou *agouti* du Brésil, dont nous avons parlé, est du même ordre : on l'appelle quelquefois *rat sauvage de l'Amérique*.

M. le Docteur Pallas dit dans ses *Mélanges zoologiques*, que le *cavia* que nous connoissons sous le nom de *petit cochon d'Inde*, est très-différent du lievre & des rats : il n'a de convenance avec les lievres que par la grosseur & la forme du tronc ; mais les cuisses postérieures sont beaucoup moins longues, la tête & les oreilles n'ont aucun rapport, & semblent tenir le milieu entre celles des porcs-épics & des rats. Le *cavia* a la gueule & les dents du porc-épic ; les pieds antérieurs sont quadrifurcés, les pieds postérieurs sont tridactyles & quelquefois penta-dactyles : on ne remarque point de clavicules dans son squelette, & en cela il diffère des loirs. Sa tête est petite & applatie. Ses

oreilles sont rondes & nues. Son poil est roide, long, mais poli. Il marche avec moins d'agilité que le lievre. L'Amérique est l'asile ordinaire des cavia: c'est dans ce Continent qu'on trouve les différentes especes de ce genre d'animaux; la plus commune & la plus connue de toutes, celle qui s'est reproduite en Europe, est le *cavia cobaya*, ou le cochon des Indes de M. de Buffon.

**COCHON DOMESTIQUE**, *fus*. Animal quadrupede qu'on a mis au rang des animaux à pieds fourchus, & qui ne ruminent pas. Le cochon est le porc châtré: celui qui ne l'est pas s'appelle *verrat*. Voyez **SANGLIER**.

**COCHON-MARRON**. On donne ce nom en Amérique aux *cochons* qu'on y a transportés des autres parties du monde, qui y sont devenus sauvages & s'y sont multipliés en rentrant dans les forêts. On y en distingue de trois especes, sur lesquelles la nature du climat a vraisemblablement influé plus ou moins; suivant la différence des contrées d'où on les avoit tirés.

Ceux de la premiere espece sont courts. Ils ont la tête grosse, le museau peu alongé & les défenses fort longues, les jambes de devant près d'un tiers plus courtes que celles de derriere; ce qui fait qu'ils sont sujets à culbater en courant. Ils sont armés de longues défenses, & sont très-dangereux pour les Chasseurs quand ils ont été blessés. On dit que ce sont les Espagnols qui transporterent ces cochons en Amérique lors de la découverte qu'ils en firent, & qu'ils les tirerent de Cadix, où on en voit encore beaucoup qui leur ressemblent.

Les cochons-marons de la seconde espece ne diffèrent nullement de nos cochons domestiques; & il paroît que ce sont des cochons qui se sont échappés des parcs où on les nourrissoit. Ce sont des ennemis redoutables pour le serpent à sonnettes. Voyez **BOICININGUA**.

Les derniers sont des cochons de Siam & de la Chine, qui y ont été transportés par des vaisseaux françois.

On voit aussi dans ce pays-ci depuis quelques années, l'espece du cochon de Siam qui réussit très-bien. Il a quelque ressemblance avec le petit sanglier : les femelles produisent beaucoup de petits qui sont très-déli-cats à manger en cochons de lait. Ces animaux ne sont point difficiles; ils s'accoutument de toutes sortes de nourritures.

COCHON DE MER ou MARSOVIN, *sus marinus*. Espece de dauphin, gros poisson oblong, dont le nez ressemble un peu à celui du cochon terrestre. Il fouit de même dans la terre. Ce poisson a quarante-huit dents très-aiguës à chaque mâchoire, trente-sept côtes de chaque côté. Ses nageoires sont placées horizontalement. Il monte souvent dans la riviere de Seine avec les matées. Sa couleur est jaunâtre : il est fort gros. Sa chair est indigeste & de mauvais goût; mais on ne laisse pas d'en manger. On fait fondre sa graisse & on l'aromatise, dit *Lemery*, avec quelques plantes odorantes; c'est ce qu'on appelle *huile de marsouin*. Elle est émolliente. Quand elle est pure, on s'en sert dans les Tanneries & les Savonneries. Voyez DAUPHIN à la suite du mot BALEINE.

COCHON SAUVAGE. Voyez SANGlier.

COCO ou COQUO. C'est le nom que l'on donne au fruit de certaines especes de palmiers : fruit des plus précieux par sa grande utilité, ainsi que les arbres qui le produisent. Ils fournissent seuls à un petit ménage l'aliment, la boisson, les meubles, la toile & un grand nombre d'ustensiles. L'Afrique, l'Asie, l'Amérique, sont la patrie de ces arbres utiles.

Le coco nommé aussi *noix de l'Inde*, croît dans les Indes. Ce fruit est plus gros que la tête d'un homme, ovale, quelquefois rond : trois côtes qui suivent sa longueur, lui donnent une forme triangulaire. Ces côtes forment une espece de gaine ou enveloppe, dont la noix de coco de la grosseur pour l'ordinaire d'une poire de coing ou d'un petit melon ovale, sort en grossissant. Le bout par lequel la noix est attachée à la branche,

a trois ouvertures rondes de deux à trois lignes de diamètre, qui sont fermées & remplies d'une matiere grissante, spongieuse comme du liege, par lesquelles, suivant les apparences, le fruit tire sa nourriture de l'arbre. La coquille de cette noix est grosse, dure, ligneuse, ridée : on la travaille pour différens usages. A Siam elle sert à mesurer des liquides. On gradue sa capacité avec des *cauris*, petites coquilles de la famille des porcelaines, connues sous le nom de pucelages, & qui servent de monnoie. Les Dieppois font avec les coques de coco, des vases, des gobelets, des gondoles, & autres jolis ouvrages nuancés de diverses couleurs, & d'un poli très-luisant. Il vient beaucoup de noix de coco des îles Antilles en Amérique. Lorsque cette noix n'est pas encore mûte, on en tire une bonne quantité d'eau claire, odorante, aigrelette, dont on fait usage dans le pays, soit pour se désaltérer ou pour relever des sauces : en général elle est fort agréable au goût. Les Malabares appellent alors la noix *elevi* ; mais si le fruit a pris son accroissement, la moelle que renferme l'écorce prend de la consistance, devient bonne à manger ; & prend un goût qui approche de celui de l'amande. On peut par trituration retirer un lait de ces amandes. Les Indiens tirent de cette moelle ou amande de cocos frais, une huile pour les lampes, & d'usage pour faire cuire le riz, &c. La coque qui enveloppe la noix de coco, est épaisse, & couverte à l'extérieur d'une peau mince & lisse, de couleur grise à l'extérieur, mais garnie en dedans d'une espece de bourre rougeâtre & filandreuse dont les Indiens font de la ficelle, des cables & des cordages de toute espece. Les Malabares appellent cette bourre *cayro* : elle est préférable à l'étoupe pour calfater les vaisseaux, parce qu'elle ne se pourrit pas si vite.

Le coco croît par régimes sur les rameaux particuliers d'une espece de palmier de médiocre grosseur, mais qui devient fort grand, & qui va peu à peu en s'étrécissant. Il est quelquefois moins gros dans son

milieu qu'à ses extrémités. Il pousse peu avant dans la terre sa principale racine; mais elle est environnée d'une très-grande quantité d'autres plus petites entrelacées les unes dans les autres, qui aident à fortifier l'arbre : ( cette particularité est commune à plusieurs especes de palmier. ) Cet arbre se nomme *cocotier*, *palma Indica coccifera angulosa*. Sa tête est terminée par des feuilles fort longues & larges à proportion, dont le milieu est fort épais. Ses fleurs sont semblables à celles des autres especes de palmier. Voyez à l'article PALMIER. A ces fleurs qui sont en régime succede un groupe des cocos dont nous avons parlé ci-dessus. Comme le cocotier fleurit tous les mois, il paroît toujours couvert de fleurs & de fruits, qui mûrissent alternativement. Les habitans se servent des feuilles sous le nom d'*ola*, pour couvrir leurs maisons & faire des voiles de navire; on dit même qu'elles leur servoient autrefois de papier ou de parchemin pour écrire les faits mémorables & les contrats publics. Les branches feuillées servent à faire des parasols & des nattes grossières. La partie de l'arbre d'où sortent les branches feuillées, est environnée de plusieurs couches de fibres en réseaux, qui peuvent tenir lieu de tamis pour les liquides. Des Voyageurs disent que la sciûre ou rapûre des branches peut aussi servir à faire de l'encre. Les Indiens montent le long des troncs du palmier en fleur sur de petits échelons faits de jonc. Ils coupent le bout du rameau où devoient naître les jeunes cocos, & à leur place on adapte un petit pot de terre, dans lequel tombe la seve destinée à la nourriture & à l'accroissement du fruit qu'on a retranché. Voilà le vin de palmier, dont la saveur est si agréable & si rafraîchissante. Ce suc vineux tout frais sert de boisson sous le nom de *fura* ou *soury*, & exposé au soleil il devient aigre & donne du vinaigre. Ce suc donne par la distillation de fort bonne eau-de-vie, appelée *arraka* ou *rack*. Après avoir recueilli ce premier suc, ils en retirent un second qui n'est pas si spiritueux, mais qui donne

par évaporation un sucre noir qu'ils appellent *jagra*. Le sommet de l'arbre est une espece de chou palmiste très-bon à manger. On emploie le bois du cocotier à la construction des maisons & des navires. On en fait particulièrement des chevrons.

Il y a, au rapport de *Lemery*, une espece de coco des Maldives. On en trouve de gros & de petits jetés sur les bords de la mer par les flots. Ce sont, dit-on, des cocos qui ont été submergés avec les palmiers, lors des inondations de la mer sur les îles Maldives, qu'on a prétendu avoir autrefois fait partie du Continent. Les Indiens regardent ces especes de cocos comme un remede universel; ce qui les rend très-rares. Ils les payent au poids de l'or. Parmi ces cocos des Maldives il y en a qui sont formés comme deux lobes ovoïdes qui se réunissent par le milieu, de maniere à représenter une paire de fesses & les parties naturelles de la femme. On vient de découvrir aux îles des trois Freres, près des Maldives, le lieu natal de ces cocos, dont on a apporté plusieurs en France. Un de ces cocos a germé dans la traversée de l'Inde en Europe.

Il croît au Pérou & au Brésil une espece de coco fait en forme de cloche, & dont la tête est fermée par une matiere qui ressemble à un champignon: il contient un grand nombre d'amandes renfermées dans des coques très dures. L'arbre qui porte ces fruits croît sur les montagnes d'Andos, ce qui leur a fait donner le nom d'*amandes d'Andos*: ce fruit & toutes les productions de cet arbre sont de la même utilité que celles du palmier à coco des Indes. Voyez JACAPUCAIO.

COCON. Nom donné au tissu filamenteux qui sert d'enveloppe au ver à soie, & dont on obtient par une opération qu'on appelle le *triage*, cette substance animale appelée *soie*, que nous employons à tant d'ouvrages précieux. Voyez à l'art. VER A SOIE. Le *cocon* est à proprement parler, le tombeau où la chenille se met en *chrysalide*. Voyez ce mot à l'article NYMPHE. Voyez aussi COQUE.

**COCOT-ZIN.** C'est une très-petite espece de tourterelle qui se trouve en Amérique, à Saint-Domingue, à la Martinique; c'est le *picuipinima* de *Pison* & de *Marc Grave*, & la petite tourterelle d'*Ascapulo*: on trouve cet oiseau dans toutes les parties méridionales du nouveau continent.

**COC-SIGRUE.** Espece de sauterelle des Antilles, dont parle le *P. du Tertre*: elle est à peu près semblable au *pulpo*. Voyez ce mot.

**COCU.** C'est le *coucou*. Voyez ce mot.

**CODAGA-PALE** ou **CODAGO-PALE**, *codaga-pala*. C'est un arbrisseau (espece de *nerium*) assez commun dans le Malabar & dans l'île de Ceylan. Sa racine est courte, très-fibreuse, couverte d'une écorce brunnâtre & laiteuse, d'un goût amer & piquant: elle pousse des tiges fermes & ligneuses qui se subdivisent en rameaux, vêtues d'une écorce noirâtre qui couvre un bois blanchâtre. Ses feuilles sont grandes, poinrues, nerveuses, verdâtres, opposées, & répandent un suc laiteux. Les tiges portent en leurs sommets des fleurs monopétales à cinq quartiers & autant d'étamines, ramassées en un cône pointu, d'une odeur agréable & fort belles. A ces fleurs il succede dans chacun des calices qui les soutiennent, deux petites gouffes droites très-longues, cannelées, de couleur de cendre. Les graines sont attachées au duvet comme le cordon ombilical l'est au placenta.

On mange journellement en Afrique les feuilles du *codaga-pale* & d'autres sortes d'apocins, cuites dans du bouillon, pour routes les fievres eritiques où l'on emploie le quinquina. L'écorce de la racine & du bois mondé de sa mousse, ressemble intérieurement à celle du quinquina: pilée & prise dans du lait aigri elle est vermifuge & très-bonne pour routes sortes de flux, soit lientétiques, soit dyssentériques, soit hémorroïdaux, particulièrement pour les diarrhées récentes, & qui proviennent d'un dérèglement dans le boire & de manger. Voyez les *Mém. d'Edimbourg*, Tom. III. F. 32.

CODDAM - PULLI. *Voyez à l'article CARCAPULLI.*

COENDOU. Espece d'animal qui se trouve dans toute l'étendue de l'Amérique, depuis le Brésil & la Guiane jusqu'à la Louisiane, & dans les parties méridionales du Canada. Cet animal a été regardé par plusieurs Naturalistes comme une espece de porc-épic; mais suivant les savantes observations de M. de Buffon, cet animal ne lui ressemble que parce qu'il a comme lui des piquans: il est beaucoup plus petit. Sa tête est à proportion moins longue, son museau plus court; il n'a point de panache sur la tête, ni de défense à la levre supérieure: ses piquans sont trois ou quatre fois plus courts & beaucoup plus menus. Il a une longue queue; au lieu que celle du porc-épic est très-courte. Il est carnassier plutôt que frugivore. Il cherche à surprendre les oiseaux, les petits animaux & les volailles; au lieu que le porc-épic ne se nourrit que de légumes, de racines & de fruits. Il dort pendant le jour comme le hérisson, & court pendant la nuit. Il monte sur les arbres & se retient aux branches avec sa queue, ce que le porc-épic ne sauroit faire. Cet animal est susceptible de s'appriivoiser, & sa chair est très-bonne.

CŒUR, *cor*. Est un corps musculueux, c'est-à-dire une substance composée d'une suite continue de fibres différemment entrelacées. Il est situé dans la cavité de la poitrine, où toutes les veines aboutissent, & d'où toutes les arteres sortent: par sa contraction & sa dilatation alternative, il est le premier instrument de la circulation du sang & le principe de la vie. Dans tous les animaux le cœur a en quelque sorte la figure d'un cône ou d'une pyramide renversée, dont la partie supérieure qui est la plus large, est appelée *base*, & l'inférieure *pointe*: elle est un peu tournée vers le côté gauche. Sa grandeur n'est point déterminée, & elle varie dans les différens individus. Les animaux timides ont toujours le cœur plus grand que ceux qui sont courageux. On trouvera une courte théorie du mouve-

ment du cœur & l'importance de ce viscere, dans l'article de l'économie animale à la suite du mot HOMME.

CŒUR DE BŒUF OU PETIT COROSOL, *guanabanus fructu turbinato minori luteo. Barr.* On donne ce nom au fruit *cachimán* d'une espèce de corosolier d'Amérique, que les Espagnols appellent *guanabo-pintado*, arbre guanabane qui a causé beaucoup de controverses parmi les Auteurs Botanistes, & qui est aujourd'hui fort commun à Cayenne & dans les Indes Orientales. Il vient facilement dans les terrains défrichés. Cet arbre fleurir deux fois l'an. Il est propre à former des entourages, & on le mêle avec le *médecinier* qu'il soutient. *Voyez ce mot à l'article RICIN.* On prétend que sa racine desséchée est employée par les Indiens contre l'épilepsie, & qu'ils la font avaler pulvérisée au malade dans l'instant qu'il s'en trouve attaqué. Cette même poudre prise par le nez comme du tabac, produit le même effet. Le fruit du cœur de bœuf est ordinairement gros comme un melon médiocre : celui des îles a jusqu'à six pouces de diamètre, & pèse jusqu'à huit livres. Il a la figure d'un cœur. Son écorce est d'abord verte, ensuite jaunâtre, comme écailleuse : sa chair est fort blanche, & d'un goût aiglet très-délicat, approchant de celui de nos crèmes : on en fait usage comme d'une marmelade ou pâte sucrée. Cette chair renferme un nombre de semences noirâtres dont les Malayes se servent en place de légumes. Ce fruit est très-rafraîchissant & excite l'appétit.

En général le fruit du corosolier est fort sain. On a éprouvé que plusieurs personnes incommodées de violentes diarrhées, ont été guéties en ne mangeant que des corosols pendant plusieurs jours. Lorsque le fruit n'est pas encore en maturité, si on le coupe par tranches de l'épaisseur du doigt, il tient lieu de cils d'artichauts dans les fricassées & les ragoûts; mais quand il est trop mûr, on l'emploie utilement à engraisser les pourceaux qui en sont extrêmement friands. *Voyez CACHIMENTIER.*

**CŒUR COQUILLE**, *concha cordis*. Genre de coquillage bivalve, de figure arrondie, cannelé ou ruilé, quelquefois épineux, à charniere denticulée, & qui représente par une ou par deux faces, quand les deux valves bombées sont jointes & bien fermées, la vraie forme d'un cœur : c'est de là que ce coquillage a pris son nom. Suivant M. de Romé, on peut établir trois sous-divisions des différentes coquilles qui appartiennent à ce genre & auxquels les amateurs ont donné des noms analogues aux choses qu'elles représentent; 1<sup>o</sup>. celles dont les faces latérales représentent toutes deux à la fois (la coquille étant bien fermée) des cœurs bien formés, & dont les sommets sont fort près l'un de l'autre : voilà les cœurs proprement dits, tels sont la *conque exotique*, le *marron épineux*. 2<sup>o</sup>. Les sommets de celles-ci sont fort écartés l'un de l'autre, & laissent entr'eux un espace rhombe ou lozange nommé *carene*. Elles comprennent les especes d'*arches*, telles sont la *corbeille*, l'*arche de Noé*. 3<sup>o</sup>. Celles dont une seule des faces latérales représente un cœur, & que l'on distingue par les noms de *comes tronquées* ou de *conques de Vénus*. Tels sont la *came coupée*, la *came en bec de flûte*, le *concha veneris*, la *gourgandine*, la *vieille ridée*, le *chou*, la *faïtiere* ou *tuillée*, le *bénitier de Saint-Sulpice*, le *cœur de bœuf*, le *cœur triangulaire*, ou en *soufflet*, ou à *réseau*, la *fraise*, le *cœur de Vénus*, le *cœur en bateau*. Voyez les planches qu'en ont données les Conchyliologistes.

**CŒUR DES INDES**. Voyez à l'article POIS DE MERVEILLE.

**CŒUR DE S. THOMAS**. Nom donné au fruit qui se trouve dans la gouffe d'une des especes d'*acacia*. Voyez ce mot.

**COFFRE**. Voyez POISSON-COFFRE.

**COIGNASSIER** ou **COIGNIER**, en Provençal **COUDOUNIER**, en latin *cydonia*. Il y a plusieurs especes ou variétés de coignassiers qui ne different que par la grosseur & la figure de leurs fruits. Le coignassier

de Portugal à gros fruits & à grandes feuilles, se greffe sur le coignassier ordinaire.

Le coignassier est un arbre du genre du poirier, peu élevé & qui n'est souvent pas plus haut qu'un arbrisseau : on le met au rang des arbres fruitiers. Il pousse des racines grandes, étendues, abondantes & de couleur obscure. Son tronc, ou plutôt son bois, est tortu, noueux, dur, blanchâtre, couvert d'une écorce médiocrement épaisse, cendrée en dehors, & rougeâtre en dedans. Elle tombe avec le temps par morceaux. Les branches sont chargées de beaucoup de rameaux qui s'inclinent & s'étendent plus qu'ils ne s'élèvent. Ses feuilles sont assez semblables à celles du pommier, point dentelées, chargées d'un duvet fin & blanchâtre en dessous. Ses fleurs sont à cinq feuilles disposées en rose, semblables à celles des rosiers sauvages. A ces fleurs succèdent des fruits qui varient un peu pour la forme, tantôt ronds, tantôt alongés, semblables à une poire d'une belle couleur jaune, quelquefois godronnés, couverts d'un duvet épais qui s'emperte aisément. Leur chair est très-odorante & un peu acide. Ces fruits sont astringens; ils sont connus sous le nom de *coings* ou *poires de coings*. On les mange rarement crus : cuits ils sont plus amis de l'estomac. C'est avec la pulpe des coings que l'on fait les gelées appelées *cotignac* : cette même gelée est encore appelée *ROB DE COING* (*myva cydoniorum*). On fait aussi des liqueurs & un vin de coing. Le sirop de coing est acide & estimé astringent. C'est à tort qu'on en fait usage, soit pour évacuer, soit pour corriger la pituite. M. *Bourgeois* dit qu'il doit plutôt produire les deux effets opposés. On peut faire usage en médecine de ce sirop dans les hémorragies, sur-tout lorsqu'elles sont accompagnées de fièvre & de chaleur, dans les diarrhées & les vomissemens bilieux après avoir fait précéder la rhubarbe. On peut multiplier le coignier de *rejetons* qui se trouvent ordinairement au pied des vieux arbres, de *branche couchée*, de *bouture*, de *semence*, & par le moyen

de la greffe : mais il y a du choix à faire sur ces différentes méthodes. 1°. Les rejetons s'enracinent mal. 2°. La branche couchée, quoique faisant un bon plant, occasionne un double travail qui est la transplantation. 3°. La bouture est le meilleur expédient pour avoir les sujets les plus propres à être greffés, & se les procurer plus promptement. 4°. La semence quoique produisant des plantes excellentes, n'est point usitée comme étant la voie la plus longue. 5°. La greffe pourroit servir à perfectionner les fruits du coignassier, si l'on vouloit s'en donner la peine. On peut aussi greffer le coignassier sur le poirier qui donne plus de grosseur aux coings, &c. L'écusson à œil dormant est la sorte de greffe qui réussit le mieux sur le coignassier. On cultive beaucoup le coignassier ordinaire, parce qu'il sert de sujet pour greffer toutes les especes de poiriers. Comme cet arbre pousse peu en bois, les poiriers greffés sur coignassier, ne s'élevent point si haut, donnent du fruit plus promptement & ordinairement plus beau, que lorsqu'ils sont greffés sur des poiriers sauvagesons. Le coignassier se plaît dans les côteaux, dans les terres plutôt mêlées de sable que d'argile; mais il craint les terrains trop maigres & trop superficiels. Cet arbre souffre aisément la transplantation, & n'exige d'autre taille que le retranchement des branches chiffones & gourmandes.

COLCHIQUE, *colchicum*. Ce végétal digne de remarque, qu'on nomme aussi *mort au chien* ou *tue-chien*, est une plante qui croît au milieu des prairies basses, quelquefois sur les montagnes, & qui étoit autrefois fort commune dans la Colchide, qu'on appelle présentement la Mingrelie. La racine du colchique est composée de deux tubercules blancs; un charnu & l'autre barbu, remplis d'un suc laiteux & enveloppés de quelques tuniques noires ou rougeâtres. La bulbe est arrondie, aplatie d'un côté, sillonnée quand la plante fleurit, & sans sillons dans un autre temps. Il s'éleve immédiatement de la racine trois ou quatre

tuyaux longs, grêles, blanchâtres, tendres, qui s'épanouissent vers le haut en six parties formant comme une fleur de lys de couleur tantôt purpurine, tantôt blanchâtre, tantôt gris de lin, il s'en trouve aussi de panachées. Ses fleurs paroissent avant les feuilles au commencement de l'équinoxe d'automne : ces fleurs sont éphémètes ; elles se fanent après avoir duré deux ou trois jours ; ensuite au commencement du printemps suivant, il s'élève de la racine trois ou quatre feuilles semblables à celles du lys blanc. Il sort du milieu de ses feuilles deux, trois ou quatre follicules en forme de siliques triangulaires, épaisses, oblongues, noirâtres, remplies de semences arrondies, d'un brun noirâtre : lorsqu'elles sont mûres, les feuilles périssent avec les tiges.

Toutes les parties de cette plante ont une odeur plus ou moins forte & qui cause quelquefois des nausées. La racine excite la salive & la fait paroître un peu amère : prise intérieurement elle est un poison ; car elle gonfle comme une éponge dans la gorge & dans l'estomac, enforte qu'elle fait suffoquer : on sent en même temps une pesanteur & une chaleur considérables autour de l'estomac, un déchirement dans les entrailles, des démangeaisons par tout le corps ; on rend du sang par les selles avec des morceaux de la racine même : indépendamment de l'émétique, l'usage du petit lait & des lavemens adoucissans & émolliens sont très-salutaires en pareil cas. Autant la racine du colchique est nuisible à l'intérieur, autant, dit *Wedelius*, elle est spécifique extérieurement contre la peste & contre toutes sortes de maladies épidémiques ; il suffit de la porter en amulette au cou. Ce même Médecin la preseroit aussi en décoction pour laver les parties du corps attaquées des morpions. On doit tirer de terre la racine de colchique vers l'équinoxe d'automne, lorsque les fleurs commencent à se faner : on les coupe par tranches & on les fait sécher à l'ombre. Nous ne finirions pas cet article si nous  
voulions

voulions parler de toutes les propriétés qu'on donne à cette plante employée extérieurement. En général elle est estimée alexipharmaque contre la peste ; mais *Quirinus Rivinus* dit à l'égard des précédentes amulettes de colchique, qu'elles n'ont d'autre usage que d'encourager le peuple & d'empêcher de craindre la contagion ; car tout le monde fait l'effet que produit la terreur, & combien elle est propre à augmenter la violence de la peste.

Le colchique pris intérieurement, est, comme nous venons de le dire ci-dessus, un poison très-violent ; mais comme les plus grands poisons peuvent devenir de grands remèdes, quand ils sont maniés comme il convient, celui-ci paroît être à présent dans ce cas. C'est à *M. Stork*, Médecin à Vienne en Autriche, que nous sommes redevables d'avoir découvert les vertus médicinales du colchique. Cet habile Médecin, digne de la reconnaissance de tous les hommes, après avoir reconnu les effets du colchique, par des épreuves faites sur lui même, a découvert que la racine de cette plante à la dose d'une once, dans une livre de vinaigre, qu'on réduit ensuite en oximel, peut être prise intérieurement sans danger ; & que cet oximel est un des plus puissans diurétiques qu'on puisse employer. *M. Stork* a guéri avec ce remède, & comme par miracle, plusieurs hydropisies qui paroissent désespérées. La dose d'oximel de colchique est d'un gros, une ou plusieurs fois par jour, suivant les cas, dont le Médecin est seul en état de juger. La Dissertation que *M. Stork* a publiée à ce sujet, a été traduite en François. *M. Haller* dit que l'onguent de colchique n'a pas réussi en Angleterre.

COLCHIQUE JAUNE. Voyez LYS NARCISSE.

COLCOTHAR-FOSSILE ou CALCHITES, en latin *calchitis nativa rubra*. C'est une terre endurcie dont la couleur est rouge, d'une saveur stiptique, vitriolique & martiale ; sujette à tomber en efflorescence ; brillante dans les endroits de la fracture ; se dissolvant

plus ou moins facilement dans l'eau, mais jamais en entier. Il est dit dans notre Minéralogie, *vol. 1, p. 554*, que c'est aux diverses altérations du calchite que nous devons la formation de différentes substances, dont il est fait mention dans *Dioscoride, Mathiote, Pline, &c.* sous les noms spécieux de *Misy, Sory, & Mélanteria*. Voyez ces mots. On l'a appelé aussi *Alcabrussy, & Alcacadim*.

On peut regarder le calchite fossile, comme une terre martiale rouge surchargée de vitriol, ou comme le résultat de la décomposition des pyrites sulfureuses, qui avoient pour base du fer. Ces pyrites (dans leur décomposition produite par la singulière propriété qu'a le fer de décomposer le soufre au moyen de l'eau, & de former alors du vitriol,) auront opéré en certaines circonstances, comme on l'observe souvent en Angleterre & en Suede, des especes de feux qui auront calciné le vitriol martial jusqu'au rouge, de la même maniere qu'on produit en Chimie du colcothar artificiel, en calcinant du vitriol vert ou vitriol de fer.

Le colcothar naturel se trouve parmi des terres alumineuses en Suede, en Allemagne, en Espagne, & à S. Lo en Normandie. Il est fort rare & fort cher : on l'estime astringent ; c'est un des ingrédients de la fameuse thériaque d'Andromaque.

COLENICUI. Cet oiseau du Mexique est de la grosseur de notre caille, a les ailes un peu longues ; est brun sur le corps, gris sale & noir par dessous, il a la gorge blanche, & des especes de sourcils blancs.

COLÉOPTERE. Nom donné à la classe des insectes à étuis, c'est-à-dire, dont les ailes sont couvertes de fourreaux. Tous sont ovipares. Voyez ce que c'est à l'article INSECTE. Le hanneton est *coleoptere*. Voyez aussi l'article SCARABÉE.

COLIART. Nom donné à la raie ondée ou cendrée. Voyez son article au mot RAIE.

COLIBRI, *polytmus*. Nom donné à un genre de

petits oiseaux qui peuvent passer pour de petits chefs-d'œuvres de la nature pour leur beauté, pour leur forme, pour leur façon de vivre, & pour la petitesse & la finesse de leur taille. On les trouve fort communément dans plusieurs contrées de l'Amérique, & aux Indes Orientales.

Il y en a des espèces fort différentes, pour la grosseur & pour les couleurs; il s'en trouve de si petits, qu'on leur a donné le nom d'*oiseau mouche*; mais M. Briffon en fait un genre particulier du même ordre, & dont il compte vingt espèces; la plupart sont huppés. On remarque dans notre cabinet deux de ces petits animaux dans un seul petit nid de coton; leur bec est droit: c'est la seule différence qu'ils ont, étant comparés avec le *colibri* qui l'a arqué.

Il y a des espèces de *colibris* qui ont toutes les couleurs des pierres précieuses. Edwardt, dans son *Histoire Naturelle des Oiseaux*, donne les figures & les descriptions du *colibri rouge* à longue queue; du petit *colibri brun* de Surinam; du *colibri vert* à longue queue; du *colibri* à tête noire & à longue queue; du *colibri* dont le ventre est blanc; du *colibri bleu* & vert; du *colibri vert* du Mexique, dont le ventre est noir; du *colibri huppé*; & du *colibri à gorge rouge*, c'est le *colibri violet* de Cayenne. Il y a aussi le *colibri piqueté* de la Nouvelle Espagne; le *colibri à queue blanche* de Surinam. Le *colibri tout bleu*, c'est le gros *colibri* de *Du Tertre*, &c. Mais il vaut mieux inviter le Lecteur à les voir dans le cabinet du Roi & dans ceux des amateurs, que de vouloir les décrire: le tableau que l'art entreprendroit de tracer seroit trop inférieur à la réalité. Ces oiseaux, même desséchés, sont un ornement si brillant, que les femmes du pays les suspendent à leurs oreilles, de la même façon que nos Dames font des diamans. Leurs plumes sont si belles, qu'on les emploie à faire des tapisseries, & même des tableaux.

Parmi les oiseaux-mouches, on distingue l'espèce

à gorge de topaze ; celui à gorge tachetée ; ceux ou à ventre blanc , ou à poitrine bleue ; celui à collier ; l'espece dont la huppe est composée de très-belles plumes disposées en couronne ; l'espece à gorge de rubis.

La longueur du bec varie dans les différentes especes de *colibris*. Le bec de ces oiseaux n'est guere plus gros qu'une aiguille , & cependant il les rend très-redoutables à de gros oiseaux , que l'on nomme *gros bec* , qui cherchent à surprendre les petits du *colibri* dans leur nid. Dès que le colibri & l'oiseau-mouche paroissent , le *gros bec* fuit en criant de toutes ses forces , parce qu'il sent à quel ennemi il a affaire. Le colibri ou l'oiseau mouche se met à sa poursuite ; & s'il peut l'atteindre , il s'attache avec ses griffes sous l'aile du gros bec , & le pique avec son bec acéré jusqu'à ce qu'il l'ait mis hors de combat. Les yeux du colibri sont petits & noirs. Ces jolis oiseaux volent avec tant de rapidité , qu'on les entend plutôt qu'on ne les voit ; en volant ils font entendre une espece de bourdonnement ; ce qui les a fait nommer aussi *bourdonneurs* : ils se soutiennent pendant long - temps en l'air , & semblent y rester immobiles.

Ils ne se nourrissent que du suc des fleurs : rarement s'y reposent-ils ; ils voltigent autour de la fleur comme le *papillon* , & sucent le suc du nectar avec leur langue , longue , fine & déliée : celle de l'oiseau mouche est fourchue & ressemble à deux brins de soie rouges : aussi leur donne-t-on quelquefois les noms de *suce-fleur* ou d'*oiseau abeille* , (*mellisuga* , aut *mellivora avis*.) Les Espagnols les appellent *pica flor*. On dit qu'après la saison des fleurs , ces oiseaux restent engourdis , & dans une espece de léthargie , ce qui leur a fait donner aux Antilles le nom de *Renati* ; mais à Surinam & à la Jamaïque , où il y a des fleurs toute l'année , on ne cesse point de voir de ces oiseaux , & en très-grande quantité. Quand ils volent ,

ce sont comme autant d'arc-en-ciels nuancés des plus riches couleurs.

M. de la *Condamine* assure n'avoir vu nulle part des colibris en plus grande quantité que dans les jardins de Quito, pays dont le climat est tempéré. Les habitans du Brésil donnent à l'oiseau mouche les noms de *guainumbi*, *guinambi*, *aratica*, *aratarataquam*; les Portugais le nomment *pégafrol*, & les Espagnols *tomincios*.

Ces oiseaux font de petits nids d'une forme élégante; ils les garnissent d'une espèce de coton ou de soie très-belle, très-douce, avec une propreté & une délicatesse merveilleuses. Ils ne pondent jamais que deux œufs: ceux de l'oiseau mouche sont gros comme des pois ordinaires, blancs, avec quelques petits points jaunes. Le mâle & la femelle les couvent l'un après l'autre. Les petits étant éclos, ne paroissent pas plus gros que des *mouches*, ils se couvrent peu à peu d'un duvet très-fin, auquel succèdent les plumes. Le colibri aime de préférence le voisinage du citronnier & de l'oranger: c'est sur leurs branches qu'il fait son petit nid avec une adresse singulière. La seule façon de prendre ce petit animal est, dit-on, de lui jeter un peu de sable pour l'étourdir, ou de lui présenter une baguette frottée de glu ou de gomme dissoute. Quand on veut le conserver après sa mort, on lui enfonce dans le fondement un petit brin de bois, on le tourne pour y faire attacher les intestins, & on les tire dehors; après quoi on pend l'oiseau par le bec à la cheminée, ou ce qui est mieux encore, on le fait sécher lentement dans une étuve, enveloppé dans un petit sac de papier, afin que ni la fumée ni une chaleur trop vive ne puissent gâter le brillant du coloris des plumes de cet oiseau.

On peut jouir assez facilement dans le pays, du plaisir d'élever ces charmans oiseaux. Au rapport de *Labat*, le Pere *Mondidier*, son confrere ayant pris un de ces nids d'oiseau, le mit dans une cage à sa fenêtre;

& l'amour paternel surmontant toutes les craintes, le pere & la mere apportoit à manger à leurs petits, & même ils s'appriivoiserent au point qu'ils ne sortoient plus de la chambre, où sans contrainte ils venoient manger & dormir avec leurs petits. Ce Religieux les nourrissoit avec une pâte presque claire, qu'il faisoit avec du biscuit, du vin d'Espagne & du sucre. Ces petits oiseaux passoient leur langue sur cette pâte; & quand ils étoient rassasiés, ils voltigeoient & chantoient. Leur chant est une espee de bourdonnement fort agréable; il est clair & foible, proportionné à l'organe qui le produit. On ne pouvoit voir rien de plus aimable que ces quatre petits animaux, volans de tous côtés dedans & dehors la maison, revenant à la voix de leur pere nourricier, voltigeant autour de lui, se perchant sur ses doigts. Il les conserva de cette maniere pendant cinq à six mois, jusqu'à ce qu'il les perdit par accident, un rat les ayant mangés.

COLIMAÇON. Voyez LIMAÇON.

COLIMBE, *colymbus*. Genre d'oiseau aquatique, plongeur, qui nage entre deux eaux; & après un certain espace, il revient sur l'eau. *Klein* distingue cet oiseau des *plongeurs*. Voyez ce mot. Les colimbes sont des especes de *grèbes*. Voyez ce mot. Il y en a de grands & de petits, avec ou sans huppe sur la tête: cet animal semble être podicipede, c'est-à-dire, paroît boîter en marchant, parce qu'il a les pieds placés proche du bas-ventre, & qu'ils s'allongent en arriere: il nage mieux qu'il ne marche. La plupart ont le bec pointu, & les pieds comme palmés, ressemblant beaucoup aux foulques ou macreuses, ou poules d'eau. Les couleurs des oiseaux de cette espee varient; il y en a qui ont des colliers, & dont le dos, le cou & la tête sont de couleur noire avec de petites lignes blanches; d'autres n'ont point de collier. La couleur de toute la face supérieure du corps tire plus sur le cendré, & au lieu de petites bandes, il n'y a que des points blancs; peut-être que ceux-ci sont les femelles, & les autres les mâles.

Il y a encore beaucoup d'obscurité sur le caractère de ces oiseaux aquatiques.

COLIN-GISART. *Voyez son article à la suite du canard de mer, au mot CANARD.*

COLIN NOIR. *Voyez POULE D'EAU.*

COLINGA ou COTINGA. Cet oiseau se trouve en Amérique. On y en distingue plusieurs espèces qui sont très-belles, deux entr'autres méritent la préférence; la première, à-peu-près de la taille d'une grive, a le dessus du corps d'un bleu très-éclatant, les ailes noires, le dessous du corps d'un pourpre violet; elle est nommée par *Edwards manquin bleu*, à poitrine pourpre. Quelques-uns ont à la poitrine une bande du même bleu que celui du dos, & quelques taches de couleur de rose à la partie inférieure du cou & du ventre. Cet oiseau fait un bruit semblable à celui d'une clochette que l'on entend de très-loin. Le temps où il se fait entendre ainsi, est dans le mois de Décembre & de Janvier. La seconde espèce pour la beauté, a ses plumes noires à leur origine, & d'un bleu d'aigue-marine à leur extrémité; la gorge & la partie inférieure du cou sont d'un pourpre violet très-éclatant. Cette espèce se trouve à Cayenne. Le cotinga du Mexique a tout le corps varié de bleu & de noirâtre. Celui qu'on trouve à Maynas est plus petit que le mauvis: les plumes de sa tête & de son cou sont brunes à leur origine, & terminées par un bleu éclatant; sa queue est variée des mêmes couleurs: sa gorge est d'un violet foncé. Les autres plumes de son corps sont blanches à leur origine, & d'un violet pourpre terminé par un bleu éclatant.

Le cotinga de Surinam est de la corpulence de notre gros bec: il est d'un rouge écarlate au-dessous de la tête, aux reins, au croupion, au bas-ventre, aux jambes, à la queue qui est terminée de noir. Toutes les autres parties du corps sont d'un rouge terne, de même que le bec.

COLINS. On désigne sous ce nom des oiseaux du

Mexique , dont il y a plusieurs especes connues sous les noms de *grand colin* , de *zonécolin* , de *cacolin* , de *coyolcos* , de *colenicui*. Voyez ces mots. La couleur dominante du grand colin est le fauve ; sa tête est variée de blanc & de noir ; il a aussi du blanc sur le dos & au bout des ailes , ce qui doit contraster agréablement avec la couleur noire des pieds & du bec.

COLIOU. Cet oiseau qui habite la partie la plus méridionale de l'ancien continent, se trouve au Sénégal, au Cap de Bonne-Espérance. Il est à peu près de la grosseur d'un pinçon d'Ardenne: un de ses caractères est d'avoir deux plumes du milieu de la queue plus longues que les plumes latérales, le bec en cône raccourci, convexe en dessus, aplati en dessous. Le coliou du Cap a le dessus du corps cendré, mais mêlé d'une légère teinte de couleur vineuse au cou & à la tête. Les couvertures du dessus de la queue sont d'un inatron pourpré. Celui du Sénégal a le fond du plumage gris, diversement nuancé ; les plumes de la tête un peu plus longues que les autres, lui forment une espece de hupe.

COLIQUE. Espece de petit coquillage qui est le même que la monnoie de Guinée. Voyez PORCELAINE.

COLLE DE POISSON. Voyez au mot ESTURGEON, à l'article du GRAND ESTURGEON ou ICTHYOCOLLE. On a donné le nom de colle à une matiere animale ou végétale, d'une consistance tenace, & qui sert, quand elle est molle ou liquide, à joindre plusieurs choses, de maniere qu'on ne puisse les séparer que difficilement ou point du tout, quand elle est seche. M. *Muschembroek* dit que la raison pour laquelle la colle unit deux corps entre lesquels elle est étendue, c'est qu'elle s'insinue dans les cavités de leurs surfaces qui se touchent alors par un plus grand nombre de points. On distingue différentes sortes de colle: 1°. celle d'Angleterre, appelé *colle-forte* par excellence, *tauro-colla* Voyez sa préparation à la suite du

mot TAUREAU. La colle pour dorer qui se fait avec la peau d'anguille, la chaux & le blanc d'œuf. 3<sup>o</sup> La colle de farine qui sert aux Tisserands, aux Cartoniers & aux Selliers. 4<sup>o</sup>. La colle de Flandres qui n'est qu'un diminutif de la colle-forte; elle sert aux peintres, &c. & est la base de la colle à bouche. 5<sup>o</sup>. La colle de gant tremblante, se fait avec des rognures de gants & de parchemin. 6<sup>o</sup>. La colle à miel, d'usage chez les Doreurs, se fait en mêlant du miel avec de l'eau de colle & un peu de vinaigre: au défaut de miel on y met de la gomme Arabique. 7<sup>o</sup>. La colle d'Orléans est de la colle de poisson détrempée dans de l'eau de chaux. 8<sup>o</sup>. La colle de Moscovie qui est celle de poisson. On en fait aussi avec les parties cartilagineuses du chien de mer & de la seche, &c.

COLLIER ARGENTÉ. Voyez à l'article PRINCE.

COLLINE. C'est une éminence de terre pour l'ordinaire labourable. Voyez CÔTE.

COLOCASIE, *colocasia*. Plante étrangère qui ressemble à l'arum ou pied-de-veau, & dont les anciens ont parlé. On l'appelle quelquefois *culcas* ou *colcas*. Les feuilles de la colocasie d'Égypte dont il est mention, sont aussi larges que celles du chou, également nerveuses & remplies d'un suc visqueux. Sa tige est haute de trois pieds & grosse comme le pouce. Les fleurs sont grandes, amples comme celles de l'arum, de couleur purpurine, monopétales, de figure irrégulière, en forme d'oreille d'âne. Il s'éleve de chaque calice un pistil qui devient ensuite un fruit presque rond, qui contient quelques graines. M. Deleuze dit que sa fructification est essentiellement la même que celle du pied-de-veau. Voyez ce mot. La racine, qui contient la principale vertu, est charnue, bonne à manger étant cuite & d'un goût approchant de celui de la noisette. Bontius s'est donc trompé quand il a dit qu'elle étoit vénéneuse: il est certain que les Arabes font encore commerce de cette racine, & qu'en Égypte, en Syrie, en Candie, & autres régions Orientales, on en

mange sans aucune macération : elle a, étant crue, un peu d'amertume & d'aéreté visqueuse, mais tout cela s'adoucit par la cuisson.

Les Antiquaires reconnoîtront aujourd'hui la fleur de cette plante sur la tête de quelques harpocrates, & de quelques figures panthées, par sa forme d'oreille d'âne ou de cornet, dans laquelle est placé le fruit ; & il y a toute apparence qu'elle étoit chez les Egyptiens un symbole de fécondité. *Voyez les Mémoires des Inscriptions, Tome II.*

Les curieux de nos pays cultive la colocasie avec beaucoup de peine. On la tient toujours dans les serres, sans presque l'exposer à l'air, qui endommage promptement ses feuilles : rarement on la voit produire des fleurs. La colocasie est proprement une sorte d'*arum vulgare* dont parle *Prosper Alpin*.

COLOMBE, *columba*. Selon quelques Ornithologistes, ce nom désigne seulement la femelle du pigeon ; selon d'autres au contraire, c'est une espèce particulière. On trouve en effet plusieurs espèces de colombes dont il est fait mention dans les Auteurs ; telle est celle d'Italie, semblable en tout au pigeon : elle est seulement plus petite. Cet oiseau fait son nid dans les creux des rochers & dans les tours : sa ponte est de deux œufs ; sa vie est longue ; il est passager ; il vole en troupe, il se nourrit de glands & de toute sorte de grains.

La colombe de Groënland est, dit-on, le petit *plougeon* de l'île de Farne, ou la tourterelle de l'île de Bas près d'Edimbourg. La colombe de Portugal est un peu plus grosse que la tourterelle ordinaire ; son plumage est fort sombre. Celle de la Chine est plus grosse, & un peu bleuâtre. Si la colombe est exactement un pigeon, on en trouvera des détails plus circonstanciés à l'article PIGEON.

La colombe a été de tout temps fort célèbre chez les Poètes : c'est l'attribut de la déesse des graces & de la beauté : c'est aussi le symbole de la douceur. On l'a

appelée *oiseau de Cythere*, parce que cet animal est fort porté à la propagation.

C'est de la colombe qu'on a formé le nom de *colombier*, pour désigner le lieu où les pigeons se retirent pour la propagation de l'espece.

COLOMBINE. Nom donné à la fiente de *pigeon*. Voyez ce mot.

COLOPHONE, COLOPHANE ou ARCANSON, *colophonia*. Nom donné à une préparation de térébenthine, d'usage en Médecine, & chez les joueurs d'instrumens à corde de boyau, qui s'en servent pour frotter leurs archets ou ce qui en fait la fonction. Voyez aux mots PIN & SAPIN.

COLOQUINTE, *cucumis colocynthis*, Linn. Plante cucuméracée qui naît abondamment dans les îles de l'Archipel, & sur les côtes maritimes de l'Orient, même dans les deux Indes, où il y en a plusieurs variétés : elle pousse plusieurs tiges rampantes à terre, velues & cannelées : les feuilles naissent seules, éloignées les unes des autres, & attachées à de longues queues, blanchâtres, velues, larges, découpées profondément ; aux aisselles de ces feuilles naissent des vrilles : les fleurs sont jaunes, pâles, évasées en cloches, découpées en cinq quartiers : celles qui sont fécondées se changent ensuite en un fruit sphérique, de la grosseur d'une orange, recouvert d'une écorce dure, d'abord verdâtre, ensuite jaunâtre. Les Indiens séparent cette écorce, & après avoir fait sécher la pulpe spongieuse, membraneuse & blanchâtre qui remplit ce fruit, ils nous l'envoient ; au moins nous la recevons en cet état d'Alep : elle est sèche, spongieuse ; composée de feuilles membraneuses, divisée en trois parties, légère, & d'une amertume insupportable, âcre au goût, excitant des nausées ; & blessant le gosier. Elle contient de petites graines aplaties, dures, un peu grises, roussâtres, de la grandeur de celles du concombre. On prétend qu'il y a plusieurs especes de potirons & de citrouilles qui, devenant ameres, pour-

roient être placées parmi les coloquintes. Ceux qui feroient curieux de cultiver cette plante dans nos climats, doivent en semer les graines dans des lits chauds de terre préparée, & en diriger la culture comme celle des concombres dont on veut hâter la maturité.

La coloquinte est un médicament aussi ancien que la Médecine; il purge violemment, de même que le tabac & l'ellébore. *Voyez ces mots.* Ces remèdes résinogommeux contiennent, dit M. *Geoffroy*, une huile très-âcre, propre à irriter les nerfs & à les secouer violemment; car si l'on met dans la plaie d'un animal la plus petite goutte d'huile de tabac, il tombe aussi-tôt dans des convulsions de tout son corps, dans lesquelles il meurt bientôt. La plupart des amers tirés des végétaux produisent une semblable secousse sur les nerfs de certains animaux: ils sont sur-tout très-contraires aux oiseaux. La coloquinte peut purger les humeurs épaissies qui résisteroient à l'agatic & au turbith; elle convient fort dans l'apoplexie & dans d'autres cas où il faut se titer d'un danger par un autre. M. *Bourgeois* dit que c'est le plus excellent & le plus sûr de tous les vermifuges, & qu'il est sur-tout spécifique contre le ténia ou ver plat, & contre les affections foporeuses.

Quoique *S. Pauli* condamne les Médecins trop timides sur l'usage de la coloquinte, nous croyons cependant, avec *C. Hoffmann*, d'après ce que nous avons vu, qu'elle est destructive & dangereuse; qu'elle ébranle, trouble & blesse l'estomac, les viscères & les nerfs; elle brise les petites veines, en fait sortir le sang, corrode les intestins, & leur cause de cruelles douleurs. Ce remède, selon *Hoffmann*, est un grand poison. On doit donc l'employer avec prudence & en petite dose; & M. *Bourgeois* avoue qu'il convient même mieux de se servir des trochisques alhandal, dans lesquels la coloquinte est enveloppée dans le mucilage de la gomme adragante, que de la coloquinte en poudre. On trouve dans les *Mém. de l'Acad. des Scienc. an.*

1701, une analyse de la coloquinte par M. Boulduc.

GOLSA ou COLZAT, *brassica arvensis*. Espece de chou que l'on cultive avec succès dans le Pays-Bas, fut-tout dans les envitons de Lille, où il fait un objet considérable de commerce. On distingue plusieurs especes de colsas; savoir, celui à *fleurs blanches*, qui n'a été apporté de Hollande en Flandres que depuis quelques années, & deux autres especes à *fleurs jaunes*. De ces deux dernieres especes il y en a une qu'on nomme le *colsa chaud*, qui est le plus commun en Flandres, & qui y est regardé comme le meilleur, parce qu'il croît aisément par-tout & qu'il exige moins d'engrais. La méthode de cultiver le *colsa* est la même pour toutes les especes, & chacune d'elles acquiert plus ou moins parfaitement les accroissemens qui lui sont propres, selon la nature du terrain où on le sème, selon la bonne ou mauvaise culture qu'il a reçue, la circonstance des temps & celle des accidens auxquels elle est sujette. Cette espece de chou differe des autres qui sont cultivées, par ses feuilles plus petites & non pomées, par ses tiges plus grosses, cependant hautes de quatre à cinq pieds.

Tout est utile dans le *colsa*; sa graine dont on tire le principal profit donne par exptession une huile grasse, semblable à celle de navettes, propre à brûler, à faire du savon noir, à préparer les cuirs & à fouler les étoffes de laine: la graine la plus noire, la plus sèche, la plus pleine & qui paroît la plus huileuse lorsqu'on l'écrase, est la meilleure pour le moulin. Les *pains* ou *tourteaux de colsa*, dont on a exprimé l'huile, servent à nourrir & engraisser les bestiaux de toute espece, bœufs, vaches & moutons: on les leur donne émiettés & mêlés avec du son; les vaches qui en mangent donnent du lait en abondance. Ces tourteaux sont encore un des meilleurs engrais pour les terres destinées à recevoir les semences du *colsa*. Tous les bestiaux mangent aussi la menue paille qui sort du van & les houppes des pieds de colsa. On se sert encore

de ces menues pailles pour faire des breuvages aux vaches; la grosse paille & les pieds de colsa que les Flamands appellent *navets*, servent à chauffer le four.

Le *colsa* se plaît dans les terres douces & qui ont du fond; il demande beaucoup d'engrais. On le sème & on le replante comme les *choux*, on le dispose par rangées à un pied les unes des autres, & on laisse six pouces d'intervalle environ entre les plantes de chaque rangée.

Le *colsa* se récolte à la fin de Juin ou au commencement de Juillet; on le scie comme le blé, lorsqu'il est jaune, on le met en meule (tas) au milieu des champs: il y fermente, ce qui lui fait rendre beaucoup plus d'huile qu'il n'en rendroit sans cela; on le bat ensuite pour en recueillir la graine qui se conserve très-bien dans les greniers avec le simple soin de la remuer.

Le *colsa* est quelquefois attaqué de la *nielle*, surtout lorsqu'il est replanté dans des vallées trop fumées & exposées au brouillard. On ne lui connoît pas d'autres maladies.

COLUBRINE. Nom donné à une espèce de pierre ollaire & à la *serpentinaire* de Virginie. Voyez ce mot & celui de PIERRE COLUBRINE.

COLUMNIFERES. Voyez MALVACÉES.

COLUVRINE DE VIRGINIE, *pistlochya Virginiana*. On ne nous envoie dans le commerce que la racine de cette plante, qu'on dit être une espèce d'aristoloche; elle est fibreuse, composée de filamens longs, bruns, jaunâtres en dedans, d'une odeur forte, presque semblable à la *serpentinaire* de Virginie. Voyez ce mot. On l'appelle aussi *racine de snagroël*: elle nous vient de la nouvelle Angleterre, & elle est estimée un puissant alexipharmaque.

COMBATTANT. Nom qu'on donne au paon de mer. Voyez ce mot.

COMB-BIRD ou PEIGNÉ. Oiseau qui habite les environs du Sénégal: il est de la grandeur d'un coq

d'Inde; son plumage est gris, rayé de blanc & de noir; il a une grande envergure, vole peu; il marche gravement, & leve fièrement sa tête, qui est ornée d'un duvet doux, long, pendant des deux côtés, & frilé par la pointe; ce qui lui a fait donner le nom de *peigné*. La partie la plus belle à voir dans cet animal est sa queue, qui ressemble à celle d'un coq d'Inde quand il fait la roue; la partie supérieure de cette queue est d'un beau noir brillant, & le bas est aussi blanc que l'ivoire: on en fait des éventails.

COMETE. Corps céleste, de la nature des planètes, qui paroît soudainement parmi les astres sous différentes figures & grandeurs, & disparoît de même, & qui, pendant le temps de son apparition, se meut dans une orbite de même nature que celle des planètes, mais très-excentrique; (en sorte qu'on ne l'apperçoit que dans la partie de son orbite la plus voisine de la terre) & que l'on soupçonne être soumis aux mêmes lois que les autres corps célestes.

Les comètes sont distinguées principalement des autres astres, en ce qu'elles ont des ornemens qui ne changent peut-être que selon les aspects du soleil: elles sont appelées par le vulgaire *étoiles flamboyantes*. On leur donne le nom de *barbe*, quand les rayons de lumière précèdent la tête de la comète; celui de *queue*, quand ils la suivent; & celui de *chevelure*, quand ils l'entourent: à la vérité, les comètes sont plus ordinairement accompagnées d'une queue ou traînée de lumière, toujours opposée au soleil. D'après l'observation des phénomènes, le célèbre *Newton* a pensé que les comètes étoient créées de même que les autres planètes avec le monde, & que ces queues lumineuses étoient des vapeurs fort subtiles, qui s'exhaloient de la tête ou noyau de la comète échauffée par la chaleur du soleil, lorsqu'elle est dans sa plus grande proximité; car comme elle parcourt autour de cet astre un orbite elliptique très-alongée, elle devient invisible lorsqu'elle est dans la partie la plus éloignée du soleil.

M. *Newton* pense que ces vapeurs sont attirées par les planetes, qu'elles se mêlent avec leurs atmospheres, & qu'elles fournissent ainsi à l'entrerien du fluide qui s'évapore continuellement & qui entre dans la composition des corps ; sans quoi, pendant que la terre s'accroit sans cesse, l'eau diminueroit en même proportion, si la perte n'en étoit rétablie par des matieres étrangères. M. *Deleuze* observe que la queue des cometes est plus grande après qu'elles ont passé le périhélie qu'avant : ce qui joint à la lumiere dont brille cette queue, favorise l'hypothèse de M. *de Mairan* qui en attribue la formation, du moins pour la plus grande partie, à une portion de l'atmosphere solaire dont la comete se charge en la traversant.

La grandeur des cometes varie beaucoup. Il y en a qui paroissent surpasser les étoiles de la premiere & de la seconde grandeur. On en observa une du temps de Néron qui égaloit le soleil en diametre ; & en 1652 il en parut une de la grandeur de la lune : comme elle paroissoit enveloppée de fumée, son aspect étoit désagréable. M. *Halley* n'a donné les tables que de vingt-une cometes, mais on en a observé beaucoup d'autres depuis, qui ont été reconnues très-différentes ; & M. *Lubienitski*, Polonois, fait monter à quatre cents quinze le nombre de celles qui ont paru depuis le déluge.

Le mouvement des cometes est varié à l'infini, les unes s'avancent d'Occident en Orient, d'autres en sens contraire ; leur mouvement se dirige tantôt vers le Nord, tantôt vers le midi ; il est aussi tantôt plus rapide, tantôt plus lent. On a observé une comete qui avoit une vitesse bien extraordinaire, puisqu'elle parcourut en un jour quarante degrés.

Ce n'est que vers l'an 1580 qu'*Appien* a le premier observé astrologiquement la marche des cometes : mais c'est au Chevalier *Newton* que nous sommes redevables d'une vraie théorie de leur mouvement : nous devons encore ajouter que le Docteur *Halley* est le

le premier Cométographe qui ait fait voir que les comètes ont un cours réglé que l'on peut déterminer par le calcul. Son Théâtre Cométique parut dès l'année 1705, & a été traduit en françois en 1742 par M. *le Monnier*; il n'y a peut-être point d'ouvrage où la méthode de calculer le mouvement apparent des comètes soit expliqué en si peu de mots & avec tant de netteté.

Quoique la question du retour des comètes soit du nombre de celles que la postérité seule pourra résoudre, l'opinion de *Newton*, qui regarde leur retour comme périodique, est la plus vraisemblable. Plusieurs rapports dans le période, certaines circonstances dans la route, ont fait croire que c'étoit les mêmes comètes qu'on voyoit repaître par intervalles. M. *Halley* a remarqué qu'il avoit paru quatre fois de suite une comète dans l'intervalle de cinq cents soixante-quinze ans; savoir, à la mort de Jules César, ensuite l'an de Jésus-Christ 531, puis au mois de Février 1106, & en dernier lieu sur la fin de l'année 1680. Ce fameux Astronome conjecture que le période de cette fameuse comète pourroit bien être de cinq cents soixante-quinze ans, ce que nos descendans seuls pourroient vérifier. Il y a une chose singulière sur ce période, c'est qu'en remonrant de cinq cents soixante-quinze ans en cinq cents soixante-quinze ans, depuis l'année de la mort de Jules César, où on croit que cette comète a paru, on tombe dans l'année du déluge; c'est ce qui a fait penser à *Whiston* que le déluge universel pourroit bien avoir été occasionné par la rencontre ou l'approche de cette comète qui se trouva alors fort près de la terre. Cette opinion qui ne peut être regardée que comme une conjecture, n'a d'ailleurs rien de contraire à la saine Philosophie, qui nous apprend que l'approche d'une telle comète est capable ou de bouleverser le globe que nous habitons, ou de relever l'axe de la terre, ce qui, selon M. de *Maupertuis*, nous procureroit un printemps perpétuel. En supposant, pour un moment, que cette conjecture fût bien fondée,

dée, il ne faudroit pas chercher plus loin l'origine de la terreur que l'apparition des comètes a inspirée aux peuples pendant long-temps. En 1680, quelques Philosophes étoient encore vraisemblablement dans l'opinion vulgaire sur ce sujet; puisque le fameux *Jacques Bernoulli* disoit, que si le corps de la comète n'est pas un signe visible de la coëte de Dieu, la queue en pourroit bien être un. (Les comètes de même que les éclipses sont célébrées avec beaucoup d'appareil, dans l'Indus, le Gange, & sur-tout dans le Tanaïser.) Ce même Astronome prédit le retour de la comète de 1680, pour le 17 Mai 1719. Aucun Astronome, dit *M. de Voltaire*, ne se coucha cette nuit-là, mais la comète ne parut point. *M. Halley* a été plus exact dans son calcul. La comète qu'il avoit annoncée pour l'année 1759 est arrivée, & *M. Clairaut* en calculant son période & sa marche, l'a prédit à vingt-deux jours de son apparition; *Mrs. l'Abbé Pingré*, *l'Abbé Chappe*, *Gentil*, &c. en ont été témoins oculaires, l'un étant à Tobolsk, l'autre à l'île Rodrigue, &c. Enfin la probabilité du système de *Newton*, sur le cours & le retour des comètes a été portée au plus haut degré, on pourroit dire, presque à la certitude, par le retour de la comète de 1682, arrivée en 1759, & par l'accord de ce retour avec le calcul dont les résultats ont d'autant plus approché de l'observation, qu'on y a plus tenu compte des divers élémens du mouvement de cette comète selon le système *Newtonien*. Voyez *l'Histoire de l'Académie Royale des Sciences, ann. 1759, &c.*

**COMÉTITES.** Nom donné à des astéroïdes fossiles & à étoiles chevelues; on en trouve beaucoup dans les environs de Basle en Suisse & de Lisieux en Normandie.

**CONANA**, *palma dactylifera, caudice & fructu aculeatis*. BARR. Palmiste du pays de Cayenne; cet arbre est assez beau, mais il est si rempli de piquans qu'on ne peut en approcher. Son fruit naît autour de

quelques branches près de la tête de l'arbre : sa chair contient un noyau aussi dur que le *coco* & de la grosseur d'une noisette : au dedans est une amande blanche que l'on mange après avoir fait chauffer le noyau pour l'en tirer : le goût approche un peu de celui de nos amandes. *Mais. Rust. de Cayenne.*

CONANA SAUVAGE. M. de Préfontaine dit que cet arbre n'a aucun rapport avec le *conana palmiste* ; il se trouve dans les grands bois de la Guiane : son fruit qui est jaune & un peu semblable à celui du coignassier, contient quatre graines entourées d'une pellicule aigrette. Les Sauvages en font une boisson qui approche beaucoup du vin. Les sangliers vivent ordinairement de ce fruit dans la saison ; c'est aussi dans ce même temps que les Chasseurs sont sûrs de tuer quantité de ces animaux. La graine du *conana sauvage* ressemble à celle de l'*avocat*. Voyez ce mot.

Dans l'espece qui croît aux environs du Para il y a trois graines qu'on appelle improprement *muscade*, & qu'on emploie dans les coliques : le fruit est renflé, arrondi, avec deux éminences aux deux bouts, différentes en grosseur, mais toutes deux mousses.

CONANI FRANC. Petit arbrisseau du pays de Cayenne, connu sous le nom de *bois à enivrer le poisson*. *Barrere* n'indique cette plante sous le nom d'*eupatorium arborefcens venenatum, floribus albis glomeratis, pag. 50*, que comme un poison. Le Dictionnaire Caraïbe dit que c'est une herbe qui vient si abondamment dans les jardins, qu'ils en sont infectés : il en parle sous le nom de *conamy, pag. 177*, & il paroît que cette plante tire son nom de *conani*, rivière au bord de laquelle il s'en trouve beaucoup. L'usage qu'on en fait aux îles, est d'écraser sa feuille dans un trou fait en terre. On en jette dans l'eau dormante, ou bien on en savonne le marc dans le trou qu'on veut enivrer ; ce poison est si subtil, qu'aussitôt les poissons viennent sur l'eau & meurent : on les mange sans qu'on en ressent aucune incommodité.

Peut-être le *conani* est-il l'arbre à enivrer les poissons. Voyez ce mot.

L'on trouve aussi dans le Para un *conani* dont la vertu est des trois quarts moins prompte. Les Sauvages Maillés qui habirent les pays noyés du côté d'Yapok, l'ont, dit-on, reçu des Indiens fugitifs du Para, & l'ont communiqué aux Colons de Cayenne.

CONCHITES, *conchita*. Sont les coquilles bivalves fossiles, & sur-tout celles du genre de l'*huître*. Voyez au mot COQUILLES le nom de leurs analogues vivans, & les mots *huître* & *fossiles*.

CONCHO-LEPAS. Nom donné à une espèce de *lepas* à base ovale qui ressemble beaucoup à une valve de boucardite (cœur) dépourvue de charnière, & dont le sommet recourbé sur l'un de ses côtés, donneroit une apparence de spires. Sa couleur est ordinairement fauve. Il est orné de grosses stries un peu raboteuses & longirudinales. Il y a des concho-lépas où d'autres petites stries se croisent en réseau. Voyez LEPAS.

CONCOMBRE CULTIVÉ, *cucumer sativus*. C'est une plante dont les racines sont droites, blanches & fibreuses, qui pousse des riges sarmenteuses, longues, velues & rampantes sur terre, auxquelles naissent alternativement des feuilles amples, anguleuses & découpées profondément. Il sort de l'aisselle des feuilles des vrilles ou mains, & des fleurs d'une seule pièce, en cloche, évasées, de couleur jaune pâle; il leur succède un fruit long d'environ demi-pied, gros comme le bras, arrondi aux deux extrémités, anguleux, droit ou tortu, vert ou blanc, quelquefois jaunâtre, charnu, succulent, d'une saveur particulière, austère; son écorce est mince, & souvent parsemée de verrues ou petits boutons. Le fruit est divisé en dedans par trois ou quatre quartiers remplis d'une pulpe qui contient beaucoup de graines oblongues, aplaties, laiteuses & douces: cette amande est une des quatre grandes semences froides.

On cultive le concombre dans les jardins potagers ; car son fruit est bon en cuisine, soit cru, soit cuit, quoiqu'un peu indigeste : on se sert aussi de sa semence dans les émulsions pour modérer le trop grand mouvement du sang : on confit les petits concombres verts au vinaigre, au sel & au poivre, & on les nomme *cornichons* ; souvent ce ne sont que des concombres qui n'ont pu profiter & venir à maturité. On les mange en salade & en ragoût. M. *Bourgeois* dit qu'on procure beaucoup d'agrément à la salade de cornichons en y ajoutant quelques feuilles d'estragon, qui en relevent beaucoup le goût. On doit avoir l'attention de faire évaporer la plus grande partie du suc aqueux des cornichons, en les laissant quatre ou cinq jours sur des tablettes à l'ombre avant de les mettre dans le vinaigre, & de faire usage de vinaigre violent & spiritueux, sans ces deux précautions ils moisissent & se gâtent le plus souvent, sur-tout s'ils ont crû par un temps pluvieux.

L'espèce de concombre que les Portugais cultivent au Para, s'éleve très facilement à Cayenne ; mais le fruit est d'un pourpre noirâtre. *Cucumer fructu oblongo obscure purpurascens*. BARR.

CONCOMBRE MARIN, *cucumer marinus*. Espèce d'animal de mer, gros & long comme le petit doigt, privé de sang, orné de tubercules, & ayant la couleur & l'odeur du concombre ; comme ses parties internes ne se distinguent pas aisément, cet animal pourroit bien être un *zoophyte holoturie*. Voyez ces mots.

CONCOMBRE SAUVAGE ; *momordica, elaterium*. LINN. Cette plante qu'on nomme aussi *concombre d'âne*, *cucumer asininus*, croît principalement aux lieux incultes : en Languedoc & en Provence ; quelquefois aussi on la cultive dans les jardins : sa racine est longue, grosse & blanche ; un peu fibrée, charnue & amère ; il en sort de grosses tiges succulentes & rampantes à terre, sur lesquelles nais-

font des feuilles à-peu-près semblables à celles du concombre, mais elles sont plus petites ainsi que ses fleurs. Ses fruits sont longs d'un à deux pouces, cylindriques, tuberculeux & très-velus, partagées en trois loges remplies d'un suc amer. Si on touche légèrement ces fruits lorsqu'ils sont mûrs, ils jettent avec force un suc fétide & des graines luisantes noirâtres.

Le suc exprimé de cette plante presque mûre, ensuite épaissi, se nomme *elaterium* : il étoit autrefois d'usage pour purger fortement la bile par haut & par bas : on ne s'en sert guere aujourd'hui, parce qu'il est, dit-on, ainsi que la *coloquinte*, très-contraire à l'estomac & aux intestins. On prétend que son suc appliqué à la vulve en pessaire, fait sortir le fœtus qui est mort, & que, s'il est vivant, il le tue. Il paroît, suivant M. Bourgeois, que c'est par un préjugé que la plupart des Médecins ont abandonné l'usage de l'*elaterium* ; c'est, à son avis, le meilleur & le plus innocent de tous les purgatifs pour évacuer les eaux des hydropiques. Ce Médecin en fait tous les jours usage dans cette fâcheuse maladie, à la dose de dix à quinze grains avec les plus heureux succès. La tige desséchée des concombres sauvages suse sur le charbon comme le nitre.

CONCRÉTIONS PIERREUSES MINÉRALES. Voy. au mot STALACTITES. Quant aux concrétions pierreuses des animaux, voyez BEZOARD & CALCUL.

CONDOMA. M. Pallas lui donne le nom d'*antelope strepsiceros*, & le range dans les *spiri-cornes*. Voy. l'article GAZELLE. Cet animal paroît être le même que la chevre du Cap de Bonne-Espérance, remarquable à plusieurs égards. Sa taille est celle d'un grand cerf, sa tête est fort belle & ornée de deux cornes unies, recourbées par une double flexion, pointues, de trois pieds de long, & dont les extrémités sont distantes de deux pieds.

CONDOR ou CUNTUR ou CONTOUR ou

GRYPS OU LAFMMER - GEYER OU VAUTOUR DES AGNEAUX. Il paroît que l'oiseau connu sous ces divers noms, est le même ; on le trouve dans l'un & l'autre continent, au Pérou, en Afrique, en Asie & dans les montagnes de la Suisse. Il possède à un degré plus haut que l'aigle toutes les qualités, toutes les puissances que la Nature a départies aux especes les plus parfaites de cette classe d'êtres ; c'est le plus énorme des oiseaux de proie ; sa force prodigieuse répond à sa taille, son envergure, c'est-à-dire, ses ailes étendues ont quatorze & quinze pieds d'une extrémité à l'autre. On en a tué un au Pérou qui avoit seize pieds d'envergure ; la longueur de l'une des grosses plumes étoit de deux pieds quatre pouces. (Ce sont les ailes du condor que les Sculpteurs imitent & donnent aux figures d'Anges.) Le bec du condor est robuste & si fort, qu'il peut éventrer un bœuf. Sa tête est ornée d'une crête ; son plumage est tacheté de blanc & de brun foncé presque noir. Lorsque cet oiseau s'abat, il fait un si grand bruit qu'il inspire l'effroi. Il habite les montagnes, & n'en descend que dans les temps de pluie & de froid. Ce tyran de l'air qu'on n'a encore pu parvenir à détruire dans les hautes montagnes de la Suisse, fait une guerre cruelle tant aux troupeaux de chèvres & de brebis, qu'aux chamois, aux lievres & aux marmotes. Il attaque seul un homme & tue aisément un enfant de dix ou douze ans, arrête un troupeau de moutons, choisit à son aise celui qu'il veut enlever, emporte les jeunes chevreuils, tue les biches & les vaches, prend aussi de gros poissons, se nourrit, ainsi que l'aigle, de proie vivante & non pas de cadavres. Lorsqu'il voit sur un roc escarpé quelque animal trop fort pour l'enlever, il prend son vol de manière à renverser cet animal dans quelque précipice, pour jouir commodément de sa proie. Quant aux petits animaux, il les enleve en volant & sans s'abattre, au moyen de ses griffes, qui sont d'une grandeur & d'une force surprenantes. Arrivé près de son nid avec son

fardeau, il le laisse tomber à terre pour que sa proie se tue; ce cruel ennemi la reprend ensuite & la porte à ses petits. Il y a peu d'années qu'un laemmer-geyer de la plus grande espèce saisit, près d'une maison bâtie sur le lac de *Thun*, un enfant de trois ans; il l'auroit emporté, lorsque le pere armé d'un bâton, accourut aux cris de son enfant; & comme cet oiseau placé dans un terrain plat, ne peut prendre son vol que difficilement, il attaqua le ravisseur, qui quitta sa proie pour se défendre, & l'oiseau ne tomba mort sur la place qu'après un combat très-opiniâtre. M. *Haller* dit qu'un laemmer-geyer avoit enlevé *Thomas Plater*, pere du célèbre Médecin, & il le portoit à son aise, lorsque par des cris on força le tyran de l'air à laisser tomber sa proie. Le gouvernement Helvétique donne une récompense considérable pour chaque tête de ces oiseaux redoutables. Les Indiens du nouveau Monde, au rapport de M. de la *Condamine*, (*Voyage sur la riviere des Amazones, & Histoire des Incas.*) leur présentent pour appât une figure d'enfant faite d'une argile très visqueuse; le condor fond d'un vol rapide sur cette figure comme sur une proie assurée, mais il y engage ses serres de maniere qu'il ne peut se dépêtrer, & on le tue aisément. Ces oiseaux digèrent jusqu'aux os des agneaux & des cabris; ils ont les nerfs d'une force étonnante, & sur-tout les os très-forts, quoique beaucoup plus légers à proportion que ceux des quadrupedes. On soupçonne que les oiseaux nommés par les Arabes *rouh*, sont les mêmes que les *condors* qui se trouvent dans la région de *Sophala*, des *Caffres* & de *Monomotapa* jusqu'au royaume d'*Angola*.

CONDOUS. Voyez COUDOUS.

CONDRILLE, *chondrilla*. Cette plante qui croît dans les champs & sur le bord des chemins, a une racine longue, empreinte d'un suc laiteux fort gluant, des feuilles semblables à celles de la chicorée sauvage, une tige haute de quatre pieds, des fleurs à demi-

fléurons , jaunés & découpées , succédées par des graines oblongues , à aigrettes simples , portées par un filet , & de couleur cendrée : le calice est cylindrique , strié & garni d'une espèce de calice extérieur. Cette plante est humectante , adoucissante , apéritive.

CONDURI ou CONDOUMANI. Voyez LAGA.

CONE. Voyez ARBRE CONIFERE.

CONFERVA. C'est le nom que l'on donne à ces filets verts qui forment par leur entrelacement un tissu quelquefois assez serré qui surnage sur les eaux , & dans lequel on observe plusieurs bulles d'air qui le soutiennent. En cassant une des fibres , on le voit se raccourcir & se contourner comme les mains ou vrilles d'une plante légumineuse ; c'est par cette propriété que se fait l'entrelacement. On a toujours regardé le conferva comme une plante aquatique , mais M. Desmars , Docteur en Médecine , le met en question dans le Journal économique , Avril 1761.

Est-ce une plante , dit-il ? On n'en connoît ni la fleur , ni la graine. Est-ce un *zoophyte* ? Une infinité d'insectes habitent autour de cette production ; mais leur doit-elle son origine ? Lorsqu'on met en macération , continue-t-il , quelque partie animale ou végétale , on voit naître aux environs de la substance qui se décompose , quantité de filets qui forment autour du corps macété une espèce de *tomentum* ; si l'action de l'air verdit ces filets , voilà du conferva. Le conferva , quoique desséché , reverdit dans l'eau. La poussière dont il se couvre en séchant au soleil , se précipite au fond de l'eau , y reverdit pareillement , & reparoît sous la forme de nouveau conferva.

Le *conferva reticulata* lui paroît encore moins plante que le précédent : il a examiné à la loupe les côtes & les articulations de ces réseaux formés par des hexagones réguliers. Il a cru remarquer que ces côtés & ces articulations étoient creux & logeoient des insectes qui se mouvoient librement le long des côtés. Je ne vois , dit-il , que les *madrépores* qui ayent quelque

analogie avec cette production des eaux douces. Il a observé que dans des phioles de verre remplies d'eau, sans addition d'autres substances, il se formoit à la longue aux parois du verre en-dedans, à différentes distances au-dessus du niveau de l'eau, de petits grains verts, ronds, placés à côté les uns des autres, desquels il sortoit par la suite des fils plus ou moins longs, qui verdissoient.

Quoi qu'il en soit, le conferva a toujours été regardé jusqu'à présent comme une espece de plante aquatique du genre des *biffus*. Voyez ce mot. Le conferva ressemble à tous ces corps organiques & purement membraneux, qui peuvent, dit-on, se reproduire en entier par toutes leurs parties. Les fibres du conferva, vues avec un bon microscope, paroissent être évidemment des tuyaux capillaires séparés par des cloisons paralleles, à des distances égales. On lit dans les volumes de l'Académie, que l'on a attribué à la production plus abondante qu'à l'ordinaire de cette espece de plante que l'on nomme aussi *mouffe d'eau* à cause de sa verdeur & de sa ressemblance avec la mouffe : on a, dis-je, attribué à la multiplication extraordinaire de cette plante, en l'année 1731, ainsi qu'à celle de l'*hippuris aquatica* (*chara*), espece de plante semblable à la petite *prêle* de nos campagnes, les maladies populaires qui ont régné à Paris pendant l'été & l'automne de cette année.

La qualité de l'*hippuris* est d'être d'une odeur marécageuse, de communiquer à la main qui la touche son odeur désagréable, de rendre l'eau fade & dégoûtante. Voyez à l'article PRÊLE.

Le conferva communique à l'eau un feu qui en la buvant, laisse dans le gosier une âcreté, & dans la bouche une sécheresse incommode : elle imprime même dans la main qui la ferte une ardeur à peu près semblable à celle qui est occasionnée par l'eau un peu trop chaude. Les maladies causées par la mauvaise qualité des eaux de la Seine, en l'année 1731,

furent des sécheresses de bouche, quantité de maux de gorge, dont quelques-uns se tournerent en esquinancies & en différentes fluxions à la tête.

Voici une observation peut-être favorable aux présumptions de M. *Desmars*. On observa dans cette eau de riviere examinée au microscope, plusieurs insectes très-petits qui ne se voient point dans l'eau de fontaine. Seroient-ils des *polypes d'eau douce* & les instrumens organiques du *conferva*?

Le *conferva* a été connu de Pline. On le nomme aussi *lin maritime* ou *mousse aquatique*, composé de filamens soyeux & très-fins. Cette substance est moins commune sur les bords de la mer que dans les mares, les étangs & les bassins des jardins. M. *Guettard* soupçonne que plusieurs personnes ont tenté de filer cette plante. Lorsqu'elle est mouillée, elle a une flexibilité qui surprend, & la grande quantité que l'on en trouve dans les endroits qui sont favorables à sa multiplication, & qui fait que ses fibres s'entrelacent de façon qu'il en résulte une espèce d'étoffe du gros bouracan, a dû engager plus d'une fois à rechercher le moyen de rendre le *conferva* utile dans les arts.

CONGÉLATION. Voyez STALACTITE.

CONGRE, *conger*. Excellent poisson de mer appelé quelquefois par les François *anguille de mer*. On en connoît de deux espèces : l'un est blanc & se pêche en haute mer; l'autre est noir & se pêche sur les bords du rivage. Il ressemble beaucoup à l'anguille d'eau douce. Sa peau est de différentes couleurs, la tête verte, le corps brun mêlé de bleu, & le ventre jaunâtre. Ce poisson est fort allongé, & quelquefois gros comme la cuisse d'un homme. Sa chair est coriace : les Espagnols seuls en font grand cas. Ce poisson fait la chasse aux *poules d'eau*; mais il a pour ennemi la *langouste*. On en pêche beaucoup en Bretagne vers Quimper pendant tout l'été : l'on en pêche aussi aux Indes & dans le Brésil.

Ceux qui achettent des congres pour les faire sé-

cher, les ouvrent par le ventre depuis la tête jusqu'au bout de la queue; on leur laisse la tête: on ne les sale point. On fait des taillades dans les chairs qui sont épaisses, afin qu'étant exposées à l'air elles se dessèchent plus facilement: on passe un bâton d'une extrémité du poisson à l'autre pour le tenir ouvert, & on le pend à l'air. Quand le poisson est bien desséché, on en fait des paquets de deux cents livres pesant qu'on envoie à leur destination: ils passent ordinairement à Bordeaux pour le temps de la foire. Le produit de cette pêche, quoique fort diminuée, monte cependant, année commune, à mille quintaux, & s'y vend quelquefois jusqu'à dix écus le cent.

Le congre d'eau douce est le MUCU.

CONGRE SERPENT. *Seba* donne ce nom à un serpent de mer d'Afrique & à différentes especes de *murenes*. Voyez ce mot. Le *congre serpent* est bariolé de maniere qu'on prendroit la marqueterie de sa peau pour autant d'armoiries. Le *congre murene* tient plus de l'anguille que du serpent: il participe de l'un & de l'autre sans être d'une de ces deux classes, d'où il paroît qu'il est amphibie. On en rencontre dans les îles Moluques, dans le Brésil: les grenouilles sont leur nourriture apparente.

CONISE OU HERBE AUX MOUCHERONS, *conyza*. Cette plante qui croît dans les bois, sur les montagnes, le long des chemins & contre les murailles, a des racines éparfes, ligneuses, odorantes, ameres, qui poussent plusieurs tiges à la hauteur de trois ou quatre pieds, velues & rameuses. Ses feuilles ressemblent à celles de la molene noire. Ses fleurs sont des bouquets à fleurons, jaunes & d'une odeur forte: les fleurons du tour du disque sont sans étamines; il leur succede des graines languettes à aigrettes, portées par un placenta ras. Le calice est écailleux. Cette plante est alexipharmaque, provoque les mois aux femmes: elle est propre à guérir la gale & à chasser

les puces & les mouchérons. La conise des prés est un *aster*. Voyez ce mot.

On vient d'envoyer des îles de France & de Bourbon, au Jardin Royal des plantes de Paris, les semences d'une espece de conise visqueuse. Le calice de la fleur est divisé en cinq parties, composé de dix folioles à peu près égales en grandeur, & de cinq autres plus petites, toutes disposées en maniere d'écaillés. Les feuilles sont placées alternativement sur les tiges, marquées d'une forte nervure dans leur longueur. Elles sont ovales, lancéolées, dentées en maniere de scie; les dentelures aiguës, tournées vers la pointe; ses racines sont fibreuses: ses tiges très-nombreuses, menues, droites, s'élevent des racines à peu près à la hauteur d'un pied & demi: elles se divisent en plusieurs rameaux; chaque tige se partage en son sommet en trois parties, dont une est seule & séparée, & les deux autres sur le même support. Ses fleurs de couleur dorée naissent au sommet de ces divisions, presque disposées en corymbe: chacune a son pédicule particulier: les tiges & les feuilles sont gluantes & visqueuses.

CONQUE. Nom donné aux coquilles bivalves, & principalement à celles du genre de l'*huître*. Voyez ce mot.

CONQUE ANATIFERE, *concha anatifera*. Terme général, suivant M. d'Argenville, sous lequel on comprend les trois familles de coquillages multivalves, qui sont les *glands de mer*, les *conques anatiferes* & les *pousse-pieds*. Ces coquillages different plus par la forme de la coquille que par celle de l'animal: la plus grande différence qu'il y ait entr'eux, est qu'on ne mange que la chair du pédicule des *pousse-pieds*. Les *glands de mer* composent une famille à part.

*Conque anatifere* signifie conque qui porte un canard. Plusieurs Auteurs ont dit, & quelques personnes disent encore, que la *bernache* ou *barnache*, nommée par quelques-uns *cravant*, espece d'oiseau marin plus

gros que la *macreuse*, croît & sort de la conque anatifere, & que cet oiseau tire son origine du bois pourri des vaisseaux. Quelque absurde que soit cette idée, voici ce qui pourroit y avoir donné lieu. Les oiseaux de la mer, ainsi que l'observe M. d'Argenville, font leurs nids dans des plantes marines & dans des amas de différentes coquilles : prêts à pondre, ils becquettent l'animal renfermé dans ces coquilles, ils l'obligent de sortir, & mettent leurs œufs à sa place. Quand les petits sont assez forts, ils rompent leur prison pour prendre leur vol. Il y a lieu de penser que c'est ce qui a donné lieu à la fable de l'oiseau produit par cette coquille.

On donne à la conque anatifere divers noms. Dans quelques ports on l'appelle *sapinette* ; en Bretagne *bernache*. M. Néedham dans ses nouvelles Observations microscopiques, en a donné la description sous le nom de *bernacle*. Ce coquillage très-singulier a trois parties différentes : savoir, le pédicule, qui est plus ou moins long & large, & qui sert de support au coquillage; la coquille, & l'animal qui est renfermé dans la coquille.

Le pédicule est une sorte d'étui cylindrique formé par plusieurs membranes susceptibles d'extension & de contraction. Il a quelquefois jusqu'à six pouces & plus de longueur : il est compacte & noirâtre. C'est par l'une des extrémités de ce pédicule que le bernacle adhère aux rochers, aux vaisseaux & aux autres corps étrangers. A la partie supérieure du pédicule est la coquille composée de cinq pièces ou valves à peu près triangulaires, mais qui diffèrent assez considérablement entr'elles : deux sont grandes & trois petites : elles sont tenues dans une étroite union par une pellicule mince qui tapisse la surface intérieure. Le jeu que cette pellicule donne aux pièces, leur permet de s'écarter foiblement & de se rapprocher. La tête de l'animal qui loge dans la coquille, paroît garnie d'une espèce de houpe faite en forme de pluma-

ceau; c'est une vingtaine de petites cornes ou bras de différentes longueurs qui, vus au microscope, paroissent frangés. Lorsque l'animal les agite, ils forment des courbes irrégulieres renfermées les unes dans les autres. M. *Néedham* croit que lorsque l'animal les agite, soit au-dedans de sa coquille, soit au-dehors, il forme dans l'eau un courant, & que par ce moyen il attire, comme dans un précipice, les animalcules dont il se nourrit. La tête hérillée de ces sortes de cornes, peut sortir au-dehors de la coquille & rentrer au-dedans. Le corps du bernacle est assez ressemblant à une petite huître.

Outre l'espece de conque anatifere à gros pédicule dont nous venons de parler, il y en a deux autres especes, dont l'une se tient toute droite enfoncée dans le sable au fond de la mer, collée par sa glu sur une branche de plante marine; ce qui fait que son pédicule a la forme d'une queue d'amande: l'autre est nommée *arborescente*, parce qu'elle s'attache en parasite sur des productions marines, telles que les *lithophytes* sur lesquels elle prend sa croissance. Nous avons observé que ces deux dernieres especes se trouvent dans la Manche, & les premieres sont communes sur les parages de la Bretagne & de la Méditerranée.

M. *Néedham* soupçonne que les conques anatiferes se multiplient par une sorte de végétation comme les polypes. Il en a trouvé six ou sept jointes ensemble par leur extrémité, semblables à des petits qui sortent du corps de la mere; mais c'étoit peut-être des portions de frai qui se touchoient & avoient pris leur accroissement sans se séparer les unes des autres. Il a observé une excroissance bleue placée au-dessous du groupe des cornes: ces excroissances vues au microscope, ont paru être un sac membraneux rempli de petits globules bleus, d'une figure ovoïde & assez semblable au frai des autres poissons. Le même Auteur fait mention d'une autre espece de bernacle qui se trouve aussi attachée aux rochers & contre les vaisseaux. Il est

renfermé avec sa coquille & son pédicule dans une autre coquille univalve qui a la forme d'un cône tronqué : il ressemble assez aux glands de mer avec lesquels il est aisé de le confondre.

CONQUE EXOTIQUE, *concha exotica*. Coquille bivalve, étrangère, & de la famille des *cœurs*, de forme presque sphérique, blanche tant au dedans qu'au dehors, excepté quelques parties qui sont d'un cannelle plus ou moins foncé, à côtes formées de trois stries, dont celle du milieu est mince, élevée en vive-arête & creusée intérieurement en forme de tuyau, à bords dentelés, laissant entr'eux un joint quand la coquille est fermée, & à charnière composée dans l'une & l'autre valve de deux dents sous les sommets, & d'une très-grande latérale. Cette coquille est très-rare à trouver complète. S. A. S. M<sup>se</sup>. le Prince de Condé possède dans son coquillier, la plus belle & la plus grande *conque exotique*. C'est le *kaman* de M. Adanson.

CONQUE SPHÉRIQUE. Coquillage univalve de la famille des *tonnes*. Voyez *ces mots*.

CONQUE DE VÉNUS, *concha Veneris*. On donne ce nom à une coquille bivalve de la famille des *comes* tronquées, espèces de *cœurs*. Voyez *ces mots*. La conque de Vénus est fort recherchée des curieux, elle est presque ovale & voûrée, sillonnée profondément tout autour par des lignes parallèles. Le devant de la coquille, représentant la vulve d'une femme, dévoile souvent à des yeux indiscrets & profanes l'image d'un objet dont la possession n'est réservée qu'aux favoris de l'hymen & de l'amour. Ce prototype est, dit-on, un larcin fait à la Déesse de la beauté, lorsque Mercure encore enfant eut dérobé sa ceinture. Les lèvres de cette coquille sont quelquefois garnies, du côté de la charnière uniquement, de deux rangs de piquans plus ou moins forts & alongés; c'est alors le symbole de la pudeur & de l'innocence. Lorsqu'il est sans épines, on lui donne le nom de *gourgandine*. La couleur ordinaire de cette coquille est le lilas nué de blanc.

On a donné le nom de *créole* au *concha Veneris*, qui est sans pointes, dont les stries sont moins saillantes, & dont le renflement laréral est différemment coloré. On donne le nom de *levantine* à la *conque de Vénus orientale*, *Vetula*. Ses stries sont circulaires aussi, en forme de feuilles tranchantes. L'enfoncement laréral qui représente la vulve, est profond & d'un fauve-roux.

CONSOUDE (Grande) *simphytum majus*. Cette plante qu'on appelle aussi *oreille d'âne* & *confire*, croît aux lieux humides dans les prés, elle est de la classe des borraginées. Ses racines sont longues, noires en dehors, blanches en dedans, remplies d'un suc visqueux. Ses tiges sont creuses, velues & hautes de deux à trois pieds : ses feuilles sont verdâtres, pointues, longues & larges. Ses fleurs naissent au sommet des rameaux & des tiges : elles sont blanches, purpurines & évasées en entonnoir, ou plutôt la partie supérieure de leur tube a la forme d'un godet peu évasé, & dont le bord est découpé en cinq pointes courtes. L'orifice du tube, dit M. *Deleuze*, est fermé par cinq lames pointues. Le pistil qui s'éleve du milieu du calice se change en quatre graines noirâtres, luisantes, ayant la figure d'une tête de vipère.

Ses feuilles, ses fleurs, & sur-tout sa racine, sont d'usage parmi les incrustans. Cette racine a plus de mucilage que celle de guimauve : on en fait un sirop qu'on trouve dans les boutiques.

La consoude est vulnéraire & arrête le pchement de sang : appliquée extérieurement, elle convient dans les luxations & fractures des os. M. *Bourgeois* dit que cette plante est encore très-utile pour guérir les hernies des enfans ; on pile en bouillie sa racine fraîche, qu'on applique en cataplasme sur l'anneau dilaté, on leur en fait boire en tisane ; on fait même une conserve avec la racine pilée & le sucre, dont on leur fait prendre deux fois le jour une cuillerée à café. La tisane de racine de consoude est encore très-efficace.

dans les regles des femmes trop abondantes, & dans les pertes de sang. *Sennert* rapporte que cette plante étoit en usage parmi les filles de son pays pour réparer les ravages d'un amour entreprenant, (*ad sophisticationem virginittatis*;) mais c'est une assez mauvaise ressource en ce cas. La fleur de la virginité se flétrit pour toujours sous la main qui la cueille. Il y a beaucoup d'autres plantes que plusieurs Botanistes ont rangées avec la consoude à cause de leurs propriétés; savoir, la bugle, la grande marguerite, la brunelle, la paquerette ou petite marguerite, la tormentille, le pied-d'alouette, la verge d'or. Voyez ces mots. La consoude dorée est la jacobée des Alpes, de Tournefort.

**CONSTELLATION.** C'est l'assemblage de plusieurs étoiles voisines exprimées & représentées sous le nom & la figure d'un animal ou de quelqu'autre chose: on l'appelle aussi un *astérisme*. Voyez ÉTOILE, à la suite du mot PLANETE.

Les Astronomes qui aujourd'hui connoissent peut-être autant le ciel étoilé, que les Naturalistes connoissent la terre, comptent douze signes ou constellations dans le zodiaque, dont six sont septentrionaux; savoir, le *belier*, le *taureau*, les *géméaux*, l'*écrevisse*, le *lion* & la *vierge*. Les six autres sont méridionaux; savoir, la *balance*, le *scorpion*, le *sagittaire*, le *capricorne*, le *verseau* & les *poissons*.

**CONTINENT.** Nom donné à un espace qui contient plusieurs grandes terres jointes ensemble. La terre ferme comprend quatre grands continens. 1°. L'ancien; 2°. le nouveau; 3°. les terres australes connues ou soupçonnées; 4°. les terres arctiques dont la séparation d'avec l'Amérique n'est pas encore bien déterminée. Ils ont encore cela de remarquable, qu'ils paroissent comme partagés en deux parties, qui seroient toutes quatre environnées d'eau & formeroient des continens à part, sans deux petits étranglemens de terre appelés *isthmes*. Les continens forment des avances considéra-

bles dans le bassin de la mer : ce sont des caps, des promontoires, des péninsules.

CONTOUR ou CUNTUR. Voyez CONDOR.

CONTRA-YERBA. Dans le commerce on donne ce nom à une racine de figure pareille à celle de la zédoaire. Voyez ce mot.

Cette racine est apportée des Philippines, & passe chez les Espagnols pour un alexitere puissant & d'usage pour les fievres malignes : elle differe beaucoup de la plante suivante.

CONTRA-YERVA, est une plante que les Espagnols ont nommée ainsi, parce qu'elle est un contre-poison : on l'appelle aussi racine de Drak (*Drakena radix*), parce que François Drak, Anglois, fut le premier qui la rapporta d'un voyage dans lequel il avoit fait le tour du monde. Il y a des Botanistes qui ont donné le même nom de *contra-yerva* à d'autres plantes : les uns, comme C. Bauhin, l'ont regardée comme un fouchet long, odorant ; & le *drakena*, comme un fouchet long & sans odeur. Hernandez croit que le *contra-yerva* est une espece de grenadille, *coanene-pilli*. Bannister dit que c'est une caméline ; Sloane une aristoloche. Guillaume Houston, Chirurgien Anglois, étant en Amérique, a recueilli dans les montagnes auprès de l'ancienne Vera-Cruz, la racine qu'on appelle *contra-yerva* chez les Droguistes ; & il a découvert que c'étoit une espece de *dorstenia*.

Voici l'extrait de ce qu'on lit de la plante *contra-yerva* dans les Manuscrits du P. Plumier, qui dit avoir trouvé cette plante dans l'île de Saint-Vincent. Sa racine ressemble à celle du sceau de Salomon. Elle s'enfonce obliquement dans la terre : elle est fibreuse, d'un goût brûlant à-peu-près comme celui de la pyrethre. Il en sort six petites feuilles semblables à celles de la berce, attachées à des queues longues. Du même sommet des racines sortent quatre pédicules qui soutiennent des fleurs très-petites, entourées de petites écailles noirâtres.

\* Selon *Linnaeus*, les fleurs n'ont point de pétales, mais une seule enveloppe particulière à chaque fleur, quadrangulaire & concave : il leur succede plusieurs graines arrondies, pointues & blanches. Dans le commerce nous ne voyons que la racine desséchée de cette plante, qui croît communément à Charcés, Province du Pérou, & au Mexique, d'où les Espagnols nous l'apportent. Dans l'état de siccité, elle est grosse comme une plume de cygne, longue de deux pouces, noueuse, très-fibrée, d'un rouge tané en dehors, blanchâtre en dedans, d'une odeur de feuilles de figuier, & d'un goût âcre, légèrement aromatique : on ne se sert que de la partie tubéreuse de la racine, qui passe pour un puissant sudorifique & alexipharmaque, un fort antidote contre les poisons qui coagulent le sang. Bien des personnes la préfèrent, avec raison, au *bézoard* contre la peste ; mais peut-être à tort, à la thériaque, comme contre-poison. Voyez PSORALEA.

COPAL, Voyez RÉSINE COPAL.

COPALME. Voyez LIQUIDAMBAR.

COPALXOCOTI. Petit arbre de la Nouvelle Espagne très-vanté, & qu'on croit être le *savonnier*. Voyez ce mot.

COQ, *gallus, gallinaceus*. Genre d'oiseau, qui au milieu de son sérail de poules, se fait remarquer par la beauté de sa taille, par sa démarche fière & majestueuse, par les longs éperons aux pattes ; par sa crête charnue, dentelée d'un rouge vif & brillant qu'il porte sur le front ; par ses pendans sous le menton ; par la richesse & la variété des couleurs de son plumage & par le contour agréable des plumes de sa queue, qui sont posées verticalement.

Le coq & la poule, étant des animaux domestiques, varient singulièrement pour les couleurs : aussi en voit-on de toutes les nuances.

Le coq est un oiseau qui annonce, par son chant, les heures de la nuit & la pointe du jour : il est l'oracle vivante des gens de la campagne. On a remarqué

que de tous les oiseaux de jour, le rossignol & le coq sont les seuls qui chantent pendant la nuit. ( Aussi les Mythologues ont regardé le coq comme le symbole de la vigilance; c'est pour cette raison qu'on le trouve souvent dans les antiques, entre les attributs de Minerve & de Mercure. )

Au reste, M. du Verney a fait voir dans un coq vivant, que la voix ne se forme pas vers le larynx, comme dans les autres animaux; mais au bas de la trachée-artère vers la bifurcation.

Le coq est le plus lubrique des oiseaux. Il aime à prendre ses ébats amoureux en plein air: à peine ouvre-t on le poulailler, qu'on le voit entrer au milieu de son sérail & courir après les poules, les poursuivre & les subjuguier; on dit que chaque jour il coche ses poules jusqu'à cinquante fois. L'usage immodéré du plaisir épuise promptement le coq; aussi est-il au bout de peu d'années hors d'état d'engendrer. Cet oiseau regne en souverain parmi ses poules: il aime singulièrement ses sujettes: il veille avec assiduité à leur conservation; tantôt amant doux, complaisant, attentif, il est aux petits soins, avertit les poules du danger: a-t-il trouvé quelques grains, il les appelle pour partager avec lui la bonne fortune; il pousse même la galanterie jusqu'à s'en priver pour elles. Tantôt c'est un souverain jaloux qui ne souffre pas la présence d'un rival. Si l'on contrefait son chant, il est inquiet, en alarmes, rassemble ses poules; son cri alors est pour elles le signe de la protection, de la réprimande & de la menace.

Un bon coq doit être d'une taille plus grande que petite, avoir le plumage ou noir ou rouge obscur; la patte grosse & bien garnie d'ongles & d'ergots; la cuisse longue, grosse & bien emplumée; la poitrine large; le cou élevé & bien fourni de plumes; le bec court & gros; les yeux noirs ou bleus; l'oreille blanche, & grande; les barbes rouges & bien pendantes; les plumes de la tête & du cou étendues jusques sur les épaules

les & dorées; l'aile forte, la queue grande & repliée en faucille. Il faut qu'il soit éveillé, ardent, beau chanteur; de même qu'il faut accoutumer ses femmes à l'accueillir, & les autres coqs à souffrir ce rival, dans les cas où un seul ne suffiroit pas si le nombre des poules étoit trop considérable.

Les coqs sont fiers & courageux: ils se battent avec opiniâtreté. Ce spectacle singulier est du goût de plusieurs Nations: c'est la coutume en Angleterre de les nourrir avec soin pour les faire battre ensemble. On annonce ces combats de coqs, qui se font au milieu d'un amphithéâtre où l'on s'assemble en foule. Il s'y fait souvent des gageures considérables, & l'argent que l'on y dépose appartient quelquefois à ceux dont les coqs remportent la victoire. Il y a de ces coqs belliqueux qui aiment mieux mourir que de se laisser vaincre ou de se sauver par une fuite ignominieuse, ou de survivre à une honteuse défaite. Les Chinois & quelques Peuples des Philippines & des Indes Orientales, sont aussi fort passionnés pour ces sortes de spectacles. On vit en Angleterre, il y a quelques années, dans un de ces spectacles un exemple singulier de sympathie entre deux coqs, qui mérite d'être rapporté. Il y avoit à Chester, dit l'Auteur du Journal Encyclopédique, deux coqs très-beaux, & qui s'étoient souvent signalés dans ce cirque; mais on ne les avoit point encore présentés l'un contre l'autre. On voulut enfin savoir lequel des deux étoit le plus fort; chacun des spectateurs s'intéressa pour l'un des combattans; mais les deux coqs se regarderent, &, contre l'attente du Public, ils ne se chargerent pas. On leur jeta quelques grains de blé pour les irriter; ils mangerent ensemble, & se promènerent ensuite paisiblement. On mit au milieu d'eux une poule, dans la persuasion que du moins la jalousie romproit l'intelligence qui paroïsoit regner entr'eux: on se trompa encore. Ils caresserent la poule tour à tour, & toujours sans jalousie. Le Directeur des jeux les sépara, & leur teignit les plu-

mes, afin que sous ce déguisement ils ne se reconnoissent plus. Cet expédient ne réussit pas mieux : les deux coqs ne violèrent pas la paix qui les unissoit. On présenta, pour dernière ressource, de nouveaux coqs à chacun d'eux ; ils devinrent furieux, combattirent à toute outrance, & battirent leurs adversaires. Quand on les vit bien irrités, on retira les coqs étrangers, & on ne laissa plus qu'eux sur l'arène ; mais ils demeurèrent encore amis, & parurent tout aussi paisibles qu'ils l'avoient été dans les premiers instans.

### *Œufs de Coq.*

On trouve quelquefois dans le nid des poules un petit œuf gros comme un œuf de pigeon, qu'on appelle *œuf de coq*, parce qu'on croit vulgairement que le coq l'a pondu ; & le peuple y ajoute d'autres idées superstitieuses. Un Fermier ayant apporté plusieurs de ces prétendus œufs de coq à M. de la Peyronie, ce Savant fit plusieurs observations sur cet objet, qu'il inséra dans un Mémoire, imprimé parmi ceux de l'Académie des Sciences pour l'année 1710. Nous allons en donner le précis.

Beaucoup de personnes, d'ailleurs raisonnables, croient avec le peuple, que les coqs pondent des œufs ; & que ces œufs étant couvés dans du fumier ou ailleurs, on en voit éclore des serpens ailés, qu'on appelle *Basilics*. Les faits suivans démontrent la fausseté de cette tradition fabuleuse. M. de la Peyronie ouvrit ces prétendus œufs de coq : il les trouva sans jaune ; mais au milieu il aperçut un corps qui ressembloit assez bien à un petit serpent entortillé : il les développa sans peine, après en avoir raffermi la substance dans de l'esprit de vin. Il en ouvrit plusieurs ; mais la différence qui s'y trouvoit, c'est que le prétendu serpent n'étoit pas dans tous également bien représenté : il y en avoit dans lesquels on ne voyoit qu'une tache jaune. D'après l'examen de ces œufs sans jaune, M. de la Pey-

ronie conçût l'idée d'examiner si le coq, auquel on les attribuoit, n'étoit pas *hermaphrodite*. Ses entrailles furent ouvertes, examinées : on lui trouva deux gros testicules bien conditionnés, caractères du mâle, & nulle trompe ni ovaire ; ce qui prouvoit incontestablement qu'il étoit incapable de ponte par défaut d'organe. Le prétendu pondeur ayant été égorgé, le Fermier trouva des œufs semblables aux premiers, & il découvrit enfin qu'ils étoient pondus par une poule. Ce fut dans les entrailles de cette poule que M. de la Peyronie découvrit la source de ce phénomène singulier, qui avoit tant induit en erreur. L'inspection lui apprit que l'organisation altérée de cet animal étoit telle que les membranes très minces de l'œuf qui n'avoit que très-peu de blanc, & point de coque, se crévoient dans le passage de l'*oviductus* ; le jaune s'échappoit, & la poule pondoit ces petits œufs sans jaunes. M. Haller dit aussi avoir vu un œuf de coq qu'on lui avoit donné pour bien avéré, & que c'étoit un très-petit œuf, dont le fœtus & le jaune avoient disparu, & dans lequel il n'y avoit que du blanc avec beaucoup de bulles d'air. On voit des poules qui pondent quelquefois des œufs semblables à ceux dont on vient de parler, lorsque dans des efforts ou par quelqu'autre cause extérieure, le jaune d'œuf est crevé dans l'*oviductus* ; mais la cause n'étoit pas constante, ces mêmes poules en font aussi de bien conditionnés. Des étranglemens ou des compressions à peu près semblables, qui anéantissent les petits des ovipares, en leur ôtant la matière de leur nourriture, ne rendroient que monstrueux ceux des vivipares, qui ne portent pas cette matière avec eux, & qui vont la puiser dans la matrice ; pourvu que la compression ne détruise aucune partie essentielle à la vie de l'animal. On ne doit donc pas être surpris de ce que ceux-ci nous fournissent beaucoup plus de monstres que les autres.



*Des Coqs monstrés.*

On a cependant vu des *coqs monstrueux*, notamment un coq à deux têtes sur un seul corps, un autre à une seule tête sur deux corps, & d'autres à trois ou quatre pattes. Il se trouve encore des coqs naturellement cornus; & d'autres qui le sont par artifice, comme on en voit quelquefois dans les cabinets des curieux. M. *Duhamel*, dans un Mémoire imprimé parmi ceux de l'Académie Royale des Sciences, année 1746, nous apprend en quoi consiste cet artifice.

On coupe la crête du coq à un travers de doigt près des os du crâne; il se forme dans la duplication de la crête un vide; dans lequel on place un jeune ergot de la grosseur d'un grain de chenevi, qu'on coupe au pied d'un poulet. Au bout de quinze jours ou trois semaines, l'ergot y a contracté une union parfaite, si on a eu soin d'empêcher que le coq ne l'ait fait tomber par le mouvement de sa tête; & quatre à cinq mois après, il a acquis un demi-pouce de longueur. M. *Duhamel* en a vu qui au bout de trois à quatre ans avoient plus de quatre pouces. Un Auteur dit avoir vu sur la tête d'un chapon une pareille corne qui avoit neuf pouces de longueur. Nous avons vu en 1765 à Paris, un coq que l'on disoit originaire d'Afrique. Du milieu de sa crête sorroient deux cornes jaunâtres, creuses, cannelées, longues de trois pouces & demi, évasées & arquées comme celles du chamois. Ses ergots étoient gros & fort longs. Ses cornes nous ont paru naturellement implantées sur la tête de l'oiseau. Quoi qu'il en soit, on ne peut s'empêcher de convenir que l'ergot détaché de la patte d'un poulet & placé sur la tête d'un coq, & qui y conserve sa même organisation, à l'exception qu'il devient plus grand, est une véritable greffe pratiquée sur un animal. Il est curieux d'observer qu'il se forme une espèce d'articulation & plusieurs ligamens assez forts pour soutenir cette grande corne.

Tous ces organes, comme le dit M. *Duhamel*, ne se trouvent point dans l'état naturel, ni sous la crête des coqs, ni aux environs de leur ergot; du moins, dit-il, je n'ai pu les appercevoir; ainsi la Nature fait subvenir à ses besoins par de nouveaux organes. C'est un fait bien singulier, mais qui se trouvera probablement confirmé par beaucoup d'observations sur les monstres.

### *Des Chapons.*

Le chapon est un poulet auquel on enleve les deux testicules pour qu'il ne s'épuise point par les plaisirs, qu'il acquiert plus d'embonpoint, & que sa chair en devienne plus délicate. Cette opération fait perdre la voix au coq; ce qui prouve d'une manière bien évidente le rapport intime, quoique caché, qui se trouve entre ces organes. Le poulet qui n'a été châtré qu'à demi, a un reste de voix grêle qui n'a point la plénitude du son de celle du coq; aussi l'appelle-t-on *co-câtre*, parce qu'il n'est réellement ni *coq*, ni *chapon*. On pratique aussi la même opération sur les poules: on les engraisse délicatement, & elles se nomment alors *poulardes*: c'est un des mets le plus exquis & les plus salutaires.

La méthode de châtrer les poulets est très-ancienne; il en est parlé dans le Deutéronome: on la pratiquoit à Rome, & il y avoit des poulardes qui pesoient quelquefois jusqu'à seize livres. Il fut défendu de châtrer les poules; & ce fut pour éluder cette loi qu'on chaponna les jeunes coqs. On chaponne les poulets à trois mois, en Juin, temps où il ne fait ni trop chaud ni trop froid. L'animal après cette opération est triste, mélancolique, honteux & confus; il semble regretter pendant quelques jours la source de sa vigueur & de ses plaisirs; en un mot il semble sentir l'importance de la perte qu'il a faite; aussi affecte-t-il de ne pas se montrer aux yeux des poules pendant quel-

ques semaines ; celles - ci ne chantent point pour lui.

On tire un service singulier des chapons : on dresse ces eunuques à conduire & à élever les poussins quand on ne veut pas laisser perdre de temps aux poules. Pour inspirer ce goût au chapon , on le choisit vigoureux , on lui plume le ventre , on lui fustige la partie déplumée avec une poignée d'orties , & on l'enivre avec du pain trempé dans du vin. Après avoir réitéré cette cérémonie deux ou trois jours de suite , on le met sous une cage avec deux ou trois poulets un peu grands : ces poulets en lui passant sous le ventre , adoucissent la cuisson de ses piquêtes. Ce soulagement l'habitue à les recevoir : bientôt il s'y attache , il les aime , il les conduit ; & si on lui en donne un plus grand nombre , il les reçoit , les couvre de ses ailes , les élève & les garde plus long - temps que la mère n'auroit fait.

On estime davantage le chapon à l'âge de sept à huit mois , qu'en tout autre temps. Sa chair convient à toutes sortes de tempéramens & à routes sortes d'âges.

Le poulet est un aliment très-léger & très-salutaire. On fait une eau de poulet que l'on donne aux malades , auxquels on veut faire faire diète : cette boisson convient aussi dans les douleurs d'entrailles & le *cholera-morbus* , pour tempérer la bile qui regorge dans l'estomac. Le bouillon de vieux coq , *gallus an-nosus* , est fort recommandé en Médecine dans les maladies chroniques. M. *Bourgeois* dit que ce bouillon est sur-tout très-salutaire aux asthmatiques , qu'il soulage considérablement. On emploie assez communément sa chair dans les consommés dont on nourrit les malades foibles , languissans , certains convalescens , & quelques vieillards qui ont besoin d'une nourriture abondante sans que leur estomac en soit fatigué. Le *coq* étoit autrefois la victime du sacrifice qu'on faisoit à Esculape lorsqu'on guérissoit d'une maladie.

## Des Poules.

Les poules sont du nombre des animaux domestiques les plus précieux, à cause du tribut qu'elles nous donnent tous les jours.

Le port de la queue des poules est particulier à ce seul genre d'oiseau, & il nous paroît très-singulier si nous le voyions pour la première fois. Elles sont les seules dont la queue est dans un plan vertical & pliée en deux parties égales.

Les poules nous présentent une multitude de variétés : on en distingue entr'autres plusieurs espèces qui ont des caractères marqués différens ; savoir, les *poules de Caux* ou de *Padoue* : elles sont très-grosses, & sont, ainsi que celles de Bruges & de Mirebalais, haut montées. Les *poules à jambes courtes* appelées aussi *pieds courts*. Les *poules frisées* appelées mal à propos *porte-laine*, dont les plumes sont réfléchies vers la tête. Les *poules Nègresses* qui nous viennent de Guinée, du Sénégal & de Mozambique : elles ont les os noirs, la crête & la peau noires, & la chair blanche. Les *poules sans queue* & même *sans crottipion*, dites ailleurs des *culs nus*, ou *poules de Perse*. Les *poules qui ont cinq doigts* à chaque pied, trois antérieurs & deux postérieurs. Les poules & les coqs à *cinq doigts* doivent être regardés comme monstres. Les *poules* dont la tête est ornée d'une *huppe* : elles sont belles, haut montées, & on les nomme *poules huppées*. Les *poules pattues* qui ont des plumes jusqu'à l'extrémité des pattes, *gallina plumipedes*.

On a vu, à Paris une grande variété de ces sortes d'oiseaux & de pigeons dans la ménagerie de S. A. S. Mgr. le Comte de Clermont. Voici la liste ou état des coqs & poules qui étoient dans les différentes cages à la fin de Mars 1768. Les *chamoisés*, les *écailles de poisson* ; les *frisés*, les *ardoisés*, les *blancs*, les *noirs à huppe blanche*, les *dorés*, les *argentés*, les

*citronés*, les *périnées* en bleu ou en blanc ou en violet; les *faïencés*, les *herminés* en blanc ou en jaune, les *porte-soie*, les *pierrés* en noir ou dorées & naines; les *nains* Anglois & blancs, les *perlés*. Ces oiseaux sont actuellement dans la ménagerie de Chantilly.

Les poules de moyenne grandeur & noires de plumage, sont estimées les meilleures pondeuses. Comme les poules font ordinairement des œufs en abondance pendant la plus grande partie de l'année, elles ne fauroient suffire long-temps à tant de productions; aussi communément deviennent elles stériles au bout de trois ou quatre ans. Les premiers œufs que pondent les poules sont petits; & en général les œufs des seconde, troisieme & quatrieme années sont plus gros que ceux de la premiete. Il y a des poules qui ne donnent qu'un œuf en trois jours; d'autres pondent de deux jouts l'un; d'autres tous les jours. M. de Réaumur en a eu une qui pondoit deux œufs dans le même jour. Les poules cessent de pondre plutôt les unes que les autres.

La fécondité des poules est admirable; mais cette richesse de production tarit vers la fin de l'automne & en hiver. Ce seroit ces œufs qui viennent dans le printemps & dans l'été en si grande abondance, qu'il seroit avantageux de conserver frais. *Voyez-en le procédé à l'article ŒUF.*

Les poules ne laissent pas de pondre sans le commerce avec les coqs: ces œufs se conservent encore mieux & plus sûrement que ceux qui ont été fécondés; mais ils ne valent rien pour donner à couver, parce qu'il n'y a point de germe & qu'il n'en naîtroit rien.

L'organisation de l'œuf nous présente un spectacle des plus curieux, dont on voit la description aux articles OISEAU & ŒUF. On y réunit sous le même coup d'œil l'organisation des œufs d'oiseaux, d'insectes & de poissons, & le tableau de divers moyens qu'em-

ploie la nature pour la reproduction de ces sortes d'animaux.

A l'égard des propriétés de l'œuf de la poule, on estime que le blanc seul est très-diététique, nourrissant; & que le jaune est très-échauffant & même aphrodisiaque. Tout le monde connoît l'usage des bouillons à la reine, dont la base est le jaune d'œuf, dans la toux, dans les coliques bilieuses & dans les tranchées violentes qui succèdent quelquefois à l'usage des purgatifs résineux. Le jaune d'œuf est la base du lok pectoral, du digestif ordinaire: il sert à lier quantité de sauces. Le blanc d'œuf est l'instrument chimique le plus usité de la clarification des liqueurs & du sucre. Il entre dans la composition de la pâte de guimauve & de celle de réglisse. La coquille d'œuf réduite en poudre est un absorbant terreux.

*Maniere dont les Poulets s'y prennent pour sortir de l'œuf.*

La couvée dure vingt-un jours. C'est une bégogne très-fatigante pour la couveuse, & qui l'échauffe beaucoup. Le degré de chaleur de l'incubation est de trente-deux degrés & demi au thermometre de M. de Réaumur; c'est à l'aide de cette douce transpiration que se développent avec lenteur toutes les parties du poulet. La poule ne se sert de son bec que pour retourner les œufs & les faire changer de place, & quelquefois pour jeter hors du nid les fragmens de la coquille dont le poulet s'est débarrassé. Le poulet renfermé dans l'œuf, est seul chargé par la nature de tout l'ouvrage qui doit être fait avant qu'il se puisse mettre en liberté; ouvrage qu'on estimeroit bien au-dessus de ses forces, si des observations journalieres n'apprennent celles qu'il a, & comment il fait les employer quand son état actuel lui fait sentir le besoin qu'il a de naître & de jouir de la liberté.

D'excellens Observateurs ont suivi jour par jour

le progrès de l'accroissement du poulet pendant toute la durée de l'incubation. C'est dans leurs ouvrages qu'il faut chercher le détail de la marche que la nature suit dans ce travail ; nous nous contenterons de dire qu'entre les parties qui étoient alongées & étendues dans les premiers jours ; les unes dans les derniers jours sont pliées dans leurs articulations , les autres courbées & toutes plus rapprochées du corps. Les parties du poulet prenant chaque jour de l'accroissement , les jambes & le cou deviennent si longs que le poulet est forcé de les plier pour leur faire trouver place dans la cavité où il est logé. Dans ces derniers jours sa masse totale prend donc nécessairement la forme d'une boule , & sa tête est passée sous l'aile : c'est ici qu'on a lieu d'admirer , ainsi que dans toutes les opérations de la nature , que ce qui semble fait par nécessité , est ce qui pouvoit être fait de mieux par choix.

La tête du poulet , ainsi que celle de tous les animaux naissans , est d'une grosseur considérable par rapport au volume du corps : c'est à l'aide de la masse de cette tête armée d'un petit bec pointu , que l'oiseau frappe à coups redoublés les parois de la coquille qu'il faut percer. Ces coups sont souvent assez forts pour se faire entendre ; & si on fait épier les momens , on les lui voit donner : la tête n'en reste pas moins sous l'aile.

L'effet des premiers coups de bec du poulet est une petite fêlure qui est ordinairement entre le milieu de l'œuf & son gros bout , mais plus près de celui-ci , parce que la partie antérieure du poulet est tournée vers cette partie. Quand la fêlure est sensible , on dit que l'œuf est *béché*. On voit les éclats sauter sans que la membrane qui tapisse l'intérieur de l'œuf paroisse percée ; ce qui avoit fait penser que les œufs étoient béchés par la poule. Mais on conçoit aisément que la membrane étant flexible & appuyée sur la coquille , peut résister aux coups qui font fendre & éclater une matière plus roide.

Tous les poulets n'emploient pas un temps égal à

finir cette grande opération : il y en a qui parviennent à se tirer de leur coquille dans l'heure même où ils ont commencé à la béccher ; d'autres n'éclosent qu'au bout de deux ou trois heures : quelques-uns sont plus long-temps , suivant l'épaisseur de la coquille , & suivant la force du poulet. Il y en a qui trop impatiens de voir le jour , attaquent de trop bonne heure leur coquille à coups de bec ; mais ils payent cher leur impatience , car ils languissent & meurent quelques jours après être nés. La raison en est , suivant l'observation de M. de Réaumur , que les poulets avant de naître , doivent avoir dans leur corps une provision de nourriture qui puisse les dispenser d'en prendre d'autre pendant plus de vingt-quatre heures après qu'ils sont éclos. Cette provision consiste dans une portion considérable du jaune qui n'a pas été consommée , & qui entre dans le corps par le nombril. Le poulet qui sort de sa prison ou coquille avant que le jaune soit entré dans son corps , périt donc nécessairement. Lorsque les années sont trop seches , les poulets ne peuvent pas quelquefois parvenir à ouvrir leurs coquilles. Si on ne les aide pas un peu en enlevant une partie de la coquille après qu'ils l'ont fêlée , on risque de les voir périr dans l'instant où ils étoient prêts de paroître au jour. Dans ce cas on trouve souvent les plumes du jeune oiseau collées contre les parois intérieures de l'œuf , & cela doit arriver nécessairement toutes les fois que l'œuf a éprouvé une chaleur trop forte. Pour remédier à cet inconvénient , on met les œufs dans l'eau pendant cinq à six minutes. L'œuf pompe à travers sa coquille les parties les plus ténues de l'eau , & l'effet de cette humidité est de disposer les plumes qui sont collées à la coquille , à s'en détacher plus facilement : peut-être aussi que cette espece de bain rafraîchit le jeune oiseau , & lui donne assez de force pour briser sa coquille avec le bec. Il en est de même des perdrix , des pigeons , & probablement de plusieurs oiseaux utiles , dont on pourra sauver un

grand

grand nombre par le procédé indiqué ci-dessus, ou par quelqu'autre procédé analogue.

Quand le poulet est parvenu à ouvrir sa coquille, dans le premier instant où on le voit, on en augure mal; on juge ses forces épuisées par les efforts qu'il a faits, & on le croit bien près d'expirer; mais au bout d'un temps, quelquefois assez court, il paroît tout autre. Toutes ses parties se fortifient, il entreprend de se traîner sur ses jambes; ses plumes qui ne sont qu'un duvet fin, & qui pendant qu'elles étoient mouillées, faisoient paroître le poulet presque nu, commencent à se développer. Le duvet étoit tenu dans des tuyaux de membranes qui se brisent en se desséchant: les barbes du duvet prennent leur ressort, elles s'épanouissent, & quand elles sont toutes séchées & redressées, le poulet est revêtu très-joliment & très-chaudement. Au bout de vingt-quatre heures on voit ce petit peuple emplumé courant, trottant, sautant, accourant à la voix de leur mere, becquetant le grain sous ses yeux, & présentant par leur gentillesse le plus agréable spectacle; tandis que d'un autre côté la mere présente un tableau des plus frappans des soins & de la tendresse maternelle. Rien de plus singulier que le spectacle d'une poule à qui l'on a fait couver des œufs de canards. Aussi-tôt que ces nouveaux nés apperçoivent un ruisseau, plus dociles au penchant de la nature, qu'à la voix d'une mere désolée qu'ils méconnoissent, ils se jettent à l'eau & nagent; c'est alors qu'on voit la mere naturelle les suivre de l'œil le long du bord, leur donner des avis, leur reprocher leur témérité, demander à tout le monde du secours contre ses inquiétudes, ses craintes & ses alarmes.

*De la maniere de faire éclore des Poulets.*

Les Egyptiens à qui les autres peuples ont dû les premières connoissances de la plupart des Arts, s'en sont conservé un qui n'est encore mis en pratique que

chez eux, celui de faire éclore des poulets sans le moyen des poules. Ils savent construire de longs & spacieux fours d'une forme particulière, rangés l'un sur l'autre en différens étages, dans un double rang qui forme une espece de dortoir, & dans lesquels ils mettent une grande quantité d'œufs : par le moyen d'un feu doux, bien ménagé, & dont l'aliment est de la fiente d'animaux mêlé avec de la paille, ils leur procurent une chaleur égale à celle que les poules donnent aux œufs qu'elles couvent; & au bout d'un certain nombre de jours (de vingt à vingt deux,) on voit éclore un si grand nombre de poulins, qu'on peut les mesurer & les vendre au boisseau. En effet, à mesure que les coques inanimées se rompent, une armée de petits bipedes s'éleve & se dégage chacun de sa prison. Le spectacle en est agréable; on croit voir en petit le prodige qu'on fit voir au Prophete, un lieu couvert d'ossements qui se levent & resuscitent. C'est à Mansoura que l'on voit le plus grand nombre de ces fours; & il n'y a que les seuls habitans du village de Bermé, situé dans le Delta, qui ont l'industrie héréditaire de diriger ces fours. Cette maniere de faire éclore a été connue de *Plin* & de *Diodore* de Sicile.

C'est cette science économique, précieuse pour la multiplication d'oiseaux domestiques d'une utilité si immense, que *M. de Réaumur* a cherché à enlever aux Egyptiens. Il n'est sorte d'expériences qu'il n'ait tentées; & il est enfin parvenu à en faire un art dont il nous a donné la description dans son Ouvrage intitulé : *Art de faire éclore & d'élever en toute saisons des oiseaux domestiques de toute espece, soit par le moyen de la chaleur des couches du fumier, soit par le moyen de celle du feu ordinaire*; Ouvrage excellent, où brillent également la sagacité, l'exacte vérité & le zele pour le bien public (a). L'intérêt que

(1) *M. Haller* dit que cet art de faire éclore les poulets sans poule, se trouve dans le Recueil d'Ouvrages d'Agriculture attribué à *Constantin*, & dans un Chapitre attribué à *Démocrite*.

tout le monde peut prendre naturellement pour un art si utile, nous engage à en donner une légère esquisse.

Cette matiere vraiment importante, offre deux objets : celui de faire éclore les poulcts, & celui de les élever. Les Egyptiens ont été dispensés par la chaleur de la contrée qu'ils habitent, de faire des recherches par rapport à ce second objet ; mais dans nos climats c'est celui qui présente les plus grandes difficultés.

M. de Réaumur donne dans son Ouvrage la construction des fours, au moyen desquels on peut faire éclore des poulets comme en Egypte, & les élever ; il y indique aussi l'avantage qu'on peut retirer des fours & des fourneaux qui sont toute l'année en feu, pour y entretenir dans des étuves qui contiendroient un grand nombre d'œufs, une chaleur propre à les couvrir : tels sont les fours de verrerie, les fourneaux où l'on fond des mines, ceux des Pâtissiers, & surtout ceux des Boulangers. On pourroit même, dit-il, avoir des étuves dans toutes les campagnes où il y a des fours banaux qu'on chauffe tous les jours.

M. de Réaumur convient qu'il n'avoit pas assez pensé au parti qu'on peut tirer de la chaleur de ces fours ou fourneaux, lorsqu'il imagina de faire servir des couches de fumier à cet usage. Mais au reste, ces couches peuvent devenir nécessaires dans les campagnes où l'on peut manquer de la première ressource. Ces moyens sont trop ingénieux pour que nous n'en donnions pas une légère idée.

Un tonneau défoncé par un bout est presque un four tout fait, qu'il ne s'agit que de mettre en place. On établit une couche de fumier sous un hangar, dans un lieu où il puisse régner un peu d'air. On place au milieu de cette couche le tonneau défoncé qu'on enduit en dedans de plâtre, afin d'empêcher les vapeurs du fumier, qui seroient mortelles pour les poulets, de pénétrer dans l'intérieur du tonneau : on recouvre ce tonneau avec un couvercle percé d'un grand nom-

bie de trous fermés avec des bouchons : ces trous multiplient les moyens de régler la chaleur à volonté, en donnant autant & aussi peu d'air qu'on le désire. On suspend dans ce tonneau des paniers les uns au-dessus des autres : & on les remplit d'œufs : on leur procure autant qu'il est possible une chaleur de trente-deux degrés au thermometre de *M. de Réaumur* ; c'est là la vraie chaleur de la poule qui couve : trente-quatre degrés sont une chaleur forte, mais qui n'est point mortelle aux poulets ; au lieu que celle de trente-six degrés est absolument trop forte. Lorsque les œufs ont eu à-peu-près une chaleur de trente-deux degrés pendant toute la durée de la couvée, il est assez ordinaire d'en voir sortir les poulets le vingtième jour, c'est-à-dire, un jour plutôt qu'ils ne sortent dans ce pays des œufs couvés par une poule : la raison en vient de ce que ces œufs ne sont pas exposés au refroidissement, comme le sont de temps en temps ceux de la poule. Entre les œufs d'une même couvée, les uns éclosent plutôt, les autres plus tard, à raison de l'épaisseur plus ou moins grande de la coque qui fait varier la transpiration.

Comme il transpire toujours du fumier de la couche une espèce d'humidité qui s'introduit par les trous qu'on est obligé d'ouvrir pour entretenir une chaleur égale ; & que cette humidité quoiqu'elle ne nous paroisse pas sensible, devient mortelle aux poulets, *M. de Réaumur* a éprouvé que le moyen certain de l'éviter, est de coucher le tonneau ou de lui substituer de longues caisses, qu'on dispose de manière qu'il y ait une espèce de mur qui sépare le corps de la caisse de l'ouverture : on entoure donc les caisses de fumier par derrière ; & de cette manière l'humidité ne peut nullement se communiquer, & les poulets éclosent à merveille. Il paroîtroit par l'examen qu'on en a fait, qu'à égale quantité d'œufs il naît un plus grand nombre de poulets des œufs couvés dans les fours à fumier ou dans ceux échauffés à l'aide du feu, que des œufs

couvés par les poules, qui elles-mêmes en brisent quelquefois plusieurs, ou abandonnent leurs œufs avant qu'ils soient éclos. On peut estimer qu'il vient, des œufs couvés dans les fours, à-peu-près les deux tiers de poulets.

Lorsque les petits poulets sont éclos, il faut les mettre en état de jouir de la liberté nécessaire, pour exercer leurs jambes & fortifier leur corps. Pour cet effet on les met dans une boîte longue de cinq ou six pieds, & recouverte d'une claie d'osier. On peut donner à cette boîte le nom de *poussiniere* : on la place au milieu d'une couche de fumier qui lui communique une douce chaleur. On met dans cette *poussiniere* de petits vases qui contiennent la nourriture propre aux poulets. Quand on veut opérer des effets pareils à ceux que la Nature nous fait voir, il faut la copier dans ses procédés : ainsi il faut donner aux poulets quelque chose d'équivalent à cette douce pression du ventre de la mere contre le dos des petits qu'elle couvre ; pression qui leur est très-nécessaire, puisque leur dos a plus besoin d'être échauffé que toutes les autres parties du corps. On établit donc dans la *poussiniere* une mere ou une couveuse inanimée qui leur tient lieu d'une poule vivante. Qu'on se représente un pupitre tel que ceux qu'on met sur une table à écrire, dont toutes les parois de la cavité intérieure sont revêtues d'une bonne fourrure d'agneau, on jugera qu'elle peut être pour les poulets l'équivalent d'une mere, & même valoir mieux pour eux. C'est un logement qui leur donne une libre entrée ; mais le toit étant peu élevé & incliné, ils ne sauroient avancer dans l'intérieur sans que leur dos touche les poils de la peau dont la surface intérieure de ce toit est recouverte : à mesure qu'ils s'enfoncent plus avant, leur dos presse davantage la fourrure, & ils la pressent plus ou moins à leur gré. C'est sous cette mere artificielle que les poulets vont se réchauffer suivant leur besoin. Lorsque les poulets sont plus forts & plus gros que

des merles , on les fait passer dans une grande cage où ils peuvent se percher & faire usage de leurs ailes. Il est avantageux d'y pratiquer une mere artificielle pour mettre les poulets à l'abri des vents froids & de la pluie. Lorsqu'après ces soins & avec le temps les poulets sont devenus assez forts , on les laisse courir dans la basse-cour.

Ce que nous avons dit de la maniere d'élever des poulets , s'étend à tous les oiseaux qu'on aura fait éclore dans les fours, pourvu qu'ils soient du nombre de ceux qui, après être nés, se nourrissent d'eux-mêmes dès qu'ils ont à leur disposition des alimens convenables, & qui n'exigent point que leurs pere & mere leur donnent la becquée ; tels sont les *dindonneaux*, les *faisandeaux*, les *perdreaux*, les *cailleteaux*, & tant d'autres de différentes especes qui appartiennent à la classe des poules. Les oiseaux de la classe des *canards* & des *oies* naissent aussi bien instruits ; mais ils ne sont pas contents s'ils ne trouvent de l'eau où ils puissent s'aller jeter de temps en temps, y manger & y baigner : c'est pourquoi il faut pratiquer dans les poulgeries préparées pour ces especes d'oiseaux, une terrine pleine d'eau qui servira de petit bassin, dans lequel les *cannetons* & les *oisons* ne manqueront pas de s'aller baigner. L'observation d'un fait où se reconnoît la sagesse de la Nature, se présente ici tout naturellement. On a remarqué qu'en général les oiseaux dont les petits sont en état de prendre eux-mêmes leur nourriture au sortir de la coquille, ont un très-grand nombre de petits ; au lieu que ceux qui sont obligés de leur porter la becquée ; en ont un plus petit nombre : ces oiseaux n'auroient pu suffire à ce travail. La mésange qui a jusqu'à douze à quinze petits, n'est pas une exception à cette regle ; car elle nourrit ses perits avec des vers, dont un seul peut servir à en rassasier plusieurs.

Outre le grand profit que l'on peut tirer de cette méthode ingénieuse, pour multiplier beaucoup les poulets, on a l'avantage de mettre les poules dans le cas de

ne pas perdre à couver, le temps qu'elles emploiroient à pondre.

COQ DES BOIS ou DES BRUYERES, ou de *Limoges*. Quelques Naturalistes ne mettent point de différence entre ces deux oiseaux, & les regardent comme le même. Ils regardent cependant celui des bois comme un peu plus grand : on l'appelle *uro-gallus tetrao major* ; & celui des bruyeres, *tetrao*, seu *uro-gallus minor*. M. Haller dit cependant que ces deux oiseaux different essentiellement l'un de l'autre. L'*auerhahn* ou le grand coq des bruyeres ne se trouve pas dans les Alpes ; c'est lui qui appelle les poules de son espece par un cri singulier que les Allemands appellent *salzen* : la Nature fait obéir ces poules à la voix de leur Sultan, & les réunit au pied de son arbre. Le *birckhahn* se trouve sur les Alpes, il porte le nom de *faisan* ; il est noir comme l'*auerhahn*, avec les yeux entourés d'une peau de couleur d'écarlate : sa taille est fort inférieure à celle de l'*auerhahn* : il se plaît dans les pierrailles couvertes de *rhodendros* & de *vitis Idæa foliis ex albidis*. Nous nous contenterons de décrire ici le coq des bruyeres ; à l'égard du *coq des bois d'Amérique*, voy. GELINOTE du Canada.

LE COQ DES BRUYERES, *gallus silvestris*, est à-peu-près de la taille du *coq d'Inde*. Cet oiseau paroît noir de loin ; mais lorsqu'on le regarde de plus près, on voit que ses plumes sont entremêlées de toutes sortes de couleurs. Au-dessus des yeux & autour des oreilles on remarque de petites plumes rouges ; les deux ailes, aussi bien que la queue, sont traversées d'une bande blanche qui représente un beau cercle blanc quand l'oiseau étale sa queue, comme font le paon & le coq d'Inde. On distingue sur-tout l'espece qui a la queue fourchue. Sa femelle est d'un jaune verdâtre.

Le coq de bruyere, né libre & indépendant, se plaît beaucoup dans les bois écartés dont le terrain est marécageux & couvert de beaucoup de mousse. Il se nourrit de fruits : parmi les arbres il s'attache princi-

palement aux chênes & aux pins dont les pommes lui servent de nourriture ; cependant il fait choix entre les pins, & il dépouille quelquefois un arbre de toutes ses pommes, pendant qu'il ne touche pas à celles d'un autre. Le coq de bruyere n'est rien moins qu'un oiseau de proie : c'est l'animal le plus paisible ; il n'offense pas le moindre insecte, excepté les œufs de fourmis qu'il mange ; il ne fait aucun dommage ni aux champs, ni aux prés.

Les amours de cet oiseau présentent un spectacle assez curieux & assez singulier. Il commence à entrer en chaleur vers les premiers jours de Février : cette chaleur se manifeste dans toute sa force vers la fin de Mars, & elle continue jusqu'à ce que les feuilles poussent aux arbres.

Pendant toute cette saison on voit ces oiseaux passionnés se promener sur un pin ou sur quelque autre arbre, dès la pointe du jour & à l'approche du soleil couchant, ayant la queue étalée en rond, le cou tendu, la tête enflée, & se mettant en toutes sortes de postures extraordinaires. Leur cri amoureux est une forte explosion, qui devient ensuite un son semblable à celui d'une faux qu'on aiguise, & finit par une explosion semblable à la première. Ce cri cesse & recommence alternativement. Tous les sens de cet oiseau sont tellement émus dans ces instans de passion, qu'il ne prend garde à rien ; les foudres du Chasseur tonnerroient autour de lui sans qu'il s'en aperçût : au lieu que dans tout autre temps il a l'ouïe si subtile, que le moindre bruit l'effarouche ; c'est pourquoi on choisit pour le tirer, le temps où il crie. Lorsqu'il a fini ce singulier ramage, un Chasseur habile se garde bien de faire aucun bruit, parce qu'alors il entend très-clair & fait attention à tout.

Chaque coq de bruyere pendant sa chaleur, se tient dans un certain canton d'où il ne sort point ; & souvent dans les forêts ils se trouvent si près les uns des autres, que d'un même endroit on en entend plusieurs à la fois.

Le coq est d'abord seul, mais aussi tôt que les poules l'entendent, elles lui répondent, s'approchent, se rangent & l'attendent sous l'arbre. Chaque coq a plusieurs poules comme le coq domestique: il descend de l'arbre, les coche & féconde leurs œufs.

La poule de bruyere est plus petite que le coq, & ressemble par son plumage à la perdrix. Elle pond jusqu'à huit ou neuf œufs blancs marquetés de jaune; elle les dépose au milieu de la mousse dans un lieu sec. Lorsqu'elle est obligée d'aller chercher sa nourriture, elle les recouvre aussi de mousse & les cache de manière qu'on a bien de la peine à les découvrir. Dès que les petits sont éclos, la mere les promene dans les bois, où ils se nourrissent d'œufs de fourmis jusqu'à ce que devenus forts, ils s'accoutument à manger des pommes de pin. Quoique ces poules soient très fécondes, ces oiseaux ne sont pas très-nombreux, parce que les oiseaux de proie, les renards & autres animaux en détruisent beaucoup.

On voit quantité de ces oiseaux dans le nord de l'Angleterre & de l'Ecosse & dans les Alpes. Il y en a de piquetés en Suede; il s'en trouve aussi à Albreda sur la riviere de Gambie en Afrique, & qui sont d'une grosseur monstrueuse. On prétend qu'ordinairement les mâles se tiennent ensemble, & les femelles à part. M. *Briffon* fait un genre particulier du coq de bruyeres qu'il range parmi les gelinotes. Il y a aussi le coq de bruyeres à fraise. Voyez GELINOTE DE CANADA.

COQ-D'INDE, *gallo pavo*. C'est un gros oiseau d'un genre différent de celui du coq, & qui nous a été apporté des Indes occidentales. On l'a naturalisé & multiplié dans ce pays ci au point qu'il est devenu très-commun. On conduit ces oiseaux comme des troupeaux dans les champs pour les faire paître.

La tête & le cou du coq d'Inde sont recouverts d'une peau qui ordinairement est lâche & flasque, & peu colorée; mais qui se gonfle, s'étend & devient d'un pourpre vif, lorsque l'oiseau est animé de quelque

passion : le sommet de sa tête paroît alors de trois couleurs, qui sont le blanc, le bleu & le pourpre. On le voit aussi marcher avec la fierté du paon, & étaler pompeusement sa queue en roue, d'où est venu le proverbe trivial *fier comme un coq d'Inde*. A proprement parler, le dindon a deux queues; l'une supérieure, & l'autre inférieure; la première est composée de dix-huit grandes plumes implantées autour du croupion, & que l'animal relève lorsqu'il piaffe; la seconde ou l'inférieure consiste en d'autres plumes moins grandes, & reste toujours dans la situation horizontale. Cet oiseau a un appendice charnu & rouge, qui lui tombe de dessus le bec & descend d'un pouce plus bas : lorsqu'il mange, cet appendice se raccourcit beaucoup. Le coq d'Inde n'a pas d'éperons aux jambes. Quand les mâles sont un peu âgés, on les distingue des femelles par un petit bouquet de crins semblables à de la soie de cochon & qui se trouve sous la gorge. Les femelles que l'on nomme *poules d'Inde*, ont dans le même endroit un petit morceau de chair sans crin.

Les dindons ont différens tons, différentes inflexions de voix selon l'âge, le sexe & suivant les passions qu'ils veulent exprimer; leur démarche est lente, leur vol est pesant; ils boivent, mangent, avalent de petits cailloux, & digèrent à peu près comme les coqs, & comme eux ils ont un double estomac, c'est-à-dire un jabot & un gésier; mais comme ils sont plus gros, les muscles de leur gésier ont aussi plus de force.

Les coqs d'Inde varient pour la couleur. Il y en a dont les plumes sont noires, avec un peu de blanc à l'extrémité; d'autres sont grisâtres; d'autres d'un gris un peu rougeâtre. Nous en avons vu un grand nombre de tout blancs tant mâles que femelles à l'île Adam, chez S. A. S. Mgr. le Prince de Conti. On fait que ces oiseaux ont une antipathie singulière pour la couleur rouge, dont la vue les fait presque entrer en fureur : en effet, ils s'irritent à la vue d'un habit rouge, deviennent furieux, s'élancent, attaquent à coups de bec

& font tous leurs efforts pour éloigner un objet dont la présence semble leur être insupportable, & s'ils se croient victorieux, ils font aussi la roue. La guerre que les coqs d'Inde se livrent entr'eux, est bien moins violente que celle de nos coqs de basse-cour; le vaincu ne cede pas toujours le champ de bataille, quelquefois même il est préféré par les femelles : on a remarqué qu'un *dindon blanc* ayant été battu par un dindon noir, presque tous les dindonneaux de la convée furent blancs. L'accouplement des dindons se fait à peu près de la même manière que celui des coqs, mais il dure plus long-temps, & c'est peut-être par cette raison qu'il faut moins de femelles au mâle, & qu'il s'use beaucoup plus vite.

Les poules d'Inde font deux pontes tous les ans; l'une en Février, & l'autre au mois d'Août : chaque ponte est de quinze œufs; une poule en peut couvrir à la fois vingt à vingt-cinq. Ces œufs sont blancs, parsemés de petites marques rougeâtres mêlées de jaune. Quoique cet oiseau se soit très-bien habitué à notre climat, les petits ou dindonneaux sont délicats à élever dans leur première jeunesse; mais lorsque ce temps critique est passé, ils deviennent fort vigoureux, supportent très-bien le froid; & même c'est dans le temps des gelées que les dindons engraisent le plus : ils supportent à merveille en plein air, le froid & les frimats.

Une Fetiñiete intelligente nous a dit avoir observé que l'espèce des dindons grisâtres est la plus robuste. Elle a employé avec succès la méthode de les plonger dans l'eau à l'instant de leur naissance : leur tempérament en est devenu plus fort, plus en état de supporter les intempéries des saisons; & elle les a toujours élevés avec la plus grande facilité. Dans les premiers jours on nourrit les dindonneaux avec du pain & du vin ou du cidre, & ensuite avec une pâte de farine & d'orties hachées : lorsqu'ils ont un mois on peut les mener paître aux champs. Il faut avoir soin de les me-

ner boire , sur-tout dans le temps des grandes chaleurs.

Lorsqu'on voit les dindonneaux un peu languissans, il faut leur faire boire un peu de vin, & leur faire avaler aussi un grain de poiYTE; il ne faut pas manquer de les visiter de temps en temps, & de leur percer les petites vessies, qui leur viennent sous la langue & autour du croupion, & de leur donner de l'eau de rouille; on conseille même de leur laver la tête avec cette eau pour prévenir certaines maladies auxquelles ils sont sujets; mais il faut avoir soin de les bien essuyer & de les sécher exactement; car on fait combien route humidité est contraire aux dindons du premier âge.

Il y a des Provinces où on chaponne les coqs d'Inde, & où on les engraisse en leur faisant avaler de la pâtée faite d'orties, de son & d'œufs. Il est rare que l'on soumette les dindonneaux à la castration, comme les poulets; ils engraissent fort bien sans cela, & leur chair n'en est pas moins bonne; nouvelle preuve qu'ils sont d'un tempérament moins chaud que les coqs ordinaires.

On connoît encore plusieurs especes de coqs d'Inde, celui qui porte une huppe blanche, & celui du Brésil dont le bec & les ongles sont noirs & les pieds d'un beau rouge.

On voit à la Louisiane beaucoup de coqs d'Inde ou dindons sauvages: ils ont la forme des nôtres, mais ils sont plus gros; leur plumage est d'un gris de maure, bordé d'un filet doré, ce qui les rend plus beaux. Lorsque les naturels du pays veulent aller à la chasse de ces oiseaux, ils vont aux endroits où il y a le plus d'orties. Ils font chasser leurs chiens: les dindons s'échappent d'abord en courant fort vite; mais lorsqu'ils sont près d'être atteints & saisis par la gueule des chiens, ils vont se percher sur des branches d'arbtes; alors les Chasseurs peuvent tourner tout autour, & les tuer l'un après l'autre sans qu'aucun s'envole. Les naturels du pays

dressent les petites plumes de ces oiseaux pour se faire des mantes pour l'hiver. Ils se servent de la queue pour faire des éventails & des parasols.

**COQ DE BANTAM.** C'est une espèce de petit coq tout à fait hardi & courageux, & qui ne craint point l'ennemi le plus redoutable; il combat même contre des chiens & des chats. Ses plumes sont d'une belle couleur orangée: la poitrine, le ventre & les cuisses sont noires. Le long des cuisses on remarque des plumes longues & roides, qui passent les genoux de deux pouces, & qu'on appelle *bottes*. Ces oiseaux sont originaires de Bantam dans les Indes. *Voyez BANTAME.*

**COQ DES BOIS & DES BRUYERES.** *Voyez à la suite de l'article Coq.*

**COQ DE CURASSAU** ou **COQ INDIEN**, *gallus Indicus*. Cet oiseau est fort différent du *coq d'Inde*, quoique ces noms paroissent synonymes. On auroit mieux fait de l'appeller *coq de Perse*, du nom du lieu où il se trouve: on en voit aussi en Afrique où il est appelé *ano*. Il se trouve encore dans les Indes occidentales, & il y porte le nom de *mitu-pouranga*. Cet oiseau n'est que de la grandeur d'un médiocre poulet d'Inde: son plumage est noir, mêlé de quelqu'autre teinte de couleur. On le distingue aisément du coq d'Inde par sa tête surmontée d'un panache, qui s'étend depuis le bec jusqu'au commencement du derrière du cou: ce panache est composé de plumes noires, longues de deux pouces & plus. *Voyez Mém. de l'Acad. des Sciences, tom. 3, part. 1, p. 223, &c.* *Voyez aussi l'article Hocos.*

Les Anglois ont une espèce de coq qu'ils nomment *coq de Wendhover*, & qu'ils dressent à la chasse comme un oiseau de proie, c'est la *crefferelle*. *Voyez QUERCERELLE.*

Comme les Anglois ont beaucoup de goût pour le combat des coqs, c'est sans doute chez eux que l'on doit voir les plus belles espèces, & que même ces

oiseau peut se perfectionner par le mélange des races. Aussi les Négocians Anglois font-ils venir de Hambourg, des coqs surnommés du lieu *coqs de Hambourg*. Ils portent leur queue en quelque façon comme les coqs d'Inde. Ces coqs ont un air majestueux, un riche plumage : les cuisses & le bas de leur ventre sont d'un noir velouté ; ce qui leur a fait donner aussi le nom de *culotte de velours*.

**COQ DES JARDINS** ou **GRAND BAUME**, *costus hortorum*. Cette plante, connue aussi sous le nom d'*herbe du coq*, est cultivée dans les jardins. *Tournefort* la regarde comme une *tanaïse*, *tanacetum hortense*, *foliis & odore menthae* ; d'autres la nomment *menthe-coq*, parce que ses racines fibreuses ressemblent à celles de la menthe. Ses tiges sont cannelées, velues, rameuses, pâles & hautes de deux pieds ; ses feuilles oblongues, dentelées en leurs bords. Ses fleurs sont jaunâtres : elles naissent comme celles de la tanaïse en bouquets, au sommet des branches ; il leur succede des semences menues & sans aigrettes. Cette plante a une odeur forte & aromatique : elle est alexipharmaque, vermifuge & propre à exciter les mois aux femmes ; elle est la base d'une infusion, appelée à Paris *huile de baume*, remède populaire & domestique des plaies & des contusions. On en mettoit autrefois dans les sauces pour en relever le goût.

**COQ DE MARAIS**. Voyez **FRANCOLIN**.

**COQ MERDEUX**. Voyez à l'article **HUPPE**.

**COQ DES ROCHES**. Très-bel oiseau, qui se trouve dans la Guiane, c'est le *rupicola* de *M. Brisson*. *M. Linnaeus* lui donne le même nom latin en le rangeant dans un genre d'oiseaux qu'il appelle *pipra*.

Cet oiseau est un peu plus petit que le pigeon commun. Son bec est d'un jaune clair & à peu près fait comme celui du coq ordinaire. Les narines un peu ovales, grandes & cachées sous les plumes antérieures de la huppe dont ce magnifique oiseau est paré. Tout le plumage est, tant en dessus qu'en dessous, d'une

belle & éclatante couleur d'orange, seulement plus claire sous le bec. Les belles plumes de la huppe qui forment un croissant, sont aussi couleur de feu : elles paroissent comme aplaties sur les côtés, élevées d'environ un pouce & demi ; au haut des plumes de cette huppe se voit une bandellette étroite qui court en rond, & d'un beau pourpre, ce qui donne à l'oiseau un aspect superbe. Aussi *Barrere*, qui est le premier nomenclateur de cet oiseau, le désigne-t-il par cette phrase : *gallus ferus, saxatilis, croceus, cristam à plumis constructam gerens.* (Essai sur l'Histoire Naturelle de la France équinoxiale, Paris, 1749. 8<sup>o</sup>.) Les grosses plumes inférieures des ailes sont d'un noir pâle, tachetées de blanc vers le milieu. Les plumes des côtés intérieurs, au bout de la première grosse plume, diminuent tout à coup de leur largeur, de façon que la penne y paroît au bout comme nue & sans plumes, ce qui est fort remarquable dans cet oiseau. Les grosses plumes suivantes sont aussi d'un noir pâle ; du côté extérieur, de couleur d'orange, & aux extrémités d'un blanc reflétant la couleur de feu. Près du dos se voient quelques plumes filamenteuses, de la même couleur & qui flottent sur les ailes. On distingue peu de noir dans quelques plumes de la queue, qui toutes sont de couleur aurore, courtes & comme coupées au bout. Les jambes sont courtes & les cuisses sont couvertes jusqu'au genou par les plumes du ventre : les pieds qui sont jaunes ainsi que les doigts & les serres, ont trois doigts devant & un derrière. Les ongles sont crochus & larges. *M. Brisson* dit que le doigt du milieu des trois antérieurs est adhérent au doigt extérieur, jusqu'à la troisième articulation, & au doigt intérieur, jusqu'à la première jointure. Le coq des bois n'a point d'ergots. Le coq de roche se trouve dans le pays de Surinam & de toute la Guiane.

COQUALLIN. Animal quadrupede qui ne se trouve que dans les parties méridionales de l'Amérique. Il a été regardé par quelques-uns comme une espèce d'é-

*curcuil*; mais il ne ressemble à ce dernier que par la figure & le panache de la queue, & en differe par plusieurs autres caractères extérieurs, par le naturel & par les mœurs.

Le coquallin, dit *M. de Buffon*, est beaucoup plus grand que l'écureuil. C'est un joli animal & très-remarquable par ses couleurs : il a le ventre d'un beau jaune, & la tête aussi bien que le corps variés de blanc, de brun, de noir & d'orangé. Il se couvre de sa queue comme l'écureuil; mais il n'a pas comme lui des pinces de poils à l'extrémité des oreilles. Il ne monte pas sur les arbres, mais il habite dans des trous & sous les racines des arbres : il y fait sa bauge & y élève ses petits. Il remplit son domicile de grains & de fruits pour s'en nourrir pendant l'hiver. Il est défiant & rusé, & même assez farouche pour ne jamais s'approcher.

**COQUARD** ou **FAISAN BÂTARD**. On connoît sous ce nom une variété de faisan produite par le mélange du faisan avec la poule ordinaire. Le coquard est plus petit que le faisan, il a ainsi que lui une longue queue, un cercle rouge autour des yeux, & se rapproche du coq ordinaire par les couleurs communes & obscures de son plumage, qui a beaucoup de gris plus ou moins foncé; ce faisan bâtard est une espèce de mulot qui ne multiplie point; mais on en élève beaucoup en Allemagne, parce qu'ils font un mets très-délicat.

**COQUE**. Les Naturalistes expriment, par ce mot, toute enveloppe ou nid de différente texture & figure, formé avec un art singulier par certains insectes. Les matières qui servent à la construction de ces enveloppes sont ou de soie, ou de poils, ou de poussière, ou d'épiderme de plantes, de glu, &c. Diverses chenilles se renferment sous cette coque lorsqu'elles deviennent *nymphes* ou *chrysalides*; d'autres insectes y déposent leurs œufs. Voyez le mot **NYMPHE** & celui de **COCON**.

**COQUELICOT**, Voyez à l'article **PAVOT**.

**COQUELOURDE**

COQUELOURDE, *pulsatilla foliò crassiore & majore folio*. Cette plante qu'on appelle *pulsatille & passe-flour*, ou *herbe du vent*, est naturellement champêtre, & croît aux lieux pierreux, incultes, secs & montagneux : on en trouve aux environs de Paris, sur le Monr-Valérien ; mais comme sa fleur est belle, on la cultive aussi dans les jardins. Sa racine est longue, grosse comme le petit doigt, noire, d'un goût âcre & amer, simple ou divisée en plusieurs têtes, chevelue au collet. Elle pousse des feuilles attachées à des côtes longues, fort velues. Les feuilles ressemblent, par leur découpure & leurs poils, à celles du panais sauvage. Il s'éleve d'entr'elles une tige haute d'environ neuf à dix pouces, ronde, creuse & velue : son sommet soutient une seule fleur à six grandes feuilles oblongues, pointues, disposées en rose, velues en dehors, glabres en dedans. Cette fleur paroît communément à la fin de Mars ; les Anglois l'ont nommée par cette raison *the-Pasque-flower*, *fleur de Pâques*. Sa couleur varie suivant l'exposition du lieu où elle croît : elle est un peu colorée de pourpre clair lorsqu'elle vient à l'ombre ; mais quand la plante vient à l'exposition du soleil, la fleur est d'une belle couleur violette. Le pistil de la fleur se change en un fruit formé en maniere de tête arrondie, chevelue, composée de plusieurs semences, qui finissent par une queue barbue comme une plume. M. Haller dit qu'il y a plusieurs belles especes de coquelourdes aux Alpes ; elles sont blanches, jaunes & pourprées, avec un velouté doré.

La coquelourde est incisive & vulnératoire, propre contre les maladies soporeuses : ses feuilles fraîches ou desséchées & mises dans le nez, sont sternutatoires. Les Maréchaux s'en servent pour déterger & incarner les vieux ulcres. Le peuple en applique les feuilles pilées aux poignets ou à la plante des pieds, où elles font l'effet d'un petit vésicatoire qui guérit souvent

les fievres. La coquelourde des Jardiniers est la *coquelourde*. Voyez ce mot.

COQUERELLE ou COQUERET. Voyez ALKENGÉ.

COQUES DU LEVANT, *cocci Orientales*. Ce sont des petits fruits ou des baies, grosses comme de gros pois, sphériques, d'un brun noirâtre, qu'on nous envoie seches des Indes Orientales : elles contiennent chacune une semence jaunâtre plus ou moins friable, mais très-susceptible de l'attaque du ver; ce qui fait qu'en vieillissant, elles sont presque toujours vermoulues, & qu'elles deviennent de plus en plus vides & fort légères. Dans le commerce, on les trouve toujours avec une petite queue; mais on ignore précisément à quelle espece de plante ce fruit appartient. Quelques-uns, selon Lémery, prétendent que c'est à une espece de *clématite*; les autres à un *tithymale* ou à un *solanum* d'Egypte; peut-être appartient-il à cet arbre singulier dont nous avons parlé, sous le nom d'*arbre à enivrer les poissons*. Quoi qu'il en soit, on s'en sert comme de la graine de *Itaphis-aigre* pour faire mourir les poux : l'expérience a aussi appris que les coques du Levant réduites en pâte & mêlées avec du pain étoient propres pour enivrer & endormir tellement les poissons qui en avoient mangé, qu'ils paroissent comme morts & faciles à prendre. Moyen sûr, s'il en est un, de se procurer une pêche abondante, heureuse & facile. Mais comme on a reconnu que la chair du poisson, pêché par cette méthode, étoit dangereuse, on décerna, dans le siècle dernier, des peines pécuniaires, & même afflictives en cas de récidive, contre ceux qui useroient à l'avenir de cette méthode.

COQUILLAGE, *conchylium*. Ver testacée, dont le corps est mou, sans articulation sensible, & recouvert, en tout ou en partie, d'une enveloppe de substance dure, de nature crétacée, que l'on nomme

*coquille*; substance soluble avec effervescence dans les acides; & à laquelle l'animal est attaché par un ou par plusieurs muscles. C'est elle qui le garantit du choc des corps étrangers, & il s'y retire au moindre danger. Nous disons que l'animal n'est attaché, dans l'intérieur de la coquille, que par un ou deux muscles, ou au plus quatre, en quoi il diffère des crustacées & des insectes, qui en ont une grande quantité répandue sur toute la surface interne.

Si quelque chose peut nous donner lieu d'admirer comment la Nature parvient à ses fins par des moyens différens, c'est de voir que dans les animaux ordinaires, tels que les oiseaux, les quadrupèdes, les poissons, les reptiles, &c. les os sont recouverts de muscles & de chairs, auxquels ils servent de point d'appui; ici la coquille, qu'on peut regarder comme l'os de l'animal, puisqu'elle en fait les fonctions en servant de base & d'appui, enveloppe au contraire les muscles & la chair.

Tous les coquillages ont une ressemblance générale; la figure & le nombre des parties, qui composent l'animal & la coquille, mettent entr'eux de grandes différences. Les parties de l'animal qui sont extérieures, que la vue & le toucher font appercevoir & reconnoître facilement, sont au nombre de vingt: elles ne se trouvent cependant pas toutes réunies dans toutes ces sortes d'animaux. Les parties de la coquille & qui ne sont pas toutes essentielles à chaque coquillage, sont au nombre de dix. Nous rapprocherons tous ces détails sous un même point de vue.

### *Distinction des Coquilles.*

M. *Adanson*, qui s'est autant & peut-être plus attaché à donner la description des animaux logés dans les coquilles, que celle de leurs robes ou des coquilles elles-mêmes, distingue quatre ordres de coquilles;

1<sup>o</sup>. celles d'une seule piece, qui font les *univalves* ;  
 2<sup>o</sup>. celles qui font composées de deux pieces inégales en grandeur, & souvent de nature différente, dont l'une est plare & sert d'opercule ; ce sont les *coquilles operculées* ; 3<sup>o</sup>. celles dont les deux pieces que l'on nomme *battans*, sont à-peu-près égales ; elles sont nommées *coquilles bivalves* ; 4<sup>o</sup>. celles qui sont formées par l'assemblage de plusieurs pieces ordinairement inégales, qui font les *coquilles multivalves*.

M. d'Argenville, qui dit fonder son système des coquilles sur des observations comparées & rectifiées d'après ce qu'en ont dit *Aristote, Pline, Dioscoride, Aldrovande, Gesner, Jonston, Rondelet, Belon, Lister, Rumphius, Bonanni, Langius*, &c. s'est attaché à considérer le coquillage par l'extérieur, & l'enveloppe, ce qui ne comprend que la robe de l'animal ou coquille. En conséquence, il a divisé les coquilles en celles de mer, celles d'eau douce & celles de terre. Voici le système de ce Naturaliste : trois classes contiennent les diverses coquilles ; il les divise 1<sup>o</sup>. en *univalves*, 2<sup>o</sup>. en *bivalves*, 3<sup>o</sup>. en *multivalves*.

La premiere classe comprend quinze familles ou genres ; savoir, les *lépas*, l'*oreille de mer*, les *vermisseaux* ou *coquilles en tuyaux*, les *nautilus*, les *limaçons à bouche ronde* ; ceux qui l'ont *demi-ronde*, & ceux qui l'ont *aplatie* ; les *buccins* ou *trompes*, les *vis*, les *cornets* ou *volutes*, les *cylindres* ou *rhombes*, les *murex* ou *rochers*, les *pourpres*, les *tonnes* & les *porcelaines*.

La deuxieme classe fournit six genres ou familles ; savoir, les *huîtres*, les *comes*, les *moules*, les *cœurs* ou *boucardites*, les *peignes* & *pétoncles*, & les *solen* ou *couteliers*. ( Les *couteliers* ne font qu'un sous-genre de la famille des *tellines*, qui doit être la sixieme des *bivalves*. )

La troisieme classe, dont il a aussi formé six familles, renferme les *ourfens*, les *glands*, les *pouffe-pieds*, les *conques anatiferes*, les *pholades* & l'*oscabrimon*. Nous ne formerions volontiers des *pouffe-pieds* & des *conques anatiferes* que deux sous-genres de la même famille, & nous proposerions pour sixieme famille des tuyaux de mer multivalves, tel que le *taret*.

Pour ce qui regarde les coquillages fluviatiles, M. d'Argenville les divise en deux classes, en *univalves* & en *bivalves*. On ne connoît dans les univalves fluviatiles que six familles, savoir, les *lépas*, les *planorbis*, les *limaçons*, les *buccins*, les *tonnes* & les *vis*. Les bivalves fluviatiles n'offrent que des *comes*, des *moules* & des *tellines*. Il distingue les coquillages terrestres en *vivans* & en *morts*; les *vivans* sont toujours univalves, & ne comprennent que les *limaçons*, les *vis* & les *buccins*; la robe de ces limaçons est fort variée; ceux qui sont *morts*, sont nommés fossiles; dans les coquilles fossiles on en trouve de marines, de fluviatiles & de terrestres, & qui comprennent les trois classes, d'univalves, de bivalves & de multivalves. Par cette division, qui plaît à beaucoup d'amateurs, on voit que la mer, les eaux douces & la terre nourrissent des coquillages différens, dont les organes sont appropriés à la nature de chacun de ces élémens.

Il y a des Naturalistes qui distinguent seulement les coquilles en *littorales* & en *pélagiennes*: les premières se trouvent sur les bords de la mer ou à des profondeurs médiocres. Les pélagiennes au contraire se produisent au plus profond de la mer: de-là vient que l'on ne trouve presque jamais les analogues de ces especes dans l'état de fossiles, c'est-à-dire, les coquilles fossiles dans leur état naturel.

Comme la coquille est ce qui frappe d'abord la vue, examinons-la, d'après M. Adanson, pour en connoître les parties.

*Division des parties externes & internes des  
Coquillages.*

On nomme *spires* les tours & circonvolutions que fait une coquille en se repliant sur elle-même : on compte les *spires*, en partant de l'ouverture de la coquille, & en remontant vers le sommet. Les *spires*, dans le plus grand nombre des coquilles, vont de droite à gauche, en se supposant dans la coquille à la place de l'animal ; les coquilles dans lesquelles les *spires* tournent de gauche à droite, sont rares, & se nomment *uniques*.

Le nombre des *spires* & leur figure varient dans la même espèce, par l'âge & par le sexe : par l'âge, car l'accroissement de la coquille se fait par l'ouverture, qui s'étend de jour en jour, d'où suit nécessairement que le coquillage a d'autant plus de *spires*, qu'il est plus âgé : par le sexe, car, suivant la curieuse observation de M. *Adanson*, on trouve des coquillages de même espèce, telles que ceux de la *pourpre* & du *buccin*, dont les *spires* sont plus nombreuses, plus allongées & plus renflées ; caractère du mâle : la coquille de la femelle est plus petite.

Le *sommet* est la partie qui fait ordinairement la pointe, & toujours le fond même de la coquille : cette partie varie un peu dans quelques-unes, telles que le *lépas*, dans lequel il y a à la place un ereux comme un ombilic ; le bouton est la pointe du sommet.

La partie par où sort l'animal, est appelée ordinairement *bouche* ; mais M. *Adanson* l'a désignée par celui d'*ouverture*, afin de ne point confondre l'ouverture de la coquille avec la bouche de l'animal. La figure de l'ouverture varie dans diverses espèces de coquillages. L'on a observé que si les levres ou bords d'une coquille sont tranchans, c'est que l'animal qui l'habite n'est pas encore parvenu à sa grandeur naturelle ; avec

l'âge ils parviennent presque tous, notamment ceux de mer, à former un léger rebord autour de la bouche, en tout ou en partie.

L'*opercule* est une petite piece cartilagineuse ou pierreuse, de figure variable, qui est attachée au corps de l'animal. Dans quelques especes, elle ferme exactement l'ouverture : l'animal l'ouvre lorsqu'il veut sortir de la coquille, & la referme au moindre danger ; mais il y a des coquilles, telles que les *rouleaux* & quelques especes de *pourpres*, dont l'opercule, beaucoup plus petit que l'ouverture, ne paroît pas propre à garantir l'animal contre l'attaque des corps étrangers. L'opercule, dans les especes de limaçons operculés, est toujours sillonné de plusieurs lignes concentriques & paralleles à ses bords, il est ou d'une nature céracée, opaque, dissoluble dans les acides, ou d'une substance cartilagineuse, à demi-transparente, inaltérable aux acides ; celui-ci mis sut le feu, répand ordinairement une odeur forte, insupportable, mais quelquefois gracieuse. Ces opercules qui se trouvent rarement dans les cabinets avec les coquilles auxquelles ils appartiennent, sont remarquables par leurs sillons concentriques, & different essentiellement des opercules des limaçons terrestres ; car ces premiers naissent avec l'animal auquel ils sont adhérens, au lieu que ceux des limaçons terrestres n'adhèrent point à l'animal, mais sont formés rous les ans une ou plusieurs fois, par une bave visqueuse sortie du corps du limaçon. Cette bave se durcit, devient blanche, & le garantir de la grande sécheresse occasionnée, soit par la grande chaleur, soit par le grand froid : on n'y observe point de rayons concentriques ; elle est un peu dissoluble dans les acides, excepté celles de quelques limaçons dont l'opercule ressemble assez à du vélin.

L'*ombilic* est un trou en forme de nombril, dont est percé le noyau de la coquille à sa partie supérieure.

On nomme *battans* les deux pieces des coquillages

bivalves, parcequ'elles font ordinairement toutes deux d'une forme assez semblable, comme le font les deux battans d'une porte. L'endroit où les muscles du corps de l'animal étoient attachés, se fait toujours reconnoître dans la surface interne de ces battans, où l'on voit une, deux ou plusieurs taches enfoncées.

La *charniere* se trouve placée proche des sommets, accompagnée de dents qui contiennent les battans toujours dans la même place, ainsi qu'on l'observe dans la *nérite*.

Le *ligament* est un corps spongieux, ou une espece de muscle placé à la charniere, & dont l'usage est de fermer ou d'ouvrir la coquille: il est en-dedans dans les coquilles qui ne sont point dentées comme l'huître; mais il se trouve placé en-dehors dans celles qui le sont: les Naturalistes nomment ce ligament *ginglime*.

Les coquilles sont enveloppées extérieurement d'une membrane plus ou moins fine, suivant les especes de coquillage; on peut la nommer le *périoste*: elle en fait réellement l'office, puisqu'elle contribue à l'accroissement de la coquille & à sa conservation. M. *Adanson* ne distingue la *nacre* comme partie de la coquille, que pour faire connoître par ce titre quelles sont celles qui en portent, celles qui n'en portent pas, & enfin celles dont la substance tient le milieu entre la nacre & la nature ordinaire des coquilles. Après cette légère description des parties de la coquille, passons à celle de l'animal.

Suivant les excellentes observations de M. *Adanson*,  
 » entre les animaux renfermés dans les coquilles, les  
 » uns ont une tête, une bouche, des mâchoires, des  
 » dents, des cornes, des yeux, un cou, un manteau,  
 » un pied, des trachées, des ouies, un anus & un  
 » corps; d'autres ont toutes ces parties, excepté les  
 » yeux, les cornes & le manteau; d'autres enfin n'ont  
 » que le manteau, les trachées, les ouies, la bouche,  
 » l'anus & quelquefois le pied. De là deux divisions

» générales des coquillages en *limaçons* & en *conques* ;  
 » de-là la subdivision des limaçons en univalves & en  
 » operculés, & celle des conques en bivalves & en  
 » multivalves. »

On observe d'abord, dans les limaçons, à la partie supérieure du corps, une éminence ronde & charnue, dans laquelle *Swammerdam* a découvert un cerveau composé de deux parties globuleuses ; ainsi on donne à cette éminence le nom de *tête* : dans les conques, telles que l'huître, on ne peut l'apercevoir. Les *cornes* sont des tuyaux mobiles, qui ne se trouvent que dans les limaçons, & même pas dans tous : elles ne sont jamais moins de deux, ni jamais plus de quatre ; leur structure varie dans diverses especes de coquillages. Dans le genre du limaçon terrestre, c'est, selon les observations de *Swammerdam*, le nerf optique lui-même, sous la forme d'un tuyau creux, qui a la propriété de se développer, d'élever jusqu'à son extrémité, une especes de bulbe qui est l'*œil* de l'animal. Il a observé que cet œil est recouvert intérieurement d'une tunique qu'il appelle *uvée* ; dans l'intérieur, il a distingué trois humeurs ; savoir, l'*aqueuse*, la *cristalline*, & la *vitree*. Malgré tant d'appareil, le sens de la vue paroît très-obtus dans ces animaux ; cependant c'est la partie de l'animal la plus sensible : au moindre choc ce nerf est attiré dans l'intérieur de la tête par le moyen d'un muscle. La structure de cet organe est différente dans les autres limaçons ; leurs cornes sont composées de fibres longitudinales, entrecoupées de muscles annulaires, par le jeu desquels l'animal développe, alonge & contracte à volonté ses cornes ; mais elles conservent toujours à l'extérieur une partie de leur longueur, & ne rentrent jamais entièrement dans la tête. Leur usage n'est point apparent. *Swammerdam* a contredit Pline, qui dit que les cornes de ces limaçons leur servent à sonder le terrain où ils veulent marcher, & que ces parties sont les organes les plus sensibles & les plus

déliçats de tout le corps de l'animal. Les limaçons n'ont jamais plus de deux yeux ; mais leur position varie : dans quelques-uns ils sont sur le sommet de deux des cornes ; dans d'autres , à la base des cornes ou au milieu : quelques-uns même en sont privés.

La *bouche*, dans les limaçons , est placée au-dessous de la tête , & elle varie dans les especes par sa grandeur , sa forme & sa position. Dans les *conques* , telles que l'huître , la bouche est placée dans la partie basse de la coquille près de la charniere : elle est composée de quatre feuillettes minces & d'un tissu fibreux , qui aboutissent à l'estomach par un œsophage fort court. Cette bouche , par son mouvement continuel , attire l'eau lorsque l'animal ouvre sa coquille. Dans les limaçons on observe deux mâchoires ; l'une supérieure , l'autre inférieure , qui , dans quelques-uns , sont garnies de petites dents ou osselets cartilagineux , analogues à la corne , très-durs , quelquefois rouges , & dont la pointe est recourbée vers l'estomac ; ils ont aussi une espece de langue , mais on n'a pu découvrir ces parties dans les conques. D'après cet examen , on ne doit plus être étonné du dégât que les limaçons font sur nos fruits & sur nos légumes.

Les limaçons carnassiers sont ordinairement dépourvus de mâchoires ; mais ils ont à leur place une espece de *trompe* qui rentre dans leur corps à volonté : elle est plus ou moins longue , percée à son extrémité d'un trou rond , & bordée d'une membrane cartilagineuse , armée de dents. Ces limaçons carnassiers s'attachent sur les coquillages , les percent comme avec une tariere , les suçent & s'en nourrissent. Tous les limaçons ont une espece de cou plus ou moins long , qui supporte la tête & l'éloigne du reste du corps. Les conques n'ont rien de semblable. Le corps des coquillages est contourné & moulé dans leur coquille : aussi dans les limaçons est-il à spires , & dans les conques & patelles il est plat.

Le *pied* , dans les coquillages , est cet assemblage

de gros muscles, à l'aide duquel & par un mouvement d'ondulation, l'animal se traîne & se transporte d'un lieu à l'autre, mais toujours en glissant; tel est le mouvement progressif des limaçons. Cette partie, qui varie dans les conques, ne leur sert point toujours à ces mêmes usages: elle sert de ressort aux tellines pour sauter avec force: elle n'existe point dans quelques genres tels que l'huître.

M. *Adanson* donne le nom de *manteau*, au lieu de celui de *collier*, à une membrane musculieuse, ordinairement assez mince, qui recouvre & tapisse les parois intérieures de la coquille. L'inconstance & l'irrégularité de sa forme, qui varie suivant les divers mouvemens de l'animal, l'a déterminé à lui donner ce nom. Dans quelques coquillages cette membrane environne le cou de l'animal; dans d'autres elle forme effectivement une espèce de manteau, qui enveloppe & recouvre non seulement le dedans, mais même le dehors de la coquille. Dans les conques, telles que l'huître, cette membrane se divise en deux, & recouvre tout le corps de l'animal. Le principal usage du manteau dans les coquillages, est d'empêcher que l'eau n'entre dans la coquille contre la volonté de l'animal, ou de la retenir à son gré. Dans les conques, par exemple, où il est divisé en deux lobes, lorsque la coquille s'ouvre, les deux lobes s'appliquent exactement l'un contre l'autre; de manière que l'eau du dehors ne peut y entrer, ni celle du dedans en sortir, sans la participation de l'animal.

On remarque à droite, sur le dos du limaçon, une ou deux ouvertures qui sont des trachées qui servent à la respiration de l'animal. Un peu au-dessous de cette trachée, on voit une ouverture séparée par une simple cloison; c'est son *anus*. Dans les conques, le manteau fait quelquefois deux ouvertures, qui sont les trachées par où l'animal aspire l'air & l'eau chargée du limon qui fait sa nourriture. L'air & l'eau, que le limaçon aspire

par ses trachées, sont portés dans quatre petites ouïes, qui séparent & filtent l'air nécessaire pour l'animal. Il est facile d'observer les ouïes dans les conques, telles que l'huître. Ce sont quatre feuillets membraneux, extrêmement minces, taillés en demi-lune formés d'un tissu disposé comme de petits tuyaux d'orgues très-ferrés; sur le dos de chacun de ces feuillets est un rang de petits trous ovales, par lesquels l'eau entre dans les tuyaux & les fait gonfler. Les excréments des limaçons sont vermiculés, contournés comme de petits tourillons de corde ou de fil; au lieu que ceux des conques sont en petits grains. Dans les limaçons, le cœur a un mouvement très-sensible, & est placé presque sur la surface du corps; au lieu que dans les conques, il est dans l'intérieur. *Willis* assure avoir apperçu dans l'huître le mouvement de systole & de diastole.

Les limaçons univalves ne sont attachés à leur coquille que par un seul muscle en forme de ruban adhérent à la coquille, & qui se ramifie dans le corps de l'animal; les limaçons operculés font mouvoir leur opercule à l'aide d'un autre muscle. Parmi les conques il y en a qui, comme l'huître, n'ont qu'un muscle qui leur traverse le corps pour s'attacher au milieu des battans de la coquille, où l'on en voit toujours l'impression; dans d'autres especes il y en a plus ou moins, & placés diversement. L'usage de ces muscles est d'écarter & de rapprocher les battans au gré & suivant le besoin de l'animal.

L'être le plus négligé de la Nature en apparence, a, ainsi que les autres, une organisation merveilleuse; mais il n'y a peut-être pas d'endroit, ainsi que le dit très-bien *M. Adanson*, par où les coquillages soient plus bizarres & en même temps plus admirables, que par le sexe. Dans les uns le sexe est distingué; on voit des individus mâles & des individus femelles comme dans la pourpre; dans les autres le sexe est réuni. Ceux-ci sont appelés *hermaphrodites*.

On peut, suivant les curieuses observations de cet Académicien, distinguer trois sortes d'hermaphroditisme dans les coquillages; 1°. celui auquel on n'apperçoit aucune des parties de la génération, soit mâles, soit femelles, & qui, sans autre espee d'accouplement, produit son semblable: il est particulier aux *conques*; 2°. celui qui, réunissant en lui les deux especes des parties sexuelles, ne peut se suffire à lui-même, mais a besoin du concours de deux individus qui se fécondent réciproquement & en même temps; l'un servant de mâle à l'autre, pendant qu'il fait à son égard les fonctions de femelle: cet hermaphroditisme se voit dans les *limaçons terrestres*; 3°. celui qui possédant les deux especes de parties génitales, a besoin de la jonction de deux individus, mais qui ne peuvent se féconder en même temps, à cause de l'éloignement de leurs organes. Cette situation défavantageuse les oblige de monter les uns sur les autres pendant l'accouplement. Si un individu fait, à l'égard de l'autre, la fonction de mâle, ce mâle ne peut être en même temps fécondé par sa femelle, quoique hermaphrodite; il ne le peut être que par un troisième individu qui se met sur lui vers les côtés en qualité de mâle. C'est pour cette raison que l'on voit souvent un grand nombre de ces animaux accouplés en chapelet les uns à la queue des autres. Le seul avantage que cette espee d'hermaphrodites ait sur les limaçons, dont le sexe est partagé, c'est de pouvoir féconder, comme mâle, un second individu, & être fécondé en même temps, comme femelle, par un troisième individu. Il ne leur manqueroit plus, selon les réflexions de M. *Adanson*, pour réunir routes les especes d'hermaphroditismes, que de pouvoit se féconder eux-mêmes, & être en même temps le pere & la mere du même animal. La chose, ainsi qu'il l'observe, n'est pas impossible, puisque plusieurs sont pourvus de deux organes nécessaires; & peut-être quelque Observateur y

découvrira-t-il un jour cette sorte de génération, qui ne doit pas nous paroître plus étrange que celle des *conques*, des *polypes* & de tant d'autres animaux semblables, qui se reproduisent sans accouplement sensible, & sans aucun des organes requis dans les autres animaux pour opérer la génération. Dans les limaçons dont le sexe est partagé, l'ouverture de l'organe est placé sur la droite de l'animal. Dans les hermaphrodites de la seconde espèce, les parties masculines & les parties féminines sont unies ensemble : elles ont une ouverture commune qui se trouve sur le côté droit, à l'origine des cornes. Dans les hermaphrodites de la troisième espèce, chaque organe a son ouverture distinguée; l'une à l'origine des cornes, & l'autre beaucoup au-dessous. Voyez HERMAPHRODITE.

Les conques & les limaçons diffèrent encore par la manière de faire leurs petits. Les conques sont *vivipares*, mais leurs petits sont enveloppés dans une coquille qui est nette au dehors dans les espèces qui changent de place, mais recouvertes d'un *gluten* dans les coquillages qui, comme les huîtres, sont destinés à rester fixés sur les lieux où ils sont collés dès leur naissance. Quelques limaçons sont *vivipares*, d'autres sont *ovipares*. Il y en a dont les œufs sont recouverts d'une croûte, comme celle des œufs des oiseaux & des reptiles; tels sont ceux des limaçons terrestres. Il y en a d'autres dont les œufs sont par paquets, & enveloppés d'une matière gélatineuse, comme la glaire baveuse qui recouvre les œufs des grenouilles & de certains poissons; tels sont ceux des *pourpres*. D'autres ont des œufs qui sont des espèces de sacs membraneux, sphériques, quelquefois solitaires, ordinairement réunis en masse, ayant quelque ressemblance aux cellules d'une ruche à miel, ce qui leur a fait donner le nom de *favago*. Chaque sac contient plusieurs petits qui éclosent dans leur maturité. *Aristote* & *Rondelet* avoient dit le contraire de cette production

des coquillages, persuadés que tous ces animaux devoient uniquement leur origine au limon & à la pourriture. Les conques sont les coquillages les plus féconds, le nombre de leurs petits va à plusieurs milliers : la fécondité est beaucoup moindre dans les *limacons operculés*, & encore moindre dans les univalves.

Les *coquillages* ont une partie dont on ignore encore l'usage ; ce sont les *filets*. On peut les observer le long du bord du manteau des huîtres. Ils paroissent être de la même nature que leurs cornes, pour la structure & la sensibilité ; lorsqu'on coupe, par exemple, les filets d'une huître, quoiqu'ils n'aient point de mouvement progressif, ils se meuvent avec tant de vivacité, que la vue en est fatiguée.

La dernière partie des coquillages dont il nous reste à parler sont les *filets*, qui sont d'une nature analogue à celle des chevaux ou des fibres nerveuses des quadrupèdes. Leur usage est de fixer & d'attacher les conques au fond des eaux, comme l'ancre fixe un vaisseau sur les mers. Si on coupe les fils de ces animaux, ils ne tardent pas à en poser d'autres avec leur pied, qui leur sert de conducteur, & par le moyen duquel ils se fixent aux corps immobiles qu'ils rencontrent. *Voyez Bissus.*

#### *Maniere dont sont formées les coquilles.*

D'après la connoissance organique du corps de l'animal qui habite la coquille, on concevra facilement la maniere dont elle s'est formée ; des expériences faites par M. de Réaumur sur des coquillages de terre, de mer, de riviere, le prouvent d'une maniere incontestable. Le corps de l'animal est couvert ou criblé d'un grand nombre de tuyaux remplis de pores, dans lesquels s'éleve la liqueur dont il se nourrit : ce sont des vaisseaux qui charient la liqueur qui est déposée dans les vésicules des membranes ou du corps spongieux ;

tout s'y passe comme dans l'ossification de la partie membraneuse de nos os. La liqueur est mêlée de parties visqueuses & calcaires qui se rassemblent sur la surface du corps de l'animal, qui s'y étend successivement, s'y épaississent & s'y figent en une espece d'émail; de la réunion de ces parties visqueuses se forme une petite croûte solide, qui est la premiere couche; à celle-là s'applique, par une semblable opération, une seconde, une troisieme couche, & ainsi plusieurs autres. Les coquilles croissent en quelques maniere à la façon des pierres: la seule différence est que dans les coquilles l'application de la nouvelle matiere se fait en feuillets, & toujours en dessous de la premiere couche, c'est-à-dire, par *infra-position*. La preuve en est, que si l'on expose une coquille au feu, les couches se détachent comme une pâtisserie feuilletée, & l'on appetçoit alors aisément cette organisation. S'il existe quelque différence entre la formation de la coquille des *conques* & celle des *limaçons*, c'est que les conques naissent avec la premiere couche de la coquille déjà toute formée, au lieu que les limaçons ovipares naissent sous une coque qui n'est point leur coquille, laquelle est fermée postérieurement de la maniere dont nous l'avons décrit. C'est toujours par l'ouverture que le coquillage s'aggrandit par le même mécanisme, sans quoi son collier resteroit à nud. L'animal recommence cette opération jusqu'à ce que son corps soit parvenu à son état de perfection. On reconnoît que les coquilles des limaçons sont à leur dernier période d'accroissement, lorsqu'on observe à l'ouverture de leur coquille une espece de rebord d'une ligne de largeur qui tourne en dehors; c'est ce qu'on nomme *bourlet*. (On trouvera à l'article *os* des détails intéressans sur l'espece d'ossification des coquilles, &c.) La coquille qui sert de maison à ces animaux, devient d'autant plus épaisse, plus solide, plus contournée ou plus étendue, que l'animal vieillit davantage, sans quoi l'animal en croissant

sant seroit resté nud. Toutes les fois qu'un coquillage vivant a sa robe mutilée, aussi-tôt l'animal répare la breche, ou le trou, ou la fracture avec une bave qui, en se durcissant, devient d'un blanc sale & ridée. Il y a des coquilles qui sont cannelées perpendiculairement, comme la famille des *peignes*; d'autres sont striées en deux sens, comme la *pholade*, ou transversalement comme certains *rouleaux*. Dans les *tonnes*, on en trouve dont les unes sont cannelées perpendiculairement, & d'autres un peu horizontalement ou obliquement. On dit qu'une coquille est *striée* quand elle porte de petits filets ou sillons tracés sur sa robe: si ces sillons sont forts, & qu'ils saillent beaucoup, alors on les nomme *cannelures*. Une même coquille peut être striée & cannelée en même temps: il y en a de lisses; d'autres sont chargées de parties saillantes, ou qui sont garnies de grosses pointes comme les *murex* ou *rochers*, ou d'éminences feuillées comme les *pourpres*. On trouvera des exemples de ces termes à l'article général de chaque classe de coquilles.

### *Couleurs des Coquilles.*

M. de Réaumur dit que la couleur des coquilles est une suite nécessaire de la maniere dont croît la coquille du limaçon; que tout le contour de cette maison doit être formé par son collier, comme étant la partie la plus proche de la tête; ainsi il suffira que ce collier (qui est rayé de taches noires, brunes, &c. égales aux raies de la coquille placées dans le même sens,) soit composé de différens couloirs ou cribles particuliets pour former extérieurement une coquille de diverses couleurs, & variée dans les nuances de ses couleurs mêmes, au moyen des liqueurs de différentes nuances, ou de suc viciés qui auront passé par les divers cribles. A l'égard des limaçons dont le corps vers le collier est diapré de différentes couleurs, ces taches répondent à des taches semblables à celles dont la

coquille est peinte. Ce mécanisme & cette correspondance entre les raies ou les diaprures sur les colliers, & sur celles dont les coquilles sont tracées, étant une fois admis, on peut concevoir la régularité des rubans ou lignes; quant à l'irrégularité de ces taches sur quelques coquilles, le déplacement brusque de l'animal suffit pour cela. On a remarqué que la robe des vieux coquillages est ornée de couleurs moins vives que celles dont l'animal est d'un âge moyen; les jeunes coquilles ont aussi les couleurs de la bouche plus foibles.

*Crue des coquillages, leur mouvement progressif, leur adhésion, &c.*

Entre les animaux à coquilles les uns sont carnassiers, tels que les *pourpres*, qui percent les coquillages & en mangent les petits habitans; d'autres se nourrissent des eaux qu'ils pompent, & qui contiennent des parties grasses, herbacées, & même de petits insectes ou des vers; car ces êtres innombrables sont semés dans toute la nature, la moindre goutte d'eau en contient quelquefois un grand nombre. Parmi les coquillages, les uns restent ensevelis dans le limon; d'autres s'en élèvent pour respirer sur la surface de l'eau: les *lépas*, qui sont attachés aux rochers, sortent de leur place pour aller chercher l'aliment. Les *oreilles de mer* vont paître pendant les nuits des beaux jours. On remarque que les uns vont chercher leur nourriture, ainsi que tous les animaux; les autres, collés dans les lieux de leur naissance, tels que les *huîtres* & les *orgues de mer*, extraient, à la manière des plantes, leur nourriture du fluide ou de la matière ambiante. On peut croire que les gros animaux à coquilles qui tiennent le fond des mers, y sont immobiles: leur grosseur & leur pesanteur spécifique, qui va quelquefois jusqu'à deux cens livres & plus, sont des preuves de leur stabilité, au moins de l'ex-

trême lentent de leur mouvement progressif. Au teste, les testacées qui marchent sont presque tous à couvert de toute injure & à l'abri des poursuites de leurs ennemis. Ils transportent sans peine leur demeure où ils veulent, & ils se trouvent toujours chez eux, en quelque pays qu'ils voyagent. Ils ne la quittent jamais, elle est attachée à leur corps par un ligament, qui dans les univalves turbinés tient à la première spire intérieure de la coquille : c'est comme un vaisseau muni de tous ses agrès, dont l'animal se sert pour se transporter dans les différents endroits où il veut aller ; sa manœuvre toute simple est des mieux concertée. Voyez le *buccin* tant marin que fluviatile : cet animal a reçu des mains de la Nature une grande peau musculuse qu'il alonge & resserre à volonté ; veut-il quitter le fond de l'eau pour prendre l'air à la surface de cet élément, il vide son vaisseau de toute l'eau qui pourroit s'y trouver en étendant sa peau musculuse ; de façon qu'elle en bouche toutes les voies & en remplit exactement toute la capacité sans déborder, & il tourne en haut la proue ou la partie pointue de sa coquille pour fendre l'eau plus facilement : cette manœuvre finie, il donne le mouvement à la machine, & il arrive sans peine à la superficie ; alors il lui suffit de faire déborder quelque peu sa peau musculuse tout autour de sa coquille, pour rester plus facilement suspendu dans l'eau, jusqu'à ce qu'ennuyé ou pressé par la faim, il soit obligé de faire quelque trajet pour trouver de quoi pâturer ; c'est en ce moment qu'il étend deux espèces de cornes larges, aplaties, & cependant coniques, qui lui sortent derrière la tête & lui servent tour à tour de voile, de gouvernail & de rames : s'il est rassasié & qu'il lui prenne fantaisie de regagner le fond de l'eau, ici la manœuvre change ; il a besoin d'eau dans son vaisseau pour le couler à fond : pour cela il lui suffit d'étendre & d'alonger son cou hors de sa coquille, la peau musculuse qui fait partie de son cou, se trouvant retrécie, l'eau entre de toutes parts &

submerge le vaisseau. Cette mécanique est une industrie naturelle à tous les limaçons : on présume bien qu'il y a quelques différences dans les manœuvres à cause de la différente configuration de leurs coquilles qui exige une différente position ; par exemple l'espece appelée *cornet de S. Hubert* ou de *chasse*, tourne la coquille sur le plat pour se soutenir facilement sur la superficie de l'eau. Consultez maintenant la marche du *nautil*. Les coquillages, ainsi que les autres animaux ont des sensations proportionnées à leurs besoins. Celles des coquillages ne paroissent pas bien exquises : cependant on dit qu'ils se retirent lorsqu'ils entendent du bruit, & que lorsqu'on va pour les pêcher, on garde un profond silence. La Nature, qui veille sur tous les êtres créés, leur a donné à tous les moyens nécessaires de conservation.

Les coquillages qui vivent dans le sable & sous la boue ont un ou deux tuyaux, plus ou moins longs, selon que ces animaux s'enfoncent plus ou moins dans le sable. C'est par le moyen de ces tuyaux qu'ils se conservent une communication libre avec l'eau qui est au-dessus d'eux.

Certains coquillages adhèrent d'une maniere involontaire sur le sable, les rochers; entassés les uns sur les autres, ils y sont collés par une espece de glu, qui est le ciment universel dont la Nature s'est servie toutes les fois qu'elle a voulu, pour ainsi dire, bâtir dans la mer. Ces coquillages ainsi fixés dans les mers, résistent à la violence des eaux, dont les mouvemens brusques & violens les emporteroient; d'autres se cramponnent pour ainsi dire à la maniere des *écrevisses de mer*, des *homars*, les *moules de mer*, la *pinne marine*, & autres s'attachent sur différens corps, & s'en détachent à volonté à l'aide de leurs fils; d'autres, ainsi que l'*œil de bouc*, espece de *lépas*, s'attachent par une base très-plate à des surfaces très-polies; & ils y adherent avec tant de force, que mis dans une position verticale, il faut des poids de vingt ou trente livres pour leur faire

lâcher prise. Cette adhérence si forte de l'œil de bouc, vient d'une glu qui sort de son corps.

Tout ce qui vient d'être dit de la structure organisée tant interne qu'externe des coquillages de mer, est applicable aux coquillages d'eau douce. Ces derniers sont seulement moins variés dans leurs genres & dans leurs especes : ils n'ont ordinairement que deux cornes, au lieu qu'on en voit quatre dans les coquillages de mer & dans ceux de terre. La mer fournit d'ailleurs infiniment plus de coquillages, & plus beaux que tous les fleuves, les rivières & les lacs pris ensemble. La couleur des coquillages d'eau douce est de beaucoup inférieure à celle des coquillages de mer ; effet que l'on attribue au défaut de particules salines ; ce qui rend aussi ces coquillages mal-sains & peu propres pour la table, sur-tout les moules, dont la chair est dure & indigeste. La terre nourrit, ainsi que les eaux, des coquillages. On ne connoît que cinq genres de ceux qui sont couverts de coquilles ; savoir, les *limaçons*, les *buccins*, les *conques sphériques*, les *vis* & les *lépas*. La classe des vers nus, qui paroissent de la même espece que les limaçons de terre, se réduit à la seule limace, dont il y a plusieurs especes. Les limaces pondent des œufs tout bleus, & gros comme des grains de poivre, qu'elles cachent en terre avec grand soin. Voyez LIMACE.

De ce qui vient d'être exposé concernant les coquillages, il résulte que l'animal est formé avant sa coquille, & que leur structure intérieure est bien différente de celle des poissons. Leur ventre suit la bouche, & la bouche s'attache aux intestins. Comme ces animaux sont privés de sang, l'humeur dont ils sont remplis leur en tient lieu. Leur chair est moins attachée à la coquille que celle des poissons l'est à l'écaille : elle n'y tient que par un point au sommet. On doit encore remarquer que dans les coquillages qui, comme les huîtres, doivent rester fixés toute leur vie, la coquille est d'abord couverte d'une matière mucilagi-

neuse capable de la coller aux différens corps auxquels elle peut toucher; cette matiere fait la premiere adhésion, qui se fortifie ensuite par les sucs qui servent à l'accroissement de la coquille. Dans les coquillages destinés à changer de place, la coquille est fort nette au dehors: toutes les coquilles sont égales; très-polies en dedans, & en dehors souvent raboteuses ou épineuses, *cochlea nutronata.*

Au reste, les caractères que l'on assigne vulgairement aux coquilles & qui se réduisent aux formes & aux couleurs, ne pourroient servir à en distinguer les différentes especes, s'ils se réunissoient tous dans chaque especes particuliere; mais heureusement on y trouve toujours un caractere spécifique qui donne moyen d'employer un nom, une épithete, même une phrase pour désigner une coquille & la distinguer parfaitement des autres: on a même trouvé le moyen en faveur de ceux qui ne veulent prendre qu'une légère teinture de l'Histoire Naturelle des coquilles, de substituer aux phrases des Naturalistes, des noms usités tels que ceux des choses auxquelles elles paroissent ressembler: de-là sont venus le *chou*, le *coutelier*, le *ruban*, la *lampe*, le *car de chasse*, l'*oreille de mer*, le *cœur*, la *conque de Venus*, &c. Parmi ces noms il y en a qui caractérisent assez bien les coquilles auxquelles on les a donnés. Mais le langage des Naturalistes est généralement plus connu. Voyez l'article *Limacon* pour avoir une idée plus complete de la crue des coquilles.

*Maniere de pêcher, de ramasser les Coquilles & de les encaisser.*

Lorsqu'on se promene sur la greve d'une mer, il ne faut pas croire que toutes les coquilles qu'on y trouve sont originaires du lieu. Il y a de ces animaux voyageurs, & que la mer, à l'occasion d'une tempête, charrie ou dépose quelquefois en abondance sur des rivages

éloignés; rarement alors leur coquille est bien conservée. Il y a cinq manieres de pêcher les coquillages; savoir, *à la main*, au *rateau*, à la *drague*, au *filet* & en *plongeant*. Dans l'Inde on fait pêcher les coquilles par des Negres qui sont au fait de cette manœuvre. Communément l'un descend un panier rempli de pierre, & celui qui plonge jette ces pierres & les remplace par des coquilles. Les coquilles que la mer amene par son reflux sur ses bords, sont plus ou moins mutilées, ou roulées, ou altérées dans leurs couleurs. Souvent l'on profite du retour des grandes marées pour en ramasser, & particulièrement dans les temps des équinoxes; parce que la mer montant plus qu'en d'autres temps, & se retirant plus qu'elle n'a coutume; on peut avancer plus loin sur la greve, y marcher à pied & prendre les coquillages à la main. Souvent aussi le coquillage s'enfable, alors il faut fouler le sable avec le pied, c'est un moyen de le faire sortir. Les Negres plongeurs pour pêcher des coquilles fixes, sont armés d'un fer pointu qui leur sert à détacher non-seulement des huîtres, mais encore des madrépores, des lithophites, & en même temps à se défendre contre les animaux de mer dangereux. Sur nos côtes on drague les coquillages; mais cette maniere endommage leur robe. On retire facilement l'animal de sa coquille en la mettant dans l'eau chaude; on tâche cependant de conserver le ligament de la charniere des bivalves: cette attention empêche que les valves ne soient dépareillées. Quant aux multivalves, on les laisse simplement sécher d'elles-mêmes sans en faire sortir l'animal. L'odeur qui en résulte n'est pas très-désagréable ni de longue durée, sur-tout quand à la sortie de la mer, on a eu soin de les plonger deux ou trois fois dans l'eau douce.

La plupart des coquilles en sortant de la mer, sont revêtues ou d'un drap, ou d'un tarte marin qui cachent leurs couleurs brillantes: heureusement les

curieux savent bien les débarrasser de ces enveloppes pour jouir de tout ce qu'elles peuvent offrir d'agréable à la vue, &c. On a encore l'attention de ne point séparer les coquilles qui se trouvent attachées plusieurs ensemble. On aime à voir dans les cabinets, des groupes d'huîtres, de glands de mer, d'arches de Noé, de pousse-pieds, de tubulaires, ou plutôt de tuyaux marins, &c.

Ceux qui envoient des coquilles sont dans l'usage de les mal encaisser. On doit toujours avoir la précaution de séparer celles qui sont pesantes, ou grosses, ou épaisses, de celles qui sont légères, petites & minces. L'on doit envelopper de papier celles qui, comme les rouleaux, sont unies & solides; remplir de coton la bouche de celles qui ont peu de consistance; & lorsqu'elles sont très-fragiles, les mettre séparément dans des boîtes. Les coquilles épincuses doivent être entre-mêlées de varec dessalé & bien séché, ou même de coton, & non pas de son ni de sciûre de bois, qui s'affaissant à la longue, laissent un vide dans lequel les coquilles se heurtent les unes contre les autres.

Pourrions-nous terminer cet article sans rapporter l'usage que plusieurs peuples ont fait & font encore à présent des coquilles, corps qui, par la variété & l'élégance de leurs formes, la beauté & la vivacité de leurs couleurs, & par mille autres singularités, sont aujourd'hui l'objet de la recherche & de l'amusement de tant de curieux. L'espece appelée *monnoie de Guinée*, petite porcelaine qui est nommée vulgairement *puceologe* ou *colique*, sert en effet de monnoie en Guinée, & même aux îles du Cap-Vert, à Léonda, au Sénégal, à Bengale & dans quelques îles Philippines. A Bengale on en fait encore des brassulets, des colliers & d'autres bijoux. Quelques Indiens, sur-tout à Zangaguara, en font des ceintures de nudité, c'est-à-dire pour couvrir les parties naturelles. Des Canadiens en font aussi des ceintures & des colliers de paix. On

y distingue la came, violette en dedans, qui se trouve dans les mers de l'Occident, & des morceaux de lambis, couleur de rose. Nul traité entr'eux ni avec les Officiers du Roi, qu'on ne se présente de part & d'autre ces sortes de colliers, pour assurance de sa parole. En Egypte & en Afrique les Dames pendent pour ornement des coquillages à leurs oreilles & à leur cou. Les Grecs en composoient autrefois un fard avec du suc de citron ou avec de la pommade dont ils se frottoient le corps. Les habitans de Tyr retiroient autrefois du *murex*, une belle couleur pourpre dont ils faisoient usage en teinture. Les Turcs & les Levantins garnissent les harnois de leurs chevaux avec des *cauris*, & en revêtent des vases avec une adresse surprenante. Dans l'île Sainte - Marthe elles sont employées à orner les nattes de joncs & de palmes qui couvrent les murailles. Des ouvriers ont l'art de tirer du *burgau* une belle nacre, nommée dans le commerce *burgaudine*, qu'on incruste d'or & dont on fait des *navettes*. Combien d'ouvrages, tels que tabatieres, boîtes à mouches, manches de couteaux, cuillers, jetons, &c. sont faits avec la nacre de l'huître à perle. On fait avec les *comes*, des bagues sculptées, que l'on appelle *camées*. Les huîtres produisent des perles qui servent d'ornement; & leur grosseur ainsi que leur orient, contre-balancent quelquefois la valeur & le brillant du diamant. Des personnes industrieuses font des bouquets de fleurs avec des coquilles; & l'art avec lequel on choisit & on arrange ces perles coquilles diversement colorées & figurées, trompe souvent les yeux. On en fait aussi de jolis compartimens de dessin sur les cristaux de dessert. On en exécute aujourd'hui en France très-parfaitement & avec tant de dextérité, qu'on ne peut rien voir de plus agréable en ce genre. Chez les Romains, les coquilles nommées *buccins* servoient de trompettes à la guerre: ce sont ces mêmes coquilles que les Hollandois nomment *trompettes*. Les Sauvages, peuple amateur du chant &

de la danse, joignent ensemble des *tonnes*, des *bûcins*, des *porcelaines*, des *casques*, & en forment des especes de lyre, qui étant exposées à un courant d'air, rendent un certain bruit propre à les animer dans leurs danses. On fait dans quelques pays avec les *nautilus*, des coupes dont on se sert en place de verre à boire. Avant l'usage des feves, établi aujourd'hui dans plusieurs endroits, les coquilles servoient dans les grandes assemblées pour donner son suffrage. La Loi de l'Ostracisme tire son nom du mot *οστρακον*, qui signifie *huître* ou *coquille*. Cette Loi, comme l'on sait, fut établie chez les Athéniens pour exiler pendant dix années ceux que leurs grandes richesses ou leur grand crédit avoient rendus suspects au peuple : on se servoit de coquilles sur lesquelles on écrivoit le nom de l'exilé, & le nombre des suffrages devoit excéder celui de six cents.

En Corse on fait des étoffes avec la soie ou byssus de la pinne marine : cette soie a beaucoup de rapport avec le byssus des anciens. On prétend qu'à la Cour de l'Empereur de la Chine l'on joue avec des valves de cames peintes intérieurement, comme nous jouons en France avec des cartes ; & que dans les Provinces de Kiam-si on pile les coquilles appelées *cauris*, qu'on les enfouit dans terre, & qu'ensuite on les fait entrer dans les pâtes de certaines porcelaines. Aux Indes Orientales, surtout à la côte de Coromandel, on calcine les coquilles pour en faire de la chaux. En Angleterre & en d'autres pays, les coquilles servent à blanchir la cire : les Anglois s'en servent aussi, de même que les Cultivateurs de Sardaigne & de Sicile, pour fertiliser les terres : par ce moyen on produit une espece de *croû* ou de saluniere telle qu'on en trouve en Touraine & en Vexin. En France, dans la Bretagne, à Landernau, on calcine quelquefois les écailles d'huîtres pour faire de la chaux & pour blanchir les toiles. On se sert aussi des valves de petites moules de rivieres, dans lesquelles on fixe par le moyen d'une gomme, de l'or, de

l'argent ou autre métal moulu & réduit en poudre, à l'usage des Peintres & des Eventailistes. On fait avec toutes sortes de coquilles, des grottes; on en garnit le bord de quelques bassins, on en décore des cascades. Les coquilles servent aussi de modele pour orner certaines sculptures. Il y a plusieurs especes de coquillages dont bien des personnes mangent la chair avec délices, tels sont les moules, les huîtres, les lépas, les limaçons, les ourfins, &c. Les Romains qui prétendoient que l'usage de ces animaux portoit à la volupté, en admettoient toujours dans leurs repas; on en abusoit même tellement qu'on fut obligé de promulguer une loi pour les proscrire. *Aldrovande* les appelle *viduarum cupedia*. *Petrone* s'explique à peu près dans les mêmes termes à cet égard. On lit même dans la Maison Rustique de *Varron* la maniere dont ils s'y prenoient pour engraisser les coquillages, afin de les rendre plus agréables au goût.

COQUILLES. Nom donné à la partie dure qui recouvre les animaux testacées, & dont la forme varie toujours, suivant la différence de l'espece. Une belle collection de coquilles, distribuée comme il est dit à la suite du mot *Histoire Naturelle*, est une chose fort agréable à voir. Presque tout le monde se laisse d'abord éblouir par le brillant de ces belles enveloppes; mais bientôt on désire de connoître l'organisation de tous les animaux qui s'en revêtent: elles fournissent même au Naturaliste un sujet de méditation qui est, pour ainsi dire, indépendant des animaux auxquels elles ont appartenu. Ainsi *Bonanni* a eu raison de dire que les coquillages étoient *recreatio mentis & oculi*.

La plupart des coquilles de mer & des fluviatiles qui ont existé depuis le commencement du monde, existent encore aujourd'hui à peu près sous la même forme. Non seulement cette matiere a la propriété de se maintenir sous la même apparence, sans que les générations des hommes puissent la voir changer de nature, mais

elle se multiplie chaque jour, & la quantité des coquilles augmente excessivement par le nombre prodigieux des individus que produisent la plupart des especes de coquillages, & par leur accroissement qui se fait en peu de temps : aussi toutes les mers en sont-elles jonchées. *Voyez au mot COQUILLAGE.* A l'égard des coquilles de mer que l'on trouve dans tous les pays du monde habité, soit dispersées dans les plaines, soit réunies en plusieurs endroits en assez grande quantité pour former des terrains soit étendus, &c. rien ne prouve mieux le changement qui est arrivé à notre globe. Souvent les coquilles-fossiles sont mêlées dans les graviers, les craïes, les marnes, les argiles, &c.

Comme les coquilles sont une des matieres les plus abondantes que nous appercevions sur la surface de la terre & dans son sein, jusqu'aux plus grandes profondeurs où il a été ouvert ; & que de toutes les parties des animaux, si on en excepte les dents, les coquilles sont celles qui se conservent le plus long-temps après la mort de l'animal ; il est facile de concevoir comment ces sortes d'enveloppes se trouvent ainsi dans la terre, séparées de leurs animaux, & avoit cependant conservé une figure analogue à celles des coquilles vivantes. On trouve aussi des coquilles pétrifiées. *Voy. à l'article PÉTRIFICATION & celui de FOSSILES.*

*Fin du Tome second.*

















