

Il paroît que le plus grand nombre des especes de *bananier*, existoit dès-lors aux Indes, d'où ils se sont répandus en Ethiopie, en Perse, en Arabie, en Egypte, en Syrie, où Belon, & d'autres voyageurs les ont vu cultiver dans les jardins comme une plante rare. Van-Rheede en cite, en 1678, quinze especes qu'il a vues au Malabar. Rumphe, cet observateur infatigable, qui a plus rassemblé de connoissances qu'aucun autre voyageur sur ces plantes utiles, en a distingué vingt-trois especes, & il prétend qu'il y a à Batavia des connoisseurs & des cultivateurs qui en possèdent jusqu'à quatre-vingts especes ou variétés dans leurs jardins. Nous en avons vu plusieurs especes pendant nos voyages sur les divers endroits de la côte du Sénégal, & sur-tout à Gambie, où elles forment des forêts, ainsi qu'au Bissao, & nous croyons qu'on peut réduire tant de variétés à vingt-neuf especes bien distinctes, dont nous allons faire la description, en suivant l'ordre de la grandeur de leurs fruits, comme font les cultivateurs de cette plante, qui trouvent dans cette méthode beaucoup plus de facilité que dans toutes les autres qui leur ont toujours procuré beaucoup moins de certitude.

Premiere espece. TANDO.

L'espece de *bananier* qui porte le plus gros fruit s'appelle *tando* ou *pissang tando* chez les Malays, & *cojo coffi malauw*, c'est-à-dire, *bananier sans cœur* chez les Malays; Rumphe en donne la description sans figure sous le nom de *musa corniculata*, à la page 130, du volume V. de son *Herbarium Amboinicum*. A Banda on l'appelle *pissang-key* & *swackan*. C'est la *banane-cochon* de l'Amérique. Plumier l'appelloit *musa fructu cucumerino longiori*.

C'est une plante bisannuelle par ses tiges, & vivace par ses racines ou plutôt par ses cayeux qui sortent dès la fin de la premiere année autour de la tige principale.

D'une racine turbinée ou en pivot, longue de deux pieds au plus, d'un pied à un pied un quart de diametre, brun-noire extérieurement, blanche au dedans, entourée à son collet seulement, de deux plans de racines ligneuses en filets cylindriques longs d'un demi-pied, s'élève une tige simple conique, de quatorze à quinze pieds de hauteur, sur un pied de diametre à son origine, charnue, verte, luisante, formée entièrement & uniquement des gaines des feuilles qui s'enveloppent les unes les autres en cornet, mais toujours de maniere qu'elles sont fendues d'un côté sur toute leur longueur. Cette tige apparente n'est donc qu'une espece de bourgeon semblable en tout à celui que l'on nomme *oignon* dans la plupart des plantes liliacées. Chaque pellicule, chacune de huit à dix gaines des feuilles qui la composent a environ un pouce d'épaisseur: elle est charnue, partagée intérieurement par nombre de fibres longitudinales, & d'autres transversales, à-peu-près parallèles en nombre de cellules, & recouvertes d'une peau fine qui est verte sur leur face extérieure, & blanchâtre sur le côté intérieur.

Le sommet de cette tige est couronné par huit à dix feuilles elliptiques, obtuses aux deux bouts, longues de dix à douze pieds, trois fois & demie à quatre fois moins larges, verd-pâles dessus, jaunâtres en-dessous, minces, seches, sonnantes comme un papier, lisses, entieres, ternes, comme veloutées, arquées, ouvertes, & écartées sous un angle de quarante-cinq degrés, relevées en-dessous d'une côte cylindrique très-épaisse, creuse en dessus, marquée des deux côtés de trois cens nervures parallèles, saillantes en-dessus, concaves en-dessous, & portées sur un pédicule demi-cylindrique,

quatre fois plus court qu'elles, convexe en-dessous, creusé en dessus en un canal marqué de quinze stries transversales. Ces feuilles sortent toutes successivement du centre du bourgeon, & sont roulées en cornet d'un seul côté avant leur développement en pointant droit vers le ciel comme une corne longue de six à sept pieds. Elles sont alors lisses, d'un verd clair & luisantes; mais peu après leur développement elles se couvrent en dessous d'une poudre blanchâtre, ou d'une fleur d'un verd-glaucue, due sans doute à l'exsiccation des suc qui en sortent par la transpiration. C'est par leurs nervures transversales que ces feuilles se fendent.

Du sommet de la fausse tige ou du bourgeon fort la vraie tige, la tige à fleur qui prend son origine de la racine même, en enfilant l'amas des gaines de feuilles qui forment le bourgeon. La tige à fleur forme une panicule en épi terminal pendant de quatre pieds de longueur, c'est-à-dire, jusqu'au tiers de la longueur des feuilles, de trois pouces de diametre, composé de deux à trois étages ou paquets, chacun de quatre à cinq fleurs sessiles. Chaque paquet est enveloppé & accompagné d'une écaille triangulaire, concave, brune, qui tombe de bonne heure & presque dès son épanouissement. Comme ces deux ou trois paquets sont fertiles & qu'il n'en reste point au bout de la panicule qui forme le cœur, c'est pour cela que les habitans de Ternate l'appellent *cojo coffi malauw* qui, en langage Malays, signifie *bananier sans cœur*.

Chaque fleur est hermaphrodite, & consiste en un ovaire prismatique triangulaire un peu courbe, trois fois plus long que large, blanc-verdâtre, couronné par un calice aussi long que lui, composé de deux feuilles élevées, droites, blanc-verdâtres, lisses, roides, dont l'intérieure est demi-cylindrique, obtuse, concave, une fois plus longue que large, pendant que l'extérieure, qui est presque une fois plus longue, ressemble à une languette divisée à son extrémité en cinq crenelures: il contient une liqueur mielleuse, épaisse comme du blanc d'œuf. Six étamines sortent du sommet de l'ovaire: trois sont stériles sans antheres, une fois plus courtes que la corolle, pendant que les trois fertiles sont égales à sa longueur; leurs filets sont cylindriques, comprimés, obtus à leur extrémité, dix fois plus longs que larges, & font corps avec l'anthere qu'ils enfilent; l'anthere ressemble à deux lignes ou deux loges cylindriques, jaunes, marquées d'un sillon longitudinal, par lequel elle s'ouvre sur toute sa longueur, & répand une poussiere composée de globules épais, blancs, lisses & luisans. Au centre des étamines s'élève le style de l'ovaire qui est blanc, aussi long qu'elles, cylindrique à trois angles, marqué de trois sillons opposés aux trois angles de l'ovaire, & terminé par un stigmate ovoïde, oblong, à trois angles, tout couvert de petits filets coniques, oblongs, lisses & luisans.

L'ovaire en mûrissant, devient un fruit de la forme & grandeur d'une corne de vache, ou d'un concombre, c'est-à-dire, courbé en demi-cercle, long de quinze pouces, du diametre de trois à quatre pouces, blanc-jaunâtre, marqué de trois angles obtus, & quelquefois de cinq dans toute sa longueur, à chair blanche, ferme, marquée intérieurement de trois divisions peu sensibles, qui indiquent autant de loges contenant chacune trois cens graines sphéroïdes, petites, lisses, luisantes, brunes, distribuées sur deux rangs, attachées horizontalement sans aucun filet au placenta, qui traverse le fruit comme un axe dans toute sa longueur. Quoique ce fruit ne s'ouvre pas par son intérieur, par sa partie charnue, cependant lorsqu'il est bien mûr, son écorce s'ouvre, pour l'ordinaire, par les angles en trois valves ou lanieres,

semblables à un cuir verdâtre, de deux lignes d'épaisseur. Le placenta qui porte les semences s'unit aux trois cloisons charnues, qui vont se rendre à chaque angle du fruit, & s'unir aux bords de chaque valve. Le point germinant & saillant de chaque graine est placé à un de ses côtés.

Variétés. Quelquefois on voit deux ovaires réunis par une monstruosité qui les rend gémeaux. Quelquefois aussi le fruit, au lieu d'être partagé en trois loges est divisé en quatre, par un excès monstrueux; ce n'est que dans ce cas qu'on y voit cette espèce de croix, que les premiers voyageurs Portugais assurent un peu trop généralement s'observer constamment dans ce fruit. Dans l'Inde aqueuse on distingue le *tando* en mâle & en femelle; le mâle a le fruit plus long, plus dur, plus verd; la femelle l'a plus jaune, plus tendre.

Culture. Le *tando* croît en abondance dans les isles de Key, d'où on le porte tous les ans en vente à Banda, où on l'appelle, comme il a été dit, *pif-sang-key* & *pif-sang-swakan*. Dès qu'une tige ou bourgeon à produit ses fleurs & fruits, elle meurt, mais elle reproduit à ses côtés, même dès la première année, quatre à cinq tiges ou bourgeons semblables, de manière que lorsque la première est morte, les seconds bourgeons de la première année produisent de même l'année suivante, où ils ont deux ans, & les autres ainsi de suite. Lorsqu'on veut les multiplier, on s'y prend ainsi: on détache de la souche les jeunes bourgeons qui s'élevent d'abord comme un cône de deux à trois pieds de haut, & on les transpose dans des fosses que l'on fonce avec un peu de cendres ou avec des plantes qu'on y brûle. Quelques-uns mettent dans ces fosses un peu de chaux, prétendant que le *bananier* produit plutôt ses fleurs & ses fruits. On les plante le soir quand la mer est pleine. Les habitans de Baleya enterrent ses bourgeons obliquement, couchés sur le côté, disant qu'il croît sur ce côté un second bourgeon qui s'éleve en arbre.

Le terrain le plus convenable au *bananier* est une terre grasse, en plaine, limonneuse, un peu saline, telle que celle des rives du fleuve de Gambie ou des isles du Bissao, telle enfin que celle où la canne de sucre réussit le mieux. Il se plaît aussi dans tous les terrains chauds, même sablonneux & pierreux, pourvu qu'ils soient humides, tels que sont les jardins du Sénégal depuis le fleuve Niger jusqu'à l'isle de Gorée, & ceux d'Amboine. Lorsqu'on veut le planter autour des maisons, il faut lui destiner par préférence les lieux où l'on jette toutes les immondices, parce que la graisse, les sels & l'humidité qui sortent de ces matières, font un équivalent à une terre limonneuse & saline.

Le *tando*, ainsi que toutes les autres espèces de *bananier* à gros fruit, fleurissent & fructifient, au plus tard, au bout de deux ans, c'est-à-dire, dans le courant de la seconde année, les uns plutôt, les autres plus tard, à proportion de la chaleur du terrain, & de la force qu'avoit le bourgeon lorsqu'on l'a planté. Néanmoins Rumphé dit qu'à Amboine, dans les cantons montueux, voisins des forêts occidentales & exposés à des pluies froides, il y en a qui font trois ans à fructifier.

Si par hasard la panicule des fleurs a été rompue dès son origine, le bourgeon en repousse à ses côtés une seconde qui s'échappe à travers les gaines des feuilles qu'elle fend. Si c'est la tête du bourgeon ou de la tige qui est amputée sans que la panicule des fleurs soit endommagée, alors elle continue à pousser, mais ses fruits ne prennent ni toute leur grosseur, ni une maturité parfaite.

Récolte. Si on laissoit sur le régime les fruits jusqu'à ce que les derniers fussent mûrs, on risque-

roit de perdre les premiers qui seroient pourris ou enlevés par les chauve-souris ou autres animaux, le régime étant quelquefois un ou deux mois à mûrir en entier. Pour éviter cet inconvénient, on enleve chaque paquet de fruits à mesure qu'ils mûrissent, ou bien dès qu'on voit les premiers paquets jaunir, on coupe le régime entier pour le suspendre à la maison, après avoir couvert de chaux le bout coupé; alors on mange journellement les fruits à mesure qu'ils jaunissent & mûrissent. Il y en a qui, pour avancer leur maturité, les enveloppent dans des feuilles de la plante même, les mettent dans un trou fait au coin de leur case, & quelques jours après les retirent mûrs & plus jaunes que des coins. Ceux qui voyagent sur mer, plongent ce régime dans l'eau de la mer, & le suspendent ainsi à leur vaisseau.

Lorsque quelque tige de *bananier* a produit ainsi ses fruits, il faut la couper, afin que ses rejettons ou cayeux collatéraux aient plus d'air; on en enleve même quelques-uns lorsqu'ils sont trop nombreux, pour laisser fortifier les autres. Un coup de hache ou de sabre suffit pour couper les tiges les plus grosses.

Qualités. En quelqu'endroit qu'on coupe le *tando*, il rend une liqueur un peu laiteuse ou blanc-verdâtre, très-abondante, d'une faveur d'abord douce & aqueuse, mais ensuite très-austère & astringente, qui, peu après, prend une couleur rougeâtre ou purpurine. Cette liqueur tache le linge & les habits sur lesquels elle tombe, & ne s'efface jamais. On la mêle donc au jus des feuilles du lablab ou pois de sept ans, qui donne une belle couleur verte, pour la fixer & l'empêcher de pâlir.

Usages. Malgré sa faveur astringente, le fruit du *tando* est d'un grand usage chez le peuple Malays, qui en fait sa principale nourriture. Pour le rendre mangeable il faut le faire cuire dans l'eau, ou rôtir jusqu'à ce qu'il devienne assez mou. On en recommande l'usage à ceux qui ont le ventre libre.

On a remarqué que les feuilles du *bananier* jetées au milieu des flammes, dans un incendie, les éteignent ou en diminuoient la force, autant par l'air humide qui en sort, que par la quantité d'eau qu'elles rendent. Lorsque les boutons de la petite vérole sont mûrs & commencent à se détacher, on enveloppe le malade dans les feuilles du *tando* pour procurer du soulagement.

Ses feuilles servent aux habitans des Moluques de nappes & de serviettes dans leurs repas. Lorsqu'elles sont seches sans s'être déchirées, on leur donne avec une pierre lisse ou une porcelaine, un poli appelé *bilalo*, d'où vient le nom de *bia bilalo*, qu'on donne à ces coquillages. Par ce moyen elles sont lisses & unies comme un papier brun & fin. De ce papier les Malays font de petits rouleaux, longs de quatre à cinq pouces, dans lesquels ils enveloppent du tabac sec; ils mettent le feu à leur extrémité, & introduisent l'autre bout dans leur bouche pour fumer. Ils s'en servent encore pour envelopper diverses choses, sur-tout du sucre ou des tablettes de sucre qu'on envoie quelquefois de cette façon en Europe. On peut aussi écrire sur cette sorte de papier des lettres; mais elles ne se conservent pas long-tems sans se briser.

Le cœur ou la substance moyenne qui formoit la tige à fleurs du *tando*, se sépare facilement des gaines des feuilles qui l'enveloppent. Sa partie inférieure qui est tendre, se coupe en morceaux, se cuit, & sert comme d'autres herbages pour nourrir les esclaves; la partie supérieure plus dure, se coupe en morceaux, & se cuit en bouillie pour engraisser les cochons. Les gaines des feuilles forment des espèces de canaux dans lesquels on peut envelopper des branches & des fruits verts de betel ou

de toute autre plante, pour être transporté au-delà des mers, & être en état d'être transplanté dans d'autres climats. Les éléphants aiment beaucoup cette plante, & lorsqu'on les en laisse approcher, ils savent la déraciner avec leur trompe, & lorsqu'on veut s'attacher ceux qu'on a récemment domptés, il suffit de leur présenter quelques-uns de leurs fruits mûrs.

Maladies. Parmi les maladies auxquelles le *tando* & sans doute les autres *bananiers* sont sujets, on peut compter une espèce de chenille épineuse qui est quelquefois très-commune en juillet, & qui en ronge toutes les feuilles en très-peu de tems. Rumphe en observa une si grande quantité en 1699, qu'elles en couvroient toutes les feuilles ayant toutes leurs têtes rangées en cercle. Ces chenilles sont longues comme le petit doigt, d'un blanc-pâle, à tête & queue jaunes & couvertes de poils longs & blancs. Elles portent sur leur tête deux épines en cornes noires, plus larges au sommet qui est couronné d'épines. Elles ont dix-huit jambes, dont six antérieures écailleuses, & dix postérieures membraneuses, dont deux sont vers l'anus.

Deuxieme espece. OCKI.

L'ocki ou le pissang-ocki, ou pissang-carbou des Malays, est une seconde espèce de *bananier* qui fournit moins de fruits que les autres: il n'en rapporte que cinq ou six par régime, de sorte qu'on n'en voit qu'un ou deux ou trois à chaque paquet. Ils sont longs de douze pouces, verdâtres, à chair blanche, muqueuse, d'une saveur austère & ingrate, & ils s'ouvrent pour l'ordinaire. Il n'a pas de cœur au bout de son régime non plus que le *tando*. C'est cette espèce que l'on nomme *gingua* à Cayenne.

Troisième espece. BANANE.

La banane ou le banana des habitans de la Guinée s'appelle *onsi* & *fonsi* à Madagascar; *maus*, *mauz*, *meus*, *almauz*, *ammaus*, chez les Arabes; *abella*, en Ethiopie; *dudaïm*, chez les Hébreux; les Persans l'appellent *darach-mous*, les Espagnols *plantano-baraganete*. On voit bien que c'est par transport & par corruption qu'on le nomme *balatana* & *balatanna*, chez les Caraïbes de l'Amérique où il a été apporté sous ce nom, qui est dérivé du nom Indien *bala*, comme on le verra ci-après.

Cette plante, quoique des plus communes, n'a guère été décrite que par Prosper Alpin, & par Rochefort, dans son *Histoire des Antilles*, page 9. Elle croît dans toute l'Afrique, mais particulièrement à *Damiete* en Egypte & à Gambie. Ses feuilles ont dix à onze pieds de longueur, & près de trois pieds de largeur.

Sa panicule de fleurs a cinq à six pieds de longueur, & trois étages chacun de huit à dix fleurs hermaphrodites fertiles, disposées sur deux rangs, à trois étamines stériles. Les autres étages de fleurs sont stériles quoiqu'hermaphrodites, & accompagnés à leur extérieur d'une grande écaille épaisse: ils forment par leur assemblage une espèce de gros cœur rouge-brun. Chacune de ces dernières fleurs diffère des fertiles, en ce qu'elles ont six étamines d'égale grandeur & toutes fertiles. Le fruit qui leur succède a douze ou treize pouces de longueur & trois pouces de diamètre. Il est un peu courbé à son extrémité. Sa peau a deux ou trois lignes d'épaisseur: elle est jaune. Sa chair est amère & cottonneuse.

Qualités. Le *bananier* porte fruit tous les neuf ou dix mois au Bissao. Ce fruit est fort nourrissant; mais son grand usage charge l'estomac, c'est-à-dire, l'affoiblit, parce qu'il se digère difficilement, qu'il engendre un chyle épais, & obstrue les intestins

& le foie. Les Egyptiens prétendent que crud ou cuit il excite à l'amour.

Usages. Son fruit se mange au Bissao, cuit sur les charbons ou sur le gril, ensuite assaisonné avec du sucre & de l'eau de fleur d'orange. Sa décoction se boit contre la toux & l'asthme, provenus d'une cause chaude; contre la pleurésie, la péripneumonie ou l'inflammation du poumon, celle des reins, & la dysurie. L'écorce de son fruit sec corrobore les intestins. Les Egyptiens en mêlent la décoction dans le café, pour rechauffer le cœur dans les fièvres ardentes & pestilentielles. Ils ordonnent la poudre de cette même écorce infusée avec le café, dans les maux de cœur & d'estomac.

Les Portugais n'osent, dit-on, couper ces fruits avec le couteau, par superstition, parce qu'en les coupant en travers, ils croient, dans la figure qui s'y trouve marquée, reconnoître la croix de J. C. mais ce n'est qu'un Y: ils les coupent avec les dents. Au Bissao ils ne sont pas scrupuleux sur cet article. On les mange crus ou cuits au four, ou coupés par rouelles en trois morceaux sur le gril, ou coupés en deux en long, & séchés au soleil. On les mange au vin, à l'eau, au sel; cuits enfin avec quelque graisse que ce soit. On donne le nom d'*embagnan* à une sorte de bouillie qui se fait avec des bananes. Les habitans de la Grenade, en Amérique, en font une espèce de pain qui est d'un grand usage parmi eux. Les *bananes* cuites avec leur peau dans de l'eau la rendent sucrée; après avoir ôté leur peau, on les brasse pour en faire une boisson agréable.

Du reste le *bananier* ressemble entièrement au *tando*.

Sa graine est noire: elle ne se sème pas, parce qu'elle est trop long-tems à croître.

Remarque. Les Egyptiens croient, au rapport de Prosper Alpin, que le *bananier* est une production artificielle due à une greffe de la canne à sucre dans le tubercule de la racine du colocasia; mais une pareille opinion mérite moins une réfutation qu'un mépris.

Quatrième espece. GABBA.

Les Malays appellent du nom de *gabba* ou *pissang gabba gabba* une quatrième espèce de *bananier*, dont Rumphe a donné une courte description sans figure à la page 131 de son *Herbarium Amboinicum*, volume V.

Il diffère du *bananier*, en ce qu'il est un peu plus petit dans toutes ses parties. Son fruit a onze pouces de longueur; mais il est plus menu, ayant quatre ou cinq fois moins de largeur que de longueur, verdâtre ou verd-clair, à chair sèche comme la moëlle spongieuse des branches du sagou, appelée *dabba-gabba*. Il ne se mange point crud; mais roti sous les cendres chaudes ou frit dans la poêle. On en recommande l'usage à ceux qui ont la diarrhée. Le cinga-bala du Malabar paroît être de la même espèce.

Il y en a une variété appelée *femelle*, dont le fruit n'a que dix pouces de longueur, & est plus large & jaune dans sa maturité.

Cinquième espece. NERA.

Le nera ou nera-nendera des Malabares, cité par Van-Rheede dans son *Hortus Malabaricus*, vol. I. page 20, sans figure, approche beaucoup du *gabba* & du *bananier*, dont il ne semble différer que par la couleur de son fruit, qui a environ 12 pouces de longueur, sur trois fois moins de largeur; mais dont l'écorce est d'un rouge foncé, & la chair d'un rouge pâle.

Variétés. Cette espèce paroît avoir une seconde

variété, appelée *nendera bala*, à fruit de même couleur, mais un peu plus court, c'est-à-dire, de onze pouces.

Le curvo-codde du Malabar, est une troisième variété du nera, à fruit rouge, encore plus court, & d'environ dix pouces de longueur.

Sixieme espece. CRO.

Le cro ou croho, ainsi nommé à Amboine, & *pissang-ubi* à Banda, a le fruit long de neuf pouces, presque trois fois moins large, assez droit, à trois ou quatre angles, verd extérieurement, jaunissant très-tard, à moëlle plus blanche, plus dure que dans les autres especes, & acide. On l'appelle aussi *croho-parampuan*, c'est-à-dire, *cro commun* ou *femelle*; c'est la premiere variété.

La seconde variété se nomme *croho lacki lacki*, c'est-à-dire, *cro mâle*: son fruit est plus long & toujours verd.

La troisième variété appelée *croho batu* par les Malays d'Amboine, a le fruit verd d'abord, mais jaune en mûrissant. Ses feuilles dans leur jeunesse ont quelques taches ou stries brunes.

Qualités. Quoique le cro soit une espece de bananier à gros fruit, il porte ses fruits six mois après avoir été planté, en sorte qu'il est le plus hâtif de ceux à gros fruit, ce qui fait qu'on lui donne une préférence pour la culture.

Usages. Le cro est la plante la plus utile de toutes celles qui se cultivent dans l'Inde, plus utile même que le cocotier, parce qu'elle y est répandue plus généralement. C'est elle qui fournit la premiere nourriture à l'homme, au moins dans toute l'Inde aqueuse, c'est-à-dire, dans toutes les îles Moluques & adjacentes, où le riz & les autres grains ne sont pas aussi abondans que dans l'Inde ancienne. Pour en nourrir les enfans, on le fait rôtir sous les cendres: il vaut mieux cuit ainsi, que bouilli dans l'eau, qui le rendroit plus pâteux, plus lourd, moins facile à digérer. La mere le mâche & le transmet de sa bouche dans celle de l'enfant comme une bouillie. Lorsqu'il est endormi ou qu'il ouvre difficilement la bouche, sa mere le fait pleurer, afin de lui faire ouvrir la bouche; alors elle lui introduit cette pâte, & s'il refuse de l'avalier, elle le force ainsi à l'avalier. Telle est la premiere nourriture des enfans des Indiens pendant les sept à huit premiers mois; on ne leur en donne point d'autre, jusqu'à ce qu'ils soient en état de digérer le riz & les autres nourritures plus solides.

Lorsque les fruits du cro sont parvenus à leur grosseur ou seulement à la moitié de leur grandeur, on coupe le *djantong*, c'est-à-dire, le cœur ou le bout du régime des fleurs, qui ne doit pas donner de fruits, on le fait rôtir sur les charbons, on le dépouille de son écorce, en conservant les écailles qui enveloppent les paquets de fleurs; on coupe le tout en petits morceaux, & on le fait cuire dans du jus gras de viandes, ou dans de l'eau de cocos, ce qui fait un herbage assez agréable au goût.

Septieme espece. ALPHURU.

Les Malays appellent *alphuru* ou *pissang-alphuru*, *pissang-ceram*, une autre espece de bananier, dont Rumphe a donné une figure assez bonne, mais incomplète, page 138, pl. LXI, fig. III, de son *Herbarium Amboinicum*, sous le nom de *musa alphurica sive ceramica*. Les habitans d'Hitoë l'appellent *kula hatuan*.

Cette plante est comme demi-sauvage, semblable au tando ou au bananier; mais la panicule ou le régime de ses fleurs a cinq pieds de longueur;

il porte à son origine trois feuilles semblables à celles de la tige, un cœur de fleurs stériles, & trois paquets très-distans, chacun de onze fruits disposés sur deux rangs. L'axe du régime est strié entre les paquets.

Ses fruits sont longs de neuf pouces, à peine deux fois moins larges, couronnés par une tête obtuse, qui conserve quelques vestiges des feuilles de leur calice. Leur écorce est épaisse, jaune-pâle; elle se fend quelquefois droit; mais plus souvent obliquement, & renferme une chair blanchâtre, acide & visqueuse, qui contient des graines noirâtres.

Qualités. L'alphuru croît en quantité dans la grande île de Ceram, sur tout au quartier de Lissabatam, & sur la côte boréale.

Usages. Les Alphores, qui sont les habitans naturels & sauvages de la grande île de Ceram, font de ce fruit leur nourriture journaliere; & le mangent tant crud que cuit sous les cendres. Les habitans d'Hitoë à Amboine, le cultivent plutôt à cause de sa rareté, qu'à cause de son goût qui est sauvageon.

Variétés. L'alphuru transplanté à Amboine dans le quartier d'Hitoë, dégénere, & donne des fruits plus petits, longs de sept pouces, deux fois moins larges & peu goûtés.

Huitieme espece. MEDJI.

Le medji ou *pissang-medji*, dont le fruit a été figuré par Rumphe, vol. V. de son *Herbarium Amboinicum*, pag. 131, pl. LX. fig. G, sous le nom de *musa mensaria*, est nommé *byo cohlu* à Baleya. C'est sans doute le buembala du Malabar, le cadolini des Portugais, & le cadelafon de Scaliger.

C'est de toutes les especes qui croissent à Amboine, celle qu'on préfere pour les tables, comme on fert le radja à Batavia, à cause de la grosseur & de la bonté de ses fruits. Ils sont droits, ou fort peu courbes, longs de sept à neuf pouces, trois fois moins larges, communément ronds ou marqués de cinq angles si légers, qu'on n'en distingue guere que trois. Ils mûrissent facilement, jaunissent, deviennent mous au tact, & s'écorcent très-aisément. Leur peau est épaisse; mais fragile. Leur moëlle ou chair est plus blanche que dans les autres especes, brillante dans sa cassure comme du sucre raffiné, & d'un goût aussi doux, aussi délicat que si l'on y eût mêlé de l'eau de rose: elle approche aussi de la figue ou de la pomme cuite avec du beurre & du sucre. Ce fruit pourrit aussi facilement qu'il mûrit. Il ne vaut rien rôti ni frit, à moins qu'on ne l'emploie à demi-mûr; autrement il faut le manger crud. On le fert sur les tables au dessert, & c'est delà qu'il tire son nom de *medji* ou *pissang-medji*, qui veut dire *bananier des tables*. Les Malays le mangent avec un morceau de sagou, de baggea & de nanari. Les Hollandois y mêlent un morceau de pain & de fromage.

Sa tige croît un peu plus haut que dans les autres especes, & ses feuilles sont variées de nombre de taches brunes.

Qualités. Ses tiges & ses feuilles sont ameres, c'est pourquoi on ne mange point son cœur, & on ne fume point du tabac avec ses feuilles, comme avec les especes précédentes.

Variétés. Il y a une variété de cette espece que l'on nomme *mâle* à Amboine. Son fruit est plus court & taché de noir; il paroît être le turenalabala du Malabar.

Neuvieme espece. DJERNANG.

Le djernang ou *pissang-djernang* des Malays, c'est-à-dire, le bananier à pointe, appelé *acuumpissang* par Rumphe, parce que son fruit conserve

à son sommet le style de la fleur, qui y forme une espece de pointe, differe assez du medji, dont il a toutes les qualitez.

Son fruit est droit, long de huit pouces, plus de trois fois moins large, triangulaire, à écorce plus adhérente, à chair rouffâtre, quoiqu'aussi luisante, mais plus acide.

Son régime a sept pieds de longueur, & mene à maturité jusqu'à 17 paquets ou *sickats*, chacun de 15 fruits, enforte qu'il porte jusqu'à 250 fruits, qui mûrissent tard à proportion de leur grand nombre; cela va jusqu'à quatre mois. Ces régimes font la charge d'un homme; on est souvent obligé de les soutenir d'un pieu pour les empêcher de rompre.

Dixieme espece. BARATSJO.

Les Malays appellent *baratsjo* ou *pissang-biratsjo*, ou *pissang culit tabal* une autre espece de medji, que les habitans de Ternate appellent *cojocoratsje* ou *pissang-maas*, & les Hollandois *bolwanger* & *warangan*.

Son fruit ressemble à celui du djernang, c'est-à-dire, qu'il a la chair rouffâtre, pâle; mais il n'a que sept pouces de longueur. Il est pentagone, à écorce très-épaisse: sa chair mollit comme de la cire; mais on ne le mange point crud qu'il ne soit bien mûr, autrement on le fait rôtir ou frire.

Onzieme espece. CUTSJUPAU.

Le *cutsjupau*, ou *putjoe pau*, ou *pissang-mera* des Malays, ne differe du *baratsjo* qu'en ce que son fruit, qui a aussi sept pouces de longueur, est brun extérieurement & mêlé de jaune. Sa chair est blanche & acide.

Sa tige, la base de ses feuilles & de sa panicule de fleurs, sont purpurines ou d'un pourpre verdâtre.

Douzieme espece. SALPICADO.

Le *salpicado* ou *pissang-salpicado* des Malays, differe du *cutsjupau*, en ce que son fruit, qui est de la même grandeur, est jaune extérieurement & piqueté de noir, comme l'espece de vêtement appelé *salpicado*, parce qu'il est taché comme de grains de sel rouges sur un fond blanc.

Il est commun à Ternate & très-rare à Amboine. On le mange crud comme le *medji* auquel il est un peu inférieur.

Treizieme espece. BACOVO.

Le *bacovo* de Guinée, autrement appelé *bacove* par les François, *bacoven* par les Hollandois, *bacoucou* à Cayenne, *bacoba* ou *pacoba* au Brésil; *pacocere* selon Marcgrave, page 137 de son *Histoire du Brésil*, *pacoaire* selon Lery, *pacona* & *pacoros* selon Garcias, est une autre espece de *bananier* que les Portugais appellent *cenorins* & *senoriens*, selon Linscot. C'est le *cadali-bala* du Malabar, & le *plantanoginea* des Espagnols.

La *bacove* a la tige verd-jaune, tachetée de noir, & les feuilles bordées de rouge. Son régime porte dix paquets de fleurs fertiles, chacun de douze fruits, c'est-à-dire, environ cent à cent vingt-cinq fruits très-ferrés, droits, presque cylindriques, longs de six pouces, deux fois moins larges, jaunes, à écorce fine & chair blanc-jaunâtre très-délicate & d'une odeur suave, qui se mange crue.

Variétés. L'*erada-cadali* du Malabar en est une premiere variété encore plus délicate, à laquelle on donne la préférence.

Le *scheru-cadali* est une seconde variété un peu plus petite.

Quatorzieme espece. SWANGI.

Le *swangi* ou *pissang-swangi*, c'est-à-dire, *banana-*

nier sauvage, a le fruit long & gros comme le *bacovo*, mais triangulaire & irrégulier, de maniere qu'un des côtés est plus étroit que les deux autres. Sa chair est d'un jaune foncé, rouffâtre, ferme, acide & austere, de maniere qu'on ne peut le manger crud, mais cuit ou frit. On le prépare même en bouillie pour les enfans au défaut du *cro*, quoiqu'il lui soit bien inférieur.

Sa tige est plus haute que dans les autres especes. Sa panicule porte peu de paquets ou *sickats* de fleurs fertiles ou de fruits. Son cœur est beaucoup plus court & plus épais que dans les autres especes.

Usages. Sa racine, pilée dans l'eau, se donne dans les vertiges causés par des nourritures mal saines.

Quinzieme espece. BIDJI.

Les Malays appellent *bidji* ou *pissang bidji*, *pissang batu*, & les Malabares *calem bala*, une quinzieme espece de *bananier* fort approchante du *bacovo*, dont Rumphé a figuré le fruit, page 132, pl. LX, fig. F, de son *Herbarium Amboinicum*.

Il en differe en ce que sa tige, ses feuilles & son cœur, *djantong*, sont entièrement vertes comme dans le *tuca*, n°. 18. Il multiplie aussi bien davantage, en sorte qu'en peu de tems ses rejettons ont bien-tôt couvert un grand espace. Son fruit a six pouces de long, mais il est plus renflé, arrondi sans côtes, une fois & demie mois large, tout verd, à peau épaisse, chaire molle & douce, pleine de grains en osselets, durs, noirâtres, semblables à ceux du *pivoine*, & qu'il faut sucer & rejeter.

Usages. Ce fruit se mange rarement crud; mais on le rôtit, & on en ordonne l'usage pour arrêter les cours de ventre.

Seizieme espece. BALA.

Le *bala* est le *bananier* le plus commun au Malabar & au Sénégal. Van-Rheede en a donné une figure assez complete sous ce nom Malabare, dans son *Hortus Malabaricus*, vol. I, p. 17, pl. XII, XIII & XIV. Les Brame l'appellent *kely*. Pline l'a indiqué, comme nous l'avons dit ci-dessus, sous le nom de *pala*, dans son *Histoire naturelle*, livre XII, chapitre 6, où il appelle son fruit *ariena*. C'est l'*iminga* ou l'*ininga* de *Sofala*, le *figo d'orta*, c'est-à-dire, *figuer de jardins des Portugais*.

Il ne differe presque de la *bacove* que par la grandeur & par ce qui suit. Sa tige a douze pieds de hauteur, sur environ un pied de diametre; elle est verd-jaune, tachée de rouge sanguin ou noirâtre. Ses feuilles ont six pieds de longueur, & deux fois & demie à trois fois moins de largeur, bordées de pourpre, marquées de deux cens stries transversales, terminées par un petit fil qui se flétrit & tombe bien-tôt, & portées sur un pédicule long d'un pied ou cinq fois plus courts qu'elles & tacheté de rouge.

La panicule des fleurs n'a guere que quatre à cinq pieds de longueur sur trois pouces de diametre. Elle est semée de poils très-longs, lisses, unis, luisans, & fort d'une gaine triangulaire, longue de deux pieds, deux fois moins large, striée de soixante nervures longitudinales, verte au milieu, d'un rouge foncé à ses bords & qui tombe de bonne heure. Cette panicule consiste en 50 paquets, chacun de quatorze à seize fleurs rangées sur deux rangs, chaque paquet étant recouvert par une écaille triangulaire rouge-noire, longue de trois à quatre pouces, deux fois plus longue qu'elles & qu'elle n'est large, ridée ou striée longitudinalement. De ces paquets il n'y en a que cinq qui portent des fleurs fertiles ou des fruits, les autres pendent sous la forme d'un cœur ou d'un œuf pointu d'environ quatre à cinq pouces de longueur.

Toutes ces fleurs sont hermaphrodites, comme

dans le tando & le bananier, mais les inférieures qui sont fertiles différent des stériles en ce que le calice est deux fois plus court que l'ovaire dans les fertiles, & au contraire, deux fois plus long dans les stériles; que toutes ont cinq étamines égales, & non pas six comme dans le tando; mais celles des fleurs fertiles n'ont pas d'antheres, & ont besoin par conséquent d'être fécondées par les fleurs stériles. Leur stigmate n'est pas oblong, mais sphérique un peu comprimé, comme triangulaire, sillonné entre chaque angle, & velouté de poils coniques blancs très-denses. L'ovaire qui est d'abord cylindrique un peu triangulaire, trois fois plus long que large, devient en mûrissant une baie ovoïde, droite ou très-peu courbe, arrondie ou marquée de trois angles obtus, deux fois plus longue que large, à écorce assez épaisse, jaune-verdâtre, lisse, s'ouvrant par les angles en trois valves, qui enveloppent une chair jaunâtre, dense, luisante, molle, à trois loges, douce au goût, comme pâteuse, un peu sèche, peu sucrée, assez semblable à la chair de la pomme, mêlée avec celle de la figue. Chaque régime porte environ quatre-vingts de ces fruits sur une longueur de deux à trois pieds. Ils se mangent crus & jamais cuits, à moins qu'ils ne soient pas encore assez murs: leurs graines ne mûrissent que très rarement & en quantité.

Qualités. Le bala commence à fleurir communément six mois après qu'il a été planté. Son fruit est de facile digestion, mais il est plus salutaire aux estomacs chauds des habitans des tropiques, qu'aux estomacs froids des Européens. Il tourne facilement en putréfaction, éteint l'appétit par sa viscosité & excite des vents. Suivant Avicenne, Razes, & les autres médecins Arabes, il donne peu de sucs nutritifs, dégénère facilement en une pituite bilieuse, corrompt ou fatigue l'estomac, ôte l'appétit, & ne convient qu'aux gens qui ont quelques attaques de chaleur à la poitrine, aux poumons, au foie & aux reins, parce qu'il est fort diurétique. Il excite aussi à l'amour.

Usages. Sa racine pilée se boit avec le lait, pour apaiser les vertiges. Son eau se boit aussi avec le sucre dans les ardeurs des reins & d'urine: elle rétablit ceux qui ont été fatigués par les remèdes mercuriels, & ceux qui ont avalé des poils par imprudence. L'axe du régime des fruits pilé avec le miel, se mange pour les maux des yeux. Ses fruits coupés en morceaux, & frits dans le beurre ont la même vertu.

Dix-septième espèce. MANNEMBALA.

Le mannembala du Malabar ressemble au bala; mais il a les feuilles plus grandes & plus épaisses; son fruit a quatre pouces de longueur, & à peine deux fois moins de largeur; il a quatre angles bien saillans; l'écorce épaisse, jaune; la chair grasse, jaune, comme huileuse, d'une faveur très-douce & très-agréable.

Dix-huitième espèce. TUCA.

Les habitans de Ternate appellent *tuca* ou *tuca-duffa* la dix-huitième espèce de bananier, dont Rumphe a figuré le fruit au vol. V, de son *Herbarium Amboinicum*, p. 137, pl. LXI, fig. 2, sous le nom de *musa uranoscopus* qui répond au nom Malays *pissang toncat langit* ou *tundjo-langit*, qui exprime la singularité qu'a son régime de monter en-haut dans sa partie inférieure qui porte les fruits élevés au contraire des autres qui les portent pendans. Les habitans de Ceram expriment la même chose par leur nom de *tema tenalla lanit*.

Cette espèce croît naturellement dans la plage boréale de l'île de Ceram; elle est très-rare à

Amboine, & on n'en voit guère dans les autres îles Moluques que dans les jardins des curieux qui l'élevèrent à cause de sa singularité.

Sa tige, ses feuilles, son régime & le cœur même, qui est à son extrémité, sont entièrement verts, comme dans le bidji n°. 15. Son régime a cinq ou six pieds de long, il consiste en plus de cent paquets de fleurs dont les six ou sept premiers seulement sont fertiles; les cinquante derniers forment un cœur long d'un pied: chaque paquet contient dix à douze fruits distribués sur deux rangs.

Chaque fruit est ovoïde, obtus, droit, long de quatre pouces, une fois moins large, marqué de quatre à cinq angles, brun ou rouge avec des stries noirâtres, à chair jaune, visqueuse, acide d'abord, ensuite assez douce dans la maturité, d'une odeur sauvage, à trois loges contenant chacune deux rangs de graines brunes applaties.

Qualités. Le tuca fleurit tous les six mois; son suc est rouge de sang.

Usages. Son fruit ne se mange point crud, parce qu'il irrite la bouche; mais cuit légèrement sous les cendres il prend une consistance visqueuse, lente, & une faveur fade, mais douce, qui le rend mangeable sans danger. Les habitans de Ceram dans le district de Tanoena, le mangent avec fureur, pendant que dans d'autres endroits on en craint l'usage parce qu'il teint l'urine en rouge, il la provoque sans peine & sans douleur.

Dix-neuvième espèce. COFFO.

Le coffo de Mindanao, appelé *kula-abbal* à Amboine, *pissang-utan* par les Malays, & *musa sylvestris* par Rumphe, qui le décrit sans figure dans son *Herbarium Amboinicum*, vol. V, page 139, est une autre espèce de bananier qui, quoiqu'inculte & entièrement sauvage, a cependant des maîtres qui s'en réservent la propriété.

Sa tige a la hauteur du sagou, c'est-à-dire, de vingt à vingt-cinq pieds, & la grosseur de celle du cocotier, c'est-à-dire, de près de deux pieds, noirâtre à son extérieur, composée de gaines comme dans les autres espèces, mais d'une substance plus dure, plus solide: ses feuilles sont aussi plus grandes, plus fermes, d'une couleur plus noire.

Ses fruits sont ovoïdes, obtus, longs de trois pouces, une fois & demie moins larges, ronds, verts, durs, à chair sèche, peu propre à être mangée, mais seulement à être sucée, douce, d'une odeur suave, pleine de graines en osselets.

Qualités. Le coffo se trouve à Mindanao appelé proprement *Manginada* qui est la partie orientale des îles Philippines; on le trouve aussi à Sangi, ou pour parler plus correctement, à Sangir, où il croît dans les forêts sans culture, ainsi que dans la grande île de Gelolo, sur-tout dans la partie appelée *Bata-Tsjina*, & à Manado où croît le sagou dans des forêts fort arides. Les seigneurs de ces cantons s'en réservent la propriété, quoiqu'ils n'en fassent aucune culture.

Usages. Des gaines ou pellicules des feuilles qui forment leurs tiges, les habitans de Mindanao & de Sangir ont l'art de tirer des fils dont ils font deux sortes de toiles à vêtemens, qu'ils appellent *coffo*, dont la couleur est jaunâtre, à peu-près comme celle d'une toile de chanvre qui n'a pas encore été blanchie à l'air ou au soleil. La plus commune de ces toiles est formée de fils grossiers teints en noir, en rouge ou en jaune, dont on fait les basses & les carikams. L'autre est fine & luisante comme de la soie; on la teint en noir, ou bien on la peint de diverses figures d'animaux & de fleurs, pour décorer les lits, les canapés, les appartemens des grands seigneurs des Moluques, & pour faire des robes

légères d'été aux dames du pays. L'écorce extérieure la plus épaisse de ces gaines de feuilles, leur fournit des fils grossiers pour faire des cables & des cordages. A Manado ils en forment des especes de sacs dans lesquels ils dorment. Leur maniere de tirer ces fils consiste à enlever d'abord la premiere pellicule de ces gaines; ensuite ils les fendent avec des pointes de roseaux ou des couteaux de bois de bambou ou de fer, en des fils aussi fins qu'ils desirerent. De ces fils ils ourdissent des pieces de toiles assez courtes, dont ils joignent ensuite les morceaux, mais toujours de maniere qu'on voit leurs points de couture. Les habitans de Ternate & de Gelolo, qui habitent la côte maritime, & qui sont des especes de montagnards & de sauvages, plus accoutumés à faire la guerre qu'à cultiver, ignorent l'art de faire de la toile, & ne font aucun usage du coffo. Ceux d'Amboine emploient seulement les fils de son écorce pour en faire des lignes de pêche, ou pour attacher leurs hains & hameçons. Il paroît par la relation de Dapper, que les habitans d'Eringdrane, qui est sur la partie orientale de l'île de Madagascar, ont cette même plante dont ils font des toiles pour s'habiller, comme ceux de Mindanao.

Les civettes aiment beaucoup le fruit du coffo, & on s'en sert comme d'appât pour les prendre.

L'axe du régime du coffo pilé ou concassé légèrement, & macéré dans l'eau pendant une nuit, se boit comme un sudorifique très-puissant dans les petites véroles qui ont peine à se développer, parce qu'elle fait sortir les boutons, en portant au-dehors la grande chaleur qui se concentroit d'abord intérieurement autour du cœur.

Variétés. Cette espece a une variété dont la tige est toute verte ou blanchâtre comme celle des bananiers cultivés & plus haute, mais elle est moins estimée que la brune.

Vingtieme espece. FANA.

Les habitans de Ternate appellent du nom de *fana*, & ceux d'Amboine *kula-abbal*, une autre espece de coffo qui est désigné dans quelques dictionnaires, par le nom *abaca*, corrompu de celui d'*abbal*, & qui est commun à Amboine, dans les forêts de Sagon & dans d'autres lieux incultes, dans des vallées froides au bord des torrens, dans des précipices creusés par les tremblemens de terre.

Le *fana* est beaucoup plus petit que le coffo. Sa tige a à peine seize pieds de hauteur & un pied de diametre. La panicule de ses fleurs est courbée à son extrémité, elle ne porte que quatre paquets ou *sickans* de fruits qui sont noirs dans leur maturité, longs de deux pouces & demi, & du reste semblables à ceux du coffo.

Variétés. Cette espece a, comme le coffo, une variété à tige verte un peu plus forte.

Vingt-unieme espece. ABU.

Les Malays appellent des noms *abu*, *pissang abu*, & *soldado* ou *pissang-soldado*, une autre espece de bananier à tige haute de huit à dix pieds au plus, à fruit long de deux pouces & demi, de moitié moins large, ovoïde, un peu comprimé ou applati, blanc-jaune ou cendré, à chair visqueuse fade, & qui ne se mange que rôtie ou frite.

Vingt-deuxieme espece. BOMBOR.

Le bombor ou *pissang-bombor* des Malays, qui est le *kula-keker* ou l'*ure-rerel* des habitans d'Amboine, differe du précédent *abu*, en ce que ses fruits, quoique de même longueur, sont ovoïdes, nullement comprimés, marqués de trois à quatre angles légers, semblables à un œuf de poule, c'est-à-dire, de moitié plus longs que larges, blancs-jaunâtres, à

chair blanche, acide-austere, & qui se mange non pas crüe, mais rôtie.

Vingt-troisieme espece. RADJA.

Le nom de *radja* ou *pissang radja* ou *bananier royal*, que Rumphe appelle *musa regia*, au volume V, page 131 de son *Herbarium Amboinicum*, a été donné par les Malays à l'espece qui est préférée à toutes les autres à Batavia, pour être présentée en dessert sur les meilleures tables, comme on fert à Amboine le *medji* à son défaut. Il y a apparence que c'est le *canimbala* du Malabar. C'est peut-être le figuier d'Adam, *pomum paradisi*, de Cardan & des Chrétiens d'Egypte & de Syrie qui croient que ce fut le fruit qui tenta Eve.

Il differe du bombor en ce que sa tige n'a que sept à huit pieds de hauteur; son fruit n'a guere plus de deux pouces de longueur, sur une fois moins de largeur; il est lisse, ovoïde, moins renflé, uni, sans côtes, sans angles; il a l'écorce mince, jaune-dorée, très-facile à enlever, la chair tendre, blanche, luisante comme du sucre, d'un goût de figue mêlé avec celui de la pomme. Il n'est bon que crud.

Vingt-quatrieme espece. CANAYA.

Le *canaya* ou *pissang-canaya puti*, ou *sufu* ou *pissang-sufu* des Malays differe du *radja* en ce que 1°. sa tige & ses feuilles sont brunes, mais recouvertes d'une farine blanche, qui peut s'enlever aisément en les raclant avec un couteau; 2°. son fruit a deux pouces de longueur & à peine un pouce d'épaisseur; 3°. il est anguleux, jaunâtre, terminé par son style qui ressemble à un mamelon; 4°. sa chair est assez ferme & acide; 5°. il ne peut se manger crud, mais seulement rôté ou frit; il n'est pas beaucoup estimé; 6°. il fructifie dès le quatrieme ou le cinquieme mois qu'il a été planté; c'est le plus hâtif de tous, ainsi que les suivans.

Vingt-cinquieme espece. TENA.

Le *tena* ou *tena-telile* des habitans de Luhu, que les Malays appellent *pissang-canaya kitsjil*, differe des précédens.

Sa tige s'élève à peine à la hauteur de six pieds. Ses feuilles n'ont guere que trois à trois pieds & demi de longueur.

Ses fruits croissent au nombre de 200 sur chaque régime: ils y sont très-ferrés & si bas, qu'on peut y porter la bouche & les manger sans les cueillir. Ils n'ont guere qu'un pouce & demi de longueur, & une fois moins de largeur. Leur écorce est jaune, lisse, très-mince, fragile & très-difficile à enlever. Leur chair ferme, aigrelette, est meilleure cuite dans l'eau que crue, alors elle a le goût de la figue.

Culture. Le *tena* aime les lieux sauvages & les montagnes où la terre est grasse mais pierreuse & brune. Les habitans d'Amboine le plantent communément aux bords de la mer, afin que ses tiges & ses fruits soient plus petits, & par-là plus hâtifs & de meilleur goût. Il porte ses fruits quatre ou cinq mois après avoir été planté, mais il produit peu de rejettons du pied.

Vingt-sixieme espece. TRANG.

Les Malays donnent le nom de *trang* & de *pissang bulang trang* à une autre espece de bananier de la grandeur du précédent, mais dont la tige & les feuilles sont jaunes, & le fruit luisant & blanc, surtout lorsque la lune l'éclaire.

Vingt-septieme espece. JACKI.

Le *jacki* est une autre espece de bananier encore plus petite que le *trang*. Les habitans d'Amboine l'appellent

l'appellent *kula bey*, ceux de Baleyà *buo lutton*, & les Malays *jacki* ou *pissang jacki*, que Rumphe rend par le nom de *musa-fimiarum*, c'est-à-dire, *bananier des singes*, au volume V de son *Herbarium Amboinicum*, page 138, où il donne une bonne figure de son fruit, planche LXI, figure A.

Il se trouve dans les forêts d'Amboine & à Baleyà, mais il est assez rare.

Sa tige n'a guère que cinq pieds de hauteur. Ses fruits sont très-ferrés sur le régime, ovoïdes, droits, longs d'un pouce & demi, une fois moins larges, arrondis sans angles sensibles, pointus à leur extrémité qui est terminée par une espèce de style cylindrique. Ils sont jaunes, à chair blanche douce, sans graines apparentes, & recouverte d'une peau très difficile à enlever.

Usages. Quoique son fruit soit bon à manger crud, on le néglige à cause de sa petitesse, & on l'abandonne aux singes.

Vingt-huitième espèce. SCHUNDILA.

Le schundila ou schundila-canim-bala du Malabar, ne diffère du jacki qu'en ce que son régime est tout couvert de fruit, c'est-à-dire, de fleurs toutes fertiles.

Vingt-neuvième espèce. BANGALA.

Les Malabares regardent encore comme une espèce de *bananier*, le bangala, qu'ils appellent aussi *bangala bala*, dont les fleurs sont d'un bleu tirant sur le brun.

Remarques. On voit par la description de ces vingt-neuf espèces de *bananier*, 1°. que toutes ont des fleurs hermaphrodites, dont les supérieures sont stériles dans la plupart; 2°. que les fleurs fertiles ne diffèrent des stériles qu'en ce que leur fleur est plus courte, & que leurs étamines sont sans anthers.

M. Linné s'est donc trompé, lorsqu'il a désigné le *bananier* par la dénomination suivante: *Musa*, 1. *paradisifica*, *spadice nutante*, *floribus masculis persistantibus*, & le bacovier par celle de *musa*, 2. *sapientum*, *spadice nutante*, *floribus masculis deciduis*, puisque 1°. ces fleurs ne sont pas mâles, mais hermaphrodites complètes; 2°. ces fleurs hermaphrodites, qu'il appelle mâles, restent, pour la plus grande partie, dans ces deux espèces, & dans la plupart des autres, sous la forme d'un cœur, comme nous l'avons expliqué.

Il y a encore deux autres erreurs dans le caractère générique que M. Linné assigne au *bananier*, *musa*, dans son *Systema natura*, édition de 1767, page 667. Il lui attribue six étamines, *filamenta sex, quorum quinque perfecta*; mais il n'y a que les grandes espèces, comme le tando, la banane, &c. qui aient six étamines, celles à petit fruit, comme la bacove, n'en ont que cinq, & toutes sont complètes avec des anthers dans les fleurs stériles, quoique M. Linné dise qu'il n'y en a que cinq de telles. La quatrième erreur de cet auteur consiste en ce qu'il prétend que les fleurs fertiles n'ont qu'une seule étamine de parfaite; *stamen hermaphroditi filamentum unico perfecto*: mais toutes ont le même nombre de filets que les fleurs stériles, c'est-à-dire, cinq à six selon les espèces, mais pas un de ces filets n'a d'anthere.

Tant d'erreurs commises par un botaniste de la célébrité de M. Linné, non-seulement sur le *bananier*, mais encore sur tant d'autres plantes étrangères, qui n'étoient pas plus difficiles à bien caractériser, ne font que confirmer ce que nous avons dit ailleurs, qu'il falloit absolument voir fleurir ces plantes dans leur pays natal, ou s'en rapporter entièrement à ceux qui les y ont observées, si l'on ne veut pas

risquer d'être trompé par les irrégularités que montrent celles qui fleurissent par des chaleurs artificielles dans nos climats froids. (M. ADANSON.)

* § BANARA ou BANARES, (*Géogr.*) ville d'Asie au Mogol, & BENARES, ville de l'Indostan sur le Gange, sont une seule & même ville. Voyez le *Dictionnaire Géogr.* de la Martinière, au mot *Banara*. *Lettrés sur l'Encyclopédie.*

BANCAL, f. m. (*Hist. nat. Botanique.*) arbre d'un nouveau genre dans la famille des aparines & du café, ainsi nommé par les Malays, qui l'appellent encore *bankal lacki lacki* & *daurkitsjil*, ce que Rumphe a exprimé en latin par le nom *bancalus mas & parvifolia*, seu *bancalus major latifolia*, au volume III, page 84, de son *Herbarium Amboinicum*, où il en a donné une très-bonne figure, quoique sans détail, à la planche LV, figure 1.

C'est un arbre haut de 30 pieds, à tronc droit, élevé de dix à douze pieds, d'un pied environ de diamètre, couronné par une cime sphéroïde, très-dense, de branches ferrées, vertes, opposées en croix; menues, médiocrement longues, & ouvertes sous un angle de 45 degrés.

Ses feuilles sont opposées en croix, assez près à près, garnissant les branches d'un bout à l'autre, au nombre de trois paires. Elles sont elliptiques, pointues aux deux extrémités, longues de quatre à cinq pouces, une fois moins larges, entières, lisses, unies, relevées en-dessous d'une grosse nervure longitudinale, ramifiée sur les côtés, en sept à huit paires de côtes opposées & portées horizontalement sur un pédicule cylindrique assez court. A l'origine de chaque paire de feuilles, on voit sur les côtés des branches deux stipules triangulaires, deux fois plus longues que larges, qui y sont appliquées & opposées comme les feuilles.

Au sommet de chaque branche on voit une semblable paire de stipules, qui contient pour l'ordinaire une liqueur jaune & gluante. C'est d'entre ces deux stipules, que sort un péduncule égal à la longueur de la moitié des feuilles, couronné d'une tête sphérique, de cinq à six lignes de diamètre, portant une centaine de fleurs hermaphrodites, à étamines blanches, séparées les unes des autres par une écaille. Chaque fleur porte sur le sommet de l'ovaire qui est turbiné: elle consiste en un calice cylindrique d'une seule pièce, marqué sur ses bords de cinq dentelures égales, d'une corolle blanche d'une seule pièce, en entonnoir, à tube long, partagé en cinq divisions triangulaires égales, & en cinq étamines plus longues que la corolle. Le style qui part du centre de l'ovaire, égale la longueur des étamines, & est divisé à son extrémité en deux stigmates demi-cylindriques, blanchâtres, veloutés.

Chaque ovaire, en mûrissant, devient une baie à une loge, qui contient plusieurs graines brunes, menues comme des grains de sable. L'assemblage de ces ovaires, qui n'ont pas changé de place, a en total l'apparence d'un fruit semblable à celui de l'arboüsier, de la grandeur d'une grosse cerise bien mûre, c'est-à-dire, de sept à huit lignes de diamètre, ridée, comme tuberculée ou chagrinée; blanche jaunâtre, assez ferme, peu charnue, tenace, comme visqueuse, difficile à séparer par éclats, & d'un goût amer.

Culture. Le *bancal* croît dans les forêts des plaines maritimes, aux îles Moluques. Il fleurit en mars, & ses fruits sont mûrs en mai: c'est alors qu'ils tombent, & leurs graines, quoique menues comme des grains de sable, levent & reproduisent de nouveaux arbres.

Qualités. Ses feuilles & ses fruits sont amers. Ses fleurs ont une odeur douce & suave. Son bois

a l'aubier blanc, le cœur d'un beau jaune & quelquefois rougeâtre, assez dur, liant, doux & composé de fibres fines.

Usages. Ses fruits ne se mangent point à cause de leur amertume. Son bois n'est pas assez gros pour fournir des poutres; on en fait des poteaux de portes & des pieux, qui, lorsqu'ils sont plantés dans une terre grasse & humide, ou dans une bonne terre de jardin, végètent & produisent des branches, comme fait notre saule en Europe. On l'emploie aussi à des ouvrages de tableterie, à cause de sa douceur.

La décoction de ses feuilles se donne en bain, comme un rafraîchissant tempéré dans les ardeurs de la fièvre.

Deuxieme espece. MALONA.

Les habitans de Leytimore appellent *malona* ou *humelen-malona*, une seconde espece de *bancal*, que Rumphe désigne par le nom de *bancalus minor seu angustifolia*, & dont il donne une figure à la page 84 de son *Herbarium Amboinicum*, volume III, planche LV, figure 2.

C'est un arbre qui se voit dans les mêmes endroits & à-peu-près de la forme du précédent, mais un peu plus petit, à branches plus menues, à feuilles plus étroites, longues de cinq à huit pouces, deux fois moins larges, & portées sur un pédicule plus court.

Le pédicule qui porte la tête des fleurs, est presque deux fois plus court que les feuilles, & sa tête de fleurs, lorsqu'elle est en parfaite maturité, est moins grosse, elle n'a guere que six lignes de diamètre: elle est plus irrégulière dans sa rondeur, comme ridée & couverte des calices des fleurs qui y restent après la chute des fleurs.

Troisième espece. MELEN.

Le melen, ou mamelen ou humelen des habitans d'Amboine, est rendu en latin par le nom de *arbor noctis*, c'est-à-dire *arbre de nuit*, & de *bancalus famina latifolia*, par Rumphe, qui en donne une très-bonne figure, mais incomplète, dans son *Herbarium Amboinicum*, volume III, page 82, plan. LIV. Les noms Malays & Macassares, *caju cuning* & *bancal parampuan*, expriment la même idée. Les habitans de Bima l'appellent *contsja* & quelques habitans d'Amboine *uli pockol*, qui est aussi le nom du makil.

Cet arbre a 40 pieds de hauteur, le tronc haut de 15 à 20 pieds, épais de deux à trois pieds, la cime encore plus épaisse que les précédens, les branches plus rapprochées, plus courtes, plus épaisses, les feuilles plus grandes, plus molles, pendantes, arrondies à leur origine, légèrement onduées, longues de 12 à 14 pouces dans les jeunes branches, une fois moins larges, relevées en-dessous d'une grosse nervure, à 10 ou 12 paires de côtes, & portées sur un pédicule cylindrique, médiocrement long, c'est-à-dire six à huit fois plus court qu'elles. Les stipules des branches sont plus courtes, moins pointues.

Le pédicule des fleurs, qui termine de même les branches, est deux fois plus court que les feuilles; la tête qu'il porte est sphérique, de six à sept lignes de diamètre, une fois plus courtes que lui, & composées de 25 à 30 fleurs à corolle jaune & étamines blanches.

L'assemblage des ovaires, en grandissant, forme un fruit pendant, d'abord cendré-verd, laineux, comme couvert d'écaillés brunes, qui sont les divisions du calice persistant, mais qui tombent en les frottant. Cette tête, près de sa maturité, ressemble à une pomme de deux bons pouces de diamètre, toute marquée d'enfoncemens irréguliers, inégaux, qui

font les anciennes cavités du calice, jaune-brune & comme cendrée extérieurement, blanchâtre intérieurement, molle comme la chair d'une pomme bien mûre, mais plus grasse, plus solide, pleine entièrement de graines semblables à du sable, à odeur agréable du galanga ou du lancuas, mais acide austère, avec un peu d'amertume.

Culture. Le melen fleurit en décembre, & ses fruits sont mûrs vers la fin des mois pluvieux qui sont avril & mai; il croît abondamment dans les plaines & les lieux froids & humides, par toutes les îles Moluques où il forme des forêts si épaisses & si obscures, que l'on croit être plongé dans la nuit la plus noire, lorsqu'on est sous son ombre, & c'est de-là que lui vient le nom d'*arbre de nuit* que lui ont donné les Malays.

Culture. Les Malays en forment des haies en plantant en terre ses branches qui prennent racine aisément, & qui fournissent abondamment des feuilles pour leur usage.

Qualités. Ses feuilles ont une saveur acide, amère, & se trouvent toujours entières & saines, sans être attaquées par aucun insecte. Son corps a deux ou trois doigts d'aubier blanc & mou; son cœur est jaune & égal, excepté dans les vieux troncs qui l'ont quelquefois creusé & amolli, ou carié par un suc pénétrant dont il abonde, & qui se dessèche difficilement: il est comme spongieux, gluant comme s'il eût été enduit de cire, & trop mou pour recevoir le poli.

Usages. Malgré l'amertume qui se fait sentir dans les feuilles du melen, les Malays & les Macassares en enveloppent leurs poisons, les y font cuire & les mangent ainsi enveloppés; ils appellent ce mets *boboto*. D'autres cuisent ces feuilles dans l'eau, les hachent comme des épinards, les mêlent avec leur riz, qu'ils mangent ainsi assaisonné avec un peu de vinaigre ou de suc de bocassi; car ces peuples aiment beaucoup quand une légère amertume domine dans leurs mets: ils en mangent aussi les fruits; sur-tout dans les disettes & en tems de guerre. C'est ce qui arriva aux montagnards de Gorama qui, pendant la guerre qu'ils eussent en 1659 avec les Hollandois, laisserent voir après leur retraite des tas de ces fruits qu'ils avoient amoncelés auprès de leurs cases, pour leurs provisions, faute d'autre nourriture.

Les habitans de Baleya broient ses feuilles dans l'eau, dont ils se lavent la tête pour se rafraîchir dans les fièvres ardentes. A l'égard des enfans attaqués des mêmes fièvres, ils leur frottent le corps & l'enveloppent d'un cataplasme fait des mêmes feuilles pilées.

Les Macassares font de son tronc & de ses branches des montans de portes & des pieux; mais ils durent peu, & sont sujets à la carie & aux vers,

Quatrième espece. COMI.

Le comi ou comi-comi des habitans de Ternate, est une quatrième espece de *bancal*, semblable par sa grandeur, ses feuilles & ses fruits au melen, mais qui en diffère par les caractères suivans: 1°. son tronc est rouffâtre comme ses branches; 2°. ses feuilles ont leurs côtes inférieures rouges ou brunes; 3°. son bois est plus jaune.

Les habitans d'Amboine n'en font aucun usage; & ils sont persuadés que quelqu'un qui tiendrait quelque tems ses feuilles dans les mains, éprouveroit une diminution sensible dans sa vue qui se troubleroit & perdrait de sa clarté.

Remarques. Le *bancal* fait, comme l'on peut juger par nos descriptions, un genre particulier de plante qui se range naturellement dans la famille des apocynées, c'est-à-dire, du café, près du rojoc, dans la

seconde section des plantes qui ont plus de deux graines dans leur fruit ; & il differe du rojoc en ce que ses étamines sont plus longues que la corolle , & que ses fruits , au lieu de quatre semences grosses & plates , contiennent chacun plus de cinquante graines rondes , menues comme des grains de sable.

(M. ADANSON.)

BANCAS, f. m. (*Hist. nat. Botaniq.*) nom Malays d'une espece de diospyros ou guacana , que Rumphe désigne par le nom de *arbor nigra latifolia* , & dont il donne une courte description sans figure au volume III. de son *Herbarium Amboinicum* , page 10 & 12. Les habitans d'Amboine l'appellent *lou-yla* , ou *aymetten lou-yla* , & les Malays *caju itam daun bésaar* , qui veut dire *arbre noir à feuilles larges*.

C'est un arbre haut de 50 à 60 pieds , à tronc droit , haut de 20 à 25 pieds , de deux à trois pieds de diametre , anguleux , couronné par une cime conique , formée de branches menues assez longues , mais fermes , assez lâches , écartées sous un angle ouvert de 45 degrés , couvertes d'une écorce noire , & de feuilles elliptiques pointues , & quelquefois fendues en deux ou crenelées à leur extrémité supérieure , arrondies à leur base , longues de sept à dix pouces , une fois à une fois & demie moins larges , ridées , ondées & souvent rongées , d'un verd brun ou sale , tacherées , relevées en-dessous d'une côte ramifiée en 7 à 8 nervures alternes de chaque côté , & portées horizontalement sur un pédicule cylindrique court & épais.

De l'aisselle de chacune des feuilles inférieures des branches , sort une fleur sessile , solitaire , blanche , composée d'un calice d'une seule piece , ouvert en étoile , à tube court & cinq divisions persistentes , d'une corolle monopétale à tube court à cinq divisions , de dix étamines courtes , & d'un ovaire à un style & six stigmates demi-cylindriques , veloutés sur leur face intérieure.

L'ovaire , en mûrissant , se trouve nud sur le bas des branches , les feuilles florales étant tombées. Il est sphérique , sessile , de la grosseur d'une cerise , c'est-à-dire , de sept à huit lignes de diametre , soutenu par un calice fort ample , verd d'abord , recouvert d'un duvet court de poils blanchâtres , ensuite noir , partagé intérieurement par huit cloisons membraneuses noires en huit loges qui contiennent huit pepins elliptiques , aplatis en demi-lune.

Culture. Le *bancas* croît à Amboine , Boeron & Ceram , mais nulle part en grande quantité , & particulièrement sur les montagnes d'Hitoe. Il ne commence à porter des fleurs & des fruits que lorsque son tronc a acquis un pied en diametre.

Qualités. Son écorce est noire extérieurement , & jaune dans son épaisseur. Son bois est blanc à l'aubier , noir au cœur qui ne se voit que dans les vieux arbres ; encore n'est-il pas fort épais ni fort dur , ni bien durable ; mais il est pesant.

Usages. On coupe cet arbre dans sa jeunesse , avant qu'il ait acquis du noir à son cœur , & on en fait des montans de portes & des pieux de clôture. On ne s'en sert point en poutres , parce qu'il n'est pas durable , ni pour les couvertures des maisons , parce qu'il est trop pesant. (M. ADANSON.)

BANCUDU, f. m. (*Hist. nat. Botaniq.*) arbre des îles Moluques , ainsi appelé par les Malays qui l'appellent aussi *mancudu* & *bencudu lacki-lacki*. Les Macassares l'appellent *beugcudu* & *cancudu* , les habitans de Java *wangcudu* , ceux de Baleya , *tiba* , ceux d'Amboine *neni* ou *neni kiri*. Rumphe en donne une bonne description & une bonne figure quoiqu'incomplète sous le nom de *bancudus angustifolia* , *bancudu lakki lakki* dans son *Herbarium Amboinicum* , volume III , page 157 , planche XCVIII.

Cet arbre s'éleve à 40 pieds de hauteur. Son

Tome I.

tronc est droit , cylindrique , grêle , haut de dix à quinze pieds , d'un à deux pieds de diametre , couronné par une tête ovoïde , médiocrement épaisse , formée de branches opposées en croix , dont les jeunes sont vertes quarrées , comme articulées , & fillonnées dans leurs entre-nœuds.

Ses feuilles sont opposées en croix , elliptiques , pointues aux deux extrémités , longues de huit à neuf pouces , deux à trois fois moins larges , verd-obscur , lisses , unies dessus , luisantes , relevées en-dessous d'une nervure longitudinale à huit ou neuf paires de côtes courtes , qui se réunissent ensemble pour former une bordure qui entoure la feuille sans aller jusqu'à ses bords , & portées sur un pédicule cylindrique , très-court ; entre chaque paire de feuilles , on voit sur les côtés des branches deux stipules ou écailles triangulaires.

De l'aisselle des feuilles alternes , ou plutôt à l'opposé des feuilles , car il en manque un à l'endroit d'où sort alternativement un péduncule pendant , une fois plus long que le pédicule des feuilles , portant à son extrémité une tête sphérique de cinq à six lignes de diametre , composée de 25 à 30 fleurs hermaphrodites , contiguës par leur ovaire qui est au-dessous d'elles & tétragone ou pentagone blanchâtre. Chaque fleur consiste en un calice court , posé sur l'ovaire divisé en cinq dents , en une corolle monopétale blanche , à tube long , partagé en cinq à six divisions obliquement tournées , & se recouvrant comme celles du papayer & des apocins elliptiques , égales , deux fois plus longues que larges , qui porte cinq à six étamines courtes à antheres jaunes , ne débordant pas le sommet du tube. Le style qui part du centre de l'ovaire , égale la hauteur du tube , & est partagé à son extrémité en deux stigmates demi-cylindriques , roussâtres , veloutés sur leur face interne.

Chaque ovaire , en mûrissant , devient une baie sphéroïde , jaune , à une loge , contenant quatre offets triangulaires , aplatis , assez grands & bruns , attachés verticalement au fond du fruit par un fillon oblique , qui est imprimé latéralement sur leur partie inférieure. La tête formée par l'amas de ces ovaires , prend la figure & la grosseur d'une noix dépouillée de son brou , c'est-à-dire , qu'elle a environ un pouce de diametre : elle est d'abord verte & ferme ; ensuite elle jaunit & s'attendrit , ayant une saveur amere , austere & aromatique.

Culture. Le *bancudu* croît aux îles orientales des Moluques & à Amboine dans les forêts & particulièrement vers les côtes maritimes.

Qualités. Toutes les parties de cet arbre , écorce , bois , feuilles , fruits coupés ou rapés , pendant qu'ils sont encore verts , répandent une odeur assez agréable de foin nouveau. Leur saveur est amere & austere , peu agréable.

Son bois est blanc vers l'aubier , jaune vers le cœur , rouge vers le pied , assez dur , mais doux & liant : ses racines & son écorce sont rouges ; & elles prennent une couleur incarnat , lorsqu'elles ont flotté quelque tems dans l'eau de la mer.

Usage. La racine de cet arbre a la propriété ; comme celle de la garance , de donner à toutes les couleurs rouges de la ténacité & de l'intensité ; aussi les habitans des Moluques l'emploient-ils , soit seule , soit avec le bois de sappan , pour teindre leurs fils & leur linge en rouge. Ceux d'Amboine , qui préfèrent les couleurs tendres aux couleurs foncées ou ferent les couleurs , en procurent une approchante de celle trop vives , en procurant une approchante de celle du vermillon , *minium* , mais très-durable , à leurs toiles , en les faisant macérer dans une infusion de deux parties d'écorce des grosses racines du *bancudu* , avec une partie de l'écorce & des feuilles de l'arbre alumineux qu'ils appellent *leha* & un peu

GGggg ij

d'alun. Lorsqu'ils veulent donner à cette teinture une couleur de garance ou de feu, ils font cuire l'écorce du bas du tronc avec l'écorce & les feuilles du leha, & le bois de sappan, ou tout autre bois rouge de teinture. Ses feuilles s'emploient aussi pour procurer de la ténacité à la couleur du roucou. Ces racines font un objet de commerce pour les habitans d'Amboine, où cet arbre est commun & de meilleure qualité; ils en portent une quantité considérable de boîtes à Java, où on fait beaucoup de teintures rouges.

Son fruit ne se mange pas pour l'ordinaire; néanmoins les sauvages de l'île Ceram en mangent quelquefois. On les fait aussi manger récemment mûrs aux enfans qui ont des vers dans les intestins.

Remarques. Il est évident que le *bancudu* est une espèce de plante du genre du rojoc de l'Amérique, qui sert pareillement à teindre en rouge, & qui est de la seconde section de la famille des aparines & du café, qui contient beaucoup de plantes qui teignent en rouge. Mais il s'est vraisemblablement glissé une erreur dans la description de Rumphe, qui dit que chaque ovaire ne contient qu'une seule graine, pendant que le rojoc en a quatre. Ce même auteur dit encore qu'il y a sur chaque ovaire une espèce d'écaïlle blanche, aussi longue que la fleur, qui ne tombe que lorsque l'ovaire est près de sa maturité. Si cette écaïlle n'est pas de la nature de celles qui séparent les ovaires, quoiqu'il n'y en ait point de pareilles, ou au moins d'aussi longues dans les autres espèces de rojoc, on seroit tenté de croire que ce seroit le style du pistil, qui reste ainsi sous cette apparence, même après la chute de la corolle.

Deuxième espèce. MEUCUDU.

Les habitans de Banda appellent *meucudu* ou *maucudu*, & les Malays *bancudu daun bezaar*, une seconde espèce de *bancudu* ou de rojoc, que Rumphe a décrite & figurée très-bien, quoique sans détails, sous le nom de *bancudus latifolia*, au volume III, de son *Herbarium Amboinicum*, page 158, planche XCIX. Bon-tius l'a décrite au livre VIII, chapitre 7, de son *Histoire des Indes*, sous le nom de *consolida indica*, & dit que les habitans de Java l'appellent *maccondou* & *macandou*.

C'est un arbre haut de trente pieds, à racine jaune, couverte d'une écorce noirâtre, à tronc droit, haut de quinze à vingt pieds, cannelé, de deux à trois pieds de diamètre, couvert d'une écorce brune, & couronné d'une tête sphérique, très-dense, formé de branches alternes cylindriques, épaisses, courtes, ferrées, ouvertes sous un angle de quarante-cinq degrés, quarrées vers leur extrémité, verdâtres, molles, herbacées, articulées & sillonnées de deux côtés opposés alternativement à chaque articulation.

Ses feuilles ont sept à quatorze pouces de longueur, une fois moins de largeur. Elles sont relevées en-dessous de cinq à six paires de côtes d'un verd-clair, & portées sur un pédicule très-court, très-épais, demi-cylindrique, ferme, convexe en-dessous, plat en-dessus, creux intérieurement, & plein d'une moëlle aqueuse.

Les péduncules des fleurs ont un pouce environ de longueur, & portent une tête jaune, blanchâtre, d'un pouce de diamètre, pendante, composée de 40 à 60 fleurs blanches, semblables à celles du *bancudu*, mais dont la corolle est blanche dedans, velue à son collet, verd-claire dehors, & partagée en quatre à six divisions qui reglent le nombre des étamines.

Les fruits ou les têtes qui proviennent de l'assemblage des 40 à 60 ovaires en maturité, sont ovoïdes, obtus, pendans, de deux pouces de lon-

gueur, un tiers moins larges, d'abord verds, ensuite jaunes de cire ou de raisin mûr, très-succulents, amers, & qui se mangent au moins dans certaines maladies. Lorsqu'ils sont tombés sur la terre, ils pourrissent très-prompement, & acquierent une odeur fétide d'excrémens.

Culture. Le *meucudu* croît à Amboine dans les forêts, mais en moindre quantité que le *bancudu*. Il est plus commun autour des champs cultivés & des villages. On le plante aussi dans les jardins à cause de ses usages médicinaux.

Qualités. Toutes les parties de cet arbre, son écorce & ses feuilles ont une odeur forte du sureau, & une saveur amère & sauvage.

Son bois est plus blanc & plus tendre que celui du *bancudu*; il n'a que peu ou point de rougeur.

Son fruit est amer; & peu de tems après être tombé sur la terre, il prend une odeur fétide d'excrémens humains.

Usages. Ses racines ne servent aucunement dans les teintures. Ses feuilles sont les parties principales dont on fait usage. Dans les coliques du bas-ventre, causées par des vents, par la dysenterie & par l'accouchement, on les trempe dans l'huile de cocotier; on les fait ensuite amortir sur le feu, on les applique ainsi sur les lombes, & la douleur se dissipe.

Dans les dysuries, qui sont une maladie endémique dans certaines années aux îles Moluques, & qui sont telles que l'urine est glaireuse calcaire, & d'une âcreté qui excorie le canal de l'urètre, on fait boire tous les jours un verre du suc de son fruit pilé, criblé à travers un linge, & mêlé avec un peu de chaux: ce même fruit se mange dans sa maturité, ou cuit sous les cendres, quand il n'est pas mûr; ou bien, on cuit son suc mêlé avec du vinaigre pour résoudre les duretés de la rate, & dans la maladie appelée *theatu*. Il arrête aussi les crachemens de sang, & est un excellent vulnéraire astringent. Ses feuilles s'appliquent sur les blessures pour les cicatrifier & engendrer les chairs. On l'appelle *consolida des Indes* aux îles Moluques, parce qu'à l'hôpital de Balaria, on tire de ses feuilles un sel qui est très-en usage pour nettoyer tous les ulcères qui ont le plus de malignité.

Troisième espèce. BAYA.

Les Macassares appellent du nom de *baya* une troisième espèce de *bancudu* qui paroît être la même que celle que les Brame appellent *ma-cada-pala*, les Malabares *cada-pilava*, & dont Van-Rheede a publié une bonne figure, quoiqu'incomplète, au premier volume de son *Hortus Malabaricus*, page 97, planches LII. M. Linné la désigne sous le nom de *morinda 2 citrifolia arborea, pedunculis solitariis*, dans son *Systema naturæ*, édition de 1767, page 166.

Le *baya* ne diffère du *meucudu* qu'en ce que, 1°. il croît dans les lieux sablonneux & pierreux; 2°. ses branches sont plus épaisses; 3°. ses feuilles plus petites, plus étroites à proportion, longues de huit pouces au plus; 4°. ses têtes de fleurs toujours droites, élevées & non pendantes; 5°. ses fruits grands comme un limon, longs de près de quatre pouces & presque une fois moins larges, d'abord verds à couronne ou calice des fleurs blanchâtres, ensuite blanchâtres dehors & dedans dans leur maturité; 6°. ses graines sont noirâtres.

Qualités. Il fleurit & fructifie deux fois l'an.

Usages. Son fruit se mange crud comme celui du *meucudu* pour résoudre les duretés de la rate. La décoction de ses feuilles hachées avec celles du *boa-rau*, qui est une espèce de monbin, se boit dans les coliques.

L'écorce de ses racines, cuite avec celle de l'arbre

bre alumineux *leha*, & les feuilles de l'herbe appelée *ayloha*, que Rumphe appelle *prunella molucca hortensis*, & dont il donne la figure au volume VI de son *Herbarium Amboinicum*, page 30, planche XIII, donne une teinture rouge, propre à teindre les fils en rouge. L'*ailoha* n'est employé que pour donner à cette couleur, comme à toute autre, de la fixité.

Le suc exprimé de ses feuilles & cuit avec l'huile des feuilles du figuier d'enfer, c'est-à-dire, de l'argemone à fleur blanche, s'applique sur les parties attaquées de la goutte pour en calmer les douleurs. Le bain de ses racines pilées dans l'eau a la même vertu. (M. ADANSON.)

BANDA, f. m. (*Hist. nat. Ichthyologie.*) poisson d'Amboine, ainsi nommé par Coyett, qui en a donné une bonne figure enluminée au n°. 84 de la première partie de son recueil.

Ce poisson a la forme de celui que Salvien appelle *peigne*, *peñen*. Il a le corps médiocrement allongé, très-comprimé ou aplati par les côtés, couvert de grandes écailles, la tête arrondie très-obtuse, ainsi que la bouche qui est petite, les yeux grands & brillans.

Ses nageoires ne sont pas épineuses : elles sont au nombre de sept ; savoir, deux pectorales médiocres, arrondies, deux ventrales sous elles, petites & pointues, une anale fort longue, un peu plus haute devant que derrière, une dorsale un peu plus haute devant que derrière, & qui s'étend de la tête à la queue ; enfin celle de la queue qui est tronquée & carrée.

Le fond de sa couleur est verd, avec des lignes jaunes qui se croisent obliquement en lozanges, qui imitent & suivent la grandeur des écailles. Le dessus de la tête est verd, mais le dessous & ses côtés, ainsi que les nageoires pectorales & ventrales, sont blancs. La nageoire dorsale & l'anale sont rouges à rayons verd-noirs, avec deux bandes longitudinales, qui sont jaunes dans la nageoire dorsale, & bleues dans celle de l'anus. Les rayons de la queue sont verds, avec des raies rouges incarnat qui sont l'alternative avec eux, & qui sont pontillées de rouge plus foncé. On voit quatre taches rouges de chaque côté derrière la tête. Ses yeux sont rouges, entourés d'un cercle bleu avec un croissant noir derrière.

Le *banda* est commun dans les rochers des îles d'Amboine, & de bon goût : on le mange.

Deuxième espèce.

Ruyfch a publié sous ce même nom de *banda*, dans sa *Collection nouvelle des poissons d'Amboine*, page 40, planche XX, n° 8, la figure d'un autre espèce de poisson, qui ne diffère guère de celui de Coyett que par ses couleurs.

Son corps est jaune, marqué de douze ou quinze taches vertes, en lozange, sur chacun des côtés du corps vers les ouies. Ses yeux sont rouges, entourés de huit rayons rouges comme un soleil ; le croissant noir est au-dessous, & non pas derrière eux. Sa queue a vers le bout quatre points rouges, & il y en a quatre de chaque côté derrière les ouies, comme dans la première espèce. Du reste, son corps & ses nageoires n'ont pas d'autres taches.

Remarques. Ce poisson est, comme l'on voit, assez approchant du genre du *novacula* de Plin, ou du *razon*, que les Italiens nomment *pesce peñine*, c'est-à-dire, *poisson peigne* ; néanmoins il en diffère par deux points remarquables, & qui peuvent suffire pour en faire un autre genre. Ces deux points consistent en ce que, 1°. sa queue est tronquée ou carrée, & non pas arrondie comme dans le *novacula* ; 2°. sa nageoire dorsale est plus haute devant que derrière, au lieu qu'elle est plus courte

dans le *novacula*. D'ailleurs le *novacula* a deux nageoires épineuses, savoir, celle du dos & celle de l'anus. (M. ADANSON.)

BANDASCHE-KABELAAW, f. m. (*Hist. nat. Ichthyologie.*) comme qui dirait *cabliau de banda*, nom que Ruyfch donne à un poisson dont il a fait graver une figure assez médiocre à la planche XV, n°. 3, page 29, de sa *Collection nouvelles des poissons d'Amboine*.

Ce poisson est évidemment une espèce de celui que nous appelons *banda*, d'après lui & Coyett. il en a la forme & la grandeur ; il en diffère principalement en ce que sa nageoire dorsale est épineuse, ainsi que celle de l'anus, & un peu plus élevée vers son milieu ; que son corps est verd, avec trois lunules pareillement vertes, & deux taches rouges de chaque côté derrière la tête. Il y a une pareille tache rouge de chaque côté vers la queue, & deux lignes vertes foncées sous le menton. Sa queue est tronquée & comme légèrement creusée en arc.

Il est commun à Banda, & c'est le poisson le plus approchant de la morue ou du cabliau, dont les Hollandois habitans d'Amboine lui ont donné le nom. (M. ADANSON.)

§ BANDE, f. m. *tania*, *a* ; (terme de Blason.) une des sept pièces honorables ; elle occupe les deux septièmes de la largeur de l'écu, c'est-à-dire, un peu moins du tiers, lorsqu'elle se trouve seule, & est posée diagonalement de l'angle dextre en chef, à l'angle sénestre en pointe.

Deux bandes se posent de même, ont pareillement chacune deux septièmes de la largeur de l'écu, & laissent un vuide entr'elles égal à leur largeur.

Trois bandes ont chacune une partie & demie de sept, de la largeur de l'écu, & leurs vuides ont chacun la même largeur. Voyez figure 6, planche I, & figure 14 & 15, planche II, de Blason dans ce Supplément.

Lorsqu'il y a plus de trois bandes dans un écu, elles prennent le nom de *cotices*.

Il y a des bandes, chargées, accompagnées, échiquetées, denchées, engrêlées, &c.

La bande représente l'écharpe de l'ancien chevalier, posée sur l'épaule.

Durfort de Deyme, de Verniole, de Rosine, de Caujac, en Languedoc ; d'azur à la bande d'or.

De Barville à Estampes ; d'argent à deux bandes de gueules.

Roffiac de Verlhac, au bas-Montauban ; d'argent à trois bandes d'azur.

Fay de la Tour-Maubourg en Velay ; de gueules à la bande d'or ; chargée d'une fouine d'azur.

Felix, à Aix en Provence, originaire de Savoie ; de gueules à la bande d'argent, chargée de trois FFF de sable.

Ces trois F sont une concession d'un comte de Savoie, à cette famille qui lui fut très-attachée lors des guerres civiles ; elles signifient *felices fuerunt fideles*.

Les auteurs qui ont traité de l'art héraldique, disent que la bande & les autres pièces honorables, occupent le tiers de la largeur de l'écu ; cette proportion est mal établie, puisqu'un pal qui occuperait le tiers de la largeur de l'écu, aurait la proportion d'un tiercé en pal ; au lieu qu'ayant deux parties de 7, il se trouve dans une proportion qui le distingue du tiercé.

Toutes les proportions des pièces honorables sont expliquées au terme *pièce honorable* ; dont on trouve une planche gravée, avec les mesures géométriques, à la fin des planches gravées du Blaton. Voyez fig. 22 & 23, planche III de Blason dans ce Supplément. (G. D. L. T.)

§ BANDE (Ordre militaire des Chevaliers de la), en Espagne fut institué en 1332, par le roi Alphonse

XI, sous le pontificat de *Jean XXII*, pour récompenser les belles actions des gens de guerre.

On n'y recevoit que des personnes nobles, il falloit avoir servi, au moins dix ans, dans les armées ou à la cour. Leurs statuts portoient qu'ils prendroient les armes, pour la foi catholique, contre les infideles.

Les rois d'Espagne en étoient grands-maitres.

Philippe V. a relevé cet ordre, qui étoit tombé en discrédit.

La marque est un ruban rouge, que les chevaliers portent sur l'épaule, en écharpe. *Voyez dans le Dict. rais. des Sciences, &c. la planche XXIII fig. 17 de Blason. (G. D. L. T.)*

§ **BANDÉ**, adj. (*terme de Blason.*) se dit d'un écu divisé en six parties égales, par cinq lignes diagonales dans le sens des bandes, les premiere, troisieme & cinquieme parties d'un émail; les deuxieme, quatrieme & sixieme d'un autre émail.

On ne nomme point le nombre des parties, y en ayant six; mais si un écu est bandé de huit pieces, en blasonnant, on dit *bandé de huit pieces*.

BANDÉ, ÉE, se dit aussi du chef, de la fasce, du pal divisé en six ou huit parties, par des lignes diagonales.

Faret de Fournès, de Saint-Privat, en Languedoc, *bandé d'argent & de gueules. (G. D. L. T.)*

BANDERA, f. m. (*Hist. nat. Ichthyologie.*) poisson d'Amboine, figuré passablement sous ce nom dans la *Collection nouvelle des poissons d'Amboine* de Ruysch, page 15, planche VIII, n. 2.

Ce poisson a le corps extrêmement court, très-comprimé sur les côtés, presque rond, & presque aussi large derriere que devant. Sa tête est courte, son museau conique, pointu & un peu allongé.

Il a sept nageoires, dont deux ventrales fort petites au-dessous des pectorales qui sont rondes, médiocrement grandes, une dorsale, & une anale fort longues, plus basses devant que derriere, enfin une à la queue qui est tronquée & comme carrée. Toutes ces nageoires sont sans épines, selon Ruysch, mais il nous paroît que celle du dos & celle de l'anus ont les rayons antérieurs épineux.

Le *bandera* est rouge-pâle par-tout, excepté au milieu de la tête qui est traversé par une zone verticale blanche, marquée de chaque côté de quatre taches rondes rouges.

C'est un des meilleurs poissons d'Amboine. Il se sert sur les tables comme un mets délicieux.

Remarques. Ce poisson approche beaucoup du *scare* des anciens, mais il en differe par plusieurs caracteres qui en doivent faire un autre genre, savoir: 1°. son corps qui est presque rond & presque aussi large derriere que devant; 2°. sa nageoire dorsale qui est plus longue que profonde; 3°. sa bouche qui est fort menue allongée en cône. (*M. ADANSON.*)

BANDEREAU, f. m. (*Luth.*) on nomme ainsi le cordon qui sert à porter la trompette en bandouliere. (*F. D. C.*)

* **BANDERET**, f. m. (*Hist. mod. Art. milit.*) c'est le titre qu'on donne à Berne aux quatre chefs de la milice de ce canton Suisse.

* **BANDEROLE**, f. f. (*Marine.*) espece d'étendard qui sert à orner les mâts des vaisseaux.

* **BANDEROLE**, (*terme de Commerce de charbon & de bois à brûler.*) c'est une feuille de fer-blanc, ou une petite planche de bois, sur laquelle est collé le tarif du prix du charbon & du bois à brûler. Les jurés mouleurs de bois, & les jurés mesureurs de charbon, doivent, aux termes de l'ordonnance de la ville de Paris, du mois de décembre 1672, apposer tous les jours, avant l'heure de la vente de ces marchandises, des *banderoles* qui contiennent

le prix de chaque espece, & les ôter tous les soirs.

* **BANDIERE**, f. f. (*Marine.*) espece de banniere de taffetas ou de damas, dont on orne le haut des mâts des navires, & sur lesquelles sont représentées les armes des souverains.

Front de bandiere, (*Art militaire.*) une armée rangée en *front de bandiere*, est une armée rangée en ligne avec les étendards & les drapeaux à la tête des corps.

* **BANDIMENT**, f. m. (*terme de Coutume.*) c'est une proclamation qu'un seigneur haut-justicier fait faire en certains cas par son sergent.

BANDT-HOOFT, f. m. (*Hist. nat. Ichthyologie.*) poisson à bandeau, ainsi nommé par Coyett, qui en a donné une bonne figure enluminée dans la seconde partie de son recueil n°. 199. Ruysch l'a fait graver aussi à la planche VIII, n°. 2. de sa collection nouvelle des poissons d'Amboine, page 15, sous le nom Hollandois de *braassen van ternate*, c'est-à-dire, brème de Ternate.

La forme de son corps est médiocrement allongée, très-comprimée par les côtés. Sa tête est conique & petite, sa bouche conique, obtuse, assez grande. Il a sept nageoires dont deux ventrales petites, pointues, placées bien loin derriere les pectorales qui sont assez longues, elliptiques & pointues; une dorsale un peu plus haute devant que derriere, & qui s'étend sur presque toute la longueur du dos; & une derriere l'anus aussi fort longue; enfin celle de la queue est fourchue jusqu'aux trois quarts. Deux de ces nageoires, savoir, celle du dos & celle de l'anus, ont les rayons antérieurs épineux.

Sa couleur dominante est le verd qui s'étend sur son dos, son ventre & ses nageoires. Sa nageoire dorsale a les rayons épineux bleus & leur membrane jaune; les rayons postérieurs sont aussi bleus mêlés de jaune. De chaque côté du ventre s'étend une large bande longitudinale jaune de bois. Sa tête est de même jaune avec un bandeau bleu en-dessus & un autre en-dessous, & un cercle rouge sur les côtés.

Ce poisson a à-peu-près le goût de la carpe.

Remarques. Ruysch a comparé le *bandt-hoofst* à l'*hepatus* des anciens & à la brème. D'abord il ne ressemble nullement à l'*hepatus*, qui est de la famille des *spares* qui ont les nageoires ventrales, placées sous les pectorales. Il est, à la vérité, de la famille des carpes & de la brème, dont il a les nageoires ventrales placées bien loin derriere les pectorales. Mais il differe de la brème en ce que, 1°. la bouche de la brème est beaucoup plus petite; 2°. ses deux nageoires, la dorsale & l'anale sont triangulaires & courtes dans la brème, & sa queue n'est arquée que jusqu'au tiers de sa longueur, de sorte que nous croyons qu'il doit faire un genre intermédiaire entre la brème & l'aloise dont il semble approcher davantage. (*M. ADANSON.*)

BANGADA, f. m. (*Hist. nat. Botaniq.*) espece de lizeron, *convolvulus*, appelée par les brames *bangada* ou *bangada-valli*, & très-bien gravée dans la plupart de ses détails par Van-Rheede, dans son *Hortus Malabaricus*, volume II, page 117, planche LVII, sous son nom Malabare *schovanna-adamboe*. C'est le *bintamburu* de Ceylan, le *pes capra* des Portugais, le *convolvulus maritimus Ceylanicus folio crasso bifido seu cordiformi* d'Hermann, dans son *Hortus Lugduno-batavus*, & le *convolvulus*, 40, *pes capra*, *foliis bilobis, pedunculis unifloris*, de M. Linné, dans son *Systema naturæ*, édition 12, de 1767, page 157.

Cette plante est vivace, s'étend sur la terre de la longueur de dix à douze pieds, jettant par intervalles au-dessous de ses feuilles un faisceau de plusieurs racines longues de trois pouces, d'une à deux

lignes de diametre. Ses tiges sont cylindriques de trois lignes de diametre, lisses, divisées en plusieurs branches alternes fort lâches, sur lesquelles sont disposées sur un même plan & à des distances de deux à trois pouces, des feuilles alternes orbiculaires, d'un pouce & demi à deux pouces de longueur, un quart plus larges, creusées jusque vers leur milieu d'une crenelure profonde, charnues, très-grasses, entières, lisses, luisantes, à nervures peu sensibles, portées horizontalement sur un pédicule cylindrique très-épais, de même longueur qu'elles, & faisant corps avec les tiges & les branches.

De l'aisselle de chaque feuille sort un corymbe presqu'aussi long qu'elle, partagé jusqu'à son milieu en deux à trois branches qui portent chacune une fleur presqu'aussi longue, ou au moins de deux pouces à deux pouces un quart de longueur & de largeur, purpurine en cloche, à pavillon ondé sur les bords, sans dentelures, marqué de cinq plis, enveloppé à son origine par un calice sphéroïde, quatre à cinq fois plus court, à cinq feuilles inégales persistentes. Les étamines au nombre de cinq, partent du bas du tube de la corolle, à une hauteur différente, de sorte qu'elles sont inégales, une fois plus courtes qu'elles: leurs filets sont velus, comme triangulaires, très-pointues, & les antheres ovoïdes égalent presque leur longueur. Du centre du calice s'élève un ovaire conique sur un petit disque jaune qui fait corps avec lui, & il porte à son extrémité un style aussi long que les étamines, surmonté de deux stigmates blancs, sphériques, hérissés de petites pointes blanchâtres.

L'ovaire en mûrissant devient une capsule sphérique de neuf à dix lignes de diametre, brune, partagée intérieurement en deux loges qui s'ouvrent en quatre valves ou battans triangulaires. Chaque loge contient deux graines séparées par une demi-cloison membraneuse, semblable aux cloisons entières qui forment chaque loge. Ces graines sont triangulaires à deux côtés plans & le dos convexe, brunes, très-dures, longues de quatre lignes, couvertes d'un duvet extrêmement court & épais.

Qualités. Le *bangada* jette du lait ou une liqueur laiteuse, comme les autres lizerons, lorsqu'on fait une incision à quelqu'une de ses parties.

Usages. Toute la plante cuite & macérée dans l'eau, s'applique en cataplasme sur les parties atteintes de la goutte, dont elle apaise les douleurs. La décoction de ses feuilles dans le lait de chevre, se boit pour dissiper les hémorrhoides. (M. ADANSON.)

§ BANGI, f. m. (*Hist. nat. Botaniq.*) espece de chanvre des Indes, très-imparfaitement décrite dans la plupart des voyageurs, & confondue par plusieurs botanistes, sur-tout par M. Linné, avec le chanvre ordinaire de l'Europe. Voyez son *Systema natura*, édition in-12, imprimée en 1767, pag. 653.

On sait que le chanvre a deux individus, dont l'un porte les fleurs mâles & l'autre les fleurs femelles. Les Malabares appellent les individus mâles *kalengi-cansjava*, & les femelles *tsjeru-cansjava*, c'est-à-dire, l'herbe des fous, *herba stultorum*, selon Rumphe, & c'est sous ces deux noms que Van-Rheede en a donné une figure assez complete dans son *Hortus Malabaricus*, vol. X, planche LX & LXI, pages 119 & 121. Le nom brame des pieds femelles est *tsjada-bangi*, & celui des mâles est *bangi*, dont Acoffa a fait, par corruption, le mot *bangue*, qui a été copié dans tous les dictionnaires qui ont été faits depuis lui. Les Malays l'appellent *gingi*, les Arabes *axi*, & les Turcs *asarith* ou *assarith*. Rumphe en a donné une bonne figure sous le nom de *cannabis indica*, au volume V de son *Herbarium Amboinicum*, page 209, planche LXVII, figure 1 & 2.

Le *bangi* ressemble à notre chanvre, en ce qu'il a comme lui la racine blanche, fibreuse & ligneuse, les tiges vertes, quarrées, un peu velues, fongueuses intérieurement; mais il en diffère en ce qu'il est communément plus élevé, haut de sept à huit pieds, peu rameux, à écorce beaucoup plus fine; les pieds femelles sont plus hauts, & s'élèvent jusqu'à dix pieds.

Ses feuilles, au lieu d'être opposées, sont toutes alternes, les inférieures digitées de cinq à neuf divisions, longues de cinq pouces au plus, & les supérieures de trois divisions seulement, dentelées, d'un verd-noir & plus rudes dans la femelle.

De l'aisselle de chacune des feuilles supérieures, sortent les fleurs mâles, rassemblées en paquets sessiles sphériques, de huit à dix, pendant que les fleurs femelles sortent solitairement aussi sessiles, de l'aisselle d'une petite feuille en écaille simple & dentée, le long des petites branches qui sortent de l'aisselle des feuilles supérieures, & qui sont fort peu plus longues que leur pédicule.

Les fleurs mâles consistent seulement en un calice verd à cinq feuilles & cinq étamines pendantes, & les femelles en une écaille fendue seulement d'un côté ou triangulaire, enveloppant l'ovaire qui est couronné par deux stigmates cylindriques, blanchâtres, veloutés sur leur face intérieure. Cet ovaire, en mûrissant, reste enveloppé de son calice comme d'une coëffe conique striée comme ridée qui jaunit, & devient une graine ovoïde, lisse, plus petite, plus pointue que celle de notre chanvre, longue d'une ligne & demie, grise-brune ou cendrée, luisante, composée d'une coque ou croûte cartilagineuse assez dure, sonnante, qui peut s'ouvrir en deux portions en écailles égales, & sous laquelle est une pellicule verte très-fine, qui enveloppe l'embryon. Celui-ci est recourbé en demi-cercle, & consiste en deux cotyledons demi-ovoïdes, appliqués l'un contre l'autre, & terminés par une radicule conique qui pointe en haut vers le ciel.

Culture. Le *bangi* croît dans toute l'Inde depuis la Perse, & peut-être l'Egypte, jusqu'à Java. A Amboine, & dans quelques autres isles plus orientales, on ne la cultive guere que par curiosité dans quelques jardins, & la graine a besoin d'être renouvelée tous les deux ans, parce qu'elle perd sa faculté germinative; on est forcé d'en tirer de la nouvelle de Java. Des graines que l'on sème, on voit lever plus de pieds mâles que de pieds femelles.

Qualités. L'odeur de toute la plante est forte, assez semblable à celle du tabac, & plus forte dans la femelle que dans le mâle. Lorsqu'on la touche, elle laisse aux mains une espece de viscosité aussi forte que celle que l'on ressent lorsqu'on cueille des feuilles de tabac, & qui porte tres-vivement à l'odorat. Ses feuilles mâchées ont une saveur âpre, astringente, & mêlée d'un peu d'acreté; ses graines au contraire, sont assez douces & huileuses.

Usages. Les fils que l'on pourroit tirer de l'écorce du *bangi* sont si courts, si fins & si foibles, qu'on n'en fait aucun usage dans l'Inde, & qu'on ne peut les filer pour en faire des toiles comme avec notre chanvre.

Comme sa principale vertu consiste à porter à la tête, à déranger le cerveau, à lui procurer une espece d'ivresse qui fait oublier la tristesse, en procurant une certaine gaieté, les Maures & les Indiens, habitans des contrées les plus chaudes de l'Asie & de l'Afrique, qui n'ont que très-peu de ressource dans le vin, parce que leurs palmiers n'en fournissent que pendant une partie de l'année, ont de tout tems profité de cette propriété du *bangi*. Ils ont même imaginé d'augmenter sa vertu ou de la varier, & la plier, pour ainsi dire, à

leurs besoins, suivant les circonstances, en y mêlant d'autres drogues, comme nous le dirons ci-après; enfin, ils sont parvenus au point de se procurer, comme à leur gré, soit une gaieté passagère d'un instant, soit une ivresse de longue durée, soit un courage qui leur fait braver les plus grands dangers, soit des rêves agréables, soit un sommeil qui leur fait oublier des excès de tristesse qui auroient pu les mener au tombeau. Ils l'emploient aussi pour s'exciter à l'amour.

Pour se procurer de la gaieté, ils expriment le suc de ses feuilles & de ses graines, & en font avec l'arec une boisson qui agite beaucoup les sens. Lorsqu'ils veulent augmenter la force de cette boisson pour se procurer l'ivresse, ils sucent des feuilles séchées du *bangi* avec du tabac, ou bien ils en fument une pipe. Pour éprouver des rêves agréables, ou pour se livrer à un profond sommeil, il suffit d'ajouter à ce suc un peu de muscade, de macis, de girofle, de camphre & d'opium, pour en faire cette composition, que les Indiens appellent *majuh*, & qui, selon l'Ecluse, *Clusius*, est la même chose que le malach des Turcs. Ils s'excitent à l'amour en mêlant ensemble la graine de *bangi*, le musc, l'ambre & le sucre.

À l'égard de ce dernier effet, il est bon de remarquer qu'il ne contredit nullement les expériences qui ont été faites depuis Dioscoride jusqu'à nous, & qui prouvent que les feuilles du chanvre, ainsi que celle du *bangi*, coagulent le sperme, & rendent ceux qui en mangent impuissans; car, dans la composition des Indiens, on n'emploie que la graine de cette plante; d'ailleurs on fait que le musc & l'ambre, qui sont la principale partie de cette composition, ont cette vertu dans un degré éminent. Enfin ce n'est qu'après avoir fait usage des autres drogues qui mettent tous leurs sens dans de grandes agitations, qu'ils ont recours à cette dernière. Au reste, rien de plus pernicieux que l'usage de cette drogue, & l'expérience apprend que ceux qui en font usage sont bien-tôt épuisés, & qu'ils demeurent exténués pour le reste de leurs jours.

La manière dont ces drogues agissent, varie suivant les tempéramens. Il paroît en général que c'est par une forte commotion des sens, par un ébranlement général du système nerveux, qui dérange ou obscurcit le cerveau, qui est suivi, pour l'ordinaire, d'une vraie manie, d'une espèce de folie que les Indiens appellent improprement *ivresse*. En voici quelques effets principaux, tels qu'ils ont été vus sur les lieux par Rumphe, ce savant médecin, cet excellent observateur qui connoissoit si parfaitement l'art de bien voir.

Parmi ceux qui fument les feuilles du *bangi* avec celles du tabac, les uns deviennent furieux, ne veulent rien faire qu'à leur propre volonté, ne cherchent qu'à se battre, qu'à briser tout ce qui se présente sous leur main: ce sont les tempéramens bouillans & secs, les gens sanguins, dont le système nerveux est tendu. Les autres d'un tempérament plus humide, plus froid, moins sanguins, plus mous dans le système nerveux, commencent par pleurer & finissent par le ris sardonique & par des menaces. Cette puissance qui agit ainsi sur les nerfs & qui porte à la fureur, réside principalement dans les feuilles du *bangi*, car on peut manger une petite quantité de ses graines sans éprouver le moindre changement, & leur vertu est considérablement corrigée par le mélange des aromates dont nous avons parlé, & que les Turcs, les Persans & les habitans du Mogol savent mieux préparer que les Maures qui habitent les isles Moluques.

C'est un usage reçu chez tous les militaires de

ces pays, depuis les commandans jusqu'aux derniers officiers, de prendre journellement une petite quantité de cette composition, pour se procurer une gaieté qui les délivre des fatigues & des inquiétudes que cause la guerre. Aussi le dernier sultan de Cambaye avoit-il coutume de dire que quand il vouloit se procurer un rêve agréable & voyager en sommeil dans le Portugal, le Brésil & d'autres pays, il lui suffisoit d'avaler un peu de *bangi*, mêlé avec le sucre, le majoeh & les aromates dont nous avons parlé. On fait que les Turcs, lorsqu'ils vont au combat, prennent de leur malach qui est mêlé d'opium, qui leur procure une demi-fureur qui les rend intrépides & qui leur fait affronter les plus grands dangers.

On fait par Galien, *livre I, De alimentorum facultatibus*, que les anciens avoient coutume de se faire servir, aux desserts de leurs festins, la graine rôtie du chanvre, c'est-à-dire, le chenevis, pour exciter à la joie & à boire largement; mais ce savant médecin ajoute que ceux qui en mangent une trop grande quantité, éprouvent au cerveau de la chaleur, une commotion, & des nuages, à-peu-près comme quand on mange la graine de l'agnus castus, c'est-à-dire du vitex.

Les Malays se procurent cette ivresse tempérée qu'ils appellent *hayal*, en faisant macérer, c'est-à-dire, en versant sur une pincée des feuilles du *bangi* de l'eau bouillante qu'ils boivent à la manière du thé. Ils prétendent même que l'usage de cette boisson devoit passer en mode chez tous les rois de la terre, toutes les fois que, fatigués du détail de leur gouvernement, ils auroient besoin de se procurer promptement de la distraction & de la gaieté.

La poudre de ses feuilles séchées au soleil, est un astringent puissant qui arrête la diarrhée, fortifie l'estomac, tempère la bile, & qui est le spécifique de la maladie appelée *pitao* au Malabar où elle est endémique: le *pitao* est un espèce d'énervement causé par des excès de fatigues, d'usage d'eau-de-vie, de mets acides & salins, de betel & de riz crud, des saignées & du sommeil; d'où naît un amas d'humeurs qui dominent le sang, & une jaunisse qui se montre sur les yeux, la langue, les ongles, la face & les pieds qui sont enflés. La décoction de ses feuilles vertes avec le girofle & la muscade, se donne dans l'asthme & les douleurs de pleurésie. Ses feuilles se mangent pour énerver la force de l'arsenic & l'orpiment lorsqu'on en a avalé; elles causent l'ivresse. Ces mêmes feuilles fumées, au lieu de celles du tabac, enivrent.

Ses fleurs se mêlent avec les autres astringens en forme de trochisques pour fortifier les génitoires & pour les hernies. Le mâle passe pour avoir plus de vertu que la femelle.

Sa racine se mâche dans les gonorrhées virulentes. Son infusion ou l'émulsion de ses graines se prend pour arrêter les gonorrhées & les fleurs blanches.

Flacourt nous apprend, *page 146 de sa Relation de Madagascar*, que le chanvre appelé *bangi* aux Indes & *rougogne* ou *ahetsboul* & *ahetsmanga* à Madagascar, se cultive dans ces deux pays, non pour en tirer la filasse, mais pour en fumer les feuilles comme du tabac, & que ceux qui n'y sont pas accoutumés sont les uns dans des transports qui durent deux ou trois jours, d'autres dans un sommeil accompagné de songes agréables, après lequel ils se réveillent joyeux & sans tristesse; qu'il est mis en usage particulièrement par les mélancoliques & par les vieilles négresses qui exercent le métier de prédire l'avenir & de dire la bonne fortune.

Remarques. Plus on fait attention à ces diverses propriétés du *bangi*, plus on se persuade que les nepenthes

nepenthes des anciens, dont la boisson avoit la propriété d'égayer les esprits & de faire oublier la tristesse, ne peut être que cette plante, sur-tout si l'on consulte le passage de Plin, qui dit, *Livre XXV, chapitre 2, de son Histoire naturelle: herbas certè Ægyptias à regis uxore traditas sua Helena plurimas narrat (Homerus), ac nobile illud nepenthes, oblivionem tristitiæ veniamque afferens, & ab Helena utique omnibus mortalibus propinandum.*

Il n'est pas douteux que cette plante ne soit une autre espèce de chanvre différente de celle de l'Europe. (M. ADANSON.)

BANGLE, f. m. (*Hist. nat. Botaniq.*) nom Malais d'une espèce de gingembre que Rumphé a décrit dans son *Herbarium Amboinicum, volume V. page 154*, & dont il a donné une bonne figure sans détails à la *planche LXV, n°. II*. Les habitans d'Amboine l'appellent *mackey & unin-packey*; & il paroît que c'est le *cyperus Indicus* décrit par Dioscoride, au *livre I. chapitre 4* de son *Histoire des plantes*.

Cette plante ressemble tellement au gingembre vrai, qu'on la prendroit pour lui, si elle n'étoit plus grande dans toutes ses parties, & si l'odeur, la saveur & la couleur de sa racine ne témoignent qu'elle est différente. Elle a communément quatre à cinq pieds de hauteur, & lorsqu'elle croît dans des lieux ombragés & humides, elle s'éleve jusqu'à la hauteur de sept à huit pieds.

Sa racine, ou plutôt sa souche, trace horizontalement sous terre, comme une tige jaunâtre, articulée, noueuse, d'un pouce à un pouce & demi de diamètre, très-fragile, cassante, produisant en-dessous nombre de fibres capillaires, rameuses, & en-dessus douze ou quinze tubercules coniques, écailleux, qui sont autant de bourgeons extrêmement pointus d'abord, qui ne se développent que successivement, & qui s'allongent en autant de tiges cylindriques, simples, hautes de quatre à huit pieds, de quatre à dix lignes de diamètre, fermes, quoiqu'herbacées & charnues, vertes, un peu comprimées & aplaties vers leur partie supérieure.

Les feuilles inférieures, ou du bas des tiges, ressemblent à des écailles; mais celles qui les recouvrent à un ou deux pieds de terre & au-dessus, sont assez ferrées, disposées alternativement & horizontalement sur deux rangs parallèles, elliptiques, pointues aux deux extrémités, longues d'un pied, cinq à huit fois moins larges, d'un verd-noir, striées ou veinées finement dans toute leur longueur, portées sans pédicule sur une gaine courte, entière, & qui remonte en forme de couronne de l'autre côté de la tige qu'elle entoure entièrement.

L'épi de fleurs qui sort des racines ou de bourgeons particuliers, différens des tiges feuillues, est porté sur une tige particulière écailleuse, mais sans feuilles, longue d'un pied & demi. Il est ovoïde, plus étroit, plus pointu que celui du gingembre, deux à trois fois plus long que large; composé de grandes écailles imbriquées, c'est-à-dire, se recouvrant très-régulièrement les unes les autres comme les tuiles d'un toit; verd-foncées d'abord, ensuite purpurines, enfin d'un beau rouge.

Entre chaque écaille, on voit une fleur blanche, tendre, peu striée, d'une seule pièce, composée d'un tube de médiocre longueur, partagé dans sa moitié supérieure en six divisions inégales, dont l'inférieure est plus grande & pendante: c'est-là la corolle qui est posée sur l'ovaire, ainsi que le calice qui forme un tube médiocre, qui engaine celui de la corolle, & qui est divisé en trois portions assez égales. Une seule étamine presque aussi haute que la corolle, sort du haut de son tube au-dessous de sa division extérieure qui est sur son dos: l'anthere

de cette étamine fait corps avec le filet, & s'ouvre sur le devant par deux fillons longitudinaux, en deux loges qui répandent une poussière génitale, composée de globules assez gros, blanchâtres & luisans. L'ovaire qui est sous la fleur, est sphérique, & porte un style surmonté d'un stigmate hémisphérique concave, qui se couche longitudinalement au-dessous de l'anthere. Il s'épanouit tous les jours en même tems deux ou trois fleurs semblables, après quoi l'épi se flétrit, & périt sans produire de graines. Néanmoins en ouvrant l'ovaire, on voit qu'il est sphérique, & on juge aisément qu'il doit devenir une capsule de même forme, partagée intérieurement en trois loges, qui contiennent plusieurs graines sphériques, distribuées sur deux rangs dans l'angle intérieur de chaque loge.

Culture. Le *bangle* croît à Java & à Baley, d'où il a été transporté à Amboine, où on le cultive dans les jardins. Il se multiplie de drageons ou bourgeons enracinés, séparés de sa racine, & il s'étend considérablement. Ce n'est que lorsque ses pieds sont vieux, & qu'on les abandonne sans toucher aux racines, qu'on les voit produire leurs épis de fleurs.

Qualités. Les feuilles du *bangle* froissées entre les doigts, rendent une odeur forte. Sa racine est un peu moins grosse que celle du galanga, plus cassante, un peu plus forte que celle du curcuma, mais d'un jaune un peu plus pâle, tant au-dehors qu'au-dedans, à peu-près comme la carotte. Lorsqu'on l'a dépouillée de ses fibres, elle est lisse sans aucune de ces membranes qu'on voit sur celle du galanga; sa substance est plus sèche que celle du curcuma; elle paroît poreuse dans sa cassure; mâchée ou pilée, elle rend un suc d'un jaune-verdâtre, moins foncé & moins beau que celui du curcuma. Sa saveur est âcre, amère, & peu agréable; son odeur est forte, porte à la tête, & est par-là, fort différente de celle du gingembre, qui est aromatique.

Usages. Sa racine entre dans la composition de la boisson, que les femmes des Malais appellent *djud-jambu*, & qu'elles préparent pour diverses maladies, comme la jaunisse, les obstructions, les vents, & les coliques de toute espèce. Pour faire cette boisson, ils mêlent ensemble les racines des trois espèces du gingembre, sçavoir, le gingembre vrai, qu'ils appellent *ale* ou *alea*, le *lampujang*, le *bangle* & le *fokur*, qui paroît être une espèce de curcuma. Cette racine mâchée avec le girofle, s'applique sur le ventre, dans les coliques causées par le froid.

Comme la teinture jaune du curcuma est peu tenace, parce qu'elle est comme grasse, lorsque les Malais veulent teindre leurs toiles en cette couleur, ils joignent à la racine du curcuma, celle du *bangle*, qui la fixe & lui donne de la solidité.

Remarques. Cette plante pourroit bien être le *cyperus indicus*, que Dioscoride dit, *livre I, chap 4*, avoir la forme du gingembre, une saveur amère, la propriété de teindre en jaune lorsqu'on la mâche, & de faire tomber les poils, lorsqu'on l'applique sur la peau; au moins le *bangle* en a-t-il l'amertume, & le curcuma, les autres qualités. (M. ADANSON.)

BANGOR, (*Géogr.*) petite ville d'Irlande, dans la province d'Ulster au comté de Downe, sur la baie de Karichfergus. Elle envoie deux députés au parlement. Le duc de Schomberg étoit comte de Bangor. (+)

BANGOT, f. m. (*Hist. nat. Ichthyolog.*) espèce de muge volant, *exocoetus*, des îles Moluques, figuré par Edwards, *planche 210, n°. I*. sous le nom de *hirundo luzonis venenata, ruberrima, bango dicta*; par Valentyn, sous le nom de *het bont duyfje, piscium Amboinensium*, figure 489, page 501, & sous celui de *ikan terbang berampat sajap, vliegende visch*

met vleugels, *ibidem*, figure 163, page 398. C'est le *aboadors* des Portugais, selon Kolbe, description du Cap de Bonne-Espérance, chapitre 13, & de Rochefort, *Histoire des Antilles*, chapitre 16. M. Gronovius, dans son *Museum Ichthyologicum*, page 9, le confond avec le *parabele secunda* de Pison, *Histoire naturelle du Brésil*, page 61. M. Linné dans son *Systema Naturæ*, édition de 1767, page 321, le confond aussi avec le muge volant de la Méditerranée. Coyett en a donné, sous le nom de *terbang*, partie I. n^o. CLXIII, une figure enluminée, mais très-imparfaite quant à la nageoire de la queue, & à celle de l'anüs qui manque. C'est vraisemblablement le *selaw* des Israélites, dont il est parlé dans Moïse, livre II. des nombres, article 13.

Ce poisson est d'un rouge-violet. Ses nageoires sont vertes au nombre de sept; savoir, deux pectorales fort longues, étendues jusque vers la moitié du corps, à dix-sept rayons; deux ventrales loin derrière elles, fort courtes, de sept rayons; une dorsale assez courte, de quinze rayons; celle de l'anüs est fort petite, & celle de la queue est fendue, de manière que la branche supérieure est beaucoup plus courte que l'inférieure.

Sa tête est écailleuse, sa bouche sans dents; la membrane des ouies a dix osselets. Son corps est prismatique triangulaire, rond sur le dos, tranchant sous le ventre.

Son cœur est triangulaire; son foie long sans divisions, étendu sur toute la longueur de l'abdomen, adhérent au ventricule. Celui-ci n'est bien distinct des intestins, que par un léger renflement à son orifice, après lequel il se confond avec les intestins qui s'étend droit jusqu'à l'anüs.

Le *bangot* est commun dans la mer des Indes, & différent par sa couleur & par le nombre des rayons de sa nageoire dorsale, qui est plus grand que dans la nageoire dorsale du muge volant de la Méditerranée. Il vole comme ses congeneres. Edward le dit venimeux, sans doute parce qu'il renferme quelque poison intérieur, qui fait qu'on s'abstient de le manger; car les poissons de ce genre n'ont pas d'épines comme beaucoup d'autres poissons de la mer, dont la piquûre dangereuse les fait mettre au nombre des poissons venimeux.

Ce poisson se range naturellement dans la famille des mulets ou cabots, *mugiles*. (M. ADANSON.)

BANIAHBOU, f. m. (*Hist. nat. Ornitholog.*) espèce de merle ainsi appelé à Bengal, & dont Albin a donné une figure mal coloriée, sous le nom de *beniahbow* de Bengale, volume III. page 8, pl. XIX. Klein l'appelle *turdus Bengalensis*, *Avi.* page 70, n^o. 30. Edward en a publié une figure meilleure, sous le nom de *turdus fuscus Bengalensis*, non *maculatus*, page & planche CLXXXIV. C'est le *turdus*, & *canorus*, *griseus*, *subtus ferrugineus*, *lineâ albâ ad latera capitis*, *caudâ rotundatâ*, de M. Linné, dans son *Systema naturæ*, édition de 1767, page 293. M. Brisson le désigne sous le nom de merle de Bengale... *turdus supernè dilutè fuscus*, *infernè griseus*; *remigibus dilutè fuscis*, *oris exterioribus albis*; *restricibus obscurè fuscis*... *merula Bengalensis*: *Ornithologie*, volume II. page 260.

Cet oiseau n'est guère plus grand que la grive. Il a la queue ronde, composée de douze plumes d'un brun sombre; le bec & les pieds jaunes; la prunelle des yeux noire, entourée d'un iris jaune. Le dessus de son corps & son cou sont brun-clair; sa poitrine & le dessous du corps sont gris. Le bord extérieur des plumes de ses ailes est blanc.

Il est commun à Bengale.

Remarque. Il paroît que M. Linné a confondu, avec cette espèce, une autre espèce qui vient de la Chine, & qui a le dessous du corps jaune de rouille,

avec une ligne blanche sur les côtés de la tête. Ces deux oiseaux sont assez différens pour en faire deux espèces. (M. ADANSON.)

BANIANA, (*Géogr.*) ville des Indes orientales, que Tavernier place sur la route de Surate à Agra. Il rapporte qu'on y fabrique le meilleur indigo; mais qu'il se vend le double de l'indigo ordinaire. (+)

* § BANIAN ou BANJANS & BENJANS, sont les mêmes, comme on en fera convaincu, quand on aura lu l'article *Banians* du *Dictionnaire Géogr.* de la Martinière, & l'article *BISNOW* du *Dictionnaire raisonné des Sciences*, &c. *Lettres sur l'Encyclopédie*.

BANKARETTI, f. m. (*Hist. nat. Botan.*) arbre épineux du Malabar, très-bien gravé, à quelques détails près qui manquent, par Van-Rheede, dans son *Hortus Malabaricus*, vol. VI, page 35, planche XX. Les Brames l'appellent *dou-tiringoussi*, les Portugais *cliche falsa* ou *silva da prajo macho*, & les Hollandois *praatjes*.

Cet arbre ressemble en quelque sorte au *caretto*, c'est-à-dire, au bonduc des Indes, en ce que ses tiges, ses branches & les pédicules de ses feuilles sont hérissés, comme lui, d'épines coniques un peu courbes, comparables à celles du rosier, d'une ligne & demie à deux lignes de longueur.

Ses feuilles sont alternes, médiocrement serrées, pinnées, c'est-à-dire, ailées sur un rang simple, composées de cinq à sept folioles impaires, elliptiques, arrondies à leur base, pointues à leur extrémité, longues de deux à quatre pouces, une fois moins larges, marquées de huit paires de côtes alternes, & portées sur un pédicule commun cylindrique, égal à leur longueur, à l'origine duquel sont deux stipules elliptiques, pointues, assez grandes, deux fois plus longues que larges.

De l'aisselle de chacune des feuilles supérieures; sort une fleur hermaphrodite, élevée, presque sessile ou portée sur un pédicule cylindrique, mince, extrêmement court; chaque fleur est longue & large de six à sept lignes lorsqu'elle est bien épanouie. Son calice est d'un verd-jaune, & ressemble à une cloche d'une seule pièce, divisée jusqu'aux deux tiers de sa longueur en cinq portions presque égales & caduques: la corolle plus courte d'un cinquième que le calice, consiste en cinq pétales jaunâtres presque égaux, & en cinq étamines presque aussi hautes qu'eux, partant du fond du calice, du centre duquel s'élève un ovaire elliptique porté sur un pédicule court & surmonté d'un style rouge.

L'ovaire, en mûrissant, devient un légume elliptique pointu aux deux bouts, oblique très-applati, long de deux pouces, presque une fois moins large, très-épais, très-velu, très-dur, brun extérieurement, jaunâtre intérieurement, à une loge, s'ouvrant en deux valves égales, & contenant une fève elliptique, obtuse, très-plate, longue de douze à treize lignes, de moitié moins large, très-velue & très-dure.

Culture. Cet arbre croît dans les provinces de Candenate, Cottate, & autres lieux de la côte du Malabare, dans les forêts épaisses & voisines des montagnes: pendant que les fruits mûrissent aux aisselles des feuilles inférieures, d'autres ne commencent qu'à nouer dans les aisselles des feuilles qui sont un peu au-dessus, pendant que les feuilles de l'extrémité des branches portent des fleurs épanouies ou simplement en boutons.

Usages. Les fèves de cette plante sont en usage chez les médecins Malabares, mais Van-Rheede nous laisse ignorer de quelle manière & en quelles circonstances.

Remarques. Le *bankaretti* fait, comme l'on peut juger par sa description, un genre particulier voisin du *ticanto*, dans la première section de la famille des

plantes légumineuses. Voyez nos Familles des plantes, vol. II, page 319. (M. ADANSON.)

BANNALISTES, f. m. pl. (*Art milit.*) un corps de miliciens enrégimenté a paru sous ce nom dans les armées d'Autriche. Il avoit été formé en Croatie, & M. le maréchal de Bathiani qui, entr'autres dignités dont il se trouvoit revêtu, portoit celle de ban de Croatie, leur a fait prendre le nom de *bannalistes*, dont cette troupe se glorifioit beaucoup, jusqu'à se dire sa garde. C'étoit de tous les corps de milice, Hongrois, Croates, Esclavons & autres qui sont venus en Allemagne, le corps le plus beau, le mieux choisi, & le plus réglé. (+)

BANTAM, f. m. (*Hist. nat. Ichthyologie.*) poisson ainsi nommé à Amboine, & très-bien gravé & enluminé dans la premiere partie du *Recueil de Coyett*, figure 184.

Son corps est médiocrement allongé, très-comprimé par les côtés, pointu aux deux extrémités, & couvert d'écaillés assez petites; sa tête est écaillée & petite, ainsi que sa bouche qui est conique, obtuse.

Ses nageoires sont au nombre de cinq seulement & à rayons mous: sçavoir, deux pectorales très-petites comme triangulaires; une dorsale triangulaire, petite, sur le milieu du dos; une anale triangulaire, petite, derriere le milieu du ventre, & celle de la queue qui est fort grande, fourchue jusqu'aux trois quarts en deux branches étroites; il n'y a point de nageoires ventrales.

La couleur générale de son corps est un bleu-clair sur les côtés & le ventre, & plus foncé sur le dos jusqu'à la ligne latérale, qui prend son origine du haut de l'ouverture des ouies & va se rendre au milieu des côtés de la queue, en se rapprochant une fois plus du dos que du ventre: ses nageoires sont jaunes, ainsi que le dessous de sa tête, laquelle est bleue en dessus; la prunelle de ses yeux est blanche-argentée, entourée d'un iris jaune.

Remarques. S'il suffit de n'avoir point de nageoires ventrales pour avoir un certain rapport avec les anguilles, on peut penser que le *bantam* seroit de la famille de ces poissons, quoique son corps ne soit pas d'une forme cylindrique. (M. ADANSON.)

BANTIALA, f. m. (*Hist. nat. Botan.*) nom Macassar d'une plante parasite d'Amboine, que les Malays appellent *ruma-sumot*, qui signifie *nid de fourmis*. Rumphe en distingue deux especes.

Premiere espece. BANTIALA.

Le *bantiala*, proprement dit, a été très-bien gravé, quoique sans détails, dans l'*Herbarium Amboinicum* de Rumphe, volume VI, page 119, planche LV, figure 2, sous le nom de *nidus germinans formicarum rubrarum*.

C'est un tubercule sphéroïde de quinze à seize pouces de diametre, ridé extérieurement, couvert de rugosités à-peu-près comme le citron ou l'orange dite *pampelmous*, d'un beau verd, à écorce molle, tendre, séparée de la substance intérieure qui est charnue, succulente comme la chair d'une pomme bien mûre, partagée en plusieurs cloisons comparables aux rayons ou gâteaux des ruches à miel des abeilles, & habitée par des fourmis. La partie inférieure de ce tubercule produit nombre de petites racines fibreuses qui s'implantent dans l'écorce des arbres, sur les branches desquels vit le *bantiala*.

De la partie supérieure de ce tubercule part une seule tige simple, triangulaire, pendante, d'un pouce & demi de diametre, deux fois plus longue, charnue, verte, pleine, toute couverte, à-peu-près comme la tige des jeunes palmiers, d'écaillés triangulaires, imbriquées, qui sont les bases des feuilles y qui forment une espece de gaine.

Tome I,

Cette tige est entourée & comme couronnée de dix à douze feuilles elliptiques, pointues aux deux extrémités, longues de quinze à seize pouces, trois fois moins larges, molles, entieres, relevées en-dessous d'une nervure longitudinale ramifiée en six paires de côtes alternes, & portées droites peu écartées sur un pédicule cylindrique trois fois plus court qu'elles, dont la base forme ces especes de gaines écailleuses, triangulaires, dont la tige paroît hérissée après la chute de ces feuilles.

Ce n'est qu'après la chute de ces feuilles qu'on voit paroître les fleurs; elles sont rapprochées deux à deux, l'une mâle & l'autre femelle, entre chaque écaille, ou gaine des feuilles; la fleur mâle est portée sur un pédicule fort court; elle est blanche, & consiste en un calice de quatre feuilles en soucoupe, & en quatre étamines sphériques, très-courtes, blanches, placées au centre. La fleur femelle consiste en quatre ovaires sphériques chagrinés. Rumphe dit qu'il n'en a pas vu le fruit, mais il est probable que ces quatre ovaires deviennent autant de capsules ou de baies renfermant chacune une graine de même forme.

Culture. Cette plante est constamment parasite, & ne croît que sur les arbres à fruit, tant sauvages que cultivés, tels que le cofassu & le durion qui ont l'écorce dure & fendue; elle est suspendue à leur tronc ou à leurs grosses branches.

Qualités. Le tubercule qui lui sert de racine, quoiqu'invariable dans sa forme, paroît occasionné par l'âcreté corrosive des sucs de petites fourmis rouges très-mordantes, qui y habitent & qui en font leur nid, d'abord avec de la terre, ensuite avec du bois pourri. Pour pouvoir prendre ce nid ou cette plante, il faut aussi-tôt après l'avoir détaché de dessus l'arbre le jeter dans l'eau, & l'y tenir plongé jusqu'à ce que toutes les fourmis en soient sorties. Ces nids, lorsqu'ils sont vieux, tombent sur la terre, pourrissent, & se réduisent insensiblement, comme certaines vesses de loup, en un tissu réticulaire fibreux & poudreux, qui, lorsqu'on met le pied dedans par hazard, s'attache beaucoup à la peau, & y cause des ulceres très-malins, au moins à Macassar, où tous les poisons & venins ont plus d'activité, car à Amboine ces nids ne font aucun mal. On guérit ces ulceres par l'application d'une emplâtre de l'espece de riz appelée *bras pulot itam*, réduit en bouillie.

Usages. Les Malays vont chercher dans les bois le *bantiala* pour en faire usage sur les tumeurs les plus considérables: ils pilent la substance charnue de son tubercule, & l'appliquent dessus en forme d'emplâtre qui les fait aboutir en peu de temps, en y excitant néanmoins une légère démangeaison qui indique une vertu caustique dans cette plante.

Deuxieme espece. UHUTA.

Les habitans d'Amboine appellent du nom de *uhuta* une seconde espece de *bantiala*, dont Rumphe a fait graver la figure sans détails sous la dénomination latine de *nidus germinans formicarum niger*, au vol. VI, de son *Herbarium Amboinicum*, page 119, planche LV, figure 1.

Le tubercule de cette espece est plus ridé, plus marqué d'enfoncemens & plus petit que celui du *bantiala*: il n'a que dix à douze pouces de diametre; il est cendré extérieurement, creusé de petits enfoncemens comparables à ceux des dés à coudre. Ce n'est qu'en-dessous qu'il est percé de trous; les racines qui l'attachent aux arbres sont plus longues, plus grosses, plus ramifiées que dans le *bantiala*. Sa substance interne est charnue, blanche, verdâtre sur les bords, & toute percée de trous en galeries & en labyrinthes qui servent d'habitations aux fourmis.

Du centre de ce tubercule partent quatre à cinq

HH h h h ij

tiges cylindriques, longues d'un pied à un pied & demi, marquées de quinze à vingt articles qui indiquent le lieu où étoient attachées autrefois les feuilles: celles-ci sont au nombre de trois à cinq, fort ferrées vers le bout de chaque tige où elles sont disposées alternativement: elles sont elliptiques, médiocrement pointues aux deux extrémités, longues de quatre à cinq pouces, une fois moins larges, entières, grasses, c'est-à-dire, épaisses, entières, lisses, relevées en-dessous d'une nervure longitudinale sans côtes latérales, & portées horizontalement sur un pédicule court qui forme en-bas une gaine courte autour de la tige.

C'est dans l'aisselle des feuilles supérieures seulement que sont placées les fleurs: elles ressemblent à celles du *bantiala*.

Qualités. Les fourmis qui habitent le tubercule du *uhuta* sont noires & d'une autre espèce que celles du *bantiala*.

Remarques. Ces deux plantes, quoique très-différentes au premier abord par l'apparence de leurs tiges, considérées ensuite dans les détails de leurs feuilles & de leurs fleurs, sont sensiblement de même genre; & en les comparant à tout ce qui est connu, on voit qu'elles doivent former un genre nouveau & voisin de la *zannichellia* & du *saururus* dans la première section de notre cinquante-sixième famille des arons qui comprend les plantes qui ont un calice & plusieurs ovaires.

Il y a apparence que ce genre de plante se multiplie & s'attache aux arbres par une espèce de glu qui enveloppe sa graine comme dans le gui du chêne, quoique Rumphe n'ait point vu ces graines; & que ce n'est que lorsque le tubercule de ses racines a commencé à prendre une certaine grosseur, que les fourmis y pénètrent, y occasionnent, hors de ses vaisseaux rompus, un épanchement irrégulier de sucs qui forment une masse charnue dans laquelle elles percent & pratiquent leurs galeries. (M. ADANSON.)

* BANTRAN & BANTRET-YAI, (Géogr.) îles d'Asie; elles sont dans la rivière de Menun, au royaume de Siam, suivant la Loubere, qui leur donne 120 degrés 55 minutes de longitude & 13 degrés 6 minutes de latitude boréale. Elles n'ont chacune qu'un village ou hameau qui porte le nom de l'île où il est.

§ BAOBAB, f. m. (Hist. nat. Botanique.) nom Ethiopien d'un arbre originaire du Sénégal, où les peuples Ouafols l'appellent *goui*, & son fruit *boui*. Les François, habitans du Sénégal, appellent cet arbre *calebassier*, & son fruit *pain de singe*, selon le P. Labat. Thevet le désigne dès l'année 1555, sous le nom d'*arbre du Cap-Verd*. Prosper Alpin en donne une figure fort mauvaise à feuilles simples, sous le nom de *baobab* & *bahobab*, qui se trouve aujourd'hui corrompu sous ceux de *baobab* & *bohobab* dans nombre de dictionnaires. Scaliger l'appelloit *guanabanus*. L'Ecluse, *Clusius*, *abavo* & *abavi*. M. de Jussieu, pour me conserver & m'identifier, pour ainsi dire, la découverte que je fis des fleurs & des caractères botaniques de cet arbre, dont je lui envoyai la description dès l'année 1749, le désigna dès-lors, dans ses démonstrations botaniques du jardin royal, sous le nom d'*adansonia*, que M. Linné changea ensuite en celui d'*adansonia*, *1 digitata*. Voyez son *Systema natura*, édition in-12, imprimée en 1767, page 456, j'en ai lu à l'Académie en 1756, la description qui a été imprimée dans le volume de ses mémoires, pour l'année 1761, page 218, avec des figures complètes de toutes ses parties, planches VI & VII, sous son ancien nom de *baobab*.

Cet arbre est sans contredit le plus gros, non pas de tous ceux qui sont cités dans les livres anciens

ou dans les relations des voyageurs, mais de tous ceux qui ont été bien vus & bien constatés existans de nos jours par des botanistes suffisamment éclairés. Lorsqu'on le regarde de près il paroît plutôt une forêt qu'un seul arbre. Son tronc n'a que 10 ou 12 pieds de hauteur, sur 75 à 77 pieds & demi de circonférence, c'est-à-dire 25 à 27 pieds de diamètre. Il est couronné par un grand nombre de branches extrêmement grosses, longues de 50 à 60 pieds, dont les plus basses s'étendent presque horizontalement & touchent quelquefois par leur propre poids jusqu'à terre, de manière que, cachant la plus grande partie de son tronc, cet arbre ne paroît de loin que sous la forme d'une masse hémisphérique de verdure, d'environ 120 à 150 pieds de diamètre, sur 60 à 70 pieds de hauteur.

Aux branches de cet arbre répondent à peu-près autant de racines, presque aussi grosses, mais beaucoup plus longues. Celle du centre forme un pivot semblable à un gros fuseau qui pique verticalement à une grande profondeur, pendant que celles des côtés s'étendent horizontalement & tracent près de la superficie du terrain. J'en ai vu une qu'un courant d'eau avoit découverte dans l'espace de plus de 110 pieds, & il étoit facile de juger, par sa grosseur à cet endroit, que ce qui restoit caché sous terre avoit encore au moins 40 ou 50 pieds de longueur, & cependant l'arbre auquel appartenoit cette racine, n'avoit qu'une grosseur médiocre relativement aux autres.

L'écorce qui recouvre ses racines est brune couleur de rouille. Celle du tronc est gris-cendré, lisse, luisante, très-unie & comme vernissée au-dehors; lorsqu'on l'enlève, on voit qu'elle a huit à neuf lignes d'épaisseur & qu'elle est au-dedans d'un verd picoté de rouge: celles des jeunes branches de l'année est verte & parsemée de poils fort rares. Le bois de l'arbre est assez blanc & extrêmement tendre, encore plus que celui du marronnier, du faule & du peuplier.

Ce n'est que sur les jeunes branches de la dernière pousse, que l'on voit des feuilles; elles sont disposées alternativement & circulairement, au nombre de huit à douze sur toute leur longueur, à des distances peu considérables. Elles sont digitées, c'est-à-dire composées de trois à sept folioles, mais plus communément de sept folioles, disposées en manière d'éventail comme celle du marronnier, *hippocastanum*, sur un pédicule commun, cylindrique, de même longueur qu'elles, & qui les porte étendues horizontalement sur le même plan que lui. La plus longue de ces folioles a environ cinq pouces de longueur & presque deux fois moins de largeur; elle est placée à la partie antérieure de l'éventail: celles qui l'avoisinent diminuent par degrés, jusqu'à celles qui sont les plus proches du pédicule & qui sont une fois plus petites. Toutes ces folioles sont elliptiques, pointues aux deux extrémités, médiocrement épaisses, lisses, entières, sans aucune dentelure dans leur contour; d'un verd gai en-dessus & pâle en-dessous, où elles sont relevées d'une nervure longitudinale, qui se ramifie en huit à douze paires de côtes alternes. De l'origine du pédicule des feuilles, sortent deux petites stipules en écailles triangulaires, deux fois plus longues que larges, vertes, attachées aux branches qu'elles quittent presque aussitôt que la feuille s'est épanouie. Ces feuilles, avant leur développement, sont pliées dans toute leur longueur en autant de doubles qu'elles ont de folioles, & sont rapprochées ainsi toutes droites sur leur pédicule en face les unes des autres, sans aucune sorte d'enveloppe, de sorte que les bourgeons nus de cet arbre sont, comme la plupart des arbres de la zone torride, exception à la règle générale que les botanistes, qui ne sont pas sortis de l'Europe, ont établie,

que tous les arbres & arbrisseaux font gemmipares, c'est-à-dire portent leur feuilles avant leur épanouissement, enveloppées d'écaillés sous la forme de boutons, ce qui n'est vrai que pour les arbres de nos climats froids, & qui se dément tous les jours dans ceux des climats les plus chauds. Il est encore nécessaire de faire remarquer ici qu'il y a une différence sensible entre les feuilles des vieux arbres & celles des mêmes arbres, lorsqu'ils commencent à lever de terre. Dans ces derniers elles sont ordinairement solitaires, presque sans pédicules & marquées de quelques dentelures vers leurs extrémités supérieures: elles ne commencent à naître au nombre de deux, trois, cinq ou sept sur un même pédicule pour former l'éventail, que lorsque le jeune plant a environ un pied de hauteur & qu'il commence à se diviser en plusieurs rameaux.

De l'aisselle des deux à trois feuilles inférieures de chaque branche, il sort une fleur solitaire, pendante à un pédicule cylindrique une fois plus long que les feuilles, c'est-à-dire d'un pied de longueur sur cinq lignes de diamètre, accompagné de deux à trois écaillés, dispersées sur sa longueur & qui tombent vers le temps de son épanouissement. Cette fleur est proportionnée à la grosseur du baobab & surpasse en grandeur celle de tous les arbres connus, si l'on en excepte le seul laurier-tulipier, appelé *magnolia*; lorsqu'elle n'est encore qu'en bouton, elle forme un globe de près de trois pouces de diamètre, & en s'épanouissant elle a quatre pouces de longueur, sur six pouces de largeur.

Chaque fleur consiste en un calice épais comme un cuir, d'une seule pièce, évasée en soucoupe, partagée, jusqu'au de-là de son milieu, en cinq divisions égales, triangulaires, recourbées en-dessous, couvert au dehors de poils verts, au-dedans de poils blanchâtres & luisans, & qui tombe dès que le fruit est noué. Après le calice vient la corolle qui est blanche, composée de cinq pétales égaux à sa longueur, & entr'eux assez épais, arrondis, recourbés en-dehors en demi-cercle, parsemés de quelques poils, relevés d'environ 25 nervures parallèles à leur longueur, légèrement ondes à leur extrémité supérieure, & terminés à leur partie inférieure par un ongle qui les attache autour du réceptacle commun du calice & de l'ovaire. Du même réceptacle s'élève une colonne ou plutôt un cône allongé, blanc, creux intérieurement, charnu, blanchâtre, très-épais; contigu d'un côté à l'ovaire qu'il enveloppe, & faisant corps de l'autre côté aux cinq pétales de la corolle qu'il unit ou plutôt qu'il semble unir & qu'il porte quoiqu'ils soient réellement séparés entr'eux; ce cône est tronqué à son extrémité supérieure & couronné d'environ sept cens étamines, dont les filets blancs, un peu plus longs que lui, se rabattent comme une houpe, & supportent chacun une anthere en forme de rein, dont la convexité s'ouvre en deux loges & répand une poussière composée de globules blanchâtres, transparents, hérissés de tous côtés de petits piquans; ces étamines, y compris le cône formé par la réunion de la partie inférieure de leurs filets, ont un peu moins de longueur que la corolle. Du centre du calice s'élève le pistil qui enfle le cône des étamines, & surpasse un peu la longueur de la corolle: il consiste en un ovaire conique ou ovoïde, pointu, assez petit, entièrement couvert de poils épais, luisans, couchés de bas en haut, terminé par un style cylindrique très-long, creusé intérieurement comme un tube, & couronné par dix à quatorze stigmates pyramidaux à trois angles, assez grands, velus sur leurs deux faces internes & épanouies comme autant de rayons.

Après la chute de la fleur, c'est-à-dire du calice,

de la corolle & des étamines, l'ovaire en mûrissant devient une capsule ligneuse, ovoïde, pointue à ses deux extrémités, longue de 12 à 18 pouces, très-dure, presque deux fois moins large, pendante à un péduncule cylindrique, de moitié plus long & de près d'un pouce de diamètre. Cette capsule est couverte extérieurement d'un duvet épais de poils verts, au-dessous desquels elle est noire, marquée de 10 à 14 sillons qui s'étendent comme autant de rayons sur toute sa longueur. Elle ne s'ouvre pas d'elle-même, mais lorsqu'on la coupe en travers, on voit que son écorce est rougeâtre, fort dure, épaisse de deux à trois lignes, & pleine d'une chair blanchâtre, un peu succulente d'abord & aigrelette, puis sèche, comme fongueuse, partagée, quoique peu sensiblement, en 10 à 14 loges, par un pareil nombre de cloisons membraneuses qui s'étendent longitudinalement depuis la queue jusqu'au point opposé, en partant des parois intérieures de l'écorce ligneuse, à laquelle elles sont attachées, pour aller de là se réunir ensemble, comme autant de rayons autour d'un axe, au centre du fruit, où elles se maintiennent tant qu'il conserve sa première humidité, mais dont elles s'écartent ensuite pour y laisser un vuide à mesure qu'il se sèche: dans cet état de sécheresse, ces cloisons membraneuses ressemblent assez par leur substance & par leur forme à cette partie de la dure-mère qu'on appelle la *faulx*. Quoique chacune de ces loges contienne environ 50 à 60 graines, on ne les aperçoit pas à nud à l'ouverture du fruit; on ne voit d'abord que la chair qui le remplit & qui ne forme qu'une seule masse quand elle est fraîche & encore humide: mais cette chair en se desséchant se retire, devient friable & se partage d'elle-même en 50 à 60 polyèdres, ou corps à plusieurs facettes angulaires dans chaque loge, qui renferment chacun une semence brune, noirâtre, ovoïde, repliée ou entaillée comme un rein, de cinq lignes de longueur, sur trois de diamètre, de la sinuosité duquel part un cordon ou filet rougeâtre, ondé, trois ou quatre fois plus long qu'elle, qui vient s'attacher horizontalement comme à un placenta, au bord intérieur des cloisons, dans l'angle que forment les loges au centre du fruit. La chair spongieuse est semée de petits filets semblables, mais plus courts, qui servent à la nourrir. Chaque graine a deux peaux ou enveloppes, l'une extérieure, brun-noir, coriace ou plutôt cartilagineuse & comme osseuse, d'une très-grande dureté; l'autre, blanchâtre, épaisse, tendre, qui renferme un embryon courbé en demi-cercle autour d'un corps charnu, sphéroïde, blanchâtre, applati, mou & comme gélatineux: cet embryon est composé de deux lobes ou cotyledons orbiculaires, repliés à cinq nervures sur leur surface extérieure & marqués en-bas d'une légère crenelure, d'où part une radicule conique, un peu plus courte qu'eux, à laquelle tient la plume conique, c'est-à-dire la petite tige qui par la suite doit se métamorphoser ou grossir en arbre.

Les poils qu'on observe sur les diverses parties de cet arbre, sont de trois espèces différentes. Ceux qui recouvrent l'ovaire & la surface interne du calice, sont coniques & très-simples; ceux des pétales sont en fuseau: mais ceux qu'on trouve sur les jeunes branches & sur l'extérieur du calice, sont singuliers, en ce qu'ils forment une soie divisée presque jusqu'à sa racine en quatre brins fort peu écartés les uns des autres; on pourroit appeler cette sorte de poils, *poil en aigrette*.

Lieu. La véritable patrie du baobab est l'Afrique, & sur-tout la côte occidentale de cette partie du monde qui s'étend depuis le fleuve Niger jusqu'au royaume de Benin; on en voit jusques dans le pays

de Galam qui s'étend à plus de cent lieues de la mer : on pourroit peut-être y comprendre encore l'île de Madagascar ; car en lisant avec attention la relation de Flacourt, imprimée en 1661, j'ai cru reconnoître dans la description qu'il fait d'un très-gros arbre que les Malgaches appellent *anadzæ* & *anadze*, une conformité si frappante avec notre *baobab*, que je ne doute nullement que ce ne soit lui qu'il a décrit aux pages 141 & 144, & dont il a donné une figure extrêmement mauvaise au n° 150. Enfin, Prosper Alpin dit en avoir vu un qu'on élevoit dans un verger du Caire. On ne trouve le *baobab* cité sous aucune dénomination, ni dans les catalogues des plantes de l'Asie, ni dans ceux des plantes de l'Amérique : ce n'est cependant pas qu'il ne puisse y en avoir actuellement quelques-uns dans les climats de ces deux parties du monde qui sont situés sous la zone torride, & sablonneux comme ceux de l'Afrique qui les produit ; mais ils n'y sont pas venus d'eux-mêmes, les Negres esclavés qu'on transporte tous les ans de l'Afrique dans nos colonies, ne manquent guere d'emporter avec eux un facher de graines qu'ils présumant leur devoir être utiles ; de ce nombre est toujours celle du *baobab* : c'est à un pareil transport que sont ou seront dus ceux qu'on y trouvera, tels que celui qui commence à porter fleurs & fruits à la Martinique : ils s'y naturaliseront peut-être ; mais ce ne fera pas leur pays originaire, & on n'y en verra pas de long-tems qui égalent en grosseur ceux de la côte du Sénégal.

Culture. Le *baobab* se plaît particulièrement dans les terrains sablonneux & humides. On en voit aussi dans des cantons pierreux, comme à Galam, autour du Cap-Verd, & même sur le rocher de Basalt qui semble former toute la masse de l'île de la Magdeleine, où Thevet observa en 1555 ceux que j'ai vus depuis en 1749 ; mais il ne faut pas que son pivot soit blessé, la moindre écorchure lui est pernicieuse, la carie s'y met bientôt, elle se communique au tronc, & y fait des progrès très-prompts qui le font périr. C'est pour cela qu'on trouve cet arbre en moindre quantité, & plus petit sur les côtes maritimes bordées de rochers & dans les terres argilleuses, dures & pierreuses du pays de Galam, que dans les sables mouvans qui occupent un espace de trente lieues entre l'île du Sénégal & le Cap-Verd. Sa racine est sujette à se fondre, lorsqu'on le transplante trop jeune ou trop vieux, lorsqu'il commence à lever ou lorsqu'il a une dizaine d'années. Le plant de six mois jusqu'à deux ans est celui qui réussit le mieux ; ses branches prennent aussi de bouture, mais rarement, & le progrès de celles qui reprennent est toujours plus lent que celui des plants qu'on a semés.

Cet arbre quitte ses feuilles au mois de novembre, en reprend de nouvelles en juin, fleurit en juillet, & parait la maturité de ses fruits en octobre & novembre.

Maladies. Outre la carie qui attaque, comme je l'ai dit, le tronc du *baobab*, lorsque ses racines sont entamées, cet arbre est encore sujet à une autre maladie, plus rare à la vérité, mais qui n'est pas moins mortelle pour lui ; c'est une espèce de moisissure qui se répand dans tout le corps ligneux, & qui l'amollit au point de n'avoir pas plus de consistance que la moëlle ordinaire des arbres, sans changer sa blancheur naturelle & la texture de ses fibres. Dans cet état, ce tronc, tout monstrueux qu'il est, devient incapable de résister aux coups de vents, & il est cassé par le moindre orage. J'en ai vu un brisé par un pareil événement : il étoit habité par un grand nombre de gros vers de scarabés, *naficornis*, & de capricornes, *cerambyx*, qui ne paroissent aucunement la cause de cette maladie ; les œufs de ces animaux y avoient été déposés de la

même manière que plusieurs insectes introduisent les leurs en Europe dans le tronc du saule, lorsque son bois est dans un état de mollesse à-peu-près pareil, quoiqu'il ne l'attaque pas lorsqu'il est sain.

Accroissement. La graine du *baobab* semée dans une terre sablonneuse, suffisamment humide, leve communément au bout de sept à huit jours au Sénégal ; néanmoins j'en ai vu qui restoient des mois & même des années entières sans lever, dans les terres chaudes de ce pays-ci, sans doute parce que la sécheresse de la terre où on les avoit semées étoit trop grande, ou parce que la chaleur nécessaire pour les faire germer, n'avoit pas été soutenue assez long-tems, ni portée au point de chaleur où le soleil porte les sables du Sénégal qui, suivant mes expériences, passe souvent le 65^{me} degré. En levant de terre, ses deux lobes ou cotyledons, qui étoient originairement orbiculaires, prennent peu-à-peu une forme elliptique, & ce n'est qu'au quatrième jour que la première feuille commence à se développer. Au bout d'un mois le jeune arbre a environ un pied de hauteur, & son accroissement est de près de cinq pieds en hauteur, sur un pouce à un pouce & demi de diamètre dans le premier été, tandis qu'en France il ne prend guere qu'un pied en hauteur & six lignes au plus de diamètre dans le même espace de tems, quoiqu'on l'éleve sur des couches & dans des terres dont on entretient la chaleur avec soin, ce qui prouve que cette chaleur artificielle n'est jamais égale à celle qu'a foncièrement la terre du climat natal de cette plante, & qu'elle ne peut jamais la remplacer dans toutes les circonstances requises pour sa végétation.

Grandeur. Quoique le tronc des plus grands *baobabs* que j'aie vus au Sénégal, eussent vingt-sept pieds de diamètre, cette grosseur, qui passe pour miraculeuse, ou au moins pour peu croyable au yeux de nombre de personnes, n'est cependant pas la plus considérable ni la plus merveilleuse qui ait été observée dans ce même pays. Ray dit qu'entre le fleuve Niger & le Gambie, on en a mesuré de si monstrueux que dix-sept hommes avoient bien de la peine à les embrasser en joignant les uns aux autres leurs bras étendus, ce qui donneroit à ces arbres environ quatre-vingt-cinq pieds de circonférence & près de trente pieds de diamètre. Jules Scaliger dit qu'on en a vu qui avoient jusqu'à trente-sept pieds. Cet arbre, dont quelques voyageurs parlent comme du plus gros arbre de l'univers, peut donc être considéré comme tel, & je ne crois pas qu'on fasse difficulté d'en convenir lorsqu'on voudra en comparer les dimensions.

Durée. Le *baobab*, quoique d'un bois très-tendre, vit très-long-tems, & peut être plus qu'aucun autre arbre connu, à cause du long accroissement qu'exige son énorme grosseur. Parmi les faits que j'ai soigneusement rassemblés pour me procurer des connoissances certaines à ce sujet, en voici quelques-uns qui semblent le prouver. J'ai vu, comme je l'ai dit dans la *Relation* de mon voyage au Sénégal, imprimée en 1757, page 66, dans l'une des deux îles de la Magdeleine, deux de ces arbres sur l'écorce desquels étoient gravés des noms Européens, avec des dates dont les unes étoient postérieures à 1600 ; d'autres remontoient à 1555, & avoient été probablement l'ouvrage de ceux qui accompagnoient Thevet dans son voyage aux terres australes, car il dit lui-même avoir vu de gros arbres dans cet endroit, & ces arbres étoient tous de la même espèce, des *baobabs* enfin ; d'autres enfin paroissent antérieurs à l'an 1500, mais celles-ci étoient confuses & pourroient être équivoques, les années en ayant rempli ou effacé la plupart des traits. Les caractères de ces noms avoient environ six pouces de

hauteur, & les noms entiers occupoient deux pieds en longueur, c'est-à-dire, moins de la huitième partie de la circonférence de l'arbre qui avoit six pieds de diamètre en 1749, ce qui me fit juger que ces noms n'avoient pas été gravés dans la jeunesse de ces arbres, d'autant plus que Thevet les appelloit, dès l'an 1555, de beaux arbres. En supposant cependant que ces caractères eussent été gravés dans la première jeunesse de l'arbre, qui est le cas le moins favorable de tous, & en négligeant les dates un peu confuses du 14^{me} siècle, pour nous en tenir à celle du 15^{me} siècle qui est très-distincte, il est évident que si, depuis 1555 jusqu'en 1749, c'est-à-dire, en 200 ans, le *baobab* a pu croître de six pieds en diamètre, il faudroit plus de huit siècles pour qu'il pût arriver à vingt-cinq pieds de diamètre en supposant qu'il crût toujours également. Mais il s'en faut bien que l'accroissement des arbres suive cette progression égale; l'expérience apprend qu'il est très-rapide dans les premières années qui suivent sa naissance, qu'il se ralentit ensuite par degrés, qu'enfin il s'arrête lorsque l'arbre a atteint le période de grandeur qui est ordinaire à son espèce; & sans quitter l'histoire du *baobab*, n'ayant point de faits plus présents, & ignorant qu'on ait fait à ce sujet quelques observations qui puissent me servir de terme de comparaison, je fais que cet arbre prend environ un pouce à un pouce & demi de diamètre, sur cinq pieds de hauteur dans la première année, qu'il a au bout de dix ans un pied de diamètre, sur quinze de hauteur, & environ un pied & demi de diamètre sur vingt de hauteur au bout de trente ans. J'aurois désiré pouvoir faire usage de ces quatre ou cinq termes d'observations, pour calculer l'âge du *baobab*; mais la saine géométrie nous apprend qu'ils sont insuffisants pour déterminer quelque chose de précis à ce sujet: c'est pourquoi je me bornerai à faire entrevoir qu'il est vraisemblable que son accroissement, qui est très-lent, relativement à sa monstrueuse grosseur de vingt-cinq pieds, doit durer plusieurs milliers d'années, & que la naissance de ceux dont j'ai parlé peut remonter à des tems peu éloignés du déluge universel, ce qui seroit un fait assez singulier pour faire croire que le *baobab* seroit le plus ancien de monumens vivans que puisse fournir l'histoire du globe terrestre.

Qualités. Toutes les parties du *baobab* abondent en mucilage, c'est-à-dire, qu'elles contiennent une matière gommeuse étendue dans beaucoup d'eau; mais ce mucilage n'est pas fade, il est relevé par une légère acidité. Lorsqu'on met ses feuilles en infusion ou en décoction dans l'eau, leur mucilage se développe & rend cette eau légèrement visqueuse. La chair fongueuse & blanche qui enveloppe les graines a une saveur aigrelette assez agréable, surtout dans les fruits de l'année, qui conservent encore un peu de leur humidité; mais le tems lui fait perdre beaucoup de sa première bonté, & elle n'a plus guère de saveur lorsqu'elle a pris une couleur rougeâtre qui indique sa vieillesse ou une espèce de putréfaction.

Son bois est, comme nous l'avons dit, blanc, & extrêmement mou.

Vertus. Ses feuilles & ses fleurs amorties au feu, ou cuites dans l'eau, sont émollientes & résolatives lorsqu'on les applique extérieurement en topique. Leur décoction prise intérieurement modère la transpiration excessive, corrige ou émousse l'âcreté des humeurs, & tempère la trop grande ardeur du sang, les inflammations internes, les irritations, les ardeurs d'urine.

Usages. Le *baobab* est l'arbre le plus utile & le plus salutaire de tous ceux qui croissent au Sénégal. Quoique les Nègres possèdent nombre d'arbres frui-

tiers extrêmement féconds, les bananiers, & même les palmiers cocotiers, qui, dans les Indes, passent pour les arbres les plus utiles ou les plus nécessaires à la vie, ils donnent le pas à leur goui qui est notre *baobab*.

Ses feuilles sont les parties dont ces Nègres font le plus d'usage. Ils les font sécher à l'ombre & les réduisent en une poudre verte qu'ils appellent *lalo*. Cette poudre se conserve parfaitement dans des sachets de toile de coton, sans autre attention que de la tenir au sec. Ils en font un usage journalier dans leurs alimens, sur-tout dans leur coufcons, qui est un mets composé d'une espèce de gruau, ou de farine grossière de l'espèce du panis, qu'ils appellent *dougoup-nioul*, ou du *forgo*, qu'ils appellent *giarnat*, simplement imbibée d'un coulis de viande ou de poisson, & réduite par une manipulation particulière & très-délicate, en petits grains comparables à la finesse du sablon. Ils y en mêlent deux ou trois pincées, à-peu-près comme nous usons du poivre & de la muscade dans nos ragoûts: ce n'est cependant pas comme épice qu'ils font usage du *lalo*, car il n'a presque aucun goût, mais comme une drogue salutaire & indispensable pour modérer l'excès de leur transpiration, empâter & pour ainsi dire, épaissir leur sang trop atténué & tempérer sa trop grande ardeur.

L'expérience m'a appris qu'une ptisane faite avec les mêmes feuilles, suffit pour préserver des fièvres chaudes qui se répandent comme une épidémie sur les Nègres & encore plus sur les Européens, qu'elle moissonne, pour ainsi dire, pendant les mois de septembre & d'octobre, c'est-à-dire, dans la saison où les pluies cessant tout-à-coup, le soleil vient à dessécher les eaux qui se sont arrêtées sur les terres. La dose de cette boisson est d'une pinte par jour, distribuée en deux portions dont l'une se boit le matin à jeun, & l'autre le soir avant que de se mettre au lit; on en peut corriger la fadeur avec un peu de sucre ou de racine de réglisse. On peut se dispenser d'en boire dans le courant du jour, excepté dans les cas où la migraine annonce l'approche de ces fièvres. Cette même ptisane prévient non-seulement les fièvres ardentes, mais encore les ardeurs d'urine & les diarrhées, qui sont très-fréquentes pendant la saison des pluies, appelée la *haute saison*, à cause des inondations ou des hautes eaux, c'est-à-dire, depuis le mois de juillet jusqu'à celui de novembre.

Le fruit du *baobab* n'a pas moins d'utilité que ses feuilles; on en mange, soit seule, soit dans le lait, la chair fongueuse qui enveloppe les semences. Ce fruit est un objet de commerce, petit à la vérité, dans le pays du Sénégal, où l'arbre qui le porte est trop répandu, mais assez avantageux pour ceux qui en portent chez les peuples voisins. Les Mandingues, reconnus de tout tems pour les plus grands voyageurs de l'Afrique, portent ce fruit dans la partie orientale & méridionale de ce continent, pendant que les Arabes, qu'on appelle *Maures* au Sénégal, le font passer dans les pays de Maroc, d'où il se répand ensuite en Egypte & dans toute la partie orientale de la Méditerranée.

C'est dans ces pays qu'on réduit la pulpe de ce fruit en une poudre qu'on apporte ici du Levant, & qu'on connoît depuis long-tems sous le nom très-impropre de *terre sigillée de Lemnos*. Prosper Alpin est le premier médecin qui ait été à portée de reconnoître dans ses voyages en Egypte, que cette poudre, regardée jusqu'à lui comme une terre de l'Archipel, étoit une substance purement végétale & originaire de l'Ethiopie ou du centre de l'Afrique. Cette découverte de Prosper Alpin, qui n'a fait aucune sensation dans la médecine, parce qu'aucun des

favans dans l'art de guérir n'avoit été à portée d'étudier les vertus & les usages qu'à le fruit du *baobab* au Sénégal, & de les comparer avec ceux qu'a sa poudre métamorphosée en terre de Lemnos, mérite bien, par ses vertus singulieres, par les avantages qu'on en peut retirer, que nous transcrivions ici le passage entier de ce savant médecin. « Ce fruit, dit-il (*De plantis Ægypti, cap. 17.*), est apporté au grand Caire, non pas dans son état de fraîcheur, mais assez sec pour que sa pulpe puisse se réduire en une poudre qu'on appelle dans cette ville, la terre de Lemnos. (*Cayri autem, quo loco recens fructus non habetur, ejus pulpâ in pulverem paratâ ii utuntur quâ est terra Lemnia, observatur: estque apud multos familiarissimus illiuscæ terræ usus ad pestiferas febres, &c.*) Elle est d'un usage familier dans les fièvres pestilentielles, dans les crachemens de sang, la lienterie, la dysenterie & le flux de sang hépatique. On s'en sert encore pour procurer les regles (d'autres disent pour en arrêter l'excès). La dose de cette poudre, passée au tamis fin, est d'une dragme: les médecins la prescrivent pour les maladies mentionnées ci-dessus, & la font prendre ou en dissolution dans l'eau de plantin, ou en décoction dans l'eau commune. Le même auteur ajoute qu'il a appris que dans les contrées brûlantes de l'Ethiopie, où ce fruit croît naturellement, les habitans l'emploient comme un rafraîchissant pour éteindre les ardeurs de la soif, & que les gens riches temperent son acide avec un peu de sucre; qu'on s'en sert encore plus particulièrement pour toutes les affections chaudes, dans les fièvres putrides, sur-tout celles qui sont pestilentielles, soit en mangeant la pulpe avec du sucre, soit en buvant son suc tiré par expression, & mêlé avec une quantité suffisante de sucre, ou même réduit en syrop». Prosper Alpin auroit dû nous apprendre quels sont les peuples de l'Ethiopie, où cette dernière préparation est en usage: ce sont sans doute ceux qui habitent la partie orientale de l'Afrique, car elle est tout-à-fait inconnue aux Negres qui sont dans la partie occidentale, d'autant plus que la canne du sucre ne croît pas naturellement chez eux, & que, quoiqu'ils aient une espece de mil qui pouvoit y suppléer, ils n'en font cependant aucun usage. Cela n'empêche pas néanmoins que tout ce que cet auteur rapporte sur les vertus du fruit en question, ne soit conforme à la vérité, & mis en pratique chez les Negres.

La coque, ou l'écorce ligneuse de ce fruit, & le fruit lui-même lorsqu'il est gâté, servent aux Negres à faire un excellent savon, en tirant la lessive de ses cendres & la faisant bouillir avec l'huile de palmier qui commence à rancir, & dans quelques endroits du pays de Cayor, avec l'huile d'une espece de punaise de bois qui y est très-commune.

Les Negres font encore un usage bien singulier de ce monstrueux arbre: on a vu qu'il étoit sujet à la carie qui creuse son tronc, sur-tout ceux qui croissent dans les terrains pleins de rochers qui égratignent son pivot, comme il arrive souvent dans le pays de Cayor, compris entre le fleuve Niger & le Gambie. Ils agrandissent ces cavités & en font des especes de chambres, ou plutôt de vastes cavernes, où ils suspendent les cadavres de ceux auxquels ils ne veulent pas accorder les honneurs de la sépulture: ces cadavres s'y dessèchent parfaitement, & y deviennent de véritables momies sans aucune autre préparation. Le plus grand nombre de ces cadavres, ainsi desséchés, est de ceux des Guiriots: ces gens peuvent être comparés aux anciens jongleurs, si fameux chez nos aïeux; ils sont poëtes - musiciens, tambours & bouffons: il y en a des deux sexes; ces mercénaires se chargent seuls de l'inspection des fêtes & des dan-

ses dont ils animent la liberté par leurs bouffonneries; ils sont très-nombreux & répandus dans tout le pays, tant à la cour des rois Negres que dans les villages, où ils divertissent le peuple & les seigneurs, en flattant à outrance dans leurs poësies ceux qui leur donnent quelques marques de générosité. Cette espece de supériorité de talens les rend redoutables aux Negres pendant leur vie; ils l'attribuent à quelque chose de surnaturel; mais au lieu de faire, comme les anciens Grecs, leurs poëtes enfans des dieux, ils les regardent au contraire comme des forciers, comme des ministres du diable, & croient qu'en cette qualité, ils attireroient la malédiction sur la terre ou même sur les eaux qui auroient reçu leurs corps; c'est pourquoi ils les cachent & les dessèchent, comme il a été dit, dans des troncs creux de *baobab*.

Remarg. Quelques recherches que j'aie faites pour découvrir tout ce qui a été écrit sur le *baobab*, je n'ai trouvé aucun auteur qui en ait parlé avant Thevet, qui, dans son livre sur les singularités de la France antarctique, imprimé en 1557, en donne une description assez exacte, si l'on en excepte les feuilles qu'il dit semblables à celles du figuier, quoiqu'elles ressemblent beaucoup plus à celles du marronnier.

Jules-César Scaliger, en 1566, n'a vu qu'un fruit sec du *baobab*, apporté de la partie de l'Ethiopie, appelée *Mozambique*, & les jeunes pieds qui leverent de ses graines semées à Anvers, ne lui montrèrent que ses premières feuilles simples qu'il compare à celles du laurier; ils périrent aux premières approches de l'hiver, faute de terres chaudes.

L'Ecluse, plus connu sous le nom de *Clusius*, donne en 1576 une description & une figure assez exacte de son fruit & de ses feuilles parfaites, composées de cinq folioles; mais au lieu de faire tenir les semences à leur placenta commun par un seul filet, ainsi qu'elles y tiennent effectivement, il les y attache par plusieurs filets.

Prosper Alpin a décrit pareillement & figuré, en 1592, un rameau de *baobab* chargé de feuilles, de fleurs & fruits; mais, indépendamment de ce qu'on fait par le propre aveu de cet auteur, qui n'en a vu que de jeunes arbres & que des fruits secs, rabougris & en mauvais état, apportés d'Ethiopie, on voit clairement que sa figure a été faite d'imagination: les feuilles y sont simples, comme celles de l'oranger auxquelles il les compare, les fleurs à quatre pétales attachés deux à deux comme les fruits, par un pédicule extrêmement court, ce qui est entièrement contraire à l'observation.

Le célèbre Gaspard Bauhin n'avoit vu que le fruit du *baobab* qui lui avoit été envoyé de Crete, & qui étoit en moins mauvais état, comme le témoigne sa description imprimée en 1596, dans son *Pinax*, liv. II, chap. 10.

On voit encore une description plus exacte du fruit de cet arbre dans les manuscrits de Lippi qui vivoit dans le siècle dernier, & qui périt malheureusement dans un voyage en Abyssinie qu'il avoit entrepris pour la botanique à la sollicitation de M. Fagon, & par l'ordre du feu roi Louis XIV, pendant un tems de tumulte & de révolutions dans ces pays. Ce manuscrit précieux, & plein d'observations nouvelles & intéressantes, forme un petit volume in-4°. qui se voit dans la bibliothèque de M. de Jussieu.

Il est aisé de juger, par les passages que je viens de rapporter des divers auteurs qui ont parlé du *baobab*, qu'on n'en a passablement bien connu jusqu'ici que le fruit, que ses feuilles n'avoient pas été vues dans toute leur étendue, & que personne n'avoit encore décrit ni l'arbre même ni ses fleurs, qui

font,

sont, comme l'on fait, une partie essentielle aux botanistes, pour décider quelle place doit occuper, dans le regne végétal, cet arbre dont la monstrueuse grosseur offre un fait des plus singuliers de l'histoire naturelle & de la botanique.

Conclusion. En faisant une récapitulation de tous les caractères tracés dans la description des diverses parties du *baobab*, en comparant ces caractères avec ceux des plantes qui sont les plus connues, on s'apercevra facilement qu'il appartient à la famille des malvacées, c'est-à-dire, de ces plantes qui ont un rapport très-prochain avec celle que l'on nomme *mauve*. Comme les mauves, il fait une exception à la règle générale de tous les arbres & arbrustes dont les feuilles sortent d'abord de la plante en boutons, c'est-à-dire, enveloppées de petites écailles; ses feuilles, de même que celles de tous les autres arbrustes de cette classe, sortent nues sans être enveloppées, pas même par leurs stipules qui ne sont pas assez grandes pour les recouvrir: comme les mauves, il a un bois blanc & fort tendre: comme elles il porte des stipules attachées aux branches à l'origine des feuilles: comme elles il perd ses feuilles en automne, même au Sénégal, où presque tous les arbres conservent les leurs: comme elles il abonde en suc mucilagineux: comme elles il a des poils, dont quelques-uns sont en aigrette ou en fuseau: comme elles il porte des fleurs hermaphrodites qu'on pourroit appeler *belles du matin*, parce qu'elles ne s'ouvrent que depuis neuf heures du matin jusqu'à une heure après-midi: comme elles il a un calice & les autres parties de la fleur placées autour de l'ovaire & non au-dessus ni au-dessous: comme elles il a des pétales distincts entr'eux ou séparés par leur partie extérieure qui regarde le calice, & réunis par leur face intérieure au cylindre des étamines: comme elles il a les étamines réunies par le bas en une espèce de gaine attachée aux pétales, & qui enveloppe l'ovaire auquel il touche: comme elles il a l'ovaire posé immédiatement sur le fond ou le receptacle du calice, & le style de cet ovaire creux comme un tuyau dans toute sa longueur: comme elles il porte un fruit dans lequel les semences sont rangées en tous sens autour d'un axe qui a été auparavant la base même du style de la fleur: comme elles enfin, il a des graines dont l'embryon est recourbé en demi-cercle & composé de deux lobes.

Le *baobab* se trouve donc rangé naturellement dans cette famille de plantes, & il doit être placé, comme nous avons fait, dans la section de celles qui n'ont qu'un calice. Voyez nos *Familles des plantes*, vol. II. pag. 399.

Tout ceci est extrait d'un mémoire très-circumstancié sur l'histoire de cet arbre, que je lus à l'académie royale des sciences en 1756, & qui n'a été imprimé que dans le volume des mémoires de ladite académie, pour l'année 1761, avec figures, aux pl. VI & VII, p. 218 à 243. (M. ADANSON.)

§ BAPAUME, (*Géogr.*) *Bapalma*, ville fortifiée de France en Picardie, à cinq lieues d'Arras & autant de Cambrai, dans un pays sec, sans rivières ni fontaines; ce n'étoit au XI. siècle qu'un château où s'étoit cantonné un nommé Beranger, chef de voleurs, en 1090: Eudes, duc de Bourgogne, comte d'Artois, l'érigea en ville, & la fit fermer de murs en 1335. Charles V fit fortifier cette place. Vauban & le chevalier de Ville y travaillèrent sous Louis XIV. Il y a un état-major. (C.)

BAPTÊME, (*Méd. lég.*) un sacrement qui régénère l'homme en Jésus-Christ, & dont l'omission le condamne à la plus cruelle des privations, a paru un motif suffisant pour exciter l'attention des loix. On a souvent consulté les experts pour décider de la validité

Tome I,

ou de la nullité du *baptême* qu'on confère aux avortons ou aux enfans; on a exigé qu'on n'en étendit l'usage que sur ceux qui peuvent en retirer du fruit: on a imposé des loix aux pasteurs, aux chirurgiens, aux sages-femmes; on a même infligé des peines civiles & spirituelles à ceux qui, par négligence ou mauvaise foi, se dispensoient d'obéir. Ces précautions dictées par l'esprit de christianisme, font sentir combien il doit être important de ne pas se méprendre. Les théologiens ont encore exigé, par respect pour ce sacrement, qu'on ne l'administrât qu'aux foetus bien formés & vivans, & qu'on s'abstînt de le conférer aux monstres ou aux avortons qui ne sont pas animés.

On s'est encore occupé de la manière d'administrer le *baptême* dans tous les cas possibles; & l'omission de ces moyens dans l'article BAPTÊME du *Dictionnaire rais. des Sciences*, &c. m'autorise à entrer à cet égard dans quelques détails.

Jérôme Florentini publia, en 1658, une dissertation intitulée, *des hommes douteux ou du baptême des avortons*; il prouve que « rien n'est plus incertain » que le tems où le germe est véritablement animé. (*Voy. ci-devant ANIMATION.*); qu'il est cependant probable que l'ame raisonnable y existe dès le commencement, c'est-à-dire, immédiatement après la conception; il enseigne qu'en conséquence on doit, sous peine de péché mortel, baptiser le germe d'un homme, ne fût-il pas plus gros qu'un grain d'orge, & quelque court que ce soit l'espace de tems écoulé depuis la conception, quoique ce germe n'ait aucun mouvement qui indique un signe de vie, pourvu qu'il ne soit ni corrompu, ni manifestement mort ».

Il est sans doute difficile de déterminer dans un corps dont l'organisation est si peu développée, si le défaut de mouvement sensible appartient à la foiblesse ou à la mort; l'auteur avertit que dans ce cas, il faut donner le *baptême* sous condition, soit parce qu'il est douteux si ce germe est vivant, soit parce que, se trouvant encore enveloppé dans les membranes, il n'est point décidé si ces membranes qui empêchent l'eau de toucher immédiatement, font un obstacle à la validité du *baptême*.

L'université de Paris donna dans son approbation le surnom d'*indubitata* à cette doctrine; elle imposoit néanmoins l'obligation de baptiser tous les foetus sous peine de péché mortel; & la congrégation de l'index la jugeant en cela repréhensible, exigea de l'auteur une protestation qui déclarât qu'il n'avoit voulu que discuter ce qui lui avoit paru probable & nullement établir un dogme dont le rituel de l'église ne fait point mention.

On ordonna encore à l'auteur de faire connoître qu'il entendoit parler des avortons bien formés & par conséquent sensibles, & qui présentent au moins les premiers traits d'une figure humaine.

Nous renvoyons à l'article MONSTRES & ACCOUCHEMENS MONSTRUEUX (*Méd. lég.*) *Suppl.* la discussion d'une distinction aussi frivole.

Lorsque le foetus a acquis tout son accroissement dans la matrice, & que, par des causes physiques, irrémédiables, il n'en peut sortir sans perdre la vie, on a demandé s'il étoit nécessaire de soumettre la mère à l'opération césarienne dans la seule vue de baptiser l'enfant (*Voy. OPÉRAT. CÉSARIENNE, Méd. lég.*), *Suppl.* On sent bien que s'il reste encore l'espoir de sauver la vie du foetus, le double motif de conserver un citoyen & d'opérer son salut spirituel, suffisent pour autoriser cette opération, si d'ailleurs rien ne s'y oppose; mais je suis bien éloigné de décider avec M. Cangiamila, que le danger, quoique douteux de la vie spirituelle de l'enfant, l'emporte sur le danger corporel de la mère. Ce n'est

pas ici le lieu de s'occuper des raisons qui peuvent décider l'emploi de l'opération césarienne (*Voyez OPÉR. CÉSAR. Méd. lég.*). On est encore moins fondé à s'en tenir à cette préférence, lorsqu'ayant essayé de baptiser deux jumeaux par le moyen d'une seringue portée à l'orifice de l'utérus, on est dans le doute si l'eau a touché les deux corps séparément.

On a proposé de baptiser les avortons par immersion dans l'eau dégourdie, mise sur une assiette ou dans un verre, sur-tout si le fœtus ou l'embryon sort de la matrice avec toutes ses membranes, ayant soin néanmoins d'ouvrir le sac membraneux pour en tirer le fœtus, afin que l'eau parvienne immédiatement sur son corps.

Lorsque, par le travail d'un accouchement, on présume que le fœtus vivant dans la matrice peut expirer au passage, on recommande de le baptiser par injection, ou en portant une éponge mouillée vers l'orifice de l'utérus. Il faut encore supposer dans cette circonstance que les membranes sont déjà rompues; car on seroit, selon les théologiens, dans la nécessité de les ouvrir pour mettre à nud quelque partie de l'enfant; il doit être permis à un médecin de dire que cette méthode a ses inconvénients pour l'enfant & pour la mère, puisqu'en faisant écouler les eaux par des moyens forcés, on se prive de l'avantage que leur écoulement pourroit procurer dans le moment de la sortie du fœtus. Il est difficile de tout concilier; mais, lorsque les membranes se rompent d'elles-mêmes, l'accoucheur est exempt de reproche: du reste, si l'enfant présente l'un de ses membres, on a décidé qu'il suffisoit pour la validité du baptême, que cette partie quelle qu'elle fût, pût être touchée par l'eau injectée. Cette condescendance est consolante à quelques égards, puisqu'elle dispense les gens de l'art, d'employer les vexations pour remplir un ministère qui leur est si étranger.

Cet article seroit immense, s'il falloit le grossir du fatras des opinions d'une foule de canonistes; on verroit peut-être un des exemples les plus frappans de l'abus causé par la fureur de dogmatiser. Le manteau sacré de la religion couvre également les partisans du pour & du contre; on n'a pas manqué de déclarer anathème quiconque osoit s'inscrire en faux. L'embarras eût été grand pour les gens de l'art, si la question qui a produit tant de volumes *in-folio*, eût été fréquente dans la pratique; mais heureusement pour le repos de tout le monde, on consulte rarement les accoucheurs sur cet objet: chaque famille s'occupe de ce soin en dernier ressort; & les difficultés n'existent que dans les livres & dans les écoles. (*Cet article est de M. LAFOSSE, doct. en méd.*)

* § BAPTES, (*Littér.*) dans cet article du *Dict. raisonné des Sciences*, &c. lisez trois fois *Eupolis* au lieu de *Cratinus*.

* BAPTISER, *v. a.* (*Théol. Hist. des relig.*) c'est l'action d'administrer le baptême, suivant la signification propre de ce mot; mais il se dit aussi par extension de certaines cérémonies ecclésiastiques, qui ne sont que des bénédictions. C'est ainsi que l'on dit baptiser une cloche, quoiqu'en effet on ne fasse que la bénir & lui donner un nom; & dans cette cérémonie, il y a un parrain & une marraine dont la cloche reçoit les noms.

On dit encore au figuré & familièrement baptiser le vin, pour dire, y mettre de l'eau; baptiser quelqu'un, pour dire, lui donner un sobriquet.

* BAPTISMAL, ALE, *adj.* du baptême, qui concerne le baptême. L'eau baptismale, l'eau avec laquelle on baptise. Les fonts-baptismaux, les fonts où l'on baptise; la robe baptismale, la robe blanche que portoit pendant huit jours une personne nouvel-

lement baptisée; l'innocence baptismale, celle d'un enfant qui vient de recevoir le baptême.

* BAQUET, *s. m.* (*Econ. domest. arts & métiers.*) sorte de petit cuvier de bois dont les bords sont fort bas. Plusieurs ouvriers, les maçons, les brasseurs, les cordonniers, &c. se servent de baquets pour divers usages qui concernent leur métier.

BAQUET, *en terme de Jardinage*, est un petit vaisseau de bois rond, carré ou oblong, rempli de terreau sur lequel le jardinier sème des graines particulières.

BAQUET, *en terme d'Imprimerie*, est une pierre creuse que l'ouvrier remplit de lessive pour y laver ses formes.

BAQUET, *en terme de Relieur & de Doreur*, est un demi-muid où l'on entretient avec de la cendre & de la poussière de charbon, une chaleur douce & suffisante pour sécher la dorure.

BAQUET, *chez les Marbreaux de papiers*, est une sorte de boîte carrée, plate, sans couvercle, où ils versent l'eau gommée, sur laquelle ils répandent les couleurs qui doivent composer la marbrure du papier.

Les chauderonniers donnent aussi le nom de baquet à tout vaisseau de cuivre qui est encore imparfait.

BAQUET, *ustensile de Graveur*; c'est une caisse dont il se sert pour faire couler & mordre l'eau forte sur les planches; elle doit être d'un bois très-mince, exactement assemblée, & peinte à l'huile en-dehors & en-dedans, ou bien enduite de cire, afin de contenir l'eau forte sans en être imbibée. Voici la manière de s'en servir: lorsqu'on veut faire mordre l'eau forte sur une planche de cuivre préparée pour cet effet, on la graisse par-dessous; puis on la met au fond du baquet, ayant soin de l'assujettir, afin qu'elle ne se dérange pas; on verse ensuite l'eau forte jusqu'à la hauteur d'une ligne ou deux au-dessus de la planche: on agite ensuite le baquet d'un mouvement doux, lent & uniforme, faisant ainsi passer & repasser l'eau forte sur la planche, jusqu'à ce qu'elle ait suffisamment mordu sur le cuivre.

* BAQUETER, *v. a. terme de Bâtiment*, ôter l'eau d'une tranchée avec la pelle ou tout autre ustensile propre à cet effet.

* BAQUETER L'EAU, *terme de Jardinage*, c'est la répandre sur le gazon d'un bassin avec une pelle de bois, pour arroser le dessus des glaïses. *Le grand Vocal. Franc.*

* BAQUETURES, *s. f. pl. terme de Cabaretier & de Marchand de vin*. Lorsqu'ils tirent du vin en bouteille, ils appellent baquetures, ce qui tombe du tonneau dans un vase ou baquet placé au-dessous du robinet. Ces baquetures étant du vin à demi-éventé, n'est bon que pour les vinaigriers, quoiqu'il y ait des marchands peu scrupuleux, qui le mêlent avec d'autre vin pour le vendre comme bon.

BAQUEVILLE, *en Caux*, (*Géogr.*) bourg & doyenné rural en Normandie, connu par ses fabriques de ferges & de toiles, sur la Vienne, à trois lieues d'Arques & autant de Dieppe; il y avoit un ancien prieuré établi par la famille des Martels vers 1100, cédé à l'abbaye de Tiron en 1133 par Guillaume Martel, & uni par Paul V, en 1617, au collège de Rouen; deux cures réunies en une au XIII. siècle du patronage du seigneur; ancienne léproserie dont parle un titre de 1458. Les comtes de Baqueville étoient distingués autrefois: on en voit un (Guillaume Martel) porte-oriflamme à la bataille d'Azincourt, où il fut tué; le dernier officier porte-oriflamme fut un Martel sous Charles VII. (*C.*)

BAQUEVILLE, *en Vexin*, (*Géographie.*) bourg du bailliage de Gisors, de l'élection d'Andeli; en 1177, Goël de Baudemont donna l'église de Baqueville, au prieuré de Sauffeuse. La cure est régulière.

Baqueville fut érigé en comté en 1660 en faveur de Jean-Louis Faucon de Ris, Marquis de Charleval, & premier président au parlement de Rouen; il étoit frere de Charles de Charleval si connu par son amour pour les lettres, par ses petites pieces de vers & la *Conversation du marquis d'Hoquincourt avec le P. de Canaye*, J. impr. dans les œuvres de Saint Evremont.

Le recueil de ses lettres & poésies est resté manuscrit, en 1688, après sa mort entre les mains du premier président du Ris, son neveu, qui en a privé le public. (C.)

BAR, f. m. *barbus*, i, (terme de Blason.) barbeau, sorte de poisson qui entre dans les armoiries; il paroît de profil & un peu courbé en portion de cercle.

On en voit souvent deux ensemble; alors ils sont adossés.

De Gaucourt en Berry, d'hermine à deux bars adossés de gueules.

De Franquemont en Franche-Comté; de gueules à deux bars adossés d'or. (G. D. L. T.)

BAR-SUR-SEINE, (Géogr.) *Barum ad Sequanam*, petite ville du duché de Bourgogne, la treizieme qui députe aux états, à sept lieues de Troyes & de Châtillon, 42 de Paris & 23 de Dijon; elle est ancienne & étoit considérable avant le désastre qui lui arriva en 1357, où elle fut prise & brûlée par certains robeurs Lorrains: Froissard dit qu'ils détruisirent 600 bons hôtels. Le roi Jean, touché de ce malheur, lui accorda, en 1362, une foire franche avec ses droits pour aider à la réparer, regardant cette ville comme lieu notable, de grand renom & ancienneté.

Sous Thibault, comte de Champagne en 1231, elle étoit gouvernée par un majeur & 12 échevins. Il y a un petit chapitre de trois chanoines & de deux chantres à la nomination du roi; ils étoient autrefois chapelains des comtes de *Bar*, & demeuroient au château; & depuis sa démolition, ils ont été transférés dans la ville.

Dans l'église paroissiale de S. Etienne, bâtie au xv^e. siecle, est l'épithaphe de Jean Bonnefons, bon poète Latin, lieut. gén. du bail., mort en 1614. Barbois a fait entrer ses poésies avec celles de Maret, de Beze & de Jean Second, impr. en 1757.

Cette ville a été aussi le berceau des Vigniers distingués dans la république des lettres, & de Nicolas Vignier, riche & célèbre médecin sous Henri IV. La coutellerie de *Bar* est renommée: le principal commerce est en vin.

M. Rouget, maire de *Bar-sur-seine*, vient de nous donner l'histoire de cette ville en un volume in-12, impr. à Dijon en 1772. (C.)

BAR-LE-DUC, (Géogr.) *Barum, Castrum Barrense*, ville de France entre la Lorraine & la Champagne sur l'Orney, bâtie par Frédéric, duc de Mosellane, beau-frere de Hugues Capet, au x. siecle, pour l'opposer aux fréquentes incursions des Champenois. Le Barois a toujours relevé du royaume de France, quoique uni à la Lorraine en 1419. Henri II, comte de *Bar*, combattit à Bouvines à côté de Philippe-Auguste contre l'empereur Othon: Thibault II fit hommage à S. Louis, & Henri III fit aussi hommage à Philippe-le-Bel en 1301. Robert fut créé duc de *Bar* vers 1357; Charles V épousa sa sœur en 1364. Ce duché & la ville de *Bar* sont retournés à la France après la mort du roi Stanislas en 1766. Les vins en sont estimés. (C.)

BAR-SUR-AUBE, (Géogr.) *Barum ad Albulam*, ville ancienne de Champagne, ruinée par Attila qui y fit mourir Sainte Germaine: il y avoit autrefois quatre foires franches & des quartiers séparés pour les Allemands, les Hollandois, les Lorrains & les marchands d'orange. Les Juifs y avoient une synagogue; les comtes de Champagne y possédoient un

château; ruinée à la fin des guerres des ducs de Bourgogne, il n'en reste plus qu'une hauteur appelée la *Mothe* réunie à la couronne sous Philippe-le-long. (C.)

BARAC, (Hist. des Juifs.) fils d'Abinoëm, fut le quatrième juge des Hébreux qu'il gouverna pendant quarante ans: ce fut lui qui les délivra de la servitude de Jabin, roi des Chananéens. Excité par la prophétesse Debora, il leva une armée de dix mille hommes, attaqua Jabin dont il mit en pieces les troupes commandées par Sisara.

BARAMARECA, f. m. (Hist. nat. Botaniq.) espece de plante légumineuse du genre du canavali, assez bien gravée avec la plupart de ses détails par Van-Rheede dans son *Hortus Malabaricus*, volume VIII, planche XLIV, page 85. Les Brames l'appellent *dala-vallu*, les Portugais *favas dos paros sativo*, les Hollandois *tamme crimphonon*. C'est le *dolichos*, 3 *ensiformis*, *volubilis*, *leguminibus gladiatis*, *dorso-tricarinitis*, *feminibus arillatis*, de M. Linné, dans son *Systema naturæ*, édition 12 imprimée en 1767, page 483.

Cette plante est vivace, toujours verte, toujours couverte de fleurs, à petite racine fibreuse, ramifiée, noire: sa tige est grimpante, sinueuse, longue de 20 à 30 pieds, cylindrique; de quatre lignes de diamètre, s'entortillant autour des arbres, verd-jaune, lisse, ramifiée par intervalles d'un pied.

Ses feuilles sont alternes, composées de trois folioles, assez égales, semblables à celles du haricot, taillées en cœur, très-obtuses à leur origine, pointues à l'extrémité opposée, longues de quatre à cinq pouces, de moitié moins larges, d'un verd clair, relevées en-dessous d'une nervure médiocre, ramifiée en cinq à six paires de côtes alternes, & portées au bout d'un pédicule commun, cylindrique, un peu plus court qu'elles: leur disposition sur les tiges est circulaire & à des distances d'un pied les unes des autres.

De l'aisselle des fleurs moyennes sort un épi un peu plus long qu'elles, c'est-à-dire, d'un pied, portant dans sa moitié supérieure quinze à vingt fleurs presque sessiles, pendantes, rapprochées deux à deux, & d'un rouge purpurin ou bleuâtre. Chaque fleur est hermaphrodite & disposée autour de l'ovaire un peu au-dessous de lui; elle consiste en un calice cylindrique, épais, alongé, d'une seule piece, divisé à ses bords en cinq dentelures courtes, verd-clair, inégales, formant deux levres avec lesquelles il semble pincer la corolle: celle-ci est irrégulière, composée de quatre pétales inégaux, imitant un papillon volant, d'un pouce & demi de longueur & de largeur. Au dedans de la corolle sont couchées vers sa partie inférieure dix étamines dont une simple & neuf réunies par leurs filets jusqu'aux trois quarts de leur longueur en un cylindre arqué, fendu en-dessous sur toute sa longueur d'une fente dans laquelle se couche la dixième étamine: quatre des neuf filets ainsi réunis sont plus longs que les autres, & égalent la dixième étamine. Leurs antheres sont jaunes; l'ovaire enfile cette espece de tuyau fendu des étamines; il en est éloigné, & porté au-dessus du fond ou du réceptacle du calice par un péduncule assez court.

L'ovaire, en mûrissant, devient une gouffe ou légume taillé en fabre long d'un pied, six à sept fois moins large ou moins profond, comprimé par les côtés, un peu courbe & tranchant en-dessous, presque droit en-dessus, & comme aplati avec trois grosses nervures, verd d'abord, ensuite d'un verd jaunâtre ou brun, s'ouvrant par-dessous en deux valves coriaces, épaisses, doublées intérieurement d'une seconde peau ou tunique épaisse, blanchâtre, partagée en quatorze ou quinze loges

qui contiennent chacune une graine elliptique, obtuse, médiocrement aplatie, longue de quinze lignes, de moitié moins large, brun-roux, lisse, portant sur la moitié de sa longueur, du côté où elle est un peu échancrée, un cordon ombilical, par lequel elle est attachée au bord supérieur du légume, & pendante de manière que sa longueur coupe en travers la largeur dudit légume.

Culture. Le *baramareca* croît dans les sables à Angiecaimal & autres lieux de la côte du Malabar, où il fleurit vers la fin de l'hiver, & fructifie au commencement de l'été. On le cultive dans les jardins.

Qualités. Ses fleurs ont une odeur mielleuse, assez agréable : ses fèves sont douces au goût, mais toujours un peu fermes & dures.

Usages. On mange les fèves de cette plante ; mais on les emploie plus communément comme une drogue médicinale : elles sont sur-tout souveraines pour la goutte, employées en forme de liniment qui se fait en les pilant, dépouillées de leur pellicule, soit avec l'écorce du moringo ou béen, soit avec la racine du watta, du calamus & celle du fruit mûr de l'arek, mêlées avec l'eau de riz patsjeri, ou encore avec le curcuma, le lait du coco, ou enfin avec un mélange de l'eau de riz & du suc de trois espèces de figuier, appelées *alu*. On fait encore avec la farine de ces mêmes graines mêlées avec le gingembre sec & le poivre long des pilules antispasmodiques. Le suc de ses feuilles pilées dans l'eau de riz ou dans le lait du jeune coco se boit dans la cachexie.

Remarques. Nous avons observé cette plante & plusieurs autres espèces au Sénégal, & nous sommes certains non-seulement qu'elles ne doivent pas être confondues, comme a fait M. Linné, sous le même nom spécifique de *dolichos ensiformis*, &c. mais encore qu'elles doivent former un genre particulier, auquel nous avons conservé le nom Malabare, *canavali*, dans nos *Familles des plantes*, volume II, page 326. (M. ADANSON.)

* § BARANCIA, (Géogr.) grande rivière de l'Amérique septentrionale. On a voulu écrire *Barania* : car cet article n'est point à sa place ; & il y ferait si on avoit écrit *Barania*. Les bons livres & les bonnes cartes géographiques ne connoissent ni *Barania*, ni *Barancia*. *Lettres sur l'Encyclopédie.*

* § BARANGUELIS (LE), Géogr. grand étang de l'Égypte que les Italiens nomment *Sorbonis palus*. Lisez *Sirbonis* ; & il faut écrire BARANGUERLIS. *Voyez les Dictionnaires de Corneille & de la Martinière. Lettres sur l'Encyclopédie.*

BARANOWSKI (BOGUSLAS), *Hist. de Pol.* gentilhomme polonois, né avec une ambition démesurée & des talens supérieurs ; du sein de l'indigence, il voulut s'élever au trône. Jean Sobieski III étoit mort en 1696. La diette s'assembloit pour l'élection ; le partage des opinions allumoit déjà des querelles très-vives. Les suffrages tour-à-tour achetés, vendus, refusés, prodigués, réclamés, différoient la décision. Pendant ces troubles, les Tartares voyant la Pologne sans chef, se jetterent sur la Podolie. L'armée de la couronne étoit sur la frontière ; elle attendoit sa solde : déjà le murmure, avant-coureur de la révolte, se faisoit entendre dans le camp. *Boguslas* saisit cette circonstance : « mes amis, dit-il, en s'adressant aux soldats, la » république ne daigne plus se souvenir de ses dé- » fenseurs. Les seigneurs ne sont occupés qu'à s'ou- » vrir un chemin au trône ; & nul d'eux ne songe » que les défenseurs de ce trône, prêts à mourir » de faim, sont abandonnés à la merci des Tartares. » Croyez-moi, pénétrons dans la Tartarie ; allons » chercher chez nos ennemis la récompense que la

» patrie nous refuse ; & revenons chargés de leurs » dépouilles ». Ce discours si conforme à l'esprit d'indépendance, qui régnoit alors dans l'armée, fut répété dans tous les rangs ; & *Boguslas* d'une voix unanime fut proclamé général : il conduisit les rebelles dans la Tartarie, livra au pillage les villes & les campagnes, revint en Pologne, & envoya des députés à la diette pour demander d'un ton ferme & menaçant, la paie de dix ans que la négligence des ministres avoit laissé s'accumuler. La diette occupée d'objets plus importants, fit peu d'attention à cette demande. Cependant l'armée dirigea sa marche vers la Russie, où, pendant un an, elle causa un dégât affreux, tandis que les Tartares imitoient en Pologne la fureur de ces rebelles qui s'honoroient du nom de *confédérés*. Cependant la diette les déclaroit ennemis de la patrie. *Boguslas* publioit des manifestes pour se justifier ; mais bientôt son despotisme aigrit tous les esprits : la jalousie des autres officiers acheva de les aliéner ; le supplice d'un député qu'il fit périr pour avoir manqué d'audace à la diette, fit succéder l'horreur au mécontentement ; enfin une amnistie publiée par la république lui enleva quarante compagnies à la fois, & le reste menaça d'une défection générale. *Boguslas* craignit alors de se voir exposé, sans défense, au ressentiment de la république ; il se soumit, oublia ses chimériques prétentions à la couronne, & rentra dans la foule dont il étoit sorti. (M. DE SACY.)

* § BARASA, (Géogr. sacrée.) & BOSRA sont la même ville. *Voyez le Dictionnaire de la Bible* par D. Calmet. *Lettres sur l'Encyclopédie.*

BARBACOAS (LES), Géogr. peuples du Poyeyan, dans l'Amérique méridionale. Ils habitent vers les montagnes, entre la mer Pacifique & la rivière de Cauca. (+)

BARBARE, adj. (Musique des anciens.) mode barbare. *Voyez LYDIEN, Suppl. (S.)*

BARBARICENS (LES), Géogr. peuples de l'île de Sardaigne, dans les montagnes. On appelle leur quartier les *Barbaries*. 1°. Il faut écrire BARBARICINS ; 2°. il n'est plus question aujourd'hui de ces peuples. *Voyez le Glossaire latin de Ducange, au mot BARBARICINI. Lettres sur l'Encyclopédie.*

BARBARISME, (Musique.) J'ai lu quelque part qu'on se sert de ce mot pour exprimer l'action d'un compositeur qui, n'étant pas encore connu, prend des libertés qui ne conviennent qu'aux grands maîtres, veut introduire des nouveautés, ou même emploie trop souvent les licences que les grands maîtres ne se permettent que rarement. Il est clair que celui qui, le premier, s'est servi du mot *barbarisme* dans ce sens, n'a fait que le transporter de la Grammaire à la Musique. (F. D. C.)

BARBE, f. f. *arista*, (Botan.) on appelle ainsi des filets un peu forts qui couronnent les semences des certaines plantes, ou qui sont attachés aux balles de quelques graminées, comme l'orge, l'avoine, &c. On donne aussi quelquefois le nom de *barbe*, *barba*, à la partie moyenne de la levre inférieure des fleurs en gueule, & de celles qui leur sont analogues. (D.)

§ BARBE DE RENARD, (Bot.) en latin *tragacantha*, en Anglois *goats-thorn*, en Allemand *bocksdorn*.

Tragacantha signifie *barbe de bouc* des mots grecs *τραγας bouc*, & *ακανθα épine* ou *barbe*.

Caractère générique.

Le calice est divisé en cinq parties inégales ; celles de dessous sont les plus courtes. La fleur est papilionacée ; le pavillon est long, droit & échancré à la pointe, ses bords sont renversés ; la nacelle est aussi échancrée ; mais elle est plus courte que le pavillon, & de la même longueur que les ailes. On trouve dix étamines, terminées par des sommets

arrondis, dont neuf sont jointes ensemble, & la dixième est détachée; elles environnent un embryon allongé, d'où s'élançe un style en forme d'ailène, couronné par un stigmate obtus. Cet embryon devient une courte filique enflée, à deux cellules longitudinales qui renferment des semences réniformes.

Especies.

1. *Barbe de renard*, à très-longs pédicules terminés par une épine à folioles ovales & obtuses.

Tragacantha petiolis longioribus spinifcentibus, foliolis ovatis obtusis.

Goats-thorn with longer fool-stalks ending in spines.

2. *Barbe de renard* à folioles lanceolées, à fleurs solitaires latérales, à filiques ovales & enflées.

Tragacantha foliolis lanceolatis, floribus solitariis axillaribus, filiculis ovatis inflatis.

Goats-thorn with spear-shaped-lobes, &c.

3. *Barbe de renard* à folioles lanceolées, lanugineuses & pointues, à fleurs latérales, naissant vers le bout des branches.

Tragacantha foliolis lanceolatis, acuminatis, tomentosis, floribus alaribus terminalibusque.

Goats-thorn with spear-shaped acute-pointed woolly leaves.

4. *Barbe de renard* à feuilles très-étroites, unies, à fleurs latérales en bouquets.

Tragacantha foliolis linearibus glabris, floribus congestis axillaribus.

Goats-thorn with very narrow smooth leaves, &c.

La première espèce croît d'elle-même sur les bords de la mer, aux environs de Marseille, & en Italie. C'est un petit buisson fort singulier par son port; une partie de ses branches se soutiennent & s'étendent, tandis que les autres s'abattent & traînent à terre. Ses feuilles sont perennes & blanchâtres, à peu près comme celles de l'argentine. Les fleurs sont d'un blanc sale, taché d'un gris purpurin; elles naissent par bouquets au bout des branches, & paroissent à la fin de mai. Cet arbruste peut être employé dans les plates-bandes des bosquets de ce mois, & dans celles des bosquets d'hiver.

Le *tragacantha*, n°. 2, vient naturellement dans les îles de Majorque & de Minorque: il s'élève sur une tige épaisse & ligneuse, à environ deux pieds de haut.

La troisième espèce est indigène des îles de l'Archipel; c'est un humble arbruste qui se divise en plusieurs branches velues. Les fleurs sont d'un blanc sale, comme celles des espèces précédentes, mais elles sont plus petites.

La quatrième espèce est encore plus basse, elle est commune en Espagne: sa taille ordinaire n'est guère que de cinq à six pouces. Les fleurs sont de la même couleur, & plus petites encore que celles de l'espèce n°. 3.

Ces plantes se multiplient par leur graine, qu'on sème en mars, dans de petites caisses, sur une couche tempérée. Le semis doit passer l'hiver sous des chassis vitrés: au printemps on pourra transplanter ces petits arbrustes à part chacun dans un pot: que ces pots passent encore deux hivers sous des chassis vitrés, rien n'empêchera ensuite de les en tirer avec la motte, pour les planter à la fin d'avril en pleine terre, dans l'endroit qu'on leur destine.

J'ai recueilli de bonnes graines d'un vieux pied de l'espèce n°. 1, que je cultive depuis quelques années. Cette espèce supporte bien nos hivers ordinaires; mais il est prudent d'en conserver toujours deux ou trois individus sous des abris. J'ignore si les autres espèces sont aussi dures, & si leurs semences mûriroient dans les climats septentrionaux de la France.

Les *barbes de renard* peuvent aussi se multiplier de marcottes. M. Duhamel s'est servi de ce moyen, je l'ai essayé sans beaucoup de succès jusqu'à présent, il est vrai que j'avois négligé de faire des coches aux branches que j'avois enterrées.

Miller dit que les *tragacantha* se reproduisent de boutures. Vers la fin d'avril, peu avant la pousse, on détache les petites branches que l'on débarrasse des feuilles & des anciens pédicules qui garnissent le bas; on les plante dans des pots, sur une couche tempérée & ombragée, en arrosant convenablement. Les arbrustes de boutures doivent être traités, les premières années, comme ceux provenus de graine.

Les *tragacantha* qu'on veut élever en plein air, ne résistent bien au froid, que dans des terres maigres & seches.

C'est sur l'une de ces espèces que M. de Tournefort dit que l'on recueille dans l'île de Candie la gomme adraganthe: il y a apparence que c'est notre troisième. M. Duhamel assure en avoir trouvé quelques grains sur un arbruste de l'espèce n°. 1, chez un de ses amis, aux environs de Paris.

Cette gomme exsude des tiges de ces plantes au commencement de juin, & dans les mois suivants. Elle doit être blanche, luisante, légère, sans goût ni odeur, & exempte de toute ordure. Elle se dissout dans l'eau, & devient une espèce de gelée ou de mucilage qui sert, en pharmacie, à donner du corps à plusieurs remèdes, dont on veut former des pilules. Ce mucilage, mis dans un nouet de linge fin, dont on frotte le velin, le rend aussi uni que l'ivoire.

On mêle cette gomme avec le lait, pour faire des crèmes fouettées; les pâtissiers l'emploient quelquefois en place de blancs d'œufs.

En médecine, elle est humectante, rafraîchissante; incrassante, elle calme la toux, les douleurs de colique, & les ardeurs d'urine. On ne peut la réduire en poudre, qu'en faisant chauffer le mortier dans lequel on veut la piler; les teinturiers s'en servent pour donner de l'apprêt à la soie qu'ils mettent en couleur.

C'est M. Duhamel qui nous a fourni ces particularités. (M. le Baron de TSCHOUDI.)

BARBE-DE-JUPITER, en latin *barba-jovis*, (Bot.) arbruste haut d'un pied & demi, ou de deux pieds. Ses feuilles sont rangées par paires sur une côte, comme celles de la lentille, velues, & de couleur argentine. Ses fleurs sont petites, légumineuses, jaunes, semblables à celles du genêt. Il leur succède des gouffes fort courtes, presque ovales, contenant deux ou trois semences oblongues, noirâtres: Sa racine est dure & ligneuse.

Il y a plusieurs espèces de *barba-jovis*, tant vivaces qu'annuelles. Celles qui méritent le plus d'être cultivées, sont

Barba-Jovis pulchrè lucens, à cause de ses feuilles argentées & brillantes. *Barba-Jovis africano flore caruleo*. Toutes se perpétuent de graine à semer en pots, qu'on place au printemps en couche, plus rarement par boutures. Les botanistes modernes rangent les *barba-jovis* dans le genre de la vulnéraire ou *anthyllis* de Linné. (+)

* BARBEAU, f. m. (Botan.) nom d'une fleur plus connue sous le nom de *bluet*. C'est le *cyanus segetum*.

BARBEAU D'AROUKE, f. m. (Hist. nat. Ichthyolog.) espèce de morue des îles Moluques, passablement gravée & enluminée sous ce nom dans le second volume du *Recueil des poissons d'Amboine* de Coyett, au n°. 229.

Ce poisson differe si peu de celui que l'on nomme *baard-mann* à Amboine, qu'il paroît n'en être qu'une variété ou au moins une espece très-voisine; comme lui, il a un barbillon au menton, trois nageoires dorsales & la queue tronquée; mais il en differe essentiellement par les couleurs.

Ses nageoires sont vertes, son corps est bleu avec dix taches blanches de chaque côté; il a la tête verte avec une tache rouge & une autre jaune en-dessus, & entourée derrière d'un cercle jaune à quatre taches rouges. Le barbillon du menton est rouge, entrecoupé de quatre taches jaunes.

Ce poisson est très-petit & bon à manger. (M. ADANSON.)

* BARBELÉ, adj. (terme de Botanique.) se dit des poils d'une aigrette, quand leurs côtés portent d'autres poils qui forment des barbes.

* BARBERANO, (Géogr.) petite ville d'Italie, sur le torrent de Bieda, dans l'état de l'Eglise, entre Bracciano & Toscanella.

* BARBERIO, (Géogr.) ville d'Italie, sur la riviere de Siere, dans le territoire de Florence. Long. 28, 55. lat. 44, 5.

§ BARBITON, (Musique des anciens.) on peut conclure de ce que Musonius dit de cet instrument, dans son traité de *luxu Græcorum*, qu'on en faisoit une espece de concert avec le *pectis* des Lydiens. Voyez *PECTIS* (Musique) dans ce Supplément. Il ajoute que Terpendre en étoit l'inventeur. Pollux appelle aussi le *barbiton*, *barimyton*. Athénée rapporte qu'on l'appelloit encore *barmos*, & en attribue l'invention à Anacréon. (F. D. C.)

BARCAROLLE, f. f. (Musique.) sorte de chanson, en langue Vénitienne, que chantent les gondoliers à Venise. Quoique les airs des *barcarolles* soient faits pour le peuple, & souvent composés par les gondoliers même, ils ont tant de mélodie, & un accent si agréable, qu'il n'y a pas de musicien dans toute l'Italie, qui ne se pique d'en savoir & d'en chanter. L'entrée gratuite qu'ont les gondoliers à tous les théâtres, les met à portée de se former, sans frais, l'oreille & le goût; de sorte qu'ils composent & chantent leurs airs en gens qui, sans ignorer les finesses de la musique, ne veulent point altérer le genre simple & naturel de leurs *barcarolles*. Les paroles de ces chansons sont communément plus que naturelles, comme les conversations de ceux qui les chantent; mais ceux à qui les peintures fidèles des mœurs du peuple peuvent plaire, & qui aiment d'ailleurs le dialecte Vénitien, s'en passionnent facilement, séduits par la beauté des airs; de sorte que plusieurs curieux en ont de très-amples recueils.

N'oublions pas de remarquer à la gloire du Tasse, que la plupart des gondoliers savent par cœur une grande partie de son poème de la Jérusalem délivrée, que plusieurs le savent tout entier, qu'ils passent les nuits d'été sur leurs barques, à le chanter alternativement d'une barque à l'autre, que c'est assurément une belle *barcarolle* que le poème du Tasse; qu'Homere seul eut avant lui l'honneur d'être ainsi chanté, & que nul autre poème épique n'en a eu depuis un pareil. (S.)

* § BARCENA, (Géogr.) lac de l'Abissinie, en Afrique; & le lac DAMBÉE, dans la province, ou plutôt dans le royaume de même nom, sont le même lac, que l'on croit être le *Coloë* de Ptolomée, & non *Caloë*, comme écrit le *Diçt. rais. des Sciences*, &c. *Lettres sur l'Encyclopédie*.

BARCES, (Art Milit.) c'est une sorte de canons qui sont aujourd'hui de peu d'usage, & qui autrefois étoient fort communs sur mer: ils ressemblent aux faucons & fauconnaux; mais ils sont plus courts,

plus renforcés de métal, & ont un plus grand calibre. (+)

BARCKSTEIN, (Géogr.) ville d'Allemagne, dans la régence d'Amberg, & capitale d'un bailliage du même nom. (+)

BARDASHIR, (Géogr.) ville de Perse, dans la Caramanie. Long. 92, 30. lat. 29, 50. (+)

BARDE ou BAIRD, (Hist. littéraire.) c'est ainsi qu'on nommoit les poètes & les chantres de la guerre, parmi les Gaulois, les Bretons, les Germains, & dont nous pouvons, sans aucune espece de confusion, réunir l'histoire avec celle des Scaldes, qui étoient proprement les poètes de la Scandinavie.

On ne connoît pas aujourd'hui le véritable sens du mot *baird*, parce que c'est un terme radical, qui n'a, par conséquent, point de racine, comme beaucoup d'autres monosyllabes dans le celtique & le tudesque. Il faut dire ici que c'est une absurdité très-grande de la part des étymologistes de vouloir qu'il dérive de *Bardus*, ce phantôme de roi, qu'on fait régner dans la Gaule, en un tems où la Gaule n'obéissoit encore à aucun roi. C'est vraisemblablement par une pure conjecture, que Sulpitius, en expliquant ce vers de la *Pharsale*,

Plurima securi fudisti carmina, Bardi.

assure que *baird* signifoit en celtique un *chantre*.

Les *bardes*, avant que d'être corrompus par l'esprit de flatterie, & avant que de s'être trop multipliés par l'amour de l'oïveté, ont rendu de tems en tems de grands services à leur patrie, en composant des odes ou des chansons guerrières, qui répandoient le feu de l'héroïsme dans l'ame des combattans. On ne sauroit se former une meilleure idée de ces odes, qu'en les comparant à celles de Tyrtée, dont il nous reste heureusement quelques fragmens précieux, parmi les ruines de la littérature Greque. Les *bardes* n'avoient pas l'élégance & la sublimité de Tyrtée; mais ils avoient quelquefois sa force avec plus de rudesse. Et voilà à quoi il falloit s'en tenir dans le jugement qu'on a porté en Angleterre, touchant les poèmes du *baird* Ossian, fils de Fingal, que des enthousiastes ont osé placer entre Homere & Virgile, & cela dans un tems où beaucoup de savans accusoient encore les ouvrages de cet Ecossois d'avoir été supposés, soit par James Macpherson, qui les a traduits du celtique, soit par quelque autre. Il est vrai que ces soupçons se sont dissipés, & que les étrangers ont témoigné & témoignent encore de l'empressement à traduire ces poèmes en leur langue; nous avons même sous les yeux une traduction Allemande de l'an 1769; mais cela ne sauroit en augmenter le mérite, au yeux de ceux qui jugent des poètes en philosophes. Au reste, si Ossian a vécu dans le cinquieme siècle de notre ère, ce qui est pour le moins aussi probable que de le faire vivre dans le troisieme, il a pu être plus instruit qu'on ne le croit communément; car c'est une observation à l'égard des Bretons, que de tous les barbares subjugués, ils furent les premiers à prendre l'habit, les mœurs & les usages des Romains, & cela même, dit Tacite, dans la vie d'Agriola, fit une partie de leur servitude, mais cette servitude ne dura point. Si du tems de Juvenal, on trouvoit déjà dans la grande Bretagne des hommes qui y prenoient des leçons de rhétorique, pourquoi ne nous feroit-il point permis de supposer aussi, qu'on y trouvoit des hommes qui prenoient des leçons de poésie?

Gallia caussidicos docuit sacunda Britannos.

On est très-étonné, lorsqu'on lit dans l'histoire de la Suede, du Danemarck, & sur-tout dans celle de l'Irlande, à quel degré de puissance & de considéra-

tion les scaldes & les *bardes* y étoient insensiblement parvenus. On leur avoit accordé beaucoup de privilèges, & ils en avoient usurpé beaucoup d'autres. Enfin, ils s'étoient excessivement multipliés. La troisième partie de toute la nation Irlandoise, dit M. Keating (*Gen. Hist. of. Irland. part. II.*), s'arrogent le titre de *barde*, & il se peut qu'il n'y avoit point d'autre moyen pour se délivrer du tribut qu'il falloit leur payer, qu'en se déclarant membre de leur corps; car dans ce pays-là, ils formoient effectivement un corps, dont les chefs étoient nommés *filea* ou *allamh-redan*, & en langue Cambro-Bretonne, *ben-bairdhe*, ce qui signifie à peu-près mot pour mot, *docteurs en poésie*. Ces *ben-bairdhe* dirigeoient chacun trente *bardes*, inférieurs en qualité & en mérite, & possédoient des terres qui leur avoient été données pour prix de leurs chansons, dans des occasions éclatantes, comme les batailles & les combats, où par le pouvoir de leur enthousiasme, on n'avoit vu ni fuyards, ni poltrons, ni aucun exemple de quelque mort ignominieuse. Ces terres ou ces fiefs étoient exemts de toute espece d'imposition, & dans les guerres nationales, on les respectoit comme des asyles; ce qui prouve que la religion étoit plus mêlée qu'on ne le pense dans tout cela; & quoiqu'il ne soit parlé ni de culte, ni de dogme dans les poésies d'Osian, cela n'empêche pas que les *bardes* n'aient été en quelque sorte des prêtres; aussi Ammien Marcellin (*Lib. XV.*) paroît-il les associer, au moins dans la Gaule, aux eubages & aux druides, dont ils portoient vraisemblablement l'habit, sur lequel on ne sauroit se former une notion plus précise, qu'en consultant les estampes de la magnifique édition de Jule-César, par M. Clarke; & le monument, trouvé à Paris dans l'église de Notre-Dame. On croit cependant que le *bardocucullus*, espece de vêtement fort grossier & fort commode, étoit le plus généralement en usage parmi eux, & il en a même conservé le nom, à ce que soupçonne Picard. (*Celtopodia, liv. IV.*)

Les *bardes* de l'Irlande avoient indépendamment de la possession des terres, dont nous venons de parler, le droit de se faire nourrir pendant six mois au frais du public, alloient se loger où ils le jugeoient à propos, & mettoient les habitans à contribution dans toute l'étendue de l'île, depuis la riviere d'*Allhallou*, jusqu'à l'extrémité opposée.

On conçoit maintenant pourquoi cette espece de rimeurs se multiplia presque à l'infini; il y avoit tant de prérogatives attachées à leur état, & cet état favorisoit tellement la paresse, qu'il n'est point surprenant que beaucoup d'hommes l'aient embrassé pour vivre sans rien faire, sinon des vers, dont la plus grande partie a dû être un absurde ramas de pieces indignes de voir le jour, même parmi des barbares. Cependant vers la fin du sixième siècle, lorsque les abus devinrent frappans, & peut-être intolérables, les Irlandois disputèrent à beaucoup de ces gens-là le droit qu'ils prétendoient avoir de se faire nourrir pendant la moitié de l'année. Les disputes à cet égard produisirent enfin une distinction entre les *bardes* auxquels on refusa la nourriture, & ceux auxquels on ne la refusa point: ceux-ci furent nommés *clear-henchaine*, terme qu'on ne peut rendre en français, que par le mot de *poètes de l'ancienne taxe*, ou *chantres de l'ancien tribut*. Par-là on corrigea le mal, autant qu'on pouvoit le corriger alors; il paroît au reste que les *bardes* qui possédoient des terres, les retinrent malgré la réforme, & qu'ils ne furent pas inquiétés à ce sujet. On croit même que des familles, encore existantes aujourd'hui, comme celle de *Mac-Baird*, sont descendues des anciens possesseurs de ces terres-là; car ce seroit se former une idée très-fausse des *bardes*, de croire qu'ils vivoient dans le

célibat: ils ne formoient point une classe séparée absolument du reste de nation. Il est vrai qu'ils ne combattoient pas souvent pour la patrie; mais ils chantoient les combats, & préparoient la veille de l'action un poème, qu'on nommoit en celtique *brof-nuha cath*, ou inspiration militaire, & en tudesque *begeisterung zum kriege*. Les *bardes* donnoient eux-mêmes, avec des instrumens de musique, le ton de ce chant. Et voilà proprement ce que Tacite (*de morib. German.*) appelle *barditum*. Il nous paroît étrange que des peuples aient commencé à chanter au moment qu'ils étoient sur le point de se battre; mais on a retrouvé cet usage chez tous les barbares, & sur-tout chez les sauvages de l'Amérique, où un jongleur souffle au visage des guerriers, en commençant par le cacique, la fumée d'une pipe allumée, en leur disant: *je vous souffle l'esprit de valeur*; ensuite ils se mettent à chanter avec tant de force qu'ils s'étourdisent, & entrent en fureur, & c'est le degré de cette espece de fureur, qui décide du sort de la bataille. Or, il en étoit exactement de même chez les Germains: *sunt illis hæc quoque carmina, quorum relatu, quem barditum vocant, accendunt animos, futuraque pugna fortunam ipso cantu augurantur; terrent enim, trepidantve, pro ut sonuit acies*. Tant il est vrai qu'il faut, ou étourdir, ou contraindre les hommes, pour les porter à s'entre-détruire, ce qu'ils ne feroient point, s'ils conservoient ou leur raison, ou leur liberté.

Lorsque l'action étoit engagée, les *bardes* avoient grand soin de se retirer en un lieu de sûreté, d'où ils pouvoient voir le combat, & ils mettoient tout ce qu'ils avoient vu, en vers; quand un guerrier quitoit son rang ou son poste, sans y être forcé, ils le diffamoient par des satyres, dont jamais la mémoire ne se perdoit chez des peuples dont la guerre faisoit presque l'unique occupation. On trouve, à la vérité, dans Torfaeus (*Hist. Rerum Orcadenstum.*), qu'Olais, surnommé assez improprement le *saint*, étant sur le point de combattre, fit poster trois scaldes dans un endroit très-périlleux, d'où leur vue pouvoit s'étendre sur les deux armées; mais en revanche, il leur donna un corps de troupes, uniquement destinés à les défendre, en cas que l'ennemi eût voulu les enlever. Il est naturel que les souverains & les généraux se soient intéressés plus que personne à la conservation des poètes qui se trouvoient dans leurs camps; car ces poètes étoient seuls en état de faire passer le nom des généraux & des souverains à la postérité. On ne connoissoit pas encore alors les historiens, & lorsqu'on commença à écrire l'histoire en Suede, en Danemarck, dans la Germanie, dans la Bretagne, dans la Gaule, il fallut bien recueillir les chansons des *bardes*, que tant de personnes savoient par cœur; aussi Starlesoon les cite-t-il à chaque page, dans sa chronique, & Saxon le grammairien, dans son histoire. On peut être certain que chez tous les peuples du monde, on a tiré de ces especes de poèmes, les cinq ou six premiers chapitres des annales; ainsi il ne faut pas extrêmement s'étonner de les voir remplis de fables & de fictions. Charlemagne, si l'on en croit Eginhard (*Vit. Car. cap. 29.*) fit former un recueil de toutes les œuvres des *bardes* Saxons; mais on ne fait pas ce que cette collection peut être devenue, hormis que ce ne soit la même dans laquelle Crantz paroît avoir puisé. En général, Charlemagne mit trop d'ardeur dans la maniere dont il s'y prit pour convertir les Saxons; il est triste qu'il se soit cru obligé de briser leurs statues, & de démolir leurs temples jusqu'aux fondemens; ce qui nous a privés d'un grand nombre de monumens, très-propres à éclaircir l'origine des nations germaniques; il n'y a que l'obstination de ces peuples dans

l'idolâtrie qui puisse justifier une destruction semblable, qu'on ne sauroit même pardonner à des barbares, comme les Huns & les Turcs? Au reste, les Saxons conserverent, malgré tout cela, tant de goût pour les compositions des *bardes*, qu'on ne put les leur faire oublier qu'en mettant aussi la bible en vers tudesques, & alors ils commencèrent à montrer quelque zèle pour la nouvelle doctrine, payerent les dîmes, envoyèrent leur argent à Rome pour avoir des bulles & des indulgences, & furent enfin catholiques, jusqu'au moment où ils embrassèrent le luthéranisme.

Nous n'avons parlé jusqu'à présent que des services que les *bardes* ont rendus, en incitant les hommes à combattre pour la liberté, ou pour la patrie, lorsque la liberté fut attaquée par des tyrans; mais ils n'ont pas été aussi absolument inutiles en tems de paix; puisqu'il y a bien de l'apparence que leurs chants ont contribué à adoucir un peu les mœurs, & à diminuer un peu la barbarie. Enfin, ce sont eux qui ont ébauché l'homme social; mais les philosophes seuls l'ont formé: car il faut savoir assigner des bornes aux prétentions toujours outrées des poètes qui s'imaginent que sans eux il n'y auroit pas de peuple policé sur le globe.

Comme l'on a quelquefois confondu les *bardes* avec les *vaciés* ou les *eubages*, il faut, en terminant cet article, indiquer exactement en quoi ils en différoient. Les *vaciés*, nommés en Celtique *faid*, faisoient, à la vérité, de tems en tems des vers, mais ils se mêloient aussi de prédire les événemens d'une manière plus positive que les *bardes* qui ne s'attribuoient que l'inspiration poétique, & les *vaciés* s'attribuoient l'inspiration prophétique. Ainsi, chez les Celtes, la qualité du *vaciés* étoit plus relevée que celle du *barde*. Tout cela a fait naître parmi les savans une question assez singulière, touchant la véritable distinction du mot *poëta* & du mot *vates*, chez les Romains. Dans ce que dom Martin a écrit sur la religion des Gaulois, on trouve que le poëte a été continuellement censé inférieur au *vates*: nous ne doutons point que cela ne soit vrai en un certain sens; mais sous le siècle d'Auguste, ces deux termes devinrent synonymes dans l'usage; on les employoit indistinctement, & suivant que leurs quantités se prêtoient à la mesure ou au metre du vers.

Voici ce qu'il faut dire à ce sujet: la vaticination caractérise le *vates*; l'enthousiasme caractérise le poëte. Les *bardes* de la Germanie, qui célébrèrent tant la mémoire & les exploits d'Arminius ou de Hermen, n'avoient besoin que de l'enthousiasme: ils n'avoient pas besoin de la vaticination, puisque le sujet de leurs chants étoit une suite d'événemens déjà accomplis depuis quelques années, & dont toute la nation étoit aussi-bien instruite qu'eux-mêmes pouvoient l'être; & malgré tout cela, Lucain les confond encore avec les *eubages*.

*Vos quoque, qui fortes animas, belloque peremptas
Laudibus in longum vates dimittitis avum,
Plurima securi fudisti carmina, bardis.* (D. P.)

* **BARDE**, f. f. (*Cuisine*.) les cuisiniers donnent ce nom à une tranche de lard fort mince & sans couenne, qu'ils mettent sur la volaille qu'ils rôti-fient sans la piquer. Cette *barde*, en empêchant la volaille de se dessécher, lui conserve sa fraîcheur.

* **BARDELLE**, f. f. (*terme de Sellier & de Manège*.) c'est une espèce de selle en forme de selle piquée, dont on ne se sert guère que dans les manèges d'Italie, & seulement pour les poulains. Ceux qui trottent ces animaux en *bardelle*, se nomment *cavalcadours*.

BARDES, f. f. pl. (*Art militaire, Armes*.) les *bardes*

étoient les armes défensives d'un cheval, & elles consistoient à lui couvrir la tête & le poitrail de lames de fer, & les flancs de cuir bouilli, & l'on appelloit un cheval ainsi armé, un *cheval bardé*. Les seigneurs ornoient les flancois, ou ce qui lui couvroit les flancs, de leurs écussons. (V.)

* § **BARDI**, f. m. (*Architecture navale*.) « petit établissement de charpente & de planches légères, qu'on fait en forme de demi-toit, tout le long du vibord du vaisseau, lorsqu'on veut virer; le vaisseau étant dans cette position, a tout un côté submergé, & le *bardi* sert en ce cas, à empêcher l'eau d'entrer dans le vaisseau. Le *bardi* est ordinairement composé de panneaux, de manière qu'on peut l'enlever aisément, & s'en servir pour plusieurs vaisseaux, où il n'y a alors que la peine de les établir sur des chevrons, & de les joindre hermétiquement les uns aux autres par un bon caltatage ». *Instruction élémentaire & raisonnée sur la construction-pratique des vaisseaux*, par M. Duranti de Lironcourt.

BAREDGES, (*Géogr.*) bourg de France, chef-lieu de la vallée de son nom, au comté de Bigorre, en Gascogne, environ à trois lieues sud de Bagnères. Il est fameux par ses eaux minérales, qui sont estimées & fréquentées. (+)

BARGAMO, (*Géogr.*) province d'Éthiopie, dans l'Abissinie, à l'orient du royaume de Fatagar, & au nord de celui d'Oge. (C. A.)

BARGU, (*Géogr.*) grande contrée d'Asie, dans la Tartarie. Les habitans en sont sauvages, & ne se nourrissent que des animaux qu'ils tuent à la chasse. Cette plaine de *Bargu* étoit si peu connue en 1689, qu'elle demeura indécidée dans le traité de Nipchou, conclu alors entre les czars Jean & Pierre, & l'empereur de la Chine. Depuis ce tems-là les Russes s'y sont établis. (+)

BARIPYCN, adj. (*Musiq. des anc.*) les anciens appelloient ainsi cinq des huit sons ou cordes stables de leur système ou diagramme; savoir, l'hyatéhypaton, l'hyaté-mésou, la mèse, la paramèse & la neté-diézeugménou. Voyez **PYCNI**, **SON**, **TETRA-CORDE**. *Dictionnaire raisonné, & Suppl.* (F. D. C.)

* § **BARIS**, (*Géogr.*) ancienne ville de Pamphlie, dans la Pisidie; contrée de l'Asie mineure. . . . lisez *ville de Pisidie*: car la province de Pisidie a été quelquefois attribuée à la Pamphlie; mais jamais la Pamphlie à la Pisidie. *Lettres sur l'Encyclopédie*.

* § **BARLENGA**, (*Géogr.*) petite île de Portugal, vers la côte de l'Estramadure, vis-à-vis Santarin. Il y en a d'autres du même nom, entre lesquelles est *Barlengote*. Toutes s'appellent les îles de *Barlenga*. Le Neptune François & M. de Lisle ne mettent aucune île en cet endroit; mais seulement quelques roches & écueils. Voyez la *Martinière*. *Lettres sur l'Encyclopédie*.

BARMECIDES. (*Hist. Ottom.*) les *Barmécides* étoient une des plus illustres familles de l'Orient. Ils faisoient remonter leur origine jusqu'aux anciens rois de Perse. Quoique déchu de leur ancien éclat, ils tinrent toujours le second rang sous les califes de Bagdat, & ce furent eux qui firent construire à Balkh, cette superbe mosquée couverte de riches étoffes de soie, & entourée de cent soixante chapelles, où les pèlerins faisoient leurs dévotions. Ceux qui avoient l'intendance de cette mosquée portoient le nom de *barmec*, parce que cette dignité, qui donnoit beaucoup de considération, étoit attachée à cette famille. Les *Barmécides* occupèrent toujours les premières charges de l'empire, & puissans sans ambition, ils n'inspirèrent jamais de défiance aux califes, qui les employèrent avec succès dans la guerre & les négociations. Yahya fut celui de cette famille qui jeta le plus grand éclat. Il exerça la

la charge de visir sous le calife Aroun Rashid, & fit connoître qu'il étoit également propre à combattre & à gouverner. Il eut quatre fils qui furent les héritiers de ses talens & de ses vertus; mais étant tombé dans la disgrâce, ils eurent tous une fin également malheureuse. Leurs parens & leurs domestiques furent enveloppés dans leur ruine. Les peuples touchés de leurs malheurs, conserverent un tendre souvenir de leurs services & de leurs vertus. Les historiens ont perpétué leur mémoire avec autant de soin que celle des plus grands conquérans, & le nom de *Barmecide* est toujours précieux dans l'Orient. Rashid, après s'être souillé de leur sang innocent, défendit, sur peine de la vie, de prononcer leur nom. Cette défense fit beaucoup de prévaricateurs. Un vieillard nommé *Mondir*, se rendoit tous les jours auprès de la maison qu'ils avoient habitée, pour y faire leur panégyrique. Le calife, étonné de cette audace, le condamne à la mort: Mondir apprend son arrêt sans émotion, & il demande pour grace de parler au calife. On le fait comparoître devant son maître, qui avoit été son juge; & au lieu de chercher à le fléchir, il expose, avec une éloquence intrépide, les services que ceux de cette famille avoient rendus aux califes de Bagdat. Rashid charmé de sa générosité, lui accorda la vie, & lui fit présent d'un vase d'or. Le vieillard l'ayant reçu des mains de son maître, se prosterna, selon l'usage de l'Orient, & s'écria; *voici un nouveau bienfait que je reçois des Barmecides. Ils sont encore bienfaits après leur mort.* Ces paroles ont passé en proverbe, pour signifier des services qui s'étendent sur la postérité. Mahomet fut le seul des enfans d'Yahia qui ne fut point enveloppé dans la ruine de sa famille, dont la proscription fut prononcée l'an 187 de l'hégire. (T-N.)

BARMOS, (*Musique des anciens.*) Voyez **BARBITONS** dans ce Supplément. (F. D. C.)

* § **BARNAGASSE**, (*Géogr.*) royaume d'Afrique, entre la haute Éthiopie, le Nil & la mer Rouge. On prend ici un homme pour un royaume. On donne au gouverneur de la partie maritime du royaume de Tigré sur la mer Rouge, le nom de *Bahr-Nagah*, c'est-à-dire, *gouverneur de la mer.* Voyez la Martinière, au mot *Barnagas*. Lettres sur l'Encyclopédie.

BARNET, f. m. (*Hist. nat. Conchyliologie.*) espèce de coquillage du genre du buccin, le plus commun de tous ceux qui se trouvent sur les rochers de la pointe méridionale de l'île de Gorée. Lister en a donné une bonne figure, mais incomplète, dans sa Conchyliologie, à la planche *DCCCCXXIX* n° 24, sous le nom de *buccinum Barbadesense*. Je l'ai fait graver avec son animal & son opercule, à la planche *X*, page 146 de mon *Histoire naturelle des coquillages du Sénégal*.

Sa coquille a fort peu d'apparence à cause de sa petitesse; car elle ne passe guère six lignes en longueur, & sa largeur est une fois un tiers moindre. Sa forme approche de celle d'un œuf obtus à son extrémité supérieure, & fort pointu au sommet, qui forme, pour ainsi dire, sa queue, & qui est composé d'onze tours de spirale, lisses, polis, aplatis, excepté le premier, fort ferrés & peu distincts les uns des autres. Ce sommet a moitié plus de longueur que de largeur, & pareillement moitié plus de longueur que la première spire. L'ouverture de cette coquille est elliptique, aiguë par le bas, où elle forme un canal étroit, avec une légère échancrure, arrondie par le haut, & une fois & demie plus longue que large; son extrémité supérieure forme un canal court, évasé & coupé sur le dos de la coquille par une échancrure, qui a un peu plus de profondeur

Tom. I.

que de largeur. La levre droite de cette ouverture est obtuse & fort épaisse, quoique sans bordure, peu évasée, presque droite, & garnie intérieurement de huit petites dents arrondies. La levre gauche est arrondie, courbée au milieu en portion de cercle, couverte d'une petite plaque luisante, unie, sans bourrelet, & comme légèrement ridée au dehors vers son extrémité supérieure.

Toute la surface extérieure de cette coquille est recouverte d'un périoste membraneux, rouffâtre, si mince & si transparent, qu'on voit parfaitement ses couleurs au-travers. Son fond est blanc, fauve ou brun, sans mélange dans quelques-unes; mais il est ordinaire à la plupart, d'être brunes, tachetées de petits points ronds & blancs, disposés régulièrement en quinconce, ou bien d'être blanches, veinées ou couvertes d'un réseau brun-rougeâtre.

L'animal qui remplit cette coquille, a la tête petite, cylindrique, un peu échancrée à son extrémité, dont les côtés sont terminés par deux cornes coniques, quatre à cinq fois plus longues que larges, marquées à leur origine sur leur côté extérieur, d'un petit renflement sur lequel sont placés les yeux, semblables à deux petits points noirs. La bouche paroît comme un petit trou rond, percé au-dessous de la tête, vers le milieu de sa longueur, d'où sort continuellement une trompe cylindrique, de longueur presque égale à celle des cornes, & qui paroît divisée à son extrémité, en deux petites levres, au milieu desquelles on aperçoit une petite ouverture ronde. Le manteau qui tapisse toute la surface intérieure de l'ouverture de la coquille, jusqu'à ses bords, se replie & s'allonge en un tuyau qui sort d'une longueur égale à la cinquième partie de la coquille par son échancrure, en se couchant un peu sur la gauche de l'animal. Son pied est elliptique, petit, trois fois plus long que large, une fois plus court que la coquille, pointu à son extrémité postérieure, obtus à son extrémité antérieure, qui est traversée par un sillon profond, & coupée par un autre sillon longitudinal, mais fort court. A la racine de ce pied, vers le milieu de sa longueur, est attaché, sur sa droite, comme une espèce de bouclier, un opercule cartilagineux, de forme elliptique, près de deux fois plus long que large, & environ quatre fois plus court que la coquille.

Tout le corps de cet animal, vu en-dessus, est d'un blanc-pâle, tacheté de petits points elliptiques & rougeâtres; regardé en-dessous, il paroît d'un blanc sale sans aucune tache. Ses cornes sont rougeâtres au milieu, & cendrées ou blanc-sale aux extrémités. Cet animal a les deux sexes distincts, c'est-à-dire, des individus mâles & des individus femelles, comme la pourpre, l'yet, &c.

Variétés. L'âge & le sexe du *barnet* causent quelques variétés dans la forme de sa coquille. J'ai remarqué que les plus jeunes ont proportionnellement moins de largeur, moins d'épaisseur & moins de spires; que l'extrémité supérieure est moins obtuse, le canal de l'ouverture plus allongé, presque sans échancrure, enfin, qu'elles ont la levre droite fort mince, tranchante & sans dents. Quelques-unes des vieilles ont aussi la plupart de ces caractères; ce sont les femelles. Mais il y a une autre particularité, qui est commune à presque toutes les vieilles coquilles, soit mâles, soit femelles; c'est que lorsqu'elles ont atteint le nombre d'onze spires, elles se cassent par l'extrémité du sommet, de manière qu'il ne reste que les quatre à cinq spires d'en haut ou de sa base, & qu'il y en a fort peu dans lesquelles la séparation prévienne ce terme.

Cette propriété de casser sa coquille à un certain âge & dans certaines circonstances, n'est pas

K K k k k

bornée à ce seul coquillage : on l'a observée dans une espece de limacon terrestre du Languedoc, dont Lister a donné la figure dans sa *Conchyliologie*, sous la dénomination de *buccinum album, claviculâ productiore ferè abruptâ, Gallie Narbonensis, pl. XVII. n°. 12.* Elle leur est commune avec le popel, autre coquillage fluviatil, mais d'eau salée du fleuve Niger, dont j'ai donné la description & la figure, page 153, planche X. de mon *Histoire naturelle des coquillages du Sénégal.*

C'est autour de la coquille du *barret*, sur-tout de la variété dont la couleur est blanche veinée de brun, que se forme une petite espece de millepore, à mamelons, qui la défigure tellement, qu'on ne peut en reconnoître la forme & les contours, qu'en la dépouillant entièrement. Comme elle est ordinairement habitée par une petite écrevisse, de l'espece de celles qu'on appelle *soldat* ou *bernard l'hermite*, cet animal en prolonge l'ouverture à peu-près comme auroit fait le coquillage vivant, dans toute l'épaisseur de la millepore, qui est de près d'une ligne. Cette coquille ainsi incrustée, & recouverte de la millepore, emprunte la figure d'un ovoïde obtus à ses extrémités, long de quatre à six lignes, sur trois à quatre lignes de largeur. Sa couleur est noirâtre au-dehors, mais lorsqu'elle a roulé quelque tems sur le rivage, ses mamelons en s'usant, prennent une couleur blanche, semblable à celle qui regne dans son intérieur. Lister a figuré une de ces coquilles dans ce dernier état, au bas de la pl. 585, de sa *Conchyliologie.* (M. ADANSON.)

BARO, f. m. (*Hist. nat. Ichthyologie.*) nom que les habitans des îles Moluques donnent à une espece de poisson du genre de ceux qu'on appelle *orbis* ou *coffre*, & qui a été gravé assez bien par Ruysch, dans sa *Collection nouvelle des poissons d'Amboine*, planche VII. figure 7, aux nageoires pectorales près, qui ont été oubliées.

Ce poisson est petit & d'une forme singulière. Il a le corps ovoïde, assez court, à peine une fois plus long que large, bossu sur la tête, qui est alongée en groin de cochon, & terminée par une bouche ronde, fort petite.

Ses nageoires sont au nombre de cinq, toutes assez petites & courtes, sçavoir, deux pectorales arrondies, une dorsale & une anale quarrées, enfin, une à la queue qui est tronquée & assez grande. Il n'y en a point de ventrales.

Sa couleur générale est un purpurin-clair, à l'exception de trois grandes taches jaunes dorées, qui forment une espece de selle sur le dos.

Mœurs. Le *baro* est un poisson fort drôle, & facile à apprivoiser. Il vient manger dans la main quand on l'appelle : il n'a pas un grand goût quand on le mange frais ; mais sec il est meilleur : les Maures le font sécher & boucaner à la fumée, pour en faire leur nourriture ordinaire. (M. ADANSON.)

* § BAROCHE, (*Géogr.*) ville d'Afrique... lisez ville d'Asie.

BAROMETRE SIMPLE, (*Phys.*) voici un nouveau moyen de le faire avec toute la précision possible.

On prendra un tube bien net, de la longueur de 36 pouces environ, & d'un diamètre quelconque. A l'extrémité supérieure, on soufflera une boule ou bouteille qui la fermera hermétiquement. Cette boule peut être plus ou moins grosse, pourvu qu'elle ne soit pas moindre que le triple de la capacité du tube. A l'autre extrémité, on soufflera une seconde bouteille à-peu-près quadruple de la première : puis en courbant la partie inférieure du tube, on fera venir la bouteille dans une direction parallèle au tube. Cette seconde bouteille destinée à servir de

réervoir au mercure, doit rester ouverte, & être à la distance de 30 pouces environ de la boule supérieure.

Quand on voudra charger le *barometre*, on attachera un fil de fer au-dessous de la boule supérieure, & on versera dans la bouteille inférieure autant de mercure bien purifié qu'il en faut pour remplir le tube & la boule supérieure. On couchera ensuite le tube de toute de sa longueur sur un brasier, & on le fera chauffer de manière que le mercure bouille fortement dans la bouteille inférieure, & que le reste du tube soit prêt à rougir. Alors par le moyen du fil de fer on relevera le tube, on le retirera de dessus le brasier, & on le tiendra dans une situation verticale. Quand le tube sera refroidi, on l'inclinera pour faire monter une partie du mercure dans la boule supérieure ; puis on le reportera sur le brasier, en observant de le coucher de manière que la boule inférieure soit de deux ou trois pouces plus élevée que la boule supérieure. On excitera le feu principalement sous les deux boules, & quand on verra le mercure bouillant passer en vapeurs de la boule supérieure dans la boule inférieure, on relevera promptement le tube, on l'ôtera de dessus le brasier, & on le tiendra, comme la première fois, dans une situation verticale, jusqu'à ce qu'il soit refroidi.

Cette seconde opération pourroit suffire ; mais il est bon de la répéter plusieurs fois. La règle la plus sûre est de continuer à faire bouillir le mercure, jusqu'à ce qu'il paroisse devenir insensible au feu comme du plomb fondu ; c'est-à-dire, jusqu'à ce qu'il cesse de bouillonner : alors on est assuré qu'il est parfaitement purgé d'air & d'humidité.

Les *barometres* construits selon cette méthode, auront les avantages suivans. La surface supérieure du mercure fera plane, & permettra de juger avec précision de la vraie hauteur du *barometre*. L'accord entre tous les *barometres* construits de la même manière, fera parfait ; ou s'il y a quelque différence, elle viendra du frottement : il ne s'agira que de donner un petit coup sur ces *barometres* ou de les remuer un peu, pour les faire monter au même niveau. Le mercure sera brillant dans les tubes, & l'on n'y verra aucune tache.

Observons que le mercure de la bouteille inférieure, restant exposé à l'air, reprendra bientôt l'air & l'humidité dont on l'avoit dépouillé ; c'est pourquoi, lorsque le *barometre* sera fait & mis en expérience, il faudra avoir l'attention de ne plus faire remonter le mercure de la boule inférieure dans la boule supérieure ; autrement l'air & l'humidité pénétreroient dans le tube, & rendroient inutiles les précautions qu'on a prises. Pour empêcher que cela n'arrive, on fera bien de supprimer la boule supérieure, après que le *barometre* aura été chargé.

A cet effet, avant que de charger le *barometre*, on amincira à la lampe la partie supérieure du tube qui touche à la boule, de manière que le passage du tube à la boule ait moins d'une ligne de diamètre intérieur. On chargera ensuite le tube comme on l'a dit : puis en tenant le tube verticalement, on l'approchera de la lampe, & avec un chalumeau, on dirigera la flamme sur la partie du tube qu'on a amincie. Le verre s'amollira, on enlèvera avec la main la boule supérieure, & le tube se trouvera fermé hermétiquement, sans que l'air extérieur ait pu y pencher.

BAROMETRE CAPILLAIRE. On donne ce nom aux *barometres*, qui ont moins d'une ligne de diamètre intérieur. Ceux dans lesquels on n'a pas fait bouillir le mercure, ne montent jamais à la hauteur des autres *barometres*, & ils se tiennent d'autant plus bas,

qu'ils font plus capillaires : mais ceux qui ont été construits selon la méthode que nous donnons ici, s'accordent exactement avec les plus gros *barometres*. Ainsi on peut, à peu de frais, se procurer un *barometre* bon & commode. Il faut seulement, après qu'ils ont été chargés de mercure, enlever la boule supérieure comme on vient de le dire, ou avoir l'attention de ne plus faire remonter le mercure dans cette boule. Cette précaution est encore plus nécessaire pour les *barometres* capillaires, que pour les gros *barometres* : car on s'est assuré, par des expériences réitérées, que ces *barometres* ne se tenoient au niveau des autres, qu'autant que le cylindre de mercure y étoit parfaitement purgé d'air & d'humidité. Lorsque le mercure de la boule inférieure a été imprégné d'air, & qu'on l'a fait remonter dans la boule supérieure, il se tient constamment plus haut qu'auparavant. Cette expérience peut avoir son application dans la fameuse question des tuyaux capillaires.

BAROMETRE A BASE VARIANTE. C'est ainsi qu'on peut appeller en général les *barometres* qui font leurs excursions dans la partie inférieure du tuyau. Tels sont le *barometre* conique de M. Amontons, le *barometre* rectangulaire de M. Cassini, &c. Ces *barometres* ont une très-petite base, & entre autres défauts, on peut leur reprocher d'être toujours plus élevés que les autres. Lorsque leur base est très-capillaire, l'excès de leur hauteur sur celle des gros *barometres*, est de 15 à 18 lignes. En général, ils montent d'autant plus haut, que leur base est resserrée dans un tube plus étroit.

BAROMETRE PHOSPHORE. Les *barometres* construits selon la méthode publiée par M. du Fay, étant secoués dans l'obscurité, font paroître dans le vuide un jet de lumière : mais ceux qui ont été faits selon la méthode que nous donnons ici, étant pareillement secoués, ne donnent aucune lumière. Cette différence ne peut venir que de la construction.

Dans nos *barometres*, le mercure a bouilli avec force & à plusieurs reprises, & passant rapidement de la boule supérieure dans la boule inférieure, il a, par son frottement & sa chaleur, détaché & enlevé jusqu'aux moindres parcelles d'air qui pouvoient y adhérer. Il n'en est pas ainsi des *barometres* de M. du Fay. Le mercure n'y a bouilli que foiblement & par parties, & on pourroit prouver qu'il est resté sur les parois intérieures du verre quantité de parcelles d'air, contre lesquelles frotte le mercure en montant & en descendant dans le tube. Le frottement du mercure contre l'air adhérent au verre, est vraisemblablement la cause de la lumière qui paroît dans les *barometres* de M. du Fay.

Ce qui semble confirmer cette conjecture, c'est que si on secoue dans l'obscurité un de nos *barometres*, & que par hazard une bulle d'air vienne à s'y introduire, cette bulle en sillonnant le mercure fera lumineuse, & le *barometre* qui auparavant n'étoit pas lumineux, le deviendra du côté où le tube a été touché par l'air.

Effet de la chaleur sur le barometre. La chaleur raréfie le mercure, & à mesure qu'elle en augmente le volume, elle en diminue la pesanteur spécifique. M. Christin a trouvé par des expériences faites avec art & précision, que le volume du mercure condensé par le froid de la glace est au volume du mercure raréfié par la chaleur de l'eau bouillante, comme 66 est à 67 ; c'est-à-dire que l'augmentation du volume du mercure, ou ce qui revient au même, la diminution de sa pesanteur spécifique, est de $\frac{1}{66}$, à compter depuis le terme de la glace jusqu'à celui de l'eau bouillante. Donc un *barometre* qui passeroit du froid de la glace à la chaleur de l'eau bouillante, hausseroit d'une quantité égale à la 66^e. partie de

sa hauteur, sans qu'il soit survenu aucun changement dans la pression de l'atmosphère.

Supposons maintenant un thermometre, tel que celui de Lyon, divisé en 100 parties égales depuis le froid de la glace jusqu'à la chaleur de l'eau bouillante. Il est clair qu'en partant du terme de la glace, le *barometre* haussera de $\frac{1}{660}$ par chaque degré du thermometre. Ainsi dans les lieux où la hauteur moyenne du *barometre* est de 27 pouces $\frac{1}{2}$ ou de 330 lignes, la chaleur, depuis la glace jusqu'à l'eau bouillante, fera monter le mercure de 8 lignes, & par conséquent de $\frac{1}{30}$ de ligne, ou de $\frac{1}{3}$ de point par chaque degré du thermometre. Donc si on veut avoir l'effet de la pression de l'air tel qu'il seroit au terme de la glace, il faut retrancher de la hauteur actuelle du *barometre* autant de vingtièmes de ligne que le thermometre marque de degrés au-dessus du terme de la congélation ; ou par la raison contraire, ajouter à la hauteur du *barometre* autant de vingtièmes de ligne que le thermometre marque de degrés au-dessous du même terme.

On pourra faire la même correction sur un *barometre* dont la hauteur fera de 27 ou de 28 pouces, parce qu'un pouce de plus ou de moins ne peut faire sur le total qu'une erreur insensible. Mais si on transportoit le *barometre* sur des hautes montagnes, & que le mercure descendît à 25 . . . 20 . . . ou 15 pouces, il faudroit retrancher de cette hauteur, ou y ajouter moins d'un vingtième de ligne par chaque degré du thermometre, ainsi qu'on le verra dans les tables suivantes.

P R E M I E R E T A B L E.

Le *barometre* étant à 27 pouces 6 lignes.

Thermometre de Lyon.	Corrections à faire sur le <i>barometre</i> .	
100 d'eau bouillante.	5 lignes	0 points.
50	2	6
40	2	0
30	1	6
20	1	0
10	0	6
9	0	5 $\frac{1}{4}$
8	0	4 $\frac{1}{2}$
7	0	4 $\frac{1}{4}$
6	0	3 $\frac{1}{2}$
5	0	3
4	0	2 $\frac{1}{2}$
3	0	1 $\frac{1}{2}$
2	0	1 $\frac{1}{4}$
1	0	0 $\frac{1}{2}$
0 glace	0	0
1	0	0 $\frac{1}{4}$
2	0	1 $\frac{1}{4}$
3	0	1 $\frac{1}{2}$
4	0	2 $\frac{1}{4}$
5	0	3
6	0	3 $\frac{1}{2}$
7	0	4 $\frac{1}{4}$
8	0	4 $\frac{1}{2}$
9	0	5 $\frac{1}{4}$
10	0	6
20	1	0
&c. &c.		

à soustraire de la hauteur du *barometre*.
à ajouter à la hauteur du *barometre*.

Le barometre étant à 25 pouces.

Thermometre de Lyon.	Corrections à faire sur le barometre.	
100 ^d eau bouillante.	4 lignes	6 $\frac{6}{11}$ points.
50	2	3 $\frac{3}{11}$
40	1	10 $\frac{9}{11}$
30	1	4 $\frac{4}{11}$
20	0	10 $\frac{10}{11}$
10	0	5 $\frac{5}{11}$
9	0	4 $\frac{4}{11}$
8	0	4 $\frac{4}{11}$
7	0	3 $\frac{3}{11}$
6	0	3 $\frac{3}{11}$
5	0	2 $\frac{2}{11}$
4	0	2 $\frac{2}{11}$
3	0	1 $\frac{1}{11}$
2	0	1 $\frac{1}{11}$
1	0	0 $\frac{0}{11}$
0 glace	0	0
1	0	0 $\frac{6}{11}$
2	0	1 $\frac{1}{11}$
3	0	1 $\frac{7}{11}$
4	0	2 $\frac{2}{11}$
5	0	2 $\frac{8}{11}$
6	0	3 $\frac{3}{11}$
7	0	3 $\frac{9}{11}$
8	0	4 $\frac{4}{11}$
9	0	4 $\frac{10}{11}$
10	0	5 $\frac{5}{11}$
20	0	10 $\frac{10}{11}$

à soustraire de la hauteur du barometre.

à ajouter à la hauteur du barometre.

Ec. &c.

TROISIEME TABLE.

Le barometre étant à 22 pouces.

Thermometre de Lyon.	Corrections à faire sur le barometre.	
100 ^d eau bouillante.	4 lignes	0 points.
50	2	0
40	1	7 $\frac{5}{11}$
30	1	2 $\frac{2}{11}$
20	0	9 $\frac{9}{11}$
10	0	4 $\frac{4}{11}$
9	0	4 $\frac{4}{11}$
8	0	3 $\frac{3}{11}$
7	0	3 $\frac{9}{11}$
6	0	2 $\frac{2}{11}$
5	0	2 $\frac{8}{11}$
4	0	1 $\frac{1}{11}$
3	0	1 $\frac{7}{11}$
2	0	0 $\frac{2}{11}$
1	0	0 $\frac{8}{11}$
0 glace	0	0
1	0	0 $\frac{2}{11}$
2	0	0 $\frac{8}{11}$
3	0	1 $\frac{1}{11}$
4	0	1 $\frac{7}{11}$
5	0	2 $\frac{10}{11}$
6	0	2 $\frac{2}{11}$
7	0	3 $\frac{9}{11}$
8	0	3 $\frac{3}{11}$
9	0	4 $\frac{10}{11}$
10	0	4 $\frac{4}{11}$
20	0	9 $\frac{9}{11}$

à soustraire de la hauteur du barometre.

à ajouter à la hauteur du barometre.

Ec. &c.

Le barometre étant à 19 pouces.

Thermometre de Lyon.	Corrections à faire sur le barometre.	
100 ^d eau bouillante.	3 lignes	5 $\frac{125}{275}$ points.
50	1	8 $\frac{200}{275}$
40	1	4 $\frac{160}{275}$
30	1	0 $\frac{120}{275}$
20	0	8 $\frac{80}{275}$
10	0	4 $\frac{40}{275}$
9	0	3 $\frac{201}{275}$
8	0	3 $\frac{271}{275}$
7	0	2 $\frac{248}{275}$
6	0	2 $\frac{271}{275}$
5	0	2 $\frac{20}{275}$
4	0	1 $\frac{181}{275}$
3	0	1 $\frac{67}{275}$
2	0	0 $\frac{128}{275}$
1	0	0 $\frac{114}{275}$
0 glace	0	0
1	0	0 $\frac{114}{275}$
2	0	0 $\frac{128}{275}$
3	0	1 $\frac{67}{275}$
4	0	1 $\frac{181}{275}$
5	0	2 $\frac{20}{275}$
6	0	2 $\frac{271}{275}$
7	0	2 $\frac{248}{275}$
8	0	3 $\frac{271}{275}$
9	0	3 $\frac{201}{275}$
10	0	4 $\frac{40}{275}$
20	0	4 $\frac{80}{275}$

à soustraire de la hauteur du barometre.

à ajouter à la hauteur du barometre.

Ec. &c.

CINQUIEME TABLE.

Le barometre étant à 15 pouces.

Thermometre de Lyon.	Corrections à faire sur le barometre.	
100 ^d eau bouillante.	2 lignes	8 $\frac{80}{110}$ points.
50	1	4 $\frac{40}{110}$
40	1	1 $\frac{10}{110}$
30	0	9 $\frac{90}{110}$
20	0	6 $\frac{60}{110}$
10	0	3 $\frac{30}{110}$
9	0	2 $\frac{101}{110}$
8	0	2 $\frac{110}{110}$
7	0	2 $\frac{68}{110}$
6	0	2 $\frac{32}{110}$
5	0	1 $\frac{106}{110}$
4	0	1 $\frac{70}{110}$
3	0	0 $\frac{108}{110}$
2	0	0 $\frac{72}{110}$
1	0	0 $\frac{36}{110}$
0 glace	0	0
1	0	0 $\frac{36}{110}$
2	0	0 $\frac{72}{110}$
3	0	0 $\frac{108}{110}$
4	0	0 $\frac{110}{110}$
5	0	1 $\frac{34}{110}$
6	0	1 $\frac{70}{110}$
7	0	1 $\frac{106}{110}$
8	0	2 $\frac{32}{110}$
9	0	2 $\frac{104}{110}$
10	0	3 $\frac{30}{110}$
20	0	6 $\frac{60}{110}$

à soustraire de la hauteur du barometre.

à ajouter à la hauteur du barometre.

Ec. &c.

Dans ces tables les degrés au-dessus de 9 ne sont marqués que de 10 en 10 ; on y suppléera , en prenant dans les nombres depuis 1 jusqu'à 9 , celui dont on aura besoin , & en le joignant au nombre des dizaines. Si par exemple , le barometre étant à 27 degrés $\frac{1}{2}$ ou aux environs , le thermometre marqué 28 degrés au-dessus de la glace , on prendra dans la premiere table la correction $4\frac{1}{3}$ points , qui répond à huit degrés , on la joindra à celle 1 ligne , qui répond à 20 degrés , & l'on aura 1 ligne $4\frac{1}{3}$ points , qu'il faudra soustraire de la hauteur actuelle du barometre.

La réduction de la hauteur du barometre pourroit se faire , par le moyen d'un thermometre gradué , comme on va le dire.

Marquez sur la planche du thermometre les deux termes de la glace & de l'eau bouillante. Divisez cet espace en cinq parties égales pour marquer les 5 lignes , dont un cylindre de mercure de 27 à 28 pouces de hauteur se raréfie. Subdivisez chacune de ces parties en douze autres parties , pour représenter les points qui composent une ligne. Portez les mêmes divisions & subdivisions au-dessous du terme de la glace. Vous aurez un thermometre qui , marquant ce qu'il faudra retrancher de la hauteur du barometre , ou ce qu'il faudra lui ajouter , pourra être appelé rectificateur du barometre. Lorsque ce thermometre , placé auprès d'un barometre , marquera 2 lignes 3 points au-dessus du terme de la glace , ce sera 2 lignes 3 points qu'il faudra soustraire de la hauteur du barometre : lorsqu'il marquera 1 ligne 5 points au-dessous du même terme , ce sera 1 ligne 5 points qu'il faudra ajouter.

L'échelle que nous venons de donner au thermometre rectificateur , suppose que la hauteur moyenne du barometre est de 27 à 28 pouces : veut-on des échelles pour des hauteurs différentes ? On fera cette regle de proportion : comme 66 est à 67 , ainsi 27 . . . 20 . . . 15 . . . , &c. pouces de hauteur du mercure au terme de la glace , sont à la hauteur de ce même mercure au terme de l'eau bouillante. La différence du quatrieme au troisieme terme , en lignes & en points , sera le nombre des parties qui doivent composer l'échelle demandée depuis le terme de la glace , jusqu'à celui de l'eau bouillante.

Voici un autre thermometre rectificateur du barometre , qui exige encore moins de préparation & d'attention. C'est un tube de verre , bien cylindrique , long de trente pouces environ , scellé par son extrémité inférieure , & chargé de mercure jusqu'à la hauteur moyenne du barometre. Après avoir marqué , sur cette espece de thermometre , le terme de la glace , on l'applique sur la planche du barometre , de maniere que le point qui marque le terme de la glace se trouve sur une des lignes de la division du barometre. Lorsque le mercure de ce thermometre raréfie par la chaleur haute d'une , de deux , &c. lignes au-dessus de la glace , on retranche la même quantité de la hauteur du barometre : lorsqu'il baisse d'une , de deux , &c. lignes , on ajoute cette quantité à la hauteur du barometre. Ce thermometre n'exige aucun calcul , il ne demande pas même d'être réglé à l'eau bouillante , & il a l'avantage de montrer de la maniere la plus simple & la plus sûre , ce qu'il faut retrancher à la hauteur du barometre , ou ce qu'il faut y ajouter. (D. CASBOIS , bénédictin , principal du college de Metz , & membre de la société royale des sciences & des arts de la même ville.)

BARON , s. m. (Hist. nat. Ichthyologie.) poisson ainsi nommé à Amboine , & fort bien gravé & enluminé sous le nom de *douwing-baron* , dans la premiere partie du *Recueil des poissons d'Amboine* , de Coyett , n^o. 109.

Il a le corps extrêmement court , très-comprimé

ou aplati par les côtés , & presque rond , couvert de petites écailles ; la tête courte , le museau petit , conique , pointu , la bouche petite ; sept nageoires dont deux ventrales petites , placées au-dessous des pectorales qui sont médiocres & arrondies , une dorsale étendue de la tête à la queue , comme fourchue ou divisée en deux ou plus basse au milieu , à rayons plus courts devant que derriere , & épineux , une derriere l'anus fort longue , à deux rayons épineux au devant , & une à la queue , courte , arrondie & comme carrée.

Son corps est jaune-pâle , marqué de chaque côté de quinze lignes longitudinales , rouge-pâles & de trois taches noires , l'une sur la queue , & les deux autres vers le bout de la nageoire dorsale , & de celle de l'anus. Sa tête est noire , entourée de trois bandes , dont deux sur les yeux , l'une antérieure jaune , l'autre rouge ; la troisieme entoure le bord postérieur des ouies. Les rayons antérieurs ou épineux des nageoires dorsale & anale sont noirs ; celle de l'anus est brune , les autres sont jaunes , celle de la queue est bordée de verd ; à l'origine des nageoires pectorales , on voit un point rouge.

Remarque. Le baron fait donc une espece particuliere de poisson , de la famille des scares , fort différent du baro de Ruysch , & qui appartient au genre que les habitans des Moluques appellent *douwing*. (M. ADANSON.)

BAROQUE , (Musique.) une musique baroque est celle dont l'harmonie est confuse , chargée de modulations & dissonances , le chant dur & peu naturel , l'intonation difficile , & le mouvement contraint (S.)

Il y a bien de l'apparence que ce terme vient du *baroco* des logiciens.

§ BARQUE , (Navig.) les sauvages du Canada font leurs barques avec l'écorce de bouleau qu'ils cousent. Ils mettent en-dedans de petits morceaux de bois qui servent de cottes. On peut porter ces barques ; on les renverse & l'on couche dessous pendant la nuit. Ils creusent encore des arbres d'une grandeur prodigieuse , sur lesquels ils s'embarquent au nombre de trente à quarante hommes , & s'en servent ainsi pour faire par mer un voyage de 70 à 80 lieues. Les Groenlandois font leurs barques avec des peaux de poisson tendues sur une petite charpente : au lieu de bois ils emploient souvent les os des poissons. Ces barques sont couvertes de peau. Le conducteur est au centre , il attache les peaux autour de lui , pour empêcher les vagues d'entrer dans la barque. Les troncs d'arbre creusés s'appelloient , parmi les anciens Grecs , *monoxylon*. Les modernes ont inventé des barques en plaques de cuivre. On a essayé de rétablir l'ancien usage de traverser les rivieres à l'aide de peaux de bouc pleines de vent. Nous avons un mémoire moderne fort curieux , au sujet d'une médaille antique trouvée à Cavaillon , où il y avoit un college des freres Utriculaires , c'est-à-dire des gens préposés pour faire traverser la riviere sur des peaux de bouc. On observe que ceux qui conduisent sur la Seine des bois de chauffage à Paris , mettent des tonneaux vuides & bien bouchés , pour soutenir la tête & la queue du train de bois. Enfin pour rappeler à-peu-près tous les faits intéressans sur cette matiere , nous ajouterons que le prince de San Severo , vient de trouver une maniere extrêmement veloce de naviguer. Cet ingénieux Napolitain a mis sur les flancs d'une barque deux roues ou moulinets , que l'on fait mouvoir par le moyen d'une manivelle. En France pour traverser les rivieres , M. de la Chapelle a imaginé une armure , nommée *scaphandre*. Voyez l'*Avant-coureur de 1770* , n. 39 , fol. 612. On connoissoit déjà les cuirasses de liege , qu'un Allemand inventa , il y a

environ trente ans ; mais M. de la Chapelle a cru perfectionner cette invention, en faisant réunir des milliers de bouchons de liege, enfilés à une ficelle. Voici comment cela se pratique : on coud des cha-pelets de liege sur une veste de toile très-forte ; le liege fin s'imbibe très-difficilement d'eau, & l'on peut, par le moyen de cette armure, faire 150 lieues sur un fleuve sans danger. Pour avoir des détails plus circonstanciés sur l'usage des peaux de bouc, on peut lire la *Dissertation sur un monument singulier des utriculaires de Cavaillon*, par M. Calvet, professeur de médecine, à Avignon, chez Niel, in-8°. 1766. (+)

BARRE, (terme de Monnoie, Commerce.) Quand l'argent a été tiré des mines, qu'il a été purifié & affiné, on le jette en *barres*, on y marque le titre, après quoi il devient en état d'être négocié, & ce négoce se fait principalement aux Indes & en Espagne.

Il y a ordinairement quatre marques sur chaque *barre* ; savoir, celle du poids, celle du titre, celle du millésime, & celle de la douane, où les droits ont été acquittés.

En Espagne le poids est différent de celui de France de six & demi pour cent, en sorte que cent marcs d'Espagne se réduisent à quatre-vingt-treize marcs quatre onces de France ; & sur ce pied le poids d'Espagne est plus foible d'une demi-once par marc que celui de France.

Quant au titre, les degrés de bonté de l'argent y sont partagés en douze deniers, & chaque denier en vingt-quatre grains, comme en France.

On remarque que le poids des *barres* d'argent est à proportion de leur titre ; par exemple, celles qui sont à onze deniers dix-neuf à vingt grains, appellées de toute loi, sont de deux cens marcs & plus ; & celles du moindre titre qui ne sont numérotées, que deux mille deux cens, jusqu'à deux mille trois cens, ne sont que de cent à cent cinquante marcs.

Le titre est marqué sur ces *barres* par des numéros, qui représentent autant de maravédis : ces maravédis sont le compte numéraire en Espagne, où chaque maravédis vaut trois deniers monnoie de France.

Les *barres* de toute loi sont numérotées deux mille trois cens soixante-seize, ou deux mille trois cens quatre-vingt, & ces numéros représentent autant de maravédis ; quand elles sont de moindre titre, comme à onze deniers dix-sept grains, elles ne sont numérotées que deux mille trois cens cinquante-cinq, parce que les vingt-cinq qui sont de moins que les deux mille trois cens quatre-vingt, représentent autant de maravédis, qui sont six sols trois deniers.

Le marc des *barres* de toute loi est évalué à soixante-dix réaux de plate aux Indes.

Quand les *barres* que l'on négocie aux Indes ou en Espagne ne sont pas de toute loi, on en fait le compte sur le pied du titre qui y est marqué ; mais comme ce titre n'y est pas toujours fidele, on ne doit les recevoir en France que sur le pied de l'essai qui en est fait. (+)

BARRE, (Anat.) prolongement excessif de la symphyse du pubis dans les femmes. C'est un vice de conformation qui rend souvent les accouchemens laborieux. On lui a donné le nom de *barre*, parce que la symphyse du pubis fait le même effet qu'une *barre* sur le doigt, lorsqu'on l'introduit dans le vagin pour toucher les femmes & examiner l'état des parties. (+)

§ BARRE, s. f. (terme de Blason.) piece de même proportion que la bande ayant deux septiemes de la largeur de l'écu ; elle est posée diagonalement de l'angle fenestre en chef à l'angle dextre en pointe.

Les *barres* sont très-rares en armoiries, comme

pieces de l'écu, mais il y en a beaucoup qui servent de *brisure* aux enfans naturels & à leurs descendans ; alors elles se trouvent raccourcies & sont dites *bâtons périss en barre*, ou *barres en abime*.

De Franc d'Essertaux en Bourgogne ; d'azur à trois *barres* d'argent, à la bande de gueules brochante sur les *barres*. (G. D. L. T.)

BARRE, (Luth.) c'est une piece de bois posée en-travers dessus les sautereaux d'un claveffin, & qui les empêche de se déplacer. On l'appelle aussi *chapiteau*. (F. D. C.)

BARRÉ, C barré, (Musiq.) forte de mesure. Voyez C. (Musique.) *Dict. rais. des Sciences, &c. (S.)*

BARREAU, s. m. (Belles-Lettres.) Le *barreau* est le lieu où l'on plaide devant les juges ; & le genre de style ou d'éloquence en usage dans la plaidoirie, s'appelle style du *barreau*, *éloquence du barreau*.

On a souvent confondu, en parlant des anciens, le *barreau* avec la tribune, & les avocats avec les orateurs, sans doute à cause que l'un de ces emplois menoit à l'autre, & que bien souvent le même homme les exerçoit à la fois.

Il y avoit à Athenes trois sortes de tribunaux ; celui de l'aréopage, qui ne jugeoit qu'au criminel, & d'où l'éloquence pathétique étoit bannie ; celui des juges particuliers, devant lesquels se plaidoient les causes qui n'étoient pas capitales ; & celui du peuple, auquel on déferoit une loi qu'on croyoit injuste, & qui avoit droit de l'abroger. Les deux premiers de ces tribunaux répondoient à notre *barreau*, le dernier répondoit au *forum* ou à la tribune Romaine.

Tant que Rome fut libre, le *forum*, où le peuple étoit juge, fut le tribunal suprême. Le tribunal des préteurs, celui des censeurs, celui des chevaliers, celui du sénat même étoit subordonné à celui du peuple ; mais depuis César & sous les empereurs, toutes les grandes causes furent attribuées au sénat ; l'autorité des préteurs s'accrut ; celle du peuple fut anéantie ; & l'éloquence de la tribune périt avec la liberté.

Ainsi dans Rome & dans Athenes, tantôt les causes se plaidoient devant des juges esclaves de la loi, tantôt devant le législateur, qui avoit le droit d'abroger la loi, de l'adoucir, de la changer, de la laisser dormir, de lui imposer silence, en un mot de mettre sa volonté à la place de la loi même : voilà ce qui distingue essentiellement le *barreau* d'avec la tribune.

Autant les fonctions de l'orateur étoient en honneur dans Athenes & dans Rome, autant la profession d'avocat y fut avilie par la vénalité, la corruption & la mauvaise foi : Démosthene, qui l'avoit exercée, se vançoit d'avoir reçu cinq talens pour se taire dans une cause où sans doute on appréhendoit qu'il ne parlât ; & comme il s'étoit fait payer son silence, on juge bien que lui & ses pareils faisoient encore mieux acheter leur voix. Rien ne fut plus vénal dans Rome, dit Tacite, que la perfidie des avocats.

Chez nos bons aïeux, lorsque tous les crimes étoient taxés, que pour cent sols on pouvoit couper le nez ou l'oreille à un homme, ce beau tarif appuyé de la preuve ou par témoin, ou par serment, ou par le sort des armes, avoit peu besoin d'avocats ; les loix Romaines introduites les rendirent plus nécessaires ; mais le *barreau* ne prit une forme raisonnable & décente que dans le quatorzieme siecle, lorsque le parlement devenu sédentaire, sous Philippe le Bel, fut le refuge de l'innocence & de la foiblesse, si long-tems opprimées aux tribunaux militaires & barbares des grands vassaux.

L'usage de faire parler pour soi un homme plus instruit, plus habile que soi, a dû s'introduire par-

tout où la raison & la justice ont pu se faire entendre. Mais cette institution avoit un vice radical, d'où sont dérivés tous les vices de l'éloquence du *barreau*: l'avocat, en plaidant une cause qui n'est pas la sienne, joue un rôle qui n'est pas le sien. Voilà pourquoi, si l'on en croit Aristophane, Cicéron, Pétrone, Quinilien, la déclamation a été dans tous les tems le caractère dominant de l'éloquence du *barreau*.

Si les plaideurs étoient leurs avocats eux-mêmes, ils exposeroient les faits avec simplicité, ils diroient leurs raisons sans emphase; & s'ils employoient les mouvemens d'une éloquence passionnée, ces mouvemens seroient placés & seroient au moins pardonnables.

Mais un avocat revêtu du personnage du plaideur, a besoin d'un art prodigieux pour le jouer d'après nature; & au défaut de ce talent si rare, il met à la place de l'éloquence naturelle, une déclamation factice, tantôt ridicule, par l'abus de l'esprit & par l'enflure des paroles, tantôt révoltante par son impudence, tantôt criminelle par ses artifices ou par ses odieux excès.

Quand c'est par vanité que l'orateur, dans une cause qui ne demande que de la raison, de la clarté, de la méthode, cherche à répandre les fleurs d'une rhétorique étudiée, l'orateur n'est que ridicule; & s'il est jeune on pardonne à son âge. Mais lorsqu'oubliant son caractère, il prend le rôle de bouffon, & par des railleries indécentes, cherche à faire rire ses juges, il se dégrade & s'avilit.

Lorsque dans une cause, qui de sa nature ne peut exciter aucun des mouvemens de l'éloquence véhémement, il se bat les flancs pour paroître ému & pour émouvoir, qu'il emploie de grands mots pour exprimer de petites choses, & qu'il prodigue les figures les plus hardies & les plus fortes pour un sujet simple & commun (ce que Montagne appelle *faire de grands fouliers pour de petits pieds*), il n'est qu'un charlatan & un mauvais déclamateur. Mais lorsqu'il se met à la place d'un plaideur outré de colère, & qu'il vomit pour lui tout ce que la vengeance, la haine envenimée peut avoir de noirceur & de malignité, qu'il deshonne un homme, une famille entière, sous le prétexte souvent léger que sa cause l'y autorise, il est l'esclave des passions d'autrui, le plus lâche des complaisans, & le plus vil des mercénaires. Cette licence, trop long-tems effrénée, a été quelquefois l'opprobre du *barreau* moderne, & quoiqu'en général l'honnêteté soit l'ame de l'ordre des avocats, ils n'ont peut-être pas été assez sévères à réprimer un abus si criant.

« Cet ordre aussi ancien que la magistrature, aussi noble que la vertu, aussi nécessaire que la justice (c'est M. d'Aguesseau qui parle), où l'homme, unique auteur de son élévation, tient tous les autres hommes dans la dépendance de ses lumières & les force de rendre hommage à la seule supériorité de son génie, heureux de ne devoir ni les dignités aux richesses, ni la gloire aux dignités », ne doit rien souffrir qui profane un caractère si sacré.

Qu'un avocat soit pénétré de la sainteté de ses fonctions, il commencera par ne se charger que de la cause qu'il croira juste; alors, écartant l'artifice, il armera la vérité de tous les traits de force & de lumière qui peuvent frapper les esprits, il dédaignera les ornemens puériles & ambitieux, il parlera avec le sérieux de la décence & de la bonne-foi, & s'il se permet l'ironie, ce ne sera que d'un ton sévère & pour attacher le mépris à ce qui le doit inspirer; son respect pour les loix se communiquera aux juges, & leur rappellera, s'ils peuvent l'oublier, la dignité de leurs fonctions; ce même respect se répandra dans l'assemblée des auditeurs; il les avertira, comme a fait de nos jours l'un de nos avocats les plus célèbres,

que le *barreau* n'est pas un théâtre, ni l'orateur un comédien; & qu'une cause où il s'agit de décider ce qui est juste, est profanée par des applaudissemens réservés à ce qui n'est qu'ingénieux.

Avouons cependant, ce que M. d'Aguesseau n'a pas craint d'avouer, que les juges sont des hommes, & que la vérité n'est pas assez sûre d'elle-même avec eux, pour dédaigner les ornemens de l'art. « Sa première vertu, dit-il, en parlant de l'avocat, est de connoître les défauts des autres (& c'est de les juges qu'il parle); sa sagesse consiste à découvrir leurs passions, & sa force à savoir profiter de leur foiblesse. Les ames les plus rebelles, les esprits les plus opiniâtres sur lesquels la raison n'avoit point de prise & qui résistoient à l'évidence même, se laissent entraîner par l'attrait de la persuasion; la passion triomphe de ceux que la raison n'avoit pu dompter; leur voix se mêle à celle des génies supérieurs; les uns suivent volontairement la lumière que l'orateur leur présente; les autres sont enlevés par un charme secret, dont ils éprouvent la force sans en connoître la cause; tous les esprits convaincus, tous les cœurs persuadés paient également à l'orateur ce tribut d'amour & d'admiration, qui n'est dû qu'à celui que la connoissance de l'homme a élevé au plus haut degré d'éloquence ».

Voilà les excuses dont s'autorise l'éloquence artificieuse & passionnée.

Malheur au peuple chez lequel cette éloquence a de fréquentes occasions de se signaler: cela prouve qu'il est gouverné, non par les loix, mais par les hommes; cela prouve que les affections personnelles, plus que la raison publique, décident des résolutions & des jugemens du tribunal qui gouverne ou qui juge; cela prouve que la multitude elle-même a besoin d'être poussée par le vent des passions; & par-tout où ce vent domine, les naufrages seront fréquens pour l'innocence & pour l'équité.

Mais enfin, lorsque la constitution d'un état ou sa condition est telle, que le juge a droit de prononcer d'après son affection personnelle; que l'éloquence à le malheur de s'adresser à une volonté arbitraire, ou que par la nature de l'objet, le juge est réellement libre; l'éloquence alors ne demandant à l'homme que ce qui dépend de son choix, elle a droit de mettre en usage tout ce qui peut l'intéresser: Socrate, cité devant l'aréopage, s'interdit tous les artifices de l'éloquence pathétique; l'aréopage n'étoit que juge; c'eût été vouloir le corrompre que de lui parler le langage des passions. Mais Démocritus, pour entraîner la volonté d'un peuple libre, pouvoit employer le reproche, la menace, la plainte, intéresser l'orgueil, jeter la honte & l'épouvante dans l'ame des Athéniens. De même Cicéron, soit qu'il parlât au peuple ou au sénat, ou à César lui-même, pouvoit exciter à son gré la colère & l'indignation, la compassion & la clémence; ainsi la tyrannie & la liberté ouvrent également un champ libre à l'éloquence pathétique. De même enfin nos orateurs chrétiens ayant à persuader non-seulement la vérité, mais aussi la bonté aux hommes, peuvent, pour attendrir, pour élever les ames, employer les grands mouvemens d'une éloquence pathétique & sublime.

« Il arrive souvent, dit Plutarque, que les passions secondent la raison & servent à roidir les vertus, comme l'ire modérée sert la vaillance, la haine des méchans sert la justice, l'indignation à l'encontre de ceux qui sont indignement heureux; car leur cœur élevé de folle arrogance & insolence à cause de leur prospérité, a besoin d'être réprimé; & il n'y a personne qui voulût, encore qu'il le pût faire, séparer l'indulgence de la vraie amitié, ou l'humanité de la miséricorde; ni le participer aux joies & aux douceurs de la vraie bienveillance & dilection ». Ainsi,

selon Plutarque, l'éloquence, qu'il fait consister à provoquer la passion où elle est, à la mêler où elle n'est pas, à mettre la sensibilité en jeu à la place de l'entendement, & la volonté à la place de la raison & du jugement, peut trouver dans l'école d'un philosophe ou dans les assemblées d'un peuple libre à s'exercer utilement ».

Mais au *barreau* il n'en est pas ainsi. Le juge ne porte point à l'audience une ame libre. Il n'y est que l'organe des loix ; & les loix ne connoissent ni l'amour ni la haine, ni la crainte, ni la pitié. Si le juge a reçu de la nature un cœur sensible, un naturel passionné, c'est un ennemi de l'équité qui le suit à l'audience, & qu'il seroit à souhaiter qu'il pût laisser à la porte du sanctuaire des loix.

Dans l'aréopage, nous dit Aristote, on défendoit aux orateurs de rien dire de pathétique, & qui pût émouvoir les juges ; un orateur qui eût parlé à l'ame, intéressé les passions, en eût été chassé comme un vil corrupteur. Cependant l'exemple de Phriné fait bien voir qu'on n'étoit pas toujours aussi sévère ; & Socrate, dans son apologie, n'eût pas eu besoin de dire à ses juges qu'il n'emploieroit aucun moyen de les toucher, si ces moyens lui avoient été rigoureusement interdits.

Lorsqu'on voit paroître au *barreau* cette enchanteresse publique, cette éloquence *pipereffe*, comme l'appelle Montagne, on croit revoir Phriné dévoilée par Hyperide aux yeux de ses juges. Que leur demandez-vous ? d'être justes ? de prononcer comme la loi ? Vous n'avez pas besoin d'intéresser leurs passions : le cœur que vous voulez toucher doit être immobile & muet. Il en est donc de l'éloquence pathétique comme des sollicitations ; & si l'orateur ne veut pas se dégrader lui-même & offenser les juges, en employant pour les gagner les manèges honteux d'une éloquence corruptrice, il ne plaidera devant ceux qui doivent être la loi vivante que comme il plaideroit devant la loi, si, telle que l'imagination se la peint, incorruptible & inaltérable, elle résidoit dans son temple. Or on voit bien qu'il seroit absurde d'employer devant elle les mouvemens passionnés.

Le principe de l'éloquence du *barreau* est donc que le juge a besoin d'être éclairé, non d'être ému.

Cette règle a pourtant quelques exceptions : la première, lorsqu'il s'agit d'apprécier la moralité des actions, d'en estimer le tort, l'injure, le dommage, de déterminer leur degré d'iniquité ou de malice, & de décider à quel point elles sont dignes devant la loi de sévérité ou d'indulgence, de châtement ou de pardon. Dans ces causes, la loi, qui n'a pu tout prévoir, laisse l'homme juge de l'homme, & les faits étant du ressort du sentiment, le cœur doit les juger. Alors il est permis sans doute à l'orateur de parler au cœur son langage ; de solliciter la pitié en faveur de ce qui en est digne, l'indulgence en faveur de la fragilité ; de faire servir la foiblesse d'excuse à la foiblesse même, & l'attrait naturel d'une passion douce d'excuse à ses égaremens ; & au contraire de présenter les faits odieux dans toute la noirceur qui les caractérise ; de développer les replis de l'artifice & du mensonge ; de peindre sans ménagement la fraude ou l'usurpation, l'ame d'un fourbe démasqué ou d'un scélérat confondu.

Mais alors même en tirant de sa cause les preuves, les moyens pressans qui la rendent victorieuse, on doit éviter le ridicule d'en exagérer l'importance & d'y employer des mouvemens outrés ou des secours empruntés de trop loin.

Lisez dans le plaidoyer de le Maître, pour une fille désavouée, le parallèle d'Andromaque avec Marie Cognot. Dans le plaidoyer de ce même avocat pour une servante séduite par un clerc, parce que le clerc

a voulu se piquer avec son canif, pour signer de son sang une promesse de mariage, vous attendez-vous à le voir comparé à Catilina, qui fit boire du sang humain à ses complices ?

Ce n'est pas qu'une petite cause n'ait quelquefois de grands moyens, mais c'est par des rapports qui lui donnent de l'importance.

Dès que Patru a lié l'intérêt d'un gradué avec celui de toutes les provinces réunies à la monarchie ; que c'est un point de droit public qu'il est question de décider ; & que d'un bénéfice de quarante écus, il a fait la cause du concordat, celle des lettres & des sciences, celle des libertés de l'église, celle des peuples & des rois ; qu'il fasse paroître l'université aux pieds du grand conseil, implorant l'appui du monarque en faveur de ses droits usurpés par la cour de Rome ; qu'à propos de cette usurpation, il compare la mauvaise foi de la Daterie à celle des Carthaginois ; qu'il compare le sophisme des papes à l'égard de la Bresse, à celui d'Annibal à l'égard de Sagunte ; qu'il ajoute enfin que Rome la moderne n'a pour toutes armes dans cette cause qu'un mauvais artifice que la vieille Rome, Rome la sage, la vertueuse, a si hautement condamné ; cela est d'autant mieux placé, que c'est devant le grand conseil, & comme en présence du roi qu'il plaide ; & qu'il dépend du souverain dans cette cause de se relâcher de ses droits, ou de les conserver dans leur intégrité.

Une autre espèce de causes où l'éloquence pathétique peut avoir lieu, c'est lorsque le droit incertain, laisse, pour ainsi dire, en équilibre la balance de la justice, & qu'il s'agit de l'incliner du côté qui, naturellement, mérite le plus de faveur. C'est ce que les jurisconsultes appellent *causes d'ami*, causes fréquentes, s'il faut les en croire, ce qui ne seroit pas l'éloge de nos loix.

Il semble, quand la loi se tait, que le juge devroit se taire, & recourir au législateur. Il semble au moins que c'est à la raison tranquille, & non pas à la passion, de parler pour la loi qui n'est jamais passionnée ; mais l'équité naturelle a aussi bien pour guide le sentiment que la raison ; & dans les cas où la raison seule ne peut décider du bon droit, on en appelle au sentiment, circonstance qui donne lieu à l'éloquence pathétique. C'est ainsi que dans la cause des peres Mathurins, Patru ayant rendu au moins douteuse la clause de l'acte qui faisoit leur titre, & réduit les juges à ne savoir que penser de la volonté du donateur, mit à leurs pieds les malheureux captifs à la rédemption desquels étoit destinée la modique somme qu'on leur disputoit sur une équivoque de mots, & fit regarder le jugement qu'on alloit rendre comme devant jeter le désespoir ou porter la consolation, l'espérance & la joie dans les cachots de Tunis & d'Alger, moyen forcé, mais légitime, dans un moment où il étoit permis d'émouvoir la compassion.

On voit par-là que s'il est souvent ridicule, souvent honteux & criminel d'employer au *barreau* l'éloquence des passions, il est quelquefois juste & bon d'y avoir recours ; qu'il est du moins permis d'animer la raison, & de donner à la vérité cette chaleur pénétrante, sans laquelle on ne seroit qu'effleurer des esprits trop indifférens. Nous l'avons dit, les juges sont des hommes ; l'indifférence personnelle que l'équité demande, les rend elle-même distraits, dissipés, sujets à l'ennui ; & lorsque pour les attacher, l'avocat ne fait qu'employer les mouvemens naturels à sa cause, pourvu qu'il se rende à lui-même le témoignage bien sincère que c'est la vérité qu'il veut persuader, il peut la rendre intéressante, sans pour cela s'exposer au reproche d'employer la séduction. « Si l'on ôte les passions, dit Plutarque, en parlant de l'éloquence, on trouvera que la raison en plusieurs choses, demeurera trop lâche & trop molle, sans action,

action, ni plus ni moins qu'un vaisseau branlant en mer quand le vent lui défaut ».

Une des causes de la corruption de l'éloquence du *barreau*, c'est que l'audience est publique, & qu'il y a deux sortes de juges; le tribunal & les auditeurs. « Je veux forcer, vous dit l'avocat, le tribunal à être juste, & mettre de mon côté, dans la balance, l'opinion du public: or, c'est plutôt par sentiment que par raison que le public se détermine; il est donc de mon intérêt de l'émuouvoir par de fortes impressions ». Ainsi c'est par un juge ivre & passionné que vous voulez entraîner l'autre? Voilà réellement le grand danger de l'audience: mais si elle a cet inconvénient, elle a aussi son avantage; & ce roi de Macédoine, Antigone, l'avoit bien senti, lorsque son frère lui ayant demandé de juger son procès à huis clos, il lui répondit: « non, jugeons au milieu de la place, si nous voulons ne faire tort à personne ». C'étoit avouer à la fois que le respect du public étoit un frein pour le juge, & que le juge en avoit besoin.

Pline le jeune, dans une de ses lettres à Corneille Tacite, examine cette question, si dans l'éloquence du *barreau*, la brièveté est préférable à l'abondance, & il se déclare pour celle-ci. « Il arrive, dit-il, assez souvent, que l'abondance des paroles ajoute une nouvelle force & comme un nouveau poids aux idées qu'elles forment. Nos pensées entrent dans l'esprit des autres, comme le fer entre dans un corps solide: un seul coup ne suffit pas, il faut redoubler ». Cela justifie en effet l'abondance mesurée, mais non pas la profusion, & l'interminable loquacité qui semble être aujourd'hui l'attribut de l'éloquence du *barreau*. On tire au volume, non pas pour la raison qu'en donne Pline, qu'il en est d'un bon livre comme de toute autre chose, plus il est grand, meilleur il est; mais parce que les plaideurs, dit-on, mesurent le prix du plaider à son étendue & à sa durée. Misérable motif, pour noyer dans un déluge de paroles, une cause dont la bonté, pour être visible & palpable, n'auroit besoin le plus souvent que d'être exposée en peu de mots.

Une autre cause que Pline allègue, & qui revient à la réponse que l'avocat Dumont fit à M. de Harlay, c'est que parmi les juges les uns sont frappés des bonnes raisons, les autres des mauvaises, & que tous les moyens trouvant leur place, il n'en faut négliger aucun. Mais cette méthode est-elle sûre? est-elle honnête & permise? L'un & l'autre est au moins douteux.

Quand de mauvais moyens trouveroient quelquefois leur place, il y a peut-être moins d'avantage que de risque à les employer. Ils sont faciles à détruire; & donnant prise à la réplique, ils laissent un grand avantage à un adversaire éloquent. De plus, les mauvaises raisons ont l'inconvénient de noyer les bonnes & de les affaiblir en s'y mêlant: un moyen foible ou équivoque, donné pour décisif & pour victorieux, si le juge en sent la faiblesse, lui rend suspect ou le bon-sens ou la bonne-foi du sophiste, l'indispose contre celui qui l'a cru assez simple pour s'y laisser tromper, fait perdre à ses bonnes raisons leur autorité naturelle, & fait mal présumer d'une cause où l'on se voit réduit à de pareils secours. Aussi, pour une fois qu'un adversaire négligent ou mal-adroit, aura laissé passer un moyen faux sans le détruire, ou qu'un juge ébloui s'y sera laissé prendre, il doit arriver mille fois que la fausseté du moyen soit reconnue, & qu'il nuise à la cause pour laquelle il est employé.

Mais quand cette méthode seroit aussi prudente qu'elle l'est peu, la croiroit-on bien légitime? « La vérité, qui est naturellement généreuse, dit le Maître, inspire des sentimens trop nobles pour se servir d'autres moyens que ceux qui sont honnêtes »; or, le mensonge ne l'est pas; & un sophisme, connu

Tome I.

pour tel par celui qui l'emploie, est un mensonge artificieux, c'est à-dire, une double fraude.

« Qu'importe, dira-t-on, si ma cause est bonne, par quels moyens je la fais réussir? Tout est juste pour la justice. Le mensonge même est permis en faveur de la vérité. Est-ce la faute de l'avocat s'il a pour juges des hommes que la droite raison, que la vérité simple ne peut persuader, & dont l'esprit faux n'est frappé que des fausses lueurs d'un sophisme? Mon devoir est de gagner ma cause dès que moi-même je la crois bonne, & pourvu que j'arrive au but, il est indifférent que j'aie pris le droit chemin, ou le détour ».

C'est-là sans doute ce qu'on peut alléguer de plus favorable aux artifices de l'éloquence; mais dans cette supposition même, que de faux moyens sont nécessaires pour persuader des esprits faux, & qu'il en est de tels parmi les juges, il y aura toujours de la mauvaise-foi à donner de la valeur à ce qui n'en a point; & le sophisme n'en est pas moins la fausseté monnoie de l'éloquence. C'est au juge de savoir discerner le vrai, c'est à l'avocat de le dire: il est un faussaire s'il le déguise; un fourbe s'il donne au mensonge les couleurs de la vérité.

De la doctrine de Plutarque, qui permet d'employer l'éloquence des passions, & de celle de Pline, qui consent qu'on emploie tous les moyens bons ou mauvais, on semble s'être fait au *barreau*, un système de probabilisme tout-à fait commode pour la mauvaise-foi des plaideurs. Vous vous êtes chargé-là d'une bien mauvaise cause, disoit un juge à un avocat célèbre! J'en ai tant perdu de bonnes, répondit l'avocat, que j'ai pris le parti de les plaider sans choix & telles qu'elles se présentent.

Ce n'est donc pas à la bonté réelle & absolue d'une cause, mais à sa bonté apparente & relative à l'esprit des juges, qu'on voit si l'on peut s'en charger; & ceci est bien plus à la honte de la jurisprudence qu'à la honte du *barreau*.

Ne seroit-il pas effroyable que l'incertitude, ou plutôt, la contrariété constante des jugemens, fût si bien reconnue, qu'un habile avocat pût dire avec assurance, telle cause que j'ai perdue à ce tribunal, je vais la gagner à cet autre? Est-il croyable qu'on ait laissé les loix dans cet état d'avilissement? Et des juges qui n'ont aucun intérêt de compliquer, d'accumuler, de perpétuer les procès, peuvent-ils ne pas recourir au souverain pour demander une législation simple & constante qui les sauve du péril d'être eux-mêmes les jouets de la mauvaise-foi?

Concluons que rien n'est plus glissant que la carrière de l'avocat, que rien n'est plus difficile à marquer que les limites de son devoir & les bornes où se renferme une défense légitime, & que pour lui l'abus du talent est un écueil inévitable, si la droiture de son cœur & son intégrité naturelle ne l'éclairé & ne le conduit. « L'éloquence n'est pas seulement une production de l'esprit, dit M. d'Aguesseau, en s'adressant aux avocats, c'est un ouvrage du cœur; c'est-là que se forme cet amour intrépide de la vérité, ce zèle ardent de la justice, cette vertueuse indépendance dont vous êtes si jaloux, ces grands, ces généreux sentimens qui élèvent l'homme, qui le remplissent d'une noble fierté & d'une confiance magnanime, & qui, portant encore votre gloire plus loin que l'éloquence même, font admirer l'homme de bien en vous beaucoup plus que l'orateur ».

Les bonnes mœurs d'un avocat seront toujours sa première éloquence. Un fripon, connu pour tel, peut plaider une bonne cause; mais ses moyens auroient besoin de l'expédient qu'on prenoit à Lacédémone, de faire passer l'opinion d'un mauvais citoyen, lorsqu'elle étoit salutaire, par la bouche

LLIII

d'un homme de bien, comme pour la purifier. (M. MARMONTEL.)

BARRENSIS PAGUS, (Géogr. du moyen âge.)
LE BAROISEN BOURGOGNE, BAR-SUR-SEINE, *Barrum*, *Barrium ad Sequanum*, ville ancienne, autrefois considérable; Froissard dit:

« La grande ville de Bar-sur-Saigne
« A fait trembler Troyes en Champagne ».

Cet historien rapporte qu'en 1359, il y eut plus de 900 bons hôtels brûlés par les Anglois; enfin elle fut saccagée en 1478.

Bar-sur-Seine, de la dépendance des Lingons, a donné le nom à ce *pagus*. Wiomard, accompagné des grands du royaume, s'avança jusqu'à Bar, en 464, pour y recevoir Childeric, pere de Clovis, qui rentra en France, & engagea le roi à faire remise aux habitans, *Barrensibus*, du tribut ordinaire *apud Castrum Barrum occurrit*, Frédég. Aimoine, *L. I, c. 7. Voy. not. Gal. Val. p. 75, col. 1*; ce qui ne peut convenir qu'à *Bar-en-Bourgogne*, puisque *Bar-le-duc* n'existoit pas encore.

Un capitulaire de Charles-le-chauve, de l'an 853, place le *pagus Barr.* entre ceux-ci, *inter Pertisum & Comiium*; le *Barois* est encore cité dans le partage des états de Lothaire en 870. *Bariense inter Ordense & Portense*. L'historien Nithard, *liv. I*, place le *Barois inter Partensem & Brionensem*. (le canton de Brienne.)

Dans l'église de Langres est un archidiaconé ancien, appelé *archidiaconatus Barensis*. Albéric, doyen de Langres, donne, en 935, à son église un héritage patrimonial, situé dans le Barois, *Prædium in Barrabulensi comit. Gal. Chr. tom. IV, pag. 546*.

Dans le tems de Hugues Capet, Milon, comte de Tonnerre, étoit aussi comte de *Bar-sur-Seine*. Ses descendans ont joui plus de 200 ans de ce comté; après l'extinction de sa race, il passa à Thibault, comte de Champagne, en 1223: celui-ci affranchit *Bar* & sa châtelaine du droit de main-morte en 1231. Il en fit hommage à Robert de Thorote, évêque de Langres en 1239. Jeanne, petite-fille de Thibault, porta en dot au roi Philippe-le-bel ce comté qui fut cédé par le traité d'Arras à Philippe-le-bon en 1435; & depuis ce tems, il a toujours été uni au gouvernement général de Bourgogne.

Ce *pagus* étoit fort resserré, comme l'est encore le bailliage de *Bar*, par le Tonnerrois, le Lassois, le pays de Troyes & le Langrois, & n'avoit que quatre lieues d'étendue.

Ricey, *Riceium*, nom de trois bourgs renommés pour les vins & les fromages, dans le Barois: on croit qu'ils ont été habités par des Helvétiens, vaincus par César.

Il y avoit un prieuré de saint Benoît, fondé au XII^e. siècle. Des tombeaux de pierre, des médailles & autres monumens, trouvés dans les côtes de vignes, annoncent assez l'antiquité du lieu: il en est fait mention dans le testament de Varré, en 722, aussi bien que de Villemorien, *Ataripa*, *Aripa*, Ricey-haute-rive, & *villa Mauriana*. *D. Pl. tome I, p. 11, Pr.*

More, *Mora*, *Moriensis abatia*, de la filiation de Clairveaux, fondée en 1153, est la seule abbaye du canton: elle reconnoît pour principaux bienfaiteurs Guy, comte de *Bar*; Anceric & Jacques de Chacenay; Payen de Jaucourt; les sires de Grancey; Larcey; Villenoffe & Polisy. *Gal. Ch. tome IV, page 842*.

Chacenay, *Cacencium*, sur les confins de la Bourgogne & de la Champagne, est une ancienne baronie, dont les seigneurs, au XII^e. siècle, ont été bienfaiteurs de l'abbaye des Mores & de Clairveaux. *Histoire de Bar, page 131*.

Avalleurs, à une demi lieue de *Bar*, commanderie du temple, fondée en 1172, *Avalloria*; le village d'Arrelles, *Arrellia*, en dépend, *ib. p. 191*. Buxieres-sur-Ource, à une lieue de *Bar*, *Buxeria*, *Bufferia*, fut donné par le comte Milon, à la commanderie d'Avalleurs, & aux religieux de Mores, au XII^e. siècle. Le maire de *Bar* y exerce la justice; le jour de la saint Martin, fête patronale. *ib. 117*.

Jully-le-Chatel, ou les Nonains, où fut bâti un monastere de bénédictines 1114, cédé depuis à l'abbaye de Molême, par le comte Milon II. Le bienheureux Pierre de Jully, dont Chifflet a écrit la vie, en fut prieur au XII. siècle. *Gen. ill. f. Bern. page 134*.

Celles-sur-Ource, *Cella*, fut donné en partie à Molême au XII^e. siècle. *Histoire de Bar, page 120*.

Les dîmes de Loches, *Locella*, furent cédées au Val-des-Ecoliers, au XIII. siècle. *Ibid. pag. 126*.

Polisy-sur-Seine, autrefois baronie, érigée en duché, sous le nom de *Choiseul*, par Louis XIV. en 1665. Les Dintville, anciens seigneurs, y ont leur mausolée: les Chatenay, très-ancienne maison de Bourgogne, ont eu cette terre. *ib. page 134*. Un Evrard de Chatenay fut caution pour S. Louis de 1000 livres en 1245.

Riel-les-Eaux, *Rellium aquosum*, a appartenu aux Grancey, & fut donné à Clairveaux au XIII^e. siècle.

Villeneuve-sur-Ource, *Villa nova*, à un quart de lieue de *Bar*, village autrefois considérable, détruit depuis 150 ans, réduit aujourd'hui à un moulin. Il en est fait mention dans le titre de fondation de la Maison-Dieu de *Bar*, occupée par les Mathurins en 1210, aussi bien que Ville-sur-Arce, *Villa super Arciam*, dont les dîmes furent données à Clairveaux au XIII^e. siècle. Un seigneur de Ville-sur-Arce, fut élu de la noblesse aux états, en 1560. Landreville, *Landrici villa*, où Sainte Beline, patronne de l'église, fut martyrisée en 1380; les Bouchardon, pere & fils, y ont laissé de précieux monumens de leur art. *Histoire de Bar-sur-Seine, page 124. (C.)*

BARRURE, (*Luth.*) morceaux de bois qui sont en travers dans un luth. (*F. D. C.*)

BARRUT, (*Géogr.*) petite ville d'Allemagne, dans la basse Lusace, aux frontieres de la Marche de Brandebourg, sur la petite riviere de Goila. Elle appartient à l'électeur de Saxe. (+)

BARSOTI, *f. m. (Hist. nat. Botaniq.)* arbrisseau toujours verd, ainsi nommé par les Brames au Malabar, & très-bien gravé, avec la plupart de ses détails par Van-Rheede, dans son *Hortus Malabaricus*, volume IV, page 117, planche LVII, sous le nom Malabare *poutaletsje*, les Portugais l'appellent *ilata*, & les Hollandois *waak-blad*.

Il s'éleve à la hauteur de sept à huit pieds, sous la forme d'un buisson conique, une fois plus long que large, médiocrement touffu, à tige droite menue, cylindrique, de sept à huit lignes de diametre, à bois blanc-jaune, couverte d'une écorce brun-roux, & garnie du bas en haut de quinze à vingt paires de branches, opposées en croix vertes, quadrangulaires, & comme articulées.

Sa racine est conique, droite, pivotante, à bois blanchâtre, recouvert d'une écorce cendrée.

Ses feuilles sont opposées deux à deux, & disposées, non pas en croix, mais parallèlement sur un même plan, assez lâches au nombre de trois à cinq paires d'un bout à l'autre de chaque branche, de maniere que leur feuillage paroît applati. Elles sont elleptiques, pointues aux deux bouts, comparables à celles du troëne, mais un peu plus grandes, longues de deux pouces, deux fois moins larges, épaisses, lisses, verd-clair en-dessus, relevées en-dessous d'une nervure mitoyenne longitudinale, qui se ramifie en quatre à cinq paires de côtes

alterées, & attachées sur les bractées sans aucun pédicule sensible.

Les branches sont terminées par une panicule en corymbe, composée de deux à quatre paires de ramifications, qui portent chacune trois à quatre fleurs; de sorte que chaque panicule porte 30 à 50 fleurs, longues de deux lignes, une fois moins larges, attachées à un péduncule une fois plus court qu'elles. Chaque fleur est hermaphrodite & posée sur l'ovaire. Elle consiste en un calice blanc, velu, à quatre feuilles égales, triangulaires, ouvertes en étoile, aussi long que l'ovaire sphérique sur lequel elles portent, & en une corolle bleue, une fois plus longue, monopétale, en tube cylindrique, une fois plus long que large, droit, partagé au tiers de son extrémité supérieure en quatre divisions égales, orbiculaires, repliées en-dessous. Du milieu du tube s'élevaient quatre étamines égales, blanches, droites, à anthers bleues, égales à la longueur des divisions de la corolle. Du centre de l'ovaire s'élève un style cylindrique purpurin, couronné d'un stigmate cylindrique, tronqué & finement velouté.

L'ovaire qui reste au-dessous des fleurs après leur chute, devient en mûrissant une baie ovoïde bleue, longue d'une ligne & demie, une fois moins large, à une loge remplie d'un nombre considérable de graines sphériques, menues, d'un sixième de ligne de diamètre, rouffâtres.

Culture. Le *barfoi* croît par toute la côte du Malabar, sur-tout autour de Cochin. Il fleurit en juillet & août. Il ne vit que quelques années.

Qualités. Toutes ses parties sont sans saveur & sans odeur, excepté la racine qui a une saveur onctueuse, astringente, & ses fruits qui ont un goût aromatique.

Usages. La décoction de ses feuilles dans le lait a la vertu d'empêcher le sommeil, & se donne, pour cette raison, aux personnes attaquées de léthargie ou de tout autre affection soporeuse. De la décoction de toutes ses parties, racines, écorce, feuilles, fleurs & fruits, on fait un bain qui énerve, c'est-à-dire, amollit, relâche, détend les nerfs, & calme l'épilepsie & les autres affections spasmodiques.

Remarques. Le *barfoi* ayant, comme les chevre-feuilles, des feuilles opposées sans stipules, des fleurs distinctes monopétales, régulières, posées sur l'ovaire, la corolle implantée sur le calice, les étamines sur la corolle, vient naturellement dans la seconde section de cette famille, & forme un genre particulier assez voisin du fantal, auprès duquel nous l'avons placé dans nos *Familles des plantes*, volume II, page 159, sous son nom Malabare, *poutaletsje*, qui méritoit d'être sacrifié à celui de *barfoi*, qui est plus facile à prononcer. (M. ADANSON.)

BARTEN, (*Géogr.*) ville de Prusse, au cercle de Matangen, dans le Bartenland, dont elle est chef-lieu. On la trouve entre Gerdawn & Rastembourg. (+)

BARTENSTEIN, (*Géogr.*) petite ville de Prusse, sur la rivière d'Alle, dans le Bartenland. Elle fut bâtie en 1331, & s'appella d'abord *Rosenthal*. Il y avoit autrefois un beau château, mais les guerres l'ont ruiné. (+)

*§ «BARUA, (*Géogr.*) ville d'Afrique dans l'Abyssiinie, capitale du royaume de Barnagasse, située près du fleuve de Marabu». Le royaume de Barnagasse, la ville de *Barua* & le fleuve Marabu, n'existent nulle part; mais Dobarwa est la résidence du bahr-nagah, ou vice-roi de la partie du royaume de Tigre, la plus proche de la mer. Ce lieu est dans une espèce d'île que forme le Mareb avant de se cacher sous terre pour la première fois. Voyez

Tome I,

la Martinière, au mot *Dobarwa*. Lettres sur l'Encyclopédie.

BARYMITON, (*Musique des anciens.*) Voyez BARBITON dans ce Supplément. (F. D. C.)

BARYTON, (*Musique.*) sorte de voix, entre la taille & la basse. Voyez CONCORDANT (*Musique*) dans le *Dict. rais. des Sciences*, &c. (S.)

BARYTON, s. m. (*Luth.*) on prétend qu'il y avoit un instrument de ce nom, assez semblable à la basse-de-viole. Dessous le manche du *baryton*, il y avoit des cordes de laiton, qu'on faisoit résonner avec le pouce, en même tems que l'on touchoit d'un archet à l'ordinaire les cordes de boyaux tendues sur l'instrument. (F. D. C.)

BAS, adj. (*Belles-lettres.*) ce mot appliqué au caractère des idées, des sentimens, des expressions, ne signifie pas la même chose.

La bassesse des idées & des expressions, tient absolument à l'opinion & à l'habitude, & *bas* dans cette acception est synonyme de trivial; la bassesse des sentimens est plus réelle, elle suppose dans l'ame l'un de ces caractères, fausseté, lâcheté, noirceur, abjection, &c.

Ce qui étonnera peut-être, c'est que le genre noble, soit d'éloquence, soit de poésie, n'exclut que la bassesse de convention, & admet, comme susceptible d'annoblissement, ce qui n'est *bas* que de sa nature.

Félix dans Polieucte, dit en parlant des sentimens qui s'élevaient dans son ame, *J'en ai même de bas*, & qui me font rougir; & ces sentimens de crainte, d'intérêt, de basse politique développés en beaux vers, ne sont pas indignes de la tragédie: rien de plus *bas* moralement que le caractère de Narcisse, & poétiquement il a autant de noblesse que celui d'Agrippine, & que celui de Néron.

Que l'on nous présente au contraire ou une image ou une idée, à laquelle la mode & l'opinion ait attaché le caractère de bassesse, elle nous choquera: qui pourroit entendre, aujourd'hui sur nos théâtres, la fille d'Alcinous dire qu'Ulysse l'a trouvée lavant la lessive? Qui pourroit entendre Achille dire qu'il va mettre à la broche les viandes de son souper, ou Agammenon dire que lorsque Briseis sera vieille, il l'emploiera à lui faire son lit?

Encore à force d'art peut-on déguiser au besoin, en termes figurés ou vagues, la bassesse de l'idée sous la noblesse de l'expression. Mais ce qui est *bas* dans les termes auroit beau être sublime & grand, soit dans le sentiment, soit dans la pensée; la délicatesse de notre goût est inexorable sur ce point.

La difficulté n'est pourtant pas d'éviter la bassesse dans le genre héroïque, mais dans le familier qui touche au populaire & qui doit être naturel sans être jamais trivial. Voyez ANALOGIE, *Suppl.* (M. MARMONTEL.)

§ BAS, (*Musique.*) se dit encore dans la subdivision des dessus chantans de celui des deux qui est au-dessous de l'autre; ou, pour mieux dire, *bas* dessus est un dessus dont le diapason est au-dessous du medium ordinaire. Voyez DESSUS (*Musique*) *Dict. rais. des Sciences*, &c. (S.)

BAS-RELIEF, (*Architecture.*) c'est une sculpture qui a peu de saillie. Les anciens grecs s'en servoient pour donner plus de grâces & d'agrémens aux ouvrages d'architecture, & même à leurs ustensiles de ménage. On a observé que les frontons de leurs temples étoient, pour l'ordinaire, décorés de *bas-reliefs*, qui reprétoient quelque action relative à la divinité à laquelle le temple étoit consacré. Tout le monde connoît le bouclier d'Achille célébré par Homère, & les vases sculptés des anciens.

Ce genre de sculpture est, à proprement parler,

L L I I I ij

une espece de peinture sans couleurs ; les objets n'y sont pas représentés sous leur forme entiere, comme dans les statues ; mais ils y sont peints de maniere à fortir un peu du fond. Les modernes ont, à la vérité, conservé ce genre d'ornement ; mais il n'est plus autant à la mode, qu'il l'étoit il y a deux siècles, où les portes & les buffets étoient surchargés d'histoires & d'allégories sculptées. Aujourd'hui, soit goût ou économie, on préfere l'uni ; bien qu'on fasse encore usage des *bas-reliefs* en diverses occasions.

Les *bas-reliefs* les plus artistement travaillés, sont ceux qui ont le moins de saillie, tels que les têtes sur les médailles ; & ce n'est que cette espece qu'on doit nommer proprement *bas-reliefs* ; les autres sont des *reliefs en bosse*. On en trouve de cette dernière espece parmi les ouvrages de l'antiquité, où les figures sont presque entièrement détachées du fond ; d'autres qui ne le sont qu'à demi. Pour l'ordinaire les anciens se régloient sur l'épaisseur du fond, ou sur la hauteur du cadre, qui excédoit toujours un peu celle du relief, afin de prévenir le frottement. Aussi ces ouvrages en *bas-reliefs* sont les monumens les plus durables & les plus précieux de l'art du dessin des anciens ; parce qu'ils n'ont pas été aussi exposés aux injures du tems que leurs tableaux & leurs statues ; ils forment la plus grande partie des ouvrages de l'antiquité, qui sont parvenus en entier jusqu'à nous.

L'exécution d'un *bas-relief* a des difficultés particulières qu'il est aisé de concevoir. Il n'est certainement pas facile de donner un air naturel à une figure, qui ayant sa hauteur & sa largeur naturelles, n'a que le tiers ou le quart de son épaisseur ; une autre difficulté qu'on rencontre ici, c'est celle de grouper les figures ; parce qu'on ne peut pas aussi aisément que dans la peinture, repousser ou avancer les objets à volonté, pour les placer dans différens lointains. Enfin, les ombres des *bas-reliefs* étant des ombres réelles, & non simplement imitées par l'obscurité des couleurs, il ne peut point y avoir de parties négligées ; il faut que tout soit également correct & fini. Aussi est-il extrêmement rare de voir un *bas-relief* qui soit parfait dans toutes ses parties. L'Algarde est l'un des premiers d'entre les modernes qui ait excellé dans ce genre. (*Cet article est tiré de la Théorie générale des Beaux-Arts de M. SULZER.*)

§ BASAAL, f. m. (*Hist. nat. Botaniq.*) plante d'un nouveau genre de la famille des cistes, dont Van-Rheede a observé deux especes au Malabar. Il a fait graver une figure assez bonne, quoiqu'incomplète, de celle-ci, dans son *Hortus Malabaricus*, volume V. planche XII. page 23. Les Brames l'appellent *vilengi*, les portugais *fruida pedrica*, & les hollandois *swyn bessen*. Commelin l'appelle par corruption *bésaal*.

C'est un arbre, ou plutôt un arbrisseau de moyenne grandeur, haut de douze à quinze pieds, à racine blanche, couverte d'une écorce épaisse, roussâtre, à tige cylindrique, menue, de trois pouces de diamètre, haute de cinq à six pieds, à bois blanc & écorce cendrée-brun, couronné d'une cime conique, une fois plus longue que large, composée de branches alternes, assez lâches, courtes, cylindriques, ouvertes sous un angle de 45 degrés.

Les feuilles sont alternes, disposées circulairement & assez serrées, au nombre de douze à quinze d'un bout à l'autre des branches, pendantes & caduques, de maniere que lorsque les fruits sont en maturité, il n'en reste plus que trois ou quatre au bout des branches. Elles sont elliptiques, pointues aux deux extrémités, à pointe fort courte, longues de trois à trois pouces & demi, de moitié moins larges, molles, flâches, entieres, lisses, d'un verd-

noir, relevées en-dessus d'une nervure longitudinale intermédiaire, ramifiée en sept à huit paires de côtes alternes, & portées sur un pédicule cylindrique assez court.

De l'aisselle de chaque feuille, sort un épi une fois plus court qu'elle, portant sept à huit fleurs blanches d'abord, ensuite blanc-roussâtre, ouvertes en étoile, de trois lignes de diamètre, à péduncule à peu-près de même longueur, & disposées circulairement sur toute sa longueur. Ces fleurs sont hermaphrodites, & disposées circulairement autour de l'ovaire. Elles consistent chacune en un calice à cinq feuilles elliptiques, pointues, en une corolle à cinq pétales & à cinq étamines une fois plus courtes, blanches, à antheres roussâtres, alternes avec eux, & opposées aux feuilles du calice. Le centre de la fleur est occupé & rempli par un ovaire sphérique, surmonté d'un style court, & terminé par un stygmate cylindrique simple, tronqué & légèrement velouté. L'ovaire en mûrissant devient une baie sphérique, rougeâtre, de trois à quatre lignes de diamètre, terminée par le style à une loge, pleine d'une chair succulente douce, contenant un osselet blanchâtre, sphéroïde, applati ou déprimé, à amande blanche. Lorsque les fruits sont mûrs, les épis qui les portent sont pendans, & ressemblent à des grappes de groseille qui garnissent le bas des branches, après la chute de leurs feuilles.

Culture. Le *basaal* croît dans les terres sablonneuses, mais fertiles, du Malabar, sur-tout autour de Cochin ; il est toujours verd, fleurit & fructifie tous les ans, depuis la première année qu'il a été semé, jusqu'à la quinzième année, qui est à peu-près toute la durée de sa vie.

Qualités. Toutes les parties de cette plante sont ameres, excepté ses baies qui sont assez douces. Ses feuilles ont une odeur acre, qui est douce & agréable dans ses fleurs.

Usages. L'écorce de sa racine séchée & appliquée sur les dents douloureuses, en apaise la douleur. La décoction de ses feuilles dans l'eau avec un peu de gingembre, s'emploie en gargarisme dans les maux de gorge. De ses baies frites dans le beurre, on compose un onguent dont on frotte le front & les tempes, pour dissiper la phrénésie. Ses amandes se mangent pour tuer les vers lorsqu'on en est attaqué.

Remarques. Jean Commelin, dans ses notes, dit qu'il croît autour de la ville de Batavia, dans l'île de Java, un fruit semblable à celui du *basaal*, appelé *bouburia* par les Malays, & *kane koeni* par les habitans de Java.

Quoique Van-Rheede dise dans sa description, que le calice accompagne le fruit, on voit par sa figure, qui a été faite avant la description, que cet auteur s'est trompé.

Deuxieme espece. PATTARA.

Les Brames appellent *pattara* ou *pattara ponni* ; une autre espece de *basaal*, dont Rumphe a fait graver une bonne figure, quoiqu'incomplète, sous son nom Malabare, *tsjeriam cottam*, au volume V. de son *Hortus Malabaricus*, page 21, planche II. Les Portugais l'appellent *rami soli*, & les Hollandois, *liis-bessen*. Jean Commelin écrit par corruption *patara*.

C'est un arbrisseau semblable au *basaal*, mais plus élancé, à branches plus menues, plus courtes, plus rameuses ou plus subdivisées, moins ouvertes, sous un angle à peine de 30 à 35 degrés, à écorce cendrée.

Les feuilles sont au nombre de deux ou trois sur chaque branche, elliptiques, obtuses, longues de deux pouces & demi, presque une fois moins larges,

épaisses, lisses, entières, d'un verd foncé en-dessus, plus clair en-dessous, relevées en-dessous d'une nervure blanche, ramifiée en cinq à six paires de côtes alternes, & attachées circulairement & presque horizontalement aux branches, par un pédicule cylindrique fort court.

De l'aisselle des feuilles & du bout des branches, sortent un à deux épis toujours droits, semblables à ceux du *basaal*, mais garnis de 20 à 24 fleurs verd-brunes, plus petites, de deux lignes de diamètre, à feuilles & pétales orbiculaires. La baie qui succède à ces fleurs, est plus petite, de deux lignes de diamètre, à un osselet ridé de même forme.

Culture. Le pattara croît dans les terres sablonneuses du Malabar, sur-tout à Warapoli & Paloerti. Il est toujours verd, fleurit & fructifie une, & souvient deux fois par an.

Qualités. Toutes les parties de cet arbrisseau sont âpres & sans odeur, excepté dans les fleurs qui en ont une très-agréable. Ses feuilles ont une saveur astringente.

Usages. La décoction de ses feuilles dans l'eau, sert en gargarisme pour affermir les gencives chancelantes & enflées. La décoction de son écorce avec la graine de cumin dans le petit lait, fournit un gargarisme qui guérit les aphtes & autres ulcères de la bouche.

Remarques. Le *basaal* & le pattara, ayant des feuilles alternes sans stipules, des fleurs complètes, c'est-à-dire, à calice & corolle polypétales, disposées autour de l'ovaire, vient donc naturellement dans la famille des cistes, où nous l'avons placé. *V. nos Familles des Plantes, volume II. page 447.*

Nous ne pouvons être de l'avis de Jean Commelin qui, dans ses notes sur l'ouvrage de Van-Rheede, dit que le *schageri-cottam* ou le *sasali*, figuré au vol. I. de l'*Hortus Malabaricus*, page 105, planche LVI. & que le *schetrunam-cottam*, gravé à la planche XVI. du second volume du même ouvrage, soit de ce même genre : le premier est de la famille des jujubiers, & le dernier de celle du thymale, comme nous le dirons à l'article de ces plantes. (*M. ADANSON.*)

* § BASAN, (*Géogr.*) & BATHANÉE, sont le même pays, qui ne s'appella jamais la Trachonite, & n'étoit point non plus une contrée de la Trachonite qui étoit au nord. Voyez Reland, Cellarius & la Martinière. *Lettres sur l'Encyclopédie.*

BASARA, (*Géogr.*) ville de Judée, qui étoit située dans la tribu de Gad. Il en est parlé dans les Machabées, où on lit que Judas Machabée & Jonathas, son frere, après avoir passé le Jourdain, & marché durant trois jours dans le désert, apprirent des Nathubuthéens, que plusieurs de leurs freres avoient été enfermés dans Basara, ainsi que dans quelques autres places qui étoient toutes grandes & fortes. (+)

* BASCAMA, (*Géogr.*) ville de la tribu de Juda, célèbre par la mort de Jonathas Machabée, qui y fut tué par Tryphon.

BASE, (*Chymie.*) on peut donner en général le nom de *base d'un composé* à tout corps qu'on considère comme dissous par un autre corps, qu'il reçoit, qu'il fixe, & avec lequel il constitue ce composé. Ainsi, par exemple, on nomme communément *bases des sels neutres*, les matières alkales, terreuses, métalliques, qui, dissoutes jusqu'à saturation par les différens acides, forment des sels neutres par leur union avec ces mêmes acides. C'est dans ce sens qu'on dit des sels à base terreuse, à base alkale, à base métallique : de même les noms de *base de l'alun*, *base du nitre*, *base du sel de Glauber*, *base du vitriol*, &c. désignent la terre argilleuse, qui, avec l'acide vitriolique, constitue l'alun; l'alkali végétal, qui, avec l'acide nitreux, forme le nitre; l'alkali minéral, de

l'union duquel avec l'acide vitriolique, résulte le sel de Glauber; le métal, qui, avec le même acide, forme un vitriol, parce qu'on conçoit ces substances fixes, comme sans action, cédant seulement à celle des acides qu'elles reçoivent, qu'elles fixent, & auxquels elles donnent en quelque sorte, une consistance & un corps.

Il est à propos effectivement, pour la commodité du langage chymique, de conserver ces expressions, mais il faut bien prendre garde de regarder ces *bases*, comme étant réellement sans action : on en auroit une idée très-fausse. Car dans toute combinaison & dissolution, les corps qui s'unissent sont également actifs, leur action est réciproque : ils se dissolvent l'un sur l'autre, en sorte qu'on peut dire, tout aussi bien, comme l'observe M. Geller, qu'un métal, ou une terre, dissout un acide, que de dire que l'acide dissout la terre ou le métal; quoique cette dernière manière de s'exprimer soit beaucoup plus usitée. Il y a même tout lieu de croire que l'action dissolvante, qu'ont les corps les plus pesans & les plus fixes, est dans la réalité beaucoup plus forte & plus considérable, que celle des corps qui ont les qualités opposées; & certainement même cela est ainsi, si la tendance qu'ont les différens corps à s'unir ensemble, n'est autre chose que l'effet de l'attraction, ou de la pesanteur générale de toutes les parties de la matière les unes sur les autres. (+)

BASE, (*Astronomie.*) est une distance de deux ou trois lieues, que l'on mesure avec la plus grande exactitude, entre deux clochers, ou autres termes fixes pour établir les triangles qui servent à mesurer l'étendue d'un degré, & par conséquent la grandeur de la terre. La plus célèbre *base astronomique* est celle de 5717 toises, mesurée entre les centres des deux pyramides de Ville-Juive & de Juvisy, sur le chemin de Paris à Fontainebleau. Cette base a été mesurée plusieurs fois, comme on le voit dans le *livre de la Méridienne vérifiée*, & dans les *Mémoires de l'Académie royale des sciences de Paris 1754*, pag. 181. On a mesuré des *bases* semblables dans tous les pays où l'on a voulu avoir la longueur d'un degré. Voyez FIGURE DE LA TERRE, *Dict. rais. des sciences*, &c. (*M. DE LA LANDE.*)

BASELLA, f. m. (*Hist. nat. Botaniq.*) genre de plante commune aux Indes, où on l'emploie comme nos épinards, d'où lui vient aussi le nom d'*épinard des Indes*. On en connoît trois espèces, que nous allons décrire.

Première espèce. BASELLA.

Les Malabares appellent de ce nom la première espèce qui a été assez bien gravée, & dans presque tous ses détails, par Van-Rheede, dans son *Hortus Malabaricus*, volume VII. planche XXIV, page 45. Les Bames l'appellent *wali*; les Portugais, *brodotali*, les Hollandois, *best-klim*. C'est le *basila* de Zanoni. M. Linné la désigne sous la dénomination de *basella*, *1 rubra*, *foliis planis*, *pedunculis simplicibus*, dans son *Systema Naturæ*, édition 12, imprimée en 1767, page 221.

Cette plante est vivace, c'est-à-dire, qu'elle vit plusieurs années. Sa tige longue de sept à huit pieds, rampe sur la terre sans se tortiller : elle est cylindrique, légèrement cannelée, de cinq à six lignes de diamètre, légèrement ligneuse, cendre-verdâtre, ramifiée en plusieurs branches cylindriques, charnues, tendres, de deux à quatre lignes de diamètre, rougeâtres du côté du soleil; mais vertes ailleurs, comme dans l'intérieur.

Ses feuilles sont alternes, assez ferrées, disposées circulairement, & pendantes autour des tiges, presque orbiculaires ou elliptiques, très-obtus, longues de quatre à six pouces, à peine d'un sixième

moins larges, entières, extrêmement épaisses & charnues, tendres, lisses, vertes, à bords ondes ou repliés légèrement en-dessous, & relevées d'une côte longitudinale intermédiaire, ramifiée en quatre on cinq paires de côtes alternes, verd-blanchâtres, échancrées en cœur à leur partie inférieure, jusqu'au sixième de leur longueur, où elles sont portées sur un pédicule cylindrique, strié sur sa face intérieure, verd-clair, & cinq à six fois plus court qu'elles.

De l'aisselle des feuilles inférieures des branches, sort un épi droit, élevé, une à deux fois plus court qu'elles, portant dans sa moitié supérieure six à huit fleurs sessiles, verd-blanches en-dessous, rouge purpurines en-dessus. Chaque fleur est hermaphrodite, incomplète. Elle consiste seulement en un calice à cinq feuilles, orbiculaires, concaves, persistentes, ouvertes en hémisphère, & en un pareil nombre d'étamines de même longueur, qui leur sont opposées & contiguës, ainsi qu'à l'ovaire. Celui-ci est sphérique, fort petit, couronné par trois stigmates cylindriques simples, veloutés sur toute leur face intérieure, qui tiennent lieu de styles.

Le calice qui enveloppe & accompagne l'ovaire jusqu'à sa maturité, grossit avec lui, & devient charnu sous la forme d'une baie, de quatre à cinq écailles, d'abord vertes, ensuite rouge-noires, sphéroïde un peu applati ou déprimé en-dessus, de trois à quatre lignes de diamètre. L'ovaire qu'il contient n'est qu'une capsule membraneuse sphérique, d'une ligne & demie à deux lignes de diamètre, à une loge qui ne s'ouvre point, & qui renferme une graine sphérique blanchâtre, contenant une amande ou embryon blanc, courbé en spirale.

Culture. La *basella* se cultive dans les jardins au Malabar. Elle est fort délicate, se multiplie de graines, & plus volontiers de boutures, ce qui se fait en roulant une branche en un cercle qu'on enfouit en terre. Lorsque ces branches touchent à terre ou sur un bois pourri, elles y prennent racine.

Qualités. Cette plante est charnue, succulente, & pleine d'une eau assez douce, & d'une saveur comparable à celle de la poirée, mais un peu inférieure. Elle lâche le ventre, & est peu nourrissante. Dans toute l'Inde, le suc de son calice exprimé, donne une teinture rouge purpurine.

Usages. On en mange les feuilles cuites & mêlées avec la brede ou le bajang, à peu-près comme nous mangeons nos épinards.

On donne ses feuilles cuites ou leur décoction seulement aux enfans, pour leur lâcher le ventre : on leur applique aussi, pour le même objet, un suppositoire fait d'un tronçon de ses tiges, ou branches écorcées, & enduit avec de l'huile. Ses feuilles frottées d'huile de cocotier, puis amorties légèrement sur le feu, & roulées entre les mains, s'appliquent sur les ulcères, sur les charbons, & autres tumeurs qu'elles font mûrir & aboutir. Le suc de ses feuilles se donne avec le *santan*, c'est-à-dire, l'eau de coco, & un peu de suc du *limon-swangi*, pour relâcher le ventre des femmes enceintes qui sont constipées, & qui ont à craindre la violence des purgatifs. Le suc de ces mêmes feuilles est employé, mêlé avec celui de l'*ain-pariti*, espèce de *ketnia*, par les sages-femmes, pour relâcher & lubrifier le passage naturel, au moment de l'accouchement.

Remarques. Jean Commelin dit dans ses notes, que la *basella* approche plus de la bryone que de la poirée : il est facile d'apprécier son sentiment d'après votre description.

M. Linné avoit d'abord regardé cette plante comme une espèce de cuscute, & il la désignoit en 1737, dans son *Hortus Cliffortianus*, page 39, sous le nom de *cuscuta foliis subcordatis*; mais en l'appellant en 1767, comme nous l'avons dit, *basella rubra*, il la

confond avec la *gandola rubra* de Rumphe, qui en diffère beaucoup, comme on va le voir.

Deuxième espèce. KINDRA.

On voit encore aux Indes une seconde espèce de *basella*, que les habitans de Java appellent *kindra*, & dont Rumphe a fait graver une figure passable, quoiqu'incomplète, au volume V. de son *Herbarium Amboinicum*, page 417, planche CLIV. fig. 2, sous le nom de *gandola alba*.

Elle est plus petite que la *basella* dans toutes ses parties, elle se roule autour des plantes qui l'avoi-sinent, s'élevant à peine à la hauteur de cinq à six pieds. Ses tiges sont cylindriques, épaisses de trois à quatre lignes, & ses branches anguleuses, de deux lignes de diamètre & vertes; ses feuilles, au lieu d'être pendantes, sont relevées, ou tout au plus ouvertes horizontalement, elliptiques, obtuses à leur origine, & non taillées en cœur, pointues à leur extrémité supérieure, longues de quatre à cinq pouces, presque une fois moins larges, d'un verd-clair, moins épaisses, plus molles, assez plates, ou rarement ondes, à trois paires de côtes ou nervures, moins saillantes, & portées sur un pédicule cylindrique, quatre ou cinq fois plus court qu'elles.

De l'aisselle des feuilles inférieures des branches, sort un épi penché horizontalement, presque une fois aussi long qu'elles, portant sur les deux tiers de sa longueur quinze à vingt fleurs sessiles, vertes dehors, blanches dedans, toutes à cinq feuilles & cinq étamines. Le calice en mûrissant, forme une espèce de baie à cinq écailles sphériques, molle, déprimée, de trois à quatre lignes de diamètre, brun-noir comme la baie du sureau, luisante, pleine d'un suc purpurin, qui teint le linge en violet, comme la baie du sureau.

Culture. On cultive la *kindra* comme la *basella*, mais on la rame avec des branchages, comme on rame les pois en Europe.

Usages. On la mange; mais elle est inférieure à la *basella*, & légèrement amère.

Remarques. Le caractère que M. Linné attribue à sa seconde espèce de *basella*, qu'il appelle *basella*, 2 *alba, foliis undatis ovatis, pedunculis simplicibus folio longioribus*, dans son *Systema Naturæ*, édition de 1767, page 221, convient en quelques points au *kindra*; mais le *kindra* n'a pas les feuilles ondes, il ne croît pas en Syrie, & il n'est pas annuel, comme le dit M. Linné.

Troisième espèce. GANDOLA.

La *gandola*, ainsi nommée par les Malays, *utta bira* & *utta renut* par les habitans d'Amboine, *uge bira* ou *lili* par ceux de Ternate, & décrite sans figures par Rumphe, page 417 du volume V. de son *Herbarium Amboinicum*, sous le nom de *gandola rubra*, ne diffère presque de la *kindra*, qu'en ce qu'il suit.

1°. Elle est rouge brune ou presque brune à l'extérieur de toutes ses parties, même aux côtes ou nervures de ses feuilles, & verte intérieurement. 2°. Son calice charnu, en baie, est d'un rouge moins noir, plein d'un suc rouge de pourpre. 3°. Ses feuilles sont plus petites. 4°. Sa racine est rouge extérieurement, rougeâtre aux bords, & blanche au centre.

Qualités. La saveur de ses feuilles est un peu visqueuse & plus agréable que dans les deux autres espèces; elle approche beaucoup de celle du blitum.

Usages. Cette espèce est préférée aux deux précédentes, qui sont d'autant meilleures, qu'elles sont moins vertes & plus teintes de rouge, & d'un rouge plus vis à leur extérieur.

C'est la seule dont le suc soit employé pour faire

mûrir & tomber les boutons de la petite vérole que l'on en a frottés.

Remarques. La gandola des îles Moluques diffère, comme l'on voit, beaucoup de la *basella* du Malabar, & ne doit pas être confondue avec elle, ni regardée comme la même espèce, comme a fait M. Linné. Enfin le genre de la *basella*, qui vient naturellement dans la famille des blitons, où nous l'avons placé en 1763 (*V. nos Familles de Plantes*, p. 261), ne doit pas être associé avec le *turnera* & le *parnassia*, & nombre d'autres plantes encore plus éloignées de lui, comme a fait M. Linné dans sa *Pentandrie*. Voyez son *Systema Naturæ*, édition de 1767, pages 220 & 221. (M. ADANSON.)

BASILÉE, (*Géogr.*) *Basilía*, βασιλία, nom d'une île que Diodore de Sicile place à l'opposition de la Scythie, au-delà des Gaules. C'étoit dans cette île seule, selon cet écrivain, que les flots de la mer jetoient l'ambre. Les anciens ont débité sur cette matière des fables tout-à-fait incroyables, & dont l'expérience a découvert la fausseté. Mais la vérité est, ajoute Diodore de Sicile, que l'ambre se recueille sur les rivages de l'île *Basilée*, & que les habitans de cette île le transportent au continent voisin, d'où ensuite on l'envoie dans nos cantons.

La question est de savoir quelle étoit cette île, & où il faut chercher sa véritable position? Au rapport de Pline, Pythéas nommoit ainsi une île que Xénophon de Lampsaque appelloit *Baltie*, & qu'il disoit être d'une étendue immense, à trois journées de navigation du rivage des Scythes. On ne doute point que ces auteurs n'aient voulu désigner la Scandinavie, que les anciens ont pris long-tems pour une île, quoique ce n'en soit pas une. (+)

BASILÉE, (*Géogr.*) *Basilía*, βασιλία, ville dont parle Ammien Marcellin, & cet auteur est le premier qui en fasse mention. C'est au sujet de la construction d'une forteresse auprès de cette ville par l'empereur Valentinien I, vers l'an de J. C. 374.

Les itinéraires ne connoissent point *Basilée*, quoiqu'ils indiquent une route qui passoit bien près de cette ville. La destruction d'Auguste, capitale des Rauragues, a beaucoup contribué à l'agrandissement de *Basilée*, de manière que dans la notice des provinces de la Gaule cette ville appelée *civitas Basiliensium*; il n'est fait mention de l'autre qu'en qualité de *castrum Rauracense*. Dans le moyen âge, le nom de *Basilée* est pour l'ordinaire *Basela* ou *Basula*. C'est aujourd'hui Bâle en Suisse, capitale du canton du même nom. (+)

BASILÉE, (*Géogr.*) *Basilía*, βασιλία, ville d'Italie, selon Trallien cité par Ortélius. (+)

BASILÉE, (*Géogr.*) *Basilía*, βασιλία, lieu de la Gaule Belgique. Il en est parlé dans l'itinéraire d'Antonin, qui place ce lieu entre Durocortorum ou Rheims, & Axuene. La distance étoit de X à l'égard de Durocortorum, & de XII à l'égard d'Axuene, parce qu'on n'a pas d'autre notion de *Basilée*; l'emplacement qui lui conviendroit peut paroître incertain. Cependant, en suivant la direction de la route, on voit un lieu dans l'intervalle des rivières de Devesle & de Suipe, sous le nom de *Bacone*, dont la distance à Reims ne s'éloigneroit pas de l'indication des dix lieues gauloises à l'égard de Durocortorum, parce qu'étant d'environ 12000 toises, elle ne passe le calcul de dix lieues que d'une fraction. Cela pourroit peut-être fixer la position de *Basilée*, au témoignage de M. d'Anville. (+)

BASILÉE, (*Géogr.*) *Basilía*, βασιλία, lieu très-fortifié dans la Scythie d'Europe, sur le fleuve Tapfis, vers le Bosphore Cimmérien, selon Diodore de Sicile. (+)

BASILÉE, (*Hist. Antiq.*) *Basilea*, βασιλία. M. le comte de Caylus, dans son *Recueil d'antiquités*, pré-

sente un monument singulier par la disposition des personnages qui le composent; l'inscription est telle: ΑΣΙΟΣ ΤΩ ΕΥΣΙΠΠΩ ΚΑΙ ΤΗ ΒΑΣΙΛΕΙΑΙ, c'est-à-dire, *Asius Eusippo & Basilea*.

Basilée est assise sur une pierre longue & carrée. Elle a les cheveux courts & sans aucune parure. Elle n'est point vêtue; mais elle est couverte depuis la ceinture jusqu'à la cheville des pieds, par une étoffe simple & point taillée, mais simplement jetée sur elle. On voit à ses côtés, & sur le premier plan, une petite figure entièrement vêtue. Il est vraisemblable qu'elle représente sa fille qui lui a survécu. Cet enfant est placé sur un retable, à l'extrémité duquel on voit un vase à deux anses & d'une assez mauvaise forme, mais qui ne rappelle pas moins l'idée d'un sacrifice fait par cet enfant, au bon génie représenté par un serpent de bas-relief, exécuté sur la pierre carrée qui porte *Basilée*. Eusippe est assis devant elle sur une chaise sans dossier, & dont les pieds sont fermés comme des balustrades. Il a les cheveux courts & la tête ceinte d'une bandelette; ce qui pourroit le faire regarder comme un poète, d'autant plus qu'il tient une main élevée en parlant à *Basilée*. Il est vrai cependant qu'il s'exprime avec modération. Il est couvert d'un manteau assez négligemment jeté sur ses épaules, & dont les extrémités recouvrent les jambes jusqu'à la cheville des pieds. Un cordon arrangé en feston, duquel pendent des glands, couronne agréablement cette composition. Mais une serpente soutenue par le cordon, & placée au-dessus de *Basilée*, ne peut constamment avoir de rapport qu'à elle. M. le comte de Caylus dit qu'il est d'autant plus surpris de cet attribut, que *Basilée* paroît être d'une condition noble, & qu'on ne doit point lui avoir donné l'instrument d'une profession vile. Cette circonstance paroît difficile à comprendre, à moins qu'on ne veuille regarder cette serpente comme un emblème; mais l'allusion nous est inconnue, & nous ignorons si quelque auteur a parlé de cet instrument. (+)

BASILIQUE, *f. f.* (*Anatomie.*) veine de ce nom, l'une des principales veines du bras. Les veines des extrémités ont des troncs particuliers séparés des artères, & qui beaucoup plus superficiels qu'elles, rampent immédiatement sous la peau & sur la surface des muscles: c'est cette situation accessible aux instrumens, qui a encouragé les chirurgiens à ouvrir ces veines toutes les fois qu'une diminution du sang paroissoit nécessaire.

L'humerus a deux de ces veines: la céphalique naît la première: elle suit le côté de l'humerus qui répond au rayon: elle donne à l'avant-bras des veines qui en suivent le côté antérieur, & elle forme dans le pli du coude une anastomose considérable avec la *basilique*, en s'unissant avec elle sous un angle aigu. Ce sont ces deux veines communicantes qu'on a appelées *medianes*, & ce nom s'est conservé surtout à la branche communicante qui vient de la *basilique*, qui est aussi la veine qu'on ouvre le plus souvent.

La *basilique* est dans la même direction que le tronc de la veine brachiale: elle suit le côté ulnaire de l'humerus jusqu'au condyle postérieur, elle donne alors une branche considérable: c'est la médiane qui passe obliquement de derrière en avant. Dans ce passage elle a derrière elle le nerf médian, le tendon du biceps au commencement de son aponeurose ulnaire, & l'artère brachiale au-dessus de sa division. C'est cette artère placée un peu du côté ulnaire de la veine qui a souvent été percée par une lancette mal dirigée: accident des plus terribles! Nous avons vu des personnes mourir de la gangrene survenue à l'extravasation du sang qui se répand dans l'intervalle des muscles. L'opération elle-même est cruelle, elle

ne sauve pas toujours le malade, elle interrompt pendant plus d'un jour la circulation du sang, & dans cet intervalle la gangrene peut être mortelle. Il faut convenir que dans certains sujets le chirurgien est excusable : l'artere, au lieu d'être plus voisine des os, s'est trouvée quelquefois plus près de la peau que la veine même.

Le nerf médian peut être blessé à travers la veine; mais le nerf qui est le plus exposé, c'est un rameau du musculocutané qui se rend à la peau, & qui passe entr'elle & la veine médiane. Ce nerf peut facilement souffrir, & c'est apparemment ce qui est arrivé à Charles IX. Le nerf n'est cependant pas considérable.

Pour le tendon du biceps, il ne seroit pas difficile de le blesser, ou au-travers de la veine ou à côté d'elle. Mais nous avons eu de nos jours mille exemples de tendons blessés, sans que jamais il en soit arrivé des accidens, & ce n'est pas la piquûre de celui du biceps qu'il faudroit craindre.

La veine profonde du bras accompagne l'artere brachiale, & communique ou avec la céphalique, ou avec le tronc réuni de la céphalique & de la basilique. (H. D. G.)

BASILISCUS, (Astronomie.) en grec βασιλισκος, nom de la belle étoile qui est au cœur du lion, appelée aussi *Regulus*, *stella regia*, en arabe, *kalbeleded*. (M. DE LA LANDE.)

BASILISSA, f. f. (Hist. nat. Ichthyologie.) la basilisse ou la reine, ainsi nommée par Ruych, qui en a donné une figure passable à la planche IV. n°. 18 de sa *Collection nouvelle des poissons d'Amboine*, avoit été dessinée & enluminée bien auparavant dans la seconde partie du recueil de Coyett, n°. 136, sous le nom de *poisson de roches*, en Hollandois *klip-visch*.

Ce poisson est petit: il a le corps court, très-comprimé par les côtés, à peine une fois plus long que profond; la tête courté; le museau menu, alongé en bec; la bouche petite, cachée sous la mâchoire supérieure qui s'avance en nez un peu retrouffé & obtus; sept nageoires dont deux ventrales, petites, sous les deux pectorales qui sont longues, arrondies, une dorsale très-longue, commençant vers la tête, à deux rayons antérieurs, épineux, un peu plus longs que les postérieurs, une anale assez longue sans épine, & celle de la queue fourchue jusqu'à son milieu.

Son corps est rouge-violet, traversé au milieu par une ligne longitudinale bleue de chaque côté, & marqué de quatre grandes taches jaunes, bordées de bleu & piquetées, dont deux sur le dos, une sous le ventre, & une de chaque côté de la tête derrière les ouies. Les côtés de la tête sont bleus; les nageoires vertes, excepté la membrane des deux rayons épineux antérieurs de la nageoire dorsale, qui est jaune pendant que les rayons épineux sont bleus. La prunelle est blanc-argenté, entourée d'un iris rouge.

Mœurs. La *basilissa* est fort rare, & se pêche entre les rochers de l'île appelée *hila* à Amboine.

Remarque. Ce poisson a, comme l'on voit, la plupart des caractères communs à ceux de la famille des sbares, & peut former un nouveau genre dans cette famille. (M. ADANSON.)

* § **BASILUZZO**, (Géogr.)... une des îles de l'Ypare... lisez Lipari. *Lettres sur l'Encyclopédie*.

* § **BASKIRIE**, (Géogr.) contrée de la Tartarie Moscovite; & **BASKRON**, *Pascatir* ou *Paschanti*, province de la Tartarie Moscovite, sont la même contrée ou province. Voyez le *Diction. Géogr.* de la Martinière, au mot *Baskirie*. *Lettres sur l'Encyclopédie*.

BASOCHE, (Géogr.) gros village du Nivernois, sur la Cure, entre Avallon, Vezelai & Lorme, où le célèbre maréchal de Vauban avoit bâti un beau

château, & où il fut inhumé en 1708. Il y possédoit quatre grosses pièces de canon que lui avoit données le grand dauphin. (C.)

BASRA, (Géogr.) ville d'Asie, située près de l'embouchure du Tigre. Il y avoit aux environs un lieu qu'on nommoit en grec *Σπασίνος νάρκα*, c'est-à-dire, le *retranchement de Spasinus*. C'étoit une digue à l'embouchure du Tigre. L'objet de cette digue étoit de mettre le plat-pays à couvert des inondations dans le tems des grandes marées, qui s'étendent extrêmement loin. C'est-là que Trajan séjourna pendant l'hiver de l'an de J. C. 116 à l'an 117, dans l'expédition que ce prince fit aux Indes, suivant Eutrope & Sextus Rufus. (+)

BASSANELLO, f. m. (Luth.) instrument à vent & à anche, ainsi nommé de son inventeur Giovanni Bassano, fameux compositeur Vénitien du dernier siècle. Le *bassanello* ne différoit guère du hautbois d'aujourd'hui, excepté qu'il étoit tout droit en dedans, ne s'élargissant ni ne se rétrécissant, ce qui lui donnoit un ton plus doux. La basse du *bassanello* donnoit le *fa* au-dessous de l'*ut* le plus grave de la basse, en sorte que cet instrument étoit plus bas que nos bassons. (F. D. C.)

BASSANO, (Géogr.) petite ville sur la Brenta, à huit lieues de Padoue, six de Vicence, fort connue par une grande imprimerie. Remondini qui en est propriétaire, y occupe quinze à dix-huit cens personnes: il a cinquante presses, tant pour les livres que pour les estampes; des papeteries, des fonderies, des manufactures de papier doré, & tout ce qui a rapport à la librairie.

Cette ville est la patrie du Bassan, peintre célèbre, des Carrares, autrefois seigneurs de Padoue, du Tyfan Ezzelin, & de Lazare Buon Amico, qui eut au XVI. siècle une grande réputation. (C.)

BASSAREU, (Myth.) *Bassareu* est un surnom de Bacchus qui a beaucoup exercé la sagacité laborieuse des mythologues féconds en conjectures stériles. Ceux qui ont les yeux assez perçans pour appercevoir la source de toutes les fables dans les livres sacrés de Moïse, n'hésitent point à lui donner une étymologie Hébraïque. D'autres prétendent que ce dieu de l'intempérance fut ainsi appelé d'une ville de Lybie où il fit un long séjour. Hérodote nous apprend que le char de Bacchus étoit traîné par des animaux féroces qu'on appelloit *Bassaria*, dont l'histoire naturelle ne nous a donné aucune description, ce qui semble indiquer que l'espèce en est détruite, ou qu'ils n'ont eu qu'une existence fautive. (T-N.)

§ **BASSE**, (Musique.) chaque pièce de musique est composée ou d'une ou de plusieurs parties qui chantent ou jouent à la fois. La partie qui ne donne que les plus bas tons de la voix humaine est celle qu'on nomme la *basse*, soit qu'elle chante seule, ou qu'elle soit accompagnée; dans ce sens c'est une *basse chantante*.

Mais plus communément on nomme *basse*, la partie qui, sans former un chant suivi, donne les tons inférieurs avec lesquels le chant composé des tons supérieurs forme une harmonie: c'est alors la *basse* fondamentale, parce qu'elle est le fondement de l'harmonie. Les tons qu'elle donne étant les plus bas, remplissent l'oreille de manière qu'elle peut les comparer avec les tons supérieurs qui forment le chant, & sentir l'harmonie qui résulte de leur accord.

On fait que lorsqu'une corde pincée donne un ton de *basse*, on entend en même tems divers tons supérieurs, dont le plus bas est l'octave du ton fondamental. Si on désigne ce ton fondamental ou la longueur de la corde qui le produit par l'unité, l'expérience nous apprend qu'outre le ton 1, on entend encore les tons $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{3}$, $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{5}$, &c. Or il est connu que

la durée du son est plus longue dans les tons bas, & plus courte dans les tons hauts; ainsi pendant la durée du ton 1, on peut donner différens tons plus hauts dont la succession formera un chant, qui sans égard au caractère de sa mélodie, harmoniera avec le ton fondamental 1. De là résulte l'agrément harmonique du chant. On peut aisément concevoir de là l'origine de la basse fondamentale, & son effet dans la composition. Tandis que les tons supérieurs forment par leur succession un chant mélodieux, la basse fait entendre les tons graves de l'harmonie desquels résultent les tons chantans; l'agrément & l'expression de la musique en acquièrent un nouveau degré de force.

On a lieu de croire que les anciens ne connoissoient point cette basse, & que c'est en cela que leur musique diffère principalement de la nôtre, dont la basse fait une partie essentielle. Pour se faire une idée juste de la musique moderne, il faut concevoir une suite de tons graves exprimés avec force, qui occupent successivement l'oreille pendant que dans le même tems elle est attentive à une ou plusieurs suites de tons aigus qui harmonient avec ceux-là, & se succèdent mélodieusement. Ainsi l'ouïe est occupée de deux objets à la fois, de l'harmonie de la basse accompagnante, & de la mélodie des tons supérieurs.

La basse chantante a une mélodie que la basse accompagnante n'a pas; cela n'empêche pas que celle-là ne puisse tenir lieu de basse fondamentale.

La basse est donc aujourd'hui la première partie de la musique, c'est à elle que toutes les autres parties sont subordonnées. Elles résultent proprement toutes de la basse, puisqu'elles ne peuvent donner aucun ton principal qui ne soit fondé sur l'harmonie de la basse. Si le compositeur a bien choisi la suite de ses tons de basse, & qu'il en ait déduit, selon les règles, les tons des parties supérieures, sa composition est correcte. Un air peut avoir de grandes beautés sans que la basse y entre; mais c'est la basse qui peut le rendre parfait, en ajoutant l'harmonie à l'expression du chant.

La distance d'intervalles entre la basse & les dessus demande une recherche exacte. Puisque l'expérience enseigne qu'avec le ton 1, les tons $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{3}$, $\frac{1}{4}$, &c. se font entendre, il est clair que le dessus ne peut se rapprocher plus près de la basse accompagnante que d'une octave. S'il s'en rapprochoit davantage, l'harmonie en seroit nécessairement dérangée. Si, par exemple l'on ajoutoit dans la basse au ton fondamental sa tierce majeure & sa quinte, ces deux nouveaux tons seroient resonner leurs tierces & leurs quintes aussi distinctement qu'on entend celles du ton fondamental: ce qui, comme il est aisé d'en faire le calcul, produiroit des tons si dissonans, que l'harmonie en seroit troublée. C'est donc une faute absurde quand dans les orgues on joint aux tons de basse leur tierce & leur quinte.

D'un autre côté, les tons de basse ne doivent pas être si éloignés des dessus, que l'oreille ne puisse aisément distinguer les rapports. Quand une basse corde est pincée, on n'entend distinctement que son octave, la quinte de l'octave, la double octave & la tierce majeure de la double octave; cela veut dire qu'en donnant le ton 1, on fait encore entendre les tons $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{3}$, $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{5}$, il n'est pas douteux que tous les tons suivans $\frac{1}{6}$, $\frac{1}{7}$, $\frac{1}{8}$, &c. à l'infini, ne resonnent aussi; mais leur son n'est plus assez perceptible pour que l'oreille puisse le distinguer. Si donc l'on mettoit un intervalle de trois octaves ou davantage entre la basse & les tons supérieurs, on affoiblirait trop l'effet de l'harmonie; il faut par conséquent, lorsqu'on veut s'élever aux tons les plus aigus sans changer de basse, remplir les octaves intermédiaires, pour faire sentir l'harmonie du premier dessus.

Tome I.

De l'expérience que nous venons de rapporter, résulte encore une règle très-importante pour le compositeur, c'est que les parties les plus voisines de la basse exigent une exactitude bien plus scrupuleuse à l'égard de l'harmonie, que les parties plus élevées. La raison en est que dans un grand intervalle du ton de basse, la plus forte dissonance n'est que très-peu sensible, la distance des tons ne permettant pas d'apprécier exactement leur rapport; au lieu que la moindre dissonance entre des tons qui ne diffèrent que d'une octave, est très-sensible.

On en peut aussi conclure 1°. que la basse la plus simple est la meilleure; 2°. qu'elle n'est susceptible d'ornement que lorsque les parties supérieures font des pauses; 3°. que les tons hachés y produisent pour l'ordinaire un mauvais effet, & qu'ils doivent être soutenus; 4°. enfin que c'est la partie qui doit être la mieux remplie, afin qu'elle domine sur les autres; rien n'affoiblit plus l'effet d'une musique, que lorsque les dessus empêchent d'entendre la basse.

La basse chantante est d'une composition très-difficile dans les airs à plusieurs parties. Car pour ne pas manquer à l'harmonie, on est ordinairement obligé de faire monter la basse, tandis que les parties supérieures descendent, & réciproquement de la faire descendre quand celles-ci montent, ce qui peut aisément faire manquer à l'expression. C'est supposer que de deux personnes qui vont exprimer le même sentiment, l'une élève la voix, tandis que l'autre la laisse tomber. Une bonne basse chantante est un chef-d'œuvre. (Cet article est tiré de la Théorie générale des Beaux-Arts de M. SULZER.)

BASSE DE NOMHORNE ou DE NOMORNE, (Luth.) on appelle quelquefois ainsi le basson. (F. D. C.)

BASSE-DOUBLE ou DOUBLE-BASSE, f. f. (Luth.) instrument fait comme la basse de violon, mais presqu'il est le double plus grand; il est d'une octave plus bas & on l'accorde par quarts. (F. D. C.)

BASSE-DE-HAUTBOIS, f. f. (Luth.) en Italien *bombardo*. C'étoit un grand haut-bois servant de basse aux autres. Aujourd'hui le basson a pris la place de la bombarde, & avec raison; car cette dernière étant toute droite avoit un son beaucoup plus désagréable que le basson. Dans les deux derniers siècles on avoit ordinairement un accord complet de chaque sorte d'instrumens, c'est-à-dire une basse, une taille, une haute-contre & un dessus. La figure 9 planche VII. de Luth. instr. anc. Dict. des Sciences, &c. est une basse-de-hautbois ou bombarde. La haute-contre du hautbois s'appelloit aussi *nicolo*; on avoit encore une basse-de-hautbois plus grave que la bombarde, qu'on appelloit *bombardone*, & qui étoit longue d'environ dix pieds. (F. D. C.)

§ BASSE-DE-VIOLE, (Luth.) A cet article du Dict. rais. des Sciences, &c. j'ajouterai que dans les deux derniers siècles, non-seulement les basses-de-viole avoient tantôt trois, tantôt quatre, tantôt cinq cordes, mais encore qu'on les accordeoit tantôt par quarts, tantôt par quintes, aussi bien que les violons, à la volonté du musicien. (F. D. C.)

§ BASSIN, (Anatomie.) Il est nécessaire d'entrer sur cette partie dans un plus grand détail; c'est d'elle que dépend principalement le bon ou le mauvais succès de la délivrance.

Le bassin est dans le squelette une cavité ouverte en haut & en-bas, elle est fermée dans l'homme vivant, les chairs complètent ce qui manque aux os.

Le bassin est elliptique en général; son plus grand diamètre est du côté droit au gauche; le diamètre moyen se tire de la partie antérieure à la postérieure; le plus petit c'est le perpendiculaire.

La périphérie supérieure est à-peu-près elliptique: elle est terminée par une ligne saillante de l'os

M M m m m

sacrum, qui partage les apophyses transversales, par une ligne saillante de l'os des îles, qui dégénère dans le bord tranchant du pubis; & enfin par le bord supérieur de la partie moyenne du pubis.

Sous cette ouverture le bassin est fermé antérieurement par les branches supérieures des os pubis unies à l'os des îles, & par les branches descendantes de ces mêmes os, qui vont joindre l'ischium, & enfin par les branches montantes de l'ischium unies à celles des os pubis.

Le bassin est fermé postérieurement par le sacrum & par l'os des îles. Mais comme le sacrum va en diminuant vers le coccyx, & qu'il y a entre lui & l'ischium une ample échancrure, cette partie du bassin est fermée jusqu'à l'épine de l'ischium par les muscles coccygiens, par le ligament sacré-épineux, par le ligament qui va de la tubérosité de l'ischium au sacrum, par les muscles pyramidaux, & par le paquet des vaisseaux & des nerfs ischiatiques; sous l'épine de l'ischium jusqu'à l'os pubis, les levateurs de l'anus achevent de fermer le bassin.

Les côtés sont fermés par les os des îles & de l'ischium; une grande partie de ces côtés reste sans os, ce sont les levateurs qui la complètent.

Antérieurement les os pubis ne ferment le bassin, que par un arc d'assez peu d'épaisseur: ces os en s'écartant, laissent une ample ouverture. C'est par elle que sortent l'intestin rectum, le vagin & l'urètre, & par de la graisse & des tégumens.

Il en est de même du fond du bassin. Il est soutenu par le coccyx, dont le bout se recourbe vers l'os pubis: tout le reste n'est fermé que par des parties molles, par le rectum, les levateurs & la graisse.

C'est donc contre la partie inférieure & antérieure du bassin, & contre l'intervalle des branches du pubis, que l'effet du diaphragme & des muscles du bas-ventre pousse ce qui est contenu dans le bassin. C'est en même tems la partie la plus basse & la moins gênée par aucune partie osseuse.

Le bassin fait une des principales marques de la diversité des deux sexes. Il est plus ample, les os des îles plus évasés, le sacrum & le coccyx plus droits, les tubérosités de l'ischium plus éloignées les unes des autres, les branches inférieures des os pubis unies sous un plus grand angle, la réunion des deux os de ce nom plus courte, le cartilage, qui fait cette réunion, moins dur & plus épais. L'ampleur du bassin est nécessaire pour loger le vagin & l'utérus, que l'autre sexe n'a pas, & l'ouverture plus ample sous les os pubis procure au fœtus une sortie plus aisée.

Les mesures du bassin répondent exactement à la grandeur la plus ordinaire de la tête du fœtus. De l'os pubis au sacrum, il y a au contour supérieur quatre pouces, ce qui est le petit diamètre de cette tête: au milieu cinq, & cinq à la partie inférieure. La tête du fœtus prête d'ailleurs un peu, parce que les os du crâne étant joints par des membranes, glissent l'une sur l'autre. Le bassin prête lui-même dans les jeunes sujets, le cartilage, qui unit les deux os du pubis peut se relâcher & s'amincir: le coccyx & même le sacrum peuvent prêter en arrière.

La distance des os pubis au sacrum est souvent extrêmement petite dans des personnes contrefaites. Elle n'a quelquefois que deux pouces & moins encore: il est impossible alors que la tête de l'enfant puisse passer par ce détroit, & la mere ou l'enfant doit périr, & souvent l'un & l'autre. Ces bassins mal conformés ne se trouvent presque jamais chez les peuples agissants, ni à la campagne. Elle est la suite des manufactures sédentaires & du défaut d'exercice des meres. (H. D. G.)

BASSINET des reins, (Anat.) sac membraneux, destiné à recevoir l'urine filtrée dans la substance

propre du rein: il est formé par la réunion des canaux excrétoires & donne naissance aux ureteres: ce qui fait que M. Winslow veut qu'on le nomme racines ou branches du bassinet. (+)

BASSINOIRE, f. f. (Æc. dom.) c'est un instrument de cuivre que l'on remplit de braise pour échauffer les lits. L'on en connoît de deux sortes: les unes sont mobiles; on les promène du haut en bas dans le lit par le moyen d'un long manche de bois: les autres sont fixées; on les suspend dans une petite cage de bois: que l'on appelle moine. Les Anglois réfléchissant sur le péril qu'il y a de mettre de la braise dans un lit, & sur le danger qu'il y a de s'exposer à une chaleur sèche, telle que celle des charbons ardents, ont imaginé de faire des bassinoires en étain pleines d'eau bouillante; ils donnent à ces bassinoires 14 ou 15 pouces de diamètre, 4 ou 5 pouces d'épaisseur au centre, & un pouce ou deux sur les bords: elles sont en forme de lentille: l'on y met un manche. Pour remplir d'eau les bassinoires l'on ôte le manche, on dévise l'écrou qui l'attache à la lentille; par ce moyen on peut remplir le warming-pan, c'est-à-dire la bassinoire, d'eau bouillante; on la promène du haut en bas dans le lit, ou bien on la suspend à la cage de bois au centre du lit. Un seul warming-pan, rempli d'eau bouillante, peut échauffer six lits: on s'en sert dans les voyages en hiver; ils conservent leur chaleur pendant sept heures, à ce que l'on assure dans l'Avant-coureur de 1770. Ces warming-pan sont faits à-peu-près de même que les plats d'étain remplis d'eau bouillante, dont on se sert pour maintenir les viandes chaudes sur les tables, excepté que ceux-ci n'ont point de manche, mais seulement deux anses pour les porter, & que pour les ouvrir on dévise le couvercle de dessus, qui se visse hermétiquement avec son fond. (V. A. L.)

BASTAN, (Géogr.) ville d'Asie, dans le Choras, ou plutôt dans la petite province de Komus. Les tables arabiques donnent à cette ville long. 89. 30. lat. sept. 36. 10. (+)

BASTARNES, (Hist. anc.) peuples Celtiques, dont il est beaucoup parlé dans les anciens auteurs: aucun n'en a parlé d'une manière plus détaillée que Tite-Live, qui les fait venir d'un pays en de-là du Danube. (+)

BASTERNE, (Hist. anc.) sorte de voiture ou de chariot, fermé de tous côtés, qui avoit emprunté le nom des peuples Basternes ou Bastarnes. L'usage de ce chariot passa de ces peuples aux Romains & même aux premiers rois de France.

Grégoire de Tours, parlant de la reine Deutérie, femme du roi Théodebert, petit-fils du grand Clovis, rapporte que cette princesse craignant que le roi ne lui préférât une fille qu'elle avoit d'un premier lit, la fit mettre dans une basterne, à laquelle on attacha, par son ordre, de jeunes bœufs, qui n'avoient pas encore été mis sous le joug, & que ces animaux la précipiterent dans la Meuse.

Nous avons des vers d'Ennodius, où ce poète parle de la basterne de la femme de Bassus. Cependant, afin qu'on ne dise pas que cette voiture étoit réservée aux femmes ou à des hommes efféminés, on peut voir, dans les épîtres de Symmaque, que ce préfet de Rome, écrivant aux enfans de Nicomachus, les prie de tenir des basternes prêtes pour le voyage de leur frere.

Il paroît que la basterne n'étoit traînée que par des bœufs. La coutume en duroit encore du tems de Charlemagne; & c'est à cette coutume, que M. Despréaux fait allusion, dans son poème du Lutrin, où il fait ainsi parler la mollesse:

Hélas! qu'est devenu ce tems, cet heureux tems,
Où les rois s'honoroiert du nom de fainéans,

*S'endormoient sur le trône, & me servant sans honte,
Laissoient leur sceptre aux mains, ou d'un maire ou
D'un comte ?*

*Aucun soin n'approchoit de leur paisible cour ;
On reposoit la nuit, on dormoit tout le jour :
Seulement au printemps, quand Flore, dans les plaines,
Faisoit taire des vents les bruyantes haleines,
Quatre bœufs attelés d'un pas tranquille & lent
Promenoient dans Paris le monarque indolent.
Ce doux siècle n'est plus.*

On voit que le poète, pour jeter du ridicule sur ces princes, leur reproche ce chariot traîné par des bœufs, comme une voiture inventée exprès pour entretenir leur mollesse & leur indolence. Mais il faut distinguer ici le poète de l'historien ; & M. Despréaux étoit trop savant pour ignorer que c'étoit peut-être la seule voiture en usage dans ce tems-là. (+)

BASTI, (Géogr.) ancienne ville épiscopale d'Espagne qu'Ortélius croit avoir appartenu aux Battiains. (+)

§ BASTILLÉ, ÉE, (terme de Blason.) se dit des chefs, fasces, bandes qui ont des créneaux en leurs parties inférieures.

Ce terme vient du mot *bastille*, qui a signifié un vieux château fortifié.

Bracié de Bercins, du Montet en Bresse ; d'argent à la face d'azur, *bastillé de trois pièces.*

De Juglat en Auvergne ; d'azur à la bande *bastillée de trois pièces d'argent, accompagnée de cinq étoiles de même en orle, 3 en chef, 2 en pointe.* (G. D. L. T.)

* § BATA, (Géogr.) ville d'Afrique, capitale de la province de même nom au royaume de Congo, & BATA, province du royaume de Congo, devoient être écrits de la même manière, & ne faire qu'un article, puisque la province & la ville ont le même nom. *Lettres sur l'Encyclopédie.*

§ BATAILLÉE, adj. f. (terme de Blason.) se dit d'une cloche, qui étant d'un émail a son battant d'un autre émail.

Ce terme vient de *batail*, vieux mot gaulois dérivé, selon Ducange, de *batallum*, qu'on a dit dans la basse latinité en la même signification.

Clairac de Roquesferrière au bas Montauban ; de gueules, à la cloche d'argent, *batallée de sable* : on peut dire aussi le *batail de sable.* (G. D. L. T.)

§ BATANÉE (LA), étoit la même contrée que le pays de BASAN, & c'est à tort que le *Dict. rais. des Scienc.* &c. en fait deux articles. C'étoit aussi une province distincte de la Trachonitide, quoi qu'en dise Baudrand. *Voyez Cellarius.* (C.)

* BATE, (Géogr.) ville d'Asie sur la côte de Malabar.

* BATE, (Géogr.) rivière d'Asie qui arrose une ville du même nom, & va se jeter dans un golphe qui est entre Bacaim & Bombaim.

BATENITES, f. m. pl. (*Hist. Ott.*) peuples grossiers qui formèrent une secte particulière parmi les Musulmans. Ils tirent leur nom de leur ignorance & de leur stupidité. Quelques-uns les confondent avec les Ismaélites & avec les Karmatiens, dont ils renouvelèrent les erreurs licentieuses. Cette secte ne prit racine que dans quelques provinces de l'Orient. Leurs principes plus propres à détruire qu'à conserver l'ordre social, furent proscrits avec sévérité dans les autres contrées. *Voy. CARMASSIEN, Supplém. (T-N.)*

* § BATHA, BATH, BACHIA, (Géogr.) ville de Hongrie & capitale du comté de même nom ; & BATSKA, grande contrée de la Hongrie entre le Danube & le Theifs (*lisez la Theisse*), auroient dû ne faire qu'un article pour éviter la confusion causée par la différence de l'orthographe, puisque le comté de *Batha* & la contrée de *Batska* font la même chose,
Tome I.

aussi-bien que *Bathaseck. Lettres sur l'Encyclopédie.*

* § BATHA, (Géogr.) « petite ville du royaume d'Alger sur la rivière de Mina ; quelques-uns la prennent pour la ville de *Vaga* ou *Vago*. » 1°. *Lisez pour la ville de Vaga ou Vago.* 2°. Il y avoit deux villes de *Vaga*, qui, suivant la carte des villes épiscopales d'Afrique de M. de Lisle, étoient à plus de cent lieues à l'orient de *Batha*. 3°. *Batha* est plutôt à la place de l'ancienne *Bunobora*. *Voy. la Martinière. Lettres sur l'Encyclopédie.*

§ BATHOS, (Géogr.) vallon d'Arcadie, situé aux environs & à la gauche de l'Alphée. C'est ainsi que l'appelloient les gens du pays. Tous les trois ans ils y célébroient les mystères des grandes déesses. Là on voyoit la fontaine *Olympias*, qui étoit à sec de deux années l'une, & dans le voisinage de laquelle il sortoit de terre des tourbillons de flammes. Selon les Arcadiens, ce fut-là & non près de *Pellene* en Thrace, que les géans combattirent contre les dieux. C'est pourquoi ils sacrifioient aux tempêtes, aux éclairs & aux foudres. A dix stades de ce vallon étoit la ville de *Basilie*. (+)

* Nous ne savons pas sur quoi fondé, le *Dict. Rais. des Sciences*, &c. met cette vallée en *Macédoine*. (C.)

BATIFODAGE, (Maçonnerie.) L'on donne ce nom aux plafonds que l'on fait avec de la terre grasse & de la bourre bien mêlés. Ces plafonds coûtent beaucoup moins que ceux qui sont faits ou en plâtre, ou avec du mortier & de la bourre, comme on le pratique dans les corps de casernes. Il faut lasser à l'ordinaire, pour faire tous les plafonds. La terre grasse a un avantage, c'est que les gouttières ne la font point éclater ; elles sont seulement un trou que l'on peut reboucher sans frais & dans l'instant ; deux jours après on peut reblanchir avec un lait de chaux, ou de blanc de Troyes. On peut encore pousser des moulures avec la terre grasse mêlée de bourre, avec plus de facilité que si l'on plafonnoit en plâtre. Le blanc dure beaucoup sur la terre grasse ; le plâtre roussit facilement & rend une vapeur alcaline très-nuisible à la santé. (V. A. L.)

* § BATIMENA, (Géogr.) « royaume de la presqu'île des Indes au-delà du Gange, dans le Malabar, » vers les montagnes & le royaume de *Cochin*. Le Malabar & le royaume de *Cochin* ne sont certainement pas au-delà, mais en-deçà du Gange. On ne trouve pas le royaume de *Batimena* sur les cartes de M. de Lisle. Je crois qu'on peut le mettre au nombre des royaumes imaginaires. *Lettres sur l'Encyclopédie.*

§ BATIMENT, (Architecture.) Sous cette dénomination nous entendons ici tout morceau d'architecture considéré comme un tout, & non comme faisant partie d'un plus grand tout. Ainsi sous ce terme sont désignés, non-seulement les maisons des particuliers, les palais des grands, les églises, mais encore les monumens de toute espèce, les arcs de triomphe, &c. Nous considérerons les *bâtimens* en général tant qu'ils sont un objet du goût ; & dans la vue de découvrir les principes & les maximes qui doivent servir de base à nos jugemens sur la beauté & la perfection des édifices.

Tous les arts s'accordent en un point, c'est que la matière de leurs ouvrages est hors de leur domaine, & qu'ils ne font que lui donner la forme. Les matériaux que le poète emploie pouvoient être le sujet d'un discours très-ordinaire, c'est la forme & le tour particulier qu'on leur donne qui en fait un poème. De même un bâtiment pourroit exister comme ouvrage sans aucun concours des arts ; une maison seroit un abri très-utile, quand même le goût n'auroit point présidé à sa construction.

Il suit de-là, que pour juger sainement d'un bâtiment, il faut mettre en considération ce qu'il seroit

fans le secours des arts. Ce n'est pas simplement une belle forme qu'on examine, c'est un ouvrage destiné à un certain but. En le jugeant comme une production de l'art & du goût, il n'est pas question de voir s'il est beau, à parler en général; mais si, en réunissant les propriétés essentielles qu'il doit avoir, indépendamment de l'art, il est aussi beau qu'il peut l'être. Le bon architecte est celui qui remplit exactement le but auquel le bâtiment est destiné, & qui en même tems fait donner à l'ouvrage toute la beauté qui lui convient.

La première chose donc qu'on exige d'un bâtiment, c'est qu'il soit construit d'une manière qui réponde à son but. C'est sa destination qui doit décider de la situation, de la solidité & de la forme extérieure. Un hôtel-de-ville ne doit pas être placé dans un quartier reculé, ni ressembler par sa forme à une prison; ou avoir les murs aussi minces que ceux d'un salon de jardin.

L'ordonnance, les proportions, les décorations, n'ont rien d'arbitraire. Ce n'est ni la fantaisie, ni le caprice, mais un goût sûr, & un jugement réfléchi qui doit les déterminer d'après la nature du bâtiment. Les proportions qui conviennent à la fabrique d'un temple ou d'un château, feroient déplacées dans la maison d'un particulier, aussi-bien que les vastes salles d'audience précédées de leurs anti-chambres; comme d'un autre côté, un extérieur simple & modeste, une architecture unie & peu chargée, qui convient très-bien à une maison ordinaire, défigureroient un palais.

En matière d'ornemens, le grand & le magnifique n'appartiennent qu'aux édifices distingués par leur grandeur & par l'objet de leur destination; mais la propreté, la régularité, enrichie même de quelques ornemens bien ménagés, peut très-bien convenir aux maisons des particuliers un peu aisés.

On peut ramener toutes les règles particulières sur cet objet à une seule règle générale: c'est que chaque bâtiment doit répondre à son caractère & à son but dans toutes ses parties, tant essentielles qu'accidentelles, & plaire en même tems à la vue selon son genre, en présentant de tous côtés de belles proportions, du goût, de la solidité & de l'exactitude. Toute faute commise contre cette règle, produit un défaut capital dans le bâtiment. Ils sont en trop grand nombre pour en faire ici l'énumération; nous nous contentons de répéter que pour juger solidement d'un bâtiment, il faut examiner & l'ensemble & les parties dans leur rapport avec la nature & la destination de l'édifice; connoître par conséquent à fond les mœurs, la manière de vivre, les genres d'occupations & les usages du pays dont on entreprend d'examiner la façon de bâtir.

Au reste tout édifice, quelle qu'en puisse être la destination, doit être solide, régulier, bien proportionné, & bien fini dans toutes ses parties; que tout y soit élevé à plomb, ou couché de niveau; que chaque poids ait un soutien proportionné, & que d'un autre côté on ne voie ni forces, ni appuis où il n'y a rien à supporter. Des colonnes ou des pilastres qui ne soutiennent aucun poids; des appuis très-massifs, qui ne portent rien que de fort léger, sont des absurdités en architecture qui choquent le bon sens. Il est ridicule de voir aux portes des maisons particulières des esclaves en forme colossale, soutenir un léger balcon dans l'attitude des caryatides. En un mot, chaque partie d'un bâtiment, soit qu'elle contribue à sa solidité ou à son ornement, doit, dès l'abord, présenter une belle proportion, & indiquer en même tems le but pour lequel elle se fait voir là où elle est, & c'est sur ce but qu'il faut la juger. (Cet article est tiré de la *Théorie générale des Beaux Arts* de M. SULLAZER.)

BATON, f. m. *bacillum*, i. n. *bacillus*, i. m. (terme de *Blason*.) espèce de petite cotice ailesée qui paroît dans quelques écus, & qui sert de brisure aux cadets de puînés, pour distinguer les branches des grandes maisons. *Voy. fig. 52 & 54, planche VI de Blason dans ce Supplément.*

La maison de Condé porte de France au bâton péri en bande de gueules: on peut dire dans le même sens un bâton en bande de gueules en abîme.

Le comte d'Eu & le duc de Penthièvre, portent de France au bâton péri en barre de gueules.

BATON DE MARÉCHAL, (terme *heraldique*.) Ce bâton est d'azur, semé de fleurs de lys d'or. Il est une marque de commandement.

Le roi envoie un bâton de maréchal à l'officier général qu'il élève à la dignité de maréchal de France.

Les maréchaux de France, en mettant deux passés en sautoir derrière l'écu de leurs armes. (G. D. L. T.)

BATON A CIRE, (terme de *Metteur en œuvre*.) est un petit bâton, pour l'ordinaire d'yvoire, enduit de cire par le bout, que l'on mollifie dans les doigts, jusqu'à ce qu'on puisse haper les diamans avec. On s'en sert pour représenter les pierres dans les chatons & les en retirer lors de l'ajustage. (+)

BATON DE CAGE, (terme d'*Oïseleur*.) bâton placé dans une cage pour que l'oiseau puisse s'y percher. Si dans une cabane de ferins, les bâtons ne sont pas bien stables, & qu'ils viennent à tomber lorsque le mâle va après la femelle, il est certain qu'elle ne fera que des œufs clairs. (+)

* § BATRACHOMYOMACHIE, (Littérat.) Dans cet article du *Dict. des Sciences*, &c. il faut une virgule entre *Etienne* & *Nunnesius*, pour ne pas confondre ces deux écrivains; l'un est *Henri Etienne*, & l'autre *Pierre Nunnesius*. Cette virgule a échappé à l'imprimeur.

BATTAN ou BATAN, (Géogr.) ville d'Asie, dans la Mésopotamie. Elle est des dépendances de celle d'Arran, qui est à l'ancienne Carrac, d'où le patriarche Abraham sortit pour venir dans la Palestine, & auprès de laquelle Crassus fut défait par les Perses. Mohammed ben Giaber, grand philosophe & mathématicien, étoit natif de la ville de *Batan*, ce qui le fit surnommer *Albatani*. (+)

§ « BATTEL, (Géogr.) ville d'Angleterre » *Dict. rais. des Sciences*, &c. c'est *BATTLE*. *Voyez ci-après.*

BATTEMENT, (Musique.) agrément du chant françois, qui consiste à élever & battre un trill sur une note qu'on a commencé uniment. Il y a cette différence de la cadence au battement, que la cadence commence par la note supérieure à celle sur laquelle elle est marquée; après quoi l'on bat alternativement cette note supérieure & la véritable, au lieu que le battement commence par le son même de la note qui le porte; après quoi l'on bat alternativement cette note & celle qui est au-dessus. Ainsi ces coups de gosier, *mi re mi re mi re ut ut*, sont une cadence, & ceux-ci *re mi re mi re mi re ut re mi*, sont un battement. (S.)

A la description du battement, que vient de nous donner M. Rousseau, & qui convient au chant françois, nous ajouterons celle du battement à l'Italienne, qui ne diffère de l'autre qu'en ce que la note qui porte le battement est toujours plus longue que celle qui le forme, & qu'on augmente d'ordinaire la vitesse graduellement. *Voyez l'effet du battement, figure 1, pl. V de Musiq. Supplément.*

Outre ce que l'on vient dire on prétend encore que battement signifie :

1°. L'action d'accompagner sur le clavecin.

2°. Le mouvement du pied ou de la main, dont on marque chaque tems de la mesure, en sorte que

dans la mesure à quatre tems, il y a quatre *battemens*; trois dans la mesure à trois tems, &c.

3°. Enfin, chaque tems en lui-même, c'est-à-dire, la durée d'un tems de la mesure. (F. D. C.)

BATTEMENS, f. m. pl. (Luth.) Lorsque deux sons forts & soutenus, comme ceux de l'orgue, sont mal d'accord & dissonnent entr'eux à l'approche d'un intervalle consonnant, ils forment, par secousses, plus au moins fréquentes, des renflemens de son qui sont à-peu-près, à l'oreille, l'effet des *battemens* du pouls au toucher; c'est pourquoi M. Sauveur leur a aussi donné le nom de *battemens*. Ces *battemens* deviennent d'autant plus fréquens, que l'intervalle approche plus de la justesse, & lorsqu'il y parvient, ils se confondent avec les vibrations du son.

M. Serre prétend, dans ses *Essais sur les principes de l'harmonie*, que ces *battemens*, produits par la concurrence de deux sons, ne sont qu'une apparence acoustique, occasionnée par les vibrations coïncidentes de ces deux sons. Ces *battemens*, selon lui, n'ont pas moins lieu lorsque l'intervalle est consonnant; mais la rapidité avec laquelle ils se confondent alors, ne permettant point à l'oreille de les distinguer, il en doit résulter, non la cessation absolue de ces *battemens*, mais une apparence de son grave & continu, une espèce de foible bourdon, tel précisément que celui qui résulte, dans les expériences citées par M. Serre, & depuis détaillées par M. Tartini, du concours de deux sons aigus & consonnans (on verra au mot **SYSTÈME**, que des dissonances les donnent aussi). « Ce qu'il y a de bien certain, continue M. Serre, c'est que ces *battemens*, ces vibrations coïncidentes qui se suivent avec plus ou moins de rapidité, sont exactement isochrones aux vibrations que feroit réellement le son fondamental, si, par le moyen d'un troisième corps sonore, on le faisoit actuellement résonner ».

Cette explication très-spécieuse, n'est peut-être pas sans difficulté; car le rapport de deux sons n'est jamais plus composé que quand il approche de la simplicité qui en fait une consonance, & jamais les vibrations ne doivent coïncider plus rarement que quand elles touchent presque à l'isochronisme. D'où il suivroit, ce me semble, que les *battemens* devroient se ralentir à mesure qu'ils s'accroissent, puis se réunir tout d'un coup à l'instant que l'accord est juste.

L'observation des *battemens* est une bonne règle à consulter sur le meilleur système de tempérament. (Voyez **TEMPERAMENT**, *Musiq. Dictionnaire raisonné des Sc. &c.*) Car il est clair que de tous les tempéramens possibles, celui qui laisse le moins de *battemens* dans l'orgue, est celui que l'oreille & la nature préfèrent. Or, c'est une expérience constante & reconnue de tous les facteurs, que les altérations des tierces majeures produisent des *battemens* plus sensibles & plus désagréables que celles des quintes. Ainsi la nature elle-même a choisi. (S.)

BATTERIE, (Musiq.) manière de frapper & répéter successivement, sur diverses cordes d'un instrument, les divers sons qui composent un accord, & de passer ainsi d'accord en accord par un même mouvement de notes, la *batterie* n'est qu'un arpege continué, mais dont toutes les notes sont détachées, au lieu d'être liées comme dans l'arpege. (S.)

BATTERIES SUR LES CÔTES, (Science militaire. Fortif. Artil.) L'objet de ces *batteries* est la défense d'un port, d'une rade, d'une place ou de quelque autre partie abordable où l'ennemi pourroit tenter de faire une descente, & la protection du cabotage & de la pêche. La différence des lieux apportant nécessairement beaucoup de variétés dans le

nombre, l'emplacement, la direction, la construction & l'armement de ces sortes d'ouvrages, il ne seroit guere possible de tout dire à ce sujet sans entrer dans un trop long détail. Ce qu'on peut faire de mieux lorsqu'il s'agit de pareils établissemens, est d'assembler des officiers de marine, d'artillerie, du génie, & les pilotes qui connoissent le plus parfaitement la côte, & d'avoir leurs avis avant de rien déterminer. En général il faut observer; 1°. par rapport au nombre de ces *batteries*, que plus on les multipliera, plus il y aura d'aziles pour les bâtimens de toute espèce, & moins l'ennemi pourra s'approcher de la côte: 2°. par rapport à leur emplacement, de les établir sur des îles, sur des bancs de rochers, ou de sable, ou sur les pointes les plus avancées en mer, & autant qu'il sera possible, de manière qu'elles découvrent parfaitement l'endroit qu'elles doivent battre, & que les vaisseaux ne puissent point, ou que difficilement, se mettre à portée de les faire taire, & de les détruire; qu'il y en ait, si c'est pour défendre une descente, de cachées derrière quelque rideau ou épaulement, pour pouvoir tirer sur les chaloupes & sur les troupes au moment que l'ennemi approchera du rivage & voudra s'en rendre maître; que leur communication soit aisée, & assurée: 3°. quant à leur direction, que leur feu se croise & se répande de toutes manières sur les différens points où l'ennemi pourra se présenter ou s'ancre: 4°. quant à leur construction, qu'on les fasse en maçonnerie, & solides en raison de la distance à laquelle elles pourront être battues; que celles qui devront battre au loin soient à barbette, & celles qui seront placées pour battre de près à merlons; que les unes & les autres soient à différentes élévations, mais plutôt basses que hautes, le feu horizontal étant le plus dangereux pour les vaisseaux; qu'elles soient fermées par-tout où elles ne pourront être assurées par des escarpemens de rochers, ou autres défenses naturelles & sur-tout dans les points qu'il importe le plus de conserver; & qu'elles soient entourées au moins d'un fossé; enfin qu'il y ait dans toutes, autant qu'il sera nécessaire, un corps-de-garde, & un magasin à poudre proportionnés à leur étendue & au nombre de bouches à feu qu'elles contiendront: 5°. pour ce qui est de leur armement, que les pièces soient de gros calibre, excepté celles des *batteries* cachées, comme on l'a dit ci-devant, où il suffira d'avoir du 8 & du 4, mais autant qu'il sera possible de fonte, ces pièces devant être remuées promptement & servies de même; qu'on y emploie autant de mortiers qu'on pourra, qui est ce que les vaisseaux craignent plus que toute autre chose, essentiellement pour battre les mouillages; qu'on y établisse des grilles, afin de pouvoir tirer à boulet rouge; & qu'elles soient suffisamment pourvues d'ustensiles & de munitions de toute espèce. Voilà en peu de mots ce qu'on doit observer en établissant des *batteries* sur les côtes; & ce qui s'est plus ou moins pratiqué dans les différentes provinces que j'ai été chargé de parcourir & d'examiner.

Quoiqu'il ne faille pas trop compter sur les *batteries* pour la défense & la sûreté des ports, des rades, & en général des côtes, il est cependant vrai que les Anglois manquèrent leur débarquement à Calmarct en 1694, par l'effet de celles qu'avoit disposées le maréchal de Vauban. Ils les attaquèrent avec une partie de leur escadre, dont plusieurs bâtimens furent coulés bas ou désarmés. Mais pour un exemple qu'on peut citer en faveur des *batteries*, il en est une infinité d'autres qui autorisent l'idée qu'on doit avoir de la résistance dont elles sont susceptibles. En 1657, Blaak força les galions d'Espagne dans la baie de Santa-Cruz, de l'île de

Ténériffe; & malgré le feu d'un château bien fortifié, & de sept redoutes distribuées en différentes parties & liées par une ligne de communication qu'on avoit garnie de fusiliers, dont cette baie étoit défendue; l'amiral Anglois combattit pendant plus de quatre heures, & sortit sans avoir perdu un vaisseau. Plus de quinze forts ou *batteries*, dont le goulet & la baie de Rio-Janéiro étoient fortifiés, n'empêcherent pas Duguay-Trouin, en 1711, d'y entrer, & de se rendre maître de la place. La grande *batterie* de l'île d'Aix, en 1757, fut réduite en très-peu de tems par un vaisseau Anglois qui vint s'emboîser contre. A Cancalle, l'année suivante, les *batteries* ne soutinrent qu'un instant le feu de deux frégates. Malgré cela il faut des *batteries*, sur-tout où il y a à craindre quelqu'entreprise sérieuse de la part de l'ennemi. Mais en les multipliant autant qu'il est nécessaire & possible, il est essentiel de se conformer à ce que j'ai dit de la manière de les établir. C'est aussi sur ce plan que j'ai formé mes projets en 1767 pour la défense du goulet & de la rade de Brest & de plusieurs autres ports d'importance; projets agréés par le gouvernement, & dont l'exécution est commencée. (M. D. L. R.)

BATTERIES DES ANCIENS, (Art. milit. Fort. Artil.) Les anciens avoient aussi les leurs; c'étoit l'endroit où ils plaçoient leurs catapultes, ballistes, onagres, &c. Le chevalier Folaïd a trouvé de ces *batteries* sur la colonne Trajane, toutes conformes à nos *batteries* de canon. Mais l'épaulement ou les merlons étoient beaucoup plus élevés que ceux de nos nôtres, parce que la charpente de quelques-unes de ces machines qu'on employoit aux sièges étoit fort haute. On donnoit moins d'épaisseur aux terres que nous ne faisons, & l'on s'élevoit davantage, proportionnant seulement l'épaisseur à la hauteur. Les anciens les faisoient aussi quelquefois d'un assemblage de poutres couchées les unes sur les autres, en long & de travers, rangées à distances égales entr'elles, & les vuides qu'elles laissoient étoient remplis de terre & de gazon. Les anciens se couvroient à leurs *batteries* de catapultes, béliers, &c. Ils se terroient à leurs *batteries de jet*, pour couvrir leurs machines qui étoient le but principal des assiégés, & ils y travailloient avec une attention extraordinaire. Ils outroient même les précautions, tant ils ménageoient la vie de leurs soldats; enfin ils n'ignoroient pas l'usage des embrasures, comme on le voit dans la colonne de Trajan. (J.)

BATTERIE DE CUISINE, (Econ.) ce mot comprend tous les ustensiles qui peuvent servir à la cuisine, soit de fer, de cuivre, de potin, ou autres métaux & matières. Dans une signification moins étendue, il s'entend seulement des ustensiles de cuivre, comme chaudières, chaudieres, tourtières, fontaines, marmites, cuillers grandes ou petites, coquemars, poissonnières, & autres semblables. Ce mot vient de celui de battre, parce que tous ces ouvrages sont battus au marteau.

C'est une vérité reconnue depuis long-tems, & amplement démontrée par plusieurs habiles médecins, que les ustensiles, tant de cuivre ordinaire que de cuivre jaune, dont on se sert pour faire la cuisine, sont extrêmement mal-sains & nuisibles.

Le verd-de-gris, que malgré tous les soins on ne sauroit éviter, est un poison fort & certain, lequel, s'il ne donne pas la mort sur le champ, cause cependant peu-à-peu & par la suite des indispositions & des maladies qui abrègent la vie de l'homme.

C'est-là la source de la plupart des maladies épidémiques qui regnent dans les troupes, & qui, en tems de guerre, enlèvent tant de braves gens, au grand préjudice de l'état.

Par cette raison on a mûrement pensé aux moyens de prévenir des suites si fâcheuses, & toujours inséparables de l'usage des ustensiles de cuivre, & on a jugé nécessaire dans certains endroits, de les abolir entièrement.

Pour les remplacer nous avons une quantité suffisante de fer, qui non-seulement est un métal également propre à cet usage, mais dont plusieurs nations ont déjà commencé à se servir fort avantageusement.

Le fer au surplus, est extrêmement salutaire au corps humain. La rouille de ce métal ne cause aucun mal; les ustensiles qu'on en fabrique peuvent être étamés aussi facilement que ceux de cuivre.

Dans leur usage, on n'a pas besoin non plus d'une si grande quantité de charbon & de bois, ce qui ne laisse pas de faire un objet pour ceux qui sont attentifs à l'économie & à l'épargne dans leur maison.

La différence enfin qu'il y a entre le prix du cuivre & celui du fer, doit procurer à un chacun l'épargne considérable qu'il aura dans l'achat de ces meubles indispensables.

M. Wex, Secrétaire du duc de Saxe-Gotha, ayant obtenu un privilège exclusif pour l'étamage des ustensiles de fer, jugea à propos de rendre son secret public. Voici un abrégé du contenu de l'ouvrage qu'il a donné sur ce sujet.

Il commence par prouver, ce qui n'est plus guère contesté, que les ustensiles de cuivre sont dangereux pour la santé à cause du verd-de-gris qui s'en détache pour l'ordinaire. Il remarque en même tems que la manière commune d'étamer les ustensiles, n'est pas moins nuisible que le cuivre même, parce qu'on y mêle le plomb avec l'étain. Pour remédier à cet inconvénient, il a imaginé un sel alkali avec lequel on peut fixer le plus fin étain d'Angleterre sur les ustensiles de fer battu, sans poix, sans colophane & sans sel ammoniac, & même sans qu'il soit nécessaire de le passer par le feu, ou de le racler; de sorte que toutes les fois qu'on veut rétamé ses ustensiles de fer, on le peut faire avec le même sel alkali. L'auteur prétend qu'on ne peut pas se dispenser d'étamer les ustensiles de fer non plus que ceux de cuivre, parce que, dit-il, dès qu'on y cuit quelque chose d'acide ou même de l'eau pure, il s'y attache un tartre qui change un peu la couleur des mets. Il prouve que les différentes manières d'étamer qu'on a imaginées pour prévenir les inconvénients de la méthode ordinaire & de celle que les Turcs emploient, sont très-nuisibles.

Il ajoute que son sel alkali est très-bon pour l'estomac, qu'on peut le prendre contre les fièvres malignes, qu'il est moins coûteux & plus durable que l'étamage ordinaire. Il assure que quiconque achètera une casserole de sa fabrique, n'aura jamais besoin d'en acheter une autre. Il offre de vendre de ce sel alkali à qui en voudra, à quarante francs la livre. Tous les chauderonniers peuvent étamer avec ce sel alkali, sans se servir de leurs outils ordinaires, sans racler ni passer par le feu. Il n'y a d'autres préparations que de laver les ustensiles avec du sable & de l'eau. On peut aussi s'en servir pour l'étamage des ustensiles de fer fondu. Il ne faut qu'une demi-once de ce sel pour étamer une assez grande casserole avec l'étain le plus fin d'Angleterre. (+)

BATTEUR DE MESURE, (Musique.) C'est celui qui bat la mesure dans un concert. Voyez **BATTRE LA MESURE**. *Dictionnaire raisonné des Sciences, &c.* (S.)

BATTI, f. m. (Hist. nat. Botan.) les Malabares appellent de ce nom, & encore de celui de *battischorigenam*, une plante qui a l'apparence d'une

ortie, & dont Van-Rheede a fait graver une bonne figure, quoiqu'incomplète, dans son *Hortus Malabaricus*, vol. II, page 75, plan. XL. Les Brames l'appellent *daculi gasurculi*. Plukenet en a donné une figure assez médiocre & très-incomplète à la planche CCI de sa *Phytographie*, n. 5, page 229 de son *Almageste*, sous la dénomination de *lupulo vulgari similis India orientalis, floribus in spicam ex origine foliorum prodeuntem dispositis; an urtica genus minimè pungens, fortè batti-schorigenam horti Malabarici*. M. Burmann en a fait graver deux figures assez bonnes, mais incomplètes & sans détails dans son *Thesaurus Zeylanicus*, pages 231 & 232, l'une sous le nom de *urtica pilulifera foliis majoribus longissimis pediculis, minoribus brevibus pediculis donatis, plan. CX, fig. 1*; l'autre sous la dénomination de *urtica fatua spicata, foliis floribusque petiolis longissimis donatis, planche CX, figure 2*; c'est le katschambali de Ceylan, & le plino du Bresil; dont parle Marcgraave, page 8. M. Linné l'appelle *urtica 16 interrupta, foliis alternis ovato-cordatis serratis, petiolo subbrevioribus, spicis solitariis interruptis*, dans son *Systema naturæ*, édit. in-12, imprimée en 1767, page 622.

Cette plante est vivace & croît sous la forme d'un arbrisseau de trois pieds de hauteur, sur une fois moins de diamètre, peu ramifiée, à branches alternes, écartées sous un angle de quarante à quarante-cinq degrés au plus, sillonnées ou striées, peu ligneuses, d'un rouge obscur.

Les feuilles sont alternes, disposées circulairement & fort lâches sur les tiges, arrondies ou taillées en cœur, longues de quatre à cinq pouces, de moitié moins larges, dentelées assez grossièrement sur leurs bords, hérissées de poils piquans, relevées de trois nervures principales en-dessous, & portées sur un pédicule demi-cylindrique, plat & sillonné en-dessus, égal à leur longueur; les feuilles supérieures sont un peu plus allongées à proportion, & portées sur un pédicule un peu plus court.

De l'aisselle de chaque feuille sort une panicule en épi aussi longue qu'elles, portant dans sa moitié supérieure douze à quinze paquets sessiles, sphéroïdes, très-écartés les uns des autres, & composés chacun de douze à quinze fleurs, dont les supérieures sont mâles & les inférieures femelles, toutes fort petites, longues d'une ligne au plus, verd-blanchâtres. Chaque fleur mâle consiste en un calice à trois feuilles, ouvert en hémisphère, & trois étamines distinctes, le tout caduc. Les fleurs femelles sont composées d'un calice à cinq feuilles égales, persistentes autour d'un ovaire sphérique, à un style divisé en trois stigmates cylindriques, & qui devient par la suite une capsule sphérique d'une ligne de diamètre, à trois loges qui s'ouvrent élastiquement en trois valves partagées chacune par une cloison membraneuse à leur milieu, & qui contiennent chacune une graine sphérique blanchâtre.

Usages. On ne fait aucun usage de cette plante.

Remarques. Il ne faut que consulter les deux figures de la planche CX du *Thesaurus Zeylanicus* de M. Burmann & ses descriptions, pour s'assurer que ces deux plantes sont absolument la même, & appartiennent à la même tige, dont la figure 2 représente la partie inférieure à feuilles plus grandes, hérissées de poils plus grossiers, plus rudes, pendant que la figure 1 représente la partie supérieure qui est moins velue, moins piquante, ce qui a fait dire à Plukenet, qui n'a de même représenté que des bouts de tiges, qu'il étoit dépourvu de poils piquans, & nous sommes étonnés que M. Burmann & M. Linné aient rapporté cette plante au genre de l'ortie, pendant qu'Hermann l'avoit indiquée dans son *Museum Zeylanicum*, page 60, sous le nom d'*urtica racemosa pilulifera tricoccois*.

Une autre erreur presque aussi grande de M. Linné, c'est d'avoir regardé comme la même espèce les trois espèces suivantes dont Rumphe a figuré deux à la planche XX du volume VI de son *Herbarium Amboinicum*, & qui, comme l'on va le voir, diffèrent extrêmement, & ne sont pas plus que celle-ci du genre des orties.

Le *batti* est, comme l'on voit par les caractères rapportés ci-dessus, une espèce du genre du *schorigenam* du Malabar, ou du *tragia* de Plumier.

Deuxième espèce. SALA.

Les habitans d'Amboine appellent du nom de *sala* une autre espèce de *batti* que Rumphe a très-bien figurée au volume VI de son *Herbarium Amboinicum*, page 47, planche XX, figure 1, sous le nom de *urtica decumana*. Les habitans de Ternate l'appellent *sofuru*, & les Malais *daun gattal besaar*, en latin *folium pruritûs magnum*, c'est-à-dire, grande feuille à démanger.

Sa racine est longue, traçante horizontalement, ramifiée.

Sa tige est simple, haute de trois à quatre pieds, ronde en bas, ligneuse, de six à sept lignes de diamètre, anguleuse en haut où elle est divisée en deux à trois branches, & rude au toucher par-tout.

Ses feuilles sont lâches, alternes, elliptiques, pointues aux deux extrémités, longues de neuf à douze pouces, une à deux fois moins larges, dentelées finement aux bords, très-rudes, hérissées de poils très-ferrés, roides, piquans, relevées en-dessous d'une nervure à quatre paires de côtes alternes, blanchâtres, & portées arquées en angle de quarante-cinq degrés sur un pédicule cylindrique, une à deux fois plus court qu'elles.

De l'aisselle des feuilles supérieures sort une panicule égale à leur longueur, droite, ouverte sous un angle de quarante-cinq degrés, ramifiée dans sa moitié supérieure en cinq à sept branches alternes, portant chacune dans leur partie inférieure dix à douze fleurs femelles, lâches, presque sessiles, & à leur extrémité autant de fleurs mâles en épi fort serré, plus petites; ces fleurs ressemblent à celles du *batti*, excepté que le pistil est jaunâtre, ainsi que l'ovaire.

Culture. La *sala* croît communément au bord des forêts & sous les buissons; on la sème dans les jardins pour en faire usage.

Qualités. Ses feuilles piquent d'abord moins facilement que celles de l'ortie de l'Europe; mais lorsqu'une fois leurs poils ou piquans ont pénétré la peau, ils y causent une espèce de vésicule brûlante suivie de démangeaison, comme il arrive aux piquères de la punaise.

Usages. Les Indiens font un usage journalier de ces feuilles pour se faire des scarifications toutes les fois qu'ils se sentent comme assoupis ou appelant par la plethore ou par un sang épais qui circule difficilement. Dans ce cas, ils s'en frottent le corps, hommes & femmes également, en y appliquant rudement leur face supérieure qui est la plus hérissée, & plus on frotte rudement & hardiment, moins on souffre; il faut avoir attention de ne pas les retourner ni les prendre trop légèrement, pour ne pas se blesser le dessus des mains. Les parties ainsi frottées rougissent d'abord, & sont couvertes d'une grande quantité de vésicules, excepté aux pieds dont la peau est plus sèche & plus tendue; ces vésicules ne sont ni douloureuses, ni enflammées, elles donnent seulement la sensation d'une démangeaison semblable à celle que l'on ressent lorsque quelque chose de rude touche la peau.

Pour faire disparaître ces vésicules au bout d'une demi-heure, on les frotte aussi-tôt après la friction avec une goutte d'huile étendue sur la paume de la

main ; & quand même il resteroit après cette douche une espece de rudesse à la peau , peu importe , elle ne fait que procurer du soulagement ; car après ces scarifications & ces douches le corps se sent une agilité , une légèreté surprenantes.

Les Indiens se préservent par leur moyen de nombre de maladies qui les appesantissent ; celles de leurs femmes qui s'écotent & qui s'aiment un peu , sont si accoutumées à ce remède innocent , qu'elles se croiroient malades si elles ne se faisoient donner ces frictions une à deux fois par semaine. Rumphe nous assure que , quoiqu'il n'eût pas pu se persuader d'abord que le corps délicat des Européens eût pu soutenir des frictions aussi rudes en apparence , il s'est convaincu par sa propre expérience que c'est une opération beaucoup plus facile à soutenir qu'on ne se le persuaderoit d'abord , & même si salutaire qu'on ne fauroit trop , à son avis , en faire usage toutes les fois qu'on se ressent quelques dispositions à une maladie. Ce savant médecin ajoute même qu'il a vu des Européens si robustes qu'ils supportoient ces frictions , sans qu'il y parût à leur peau , sans qu'il s'y élevât aucune vésicule.

C'est pour cet usage , si familier aux Indiens , que l'on vend dans les marchés des îles Moluques des paquets de ces feuilles liées en faisceaux , & que l'on cultive la sala qui est blanche , plus tendre , moins irritante & moins échauffante que le camadu qui est rouge ; ces paquets se conservent dans des caveaux ou autres lieux souterrains ou frais : on peut aussi les transporter sur mer enveloppées dans des feuilles de bananier.

Ces frictions sont très-salutaires pour ceux qui font un usage habituel des fruits chauds , comme font la mange , le durion , l'ananas. On a des indications certaines du lieu où les humeurs se sont amassées , lorsqu'on y voit de petits boutons , ce qui ne se voit point sur la peau des gens qui jouissent d'une bonne santé.

Il est bon de faire remarquer que , quoique les Malays , habitans des Moluques , aient chez eux notre ortie moyenne , ou au moins une espece très-approchant , qu'ils appellent *daun gattal babi* , c'est-à-dire , *ortie de porc* , parce que les porcs la mangent avec plaisir , que quoique les habitans de Ternate la mangent cuite parmi leurs herbages , & dans toutes les maladies où les astringens leur sont nécessaires , néanmoins ils se donnent bien de garde de l'employer dans leurs frictions , ses piquûres étant beaucoup moins bénignes , plus douloureuses , plus souvent inflammatoires ; c'est ce qui leur fait dire que le grand serpent a répandu son venin sur les feuilles de cette ortie , que depuis ce tems elle est devenue venimeuse , & le serpent au contraire innocent : aussi quand les feuilles de la sala , qui sont blanches , leur manquent , ils préfèrent se servir de celles du camadu qui sont rouges , quoique beaucoup plus piquantes , par préférence à l'ortie vraie qu'ils regardent comme dangereuse , quoiqu'elle ne soit pas réellement un poison comme semble l'indiquer leur fable.

Troisième espece. CAMADU.

Les Javanois donnent le nom de *camadu* à une autre espece de sala dont les feuilles sont plus étroites , quoique de même longueur , c'est-à-dire , trois à quatre fois plus longues que larges , plus rudes , plus chargées de piquans & même en-dessous. On la reconnoît au premier abord , parce qu'en total elle est plus ridée , piquante par-tout , & brune à ses tiges , aux calices des fruits & aux nervures des feuilles.

Usages. On ne se sert point de ses feuilles pour faire des frictions , parce qu'elle est trop rude , trop

piquante , à moins qu'on ne manque de celles de la sala ; au défaut de celles-ci , on leur donne la préférence sur celles de l'ortie dont la friction passe pour dangereuse.

Quatrième espece. MATTI.

Le matti que les Malays appellent encore *daun gattal matti* , qui a été rendu en latin par le nom d'*urtica mortua* ou *urtica molucca mortua* , par Rumphe , qui en a donné une bonne figure , quoiqu'incomplete , au volume VI de son *Herbarium Amboinicum* , page 49 , planche XX , figure 2 , est nommé par les habitans de Ternate , *soforu bobuto* , c'est-à-dire , *ortie blanche*.

Sur une racine ligneuse , composée d'un faisceau hémisphérique de fibres , s'élève une tige haute de trois pieds & demi , sans aucunes branches cylindriques , ligneuse , verd-pâle , lisse en-bas & dépourvue des feuilles qui sont tombées , velue , & comme laineuse dans sa partie supérieure qui est feuillue.

Ses feuilles ressemblent beaucoup à celles du *batti* , mais elles sont plus petites , longues de deux pouces & demi à trois pouces , verd-obscures dessus , & hérissées de poils , relevées en-dessous de cinq côtes ou nervures principales , & portées sur un pédicule demi-cylindrique , égal à leur longueur , velu comme laineux.

L'épi qui sort de l'aisselle de chaque feuille est un peu plus court que leur pédicule , & couvert d'un bout à l'autre de vingt à trente fleurs sessiles , serrées , presque contiguës , dont les supérieures sont mâles & les inférieures femelles ; les capsules sont sphériques à trois fillons & trois lobes arrondis.

Culture. Le matti croît dans toutes les îles Moluques , & se trouve naturellement dans les jardins incultes.

Qualités. Toute la plante n'a qu'une saveur fade , seche , herbacée ; elle est sans odeur & ne pique point : ses feuilles , lorsqu'elles sont vieilles , sont rouges comme l'écrevisse quand elle est cuite.

Usages. Ses feuilles s'appliquent en topique sur les tumeurs qu'elles font mûrir & suppurer.

Remarques. Ces quatre plantes sont donc quatre especes du même genre de celui du *schorigenam* du Malabar , ou du *tragia* de Plumier qui se range naturellement dans notre famille 45 des tithymales , où nous les avons placées en 1763. M. Linné a donc eu tort non seulement de les confondre comme une seule & même espece , mais encore de les placer dans le genre de l'ortie , comme il a fait dans l'édition in-12 de son *Systema naturæ* , imprimée en 1767 , sous le nom d'*urtica 16 interrupta* , nom très-impropre , & qui même ne conviendroit absolument qu'à la première des quatre especes qu'il a ainsi confondues. (M. ADANSON.)

BATTLE , (Géogr.) bourg d'Angleterre , dans la province de Suffex , fameux par la victoire qu'y remporta le 14 octobre 1066 , Guillaume , duc de Normandie , sur Harold , roi d'Angleterre , qui y perdit la couronne & la vie. (+)

BATTORI (ETIENNE) , *Hist. de Pologne*. Henri de Valois ayant quitté brusquement le trône de Pologne pour venir occuper celui de France , vacant par la mort de Charles IX. La nation indignée le déposa & résolut de lui donner un successeur. L'empereur Maximilien se mit sur les rangs ; il fut élu par un parti ; mais sa lenteur seconda mal le zèle de ses créatures. Un parti plus puissant mit la couronne sur la tête d'Anne , princesse du sang des Jagellons , & lui donna pour époux *Etienne Battori* , prince de Transylvanie , qui fut couronné avec elle , l'an 1575. La mort de Maximilien le délivra , l'année suivante , d'un concurrent plus importun que dangereux. Il avoit eu l'art d'engager dans ses intérêts , la ville de Dantzick ,

Dantzick, qui cherchoit dans la maison d'Autriche un appui contre les voisins puissans qui la menaçoient. Les magistrats conserverent à la mémoire de Maximilien, l'attachement qu'ils avoient eu pour sa personne, & refuserent de rendre hommage au nouveau roi. Ce refus devint le signal d'une guerre sanglante, tout le territoire de Dantzick fut ravagé; cette ville fut assiégée, mais enfin les habitans implorerent la clémence du roi, qui reçut leur hommage, leur accorda une amnistie, & leur laissa leurs privilèges.

Le siege avoit duré long-temps, & le Czar avoit profité de cette circonstance pour porter la guerre au sein de la Livonie. Tout se soumit: la seule ville de Wenden lui ferma ses portes. Les habitans aimèrent mieux s'enfvelir sous les ruines de leurs maisons, que de tomber sous le joug des Moscovites; ils creuserent eux-mêmes des mines, y mirent le feu, & ne laisserent au vainqueur que des débris, des cendres & des cadavres. *Battori* rassembla des troupes de tous côtés, & marcha à la rencontre des conquérans. Il commença par le siege de Polocz; la place fut emportée, & le roi empêcha ses soldats de venger par des cruautés inouïes, celles que les Moscovites avoient exercées sur les prisonniers. Ce trait d'humanité lui gagna tous les cœurs. Il avoit besoin d'argent, & la Pologne paya gaiement de nouveaux subsides. Bientôt Pleskow fut assiégée. Ce siege est célèbre par sa longueur, par la violence des attaques, par la vigueur de la défense, où les Hongrois & les Polonois se disputèrent de courage, où *Swiski*, à la tête des Pleskowiens, rendit son nom immortel. Il fut terminé par le traité de Zapolia, qui fut l'ouvrage du Jésuite Antoine Possevin.

Battori rentra dans ses états, & ne songea plus qu'à rendre la république florissante & redoutable. Il attira par ses caresses les Cosaques, peuple féroce, indomptable, qui, comme toutes les nations guerrières, devoit sa naissance à des ramas de brigands; il leur donna la ville & le territoire de *Tochtimirow*, & en fit, du côté du Boristhène, le rempart de la Pologne. Il donna à la discipline militaire, trop négligée alors, une vigueur nouvelle, fit rentrer dans le devoir des habitans de Riga, qui vouloient se livrer aux Suédois, maîtres d'une partie de la Livonie, conclut une treve avec cette puissance, voulut punir les habitans de Riga d'une nouvelle désobéissance, exigea qu'ils se rendissent à discrétion, & à la vue de leurs envoyés, entra dans un tel délire de fureur, qu'il en mourut l'an 1586, après un regne de dix ans, à la fleur de son âge.

L'impétuosité de son caractère ne s'étoit point décelée jusqu'alors; & l'on est étonné qu'un prince, qui s'emporta d'une manière si terrible à la vue de quelques députés qui imploroient sa clémence, ait vu d'un œil froid, au siege de Polocz, la *Dzwina* teinte du sang de ses sujets, & promenant leurs cadavres mutilés, déchirés, palpitans encore, & attachés sur des planches. (*M. DE SACY.*)

BATTRE la caisse, (*Art milit.*) c'est battre du tambour.

BATTRE la Diane, c'est une certaine manière de battre la caisse au point du jour, pour réveiller, ou les équipages sur un vaisseau, ou les soldats, dans une garnison, dans un camp, &c.

BATTRE la marche, c'est pour donner le signal de marcher.

BATTRE aux champs, c'est pour avertir qu'on doit marcher, & c'est ce qu'on nomme le premier.

BATTRE le dernier ou *l'assemblée*, c'est pour que les soldats s'assemblent & se mettent sous les armes.

BATTRE la charge ou *la guerre*, c'est pour avertir les soldats de tirer contre l'ennemi, ou d'aller contre lui avec l'arme blanche.

Tome I.

BATTRE la retraite, c'est avertir les soldats dans une garnison de se retirer dans leurs casernes, ou chez leurs hôtes. *Battre la retraite* dans une armée qui est aux mains avec l'ennemi, c'est l'avertir de se battre en retraite.

BATTRE la fricassée, c'est avertir qu'on leve ou qu'on pose le drapeau; ou c'est pour faire avancer un bataillon dans une bataille rangée, ou l'en retirer.

BATTRE un ban, c'est quand on veut publier quelque ordre nouveau, ou recevoir quelque officier, ou châtier un soldat.

BATTRE la poudre, (*Art milit.*) on bat la poudre de huit ou dix coups de refouloir, pour faire l'épreuve du canon.

BATTRE la campagne, (*Art milit.*) c'est faire des courses sur les ennemis.

BATTRE, se dit encore, en terme militaire, des attaques qui se font avec de l'artillerie & des machines. Une armée que le canon bat en plein, est bientôt défaite.

BATTRE en rouage; c'est prendre une batterie en flanc ou de revers, pour en démonter les pièces par des coups plongés ou tirés à ricochet. (+)

§ « BAVAROIS, (*Géogr.*) peuples d'Espagne, qui, sous le nom de Boiens, entrèrent les premiers des Germains en Italie ». *Dict. rais. des Sciences*, &c. Il y a là une faute, car on ne peut pas placer les anciens Germains en Espagne. (C.)

* BAVAROISE, f. f. (*Cuisine.*) On appelle ainsi une infusion de thé, dans laquelle on met du fyrop de capillaire. On peut la prendre ainsi à l'eau, ou y mettre du lait chaud.

BAVAY, (*Géogr. Antiq.*) l'ancienne ville de *Bavay*, célèbre autrefois, sous le nom de *magna Belgis*, & désignée sous celui de *Badanum* & de *Bagacum Nerviorum*, dans Ptolomée, l'Itinéraire d'Antonin, les Tables de Peutinger, est connue aujourd'hui sous la dénomination de *Bayacum Hannonia*, *Bavay*.

Il est difficile de fixer l'époque précise de sa fondation; les uns, fabuleusement, la rapportent vers le tems du déluge; les autres après le siege de Troyes, environ 1170 ans avant l'Ere chrétienne, & font dériver le nom de *Bavay*, de *Bavo*, fils de la sœur légitime de Laomédon. Quoi qu'il en soit, les divers monumens qu'on y admire encore, la pierre à sept coins, les chaussées militaires, les aqueducs, les thermes ou bains, les cloaques, les cirques, les amphithéâtres, les temples, les palais, le champ de Mars, les tombeaux, les épitaphes, les puits, les souterrains, les statues, les médailles; tout prouve que cette ville, aujourd'hui fort petite, étoit autrefois aussi étendue que florissante, & que son origine remonte à la plus haute antiquité.

On remarque d'abord, parmi les vestiges mémorables de son ancienne splendeur, une pierre à sept coins, posée au milieu de la place, & qui dans le troisième siècle, fut substituée à une autre beaucoup plus ancienne, & d'une élévation extraordinaire. A cette pierre, commencent, ou viennent aboutir sept chemins militaires, vulgairement appelés, *chaussées Brunehaut*: le premier se dirige vers la ville de Mons, au nord-est: le second vers celle de Tongres ou les peuples Aduatiques, à l'orient: le troisième vers la ville de Treves, au sud-est: le quatrième vers Rheims, au midi: le cinquième vers la ville de Soissons, au sud-ouest: le sixième vers celle de Cambrai, ou les *Morins*, au couchant: & le septième enfin, qui fait une fourche vers les villes de Gand & de Tournai, au nord.

Le zèle des peuples pour l'embellissement & les commodités de *Bavay*, leur fit entreprendre la construction d'un fameux aqueduc, connu par les

NNnnn

habitans, sous le nom de *murs des Aidus*, & par lequel une eau vive couloit de plusieurs sources, depuis Flourfie & Avesne, par les villages d'Eclaipe, Limon-Fontaine, & serpentant sur les plaines de S. Remi-mal-bâti, se jettoit dans un bassin très-considérable; elle passoit delà sous la Sambre; & après avoir parcouru une centaine de toises, elle remontoit par des tuyaux de plomb, dans un château d'eau, & couloit ainsi sur des colonnes massives, appelées vulgairement *tournelles*, qui se communiquoient l'eau les unes aux autres, par le moyen d'une voûte supérieure, sur laquelle étoit le canal, pavé de terre cuite. Du haut du village de Bouffiere, ce canal se dirige vers le vieux Mesnil, & passant les collines & le ruisseau de Manissart sur des colonnes, il va traverser les bois de Souvignies, & se rend enfin dans la ville de *Bavay*, à 5 lieues de sa source: les fontaines de Flourfie dominant *Bavay* de 7 à 8 pieds, l'écoulement étoit naturel; & c'est très-gratuitement, que quelques écrivains ont prétendu que les Romains, par le moyen des pompes, avoient fait monter l'eau dans le lieu le plus élevé de cette ville. A l'embouchure de cet aqueduc, on remarque encore les vestiges des bâtimens spacieux & magnifiques, qui couvroient plusieurs bains, tant pour les hommes, que pour les femmes. Sous les murs de ces édifices, dont la maçonnerie est des plus épaisses, on voit les canaux par lesquels l'eau circuloit, & qui fournissoient aux baigneurs la quantité de ce liquide qu'ils vouloient avoir: au bord des bains étoient plusieurs chambres, ou fallons, qui servoient à divers usages; le premier étoit une espece de portique, où l'on attendoit le moment de se baigner; les autres étoient destinés à contenir les cuves, à se deshabiller, à s'essuyer & à se frotter d'onguens, selon l'usage des Romains. Les bains étoient pavés de pierres bleues, bien polies, & d'une grandeur extraordinaire; on y descendoit par divers degrés, dont on a fait depuis peu la découverte, & l'on se plongeoit dans l'eau, que l'on rendoit tiède, chaude, ou froide à son gré, par le moyen des tuyaux qui s'élevoient du fond des cuves, & s'ouvroient par un robinet assez semblable à ceux de nos jours: au sortir des bains, on ouvroit un cloaque qui évacuoit le bassin, & qui conduisant l'eau par divers endroits de la ville, la purgeoit de ses immondices. Ces sortes de conduits, extraordinairement profonds, tiennent actuellement lieu de cave à plusieurs particuliers. Quelques fossoyeurs, occupés aux démolitions de ces ouvrages, ayant fait dernièrement l'ouverture d'un souterrain, ils le suivirent à tâton, & furent bien étonnés de trouver une cave bien fournie: aussi-tôt, croyant de bonne foi que c'étoit du vin des Sarrasins (c'est le terme du pays), ils inviterent leurs amis à venir boire, avec eux, quelques bouteilles de vieux vin, à la santé de leurs ancêtres.

Les colonies Romaines envoyées à *Bavay*, outre l'utile & le commode, voulant se procurer encore l'agréable, disposerent pour les jeux publics, un cirque magnifique de 900 pas environ de longueur, sur 300 de largeur; les débris de ce monument, qui subsistoient encore avant la démolition de l'hôtel de Chimai, & sur lesquels est aujourd'hui bâtie l'église paroissiale de Notre-Dame, faisoient l'admiration des étrangers, aussi bien que les précieux restes de l'amphithéâtre, des galeries & des loges où se plaçoient les spectateurs: ces édifices étoient appelés *castel*, du mot latin *castellum*, & la rue qui conduit au cirque, est encore appelée aujourd'hui *rue du châtelet*, *via castellana*. Au milieu du cirque, s'élevoient à 10 ou 12 pieds de hauteur, plusieurs obélisques ou colonnes, appelées par les habitans, *les charges des Sarrasins*, qui, selon eux, étoient de

petits hommes, forts, robustes, intrépides. Ces colonnes disposées dans le cirque, avec un ordre & une symétrie admirables, servoient à faire voir, outre la vitesse des chevaux, l'adresse des conducteurs des biges, des quadriges, &c. dont la course, entr'autres jeux, tels que le saut, le disque, la lutte, l'escrime, faisoit le principal spectacle. Autour de ces chefs-d'œuvre, étoient les statues des grands hommes, & des demi-Dieux.

On conserve, dans le nouveau recueil d'antiquités de la ville de *Bavay*, la tête d'un César en calque, trouvée dans les ruines de ce cirque, ainsi qu'un bras détaché de la statue de Vénus, tenant en main la fameuse pomme d'or, que Paris adjugea à sa beauté. Il y avoit dans l'enceinte des vieux murs ruinés de *Bavay*, un palais, ou du moins un superbe monument, érigé en l'honneur de Tibere, lors de son arrivée en cette ville: les statues de cet empereur & de Livie, sa mere, en marbre blanc, y étoient placées, avec l'inscription suivante: *Tiberio Casari, Augusti filio, divi nepoti, adventui ejus, sacrum hoc Cneus Licinius curavit fieri voluntarios navos* (pour *voluntarius navus*). La pierre qui nous a conservé cette inscription, & qui est placée dans la muraille qui entoure la maison des Oratoriens, aussi bien que les deux statues, qu'on peut voir au deux côtés de la grille, nous attestent l'entrée triomphante de Tibere à *Bavay*, vers l'an 12 de l'ère chrétienne: car, 1°. dans l'inscription que nous venons de rapporter, Tibere n'est point appelé *Tiberius Claudius Nero*, mais *Tiberius Casar*. Ainsi, ce fut après son adoption par Auguste, & conséquemment après la mort de Caius & de Lucius, Césars, fils d'Agrippa, qui avoient été adoptés avant lui, que cet empereur fit son entrée à *Bavay*; 2°. comme il n'est point nommé *Auguste*, mais seulement *César*, qui étoit regardé comme l'héritier présomptif de l'empire, on a droit de conclure que ce fut avant l'an 14, où régnoit Tibere; 3°. l'inscription ne porte point *Divi filio*, mais *Augusti filio*: ainsi l'époque de son entrée en cette ville doit être placée avant l'apothéose d'Auguste: car depuis que ce dernier fut mis au nombre des Dieux, on voit constamment sur les médailles de Tibere, *Tiberius Casar, divi Augusti filius Augustus*. Le temple de Mars fut démoli en 1633. Hors l'enceinte des vieux murs, vers la porte Fannars, est le petit village Fannar, *Fanum Martis*, à une lieue & demie de *Bavay*.

Plusieurs souterrains dans les environs de *Bavay*, appelés *trous Sarrasins*, deux conduits sous terre, pour faire passer des vivres aux forteresses voisines, grand nombre de puits de huit à douze pieds de diamètre, situés à cent pas de distance les uns des autres, à un quart de lieue de tous côtés, prouvent l'étendue de *Bavay*, & la population de ses habitans, réduits aujourd'hui à quelques familles renfermées dans de vieux murs qui menacent ruine.

Cette ville appelée par Jean de Marchiennes *la grande Belgie*, par Miraus *la Rome Belgique*, & par d'autres auteurs, *la deuxième Troye*, doit avoir été ruinée, ou sous Probus, lorsque les Barbares prirent 60 villes en 279, ou sous le tyran Maxime, en 308, ou sous les Vandales en 308, tems où, selon S. Jérôme, les villes des Pays-Bas furent saccagées, ou sous les Francs, en 428, qui donnerent le coup fatal à *Bavay*. Voyez *Journ. Encycl. avril & mai 1773*. Il est assez singulier, que Baudrand, & après lui Moreri, même dans la belle édit. de Hollande en 8 vol. 1740, disent que *Bavay* est le lieu où Clodius fut tué par Milon. C'est à *Bovilla*, comme ils revenoient à Rome, l'un de *Lanuvium*, & l'autre d'*Aricie*, tous lieux bien éloignés de *Bavay* & de la Belgique. (C.)

* § BAUMARIS, (Géogr.) ville située dans l'île

d'Anglesey, & BEAUMARIS, ville d'Angleterre, capitale de l'île d'Anglesey, font une seule & même ville. *Lettres sur l'Encyclopédie.*

BAUME LES MOINES ou LES MESSIEURS, (*Géogr.*) *Balma*, abbaye de France en Franche-Comté près Lons-Saunier, diocèse de Besançon. Elle subsistait dès le VII. siècle sous la règle de saint Colomban; saint Benoît d'Aniane en 800 y mit la réforme & le B. Besnon vers 900. Le corps de saint Maur, abbé de Glanfeuil, y fut mis en dépôt durant les ravages des Normands. On voit dans l'église sous le voc. de saint Pierre, les tombeaux en marbre de Renaud de Bourgogne, comte de Montbeliard, de Gerard de Vienne & d'Alix sa femme, de Gauthier de Vienne, seigneur de Mirebel, d'Aimé de Châlon, de Guillaume Poupet, & de Jean de Wateville, tous trois abbés commendataires. L'épithape de ce dernier, composée par lui-même, est singulière.

ITALUS ET BURGUNDUS IN ARMIS
GALLUS IN ALBIS,
IN CURIA RECTUS,
PRESBYTER ABBAS ADEST.

Il avoit servi en Italie & en Bourgogne, avoit été chartreux en France, puis maître des requêtes au parlement de Dole, enfin prêtre & abbé. Pelisson a tracé le portrait de cet abbé dans sa relation du siège de Dole en 1668: il étoit frère du baron de Wateville, ambassadeur d'Espagne en Angleterre, qui prit le pas sur celui de France en 1661. Cette abbaye occupée par des bénédictins de la congrégation de Cluni, ne reçoit pour moines que des nobles de tems immémorial.

Voyez Dunod, *Hist. de la Franche-Comté*, T. I, in-4°. p. 120 à 136. (C.)

BAUME LES DAMES, ou LES NONNAINS, (*Géogr.*) *Balma*, petite ville de France en Comté près du Doux, avec bailliage, tire son origine d'une abbaye de chanoinesses qu'on croit fondée au V^e siècle par saint Romain, abbé de Condat. M. Dunod pense que les seigneurs de Neuchâtel en sont fondateurs au VII^e siècle. Charlemagne & Louis le Débonnaire en parlent dans leurs capitulaires; on n'y reçoit que des demoiselles; il n'y a qu'onze prébendes, sans les nieces ou novices. Les dames de Baume sont associées à celles de Remiremont. (C.)

§ BAZA, (*Géogr.*) C'est la même ville que BASA, & c'est mal-à-propos que le *Dict. rais. des Sciences*, &c. en fait un second article, d'après Cornille qui en fait trois articles sous les noms de BAÇA, BASA & BAZA, parce que le nom de cette ville se trouve écrit de ces trois manières par divers auteurs. (C.)

BAZILE, (*Hist. du bas Empire.*) fils de Romain le jeune, fut élevé à l'empire conjointement avec son frère après la mort de Jean Zimisus l'an 976. Son frère Constantin, qui lui fut donné pour collègue, n'eut que la décoration du pouvoir, sans en avoir la réalité. L'empire qui depuis sa naissance avoit été embrasé du feu des guerres civiles, jouit sous son règne d'un calme qui ne fut troublé que par la révolte de Bardas Sclerus, qui fut vaincu dans la Perse par la valeur de Phocas. Ce général ne se croyant point assez récompensé de ce service, leva l'étendard de la rébellion, & prétendit qu'après avoir défendu l'empire, il avoit acquis le droit de le gouverner. Il osa prendre les armes contre ses maîtres; sa défaite & sa mort rétablirent la tranquillité. *Bazile*, sans ennemis au-dedans, marcha contre les Bulgares qui désoloient l'empire. Tous ses combats furent suivis de la victoire; mais il abusa de la fortune en faisant crêver les yeux à quinze mille prisonniers. Un seul fut épargné pour porter la nou-

Tome I.

velle du malheur de ses compagnons à Samuel, duc de Bulgarie. Le spectacle de tant d'infortunés jeta la consternation dans tout le pays. Les Bulgares craignant la même destinée, se dépouillèrent de leur férocité. La Macédoine, la Thrace & la Grece ne furent plus le théâtre de leur brigandage. Leur duc ne put survivre à sa honte, & après sa mort, ses sujets se ragerent sous l'obéissance des empereurs de Constantinople. Les Sarrazins qui firent des courses sur les terres de l'empire, furent vaincus & dissipés. *Bazile*, par-tout triomphant, mourut âgé de soixante-dix ans. Son frère réunit sur sa tête tout son riche héritage, & gouverna l'empire pendant trois ans sans collègue; mais ce fut un prince sans vertus & sans talens qui se livra à toutes les voluptés qu'il porta jusqu'à la plus sale débauche. Aucun empereur n'eut un règne aussi long que celui de *Bazile*, qui fut de cinquante ans.

BAZILE le Macédonien eut toutes les vertus d'un homme privé, & tous les talens qui font les grands princes, quoiqu'il fût né de parens pauvres & abjects, il parvint à l'empire, qu'il laissa pour héritage à ses descendans. Il n'étoit que simple soldat lorsqu'il fut fait prisonnier par les Bulgares qui avoient porté le fer & la flamme dans la Macédoine. Il fut exposé dans la place publique de Constantinople avec les autres esclaves pour y être vendu; ses talens le firent bientôt distinguer de la foule, & marchant d'un pas rapide aux honneurs, il parvint au commandement des armées, après avoir passé par tous les grades de la milice: il signala les premiers jours de son commandement par la défaite des Sarrazins qui, maîtres d'Ancone, dévastèrent la Dalmatie. Tandis que les armées de l'empire triomphoient sous ses ordres, l'empereur Michel, croupissant dans la fange de la débauche, laissoit perdre le fruit de ses victoires. Les peuples gémissaient dans l'oppression par-tout où *Bazile* n'étoit pas. Michel, assoupi dans de sales voluptés, sentit son incapacité, & ce fut moins par reconnaissance que par aversion pour le travail, qu'il choisit *Bazile* pour collègue. Mais il se repentit bientôt de son choix; & importuné des remontrances d'un censeur, dont la fortune étoit son ouvrage, il crut que l'ayant élevé, il avoit le droit de le détruire. Il fut prévenu par *Bazile* qui l'assassina au milieu du cirque où il avoit coutume d'aller disputer le prix de la course des chevaux. Dès que le nouvel empereur eut pris les rênes du gouvernement, il montra qu'il étoit aussi grand politique qu'il avoit été intrépide guerrier. Le trésor public étoit épuisé par les profusions de Michel. Une sage économie remplit le vuide, tous les exacteurs furent recherchés & punis. Les complices des débauches du dernier empereur furent condamnés à rendre la moitié des folles largesses dont ils avoient été gratifiés. Les maux dont l'église étoit affligée touchoient vivement son cœur. Il se laissa séduire par l'artificieux Photius, qui, pour s'insinuer dans sa faveur, le fit descendre des anciens héros de la Macédoine & de la Grece: il étoit trop instruit pour adopter cette erreur; mais comme elle pouvoit lui être utile, il récompensa l'auteur: son zèle intolérant le rendit le persécuteur des Manichéens & des Juifs, dont plusieurs étonnés par ses exécutions sanguinaires, aimèrent mieux se faire chrétiens que d'être martyrs de leurs préjugés. Il fit encore des conquêtes à l'évangile dans la Scythie. Tous les historiens se réunissent pour faire son éloge, mais ils ne peuvent dissimuler son ambition démesurée. Après un règne de dix-sept ans, il fut tué à la chasse par un cerf qui lui enfonça son bois dans le sein. Il laissa la réputation d'avoir été grand prince & grand homme de bien. (T-N.)

BAZOIS, (*Géogr.*) Le *Bazois* est une contrée

NN nnn ij

du Nivernois au bas des montagnes du Morvan, assez stérile en bled, mais abondante en pâturages : les bois, le charbon de pierre, le poisson, le bétail en font le principal commerce. On y trouve ces petites villes : Moulins, Engilbert, Châtillon, St. Saulge, Luzy, Decize, Montreuillon (& non Montrouillon, comme l'écrivit la Martinière, *édit. de 1768*) ; Coquille, né à Decize, a fait l'histoire de ce pays. (C.)

BAZUIN, f. m. (*Hist. nat. Ichthyologie.*) poisson d'un nouveau genre, de la famille des spares, dont on a découvert plusieurs especes dans la mer des îles Moluques.

Premiere espece. BAZUIN.

Le *bazuin*, proprement dit, est assez bien gravé & enluminé dans l'ouvrage de Coyett, *premiere partie, figure 201*, a le corps extrêmement court, très-comprimé par les côtés, comme rond & pointu aux deux extrémités, couvert d'écaillés médiocres, à tête conique, prolongée en une espece de groin terminé par une bouche ronde très-petite & garnie de petites dents.

Il a sept nageoires, dont deux ventrales, petites, pointues, placées sous les deux pectorales qui sont petites comme carrées, une dorsale fort longue à rayons antérieurs épineux, plus bas que les rayons postérieurs, une anale aussi fort longue, & une à la queue fourchue jusqu'au milieu de sa longueur.

Son corps & ses nageoires sont jaunes, mais son dos & sa tête sont noirs : il a la poitrine bleue, les côtés de la tête argentés, avec un peu de rouge devant les yeux, dont la prunelle est blanche & l'iris noir bordé de bleu.

Deuxieme espece. VARKENSBEK.

Les Hollandois appellent du nom de *varkensbek* qui signifie *bec de porc*, une autre espece de *bazuin*, gravé passablement sous ce nom par Ruyfch, dans sa *Collection nouvelle des poissons d'Amboine, page 7, planche XIV, figure 11.*

Ce poisson ne differe point pour la forme du *bazuin*, si ce n'est qu'il est un peu plus raccourci, que sa nageoire dorsale est plus haute, & sa queue fourchue jusqu'aux trois quarts.

Sa couleur est un bleu-clair, plus foncé sur le dos, avec une ligne argentée qui sépare de chaque côté du corps le clair d'avec le foncé.

Troisieme espece. VARKENSBEK.

Ruyfch a fait graver sous ce même nom, dans la même planche, *figure 12*, une troisieme espece de *bazuin* très-approchant de la précédente, mais cependant assez différente pour la regarder comme une autre espece ; son corps est encore plus court, son museau plus allongé, sa nageoire dorsale moins haute. Les rayons épineux antérieurs de sa nageoire anale sont plus courts, sa queue est fourchue à peine jusqu'à son milieu.

Sa couleur differe aussi ; son dos & le dessus de sa tête sont brun-noirs : le dessous de sa tête est rougeâtre, & son ventre noirâtre taché de blanc ; ses côtés sont bruns veinés de rouge, & leur couleur est séparée de celle du dos par une ligne longitudinale blanche qui s'étend de la tête à la queue.

Quatrieme espece. FLESSENVISCH.

Le même Ruyfch a fait graver passablement, *planc. XIX, fig. 15*, de la même collection, *page 36*, sous le nom de *flessenvisch*, qui signifie *poisson-bouteille*, une quatrieme espece de *bazuin*, que Coyett avoit fait enluminer autrefois sous le nom de *bazuin-femel*, au n^o 29 de la premiere partie de son *Recueil des poissons d'Amboine*.

Ce poisson differe des especes précédentes en ce que son corps est d'une forme un peu plus allongée, l'échancrure de sa queue est arrondie, & ne va guere que jusqu'au tiers de sa longueur.

Ses nageoires sont jaunes-verdâtres ; son corps est rouge, entouré d'une bande bleue derrière sa tête qui est bleue en-dessus, jaune sur les côtés, & purpurine en-dessous : la prunelle de ses yeux est blanche, & leur iris bleu cerclé de rouge.

Ce poisson est petit ; il vit dans les rochers des îles d'Amboine & ne se mange pas.

Cinquieme espece. CHINE-KABOS.

Les Hollandois appellent *chine-kabos* une autre espece de *bazuin* peu différente de la précédente, dont Ruyfch a fait graver une figure passable sous le nom de *chinesche kabos*, à la planche II de sa *Collection nouvelle des poissons d'Amboine, n^o 8, page 21.*

Son corps a la même longueur que dans le précédent ; mais il approche davantage de la forme d'une bouteille. Il a la nageoire de l'anus une fois moins longue, & celle de la queue échancrée jusqu'à son milieu : sa nageoire dorsale porte six à sept rayons épineux.

Sa couleur générale est jaune, mais son corps est entouré de trois zones bleues vers son milieu, & traversé de chaque côté d'une ligne longitudinale qui se rend de la tête à la queue.

Les Chinois estiment beaucoup la chair de ce poisson qui est délicieux, & il se vend cher chez eux ; il n'est pas commun sur leurs côtes.

Sixieme espece. ROOS-VISCH.

Coyett a enluminé assez bien sous le nom de *roosvisch* & *rose de hila*, dans la seconde partie de son *Recueil des poissons d'Amboine, n^o 28*, une sixieme espece de *bazuin*, que Ruyfch a fait graver moins bien, au n^o 10 de la planche XIX de sa *Collection nouvelle des poissons d'Amboine*, sous le nom Hollandois *rivier-voren*, qui veut dire *truite de riviere*.

Ce poisson a le corps un peu allongé comme le *flessenvisch*, mais sans avoir la forme d'une bouteille. Sa nageoire dorsale est extrêmement basse, & la nageoire de la queue échancrée au-delà de la moitié de sa longueur.

Ses nageoires pectorales, ventrales & anales sont vertes, les autres sont jaune-pâles, ainsi que son corps qui porte de chaque côté quatre lignes longitudinales. Son groin ou son museau est chargé de quatorze à seize bulles ou boutons, dont dix sont rouges & les autres bleus.

Ce poisson est commun autour des rochers de l'île d'Hila, & d'un goût exquis. (M. ADANSON.)

B E

§ BEAU, (*Métaphysique. Poésie.*) l'idée essentielle du beau a été développée & approfondie dans son article. Mais relativement aux arts, cette analyse philosophique laissée peut-être encore à desirer quelque chose de plus sensible. Après s'être dit à soi-même que l'unité, la variété, la régularité, la bonté, l'ordre, la symétrie, les proportions, les rapports, la convenance & l'harmonie, sont les qualités élémentaires du beau, on n'est encore en état de discerner, ni dans la nature, ni dans les arts, ce qui est beau d'avec ce qui est bien ; essayons de marquer plus précisément, s'il est possible, le caractère du beau.

Tout le monde convient que le beau, soit dans la nature ou dans l'art, est ce qui nous donne une haute idée de l'une ou de l'autre, & nous porte à les admirer. Mais la difficulté est de déterminer dans les productions des arts, & dans celles de la

nature, à quelles qualités ce sentiment d'admiration & de plaisir est attaché.

La nature & l'art ont trois manières de nous affecter vivement, ou par la pensée ou par le sentiment, ou par la seule émotion des organes; il doit donc y avoir aussi trois espèces de *beau* dans la nature & dans les arts; le *beau* intellectuel, le *beau* moral, le *beau* matériel ou sensible. Voyons à quoi l'esprit, l'ame & les sens peuvent le reconnoître. Ses qualités distinctes se réduisent à trois, la *force*, la *richesse* & l'*intelligence*.

En attendant que par l'application, le sens que j'attache à ces mots soit bien développé, j'appelle *force*, l'intensité d'action; *richesse*, l'abondance & la fécondité des moyens; *intelligence*, la manière utile & sage de les appliquer.

La conséquence immédiate de cette définition est, que si par tous les sens la nature & l'art ne nous donnent pas également de leurs forces, de leur richesse & de leur intelligence, cette idée qui nous étonne, & qui nous fait admirer la cause dans les effets qu'elle produit, il ne doit pas être également donné à tous les sens de recevoir l'impression du *beau*; or il se trouve qu'en effet l'œil & l'oreille sont exclusivement les deux organes du *beau*; & la raison de cette exclusion si singulière & si marquée, se présente ici d'elle-même: c'est que des impressions faites sur l'odorat, le goût & le toucher, il ne résulte aucune idée, aucun sentiment élevé. La faveur, l'odeur, le poli, la solidité, la mollesse, la chaleur, le froid, la rondeur, &c. sont des sensations toutes simples, & stériles par elles-mêmes, qui peuvent rappeler à l'ame des sentimens & des idées, mais qui n'en produisent jamais.

L'œil est le sens de la beauté physique, & l'oreille est, par excellence, le sens de la beauté intellectuelle & morale. Consultons-les, & s'il est vrai que de tous les objets qui frappent ces deux sens, rien n'est *beau* qu'autant qu'il annonce ou dans l'art, ou dans la nature, un haut degré de force, de richesse, ou d'intelligence; si, dans la même classe, ce qu'il y a de plus *beau*, est ce qui paroît résulter de leur ensemble & de leur accord; si à mesure que l'une de ces qualités manque, ou que chacune est moindre, l'admiration, & avec elle, le sentiment du *beau* s'affoiblit en nous; ce sera la preuve complète qu'elles en sont les élémens.

Qu'est-ce qui donne aux deux actions de l'ame, à la pensée & à la volonté, ce caractère qui nous étonne dans le génie & dans la vertu? Et soit que nous admirions dans l'un & l'autre, ou l'excellence de l'ouvrage, ou l'excellence de l'ouvrier, n'est-ce pas toujours *force*, *richesse* ou *intelligence*?

En morale, c'est la force qui donne à la bonté le caractère de beauté. Quel est parmi les sages le plus *beau* caractère connu? celui de Socrate; parmi les héros? celui de César; parmi les rois? celui de Marc-Aurèle; parmi les citoyens? celui de Régulus. Qu'on en retranche ce qui annonce la force avec ses attributs, la constance, l'élévation, le courage, la grandeur d'ame; la bonté peut s'y trouver encore, mais la beauté s'évanouit.

Qu'on fasse du bien à son ami, ou à son ennemi, la bonté de l'action en elle-même est égale. Mais d'un côté facile & simple, elle est commune; de l'autre pénible & généreuse, elle suppose de la force unie à la bonté; c'est ce qui la rend belle. Brutus envoie à la mort un citoyen qui a voulu trahir Rome: nulle beauté dans cette action. Mais pour donner un grand exemple, Brutus condamne son propre fils: cela est *beau*; l'effort qu'il en a dû coûter à l'ame d'un pere en fait une action héroïque. Qu'un autre qu'un pere eût prononcé le *qu'il mourût* du vieil Horace; qu'une autre qu'une mere eût dit à

un jeune homme, en lui donnant un bouclier, *rapportez-le, ou qu'il vous rapporte*; plus de beauté dans le sentiment, quoique l'expression fût toujours énergique. Alexandre entreprend la conquête du monde; Auguste veut abdiquer l'empire de l'univers; & de l'un & de l'autre on dit, *cela est beau*, parce qu'en effet, il y a beaucoup de force dans l'une & l'autre résolution.

Il arrive souvent que sans être d'accord sur la bonté morale d'une action courageuse & forte, on est d'accord sur sa beauté: telle est l'action de Scevola. Le crime même, dès qu'il suppose une force d'ame extraordinaire, ou une grande supériorité de caractère ou de génie, est mis dans la classe du *beau*: tel est le crime de César, le plus illustre des coupables.

On observe la même chose dans les productions de l'esprit. Pourquoi dit-on de la solution d'un grand problème en géométrie, d'une grande découverte en physique, d'une invention nouvelle & surprenante en mécanique, *cela est beau*? C'est que cela suppose un haut degré d'intelligence & une force prodigieuse dans l'entendement & la réflexion.

On dit dans le même sens d'un système de législation sage & puissamment conçu, d'un morceau d'histoire ou de morale profondément pensé & fortement écrit, *cela est beau*.

On le dit d'un chef-d'œuvre de combinaison, d'analyse; des grands résultats du calcul ou de la méditation; & on ne le dit que lorsqu'on est en état de sentir l'effort qu'il en a dû coûter. Quoi de plus simple & de moins admirable que l'alphabet aux yeux du vulgaire? Quoi de plus sec & de moins sublime aux yeux d'un écolier que la dialectique d'Aristote? Quoi de moins étonnant que la roue, le cabestan, la vis, aux yeux de l'ouvrier qui les fabrique ou du manoeuvre qui s'en sert? Et quoi de plus *beau* que ces inventions de l'esprit humain, aux yeux du philosophe qui mesure le degré de force & d'intelligence qu'elles supposent dans leur inventeur?

Ici se présente naturellement la raison de ce qu'on peut voir tous les jours: que les deux classes d'hommes les plus éloignées, le peuple & les savans, sont celles qui éprouvent le plus souvent & le plus vivement l'émotion du *beau*; le peuple parce qu'il admire comme autant de prodiges les effets dont les causes & les moyens lui semblent incompréhensibles; les savans parce qu'ils sont en état d'apprécier & de sentir l'excellence & des causes & des moyens; au lieu que pour les hommes superficiellement instruits les effets ne sont pas assez surprenans, ni les causes assez approfondies.

Dans l'éloquence & la poésie, la richesse & la magnificence du génie ont leur tour: l'affluence des sentimens, des images & des pensées, les grands développemens des idées qu'un esprit lumineux anime & fait éclore, la langue même, devenue plus abondante & plus féconde pour exprimer de nouveaux rapports, ou pour donner plus d'énergie ou de chaleur aux mouvemens de l'ame; tout cela, dis-je, nous étonne; & le ravissement où nous sommes n'est que le sentiment du *beau*.

Il en est de même des objets sensibles; & si dans la nature nous examinons quel est le caractère universel de la beauté, nous trouverons par-tout la *force*, la *richesse* ou l'*intelligence*; nous trouverons dans les animaux les trois caractères de beauté quelquefois réunis, & souvent partagés ou subordonnés l'un à l'autre. Dans la beauté de l'aigle, du taureau, du lion, c'est la *force* de la nature; dans la beauté du paon, c'est la *richesse*; dans la beauté de l'homme, c'est l'*intelligence* qui paroît dominer.

On fait ce que j'entends ici par l'*intelligence* de la

nature : ou , pour parler plus exactement de l'auteur de la nature , je parle de ses procédés , de leur accord avec ses vues , du choix des moyens qu'elle a pris pour arriver à ses fins . Or quelle a été l'intention de la nature à l'égard de l'espece humaine ? Elle a voulu que l'homme fût propre à travailler & à combattre , à nourrir & à protéger sa timide compagne & ses foibles enfans . Tout ce qui , dans la taille & dans les traits de l'homme , annoncera l'agilité , l'adresse , la vigueur , le courage ; des membres souples & nerveux , des articulations marquées , des formes qui portent l'empreinte ou d'une résistance ferme , ou d'une action libre & prompte ; une stature dont l'élégance & la hauteur n'ait rien de frêle , dont la solidité robuste n'ait rien de lourd ni de massif ; une telle correspondance des parties l'une avec l'autre , une symmétrie , un accord , un équilibre si parfaits que le jeu mécanique en soit facile & sûr ; des traits où la fierté , l'assurance , l'audace & (pour une autre cause) la bonté , la tendresse , la sensibilité soit peinte ; des yeux où brille une ame à la fois douce & forte , une bouche qui semble disposée à sourire à la nature & à l'amour ; tout cela , dis-je , composera le caractère de la beauté mâle ; & dire d'un homme qu'il est *beau* , c'est dire que la nature , en le formant , a bien su ce qu'elle faisoit , & a bien fait ce qu'elle a voulu .

La destination de la femme a été de plaire à l'homme , de l'adoucir , de le fixer auprès d'elle & de ses enfans . Je dis de le fixer , car la fidélité est d'institution naturelle : jamais une union fortuite & passagère n'auroit perpétué l'espece : la mere allaitant son enfant ne peut vaquer dans l'état de nature , ni à se nourrir elle-même , ni à leur défense commune ; & tant que l'enfant a besoin de la mere , l'épouse a besoin de l'époux . Or l'instinct , qui dans l'homme est foible & peu durable , ne l'auroit pas seul retenu : il falloit à l'homme sauvage & vagabond d'autres liens que ceux du sang : l'amour seul a rempli le vœu de la nature ; & le remède à l'inconstance a été le charme attirant & dominant de la beauté .

Si l'on veut donc savoir quel est le caractère de la beauté de la femme , on n'a qu'à réfléchir à sa destination . La nature l'a faite pour être épouse & mere , pour le repos & le plaisir , pour adoucir les mœurs de l'homme , pour l'intéresser , l'attendrir . Tout doit donc annoncer en elle la douceur d'un aimable empire . Deux attraits puissans de l'amour sont le desir & la pudeur : le caractère de sa beauté sera donc sensible & modeste . L'homme veut attacher du prix à sa victoire ; il veut trouver dans sa compagne son amante & non son esclave ; & plus il verra de noblesse dans celle qui lui obéit , plus vivement il jouira de la gloire de commander : la beauté de la femme doit donc être mêlée de modestie & de fierté . Mais une foiblesse intéressante attache l'homme en lui faisant sentir qu'on a besoin de son appui : la beauté de la femme doit donc être craintive ; & pour la rendre plus touchante , le sentiment en sera l'ame ; il se peindra dans ses regards , il respirera sur ses levres , il attendrira tous ses traits : l'homme qui veut tout devoir au penchant jouira de ses préférences , & dans la foiblesse qui cede il ne verra que l'amour qui consent . Mais le soupçon de l'artifice détruiroit tout ; l'air de candeur , d'ingénuité , d'innocence , ces graces simples & naïves qui se font voir en se cachant , ces secrets du penchant retenus , & trahis par la tendresse du sourire , par l'éclair échappé d'un timide regard , mille nuances fugitives dans l'expression des yeux & des traits du visage , sont l'éloquence de la beauté ; dès qu'elle est froide elle est muette .

Le grand ascendant de la femme sur le cœur de

l'homme lui vient de la secrette intelligence qu'elle se ménage avec lui & en lui-même , à son insçu : ce discernement délicat , cette pénétration vive doit donc aussi se peindre dans les traits d'une belle femme , & sur-tout dans ce coup-d'œil fin qui va jusqu'aux replis du cœur démêler un soupçon de froideur , de tristesse , y ranimer la joie , y rallumer l'amour .

Enfin pour captiver le cœur qu'on a touché , & le sauver de l'inconstance , il faut le sauver de l'ennui , donner sans cesse à l'habitude les attraits de la nouveauté , & tous les jours la même aux yeux de son amant , lui sembler tous les jours nouvelle . C'est-là le prodige qu'opere cette vivacité mobile , qui donne à la beauté tant de vie & d'éclat . Docile à tous les mouvemens de l'imagination , de l'esprit & de l'ame , la beauté doit , comme un miroir , tout peindre , mais tout embellir .

Pour analyser tous les traits de ce prodige de la nature , il faudroit n'avoir que cet objet ; & il le mériteroit bien . Mais j'en ai dit assez pour faire voir que l'intelligence & la sagesse de la premiere cause ne se manifestent jamais avec plus d'éclat , qu'en formant cet objet divin .

Je fais bien qu'on peut m'opposer la variété infinie des sentimens sur la beauté humaine ; & j'avoue en effet que la vanité , l'opinion , le caprice national ou personnel ont trop influé sur les goûts , pour qu'il nous soit possible , en les analysant , de les réduire à l'unité . Laissons-là ce qui nous est propre , & pour juger plus sainement , cherchons les principes du *beau* dans ce qui nous est étranger .

Sur quelque espece d'êtres que nous jettions les yeux , nous trouverons d'abord que presque rien n'est *beau* que ce qui est grand , parce qu'à nos yeux la nature ne paroît déployer ses forces que dans ses grands phénomènes . Nous trouverons pourtant que de petits objets , dans lesquels nous appercevons une magnificence ou une industrie merveilleuse , ne laissent pas de donner l'idée d'une cause étonnamment intelligente , & prodigue de ses trésors . Ainsi , comme pour amasser les eaux d'un fleuve & les répandre , pour jeter dans les airs les rameaux d'un grand chêne , pour entasser de hautes montagnes chargées de glaces ou de forêts , pour déchaîner les vents , pour soulever les mers , il a fallu des forces étonnantes ; de même pour avoir peint de couleurs si vives , de nuances si délicates , la feuille d'une fleur , l'aile d'un papillon , il a fallu avoir à prodiguer des richesses inépuisables ; & de l'admiration que nous cause cette profusion de trésors , naît le sentiment de beauté dont nous saisit la vue d'une rose ou d'un papillon .

Nous trouverons que ceux des phénomènes de la nature auxquels l'intelligence , c'est-à-dire , l'esprit d'ordre , de convenance & de régularité , semble avoir le moins présidé , comme un volcan , une tempête , ne laissent pas d'exciter en nous le sentiment du *beau* , par cela seul qu'ils annoncent de grandes forces ; & au contraire que l'intelligence étant celle des facultés de la nature qui nous étonne le moins , peut-être à cause que l'habitude nous l'a rendue trop familière , il faut qu'elle soit très-sensible & dans un degré surprenant , pour exciter en nous le sentiment du *beau* . Ainsi , quoique l'intention , le dessein , l'industrie de la nature soient les mêmes dans un reptile & dans un roseau , que dans un lion & dans un chêne , nous disons du lion & du chêne , *cela est beau* ! mouvement que n'excite en nous ni le roseau , ni le reptile . Cela est si vrai que les mêmes objets qui semblent vils , lorsqu'on n'y apperçoit pas ce qui annonce dans leur cause une merveilleuse industrie , deviennent précieux & beaux , dès que ces qualités nous frappent ; ainsi , en voyant au microscope ou

l'œil ou l'aile d'une mouche, nous nous écrions, *cela est beau!*

Enfin dans la beauté par excellence, dans le spectacle de l'univers, nous trouverons réunis au suprême degré les trois objets de notre admiration, la force, la richesse & l'intelligence; & de l'idée d'une cause infiniment puissante, sage & féconde, c'est-à-dire, de Dieu, naîtra le sentiment du *beau* dans toute sa sublimité.

Le principe du *beau* naturel une fois reconnu, il est aisé de voir en quoi consiste la beauté artificielle; il est aisé de voir qu'elle tient 1°. à l'opinion que l'art nous donne de l'ouvrier & de lui-même, quand il n'est pas imitatif; 2°. à l'opinion que l'art nous donne & de lui-même & de l'artiste & de la nature son modèle, quand il s'exerce à l'imiter.

Examinons d'abord d'où résulte le sentiment du *beau* dans un art qui n'imité point; par exemple, l'architecture. L'unité, la variété, l'ordonnance, la symétrie, les proportions & l'accord des parties d'un édifice, en feront un tout régulier; mais sans la grandeur, la richesse ou l'intelligence portées à un degré qui nous étonne, cet édifice sera-t-il *beau*? Et sa simplicité produira-t-elle en nous l'admiration que nous cause la vue d'un *beau* temple ou d'un magnifique palais?

Au contraire, qu'on nous présente un édifice moins régulier, tel que le panthéon, ou le Louvre; l'air de grandeur & d'opulence, un ensemble majestueux, un dessin vaste, une exécution à laquelle a dû présider une intelligence puissante, l'homme agrandi dans son ouvrage, l'art rassemblant toutes ses forces pour lutter contre la nature, & surmontant tous les obstacles qu'elle opposoit à ses efforts, les prodiges des mécaniques étalés à nos yeux dans la coupe des pierres, dans l'élévation des colonnes & des entablemens, dans la suspension de ces voûtes, dans l'équilibre de ces masses dont le poids nous effraie & dont la hauteur nous étonne, ce grand spectacle enfin nous frappe, nous nous écrions, *cela est beau!* La réflexion vient ensuite; elle examine les détails, elle éclaire le sentiment, mais elle ne le détruit pas. Nous convenons des défauts qu'elle observe; nous avouons que la façade du panthéon manque de symétrie, que les différens corps du Louvre manquent d'ensemble & d'unité. Plus régulier, cela seroit plus *beau* sans doute. Mais qu'est-ce que cela signifie? Que notre admiration déjà excitée par la force de l'art & sa magnificence, seroit à son comble, si l'intelligence y régnoit au même degré.

Je ne dis pas qu'un édifice où les forces de l'art & ses richesses seroient prodiguées, fût *beau* s'il étoit monstrueux, ou bizarrement composé. L'intelligence y peut manquer au point que le sentiment de beauté soit détruit par l'effet choquant du désordre: car il n'en est pas ici de l'art comme de la nature. Nous supposons à celle-ci des intentions mystérieuses: accoutumés à ne pas pénétrer la profondeur de ses desseins, lors même qu'elle nous paroît aveugle ou folle, nous la supposons éclairée & sage; & pourvu que dans ses caprices & dans ses écarts elle soit riche & forte, nous la trouverons belle; au lieu qu'en interrogeant l'art, nous lui demanderons pourquoi, à quel usage il a prodigué ses richesses, ou épuisé ses efforts? Mais en cela même, nous sommes peu sévères; & pourvu qu'à l'impression de grandeur se joigne l'apparence de l'ordre, c'en est assez: la force & la richesse sont du côté de l'art les premières sources du *beau*.

Du reste, il ne faut pas confondre l'idée de force avec celle d'effort: rien au monde n'est plus contraire. Moins il paroît d'effort, plus on croit voir de force; & c'est pourquoi la légèreté, la grace, l'élégance, l'air de facilité, d'aisance dans les grandes choses, sont autant de traits de beauté,

Il ne faut pas non plus confondre une vaine ostentation avec une sage magnificence: celle-ci donne à chaque chose la richesse qui lui convient; celle-là s'empresse à montrer tout le peu qu'elle a de richesses, sans discernement ni réserve, & dans sa prodigalité décele son épuisement.

Ces colifichets dont l'architecture gothique est chargée, ressemblent aux coliers & aux bracelets qu'un mauvais peintre avoit mis aux Graces. Ce n'est point-là de la richesse, c'est de l'indigente vanité. Ce qui est riche en architecture, c'est le mélange harmonieux des formes, des saillies & des contours; c'est une symétrie en grand, mêlée de variété; c'est cette belle touffe d'acanthe qui entoure le vase de Callimaque; c'est une frise où rampe une vigne abondante, ou qu'embrasse un faisceau de chêne ou de laurier. Ainsi l'air de simplicité & d'économie ajoute à l'idée de force & de richesse, parce qu'il en exclut l'idée d'effort & d'épuisement. Il donne encore aux ouvrages de l'art, comme aux effets de la nature, le caractère d'intelligence. Un amas d'ornemens confus ne peut avoir de raison apparente; une variété bizarre, & sans rapport ni symétrie, comme dans l'Arabe ou dans le goût Chinois, n'annonce aucun dessein.

L'intention d'un ouvrage, pour être sentie, doit être simple; & indépendamment de l'harmonie qui plaît aux yeux comme à l'oreille, sans qu'on en sache la raison, une discordance sensible entre les parties d'un édifice, annoncent dans l'artiste du délire & non du génie. Ce que nous admirons dans un beau dessein, c'est cette imagination réglée & féconde, qui conçoit un ensemble vaste, & le réduit à l'unité.

On voit par-là rentrer dans l'idée du *beau*, celle de régularité, d'ordre, de symétrie, d'unité, de variété, de proportion, de rapports, de convenance, d'harmonie; mais on voit aussi qu'elles ne sont relatives qu'à l'intelligence, qui n'est pas la seule, ni la première cause de l'admiration que le *beau* nous fait éprouver.

Ce que j'ai dit de l'architecture, doit s'appliquer à l'éloquence, à la musique, à tous les arts qui déploient de grandes forces & de prodigieux moyens. Qu'un orateur, par la puissance de la parole, bouleverse tous les esprits, remplisse tous les cœurs de la passion qui l'anime, entraîne tout un peuple, l'irrite, le soulève, l'arme & le désarme à son gré; voilà dans le génie & dans l'art, une force qui nous étonne, une industrie qui nous confond. Qu'un musicien, par le charme des sons, produise des effets semblables; l'empire que son art lui donne sur nos sens nous paroît tenir du prodige; & delà cette admiration dont les Grecs étoient transportés aux chants d'Epiménide ou de Tyrtée, & que les beautés de leur art nous font éprouver quelquefois.

Si au contraire l'impression est trop foible, quoique très-agréable, pour exciter en nous ce ravissement, ce transport, comme il arrive dans les morceaux d'un genre tempéré; nous donnons des éloges au talent de l'artiste, & au doux prestige de l'art; mais ces éloges ne sont pas le cri d'admiration qu'excite en nous un trait sublime, un coup de force & de génie.

Passons aux arts d'imitation: ceux-ci ont deux grandes idées à donner, au lieu d'une, celle de la nature imitée, & celle du génie imitateur.

En sculpture, l'Apollon, l'Hercule, l'Antinoüs, le Gladiateur, la Vénus, la Diane antique; en peinture les tableaux de Raphaël, du Corrège & du Guide, réunissent les deux beautés. Il en est de même en poésie, quand la nature du côté du modèle, & l'imitation du côté de l'art, portent le caractère de force, de richesse ou d'intelligence au

plus haut degré. On dit à la fois, du modele & de l'imitation, *cela est beau!* & l'étonnement se partage entre les prodiges de l'art & les prodiges de la nature.

On doit se rappeler ce que nous avons dit du *beau moral*; la force en fait le caractère. Ainsi le crime même tient du *beau* dans la nature, lorsqu'il suppose dans l'ame une vigueur, un courage, une audace, une constance, une profondeur, une élévation qui nous frappe d'étonnement & de terreur. C'est ainsi que le rôle de Cleopâtre, dans Rodogune, & celui de Mahomet, sont *beaux*, considérés dans la nature, abstraction faite du génie du peintre, & de la beauté du pinceau.

Une idée inséparable de celle du *beau moral* & physique, est celle de la liberté, parce que le premier usage que la nature fait de ses forces, est de se rendre libre. Tout ce qui sent l'esclavage même dans les choses inanimées, a je ne sais quoi de triste & de rampant qui l'obscurcit & le dégrade. La mode, l'opinion, l'habitude, ont beau vouloir altérer en nous ce sentiment inné, ce goût dominant de l'indépendance; la nature à nos yeux n'a toute sa grandeur, toute sa majesté, qu'autant qu'elle est libre, ou qu'elle semble l'être. Recueillez les voix sur la comparaison d'un parc magnifique, & d'une belle forêt; l'un est la prison du luxe, de la mollesse & de l'ennui; l'autre est l'asyle de la méditation vagabonde, de la haute contemplation & du sublime enthousiasme. En voyant les eaux captives baigner servilement les marbres de Versailles, & les eaux bondissantes de Vaucluse se précipiter à travers les rochers, on dit également, *cela est beau!* Mais on le dit des efforts de l'art, & on le sent des jeux de la nature: aussi l'art qui l'assujettit, fait-il l'impossible pour nous cacher les entraves qu'il lui donne, & dans la nature livrée à elle-même, le peintre & le poète se gardent bien d'imiter les accidens où l'on peut soupçonner quelques traces de servitude.

L'excellence de l'art, dans le moral, comme dans le physique, est de surpasser la nature, de mettre plus d'intelligence dans l'ordonnance de ses tableaux, plus de richesse dans les détails, plus de grandeur dans le dessin, plus d'énergie dans l'expression, plus de force dans les effets; enfin, plus de beauté dans la fiction qu'il n'y en eut jamais dans la réalité. Le plus beau phénomène de la nature, c'est le combat des passions, parce qu'il développe les grands ressorts de l'ame, & qu'elle-même ne reconnoît toutes ses forces, que dans ces violens orages qui s'élèvent au fond du cœur. Aussi la poésie en a-t-elle tiré ses peintures les plus sublimes: on voit même que pour ajouter à la beauté physique, elle a tout animé, tout passionné dans ses tableaux; & c'est à quoi le merveilleux a grandement contribué.

Voyez combien les accidens les plus terribles de la nature, les tempêtes, les volcans, la foudre, sont plus formidables encore dans les fictions des poètes. Voyez la terreur que porte aux enfers un coup du trident de Neptune, l'effroi qu'inspire aux vents, déchaînés par Eole, la menace du dieu des mers, le trouble que Tiphée, en soulevant l'Etna, vient de répandre chez les morts, & l'effroi qu'inspire la foudre dans la main redoutable de Jupiter tonnant du haut des cieus.

Quand le génie, au lieu d'agrandir la nature, l'enrichit de nouveaux détails, ces traits choisis & variés, ces couleurs si brillantes & si bien assorties, ces tableaux frappans & divers, font voir en un moment, & comme en un seul point, tant d'activité, d'abondance, de force & de fécondité dans la cause qui les produit, que la magnificence de ce grand spectacle nous jette dans l'étonnement; mais l'admiration se partage inégalement entre le peintre &

le modele, selon que l'impression du *beau* se réfléchit plus ou moins sur l'artiste ou sur son objet, & que le travail nous semble plus ou moins au-dessus, ou au-dessous de la matiere.

En imitant la belle nature, souvent l'art ne peut l'égaliser; mais de la beauté du modele & du mérite encore prodigieux d'en avoir approché, résulte en nous le sentiment du *beau*. Ainsi, lorsque le pinceau de Claude Lorrain ou de Vernet a dérobé au soleil sa lumière, qu'il a peint le vague de l'air, ou la fluidité de l'eau; lorsque dans un tableau de Van Huisum, nous croyons voir sur le duvet des fleurs, rouler des perles de rosée, que l'ambre du raisin, l'incarnat de la rose y brille presque en sa fraîcheur, nous jouissons avec délices, & de la beauté de l'objet, & du prestige de l'imitation.

La vérité de l'expression, quand elle est vive, & qu'on suppose une grande difficulté à l'avoir faîte, fait dire encore de l'imitation, qu'elle est belle, quoique le modele ne soit pas *beau*. Mais si l'objet nous semble, ou trop facile à peindre, ou indigne d'être imité, le mépris, le dégoût s'en mêlent; le succès même du talent prodigué ne nous touche point; & tandis que le pinceau minutieux de Gérard Dow nous fait compter les poils d'un lievre, sans nous causer aucune émotion, le crayon de Raphael en indiquant d'un trait une belle attitude, un grand caractère de tête, nous jette dans le ravissement.

Il en est de la poésie comme de la peinture: quel effet se promet un pénible écrivain, qui pâlit à copier fidèlement une nature aussi froide que lui? Mais que le modele soit digne des efforts de l'art, & que ces efforts soient heureux; les deux beautés se réunissent, & l'admiration est au comble. L'ouvrage même peut être *beau*, sans que l'objet le soit, si l'intention est grande & le but important: c'est ce qui élève la comédie au rang des plus beaux poèmes; & ce qui mérite à l'apologue ce sentiment d'admiration que le *beau* seul obtient de nous.

Que Moliere veuille arracher le masque à l'hypocrisie; qu'il veuille lancer sur le théâtre un censeur âpre & rigoureux des vices crians de son siècle; que la Fontaine; sous l'appât d'une poésie attrayante, veuille faire goûter aux hommes la sagesse & la vérité, & que l'un & l'autre ait choisi dans la nature les plus ingénieux moyens de produire ces grands effets, tout occupés du prodige de l'art, & du mérite de l'artiste, nous nous écrions, *cela est beau*; & notre admiration se mesure aux difficultés que l'artiste a dû vaincre, & à la force de génie qu'il a fallu pour les surmonter.

Delà vient que dans un poème, des vers où l'énergie, la précision, l'élégance, le coloris & l'harmonie se réunissent sans effort, sont une beauté de plus, & une beauté d'autant plus frappante, qu'on sent mieux l'extrême difficulté de captiver ainsi la langue, & de la plier à son gré.

Delà vient aussi que si l'art veut s'aider de moyens naturels pour faire son illusion, & pour produire ses effets, il retranche de ses beautés, de son mérite & de sa gloire. Qu'un décorateur emploie réellement de l'eau pour imiter une cascade, l'art n'est plus rien, je vois la nature en petit, & chétivement présentée. Mais qu'avec un pinceau, ou les plis d'une gaze, on me représente la chute des eaux de Tivoli, ou les cataractes du Nil, la distance prodigieuse du moyen à l'effet m'étonne & me transporte de plaisir.

Il en est de même de l'éloquence: il y a de l'adresse, sans doute, à présenter à ses juges les enfans d'un homme accusé, pour lequel on demande grâce, ou à dévoiler à leurs yeux, les charmes d'une belle

belle femme qu'ils alloient condamner ; & qu'on veut faire absoudre. Mais cet art est celui d'un adroit corrupteur, ou d'un sollicitateur habile ; ce n'est point l'art d'un orateur. Les dernières paroles de César, répétées au peuple Romain, sont un trait d'éloquence de la plus rare beauté ; sa robe ensanglantée, déployée sur la tribune, n'est rien qu'un heureux artifice. A ne comparer que les effets, un charlatan l'emportera sur l'orateur le plus éloquent ; mais le premier emploie des moyens matériels, & c'est par les sens qu'il nous frappe, le second n'emploie que la puissance du sentiment & de la raison, c'est l'ame & l'esprit qu'il entraîne ; & si on ne dit jamais du charlatan, qu'il fait de belles choses, quoiqu'il opere de grands effets, c'est que ses moyens trop faciles, n'annoncent, du côté de l'art & du génie, aucun des caractères qui distinguent le beau, tandis que les moyens de l'orateur, réduits au charme de la parole, annoncent la force & le pouvoir d'une ame qui maîtrise toutes les ames par l'atendant de la pensée, ascendant merveilleux, & l'un des phénomènes les plus frappans de la nature.

Le pathétique, ou l'expression de la souffrance, n'est pas une belle chose dans son modèle. La douleur d'Hécube, les frayeurs de Mérope, les tourmens de Philoctète, le malheur d'Œdipe ou d'Orreste n'ont rien de beau dans la réalité, & c'est peut-être ce qu'il y a de plus beau dans l'imitation : beauté d'effet, prodige de l'art, de se pénétrer avec tant de force des sentimens d'un malheureux, qu'en l'exposant aux yeux de l'imagination, on produise le même effet que s'il étoit présent lui-même, & que par la force de l'illusion, on émeuve les cœurs, on arrache des larmes, on remplisse tous les esprits de compassion ou de terreur.

Ainsi, soit dans la nature, soit dans les arts, soit dans les effets qui résultent de l'alliance & de l'accord de l'art avec la nature, rien n'est beau que ce qui annonce, dans un degré qui nous étonne, la force, la richesse ou l'intelligence, de l'une ou l'autre de ces deux causes, ou de toutes deux à la fois.

On peut dire qu'il y a du vague dans les caractères que nous donnons au beau. Mais il y a aussi du vague dans l'opinion qu'on y attache : l'idée en est souvent factice, & le sentiment relatif à l'habitude & au préjugé. Par exemple, la même couleur qui est riche & belle aux yeux d'une classe d'hommes, n'est pas telle aux yeux d'une autre classe, par la seule raison que la teinture en est commune & de vil prix. Pourquoi ne dit-on pas du lever du soleil ou de son coucher, qu'il est beau, quand le ciel est pur & serein ? Et pourquoi le dit-on lorsque, sur l'horizon, il se rencontre des nuages sur lesquels il semble répandre la pourpre & l'or ? C'est que l'or & la pourpre sont dans nos mains des choses précieuses ; qu'à leur richesse, nous avons attaché le sentiment du beau par excellence ; & qu'en les voyant briller d'un éclat merveilleux sur les nuages que le soleil colore, nous les comparons à ce que l'industrie, le luxe & la magnificence offrent de plus riche à nos yeux. A des idées invariables, il faut des caractères fixes ; mais à des idées changeantes, il faut des caractères susceptibles, comme elles, des variations de la mode & des caprices de l'opinion. (Article de M. MARMONTEL.)

BEAUGÉ, (Géogr.) Il a deux petites villes de ce nom, en Anjou : l'une dite *Beaugé-le-vieux*, & l'autre *Baugé sur le Coesnon*. (+)

BEAUGENCY, (Géogr.) jolie ville de France dans l'Orléanois, sur la Loire, avec titre de comté. C'est le siège d'une élection, d'une prévôté royale, d'un baillage, d'une châtellenie dépendante d'Orléans, d'un bureau des forêts, d'un magasin des

Tome I.

sels, & d'une capitainerie des chasses. Cette ville est ancienne ; il y eut dans ses murs une assemblée d'évêques l'an 1104, à l'occasion des foudres papales lancées contre le roi Philippe I ; & une autre l'an 1157, à l'occasion du schisme d'Alexandre III, contre Victor IV. (+)

BEAUME, (Géogr.) bailliage de France, dans le comté de Bourgogne, & dans le ressort du grand bailliage d'Amont ou de Gray : *Beaume les-Nonnes*, qui en est le chef-lieu, est une petite ville située sur le Doux, ruinée par les guerres du siècle passé, mais où l'on trouve encore une église paroissiale & deux couvens. (D. G.)

§ BEAUNE, (Géogr.) en latin *Belna*, ville ancienne, chef-lieu d'un canton appelé *pagus Belnifus* dans le VIII. siècle, est remarquable par une chartreuse fondée au commencement du XIII. siècle par Eudes duc Bourgogne, par une collégiale distinguée, la plus ancienne du diocèse d'Autun, & par un célèbre hôpital, ouvrage du chancelier Nicolas Rolin.

On fait le mot de Louis XI, à ceux qui préconisoient les bienfaits de Rolin : « il étoit bien juste que celui qui, par ses exactions, a fait tant de pauvres, bâtit une vaste maison pour les loger ».

Ce bon mot du roi a servi de matière à cette épigramme du pere Vavasseur, natif de Purai en Charolois :

*Has Matho mendicis fecit justissimus ades ;
Hos & mendicos fecerat ante Matho.*

Mais *Beaune* doit sur-tout sa renommée à ses excellens vins, si justement estimés dans l'Europe.

Petrarque attribue au bon vin de *Beaune*, dont le duc Philippe le Hardi avoit regalé la cour du pape en 1395, l'obstination des cardinaux à ne pas retourner d'Avignon à Rome ; « c'est, dit-il, qu'en Italie il n'y a point de vin de *Beaune*, & qu'ils ne croient pas pouvoir mener une vie heureuse sans cette liqueur qu'ils regardent comme un cinquième élément ».

Beatam sine Belna vitam agi posse diffidunt. Petr. op. pag. 800.

C'est ce qu'il écrivoit très-sérieusement sur la fin de ses jours au pape Urbain V, pour l'exhorter à venir siéger à Rome.

Le duc Jean envoya quinze queues de ce vin aux peres du concile de Constance en 1416 : il ne coûtoit alors que 15 l. la queue, elle coûte maintenant 300 l. 400 liv. suivant les années.

Les *grands-jours*, *appeaux* ou *parlement* des ducs de la première & seconde race, se tenoient à *Beaune*, jusqu'à l'établissement de celui de Dijon, fait par Louis XI, en 1477.

Beaune est à 7 lieues de Dijon (& non 10 comme le marquent Vosgien & la Martinière), 8 d'Autun, 6 de Châlons.

M. l'abbé Gandelot, sçavant de Nolai, a publié en 1772, un volume in-4°. sur l'*Histoire de Beaune* ; il y a beaucoup de recherches, mais un peu diffusées & assez bien écrites. (C.)

BEAUPREAU, (Géogr.) petite ville de France, dans l'Anjou, sur l'Ure, avec titre de duché-pairie, porté par la maison de Villeroi. Elle a deux églises de paroisse & une collégiale, elle est à sept lieues sud-ouest d'Angers. (D. G.)

§ BEAUVAIS, *Bellovacum*, *Cæsaro-magus*, (Géogr.) ville capitale du Beauvoisis, à 16 lieues de Paris : la cathédrale, sous le nom de S. Pierre, a un chœur remarquable. Il fut commencé en 1391. S. Lucien, martyr au troisième siècle, est regardé comme l'apôtre du pays : il y a eu quatre-vingt-onze prélats. Cet évêché a le titre de comté-pairie ;

O O O O

Pévêque, en cette qualité, porta, en 1179, le manteau royal au sacre de Philippe-Auguste.

Les Anglois assiégèrent cette ville inutilement en 1443, aussi bien que Charles duc de Bourgogne, en 1472.

L'hôpital général a été fondé des libéralités de M. Choard de Butenval, en 1658.

On y fabrique des tapisseries & sur-tout des draps & des toiles appellées *demi-hollande*, dont il se fait un grand commerce.

Plusieurs hommes illustres par leur naissance, leur mérite & leur savoir, sont nés à Beauvais, tels que Jean & Philippe de Villiers l'Isle-Adam, Claude de la Sangle & Vignacourt, quatre grands-maitres de Malthe. Godefroy Herman, Jean-Foi Vaillant, savans antiquaires; Antoine Loitel; Adrien Baillet étoit de Neuville en Hez, dans le diocèse de Beauvais. (C.)

* § BEAWDELAY, (Géogr.) ville d'Angleterre, dans la province de Worcester; & BEWDLEY, ville d'Angleterre, dans la province de Worcester, sont la même ville. *Lettres sur l'Encyclopédie.*

BEBISATIO, (Musique.) mot bizarre forgé pour indiquer l'invention d'un certain Daniel Hifler, qui vouloit qu'au lieu de dire *la, si b., ut, re, mi, fa, sol* en solfiant, on dit *la be ce de mi fe ge*; & au lieu de *si, ut, re, mi, fa, sol*, on dit *bi, ci, di, mi, ti, gi.* (F. D. C.)

* § BEBRIACUM, (Géogr.) ville voisine de Cremonne.... Les uns prétendent que c'est notre Bina, d'autres veulent que ce soit Canetto. 1°. Riccioli écrit *Labina*, & non pas *Bina*. 2°. Bebriac ou Bedriac ne peut être Canetto, puisque ce bourg est à la gauche de l'Oglio, & que Bedriac étoit à la droite. *Lettres sur l'Encyclopédie.*

BÉBRYCES, (Géogr.) peuples qui, à ce que les Grecs prétendent, sont les plus anciens habitans de la Bithynie. Ils avoient déjà fixé leur demeure, lorsque les Argonautes s'embarquerent pour la Colchide. Etienne de Byfance rapporte l'origine des *Bébryces* à un certain Bébryx, dont aucun autre que lui ne fait mention. Mais, si l'on en croit Eustache, c'est de Bébriacé, fille de Danaüs, que ces peuples ont emprunté leur nom. Il assure que, malgré les ordres de son pere, elle conserva la vie à celui des enfans d'Egyptus qu'on lui avoit donné en mariage. Dans la crainte que Danaüs ne le sacrifiat à son ressentiment, elle alla chercher un asyle dans les cantons de l'Asie, que possédoient alors des peuples barbares. (+)

BÉBRYCES, (Géogr.) D'anciens auteurs parlent d'un peuple de ce nom, qui occupoit une partie de la Gaule Narbonnoise. Silius Italicus est le premier qui parle de cette contrée sous le nom de *Bébryces*; & Tzelzès, qui a recueilli des scholies sur Lycophrom, en rapporte une qui fait mention de ces *Bébryces* Gaulois. Etienne de Byfance & Eustache, dans leurs *Commentaires sur Denys le géographe*, s'expriment dans les mêmes termes. Narbonne étoit la capitale de leur état, selon Festus Avienus.

Gensque Bébrycus prius

Loca hæc tenebat; atque Narbo civitas
Erat ferocia maximum regni caput.

Ce peuple avoit même donné son nom à la mer qui baignoit cette côte. Nous ignorons si cette nation n'étoit pas un effain des *Bébryces* d'Asie. (+)

BEBZ, (Géogr.) ville considérable de Pologne, dans la Russie propre, & capitale d'un palatinat du même nom. (+)

* § BECHE, (Géogr.) riviere de Hongrie, qui se jette dans le Danube, près de Belgrade. MM. Corneille & de la Martiniere ne connoissent point de riviere de ce nom, mais un petit bourg placé à peu près où

l'on place cette riviere. *Lettres sur l'Encyclopédie.*

* § BEDESE ou ROMO, (Géogr.) riviere d'Italie..... arrose Forli. 1°. lisez *Ronco* & non pas *Romo*. 2°. Cette riviere n'arrose point Forli, car elle n'y passe point. *Lettres sur l'Encyclopédie.*

BEDON DE BISCAYE, (Luth.) On appelle, ou du moins on appelloit autrefois ainsi le tambour de basque, ou tambourin. Voyez *TAMBOUR*. *Dict. raisonné des Sciences*, &c. Le grand Vocabulaire François dit que ce mot signifioit anciennement *Tambour*. (F. D. C.)

BEDOUSI, f. m. (Hist. nat. Botanique.) nom Brame d'un arbrisseau toujours verd du Malabar assez bien gravé, quoique sans détails, par Van-Rheede dans son *Hortus Malabaricus*, volume V, page 99, planche L, sous le nom Malabare *tsjerou kanneli*. Les Portugais l'appellent *fruta cauri do mato*, & les Hollandois *wilde-dwerg-appelen*.

C'est un arbrisseau de huit pieds de hauteur, à racine rougeâtre, sur laquelle s'éleve une tige cylindrique de deux pouces de diametre couverte du bas en haut de branches alternes cylindriques peu ferrées, assez longues, à bois blanc & écorce brune, disposées circulairement, ouvertes sous un angle de 45 degrés, ce qui lui donne la forme d'un buisson conique une fois plus long que large.

Les feuilles sont alternes disposées circulairement, fort ferrées, au nombre de huit à douze sur toute la longueur de chaque branche, elliptiques, peu pointues, longues d'un à trois pouces, une fois moins larges, épaisses, entieres, lisses, luisantes, verd-moyen, relevées en-dessous d'une nervure longitudinale ramifiée en huit à dix paires de côtes alternes, & portées sur un pedicule cylindrique fort court, ouvertes d'abord sous un angle de 20 degrés avant la fleuraison, de 45 degrés après la fleuraison, horizontalement vers la premiere maturité, enfin pendantes de 45 degrés après la derniere maturité des fruits.

De l'aisselle de chaque feuille sortent trois à cinq fleurs hermaphrodites, ouvertes en étoile de trois lignes de diametre, & portées sur un peduncule une fois plus court. Chaque fleur est placée autour de l'ovaire, & consiste en un calice verd régulier de six feuilles égales, elliptiques, obtuses, une fois plus longues que larges qui accompagnent l'ovaire jusqu'à sa maturité, en une corolle à six pétales blancs, elliptiques, une fois plus longs que larges, & en 12 à 15 étamines une fois plus courtes, blanches, à antheres jaunes, contiguës à l'ovaire qui est ovoïde fort petit, terminé par un style blanc, cylindrique, à stigmate simple, velu, tronqué.

L'ovaire en mûrissant devient une capsule ovoïde longue de huit lignes, de moitié moins large, arrondie à son sommet, pointue en bas, marquée de trois sillons longitudinaux profonds, verte d'abord, ensuite blanchâtre, à peau membraneuse très-mince, recouvrant une chair tendre succulente à une loge qui renferme trois graines dures sphériques.

Culture. Le *bedoufi* croît en divers endroits de la côte du Malabar, sur-tout à Aroe, Bardet & Bay-pin.

Il est toujours couvert de feuilles, de fleurs & de fruits.

Qualités. Ses fleurs n'ont point d'odeur; mais ses autres parties, racines, feuilles & fruits ont une odeur & une saveur aromatiques.

Usages. On n'en fait aucun usage.

Remarque. Van-Rheede dit que cet arbrisseau est une espece du poutsja des Malabares, dont il donne la figure sous le nom de *belutta canneli*, pl. XX, du vol. V de son *Hortus Malabaricus*; mais il se trompe beaucoup. Le poutsja a la fleur sans corolle posée sur le fruit, qui ne contient qu'un seul osselet, & vient

dans la famille des *eleagnus*, comme on le verra à son article, au lieu que le *bedoufi* doit faire un genre particulier, voisin de l'anaringa dans la famille des cistes. (M. ADANSON.)

BEDRIEGER, f. m. (*Hist. nat. Ichthyologie.*) poisson d'Amboine très-bien dessiné, aux nageoires ventrales près qui lui manquent, & enluminé sous ce nom & sous celui de *trompeur*, par Coyett, au n°. 13 de la seconde partie de son recueil de poissons d'Amboine. Ruysch a copié cette figure, planche II, n°. 6 & 7 de sa *Collection nouvelle* des poissons d'Amboine, sous les noms de *groote bedrieger* & *magnus impostor*, en y ajoutant les nageoires ventrales.

Ce nom lui vient d'une espèce de groin en forme de filet ou de poche qui est cachée pour l'ordinaire dans son gosier, & qu'il alonge ou retire avec une grande facilité. Son corps est assez court, très-comprimé par les côtés, pointu aux deux extrémités, une fois & demie plus long que profond, couvert d'écaillés de moyenne grandeur; sa tête courte, triangulaire, pointue. Il a sept nageoires, dont deux ventrales pointues assez longues, deux pectorales médiocres triangulaires, une dorsale fort longue à rayons un peu plus hauts devant que derrière, une anale plus longue que profonde, & une à la queue qui est quarrée & tronquée à son extrémité.

La couleur de son corps est un rouge incarnat. Il est marqué d'un cercle bleu à l'origine de la queue, & de deux taches bleues de chaque côté de l'origine des nageoires pectorales. Le dessous de la tête est jaune. Ses nageoires sont jaunes à rayons rouges dans les pectorales, les ventrales & celles de la queue. La nageoire dorsale a le rayon antérieur épineux bleu, & les autres noirs, & deux bandes longitudinales, dont une rouge au-dessous & l'autre bleue; outre cela elle est bordée de rouge. La nageoire de l'anus a tous ses rayons noirs & deux raies bleues, dont une borde son origine, l'autre son extrémité, & est accolée d'une raie rouge. La prunelle de ses yeux est blanche, entourée d'un iris bleu avec un croissant jaune par derrière.

Mœurs. Le *bedrieger* vit dans les eaux claires autour des rochers des îles d'Amboine. Il se tient au fond, comme s'il dormoit, pour tromper & surprendre les autres poissons. Lorsqu'il voit les petits poissons rassemblés, il lance aussitôt comme un coup de filet le groin qui étoit caché dans sa gueule & qui s'avance d'un pouce & demi au-devant du bout du museau, & de près de trois pouces de l'origine de sa tête, puis il le retire en amenant au fond de son gosier les poissons qu'il a pris; il en attrape ainsi à chaque coup dix à douze fort petits & proportionnés à l'ouverture de sa bouche qui n'a guère plus de quatre à cinq lignes de diamètre. Les poissons qui en ont vu attraper ainsi plusieurs se méfiant du *bedrieger* ne fréquentent plus de quelque temps l'endroit où il a fait capture, de sorte qu'il est obligé de se retirer promptement & d'aller se cacher dans un autre endroit pour recommencer sa pêche qui est fort divertissante à voir. Il est très-vorace.

Usages. Les Indiens le mangent, & font de sa chair des mets délicieux.

Deuxieme espece. LE TROMPEUR.

Coyett a donné, au n°. 81 de la seconde partie de son *Recueil des poissons d'Amboine*, la figure enluminée d'une seconde espèce de *bedrieger*, sous le nom de *trompeur de la rive*, qui diffère de la première espèce en ce que son corps est un peu plus court, seulement une fois plus long que profond, & couvert de grandes écaillés. Il diffère aussi par sa couleur. Son corps est rouge, mêlé d'un peu de jaune sur les côtés & sous le ventre, ayant une tache bleue à l'origine de chaque nageoire pectorale.

Tome I.

Ses nageoires sont jaunes avec des rayons rouges. La nageoire dorsale a cinq lignes longitudinales dont l'inférieure verte écaillée, comme étant le prolongement du dos, la seconde rouge, la quatrième au-dessus est jaune entre deux bleues, la nageoire de l'anus est bordée de bleu. La queue à son origine a un anneau noir & un anneau bleu. La prunelle des yeux est noire entourée d'un iris jaune.

Troisieme espece. LE FILOU.

Le poisson que Coyett appelle ainsi & du nom impropre de *passer*, & dont il donne deux figures enluminées aux nos. 209 & 210 de la première partie de sa *Collection des poissons d'Amboine*, ne paroît différer du précédent que comme variété, & peut-être seulement comme variété de sexe; dans ce cas, celui-ci seroit le mâle, ayant le ventre un peu moins renflé, moins plein.

Néanmoins il a des couleurs si différentes, qu'on pourroit le croire d'une autre espèce. Son corps est brun ou châtain brun. Ses nageoires ventrales & l'anale châtain clair. Les pectorales sont jaunes ainsi que les bords de sa bouche. Les rayons de la queue sont alternativement jaunes & rouge-brun. La nageoire dorsale a une ligne longitudinale jaune entre deux vertes. Les yeux sont colorés comme dans le *trompeur*.

Remarque. Par les divers caractères du *bedrieger*, on jugera facilement que ce poisson doit faire un genre particulier dans la famille des *scares* dont la queue est tronquée, & qui n'ont que sept nageoires en tout, dont une sur le dos, & deux ventrales placées directement sous les deux pectorales. (M. ADANSON.)

* BEDYS, (*Géogr.*) ville peu éloignée de la Bisaltie, & peut-être même comprise dans cette province. C'est ce que l'on infère du récit de Diodore de Sicile, qui dit que Crateras, un des commandans de l'armée de Cassandre, ayant ruiné la Bisaltie, s'étoit retiré à *Bedys*.

§ BEENEL, f. m. (*Hist. nat. Botanique.*) nom Malabare d'un arbrisseau, assez bien gravé, avec la plupart de ses détails, par Van-Rheede, dans son *Hortus Malabaricus*, volume V, planche IV, page 7. Les Bames l'appellent *mana*, les Portugais *catufa*, & les Hollandois *pape-koppen*.

Cet arbrisseau s'éleve à la hauteur de douze pieds environ. Sa tige est menue, haute de cinq à six pieds, & couronnée par un cime sphéroïde, composée de branches opposées en croix & comme alternes, assez ferrées, médiocrement longues, cylindriques, disposées circulairement, menues, de deux à trois lignes de diamètre, ouvertes sous un angle de 45 degrés, & couvertes d'une écorce d'abord verte ensuite cendrée, à bois blanc très-dur, & cependant plein d'une moëlle tendre & blanchâtre. L'écorce & le bois du tronc ressemblent assez à l'écorce & au bois des vieilles branches.

Sa racine a le bois blanc & l'écorce rougeâtre.

Ses feuilles sont opposées en croix & comme alternes, assez ferrées au nombre de quatre à six paires sur chaque branche, ouvertes d'abord sous un angle de 45 degrés, ensuite horizontalement, enfin pendantes sous un angle de 45 degrés, elliptiques, médiocrement pointues aux deux extrémités, longues de trois à six pouces, une fois & demie à deux fois moins larges, entières, épaisses, lisses, luisantes, verd-noires dessus, plus claires dessous, relevées d'une nervure longitudinale ramifiée en six à neuf paires de côtes alternes peu sensibles, & portées sur un pédicule cylindrique médiocrement long.

De l'aisselle des feuilles supérieures sortent des panicules opposées en croix, courtes, en forme de corymbes, composées chacune de trois à quatre

OOOO ij

païres de branches ramifiées chacune en deux à trois païres de branches subalternes qui portent chacune une fleur blanche, ouverte horizontalement en étoile de quatre à cinq lignes de diametre, sur un péduncule cylindrique de même longueur.

Chaque fleur est hermaphrodite polypétale complete, posée au-dessous des étamines & de l'ovaire. Elle consiste en un calice à quatre feuilles elliptiques, pointues, roïdes, deux fois plus longues que larges, concaves & blanches en-dessus, convexes & vertes en-dessous, persistentes; en une corolle à quatre pétales blancs de même forme, d'un tiers plus longs, caducs; & en huit étamines blanches un peu plus longues que la corolle, à filets menus & à antheres ovoïdes assez grosses. Le calice & la corolle sont contigus l'un à l'autre; mais les étamines paroissent partir du sommet d'un petit disque jaune, du centre duquel s'éleve l'ovaire qui est conique, verd, petit, une fois plus long que large, terminé par un style fort court.

L'ovaire, en mûrissant, devient une baie ou une écorce charnue, verte, sphéroïde, de cinq lignes de diametre, à quatre angles obtus, enveloppant un osselet de même forme, à quatre loges, contenant chacune une graine en pepin ovoïde blanchâtre.

Culture. Le *beenel* croît sur les montagnes sablonneuses du Malabar, sur-tout à Baypin. Il est toujours verd; il fleurit & fructifie une fois tous les ans.

Qualités. Toutes ses parties ont une odeur & une saveur aromatiques. Son bois seul est insipide & inodore. Ses fleurs répandent une odeur aromatique.

Usages. L'huile de sésame, dans laquelle on a fait bouillir la racine du *beenel*, fournit une espece de baume qui s'emploie en liniment dans les migraines & les douleurs invétérées des membres.

Remarques. Le *beenel* ayant les étamines & l'ovaire posés sur un disque à une petite distance de la corolle & des étamines, doit donc naturellement être placé dans la famille des tilleuls à la seconde section assez près de l'ébale, *acer*, & du marronnier d'inde, *hippocastanum*. Voyez nos Familles des plantes, pag. 383. (M. ADANSON.)

BEERA, f. m. (*Hist. nat. Botaniq.*) espece de fouchet, *cyperus*, du Malabar, assez bien gravée, quoique sans détails, par Van-Rheede, dans son *Hortus Malabaricus*, volume XII, page 109, planche LVIII, sous le nom de *beera kaida*, que Jean Commelin écrit par corruption *beera kuida*.

C'est une plante vivace, qui se perpétue par ses bourgeons qui sont sphériques de deux à trois lignes de diametre, rassemblés autour de sa racine, laquelle est composée d'un faisceau de fibres rouffes, ondées, longues de deux pouces sur une ligne à une ligne & demie de diametre. La tige qui en sort est simple, droite, haute de quatre à cinq pieds, cylindrique en-bas où elle forme une espece de bulbe de huit à douze lignes de diametre, triangulaire en-haut, & couverte jusqu'à neuf pouces près de son extrémité supérieure de huit à dix feuilles lâches, triangulaires, longues d'un pied ou environ, larges de douze à quinze lignes, tendres, lisses, verd-clair, relevées de trois côtes ou nervures longitudinales, triangulaires, aiguës, dont une saillante en-dessous & deux saillantes en-dessus où elles sont creusées en gouttiere, relevées en-bas sous un angle de 20 degrés, arquées par leur extrémité supérieure qui est pendante, & formant à leur origine une gaine fort longue qui embrasse étroitement la tige.

Le sommet de cette tige est terminé par un panicule en corymbe hémisphérique, composé de sept à huit branches alternes, étagées sur une longueur de deux à trois pouces de tige, sortantes de l'aisselle d'autant de feuilles triangulaires, sessiles, sans gaine,

dont les inférieures qui sont les plus grandes, o six à huit pouces de longueur sur quatre à cinq lignes de largeur, & pendent verticalement en-bas. Chaque branche du panicule est cylindrique, longue de deux pouces & demi à trois pouces, écartée sous un angle de 45 degrés. Elle porte dans sa moitié supérieure sept à huit branches, subdivisées chacune en trois têtes sphéroïdes de trois lignes de diametre, portées sur un pédicule de même longueur, & formées par l'amas de trois à quatre petits épis sessiles, ovoïdes, très-comprimés par les côtés, verdâtres.

Chaque épi porte cinq à six fleurs hermaphrodites, composées chacune d'un calice en écaille, concave, aplatie par les côtés, de trois étamines deux fois plus longues, & d'un ovaire triangulaire à un style & à trois stigmates peu velus.

De ces cinq à six fleurs les inférieures avortent, comme dans le *pseudo cyperus* de Micheli; il n'y en a qu'une qui parvienne à maturité, & qui produise une graine sphéroïde à trois angles, brune, d'une ligne au plus de longueur.

Remarques. Le *beera* n'est d'aucun usage au Malabar.

On jugera facilement par ses caracteres que c'est une espece de fouchet, *cyperus*, ou plutôt du *pseudo cyperus*, de Micheli, que M. Linné appelle très-improprement *schœnus* du nom grec du jonc, & qui ne differe du fouchet qu'en ce que ses épis, quoique couverts de même de plusieurs fleurs, n'en ont qu'une seule qui soit fertile. Voyez nos Familles des plantes, volume II, à la section 9^e. de la famille des gramens, page 41. (M. ADANSON.)

BEERIN, f. m. (*Hist. nat. Ichthyologie.*) poisson d'Amboine, assez bien gravé sous ce nom dans la Collection nouvelle des poissons d'Amboine, par Ruysch, page 23, planche XII, figure 7.

Ce poisson a le corps court, très-comprimé par les côtés, couvert d'une peau très-dure, la tête courte, la bouche petite, armée de dents coniques assez grandes.

Il est brun, avec cinq lignes bleuâtres rayonnantes autour des yeux, & une autre qui partant du milieu du dos descend sur le milieu de chacun des côtés & va se rendre horizontalement vers la queue.

Ses nageoires sont au nombre de sept, savoir; deux pectorales, molles, rondes & petites, une ventrale au-dessous à deux rayons écartés épineux, une anale molle & fort longue, deux dorsales dont l'antérieure est épineuse & la postérieure à rayons mous, enfin une à la queue qui est comme quarrée ou tronquée. De ces sept nageoires il n'y en a que deux qui soient épineuses, savoir, la dorsale antérieure & la ventrale; néanmoins on voit encore entre la nageoire dorsale postérieure, entre la nageoire anale & celle de la queue, deux épines coniques simples, partant du corps l'une en-dessus, l'autre en-dessous aussi longues que la queue.

Qualités. Sa chair est ferme, assez bonne, & approchante de celle du veau.

Remarque. Le *beerin* approche beaucoup, comme l'on voit, du genre *guaperua* du Brésil, & n'en differe presque qu'en ce que sa queue, au lieu d'être fourchue, est tronquée & comme quarrée. (M. ADANSON.)

* § BEER-RAMATH, (*Géogr. sacr.*) ville de la Palestine, dans la tribu de Simeon. C'est la même que *Ramath*, suivant M. Reland. Elle s'appelloit encore *Baalath-Beer-Ramath*. Voyez Josué, chap. 19, v. 8. & le Commentaire de Bonfrerius. *Lettres sur l'Encyclopédie.*

BEER-VISCH, f. m. (*Hist. nat. Ichthyologie.*) espece de *guaperua*, ainsi appelée à Borneo. Ce nom Hollandois signifie poisson ours. Coyett en a fait

graver & enluminer une figure assez bonne, aux nageoires pectorales près qui y sont de trop, dans la seconde partie de son *Recueil des poissons d'Amboine*, n°. 163, sous le nom d'*ours de honimo*. Ruysch l'a fait graver aussi depuis dans sa *Collection nouvelle des poissons d'Amboine*, planche XII, figure 6, sous le nom de *grote beer*, qui veut dire *grand ours*.

Ce poisson a le corps court, très-comprimé par les côtés, & taillé comme en losange; la tête courte, bossue au-dessus des yeux, armée de deux épines bleues entre cette bossue & la bouche qui est petite & obtuse; la peau très-dure & chagrinée finement.

Ses nageoires sont au nombre de sept, dont deux pectorales courtes, arrondies, deux dorsales dont l'antérieure consiste en une longue épine simple, une ventrale à quatre ou cinq rayons épineux, une anale fort longue & une à la queue qui est fourchue jusqu'au quart de sa longueur. De ces nageoires deux seulement sont épineuses, savoir, la dorsale antérieure & la ventrale.

La couleur dominante de son corps est un brun de suie, mais sa poitrine porte une grande tache jaune qui entoure les deux nageoires pectorales, & qui est bordée par une ligne bleue; chacun de ses côtés porte aussi deux longues taches verd-jaunes, obliques, bordées de bleu en-dessus, & qui se rendent par un trait noir à une tache jaune en fer à cheval voisine de la queue, entourée d'une ligne bleue, enfermée dans une bande rouge. Les nageoires pectorales, la dorsale postérieure, l'anale & celle de la queue sont jaunes à rayons verts. Les deux rayons extérieurs de la queue sont rouges-incarnat bordés de bleu en-dedans; sa base est rouge-incarnat, ainsi que celle des pectorales. La base de la nageoire dorsale postérieure & de celle de l'anale, forment une bande bleue très-longue. Le rayon de la nageoire dorsale antérieure, est rouge-incarnat, bordé de bleu devant & derrière. La nageoire ventrale est bleue devant & derrière, & porte à son milieu un rayon rouge au-devant d'un jaune. Les épines du dessus du nez sont bleues. Les yeux ont la prunelle noire, entourée d'un iris rouge.

Qualités. Le *beer-visch* est puant & huileux. Sa chair est ferme & médiocrement bonne.

Usages. Les noirs des îles Moluques mangent beaucoup de ce poisson. Pour cet effet ils le salent, le fument & en font de grandes provisions.

Remarques. Le *beer-visch* est, comme l'on peut juger par notre description, une espèce du genre du *guaperua* du Brésil: il en a tous les caractères & la plupart des propriétés. (M. ADANSON.)

* § BEGIE ou BEGGIE, (*Géogr.*) ville d'Afrique, au royaume de Tunis; & BEILE ou BEJE, ville d'Afrique au royaume de Tunis, sont la même ville. On trouve encore dans le *Dict. rais. des Sciences*, &c. un troisième article BEJA, *contrée de Barbarie, dans le royaume de Tunis*, ce qui ne paroît pas exact. Voyez le *Dict. Géogr.* de la Martinière au mot *beje*. A l'article BEILE, du *Dict. rais. des Sciences*, &c. on dit que c'est la *Bulla Regia* des anciens; c'est plutôt la *Vacca* de Saluste, & l'*Oppidum Vagense* de Plin. Voyez le *voyage de Shaw*, tom. I, p. 210. *Lettrés sur l'Encyclopédie.*

* BEGOË, (*Mythol.*) c'est le véritable nom de la nymphe appelée par erreur BAGOË, dans le *Dict. rais. des Sciences*, &c. Voyez-y ce dernier mot.

BEIRUT ou BAIRUT, (*Géogr.*) anciennement *Berytus*, & *Colonia Felix Julia*, ville maritime de la Turquie en Asie, dans le gouvernement de Damas, mais sous le bacha de Saida ou Sidon. Les Romains, qui établirent dans cette ville une école de droit civil, qui s'enseignoit en langue

grecque & dont la fondation, quoiqu'ignorée quant à sa date, étoit bien antérieure au règne de Dioclétien; les Romains, dis-je, n'ont pas laissé de ville dans l'orient qui se soit aussi avantageusement conservée que *Beirut*. Tous les voyageurs, d'accord sur sa belle & heureuse situation, sur la bonté de son climat, disent qu'en elle-même cette ville est très-jolie, que les maisons y sont bâties de pierres de taille, que les rues, à la vérité, n'y sont pas fort larges, mais qu'il y a une multitude de jardins, de vergers & de haies vives, qui lui donnent toutes sortes d'agrémens. Ils ajoutent qu'elle est bien peuplée & bien marchande; que les chrétiens Grecs y dominant en nombre, puis les Catholiques, puis les Maronites, puis les Mahométans, puis les Juifs; que les soies que l'on y travaille, & qui sont ou blanches ou jaunes, sont beaucoup plus fortes que celles de Tripoli, & qu'enfin il est à regretter que l'émir Fackreddin, qui posséda cette ville pendant un tems & l'orna d'un palais, ait fait combler son port, & rendu inutile pour les grands vaisseaux, la rade sûre & facile que la nature lui avoit donnée. (D. G.)

BEL, (*Mythol.*) étoit le grand dieu des Chaldéens. Il y avoit eu un tems, disent-ils, où tout n'étoit que ténèbres & eau, & cette eau & les ténèbres renfermoient des animaux monstrueux. *Bel* ayant formé le ciel & la terre, donna la mort à tous ces monstres, dissipa les ténèbres, sépara la terre d'avec le ciel, & arrangea l'univers. Ensuite voyant le monde désert, il ordonna à un des dieux de lui couper la tête à lui-même, de mêler son sang avec de la terre, & d'en former les hommes & les animaux. Après quoi il acheva la production de tous les autres êtres qui ornent l'univers. Toute cette doctrine n'est qu'une tradition défigurée de l'histoire de la création du monde. (+)

BELADAMBOE, f. m. (*Hist. nat. Botanique.*) espèce de liferon, *convolvulus*, du Malabar, très-bien gravée sous ce nom, avec la plupart de ses détails, par Van-Rheede, dans son *Hortus Malabaricus*, vol. II. planche LVIII. p. 119. Jean Commelin, dans ses notes, l'appelle *convolvulus Malabaricus folio rotundiore, crasso, flore candido*.

C'est une plante vivace, rampante sur la terre, à tige simple, cylindrique, longue de six à neuf pieds, verte, de trois à quatre lignes de diamètre, flexible, peu ligneuse, à moëlle blanche, jettant au-dessous de chaque feuille un faisceau de six à neuf racines fibreuses, simples, blanches, cylindriques, ondées, longues d'un pouce & demi à deux pouces, d'une à deux lignes de diamètre.

Outre ces fibres il y a une maîtresse-racine cylindrique, tortueuse, longue de trois à quatre pieds, de quatre à six lignes de diamètre, rousse extérieurement & garnie de fibres, un peu ligneuse & blanchâtre intérieurement.

Les feuilles sortent alternativement le long de la tige à des distances de trois à cinq pouces. Elles sont taillées en cœur, de trois pouces environ de diamètre, entières, épaisses, tendres, verd-foncées en-dessus, plus claires en-dessous, relevées d'une grosse côte longitudinale, ramifiée en cinq à six paires de nervures alternes, très-échancrées à leur partie inférieure, où elles sont portées sur un pédicule cylindrique égal à leur longueur, marqué en-dessus d'un sillon & relevé verticalement vers le ciel.

De l'aisselle de chaque feuille sort un péduncule cylindrique, lisse, égal au pédicule des feuilles, portant à son extrémité trois fleurs blanches de sa longueur, qui ont chacune un péduncule de trois à cinq lignes de longueur.

Ces fleurs sont hermaphrodites, monopétales, régulières, complètes, placées au-dessous de

l'ovaire. Elles consistent en un calice à cinq feuilles inégales dont trois extérieures plus grandes, d'un verd-clair, chagrinées, elliptiques, concaves, de moitié plus longues que larges, & deux intérieures plus petites, verd-brunes. Ce calice enveloppe une corolle monopétale en cloche, trois à quatre fois plus longue que lui, longue de deux pouces un quart, une fois moins large, blanche, à bord ouvert sous un angle de 45 degrés, marqué de cinq divisions triangulaires, onnées sur leurs bords. Un peu au-dessus du fond du tube de la corolle sont attachées cinq étamines égales à la moitié de sa longueur, à anthers blanches. Du centre du calice s'élève un disque jaune portant un ovaire conique qui fait corps avec lui, & qui est terminé par un style un peu plus long que les étamines, & surmonté par deux stigmates ovoïdes, blancs, hérissés de petites pointes.

L'ovaire en mûrissant devient une capsule sphérique de quatre lignes de diamètre, d'abord verd-bleuâtre en-dessus, & blanche en-dessous, puis cendrée-brune, à quatre valves & deux loges, contenant chacune une à deux graines séparées par une demi-cloison membraneuse très-mince, comme celle qui sépare les deux loges. Il avorte, pour l'ordinaire, une de ces graines, de sorte qu'on n'en trouve que trois dans chaque capsule : elles sont triangulaires, à dos convexe & deux côtés plats, cendré-brunes, longues de deux lignes & demie, & de moitié moins larges.

Culture. Le beladamboe croît au Malabar dans les terrains pierreux.

Qualités. En quelque partie qu'on blesse cette plante, elle rend un suc laiteux clair. Elle n'a ni odeur ni saveur, si ce n'est dans ses racines qui sont légèrement âcres & d'une odeur terreuse, & dans ses graines, dont la saveur & l'odeur ressemblent assez à celles du haricot.

Usages. La décoction du beladamboe avec l'huile, le maroi & le gingembre, fournit un liniment dont on frotte la tête pour guérir les morsures des chiens enragés. (M. ADANSON.)

BELAD-EL-BESCHARA, (*Géogr.*) nom que porte aujourd'hui dans la Palestine la portion du pays de Saphet, à laquelle on donnoit autrefois celui de Galilée; ce nom moderne veut dire la contrée de l'évangile. Belad-Haret, dans la même province, étoit l'ancienne Batanée, ou pays de Bafan. Belad-Houran étoit Chavran ou l'Iturée; & Belad-Sei-Kipf, ou le pays pierreux, étoit la Trachonite. (+)

BELAM, f. m. (*Hist. nat. Botan.*) plante du Malabar, passablement gravée, quoique sans détails, par Van-Rheede, dans son *Hortus Malabaricus*, v. II, pl. XXXVII, p. 73, sous le nom de *belam canda schular mani*. Les Brame l'appellent encore *arty*, quoique ce nom soit plus particulièrement affecté à une espèce de lizeron que nous avons décrite. Jean Commelin, dans ses notes, le désigne par le nom de *gladioli affinis Malabarica flore flavo, maculis rubris, intersparso*. C'est le *sisyrrinchium Malabaricum, foliis longissimis striatis, radice glandulosa; floribus flavis, maculis rubris eleganter notatis; belam canda shularmani horti Malabarici*, de Plukenet, dans son *Amalthée*, p. 193. Heister lui donne le nom de *gemminga*, & M. Linné celui de *ixia chinensis, foliis ensiformibus, panicula dichotoma, floribus pedunculatis*, dans son *Syst. naturæ*, édit. in-12, imprimée en 1767, p. 75. C'est sous ce nom qu'elle a été gravée & enluminée par Tnew & Ehred, p. 23, plan. LII, & sous celui de *bermudiana*, par Krause, *Hort. planche XXV*.

Cette plante a l'apparence d'un iris qui s'élève-roit à la hauteur de cinq à six pieds. Sa racine est traçante, cylindrique, courte, tubéreuse ou charnue, tuberculée, d'un pouce & demi de diamètre, blan-

che au dehors, jaunâtre intérieurement, produisant en-dessous, un faisceau de vingt à trente fibres blanches, longues de deux à trois pouces, d'une ligne à une ligne & demie de diamètre, au-dessus duquel sont trois à quatre bourgeons.

La tige qui s'élève de cette racine est solitaire, cylindrique d'un pouce de diamètre, noueuse ou comme genouillée, blanchâtre, comme spongieuse intérieurement, toute couverte jusqu'aux trois quarts de sa hauteur de huit à dix feuilles en glaive, droites, fermes, ouvertes à peine sous un angle de 30 degrés, disposées toutes sur un même plan, de manière que le feuillage est applati en éventail, longues de trois pieds ou environ, larges d'un pouce & demi à deux pouces, relevées de six à huit nervures longitudinales d'un verd-gai, luisantes, sessiles, formant à leur origine une gaine très-courte ou une espèce d'anneau membraneux blanchâtre autour de la tige qu'elles embrassent entièrement.

De l'aisselle des feuilles supérieures, qui sont beaucoup plus petites & semblables à des écailles elliptiques rassemblées au nombre de deux ou trois, sortent un à trois pédicules cylindriques longs de trois à quatre pouces, d'une ligne & demie à deux lignes de diamètre, d'un verd-jaune, écartées sous un angle de 25 à 30 degrés; chaque pédicule est terminé par deux écailles, d'où sort un corymbe de cinq à six fleurs ouvertes en une étoile de deux pouces & demi de diamètre, portées sur un péduncule une fois plus court & penché horizontalement.

Chaque fleur est hermaphrodite & consiste en un calice coloré, porté sur l'ovaire, & composé de six feuilles presque égales, elliptiques, pointues aux deux extrémités, comme pédiculées, assez plates, longues d'un pouce un quart à un pouce & demi, deux à trois fois moins larges, dont les trois intérieurs, un peu plus petits, sont d'un jaune rougeâtre, marquetés sur toute leur surface intérieure de petits points rouges très-foncés, pendant que les trois extérieurs n'ont de ces points rouges que dans leur partie inférieure. Le dos de ces feuilles est jaune, ne montrant que quelques points rouges qui paroissent au travers de leurs bords transparens, & il est relevé à son milieu d'une côte ou nervure longitudinale assez apparente; du sommet de l'ovaire s'élèvent encore trois étamines distinctes, rouges, relevées, à anthers jaunes, presque une fois plus courtes que le calice auquel elle sont contiguës, ainsi qu'au style qui s'élève de son centre & qui est de même longueur, triangulaire à angles arrondis, terminé par trois stigmates cylindriques épanouis horizontalement.

L'ovaire en mûrissant devient une capsule sphéroïde à trois angles & trois côtés plats, striés à leur milieu, de quatre à cinq lignes de diamètre, verd-jaune d'abord, plus foncé par la suite, à trois loges qui s'ouvrent en trois valves partagées chacune dans leur milieu par une cloison longitudinale, par laquelle elles se réunissent sans aucun axe au centre de la capsule, & qui contiennent chacune six à dix graines sphériques disposées sur deux rangs dans l'angle intérieur de leur réunion.

Culture. Le belam croît naturellement au Malabar dans les terrains sablonneux.

Qualités. Sa racine est légèrement amère & ses fleurs sont sans odeur.

Usages. Sa racine pilée s'applique en topique sur les plaies faites par la morsure du serpent appelé *cobra-capella*. Les Malabares font prendre intérieurement & appliquent extérieurement ses feuilles pilées dans l'huile de sésame, qu'ils appellent *schirgelim*, à leurs vaches & autres bestiaux lorsqu'ils ont

mangé quelqu'herbe empoisonnée ou qu'ils ont été mordus par une bête venimeuse.

Remarques. Il n'est pas douteux que le *belam* ne fasse une genre particulier de plante qui se range naturellement près de la bermudiane & de l'iris dans la huitième section de la famille des lilacées où nous l'avons placé. *Voyez nos Familles des plantes publiées en 1763, vol. II, p. 60.* Mais cela autorisoit-il M. Linné à ôter à cette plante son nom indien *belam*, pour lui substituer celui de *ixia* que les Grecs ont donné de tout tems au gui de chêne, *viscum*, auquel nous pensons qu'on doit le laisser ?

Une autre erreur dans laquelle M. Linné est tombé au sujet du *belam*, c'est qu'il l'a confondu avec une autre espèce qui vient de la Chine, qui est infiniment plus petite, plus touffue, & qui en diffère assez dans toutes ses parties pour le laisser subsister comme une espèce différente. (M. ADANSON.)

BELAPOLA, f. f. (*Hist. nat. Botaniq.*) espèce d'helleborine, *epipactis*, du Malabar, fort bien gravée, à quelques détails près, par Van-Rheede, dans son *Hortus Malabaricus*, vol. II, pl. XXXV, p. 69. Jean Commelin dans ses notes sur cet ouvrage, page 70, a cru pouvoir la désigner sous le nom de *gladiolus indicus palustris latifolius flore albicante*.

D'un bourgeon semblable à une racine traçante horizontalement, cylindrique, longue de quatre à cinq pouces, une fois moins large, couverte d'une espèce de duvet brun, jettant çà & là vingt à trente fibres blanches d'abord, ensuite rouffes, charnues, cylindriques, longues de trois à quatre pouces, sur deux lignes de diamètre, & trois à quatre bourgeons en tubercules, sphéroïdes ou ovoïdes, d'un pouce à un pouce & demi de diamètre, charnus à chair blanc-verdâtre, tendre, légèrement visqueuse, destinée à propager la plante, s'élevant verticalement deux à quatre tiges cylindriques, simples, sans ramifications, d'un pied & demi de hauteur sur trois à quatre lignes de diamètre, verd foncé, portant sur toute leur longueur environ sept à huit feuilles dont les deux ou trois supérieures ressemblent à des écailles triangulaires, & les quatre inférieures sont en fer de lance, longues d'un pied à un pied & demi, cinq ou six fois moins larges, verd foncées, relevées en-dessous de sept côtes longitudinales, blanchâtres, qui occasionnent en-dessus autant de sillons, & formant à leur origine une longue gaine cylindrique blanchâtre qui embrasse la tige, de manière qu'elles sont disposées alternativement & circulairement autour d'elle.

Le sommet de chaque tige est terminé par un épi conique, long de trois à quatre pouces, une à deux fois moins larges, composé de quarante à cinquante fleurs blanches très-serrées, longues de six à sept lignes, ouvertes en cloche ou sous un angle de 45 degrés seulement, portées sur un pédoncule cylindrique un peu plus court, accompagné d'une écaille triangulaire de même longueur. Les boutons de fleurs sont d'abord verds, ensuite blanchâtres & renflés sous la sixième feuille qui est striée.

Chaque fleur est hermaphrodite, polypétale, incomplete, irrégulière, posée sur l'ovaire. Elle consiste en un calice à six feuilles blanches portées sur l'ovaire, assez inégales, elliptiques, une à deux fois plus longues que larges, dont la sixième, ou l'inférieure, est plus large, concave, légèrement échancrée ou fendue à son extrémité, relevée de stries longitudinales dont les deux voisines des bords sont jaunâtres & les intermédiaires rougeâtres. Du centre de ce calice s'élève le style de l'ovaire sous la forme d'une languette elliptique terminée en pointe, droite, blanche, plate sur le devant qui est tourné &

courbé vers la sixième feuille striée, une fois plus court qu'elle, & convexe à sa partie postérieure qui porte un peu au-dessous de sa pointe une anthere jaune assez grosse, féconde, sans aucun filet.

L'ovaire ne se distingue d'abord du pédicule de la fleur que par les stries ou canelures grossières & un peu courbes ou sinueuses dont il est marqué; mais en grossissant par la suite il devient une capsule ovoïde à trois angles & trois faces plates, relevées chacune d'une côte grossière, longue d'un pouce à un pouce & demi, une à deux fois moins large, luisante, verd-noire, d'abord charnue, aqueuse & visqueuse, ensuite brune, à une loge, qui s'ouvre par trois panneaux de bas en haut entre les trois angles qui restent comme autant de côtes qui imitent la carcasse d'une lanterne. Sur le milieu de chacun de ces panneaux on voit une petite nervure longitudinale le long de laquelle sont attachées un très-grand nombre de semences fort menues, lenticulaires, rouffes, bordées d'une membrane.

Culture. La *belapola* croît au Malabar dans les terrains aqueux & sur-tout dans les marécages qui sont toujours couverts de trois à quatre pouces d'eau.

Qualités. Toute cette plante a une odeur forte & la saveur du poireau. Ses fleurs répandent une odeur désagréable approchant de celle du fagon.

Usages. Les Malabares pilent ses racines dans l'eau de riz, pour les appliquer en cataplasme sur les tumeurs phlegmoneuses & autres qui sont disposées à abséder.

Remarques. C'est bien sans fondement que Jean Commelin a rapporté cette plante au genre du glayeur, dont elle n'a ni les feuilles, ni les fleurs, & il n'est pas douteux qu'elle ne soit une vraie espèce de l'helleborine, que Dioscoride & les Grecs appelloient du nom d'*epipactis*, qui fait un genre particulier dans la famille des orchis. *Voyez nos Familles des plantes, volume II, page 70.* (M. ADANSON.)

BELASCHORA, f. f. (*Hist. nat. Botaniq.*) nom Malabare d'une espèce de calebasse assez bien gravée, quoique sans détails, en 1688, par Van-Rheede, dans son *Hortus Malabaricus*, volume VIII, page 1, planche I. Les Brames l'appellent *gara-dudi*, les Portugais *babora branca*, les Hollandois *witte pepoenen*. Jean Commelin dans ses notes sur cet ouvrage, page 2, l'appelle *bela schara*, & dit que c'est le *p-povulgaris* de Ray, *Hist. plant. liv. XIII, chap. 2.*

La racine de cette plante est cylindrique, droite, piquante verticalement en terre, longue de huit à neuf pouces, de six lignes environ de diamètre, peu ramifiée, couverte d'une écorce blanche, charnue, pleine, jaunâtre intérieurement & remplie de nombre de fibres longitudinales. Sa tige est simple, marquée de quatre à cinq angles, longue de vingt à trente pieds, de cinq à six lignes de diamètre, rampant ou montante de bas en-haut entre les branches des arbres sur lesquelles elle s'appuie, velue, d'un verd-clair à l'extérieur, charnue intérieurement, succulente, fistuleuse, ou ayant une grande cavité à son centre.

Les feuilles sont disposées alternativement & circulairement autour des branches d'où elles sortent à des distances de dix à douze pouces. Elles sont taillées en cœur, de huit à neuf pouces de diamètre, un peu plus larges que longues, bordées d'une quantité de filets dans leur contour, molles, tendres, veloutées finement comme un velours très-doux, veloutées de brunes en-dessus, jaunâtres en-dessous où elles sont relevées de cinq grosses nervures rayonnantes ramifiées, & creusées en-bas d'une profonde échancrure, au fond de laquelle elles sont portées sur un pédicule cylindrique, presque une fois plus court qu'elles, velouté de même & d'un verd-clair de

quatre à cinq lignes de diamètre qui s'écarte de la tige sous un angle de quarante-cinq degrés.

De l'aisselle de chaque feuille sort une vrille deux fois plus menue que le pédicule des feuilles, s'étendant horizontalement, & qui, à la hauteur de ce pédicule, se divise en deux branches aussi longues que les feuilles, & qui se roulent en plusieurs tours de spirale autour des branches des arbres pour y soutenir les tiges.

Les fleurs sont androgynes, c'est-à-dire, que les mâles sont séparées des femelles sur le même pied, de manière qu'elles naissent solitairement & séparément, une mâle à l'aisselle d'une feuille, & l'autre femelle à l'aisselle d'une autre feuille du côté opposé à celui d'où sort la vrille. Ces fleurs ne se voient que dans les feuilles supérieures de la tige. Le pédicule des mâles égale les feuilles en longueur, pendant que celui des fleurs femelles égale à peine le pédicule de ces mêmes feuilles.

Chaque fleur consiste en un calice d'une seule pièce, à tube très-court, & cinq divisions égales triangulaires onnées, quatre à cinq fois plus longues que larges, ouvertes en étoile & en une corolle une fois plus longue, monopétale, à tube très-court, presque insensible, à cinq grandes divisions ouvertes horizontalement en une étoile de deux pouces & demi de diamètre, elliptiques, concaves, deux fois plus longues que larges, plus étroites à leur origine, obtuses & dentées, comme déchirées à leur extrémité opposée, blanches d'abord, ensuite jaunâtres, velues, transparentes, relevées de trois nervures grossières. Au milieu du tube de la corolle sont attachés trois filets d'étamines bien distincts, extrêmement courts, portant à leur sommet trois anthers courtes, réunies ensemble par leurs côtés, dont l'une n'est qu'à une loge, pendant que les deux autres sont chacune à deux loges composées de trois lignes qui serpentent côte à côte, & qui s'ouvrent par un fillon dans toute leur longueur. Telles sont les fleurs mâles qui tombent en se séparant de leur péduncule, peu après leur épanouissement.

Les fleurs femelles diffèrent des fleurs mâles en ce qu'elles sont un peu plus petites; que leur corolle, au lieu d'étamines parfaites, ne porte que les apparences de trois filets extrêmement petits, & en ce que cette fleur porte sur le sommet d'un ovaire ovoïde, à-peu-près aussi long qu'elle, couronné à son centre par un style fort court, à trois stigmates hémisphériques grossiers, & fort peu plus longs que son tube.

Cet ovaire en mûrissant devient une écorce ovoïde, longue d'un pied, une fois moins large, plus menu à son extrémité inférieure, d'abord tendre, couverte de poils blanchâtres, ensuite ligneuse, jaunâtre, très-dure, épaisse de deux lignes, charnue, comme fongueuse & aqueuse intérieurement, partagée en trois loges qui ne s'ouvrent point & qui contiennent chacune une centaine de graines elliptiques, plus étroites à leur origine, légèrement échancrées à l'extrémité opposée, longues de douze à treize lignes, une fois à une fois & demie moins larges, jaune-brunes, entourées d'un fillon sur chacune de leurs faces.

Culture. La *belaschora* croît par tout le Malabar: on la cultive aussi dans les jardins; elle fleurit dans la saison des pluies.

Usages. Son fruit se mange; son suc se prend avec un peu de cumin, pour dissiper les lassitudes spontanées ou accidentelles, & pour fortifier la respiration. La décoction de ses feuilles avec le sucre se donne dans la jaunisse.

Remarque. Il est d'autant plus étonnant que Jean Commelin ait regardé cette plante comme une espèce de potiron, & même comme le potiron commun, *pepo vulgaris*, qu'elle n'a aucun des caractères

du potiron, & qu'au contraire elle possède tous ceux de la calabasse. (*M. ADANSON.*)

BELAWA, t. f. (*Hist. nat. Botaniq.*) nom que les habitans de Boege & de Loebock donnent à l'arbre qui porte le vernis de la Chine, & dont Rumphé a fait graver une bonne figure, quoiqu'incomplète, sous le nom latin *arbor vernicis*, correspondant à celui de *caju fanga* des Malays & des Macassares, dans son *Herbarium Amboinicum*, vol. II, pag. 259, planche LXXXVI. Les habitans de Java l'appellent *ingas* & *rangas*, ceux de Baleya, *fasuru*, les Chinois *tsjiu tsjat*. Selon le P. d'Incarville, qui en a donné une figure en esquisse dans le vol. III, des mémoires présentés par des savans étrangers à l'académie, & imprimé en 1760, ils l'appellent *tsi chou*; *chou* veut dire *arbre*, & *tsi* signifie *vernix*. Sa résine ou son vernis s'appelle *cie* ou *cil* à la Chine, *tsjad* ou *tschat*, chez les Chinois habitans des îles Moluques; *amrac*, chez les Malays & les Siamois, & *vernix sinica* par Rumphé.

L'arbre de vernis de la Chine ne diffère de celui qui croît aux îles Moluques, au rapport des Chinois qui ont vu l'un & l'autre, qu'en ce que celui de la Chine a les feuilles & les fruits plus grands, & c'est aussi ce qui arrive à ces arbres tant qu'ils sont jeunes.

Celui des îles Moluques a la grandeur & la forme d'un mangier, *manga*: il s'élève à la hauteur de 25 à 30 pieds. Son tronc a dix à douze pieds de hauteur, sur un pied à un pied & demi de diamètre, & est couronné par une cime hémisphérique, formée par nombre de branches courtes, épaisses, ferrées, étendues, presque horizontalement, dont les ramifications sont souvent verticillées ou rayonnantes au nombre de quatre à cinq, plus menues, plus longues & pendantes. L'écorce qui recouvre ces branches est cendré-brune, lisse, unie, comme un cuir lavé. Leur bois est assez solide & difficile à couper, composé d'un aubier blanc mêlé de noir, & d'un cœur brun à centre fongueux.

Les feuilles couvrent les branches au nombre de neuf à douze: dans les jeunes plants elles sont rayonnantes ou verticillées, & disposées par étages au nombre de cinq à sept, lorsqu'elles sortent autour de l'origine d'une branche, au lieu que sur les vieux pieds elles sont communément disposées alternativement & circulairement. Leur forme approche beaucoup de celle du mangier sauvage ou même du mangier cultivé, car elles varient beaucoup pour la grandeur, mais elles ont les côtes moins nombreuses & plus courbées. Elles sont elliptiques, arrondies à leur origine & pointues à leur extrémité supérieure qui est plus large, longues de neuf à onze pouces, quatre à cinq fois moins larges, fermes, unies, d'un verd foncé, lisses dessus, relevées en-dessous d'une nervure longitudinale, ramifiée en douze à quinze paires de côtes opposées, & portées sur un pédicule cylindrique menu assez court, couché horizontalement comme elles.

Les branches sont terminées par une panicule de trente fleurs environ, petites, assez semblables à celles du mangier, d'un blanc-jaunâtre, composées d'un calice à cinq feuilles, d'une corolle à cinq pétales & de dix étamines rouges, disposées au-dessous de l'ovaire qui paroît porté sur une disque.

L'ovaire, en mûrissant, devient une écorce sphéroïde, de deux à trois pouces de diamètre, aplatie ou déprimée obliquement, irrégulière, comme réticulée ou relevée de grosses nervures cendré-brunes, dures, dont les unes sont verticales & les autres horizontales, charnue d'abord & succulente, ensuite sèche, fongueuse & dure, à une loge qui ne s'ouvre point, & qui contient un osselet sphéroïde, mince, ligneux, pareillement à une loge, rempli, par une

une amande jaunâtre, solide, comme celle de la châtaigne. De tous les fruits qui naissent sur chaque panicule, il n'y en a que trois ou quatre qui parviennent à maturité, & ils sont pendans.

Culture. La *belawa* croit naturellement dans l'île Célebe, près d'Amboine, à Java & Baleya, dans les plaines maritimes, & dans d'autres lieux de l'Inde autour des grands fleuves; quoique le P. Martin dise qu'il ne se trouve en Chine que dans la dixième province appelée *Che-kiang*, qui est pleine de montagnes, on fait cependant par les commerçans qu'il croit aussi dans les autres provinces, & même hors de la Chine, comme à Canton, Tonkin, qu'ils appellent *Tamkia*, à Cambodja, à Siam, & jusqu'au détroit de Malacca, à Java & aux autres îles Moluques, comme il a été dit. A Java il est plus commun sur les montagnes que dans les plaines. Rumphe a remarqué que tous les fruits de cet arbre, qui lui avoient été envoyés du Macassar, placés sur une table dans sa chambre y germoient, & que dès qu'on les met en terre, ils ne tardent pas à lever. Ses branches prennent facilement de bouture.

Ce n'est qu'au bout de dix ans, & seulement lorsqu'il a acquis la grosseur d'un mangier ordinaire, que cet arbre commence à produire sa résine ou son vernis, elle n'est bien abondante que dans le tems de la fleuraison. Les trois premières années qu'il produit, ses fruits sont beaucoup plus gros, ils égalent à-peu près la grosseur du poing, & ressemblent assez à ceux du gajang; ils diminuent ensuite de grosseur à mesure qu'il vieillit.

Qualités. La *belawa* jette du lait de toutes ses parties, soit par les fentes naturelles à son écorce, soit par les blessures qu'on y fait; son amande même en rend une grande quantité. Celui du tronc & des branches est contenu entre le bois & le liber ou l'écorce intérieure. A sa sortie il est d'abord d'un blanc sale, épais & visqueux comme le lait du foccus ou du jaka, en se condensant ensuite peu-à-peu il devient d'un jaune brun, enfin il se sèche en une résine brune ou d'un noir de poix, dure, luisante & friable comme le mastic ou le sandarac. Cette résine ne se trouve jamais en gros morceaux, mais seulement en petits grains, tant sur le tronc que sur les menues branches.

Suivant Rumphe, cet arbre donne deux sortes de vernis, l'un jaune & luisant comme de l'or, l'autre noir, tel que celui que produisent les *belawa* des Indes & des îles Moluques, ce qui sembleroit indiquer que ces arbres sont de deux espèces différentes.

Au reste, cette résine, lorsqu'elle n'est encore qu'un lait, est si caustique que, lorsqu'elle touche la peau elle la brûle & l'ulcère plus vivement que ne fait le suc de l'acajou sauvage ou du batel, espèce de mangier puant. Lorsqu'une fois il est sec, ce lait, il n'a plus de mauvaise qualité, & l'on peut boire sans aucun danger dans les vases qui en sont enduits ou vernissés. Quelque caustique que soit ce lait, on remarque que certains insectes voraces, tels que le cacrolat, *bruchus*, selon Rumphe, en mangent impunément, & même des fruits frais & pleins de lait; car on fait que lorsque ces fruits ont perdu ce suc laiteux par l'exsiccation, ils peuvent se manger sans aucun danger.

Les exhalaisons qui sortent de cet arbre, passent pour aussi pernicieuses que son suc laiteux. Les Macassares & autres peuples de l'île Célebe, les redoutent au point qu'ils craignent de rester quelque tems sous son feuillage, ou de reposer à son ombre, prétendant que le corps y devient enflé, & que les gouttes d'eau qui en découlent, occasionnent sur la peau où elles tombent des pustules & des ulcères malins, suivis de démangeaisons &

d'ardeurs qui, lorsqu'on les néglige, dégèrent en une phlyisie & une langueur qui consume & fait périr insensiblement.

Si en cueillant ses fruits on en égratigne seulement la peau, elle excite des démangeaisons aux mains. Lorsqu'on en brûle le bois, il répand une fumée & des vapeurs nuisibles. Il y a pareillement du danger de se baigner dans l'eau où ses feuilles & ses fruits sont tombés.

Usages. Le bois de la *belawa* est solide & durable, & les Japonois l'emploient à faire des poteaux & des piliers pour les portes de leurs maisons.

Les habitans du canton de Boege & de Loebo, dans l'île Célebe, en mangent sans aucun danger le fruit, c'est-à-dire les amandes après les avoir fait rôtir sur les charbons & purgé par ce moyen de toute leur résine malfaisante.

Mais le principal usage que l'on fasse de cet arbre, soit à la Chine, soit aux îles Moluques, est d'en tirer ce vernis si renommé, dont les habitans de la Chine, du Tonkin & du Japon, enduisent avec tant d'élégance & de propreté la plupart de leurs meubles, tels que leurs tables, leurs sièges, leurs armoires, leurs plats & services de table, les murs même de leurs appartemens, ce qu'on appelle communément en Europe des *meubles de laque*. Cette dénomination impropre, trompe quelquefois les étrangers qui croient mal-à-propos que ces sortes de meubles sont recouverts de laque, qui est une gomme-résine qui sert en effet à des usages à-peu près pareils, mais qui ne se rencontre qu'à Bengale, à Surate, & dans quelques autres lieux de l'Inde.

Lorsque les Macassares veulent couper la *belawa*, ils s'enveloppent de linges la tête, les mains & les pieds, pour éviter le contact des gouttes de lait qui pourroient en tomber. Les Chinois prennent un peu plus de précautions lorsqu'ils veulent en recueillir le suc laiteux, dont ils préparent leur fameux vernis. Ils ont observé que ce suc n'est bien abondant que dans le tems où cet arbre est en pleine fleur. C'est alors qu'ils vont le soir par bandes dans les lieux où il croît abondamment, lieux qui sont rarement fréquentés par les hommes ou par les animaux: chacun d'eux choisit un certain nombre de ces arbres; il en égratigne légèrement le tronc pour voir s'il rendra beaucoup, & y fiche deux fleches de bambou très-pointues & un peu inclinées, de manière que l'écorce en soit traversée jusqu'au bois. Ils laissent ainsi ces fleches pendant la nuit, & ne vont les retirer que le lendemain avant le retour du soleil; car ces arbres ne rendent aucun suc pendant le jour, mais seulement pendant la nuit. Les uns en rendent plus & les autres moins, selon qu'ils ont crû dans un terrain plus ou moins gras; & c'est pour faire une compensation qu'ils mêlent d'abord en commun tout le produit de leur récolte, & qu'ils la partagent ensuite également entr'eux. De-là il arrive aussi que cette résine se soutient toujours à un prix très-haut & qui varie rarement, car le pickol, qui est le quintal Chinois, se vend jusqu'à deux cens ou trois cens écus dans les provinces de la Chine, où cet arbre ne croit point, pendant qu'aux royaumes de Tonkin & de Cambodja, qui en produisent beaucoup, on l'a pour 60 ou 50 & même 30 écus.

Si l'on en croit Rumphe, ce suc naturel ou cette résine n'est point en état d'être employé comme vernis. Il y a plusieurs manières de le préparer, qui forment autant de sortes de vernis.

La première manière consiste à prendre poids égaux de résine & d'huile, ou trois parties de résine contre une d'huile des fruits du tang-yhu, qui est un arbre de la Chine, semblable au bonga-tanjong,

c'est-à-dire à l'élenji ; cette huile est jaune-safran, transparente, semblable à notre huile de lin. On les cuit ensemble, & le vernis qui en résulte est très-noir.

Lorsque sur une livre de résine on met deux livres d'huile, le vernis qui en résulte après la cuisson est jaune-brun ou même jaune-pâle, & si transparent qu'on voit au-dessous les veines du bois qu'on en a enduit.

Si dans la cuisson de ce mélange on y ajoute du vermillon de poudre de noix de galle ou de toute autre couleur, les ouvrages qu'on recouvre de ce vernis prennent cette couleur.

Les ouvrages vernissés avec l'une ou l'autre de ces trois préparations, se mettent dans un lieu frais & légèrement humide pour y sécher lentement. Le vernis ainsi séché, ne s'amollit jamais, à moins qu'on n'y répande de l'eau chaude, qui seroit capable de le dissoudre.

Pour conserver ce vernis cuit dans un état de liquidité & propre à être employé, il suffit de l'enfermer dans des cruches, & de le couvrir d'une couche d'eau. C'est ainsi que les Chinois en transportent tous les ans une quantité considérable de Siam & de Cambodge au Japon, où l'on vernit en noir tous ces beaux ouvrages appelés *ouvrages de laque*, qui se répandent delà dans le reste du monde.

Les Javanois, quoiqu'ils possèdent la *belawa*, ignorent l'art d'en tirer le suc & d'en préparer le vernis. Il n'y a que les Chinois, habitans de cette île, qui en tirent quelquefois & en petite quantité, non pas de son tronc, mais seulement de ses racines après les avoir déterrées.

Suivant la relation communiquée à l'académie royale des sciences, & imprimée en 1760, dans le troisième volume des Mémoires présentés par des savans étrangers, le tsi-chou ou l'arbre du vernis, croît sans culture dans les montagnes de plusieurs provinces méridionales de la Chine, où son tronc prend un pied & plus de diamètre. On le cultive aussi dans les plaines & sur les montagnes; alors il ne grossit guère plus que la jambe & ne dure guère plus de dix ans, par l'épuisement qu'y occasionne l'écoulement considérable des sucs qu'on en tire. Il croît aussi bien en pleine campagne que sur les montagnes, & le vernis en est également bon, pourvu que le terrain soit bien situé. Les arbres qui sont moins exposés au soleil, ou qui sont plus ombragés, rendent plus de vernis, mais moins bon. Les Chinois le plantent pour l'ordinaire de bouture; pour cet effet ils choisissent sur un arbre vigoureux les branches les plus favorables à la transplantation, & dès l'automne ils entourent ces branches de terre grasse détrempée, un peu ferme, à quelques pouces au-dessus de l'endroit où ils veulent les couper: ils forment de cette terre une boule de la grosseur de la tête ou environ, qu'ils enveloppent de filasse ou de linge pour la faire résister aux gélures des gelées, & ils l'arroseront de tems en tems, de manière qu'elle ne soit jamais sèche, excepté pendant les gelées; chaque branche ainsi traitée produit en peu de tems des racines; au printems on la sépare de l'arbre en la sciant un peu au-dessous de la boule de terre, & on la transplante en pleine terre. Ce jeune plant n'exige d'autre culture que de remuer un peu la terre au pied, & d'y rassembler des feuilles qui en pourrissant lui servent de fumier & d'engrais.

L'été est la seule saison où l'on recueille le vernis. Si ce sont des arbres sauvages qui croissent sans culture sur les montagnes, on n'en tire qu'une fois par an, ou si l'on en tire trois fois dans la même année, on les laisse reposer les trois années suivantes.

A l'égard des arbres cultivés, on en tire trois fois par an du vernis dans le même été: celui de la première traite est meilleur que celui de la seconde, & celui de la seconde meilleur que celui de la troisième, en ce qu'il est beaucoup moins aqueux, & par-là plus compact, plus épais & plus luisant.

La manière dont les Chinois font couler ce suc, varie suivant la nature des arbres. Si ce sont des arbres sauvages, ils font jusqu'à vingt entailles avec la hache à leur tronc, à-peu-près comme on fait au pin en Europe, pour en tirer la résine. A l'égard des arbres cultivés, on fait avec un couteau dans l'écorce de leur tronc seulement trois à quatre entailles au plus: chacune de ces entailles est formée en triangle au moyen de trois coups de couteau; dans la base de ce triangle qui est horizontale, on enfonce avec force une petite coquille de moule de rivière, destinée à recevoir la liqueur qui découle des deux lignes collatérales du triangle: on place donc ainsi trois ou quatre coquilles au plus à la fois sur le tronc de chaque arbre, & l'on fait de nouvelles entailles à chaque fois qu'on veut tirer du vernis.

Quelquefois il arrive aux gros arbres sauvages, que le vernis ne coule pas par les entailles qu'on y a faites, & cela parce qu'elles sont trop sèches. Dans ce cas il faut les humecter un peu à l'endroit par où doit couler le vernis, ce qui se fait avec des foies de cochon que l'on mouille au défaut d'eau avec de la salive; la plaie ainsi humectée écarte ses lèvres, & ouvre un passage au vernis. Lorsqu'un arbre sauvage paroît épuisé & ne promet plus de vernis, on entoure sa cime d'une petite botte de paille, à laquelle on met le feu; par ce moyen tout ce qui reste de vernis dans ces branches, même les plus petites, se précipite dans les entailles qui ont été faites en quantité au bas de son tronc.

Lorsque les Chinois veulent recueillir le suc des arbres au vernis, ils partent de grand matin, de manière qu'ils puissent faire leurs entailles & y placer leurs coquilles au petit jour, c'est-à-dire avant le lever du soleil. Chaque homme n'en place guère qu'un cent, en sorte qu'il n'entaille guère que 25 arbres. On laisse ces coquilles environ trois heures en place, après quoi on recueille le suc qui y a coulé, en commençant par les premières placées: si on laissoit ces coquilles plus long-tems en place, le vernis seroit de meilleure qualité, mais il diminueroit de quantité, le soleil évaporant le phlegme aqueux qui y abonde, & ce ne seroit pas le profit du marchand qui le vend au poids & non à la qualité. Ce vernis, quand il sort de l'arbre ressemble à de la poix liquide, c'est-à-dire, qu'il est brun-rougeâtre; mais lorsqu'il reste quelque tems exposé à l'air, sa surface prend d'abord une couleur rousse, & peu après il devient noir, mais d'un noir brillant à cause de l'eau qu'il contient. Ceux qui recueillent ce vernis, portent, pendu à leur ceinture, un petit seau de bambou, dans lequel ils font tomber le vernis. Pour le faire tomber, ils humectent un doigt en le passant sur la langue, & en essient la coquille; le doigt étant ainsi mouillé, le vernis ne s'y attache point: au lieu du doigt, il y en a qui se servent d'une petite spatule de bois qu'ils trempent dans l'eau ou qu'ils passent sur la langue. Lorsque chacun a fait sa récolte, il recouvre son seau d'un papier nommé *mau-theou-tchi*, fait de chanvre, qu'il applique exactement sur tous ses bords, pour que le vernis s'y conserve plus frais, & qu'il n'y entre point d'ordures. Ils le portent ainsi chez les marchands qui le versent dans des barils qu'ils recouvrent soigneusement d'une feuille du papier précédent, coupée en rond pour entrer juste dans le baril, comme nos confituriers couvrent les pots de

confiture. Pour conserver ce vernis, on place les barils ou autres vases qui le contiennent, dans des caves fraîches, mais non trop humides: il s'y conserve aussi long-tems qu'on veut, pourvu qu'il soit exactement couvert.

En couvrant & découvrant les vases qui renferment le vernis, il faut éviter soigneusement de s'exposer à sa vapeur; pour cet effet il suffit de tourner la tête de côté: sans cette précaution on courroit risque de gagner une espece de galle, qu'on nomme *cloux de vernis*, parce qu'ils ont rapport à ceux que cause l'herbe à puce en Canada, avec cette différence que ceux du vernis sont beaucoup plus douloureux, accompagnés d'une chaleur insupportable & de l'enflure des bourses. Quoique l'on souffre beaucoup de ce mal, on n'en meurt pas, on appaise le grand feu de ces cloux en les lavant avec de l'eau fraîche avant qu'ils soient aboutis: lorsqu'ils sont percés, on les frotte avec le jaune qui se trouve dans le corps des crabes, ou à son défaut avec de la chair des coquillages qui, par sa grande fraîcheur, diminue beaucoup la douleur. De toutes les personnes qui travaillent au vernis, il y en a très-peu qui soient exemptes d'être attaquées une fois de ces sortes de cloux; celles qui y résistent sont d'un tempérament phlegmatique & tranquille; les gens vifs & coleres y sont plus sujets que les autres.

Il y a en Chine trois villes principales, savoir, Nien-tcheou-fou, Si-tcheou-fou & Kouang-tcheou-fou, dont on tire le vernis que les Chinois distinguent en trois sortes qui portent le nom de ces villes, tels que le Nien-tsi, le Si-tsi, & le Kouang-tsi. *Tsi* signifie vernis, & *tcheou-fou* veut dire une ville principale ou de la première grandeur. *Nien*, *Si*, & *Kouang*, sont le nom de ces trois villes.

Le nien-tsi & le si-tsi sont les deux especes qu'on emploie pour faire le vernis noir. Le canton où se recueille le nien-tsi est si peu étendu, qu'il ne peut suffire à tous les ouvrages de vernis noir qui se font à la Chine: il est d'un noir plus brillant que le si-tsi, & coûte à Peking environ cent sols la livre; c'est pour cela qu'on le trouve rarement pur, & que les marchands y mêlent du si-tsi, qui n'y coûte que que trois livres.

Le kouang-tsi tire sur le jaune, il coûte à Peking neuf livres: il est plus pur, ou contient moins d'eau que le nien-tsi & le si-tsi.

Ces trois sortes de fucs ne sont pas le vernis; avant de le devenir, ils doivent subir une exsiccation & ensuite un mélange. Le vernis que doivent former ces fucs ne deviendrait jamais brillant, si on ne le faisoit d'abord évaporer au soleil pour les dépouiller de tout ce qu'ils contiennent d'aqueux. Voici comment les Chinois s'y prennent. Ils ont de grandes corbeilles de jonc ou d'osier clissé, enduites d'une couche de composition de terre ou de cendre, revêtue d'une seule couche de vernis commun, & dont les bords n'ont pas plus d'un pouce ou un pouce & demi de haut. Ils versent dans ces corbeilles un pouce au plus d'épaisseur de fuc ou vernis, qui perd tout son phlegme aqueux en deux ou trois heures, lorsque le soleil est un peu ardent. Pendant qu'il s'évapore, on le remue avec une spatule de bois, le tournant & le retournant sans interruption: d'abord il se forme à sa surface des bulles blanches qui diminuent peu à peu en nombre & en grandeur, jusqu'à ce qu'elles prennent une couleur violette; alors il est suffisamment évaporé.

Pour faire un beau vernis noir ordinaire de la Chine avec le nien-tsi pur, ou avec le nien-tsi auquel on a ajouté environ le quart du si-tsi, on le fait d'abord évaporer à moitié, & on mêle par chaque livre

Tome I.

de ce fuc cinq ou six gros de fiel de porc évaporé au soleil au point de prendre une consistance épaisse; sans ce fiel, le vernis n'auroit pas de corps, il seroit trop fluide. On remue pendant un quart-d'heure le fiel de porc avec le fuc du vernis, après quoi on ajoute par chaque livre de vernis, quatre gros de vitriol romain, dissous auparavant dans une suffisante quantité d'eau: le thé peut suppléer au défaut de vitriol. On continue de remuer le vernis jusqu'à ce que les bulles qui se forment dessus, prennent une couleur violette. Le vernis qui résulte de ce mélange, se nomme en Chine *kouang-tsi*, c'est-à-dire, *brillant vernis*; le mot *kouang* signifie *brillant*, selon le P. d'Incarville.

Depuis quelques années les Chinois ont imité le brillant du vernis noir du Japon: ils l'appellent *yang-tsi*, c'est-à-dire, vernis qui vient d'au-delà de la mer. Le *yang-tsi* ne diffère du *kouang-tsi* qu'en ce qu'il provient du *kouang-tsi*, auquel, lorsqu'il est tout-à-fait évaporé, on ajoute par chaque livre un gros d'os de cerf calciné en noir, & réduit en poudre fine; les Chinois prétendent que les os des côtes sont préférables à ceux des autres parties, & l'expérience a appris au P. d'Incarville que l'yvoire calciné de même, valoit encore mieux. Outre les os de cerf calcinés en noir, ils ajoutent une once d'huile de thé qu'ils rendent siccativ en la faisant bouillir doucement, après avoir jetté dedans, en hiver, 50 grains d'arsenic, moitié rouge ou réalgal, & moitié gris ou blanc; en été 36 grains suffisent: ils remuent continuellement cet arsenic dans l'huile avec une spatule. Pour éprouver si l'huile est suffisamment siccativ, ils en laissent tomber quelques gouttes sur un morceau de fer froid; si en appliquant légèrement le bout du doigt à la surface de cette huile figée, & l'élevant doucement, elle s'y attache & file un peu, elle est jugée à son point. Cette huile de thé donne le beau brillant au vernis. Elle se tire des fruits d'un arbre, dit improprement *thé*; car il ne ressemble au thé ni par les feuilles ni par les fruits, & on ne le cultive que pour ses fruits, qui peuvent se comparer à ceux de nos châtaignes, dont l'écorce extérieure seroit privée de ses épines. Le fruit du tong-chou, dont on tire l'huile appelée *tong-yeou*, en approche assez, & tous deux paroissent être deux especes d'élangi. Les Chinois prétendent que toute autre huile que celle de ce thé ne sécherait pas dans le vernis, & que toujours elle s'en sépareroit & s'échapperoit hors de ses pores; mais le P. d'Incarville en doute: on fait d'ailleurs que l'huile *tong-yeou* qu'ils emploient, comme nous allons le dire, avec la troisième sorte de fuc appelée *kouang-tsi* rendue siccativ ne sert point, & il est probable que toute autre huile bien siccativ pourroit suppléer à leur défaut.

Le *kouang-tsi* ou la troisième sorte de fuc naturel la plus pure & la plus estimée, tirant sur le jaune & étant plus transparente que les deux autres dont on ne fait que du vernis noir, est destinée à faire le vernis jaune, doré, transparent. Lorsqu'on a bien dépouillé ce fuc de son humidité, comme les précédents, pour le rendre brillant, alors on le mêle en proportion de sa pureté, c'est-à-dire de sa sécheresse, avec l'huile *tong-yeou* dont nous venons de parler, qui est si commune en Chine, qu'elle ne coûte que deux ou trois sols la livre sur les lieux où on la recueille. Cette huile ressemble à de la térébenthine, & on en vend à Paris sous le nom de *verniss de la Chine*. Lorsque le *kouang-tsi* est très-pur, on y mêle plus de la moitié d'huile *tong-yeou*: lorsqu'au contraire il est chargé d'eau, on y en met moins de la moitié; alors il revient à-peu-près au même prix que le nien-tsi, qui fait le vernis noir & brillant dont nous avons parlé ci-dessus.

Outre ces trois sortes de fucs naturels dont on fait

PPppp ij

à la Chine trois fortes de vernis qui peuvent se réduire à deux, savoir, le nien-tsi ou le vernis noir, brillant & opaque, dont celui du Japon n'est qu'une perfection, & le kouang-tsi, qui est le vernis jaune, doré, brillant & transparent; le P. d'Incarville dit que les Chinois ont encore trois autres préparations de vernis, composés & formés par le mélange des deux précédens; savoir, le tchao-tsi, le kin-tsi & le hoa-kin-tsi. Le tchao-tsi, qui veut dire *vernis extérieur* ou *vernis d'enveloppe* (car *tchao* signifie *envelopper*, *couvrir*) est d'un jaune transparent; il est composé du kouang-tsi le plus pur, mêlé avec moitié d'huile tong-yeou rendue siccativ: par conséquent, suivant le P. d'Incarville, le tchao-tsi n'est que la préparation simple du suc du kouang-tsi pour former le vernis transparent, vernis de couverte, le vrai tchao-tsi, qui ne diffère en rien du vernis de la troisième forte, qu'il appelloit ci-dessus *kouang-tsi*.

Le P. d'Incarville remarque que le tchao-tsi ou vernis transparent préparé au Japon, l'emporte infiniment sur celui qu'on fait à la Chine. Celui-ci tire sur le jaune; mais ce jaune est si terne, qu'ils n'osent l'employer sur des desseins fins & délicats, ils l'emploient seulement pour imiter l'avanturine, comme il va être dit; mais cette avanturine n'approche pas de la netteté de celle des Japonois, qui ont encore seuls le secret de faire leur tchao-tsi, aussi transparent que de l'eau, pour appliquer sur leurs desseins en or.

Le kin-tsi tire son nom de sa couleur, qui est d'un jaune doré; car la lettre *kin* en Chinois, signifie *or*. Ce vernis est composé avec moitié de si-tsi le plus commun, c'est-à-dire, avec celui qu'on recueille à la troisième récolte, & moitié d'huile tong-yeou. Après avoir étendu une couche de ce vernis, ils fement dessus de la poudre d'or, sur laquelle ils étendent une couche de tchao-tsi, c'est-à-dire, de vernis transparent: la poudre d'or ainsi semée entre ces deux couches de vernis, imite l'avanturine, & d'autant plus, qu'elle vieillit davantage, c'est-à-dire, à proportion qu'elle est plus sèche.

Le hoa-ken-tsi est le vernis dont se servent les peintres en vernis pour délayer leurs couleurs, d'où lui vient son nom de *hoa* qui signifie *peindre*, & celui de *kin*, parce qu'il sert à peindre en or ou aux desseins en or: il est composé de moitié tchao-tsi ou vernis transparent, & moitié kien-tsi.

Voilà à quoi se réduit tout ce qui a été écrit de plus certain sur les différens vernis d'arbre des Indes, de la Chine & du Japon; & nous renvoyons à *l'Art du Vernisseur* les différentes pratiques qui sont détaillées dans le mémoire du P. d'Incarville, soit pour purifier le vernis, soit pour l'appliquer, le sécher, le polir, soit pour faire les boîtes à vernir, soit enfin pour peindre en vernis, ce qui ne fait un bon effet que sur les gros meubles, comme tables, chaises, fauteuils, armoires & autres grandes pièces qui ne sont pas destinées à être vues de trop près.

Monstruosités. Selon Rumphe, le fruit de la *belawa* est sujet à une monstruosité qui consiste en ce qu'il produit souvent à son extrémité supérieure une pierre qu'il appelle *sangites*, d'un pouce environ de diamètre, tantôt lenticulaire, lisse, tantôt ridée & comme couverte de tubercule, couleur de rouille, pesante, froide & dure comme un caillou qui résiste à la lime.

Les Macassares estiment beaucoup ces pierres. Ils les attachent à leur ceinture, leur attribuant la vertu de rendre heureux & de préserver des blessures dans les guerres. Ils s'en servent aussi comme de pierre de touche pour éprouver les métaux, l'argent surtout à cause de sa couleur brune.

Remarques. Par le récit de Rumphe & du P. d'Incarville, il paroît qu'il n'y a qu'une seule espèce

d'arbre qui produise le suc dont on fait le vernis, & que ce suc, en quelque tems qu'on le tire, ne diffère point par sa nature, mais seulement par la quantité de phlegme qu'il contient & qu'on en fait sortir par l'évaporation; de sorte que ce ne seroit que par les mélanges qu'on en fait des vernis différens, comme le dit Rumphe. Et quoique le P. d'Incarville ait fait travailler sous ses yeux un ouvrier du palais de l'empereur devenu pour lors chrétien & son pénitent, il peut se faire que cet ouvrier, plus instruit dans l'art d'appliquer le vernis que dans celui de le composer, ait confondu ensemble plusieurs pratiques. Cette confusion est bien sensible, sur-tout dans l'endroit où le P. d'Incarville, après avoir établi qu'il y a trois fortes de vernis différens par le tems où on les tire de l'arbre, dit que les trois fortes de vernis qu'on connoît à la Chine viennent de trois grandes villes dont ils portent le nom. Si chacune de ces trois villes, ou des provinces où sont ces villes, donne un vernis différent, sans doute à raison de la différence des climats ou des arbres qui le produisent, & si ce vernis diffère encore suivant les trois tems où on le recueille, voilà déjà neuf fortes, ou au moins six fortes de vernis différens. Mais le P. d'Incarville les restreint ensuite à deux, en disant que le nien-tsi & le si-tsi se mêlent ensemble pour faire le vernis noir & opaque qu'il appelle *kouang-tsi*, c'est-à-dire, *vernis brillant*. Mais il regarde le kouang-tsi comme un vernis jaune, naturel & transparent, qui, suivant lui, est le plus pur & celui de la première qualité; voilà donc une autre confusion. Il distingue ensuite le yang-tsi du Japon & le tchao-tsi, qui, selon lui, se préparent également tous deux avec kouang-tsi. Comment se tirer de cet embarras & de la confusion occasionnée sur-tout par le kouang-tsi? La simplicité du récit de Rumphe peut seule nous en donner les moyens. Cet auteur ne distingue qu'une seule sorte de suc qui se modifie en plusieurs espèces suivant les mélanges qu'on y fait; & voici comme nous pensons qu'on peut concilier leurs descriptions.

L'arbre au suc du vernis fournit un suc brun roussâtre, d'abord plus ou moins aqueux, qui devient brun-noir ou couleur de poix en séchant, & d'autant plus brillant, qu'il contient moins d'eau. Ce suc ne devient vernis qu'en le mêlant avec une huile très-siccative, & on en fait autant d'espèces différencées qu'on y mêle, outre cette huile, d'ingrédients différens. Néanmoins on peut réduire toutes ces fortes de vernis à deux espèces principales, savoir, 1°. le vernis transparent, ou vernis de couverte, nommé *tchao-tsi*; il se fait en mêlant & faisant cuire ensemble parties égales du kouang-tsi ou du nien-tsi, ou du si-tsi bien purifiés de leur phlegme, & de l'huile siccativ du tong-yeou également bien déphlegmée; on se rappelle que ces trois sucs à vernis ne diffèrent que par leur plus ou moins de phlegme, par le tems seul où ils ont été recueillis. La couleur naturelle de ce vernis, mêlé à parties égales avec l'huile du tong-yeou, est un beau jaune d'or; une moindre quantité de cette huile le rendroit plus brun & moins transparent; les différentes proportions entre ce suc & cette huile donnent diverses gradations de vernis transparent: & c'est sans doute parce que l'huile dont se servent les Japonois est plus claire, que leur vernis transparent a une supériorité sur celui de la Chine. Le kin-tsi est une espèce de vernis transparent inférieur au tchao-tsi. 2°. Le vernis opaque prend différens noms suivant la couleur & les ingrédients avec lesquels on le compose. Plus le suc à vernis avec lequel on fait le vernis est pur, plus ce vernis a de brillant & de netteté; ainsi le vernis dans lequel on emploie le kouang-tsi, est plus beau que celui où on n'emploie que du nien-tsi ou du si-tsi, qui sont des qualités inférieures. On y emploie plus

communément de ces derniers fucs, parce qu'ils sont plus communs & moins chers. Quelques fucs que l'on prenne, lorsque le vernis qu'on en fait est noir & opaque, on l'appelle *yang-tsi*. Le *hoa-kin-tsi* ou vernis à peindre en est une espece.

Remarques. Il n'est pas douteux, en consultant les figures & la description que font Rumphe & le P. d'Incarville de la *belawa* ou du *tsi-chou*, c'est-à-dire, de l'arbre du vernis des provinces méridionales de la Chine, que cet arbre doit former un genre particulier voisin du mancenilier, *mansanilla*, dans la famille des tithimales, ayant, comme lui, les feuilles simples & un gros fruit charnu à osselet; & que les arbres à feuilles ailées & à petit fruit qu'on cultive depuis quelques années en Europe sous le nom de *vrai vernis de la Chine*, ne sont nullement de ce genre, mais une espece du genre du *sumat* qui vient dans la famille des pistachiers. (M. ADANSON.)

* § BELBAIS, (Géogr.) ville d'Egypte à l'une des embouchures du Nil. C'étoit autrefois Péluse. *Belbais* est à vingt lieues au-dessus de l'embouchure la plus orientale du Nil: *Belbais* ne peut conséquemment être Péluse. Voyez les *Mémoires du P. Sicard, sur l'Egypte. Lettres sur l'Encyclopédie.*

§ BELEMNITE, f. m. (Hist. nat. Conchyliologie.) Il est étonnant que parmi les auteurs qui ont écrit sur ce fossile, les uns l'aient regardé comme une production minérale du genre des stalactites, & les autres comme des dents fossiles d'animaux. Son organisation différente de celle de ces deux sortes de corps devoit écarter ce soupçon, & l'examen des parties de quelques individus qui ont été trouvés avec les articulations & les alvéoles qui sont naturels à ce fossile, auroit dû le faire reconnoître pour une espece de coquillage analogue à l'orthocératite dont on n'a point encore vu l'analogue vivant qui habite sans doute dans les mers les plus profondes. Voyez-en quatorze figures bien gravées avec trois sortes d'avéoles, au volume XXIII, planche VI, du *Dict. rais. des Sciences*, &c. n°. 2 & 3, & comparez-les avec l'orthocératite représentée à la planche VIII, n°. 2 du même volume. (M. ADANSON.)

BELESME ou BELLESME, (Géogr. Antiq.) ville du Perche, qui passe pour la première & la plus ancienne de cette petite province, à quatre lieues de Mortagne au sud, & un peu plus de Nogent-le-Rotrou à l'ouest. M. Baudelot, dans un *Mémoire* lu en 1717 à l'Académie des inscriptions, se plaint de ce que ceux qui font des descriptions particulières des villes & des provinces, en négligent souvent les antiquités. M. de Bry de la Clergerie, dans son *Histoire du Perche*, ne fait aucune mention des deux inscriptions trouvées dans la forêt de *Belesme*: la première ne contient que le seul mot *Aphrodisium*. C'étoit l'inscription d'un temple ou d'une chapelle du voisinage, consacré à Vénus, nommée par les Grecs *Aphrodite* du mot *aphros*, *spuma*, parce qu'on croyoit que cette déesse étoit sortie de l'écume de la mer, lorsqu'elle parut pour la première fois à Cythere, c'est-à-dire, lorsque les Phéniciens en établirent le culte dans l'île.

La deuxième inscription est conçue en ces termes :

DIIS INFERIS
VENERI
MARTI ET
MERCURIO
SACRUM.

Voyez *Hist. de l'Acad. des inscriptions, tome II, édit. in-12, pag. 331.*

BELESIS, (Hist. de Babylone.) premier roi de Babylone, prêtre & guerrier, se servit de la religion pour élever l'édifice de sa fortune. Ses con-

noissances dans l'astronomie firent croire qu'il avoit des intelligences avec les génies qui présidoient à la police du monde; & comme il annonçoit le retour des astres & des éclipses, il lui fut facile d'usurper la réputation de prophete. Rarement les imposteurs ont un objet élevé d'ambition; satisfaits de séduire la multitude, ils jouissent de ses respects, sans prétendre à la gouverner. *Belesis* humilié de vivre à l'ombre de l'autel, fut plus hardi dans sa marche, il profita de la crédulité des peuples pour changer le destin de l'Assyrie, qui étoit scandalisée des débauches & de la mollesse de Sardanapale. Avant de rien exécuter, il joua le rôle d'envoyé du ciel, & comme il avoit besoin d'un complice accrédité, il jeta les yeux sur Arbace le Mede dont il connoissoit l'ambition, & sur-tout son mépris contre le monarque efféminé; il va le trouver & il lui annonce que les dieux lui avoient révélé qu'il étoit appelé au trône d'Assyrie. Arbace parut ajouter foi à une révélation qui préparoit sa grandeur; docile à la voix du prophete, il l'assura qu'aussi-tôt que les dieux auroient réalisé leurs promesses, il lui donneroit le gouvernement de Babylone. Il suffisoit que la rébellion eût un prophete à sa tête pour engager le peuple à la regarder comme un ordre du ciel. *Belesis*, quoiqu'élevé dans l'exercice des fonctions religieuses, étoit véritablement né pour la guerre: Sardanapale mit sa tête à prix, il ne se trouva point d'assassins pour tremper ses mains dans un sang réputé sacré. Arbace, quoique soutenu de son appui, essuya plusieurs défaites qui rebutèrent ses partisans; *Belesis* éleva la voix pour leur dire que dieu promettoit de couronner leur persévérance; cette promesse releva les courages abattus; les rebelles prêts à se retirer chez eux, reprennent les armes, demandent à combattre & sont vaincus. Ce mauvais succès auroit dû décréditer le prétendu prophete; mais l'erreur avoit pris racine, & le vulgaire une fois séduit, chérit son illusion. L'imposteur pour prévenir les désertions, répand dans le camp qu'il va passer la nuit pour interroger les astres sur les événemens futurs; à la renaissance du jour il publie dans le camp que le ciel appaisé envoyoit une armée à leur secours. Il avoit été informé qu'une armée de Bactriens s'avançoit pour faire sa jonction avec les troupes de Sardanapale; *Belesis* s'introduisit dans leur camp, & prenant le ton d'un inspiré, il leur reproche, au nom des dieux, la honte d'obéir à un maître efféminé, dans le tems qu'Arbace leur donne l'exemple de s'affranchir de la servitude. Son éloquence soutenue de l'enthousiasme séduisit les Bactriens, qui se rangerent du côté des rebelles, contre ceux qu'ils étoient venus défendre. Leurs forces réunies renversèrent le premier empire d'Assyrie, & après que Sardanapale se fut précipité au milieu des flammes, il se forma des débris de cet empire trois puissantes monarchies. *Belesis* eut en partage le royaume de Babylone qui subsista deux cens vingt ans. On croit reconnoître en lui Nabonassar, sous qui commença la fameuse époque de Babylone, appelée de son nom l'*Ere de Nabonassar*. Il est nommé Baladan dans l'Écriture Sainte: il régna douze ans, & laissa son trône à son fils Merodach-Baladan. (T-N.)

* § BELEZO, (Géogr.) ville & palatinat de Pologne; & BELTZ ou BELETZO, ville de Pologne dans le Palatinat de même nom, font la même ville & le même palatinat, quoiqu'écrits différemment par divers auteurs que l'on a suivis avec trop de confiance. *Lettres sur l'Encyclopédie.*

BELGIQUE (LA GAULE), Géogr. partie la plus septentrionale de la Gaule, dont les peuples, Germains d'origine en partie, étoient les plus braves & les plus vaillans; ils ne connoissoient ni les

délices, ni les voluptés, ni le vin. Leur pays étoit fermé pour toutes sortes de marchands, dans la crainte qu'ils n'amollissent leur courage par le luxe & les autres commodités de la vie. Ils s'adonnaient à la vie pastorale, *pascat Belga pecus*, dit Claudien; ils nourrissoient quantité de troupeaux qui, selon Strabon, faisoient leurs richesses; de la laine ils formoient une espece d'étoffe ou d'habillement appelée *sagum* (*saie*) dont ils faisoient un commerce à Rome, même dans l'Italie & les Gaules.

La Belgique comprenoit plusieurs peuples; mais les *Bellovaces* étoient les plus puissans, & pouvoient mettre cent mille hommes sous les armes; ceux de Soissons cinquante mille: ils furent défaits auprès de l'Aine par César, & furent obligés de subir le joug romain.

César en une seule campagne fit la conquête de toute la Belgique; une colonie fut placée à Treves *Augusta Trevirorum*; la colonie Trajanne sur le Rhin au-dessus de Nimègue, près de Cleves, à Coln; Agrippine en établit une autre dans la ville des Ubiens depuis Cologne.

Bientôt après la Belgique fut partagée en deux provinces, Treves fut la métropole de la première Belgique, comprenant les cités des *Mediomatrics* (Mets), des *Leuces* (Toul), & des *Verdunenses* (Verdun). La seconde eut Reims pour métropole, qui renfermoit les cités des *Suessones*, des *Catalaunes*, des *Veromanduens*, des *Ambates*, des *Nerviens*, des *Bellovaces*, des *Ambians* & des *Morins*. (C.)

BELIER, f. m. *aries, etis*, (terme de Blason.) mâle de la brebis, il se distingue par ses cornes en forme de volutes, est de profil & presque toujours passant; quand le *belier* est debout on le dit sautant; *clariné*, signifie qu'il a une sonette au col.

Balbi en Provence; *d'or au belier de sable, accolé & clariné d'argent*. (G. D. L. T.)

BELIER, f. m. *arietaria machina*, (terme de Blason.) meuble de l'écu qui représente une poutre posée en fasce, avec deux chaînes, & dont le bout à fenestre imite la tête d'un *belier*.

Les anciens se servoient du *belier* pour battre les murailles des villes & les renverser, avant l'invention de la poudre. (G. D. L. T.)

BELIER non suspendu. (Art militaire. Machines.) Les auteurs de l'antiquité qui ont écrit des machines de guerre de leur tems, l'ont fait à la maniere des oracles, où l'on ne comprend rien que la chose ne soit arrivée, ou que quelqu'habile homme ne les explique. Il y a peu de savans qui n'aient traité de chimere le *belier non suspendu*; les mécaniciens l'ont regardé comme une chose impossible, parce qu'ils ne l'ont pu comprendre.

Pour peu que l'on examine avec attention le *belier* à tortue qu'on voit dans les marbres & dans les monumens antiques qui nous restent, on aura de la peine à se persuader que cette machine fût suspendue. Végece prétend que la tortue a pris son nom du *belier* dont la tête sort de cette machine, & y rentre ensuite, comme la tête de la tortue sort de son écaille, & s'y renferme après; mais ce nom convient mieux à la tortue à *belier non suspendu*, qu'à celui à vibrations. Il paroît que le même Végece distingue la tortue qu'il appelle à *faux*, de celle où l'on mettoit un *belier* en batterie. Dans la première, il y avoit une poutre suspendue qu'on balançoit en avant, au bout de laquelle étoit une espece de *faux*, ou de fer courbé en grappin, avec lequel on tiroit à bas les pierres de la muraille que le *belier* avoit ébranlées. Voyez CORBEAU A GRIFFES dans ce Supplément.

La structure des tortues à *belier suspendu* étoit toute autre que celle du non-suspendu, dans la

longueur comme dans le comble. Il étoit plat dans celles-ci qui étoient encore très-longues, & en façon de galerie à comble aigu. Les auteurs disent bien qu'il y avoit un *belier* où les soldats qui le servoient étoient à couvert des traits & des machines des assiégés. Cela se conçoit assez à l'égard du *belier* suspendu, où les hommes qui le balançoient agissoient au-delà de la tortue, à l'abri des paralleles les plus proches du bord du fossé; cette tortue devant être toute ouverte par devant, pour donner l'espace nécessaire au cable auquel la poutre étoit suspendue. Mais à l'égard des tortues à comble plat & à contrefiches, je ne puis croire qu'il fût suspendu; car pour le suspendre, il eût fallu élever le comble de la tortue à une hauteur prodigieuse, ce qui ne peut s'accorder avec les proportions que les anciens donnent à ces tortues, qui sont trop basses pour que le *belier* pût être balancé de maniere à produire quelque effet. Il suit delà que ces sortes de tortues, outre qu'elles étoient fermées par devant, à la réserve de l'ouverture où passoit la tête du *belier*, ne servoient que pour les poutres non-suspendues.

Ce qui démontre plus particulièrement que les *beliers* des tours & des tortues n'étoient pas suspendus, c'est qu'elles étoient fermées par devant, & cela ne pouvoit être autrement; c'est ce qu'on remarque dans les monumens de pierre, où l'on ne voit qu'une ouverture en long, avec un auvent par-dessus pour le jeu du *belier*, au lieu qu'il auroit fallu laisser le devant tout ouvert de bas en haut comme par derrière, si la poutre avoit été suspendue en équilibre, pour laisser de l'espace & ses vibrations libres.

Vitruve parle d'une tortue dans laquelle, dit-il, on plaçoit la machine à *belier* qui est appelée en Grec *criodochée*, dans laquelle on mettoit un rouleau arrondi parfaitement autour, sur lequel le *belier* étant posé, il alloit & venoit étant tiré par les cables, & faisoit un très-grand effet. Pure imagination: il faut que ce passage paroisse ainsi; il y avoit sur le milieu de la machine, sur des montans, un canal pareil à celui des catapultes & des balistes qui avoient cinquante coudées de long, & une coudée de large. Au travers de ce canal on mettoit un moulinet; en devant, à droit & à gauche, il y avoit des poulies par le moyen desquelles on faisoit couler une poutre ferrée par le bout, laquelle étoit passée dans le canal, & sous cette poutre il y avoit des rouleaux qui servoient à faire en sorte qu'elle fût poussée avec beaucoup de force & de promptitude. Au-dessus de la poutre, on faisoit comme une voûte qui la couvroit, & qui soutenoit les peaux crues dont la machine étoit couverte. Vitruve ne dit pas comment ces cylindres étoient disposés & retenus pour rouler tous également & sans s'écarter sur une même parallele: M. d'Hermand, mestre de camp d'infanterie, a cru être le premier inventeur de ces sortes de cylindres retenus paralleles par leurs axes; mais il n'y a rien de moins nouveau que cette machine. Le *belier non suspendu* (dont on peut voir la figure *Planche III, Art Milit. armes & machines de guerre, dans ce Supplément.*) a cela d'admirable, qu'avec une puissance très-simple, il agit avec plus de force & de violence que le suspendu, dont les coups sont obliques, au lieu que ceux de l'autre sont directs & plus souvent redoublés; il faut même une moindre force pour le pousser en avant & en arrière, que la poutre suspendue. J'ajouterai que la pesanteur de la poutre sur des cylindres augmente sa force & son mouvement; au lieu que la force de l'autre n'est que dans son balancement & dans son propre poids, qui fait plus ou moins d'effet, selon l'étendue de ses vibrations, ce qui rend les coups plus obliques. Ceux qui la

font jouer ne la poussent point dans son choc, & n'emploient leurs forces que dans son mouvement de retraite; au lieu que la poutre non-suspendue ajoute à ce poids la force des hommes, outre qu'il en faut beaucoup moins pour la ramener. Ceux qui la poussent en avant, & qui la tirent en arriere par le moyen des cordages & des poulies, ne tirent pas la poutre, mais la chaîne des cylindres, où les cordes sont attachées aux deux extrémités.

Explication de la figure qui représente le belier non suspendu, Planché III de l'Art militaire, armes & machines.

- A. Tortue à belier des anciens.
- B. Belier sortant des deux côtés de la tortue qui coule posée sur une chaîne de roulettes.
- C. Canal ou auge pratiquée dans la poutre.
- D. Soldats qui servent le belier & le font jouer dans la tortue, par le moyen de deux cordages E.
- F. Cordage attaché au belier & à la poutre de travers G pour arrêter le belier, & l'empêcher de sortir de son canal, en le poussant en avant ou en arriere.
- H. Moulinet avec son cordage & la poulie en-haut, pour lever le belier & le poser sur son auge.

Explication des forces mouvantes du belier.

- I. Belier sur la coulisse & porté sur sa chaîne de roulettes K.
- L. Anneau auquel est lié le cordage qui retient le belier à une certaine distance.
- M. Coupe en long du belier & de sa coulisse N.
- O. Coupe des cylindres qui roulent, & sont arrêtés autour de leur axe, par deux bandes de fer qui leur servent de mape, d'une seule piece P, avec des travers Q qui retiennent les deux bandes & les cylindres paralleles.
- R. Poulies pour faciliter les mouvemens des deux cordages S, attachées aux deux travers des extrémités T des roulettes qui font agir le belier.
- V. Pivot ou boulon de fer, qui passe dans le travers du milieu d'une des poutres qui soutiennent le belier, pour le tourner & battre dans différens endroits.
- X. Coupe de travers.
- Y. Plan des roulettes ou cylindres.

Vitruve n'est pas le seul qui fasse mention de cette machine; Héron dit formellement qu'il y avoit des beliers qui étoient posés & mis sur des cylindres. Le pere Daniel fait mention du *terebra* dans son *Histoire de la milice Françoisé*, que Vitruve appelle *ortostatata*, mais il ne nous en apprend pas davantage que Lipse. Il assure qu'on le trouve dans un capitulaire de Charlemagne sous le nom de *taretrus*; cette machine, dit-il dans la description qu'il en donne, étoit une grosse poutre que l'on pousoit en avant, non pas suspendue comme le belier, mais en la faisant couler dans une espece de canal garni de rouleaux, & que l'on tiroit par le moyen d'un moulinet.

Cet historien ne nous en dit pas davantage, sinon qu'il nous donne la figure de cette machine, qu'il tire de Perrault qui l'a si bien accommodée, qu'on ne voit pas ce qu'il y a dans l'auge, sinon le moulinet qui gâte tout. Si les rouleaux ou cylindres dont Vitruve parle, ont assez de force & de violence pour faire agir sa poutre, la pousser en avant, & la faire retourner en arriere par le moyen des hommes qu'il met au-dessous de l'auge, il est évident qu'il n'a pas besoin de moulinet pour la faire rentrer dans son canal en le tournant; & s'il en faut un pour la faire rentrer, il en eût fallu un autre à l'extrémité du même canal pour la faire avancer. (V.)

§ BELILLA, f. f. (*Hist. nat. Botaniq.*) arbrisseau du Malabar, très-bien gravé sous ce nom, & avec la plupart de ses détails, par Van-Rheede, dans son *Hortus Malabaricus*, volume II. planche XVIII, page 27. Les Brames l'appellent *stravadi*, qui veut dire blanc, à cause de la blancheur des feuilles qui couronnent quelquefois ses feuilles. Jean Commelin, dans ses notes sur cet ouvrage, page 28, la regarde comme une espece de belle de nuit, & l'appelle *admirabilis arborefcens*. M. Linné la confond avec la *muscœnda* de Ceylan, sous le nom de *muscœnda*, *fruticosa*, *panicula foliis coloratis*, dans son *Systema natura*, édition 12, imprimée en 1767, page 168, quoique la *Muscœnda* ne soit, non-seulement, ni de même espece, mais encore pas du même genre, comme on le verra ci-après.

On connoît trois especes de *belilla*.

Premiere espece. BELILLA.

La *belilla* proprement dite, est un arbrisseau qui s'éleve à la hauteur de huit à neuf pieds, sous la forme d'un buisson ovoïde, pointu, une fois plus long que large, à deux à trois tiges sinueuses & tortueuses, ainsi que ses branches qui sont cylindriques, médiocrement longues, médiocrement ferrées, ouvertes sous un angle de quarante-cinq degrés, & ordinairement opposées en croix. Elles s'entrelacent communément entre les branches des arbres voisins, qui leur servent d'appui. Lorsqu'elles sont jeunes, elles sont renflées, comme noueuses, quadrangulaires, vertes, velues; en vieillissant, elles deviennent cendrées, ensuite brunes. Leur bois est blanc, très-fragile, & rempli de moëlle, comme celui du sureau, *sambucus*.

Sa racine est rousse, & jette beaucoup de fibres capillaires. Ses feuilles sont opposées deux à deux en croix, & quelquefois verticillées trois à trois, ou quatre à quatre, deux à trois paires sur chaque branche, assez ferrées, elliptiques, médiocrement pointues aux deux extrémités, longues de trois à quatre pouces, une fois moins larges, minces, entieres, velues & comme laineuses, d'un verd-brun en-dessous, claires au-dessous, relevées d'une nervure longitudinale, ramifiée en cinq à six paires de côtes alternes, qui disparoissent avant que d'arriver à leurs bords, & portées sous un angle de soixante degrés d'ouverture, sur un pédicule cylindrique assez court.

Les branches sont terminées par une panicule une fois plus longue que les feuilles, ramifiée dans sa moitié supérieure, seulement en cinq à six branches, au bout de chacune desquelles sont deux fleurs rouges, longues d'un pouce & demi à deux pouces, portées sur une péduncule cylindrique, trois à quatre fois plus court qu'elles. Cette panicule porte ainsi dix à douze fleurs; avant de s'épanouir, elle forme un bouton pentagone-vert d'abord, ensuite jaune, puis blanchâtre.

Chaque fleur est hermaphrodite, & surmonte entièrement l'ovaire, qui est d'abord ovoïde, long de trois lignes, une fois moins large, verd-clair & velu. Elle consiste en un calice à cinq divisions triangulaires, menues, très-pointues, à-peu-près égales à la longueur de l'ovaire, dont une quelquefois plus grande, ouvertes sous un angle de quarante-cinq degrés, persistentes; & en une corolle monopétale, velue, à tube très-long, très-menu, long de près de deux pouces, évasé à sa partie supérieure en un pavillon régulier, ouvert en étoile, de dix lignes de diametre, & partagé jusqu'à son milieu, en cinq divisions égales, demi-rondes, avec une petite pointe à leur milieu: cette corolle est rouge-écarlatte, bordée de blanc-jaunâtre, & porte à son centre, c'est-à-dire, au sommet du tube, un cercle jaune, qui est formé par cinq étamines. Le style qui

part du sommet de l'ovaire enfle le tube de la corolle, & vient se terminer par quatre stigmates cylindriques, courts, à la hauteur des étamines.

L'ovaire en mûrissant, devient une baie ovoïde obtuse, longue de neuf à dix lignes, presque une fois moins large, velue, verte d'abord, ensuite jaune, & enfin blanchâtre, charnue, à chair verte, qui ne s'ouvre point, & qui est partagée intérieurement par une cloison membraneuse, blanchâtre, en quatre loges, qui contiennent chacune un grand nombre de petites graines, semblables à des grains de fable, d'abord verd-clair ou blancs-transparens, ensuite très-noirs, semblables à des œufs de poissons.

Des cinq feuilles du calice, celle qui est plus grande dans certaines fleurs, s'agrandit à mesure que l'ovaire grossit & prend tout-à-fait la forme & la grandeur d'une des feuilles des branches, dont elle ne diffère, qu'en ce qu'elle est portée sur un pédicule au-dessus de l'ovaire, & en ce qu'elle est plus mince, & parfaitement blanche.

Culture. La *belilla* croît dans les terrains sablonneux, sur la côte du Malabar.

Qualités. Toute cette plante n'a ni saveur, ni odeur: ses fruits seuls ont une saveur astringente, & un peu acide; leur feuille colorée n'a qu'une odeur sauvage.

Usages. Sa racine se donne en décoction pour rafraîchir le foie, & purger les humeurs pituiteuses. Cette même racine, pilée dans l'eau, sert à frotter le corps, pour en calmer les douleurs, & s'applique en topique sur les yeux, pour en dissiper les rougeurs. L'huile dans laquelle on l'a fait bouillir, ou bien l'écorce de l'arbre, se donne à boire aux enfans, pour guérir les ulcères & pustules de leur bouche. Le suc de ses feuilles & de ses fruits se distille dans les yeux pour en dissiper les nuages, & cette pellicule qui obscurcit la vue. La fumée, ou la vapeur de la décoction de ses feuilles, se reçoit sur les parties extérieures, pour en appaiser les douleurs. Jean Commelin, dans ses notes, dit que les Indiens mangent les feuilles blanches de la fleur de la *belilla*, aussi fréquemment que nous mangeons la poirée en Europe.

Deuxième espèce. DAUN.

Les Malays, habitans de Batavia, appellent du nom de *daun*, qui veut dire la feuille par excellence, une seconde espèce de *belilla*, que d'autres Malays appellent *daun putri*, c'est-à-dire, feuille de princesse, *folium principissæ*; c'est sous ce dernier nom que Rumphe en a fait graver une très-bonne figure, dans presque tous ses détails, au volume IV. de son *Herbarium Amboinicum*, chapitre 56, pag. 111, planche LI.

Le *daun* est un arbrisseau un peu plus grand que la *belilla*, & de même forme, cependant à cime un peu plus obtuse, & à branches plus ouvertes, plus évahées. Ses feuilles ont un certain rapport avec celles du chou, quoique molles, laineuses, & de même forme que celles de la *belilla*; elles ont sept à neuf pouces de longueur, sur une largeur de moitié moindre, & sont opposées deux à deux en croix, excepté vers le bout des branches, où elles sont alternes, & portées horizontalement, ou pendantes sur un pédicule un peu plus long que dans la *belilla*.

La panicule de ses fleurs est aussi différente: elle est ramifiée dès son origine, en quatre ou cinq paires de branches opposées, qui portent chacune trois fleurs sessiles, de sorte que chaque panicule est composée de trente fleurs velues par-tout, même au-dedans de la corolle, comme dans la *belilla*. Le calice est d'un verd-bleu au-dehors, & la corolle est rouge extérieurement, jaune-foncé au-dedans, & partagée

au-delà du milieu de son pavillon, en cinq divisions triangulaires, une fois plus longues que larges, marquées chacune de trois ou quatre veines.

L'ovaire qui est sous la fleur, devient, en mûrissant, une baie ovoïde, longue d'un pouce, deux fois moins large, verte, pointillée de tubercules cendrées, qui lui donnent une certaine rudesse, une certaine âpreté au toucher.

L'une des cinq divisions du calice croît dans certaines fleurs avec le fruit, & s'étend sous la forme d'une feuille blanche, velue & molle, comme dans la *belilla*, mais une fois plus petite que les feuilles des branches, longue seulement de quatre à cinq pouces, large de trois, veinée de verd.

Culture. Le *daun* croît aux îles Moluques, au pied des montagnes, au bord des forêts, le long des rivières.

Qualités. La feuille blanche qui se forme sur les fruits, a une odeur aromatique, très-agréable, & qui se fait sentir particulièrement le soir, sur-tout après les pluies, dans les jours chauds. Ces feuilles mêmes séparées de leurs fruits, conservent pendant plusieurs jours cette bonne odeur, quoiqu'elle s'affoiblisse peu-à-peu; il est cependant des temps où cette odeur n'est pas bien sensible, par exemple, dans les jours chauds & secs, & après de longues pluies.

Usages. Les Macassares coupent les branches chargées de ces feuilles odoriférantes, pour procurer à leurs appartemens, une odeur suave qu'elles répandent pendant les trois premiers jours: ils en mettent aussi dans leurs armoires, parmi leurs vêtements & leurs linges, pour leur communiquer cette odeur. Leurs femmes les emploient aussi dans leurs bains pour ce même effet. Les Macassares broient ces feuilles avec un peu de gingembre, qu'ils appellent *alua padi*, & en répandent le suc dans les yeux de leurs enfans, pour les rendre plus vigilans, plus clair-voyans, plus audacieux & menaçans dans les combats. Broyées avec un peu de racine de galanga, de poivre, & de *sulassi ayer*, qui est un basilic sauvage, appelé *menthastrum* par Rumphe, ils en frottent la galle maligne, qu'ils nomment *pottar*. La décoction de ces mêmes feuilles se donne aux enfans dont l'appétit est abattu.

Troisième espèce. NONO.

La troisième espèce de *belilla*, est appelée *nono* ou *nonu* par les habitans de Ternate, *dju mali* par les Malays, & *ayloun marua*, c'est-à-dire, feuille des filles, *folium puellarum*, par les habitans d'Amboine.

Le *nono* paroît se rapprocher davantage de la *belilla*, que du *daun*, par sa grandeur & par celle de ses feuilles; mais il diffère de l'un & de l'autre, en ce que ces mêmes feuilles sont plus fermes, moins laineuses. Ses fleurs sont jaunes, & ressemblent plus à celles du *daun*, ainsi que ses baies, dont la croix ou la membrane qui sépare les quatre loges, est noire.

Culture. Cet arbrisseau croît aux îles Moluques, au bord des forêts, sur le rivage maritime.

Qualités. Toutes ses parties & la feuille blanche de ses fruits, sont, comme dans la *belilla*, sans odeur, ou presque sans odeur.

Usages. Les jeunes Malays portent souvent ses fleurs jaunes, comme ornement, derrière leurs oreilles.

Remarques. La *belilla* fait un genre particulier de plante, qui se range naturellement dans la seconde section de la famille des chevre-feuilles, à corolle régulière, où nous l'avons placée. Voyez nos *Familles des Plantes*, volume II. page 159.

M. Linné a commis à l'occasion de cette plante,

deux

deux erreurs bien grandes. D'abord, il l'a confondue sous le nom spécifique de *mussaenda fruticosa, panicula foliis coloratis*, dans son *Systema Naturæ*, édition 12, imprimée en 1767, page 168, avec le *mussaenda* de Ceylan, comme avoit fait M. Burmann, dans son *Thesaurus Zeylanicus*, imprimé en 1737. Mais le *mussaenda* n'est certainement pas de la même espèce. En second lieu, le *mussaenda*, dont nous avons observé une espèce au Sénégal, est d'un genre tout différent, & qui appartient à la seconde section de notre *Famille des onagres*, page 85; car 1°. son calice forme un tube allongé au-dessus de l'ovaire, ce que ne fait pas le calice de la *belilla*, qui n'a que cinq divisions saillantes, sans tube au-dessus de l'ovaire; 2°. sa corolle n'est pas d'une seule pièce à long tube, comme dans la *belilla*; ce sont seulement cinq pétales assez courts, posés sur les bords du calice, ainsi que les étamines; 3°. son fruit n'est pas une baie, mais une capsule; 4°. la feuille colorée n'est pas une des cinq divisions du calice, ni posée sur le fruit dans le *mussaenda*, elle sort du milieu de l'ombelle même des fleurs; 5°. ces fleurs sont disposées en ombelle, & non pas en panicule; 6°. enfin, le velouté qui couvre les feuilles de la *belilla*, est laineux & moëlleux, à peu-près comme dans le bouillon blanc, *verbascum*, au lieu que ce sont des poils hérissés assez clairs & rudes dans le *mussaenda*. D'où il suit, qu'on ne peut faire aucune foi sur les descriptions & les rapports que M. Linné a établis entre ces plantes étrangères qu'il n'a pas vues. (M. ADANSON.)

* BELISAMA, (*Mythol.*) nom sous lequel les Gaulois adoroient Minerve. Le *Dict. rais. des sciences*, &c. écrit *Belisana*, d'après D. Martin, dans sa *Religion des Gaulois*. Mais c'est une faute. *Lettres sur l'Encyclopédie*.

BELT-TSJIRA, f. f. (*Hist. nat. Botaniq.*) nom Malabare d'une espèce de chaî ou de chaîaver des Indes, assez bien gravée, quoique sans détails, par Van-Rheede, dans son *Hortus Malabaricus*, volume IX, planche LXXXIV, page 165.

C'est une herbe annuelle, à racine fibreuse blanchâtre, longue de deux pouces, peu ramifiée, d'une ligne au plus de diamètre, sur laquelle s'élève une tige de même diamètre, cylindrique, ramifiée de bas en haut, en quatre à cinq paires de branches opposées en croix, charnues, verd-claires, quelquefois rougeâtres du côté du soleil, qui forment un buisson de cinq à six pouces de diamètre.

Les feuilles sortent au nombre de quatre à six paires de chaque branche. Elles sont sessiles, opposées en croix, assez ferrées, épanouies horizontalement, elliptiques, entières, pointues aux deux extrémités, longues de dix à quinze lignes, deux fois moins larges, charnues, minces, molles, tendres, verd-brunes dessus, plus claires en-dessous, où l'on voit une côte saillante, ramifiée en sept à huit paires de nervures alternes, peu sensibles.

De l'aisselle de chaque feuille, sort un corimbe opposé à un autre, comme les feuilles, trois fois plus court qu'elles, composé de sept à neuf fleurs vertes, ouvertes en étoile, d'une ligne & demie de diamètre, portée sur un péduncule de même longueur.

Chaque fleur est hermaphrodite, & posée sur l'ovaire. Elle consiste en un calice d'une seule pièce, mais qui ne laisse voir que quatre petites dents triangulaires autour de l'ovaire dont elles couronnent le sommet, & en une corolle monopétale, à tube fort court, évasé & partagé en quatre divisions égales, très-courtes. Les étamines, au nombre de quatre, sont fort courtes, & attachées au tube de la corolle, qu'elles ne débordent pas. Du centre du sommet de l'ovaire, s'élève un style cylindrique, partagé à son extrémité, en deux stigmates demi-

cylindriques veloutés, qui ne s'élèvent pas plus haut que les étamines, c'est-à-dire, à la hauteur du tube de la corolle.

L'ovaire, en mûrissant, devient une capsule sphérique, d'une ligne & demie de diamètre, verd-foncé d'abord, ensuite brune, partagée intérieurement en deux loges, & qui s'ouvre par son sommet en quatre petites dents ou valves alternes à celles du calice, & qui forment avec elles une espèce d'étoile. Chaque loge contient quarante ou cinquante graines anguleuses, menues, brunes, attachées horizontalement, & enfoncées dans la substance charnue d'un placenta hémisphérique, fixé à la cloison membraneuse, au centre du fruit.

Culture. Le *beli-tsira* croît dans les terres sablonneuses & ombragées de la côte du Malabar.

Qualités. Cette plante est sans saveur & sans odeur sensibles.

Usages. Les Malabares en font un bain, qu'ils emploient dans toutes les maladies causées par le venin des serpens. Ses feuilles s'appliquent avec le suc de l'écorce du lanja (c'est sans doute du panja que veut dire Van-Rheede, qui est une espèce de fromager, *ceiba*) comme un topique souverain, sur les charbons, & autres tumeurs phlegmoneuses.

Remarques. Le *beli-tsira* n'avoit encore été rapportée à son genre, ni à sa classe, par aucun Botaniste, & il n'est pas douteux que cette plante ne soit une espèce du chaî, de la racine duquel, appelée *chaïaver*, on tire aux Indes cette belle teinture de garance, plus vive & plus fine que celle de notre garance. M. Linné appelle ce genre de chaî, du nom d'*hedyotis*, qui veut dire, *plante douce aux oreilles*. (M. ADANSON.)

BELKH, (*Géogr.*) grande & ancienne ville d'Asie, dans le Khorasan, à 101 degrés de longitude & à 36 de latitude. Elle a plusieurs cantons dans sa dépendance. Cette ville est située à quatre lieues des montagnes, sur une plaine unie. La rivière de Vouha baigne ses murailles: ses environs sont remplis de vignes & de jardins. Tout le pays abonde en oranges, cannes de sucre, nenufar, dattes, raisins & sur-tout en melons, dont quatre font, dit-on, la charge d'un chameau. (D. G.)

BELKIN, (*Géogr.*) ville de la basse Egypte, au milieu du Delta, entre le canal de Rosette & celui de la Sablonnière, à onze lieues de la grande Mahalle. (D. G.)

§ BELLADONA, (*Botaniq.*) *atropa*. Linn. *gen. pl. CCXXII. deadly-night-shade*, en anglais; en allemand *dollkraut*.

Caractère générique.

Le calice est permanent, la fleur monopétale & campaniforme: l'un & l'autre sont découpés par les bords en cinq parties égales. Du fond du pétale s'élèvent cinq étamines qui environnent un embryon ovale: celui-ci devient une baie globuleuse divisée en trois cellules qui sont pleines de très-petites semences réniformes.

Especies.

1. *Belladonna* à tiges d'arbrisseau. *Atropa caule fruticoso*. Linn. *Sp. pl. 182. Deadly night shade with a shrubby stalk.*
2. *Belladonna* à tige herbacée, à feuilles ovales entières. *Atropa caule herbaceo, foliis ovatis integris*. Linn.

Sp. pl. 181. Common deadly night shade.

La première espèce forme un arbrisseau qui s'élève à la hauteur de six ou huit pieds. Elle porte en juillet & en août des fleurs d'un jaune sale & striées de brun. On la multiplie par ses graines qu'il faut tirer

d'Espagne où elle croît naturellement : elle demande la ferre, cependant elle a subsisté à l'air libre au jardin du roi, sans couverture : on peut la reproduire de marcottes, peut-être de boutures, & par des segmens de racines.

La *belladonna* n^o. 2. vient d'elle-même en Angleterre, en Allemagne & dans la France septentrionale ; elle en habite particulièrement les lieux bas & les plus ombragés des bois : c'est une plante vivace dont les tiges droites, robustes & succulentes atteignent à quatre ou cinq pieds de haut. Ses fleurs, d'un brun-violet très-obscur, sont plus grandes que celles de l'espece précédente.

Je ne puis m'empêcher d'observer que la plupart des plantes malfaisantes annoncent leurs qualités malignes, tant par leur odeur insupportable que par leur air sombre & sur-tout par les couleurs ternes, pâles ou livides de leurs fleurs. Que les méchans ne portent-ils ainsi sur leurs fronts des caractères qui puissent les faire reconnoître !

Les baies de la *belladonna* sont mortelles : plusieurs enfans en ont été empoisonnés : il ne faut donc jamais cultiver cet arbruste dans les lieux qu'ils peuvent fréquenter.

Buchanan, dans son *Histoire d'Ecosse*, raconte que les Ecossois, dans une treve avec les Danois, mêlerent du jus des baies de la *belladonna* avec la boisson qu'ils s'étoient engagés de leur fournir : que ces derniers, plongés dans un sommeil léthargique, furent presque tous massacrés, & qu'à peine il en échappa un nombre suffisant pour escorter leur roi.

Depuis quelques années, la médecine enhardie trempe son poignard dans les suc veneneux : l'art de Médée est devenu le sien, & la *belladonna*, qui n'avoit jamais été cueillie que par quelque Euménide, à la lueur pâle de la lune, vient d'être ravie au sombre vallon qui la receloit, & produite au grand jour : on en fait un syrop qui calme les douleurs aiguës ; mais une méprise sur la dose a jeté une dame de ma connoissance dans le plus violent accès de frénésie.

On trouve dans le *Dictionnaire rais. des Scien.* &c. d'excellentes observations sur les effets terribles de cette plante. Nous devons répéter ici, vu l'importance de la matière, que le remède aux affreux ravages de ce poison, est le vomissement que procurent d'amples boissons de vinaigre ou d'eau mielée. (M. le Baron DE TSCHOUDI.)

BELLA-MODAGAM, f. m. (*Hist. nat. Botaniq.*) arbre du Malabar, très-bien gravé dans presque tous ses détails par Van-Rheede, dans son *Hortus Malabaricus*, vol. IV, plan. LIX, page 121. Van-Rheede écrit encore *beia-modagam*. Les Brames l'appellent *tacorota*, les Portugais *ammaco-macho*, les Hollandois *groot heris tong*, & les habitans de Ceylan *takkada*. Plukenet, dans son *Almageste*, p. 361, l'appelle *takkada frutex Zeylanensium*. M. Burmann l'indique dans son *Thesaurus Zeylanicus*, page 29, sous le nom d'*arbor exitiosa marina, lactescens indica, takkada vocata, fructu cerasi magnitudine incarnato striato, bella-modagam horti Malabarici*. M. Linné écrit *bella-modagam* dans son *Flora Zeylanica*, imprimé en 1749, n^o. 889.

C'est un très-grand arbre très-agréable à voir, à tronc haut de douze pieds environ, sur deux à trois pieds de diamètre, couronné par une cime arrondie formée de branches vertes épaisses ferrées, écartées horizontalement, à écorce blanchâtre & bois tendre, ayant au centre une petite cavité remplie de moëlle fongueuse.

Sa racine est blanchâtre couverte d'une écorce jaunâtre.

Ses feuilles terminent, au nombre de douze ou quinze, le bout des branches sur lesquelles elles sont

sessiles sans aucun pédicule, fort ferrées, tantôt opposées, tantôt alternes & disposées circulairement. Elles sont elliptiques, obtuses, plus étroites vers leur origine, entières, longues de cinq à huit pouces, une fois à une fois un tiers moins larges, épaisses, charnues, lisses, luisantes, verd-noires dessus, plus claires dessous, relevées d'une nervure longitudinale, ramifiée en huit à douze paires de côtes alternes.

De l'aisselle de chaque feuille il sort un corymbe de deux à trois fleurs, quatre à cinq fois plus court qu'elle. Chaque fleur est hermaphrodite, longue d'un pouce & demi, portée sur l'ovaire, & sur un peduncule cylindrique trois ou quatre fois plus court qu'elle. Elle consiste en un calice verd qui couronne l'ovaire sous la forme de cinq feuilles triangulaires, deux à trois fois plus longues que larges, ouvertes en étoiles, & en une corolle blanche qui a d'abord l'air d'un long tube menu, assez semblable à celui du chevreuille, mais qui, considéré attentivement, n'est qu'une simple languette, comme roulée en cylindre, en une espece de tube fendu entièrement d'un côté jusqu'à sa base, où elle est verte, velue & striée intérieurement, & partagée à son sommet qui est plus large, évasé en girouette jusqu'au quart de sa longueur, en deux & rarement en trois portions assez égales, arrondies & frangées sur leurs bords. Cinq étamines d'un quart plus courtes que la corolle, partent comme elle du sommet de l'ovaire sans être aucunement adhérentes à cette corolle ; elles sont très-menues & portées sur un bourrelet que ferme le calice au-dessus de l'ovaire. Le style s'élève du centre de l'ovaire ; il est blanc, égal aux étamines en longueur, & terminé par un stigmate sphérique légèrement velouté.

L'ovaire, pendant que la corolle est en pleine fleur, n'a guere plus de deux à trois lignes de longueur, mais après sa chute il devient une baie sphérique de six lignes de diamètre, lisse, verte, à apparence de la groseille à maquereau, issue de Théophraste, mais marquée de cinq angles légers, couronnée par le calice relevé de la fleur, à peau mince, enveloppant une chair verte, succulente, à une loge qui contient un osselet ovoïde, lisse, pointu au sommet, long de deux lignes & demie, de moitié moins large, à une loge & une amande blanchâtre attachée au bas de l'osselet de manière qu'elle est relevée en-haut.

Culture. Le *bella-modagam* croît sur les montagnes sablonneuses de la côte du Malabar près de Mangatti. Il est toujours verd, toujours chargé de feuilles, de fleurs & de fruits, & il en porte pendant longtemps.

Qualités. Cet arbre est insipide excepté dans sa racine qui a une faveur âcre ; ses fleurs répandent une odeur très-agréable, & ses fruits ont une faveur astringente.

Usages. Ses feuilles s'appliquent en cataplasme sur les tumeurs pour les amollir & les amener à suppuration. Leur décoction dans l'eau forme un apozeme qui provoque puissamment les urines & les regles lorsqu'elles sont supprimées.

Remarques. Il est évident que le *bella-modagam* est une plante du même genre que la *lobelia* de Plumier, mais d'une espece fort différente, & qu'elle doit être placée dans la seconde section de la famille des onagres. Il est également constant que les vingt-sept especes de plantes que M. Linné rapporte au genre de la *lobelia*, n'y ont aucun rapport, & que les unes sont des especes de la *dortmauna*, de *rudbec* & de la *laurentia* de Micheli, qui se rangent naturellement dans la famille des campanules.

M. Burmann n'avoit pas plus de fondement à donner à cet arbre les épithetes d'*exitiosa* & de *lactescens*, car il n'est laiteux dans aucune de ses

parties, & aucun auteur n'a dit avant lui qu'il fût dangereux. (M. ADANSON.)

BELLAN PATSJA, f. f. (Hist. nat. Botanique.) espece de mouffe du genre du lycopodium, très-bien gravée, quoique sans détails, par Van-Rheede, dans son *Hortus Malabaricus*, volume XII, planche XXXIX, page 73. Plukenet l'appelloit en 1705 du nom de *muscus clavatus erectus crispatis foliolis*, *spongiola imitamentum ex China, bellan patsja horti Malabarici*, *Amalth. Botan.* page 149. *Phytographie*, planche CCCCXXXI, figures 3 & 4. médiocres. M. Linné dans son *Species plantarum*, & dans son *Systema natura*, édition 12, imprimé en 1767, le désigne par la dénomination de *lycopodium 12 cernuum, foliis sparsis, curvatis, caule ramosissimo, spicis nutantibus*, page 698.

C'est un arbrisseau haut de cinq à six pieds, d'un verd-clair, à tige cylindrique de deux à trois lignes de diametre, droite, élevée, un peu creuse à son centre, couverte d'un bout à l'autre de branches ferrées, cylindriques, longues de deux à trois pouces au plus, d'une demi-ligne de diametre, alternes, ouvertes sous un angle de 45 degrés, subdivisées en dix à douze branches alternes longues d'un pouce environ.

Les feuilles ressemblent à des poils très-ferrés, longs d'une ligne & demie au plus, molles, tendres, contiguës & écartées horizontalement dans les jeunes branches & écartées de deux lignes, pendantes en-bas & fermes, comme épineuses sur la tige.

Les fleurs mâles forment au bout de chaque branche, par l'assemblage de dix à douze antheres sessiles, qui sont solitaires dans l'aisselle d'autres feuilles, une espece d'épi ovoïde, long de deux lignes au plus, de moitié moins large, courbé pour l'ordinaire en forme de crochet, pendant en-bas, trois à cinq fois plus court que la branche qui le porte; chaque anthere est sphérique ou taillée en rein qui a en-dessus un fillon par lequel elle s'ouvre & répand sa poussiere fécondante. Les fleurs femelles consistent en une capsule sessile solitaire aux aisselles des feuilles inférieures sur le même pied. Cette capsule est sphérique à une loge, s'ouvre en deux à trois valves, & contient trois graines noires sphériques.

Culture. Le *bellan patsja* croît au Malabar dans les sables humides.

Usages. On n'en fait aucun usage.

Remarques. M. Linné a jeté une grande confusion entre cette espece de plante qui est très-facile à distinguer dans l'*Hortus Malabaricus*, & quatre autres especes qui en sont très-différentes. Car, 1°. de ces quatre especes celle qui en approcheroit le plus seroit celle que Plumier a très-exactement gravée dans son second volume des fougères d'Amérique, publié en 1705, sous le nom de *muscus maximus, cordis folio, viticulis valdè ramosis*, planche CLXV, figure A, page 144. Mais cette espece a la tige plus grosse & pleine sans cavité à son centre, les branches plus courtes, plus grosses, ramifiées par paires au nombre de vingt-quatre, au lieu de douze, terminées par un épi de fleurs seulement, une fois plus court qu'elles; enfin ses feuilles sont plus ferrées sur les tiges & relevées en-haut, bien loin d'être pendantes en-bas. 2°. Le *lycopodium Zeylanicum erectum, ramosissimum*, gravé par M. Burmann, planche LXVI, page 144, de son *Thesaurus Zeylanicus*, est encore différent en ce qu'il a les feuilles comme celui d'Amérique & les épis de fleurs comme le *bellan patsja*. 3°. Le *muscus Zeylanicus erectus perpetuò virens in arboris proceritate excrescens an quiamavat, seu spica arboris*, Hernandez, *Hist. Mexic.* page 258, gravé par Plukenet, planche XLVII, figure 9 a & figure 9, *Almagest.* page 259, est encore

Tome I.

différent, quoique les épis n'y soient pas représentés; les branches n'y souffrent que trois divisions, & on remarque dans la figure a, représentée de grandeur naturelle, que ces branches sont plus grosses & que les feuilles y sont rapprochées deux à deux & se croisent, caractère qui ne se voit pas dans les trois autres especes. Dodart nous apprend que la branche de cette plante qui lui avoit été communiquée par Hermann, avoit à chacune de ses ramifications un épi jaune, long de trois lignes, les feuilles plus grosses & plus nombreuses que dans le précédent, semblables enfin à celles de la figure de Plukenet. Hermann l'appelloit *muscus Zeylanicus terrestris, clavatus, erectus, badalwanassa Zeylanicum*. M. Burmann a désigné cette espece sous le nom de *lycopodium Zeylanicum erectum foliis crassifloribus & magis compressis* dans son *Thesaurus Zeylanicus*, page 145, & il l'avoit désignée auparavant dans son *Musaum Zeylanicum*, page 38, sous le nom de *muscus Zeylanicus arboreus clavatus, foliis crassis rotundis lycopodii fructu compresso*. (M. ADANSON.)

BELLE-FILLE, f. (Droit nat.) terme relatif. Il désigne celle qui n'est fille que d'alliance par mariage: ainsi la fille d'une femme qui prend un second mari ou d'un homme qui prend une seconde femme, devient la *belle-fille* de ce second mari ou de cette seconde femme. Il en est de même d'une femme à l'égard des pere & mere de son mari. (+)

BELLEGARDE, (Géogr.) bailliage du canton de Fribourg, acquis à titre d'achat, partie en 1525 de Jacques de Corberia, partie en 1553 du comte Michel de Gruyeres. (+)

§ BELLE-ISLE, (Géogr.) On trouve dans cette île le bourg de Bangor, la petite forteresse de Palais, & les paroisses de Sauzon & de Lomaria: le tout est un petit pays très-diversifié par la nature; il y a des rochers, des salines & des plaines. La couronne en est en possession depuis 1742. Elle l'acquît alors de la famille des Foucquet, en échange de Gisors. Les Anglois s'en emparerent pendant la dernière guerre, & la rendirent à la paix de Fontenoy: c'étoit une conquête moins utile pour eux, qu'incommode pour les François. Les anciens nommoient cette île *Colonusus*: elle est pourvue d'une fort bonne rade. (+)

BELLE-ISLE, (Géogr.) île de l'Amérique septentrionale à l'entrée du détroit qui sépare le pays des Esquimaux, de l'île de Terre-Neuve: ce détroit prend aussi le nom de *Belle-isle*. Lat. 51, 50. (+)

BELLEM, (Géogr.) cap d'Espagne, sur la côte occidentale de la Galice, entre celui de Finisterre & la Corogne. (D. G.)

BELLEME. Voy. BELESME dans ce Suppl.

BELLE-MERE, f. f. (Droit nat. Jurispr.) se dit d'une femme par rapport aux enfans que son mari a eus de quelque mariage précédent.

BELLEROPHON, (Hist. des Grecs.) petit-fils de Sisiphe, roi de Corinthe, fut obligé de se réfugier à Argos pour éviter la punition du meurtre de son frere dont il s'étoit rendu coupable. Il étoit jeune & beau. La reine Stenobée ou Antée conçut une passion violente pour lui. Le prince fut rebelle à ses desirs. Une femme ne pardonne point un pareil mépris. Stenobée l'accusa d'avoir voulu la séduire. Le roi respectant les droits de l'hospitalité, borna sa vengeance à le faire sortir de ses états, & sous prétexte d'adoucir la peine de son exil, il lui donna des lettres de recommandation pour Jobate, roi de Lybie, pere de Stenobée. On marquoit à ce prince, dans la lettre, de se défaire d'un corrupteur qui avoit voulu déshonorer sa famille. Il paroît que ce prince le livra dans la fuite à sa fille pour exercer sur lui ses vengeances, & que la princesse n'eut point la cruauté de le punir; c'est ce qui a donné naissance

QQqqq ij

à la fable de la chimere que Jobate l'envoya combattre. Les poëtes peignent ce monstre avec la tête d'un lion, la queue d'un dragon & le corps d'une chevre, symbole de la lubricité. Ils ajoutent que sa bouche vomissoit des torrents de flammes qui dévoreroient tous ceux qui s'en approchoient. Apollon prêta au jeune prince ses armes & le cheval Pégaze, qui lui servirent à triompher de sa dangereuse ennemie, c'est-à-dire, que ce fut par le secours des arts agréables qu'il subjuga tous les cœurs. (T-N.)

BELLE-SŒUR, f. f. (Droit nat.) terme relatif & d'affinité, qui exprime l'alliance d'un des conjoints avec le frere ou la sœur de l'autre. (+)

BELLEVILLE, (Géogr.) jolie petite ville de France dans le Beaujolois, diocèse de Lyon, à quatre lieues de Mâcon, deux de Villefranche & trois de Beaujeu, près de la Saone. Il y a une abbaye de chanoines réguliers de saint Augustin, fondée en 1159 par Humbert second, sire de Beaujeu; dans l'église, qui est considérable, sont les tombeaux de plusieurs sires de Beaujeu. Un hôpital bien bâti & confié à des sœurs de sainte Marthe, non de saint Joseph, comme le dit la Martinière; un collège établi en 1767. La seigneurie est à M. le duc d'Orléans, sire & baron de Beaujeu. Long. 22, 16. lat. 45, 5. (C.)

§ BELLEY, (Géogr.) la *Bellica* des anciens, ville capitale du Bugey, à une lieue du Rhône, avec évêché établi au v^e. siècle, suffragant de Besançon. Le chapitre composé d'augustins, fut sécularisé par Grégoire XIII en 1579. Cette ville fut entièrement réduite en cendre le 2 août 1385. Amé VII, duc de Savoie, la fit entourer de murailles & de tours. Frédéric Barberousse fut si touché du mérite d'Anthelme, qui de chartreux de Portes, devint évêque de Belley en 1163, qu'il lui donna, & à son église, tous les droits de régale, comme celui de battre monnaie, & la seigneurie de la ville; depuis ce tems-là les prélats ont été princes du saint empire.

Saint-Laurent est la seule paroisse. Il y a une abbaye de bernardines, fondée en 1155 par Marguerite, fille d'Amé II, & transférée au xvii^e. siècle du village de Bons sur le Furan, à Belley, & un nouveau collège depuis 1768, régi par les josphites. C'est la résidence d'un gouverneur & le siège d'une élection, d'une maréchaussée, d'un bureau des sels & d'un bailliage subordonné au tribunal de Bourg en Bresse. (C.)

BELLIN, (Géogr.) petite province Brandebourgeoise en Allemagne dans la moyenne Marche. Elle ne comprend qu'une ville de son nom & neuf villages. C'étoit jadis le patrimoine de l'ancienne famille de *Bellin*, qui ne subsiste plus: c'est aujourd'hui l'un des domaines de la maison royale de Prusse, qui en a réduit une portion en bailliage, & qui laisse le reste entre les mains de divers gentilshommes du pays. La ville de *Bellin* est le siège de ce bailliage, aussi bien que d'une inspection ecclésiastique. Elle est en elle-même peu considérable. Un bac qui s'y trouvoit autrefois, pour passer la petite rivière nommée *Rhin* qui la baigne, lui fait porter le surnom de *Fehr*, qui veut dire en allemand un bac. Mais *Fehr-Bellin* est un lieu chéri du Brandebourg depuis près de cent ans. Le prince & les peuples de la contrée, envisageant la gloire sous sa vraie face, n'oublient pas que le grand électeur, battant les Suédois dans cet endroit l'an 1675, opéra pour le Brandebourg une délivrance toute merveilleuse. Il se souviennent de cette victoire, comme les Suisses de celle de Morgarten, prenant dans l'histoire, de ce qu'ils ont ainsi fait de beau, l'exemple de ce qu'ils doivent toujours faire. Voyez les Mémoires de Brandebourg, par maître de maître. (D. G.)

BELLINGHAM, (Géogr.) ville d'Angleterre dans

le Northumberland. Il s'y fait un commerce très-considérable de gros bétail, d'étoffes & de denrées: c'est que la province est par elle-même une des moins riches du royaume en toutes ces choses, & que comme elles sont nécessaires à la vie, un peuple tel que l'Anglois suit son génie, & ne les attend pas les bras croisés. Long. 15, 20, lat. 55, 10. (D. G.)

BELNENSIS PAGUS, (Géogr. du moyen âge.) le *Benunois*. Il faut que la ville de Beaune, *Belna*, *Belno-Castrum*, dont ce *Pagus* tire son nom, soit ancienne, & qu'elle ait été considérable, puisque dès le vii^e. siècle elle est le chef-lieu d'un canton, connu auparavant sous le nom de *Pagus Arebrignus*, dont le *Beunois* faisoit partie. V. ci-devant *BEAUNE* qu'Adrien de Valois, dans sa *Notice des Gaules*, pag. 81, place dans le diocèse de Châlons, tandis qu'elle a toujours été de celui d'Autun.

Ce canton avoit plus d'étendue que le bailliage de Beaune, puisqu'il s'avançoit jusqu'à Gevrey près de Nuys, & finissoit à la Dehune au-delà de Santeinai; ce qui fait, du nord au sud-ouest, plus de huit lieues, & plus de six de l'est à l'ouest depuis Paluau à Nolay & Aubigni. La Dehune séparoit ce *Pagus* de celui de Châlons: on voit même dans Perard *Quina*, la rivière de Dehune, placée dans le canton de Beaune, à l'an 1006: elle est appelée dans une autre chartre *Doëna*.

La Table Théodosienne nous fait connoître un lieu de ce *Pagus*, nommé *Vidubia*, traversé par la voie Romaine d'Agrippa, de Châlons à Langres, fixé par M^{rs}. d'Anville & Pafumot, d'après les discussions des mesures de la route, à Saint-Bernard sur la Vouge, dans les bois de Cîteaux: & par M. Gandelot, historien de Beaune, à Ville-le-Moutier, où les voies se croisent d'Autun à Besançon, & de Châlons à Til-Châtel, *quasi Via Dubia*.

Le grand Constantin allant de Treves à Autun en 311, suivit cette route.

Baluze, tom. II, pag. 70, cite un capitulaire de Charles-le-Chauve en 857, qui nous fait connoître les différens comtés de Bourgogne où l'empereur envoyoit des commissaires nommés *missi dominici*; le district de Beaune y est rappelé sous le nom de *Belnisum*.

Il eut le titre de comté dès la première race, ou au moins sous les rois Carolingiens: Manassès de Vergy est qualifié comte de Beaune dans les titres du ix^e. & x^e. siècle. Son fils, beau-frere du roi Raoul, lui succéda dans ce comté; Otte-Guillaume y rendit la justice, ayant une cour, un chancelier, un secrétaire & un vicomte qui étoit comme son lieutenant. Enfin ce comté fut vendu en 1227 par André de Bourgogne, second fils du duc Hugues III, à Alix, duchesse de Bourgogne, & à Hugues IV son fils. Voy. *Hist. de Beaune in-4^o*, pag. 25.

Comme les comtes laisserent dans la suite aux vicomtes le soin de la justice, on trouve des vicomtes à Beaune dès le commencement du xi^e. siècle. Odo, fils naturel de Henri, frere de Hugues Capet, qui fonda en 1004 le prieuré de Saint-Etienne, étoit vicomte de Beaune. Rainald, à qui Cîteaux doit ses premiers fonds & son établissement en 1098, en étoit aussi vicomte. Cette charge devenue héréditaire, comme celle de la vicomté de Dijon, fut vendue en 1276 à Robert II, duc de Bourgogne. Il semble que les prévôts des ducs succéderent aux vicomtes. Pierre Joffe étoit prévôt en 1202, & Pernot de Courbeton en 1306. *Ib. pag. 26.*

Voici les villes & villages du *Beunois* dans le moyen âge, selon les titres, chartres & cartulaires.

Selon la *Chronique de Beze*, pag. 499, le roi Clotaire assure en 658 à cette abbaye, un clos de vigne à Vône, *Vaona in pago Belnensi*. Ce beau village est renommé par ses vins fins. Les climats

distincts de Vône font la Romanée à M. le prince de Conti, le Richebourg à M. de Cronanbourg, la Tâche à M. Joli de Beuy, les Verailles à M. Jacquinet de Chafans, les Beaumont aux chanoines de Nuys : ce vignoble leur fut donné au XII. siècle par Simon de Vergy, chanoine de Saint-Denis de Vergy. *Voy. Maison de Vergy, pag. 75.*

Les ducs avoient une maison de chasse à Vône : le propriétaire étoit obligé d'y recevoir le maître & ses chiens pendant trois jours. Ce côteau, qui produit de si excellens vins, étoit autrefois couvert de châtaigniers.

Ansebert, évêque d'Autun, par son testament de 696, rapporté dans le *tom. IV du Gal. Chr. pag. 45, Pr.* legue à son église *Hauriacum in pago Belnensi* ; c'est Aloffe ou Aloze, depuis nommé dans les titres du XI. & XII. siècle, *Alofia, Alofa, Aluffa* : cette cathédrale y possède encore une belle pièce de vigne dans le climat renommé de Corton. Dans le même titre de l'an 696, il est fait mention de *Bivago*, aujourd'hui Becou ou Becoul, dont le chapitre d'Autun est seigneur ; c'est un hameau de la paroisse de Saint-Aubin. L'abbaye de Saint-Benigne avoit, en 761, des fonds dans le Beaunois à Villers-la-Faye aux confins de Magni, *Villare in fine Maliacense*, à Serrigni en 775, *villa Seriliacensis*, au Vernoi, annexe de Montagni en 801, *Varnedum ou Vernetum* ; à Santenai & à Cuffigni *Sentiliac & Cuffigniacum in pago Beln.* (*Voy. Chr. S. Benig.*) La terre de Santenai qu'Hervé, évêque d'Autun, tenoit de la comtesse Hermengarde sa mere, fut cédée par ce prélat à son chapitre avec Reullée en 921, *Sentennacum, Ruilleacum*.

Louis-le-Débonnaire donne à l'abbaye de Luxeuil en 815, la terre de Meloisey, *Molesiacum* : elle fut échangée avec la cathédrale d'Autun en 1244. *Voy. Hist. Poligni, tome I, p. 143.*

L'évêque Jonas remet en 858, à ses chanoines, le village de Sampigni, pour fournir leur table de vin, *Simpiniacum in pago Beln. ad quotidianum potum*.

Charles-le-Chauve, en reconnaissance des services rendus par Adalhard, comte d'Autun, lui donne l'abbaye de S. Symphorien, par une chartre de l'an 864 ; il lui assure en même tems la possession de Blancey, en Auxois, & des vignes à Monthelye, *Monthelium in pago Beln.* Le cartulaire de Flavigni l'appelle en 1005, *Montelia* : on croit que ce nom signifie montagne de Bacchus, *mons Lyai*.

L'empereur Lothaire, accorde à l'abbaye de Flavigni, quatre terres en Auxois, par un diplôme daté de *Luciniaco in comitatu Beln.* C'est Lusigni, à la source de l'Ouche, non *Lucenai*, en Autunois, comme le dit D. Violen, dans son apologie de Sainte Reine, édit. de 1633.

Louis le Begue, par une chartre de 878, restitue à l'église d'Autun, Beligni sur Ouche, *Beliniacum in pago Beln.* pour augmenter le nombre des chanoines, fixés à 50, par acte de l'an 858 (*Voyez Gal. Chr. tom. IV. p. 61.*) Le roi Boson confirme à cette église la possession de Beligni, & l'évêque Adalgair l'unit à son chapitre, par une chartre rapportée dans les antiquités d'Autun de Munier, datée de Saint Gengoux en 879. Le chapitre en jouit encore. Ce bourg qui tire son nom de *Belenus* ou Apollon, est fort ancien : j'y ai trouvé des médailles du haut & du bas empire. Le château en fut ruiné en 1478.

Vergy, dans le Beaunois, *Vergeium, Vergiacum*, ancienne forteresse d'une puissante maison, où le comte Manafès fonda le prieuré de Saint Vivant, vers 890 ; & où Ancelin de Vergy, évêque de Paris, établit en 1033 une collégiale, transférée à

Nuys en 1607 (*Voyez Gal. Chr. tom. IV, pag. 442, & Pr. pag. 77.*) *Voyez VERGI, Suppl.*

Richard étant comte d'Autun & Abbé de Saint Symphorien, reçoit des fonds dans le Beaunois à Nantoux, *Nantuacum* : l'acte est daté de Nolai, *Noviliacum*, bourg très-peuplé & ancien, puisqu'on voit auprès à l'ouest, sur une montagne, les restes d'un camp Romain, & qu'on a découvert dans le vieux cimetière des tombeaux de pierre, avec des ossemens très-longs, que l'on croit être des premiers Bourguignons dont parle Sidoine Apollinaire, qui les appelle *Septipedes*. (*Voyez Histoire de Beaune, in-4. pag. 220.*) *Voyez NOLAY, Suppl.*

Le même Richard rend en 893, à S. Benigne de Dijon, des vignes à Gevrey, *Givriacum in pago Bel.* une chartre de l'an 925 place aussi Gevrey dans le comté de Beaune. *Chron. S. Ben. pag. 416.*

Le roi Raoul unit à S. Symphorien d'Autun en 926, l'église d'Auxey, *Aliciacum*, où les chanoines réguliers ont encore des fonds. *Gal. Chr. tom. IV, pag. 439.*

Bernillon donne à l'abbaye de S. Etienne de Dijon, un fonds à Corgoloin, près de Nuys, en 943, *Curtegodelanum in pago Beln.* *Per. pag. 64.*

Un laboureur de ce village a trouvé dans un champ en 1772, un coffre rempli de médailles frappées au coin de Gallien, posthume Claude II. & autres du bas empire.

Par une chartre de l'an 947, Geofroy, archevêque de Besançon, remet à Guillencus douze meix, situés dans le comté de Beaune à Savigni, *Saviniacum* (*Dunod, Histoire de l'église de Besançon, tom. I, pag. 89.*) On trouve fréquemment dans les vignes de ce beau village des médailles, des tombeaux, & des restes de la voie Romaine, qui annoncent son antique existence. *Voyez SAVIGNI & CUSSI-LA-COLONNE*, où passoit cette voie.

Le cartulaire du prieuré de S. Symphorien désigne à la fin du X. siècle d'autres villages, situés dans le comté de Beaune, tels que Merceuil, *Martiniacum, Martiacum*, Bessley-la-Cour, *Bassiacum*, Bessley en Chaume, *Buxetum*, où l'on a découvert le tombeau d'un Eduen & de sa femme, représentés en bas-relief sur une pierre sépulcrale qui est à présent au château de Savigni ; Bouilland, *Bulliacum* : des figures de divinités payennes, une inscription latine au dieu Janus, que j'appercus en 1772, des médailles trouvées sur la montagne du Chatelot, au-dessus & de la paroisse de Bouilland, ont fait présumer à M. de Migieu, savant antiquaire, seigneur de Savigni, qu'il y avoit un temple en cet endroit. Tous les morceaux antiques sont actuellement au château de Savigni, aussi bien que les monumens Gaulois trouvés à Mavilly, qui ont fait croire à M. Gandelot, historien de Beaune, qu'il y avoit eu autrefois en ce village un collège de Druides, & qui annoncent du moins l'antiquité du lieu. Ils sont gravés dans l'*Histoire de Beaune, in-4. impr. en 1772.*

Il est souvent parlé de Pomard, célèbre par ses bons vins dans nos titres des X. & XI. siècles, *Pomarium, Pomarium*, peut-être de la déesse Pomone. Dès 1098, il y avoit une maison-Dieu, où léproserie. On voit un Antelme de Pomard, 51. évêque d'Autun, mort en 1253.

Nuys, *Natium*, faisoit partie du domaine des comtes de Vergy, & fut donné en dot à Alix, femme de Eudes III. duc de Bourgogne. Ce prince donna à cette ville le droit de commune en 1212.

Le roi Robert en confirmant en 1015 la fondation du prieuré de Paluau, faite par Letalde, noble chevalier en 1006, le place dans le Beaunois, *Paluallum, Puteola, Palot, Paluel, in comitatu Beln.*

secus Duinam. Per. pag. 70, 481. Le prieuré dépendant de l'abbaye de S. Benigne, en a été distrahit en 1733, en faveur du nouvel évêché de Dijon. Voyez D. Plancher, *Histoire de Bourgogne*, tom. I, pag. 260. Pr. 24, 26.

Combertault, *Cors Beltaldi*, où Geoffroy, évêque de Châlons, fonda l'abbaye de S. Hypolite; c'est maintenant un prieuré réuni à l'abbaye de S. Benigne. Cette fondation fut approuvée par le roi Robert en 1030. Voyez Perard, pag. 178.

L'église de S. Nicolas de Meurlault fut unie à Cluni par Frogerius de *Murassalt*, du consentement de l'évêque Aganon en 1094, *Murifalhes*. Voyez *Gal. Chr. tom. IV*, pag. 384.

L'abbaye du Lieu-dieu ou Leu-dieu, *Locus-dei*, fondée par les sires de Vergy, vers 1140, & celle de Sainte Marguerite, établie vers le même tems, étoient dans le Beaunois, & sont encore de l'archiprêtré de Beaune. Le cartulaire de S. Saine cite à l'an 1178, la chapelle de *Tapetta*; c'est Notre-dame du Chemin, à laquelle Philippe le Bon donna 100 livres en 1439, pour la rebâtir; Chassagne, *Cassania*; Volnai acquis par le duc Hugues IV. en 1250, *Volanæum*, *Vollenetum*. Voyez VOLNAI, *Sup. Monceau*, *Monticellæ*, où passoit la voie Romaine de Cussi à Savigni, on y trouve plusieurs anciennes médailles: c'est la patrie de Simon Ranfer, un des plus habiles Jurisconsultes de Dijon. (C.)

BELO, f. m. (*Hist. nat. Botaniq.*) nom Malays d'un arbre très-bien gravé, avec la plupart de ses détails, par Rumphe dans son *Herbarium Amboinicum*, volume III, pag. 98, planche LXX, sous le nom de *arbor palorum alba parvifolia*, seu *prima*. Les Malays l'appellent *caju belo*, c'est-à-dire bois de pieux, & les Hollandois *paalen boom*.

Cet arbre s'élève comme un buisson à la hauteur de vingt à trente pieds, sur plusieurs troncs cylindriques, tortus, sinuetx, quelquefois anguleux, d'un demi-pied à un pied de diamètre, hauts de huit à dix pieds, couverts de branches cylindriques médiocrement longues, assez épaisses, très-rares, écartées sous un angle de 60 degrés, qui forme une cime presque ronde, à écorce égale, verd-brune dans les jeunes, fillonnée comme dans le goyavier, & cendré-rouille, fendue çà & là dans les vieilles branches comme sur le tronc.

Les feuilles sont alternes, assez écartées, disposées circulairement, ailées, sur un rang double, de cinq à six paires de folioles presque opposées, elliptiques, pointues, longues de sept à neuf pouces, deux à trois fois moins larges, onduées, un peu rudes lorsqu'elles sont vieilles, lisses, luisantes, verd-noires, relevées en-dessous d'une nervure ramifiée en dix à douze paires de côtes, & attachées horizontalement, fort serrées sur presque toute la longueur d'un pédicule commun cylindrique, presque une fois plus longue qu'elles, terminée par un filet assez long, & ouvert sous un angle de 45 degrés. Il y a cinq ou six feuilles pareilles sur le bout de chaque branche.

De l'aisselle de chacune des feuilles supérieures, sort une panicule de fleurs égale à sa longueur, qui est d'un pied & plus, ramifiée dans sa moitié supérieure en cinq à six branches, fourchues en deux, alternes, écartées sous un angle de 45 degrés, & portant chacune 50 à 60 fleurs blanc-pâles, longues de trois lignes, rassemblées souvent trois à trois, & portées sur un péduncule très-mince, une fois plus court qu'elles. Chaque panicule est donc composée de plus de cinq cents fleurs.

Chacune de ces fleurs est hermaphrodite, & ressemble assez à une fleur de muguet, *convallaria*, ou d'aubépine, *oxyacantha*, mais plus petite, étant ouverte en cloche, hémisphérique d'une ligne &

demi de longueur. Elle consiste en un calice à cinq feuilles arrondies, concaves, une fois plus longues que larges, caduques, en une corolle à cinq pétales de même forme, blanc-pâle, & en dix étamines égales, une fois plus longues, droites, très-menues, contiguës à la corolle, & rangées au-dessous d'un ditque verd, sur lequel est placé l'ovaire qui porte à son sommet un style égal aux étamines, & surmonté par un stygmate hémisphérique légèrement velouté.

L'ovaire en grandissant devient un fruit en écorce sphéroïde verdâtre, de neuf lignes environ de diamètre, à une loge, ne s'ouvrant point, & contenant un osselet sphéroïde, de six à sept lignes de diamètre, à une loge, renfermant une amande. De toutes les fleurs de la panicule, il n'en reste que trois à cinq qui parviennent à maturité.

Culture. Le *belo* croît aux îles Moluques, au bord des forêts, dans les terrains pierreux & marécageux, voisins des rivières ou de la mer, & exposés aux vents. Il fleurit en novembre & décembre, & fructifie en février & mars. Lorsqu'on l'a coupé, il repousse du pied de nouveaux rejettons, dont les plus gros ne passent pas quatre à cinq pouces.

Qualités. Ses fleurs ont une odeur agréable de cannelle. Son bois est dur, pesant, d'un rouge agréable, & très-droit dans les jeunes pieds; mais en vieillissant il devient noueux, tortu, à fibres croisées, de manière qu'il est difficile à couper; on y brise les haches lorsqu'on ne fait pas attention aux nœuds qui forment l'assemblage des veines. Il résiste long-tems à la pourriture dans l'eau de la mer.

Usages. Les tiges les plus longues & les plus droites d'un pied de diamètre, & au-dessous, sont particulièrement employées à faire les pieux, dont on forme les viviers, les bourdiguës, & autres enceintes destinées à renfermer le poisson. Pour cet effet on les appointit par un bout, on les enfonce sur le rivage, suivant une direction triangulaire ou ronde ou telle qu'on le desire, & lorsque le terrain est trop dur ou trop pierreux. On en ferré la pointe. Lorsque ces pieux sont ainsi dressés, on y attache des nattes faites de l'espece de bambou, appelé *boeloe seroe* ou *bulu seru* ou *teleba*, fendu de manière que les enceintes qui en sont formées, représentent un parc que l'on appelle *seri* ou *seroe*.

Des troncs les plus gros on forme les piliers des portes des bâtimens; & des branches les plus menues, on fait les pieds des corbeilles à poissons, nommées *boeboet* par les Malays, & *bobber* par les Hollandois. Le grand usage qu'on fait de ce bois aux îles Moluques, fait qu'il est aujourd'hui extrêmement rare.

Deuxieme espece. KAKAE.

Les habitans de Leytimore donnent le nom de *kakae* & de *kakae mea* à une seconde espece de *belo*, que Rumphe désigne par la dénomination de *arbor palorum alba latifolia seu secunda*, & qu'il décrit sans en donner la figure.

Cet arbre ne diffère du *belo* qu'en ce que son tronc est plus tortu, ses feuilles plus larges à proportion, c'est-à-dire, à peine deux fois plus longues que larges, terminées par une petite pointe à leur extrémités, à côtes plus grosses en-dessous.

Ses fleurs sont disposées de même en panicule, mais elles sont si petites, que l'œil a de la peine à en distinguer les diverses parties. Les étamines sont plus courtes à proportion & ont des anthers brunes. Rumphe n'en a pas vu le fruit.

Remarques. En comparant les caractères du *belo* avec ceux des plantes qui nous sont connues, on voit qu'il doit être placé dans la première section de

la famille des pistachiers, fort proche de l'umari du Bresil. Quoiqu'il paroisse avoir les étamines réunies en-bas comme celles de l'umari, néanmoins on ne peut guere l'assurer, Rumphe ayant gardé le silence sur cet article, & ne nous ayant laissé aucuns moyens de le décider d'après les figures. Voyez nos Familles des plantes, volume II, page 344. (M. ADANSON.)

§ BELOERE, f. m. (Hist. nat. Botaniq.) espece d'abutylon, assez bien gravée sous ce nom, & sous celui de belluren, par Van-Rheede, dans son Hortus Malabaricus, volume VI, planche XLV, page 77. Les Brame l'appellent tapucodo & tapukodo, les Portugais, fruita gargantilha; les Hollandois, lobhalfen. Jean Commelin, dans ses notes, croit que c'est l'abutylon Indicum, décrit par Camerarius, dans son Hortus medicus, & par Jean Beauhin, dans son Histoire générale, volume II, partie II, page 952; cependant, ajoute-t-il, ses fleurs sont un peu différentes. M. Linné dans son Système Naturel, édition 12, imprimée en 1767, page 458, le confond avec l'anguri des îles Moluques, sous le nom de sida 17 Asiatica, foliis cordatis indivisis, stipulis reflexis, pedunculis longioribus, capsulis multilocularibus, hirsutis, calice brevioribus.

C'est un arbrisseau vivace, toujours verd, qui s'élève à la hauteur de deux à trois pieds, sous la forme d'un buisson ovoïde, une fois plus haut que large, couvert entièrement d'un petit nombre de branches alternes, ouvertes sous un angle de quarante-cinq degrés, cylindriques comme la tige qui est brune-veloutée de poils très-courts de quatre à cinq lignes de diametre, à bois blanc, tendre, rempli de moëlle au centre.

Sa racine est blanche, fibreuse, médiocrement longue.

Ses feuilles sont alternes, disposées circulairement à des distances de deux à trois pouces, le long des tiges & des branches sur lesquelles elles sont d'abord écartées, sous un angle de quarante-cinq degrés, ensuite horizontalement, quand elles sont vieilles. Elles sont taillées en cœur, longues de trois à cinq pouces, d'un tiers à un quart moins larges, échancrées d'un sixieme à un huitieme à leur base, terminées par une pointe médiocre à leur extrémité opposée, marquées d'une trentaine de dents, arrondies sur chaque côté de leurs bords, plates, minces, tendres, veloutées finement, relevées en-dessous de trois grosses côtes rayonnantes, & portées sur un pédicule cylindrique, menu, presque égal à leur longueur.

Des côtes de ce pédicule, sortent deux stipules triangulaires, qui tombent peu après l'épanouissement des feuilles.

De l'aisselle de chaque feuille sort une fleur jaune, ouverte en étoile de neuf à dix lignes au plus de diametre, portée sous un angle de quarante-cinq degrés, sur un pédicule cylindrique, d'abord égal à la longueur des jeunes feuilles d'où il sort, ensuite égal seulement à leur pédicule & coudé légèrement, comme articulé vers le sixieme ou le huitieme de sa hauteur, près l'extrémité.

Chaque fleur est hermaphrodite, & posée au-dessous de l'ovaire. Elle consiste en un calice d'une seule piece, découpée en cinq parties égales, triangulaires équilatérales, & en une corolle, une fois plus longue, à cinq pétales taillés en coin, veinés, une fois plus longs que larges, plus étroits en bas, où ils sont réunis par leur face intérieure seulement, à un cylindre creux, une fois plus court qu'eux, & qui porte vingt-cinq à trente filets courts, réunis, à antheres jaunes. Ce cylindre des étamines est enfilé par le style de l'ovaire, qui se divise dans sa moitié supérieure, en vingt à vingt-deux stigmates cylindriques, velues à leur extrémité supérieure.

L'ovaire ressemble d'abord à un petit disque velu, comme argenté, ensuite en mûrissant, il devient une capsule hemisphérique, d'un pouce de diametre, d'un tiers moins longue, accompagnée & comme enveloppée ou serrée étroitement par le calice, qui est d'un quart plus court qu'elle, tronquée en-dessus, rouge d'abord, ensuite noirâtre, marquée de vingt à vingt-deux sillons, semblables par les côtés à des plis rayonnans en-dessus, autour d'un centre, & formant autant de loges qui s'ouvrent chacune par le milieu de leur dos saillant & anguleux, en deux valves, contenant chacune deux à trois graines, taillées en rein aplati & échancré.

Culture. Le beloere croît dans les sables du Malabar, sur-tout à Angecaimal, & on le cultive dans les jardins. Il est toujours verd, toujours couvert de fleurs & de fruits.

Qualités. Il a une saveur légèrement âcre, une odeur qui n'est pas désagréable.

Usages. La poudre de ses feuilles, ainsi que celle de ses graines, met les intestins en mouvement, & lâche le ventre. Sa racine cuite avec d'autres herbes émoullientes dans l'huile, s'applique avec succès sur la lepre.

Remarques. M. Linné a confondu mal-à-propos, sous le nom de sida Asiatica, le beloere du Malabar, avec l'anguri des Moluques, figuré par Rumphe, sous le nom d'abutylon hiopetum, planche X du volume IV de son Herbarium Amboinicum; mais l'anguri est un arbrisseau une fois plus haut, tout hérissé de longs poils écartés, à feuilles visqueuses, à fleurs plus grandes, portées sur un pédicule plus court, & à capsule de quinze à seize loges seulement, tous caractères qui le font distinguer facilement du beloere.

Le beloere differe aussi de l'abutylon Indicum, figuré par Camerarius, Hort. 3, pl. I, en ce que les feuilles de celui-ci sont anguleuses, à trois lobes, & que ses capsules sont rudes & hérissées. Il approche bien davantage de l'abutylon d'Avicenne, dont il ne paroît différer qu'en ce qu'il est plus petit, & qu'il n'est pas annuel comme lui. (M. ADANSON.)

BELOSERO, (Géogr.) ville principale de la Russie en Europe, dans le gouvernement de Nowogorod ou Nowogrod, sur un lac de même nom. Elle est une des plus anciennes de la contrée, & chef-lieu d'un assez grand district: elle a un archevêque & un waiwode ou gouverneur. C'est une place fortifiée, dans l'enceinte de laquelle on ne trouve pas moins de dix-huit églises, & pas plus de cinq cens maisons. Belosero veut dire en langue du pays, lac blanc. (D. G.)

BELOU, f. m. (Hist. nat. Botaniq.) non Brame d'un arbre fruitier, très-bien gravé, avec la plupart de ses détails, sous son nom Malabare, covalam, par Van-Rheede, dans son Hortus Malabaricus, volume III, planche & page 37, les Portugais l'appellent marmeleira, les Hollandois, slym-appels. Rumphe en a pareillement fait graver une bonne figure, sous le nom de tellor ou de bilac, seu madja teloor, seu bilacus oviformis, dans son Herbarium Amboinicum, volume I, page 197, planche LXXXI, figure A & D, & il nous apprend que les habitans de Baleya l'appellent bilak; ceux de Java, madja & maja; les Malays, tangkulo; les Macassares, bila & madja-him-vila. Les habitans de l'île de Ceylan l'appellent belighas, selon Hermann; ceux du Malabar wille-wille; selon Petiver, Acta Philof. Lond. volume XXII, n°. 271, planche CVIII, Garcias ab hortis aromat. lib. II. cap. XIV, l'appelle tydoria à Bengala, c'est-à-dire, cydonia à Bengala; Castor Durantes in hortulo sanitatis, page 576, marmelos à Bengala. Les habitans de Bengale l'appellent beli & serifole. Stegosus dit serifolia, grimen marmelle. C'est

le marmelœtu ex quo fructus quem capotes seu chico-capotes, d'Acosta, Ind. occid. partie LX, livre IV, chapitre XXV. Plukenet a copié une partie de la figure de l'Hortus Malabaricus, dans sa Phytographie, planche CLXX, n°. 3, sous le nom de cucurbitifera trifolia, spinosa, indica, fructus pulpâ cydonii amulâ. Almagest. page 125. M. Linné dans son Systema Naturæ, édit. 72, page 327, l'appelle cratera, 3 marmelos, spinosa foliis ferratis. On en connoît cinq especes.

Première espece. BELOU.

Le belou proprement dit est un arbre haut de trente pieds, à tronc cylindrique, tortueux, irrégulier, anguleux, haut de quatre ou cinq pieds, d'un pied à un pied & demi de diamètre, recouvert d'une écorce blanchâtre, variée de jaune, épaisse, couronnée par une cime conique, formée par nombre de branches alternes, médiocrement épaisses, longues, assez ferrées, écartées sous un angle de cinquante à soixante degrés, dont les vieilles sont brunes, & les jeunes vertes, du côté de l'ombre, rouges du côté opposé au soleil, ainsi que leurs épines.

Sa racine est fibreuse, dure, très-longue, peu profonde, traçante horizontalement, blanche, couverte d'une écorce rousse.

Ses feuilles sortent alternativement & circulairement, au nombre de six à huit, de chaque branche, à des distances de deux à trois pouces, portées d'abord sous un angle de quarante-cinq degrés, ensuite horizontalement. Elles sont ailées trois à trois, c'est-à-dire, composées de trois folioles elliptiques, pointues aux deux extrémités, longues de trois à six pouces, une à deux fois moins larges, verd-gai, onduées, menues, marquées de douze à quinze dentelures, obtuses sur chaque côté des bords, relevées en-dessus d'une côte ramifiée, en six à huit paires de nervures alternes, & portées au bout d'un pédicule cylindrique, presque une fois plus court qu'elles. La feuille de l'extrémité est presque une fois plus grande que les deux des côtés. Ces folioles se replient le soir sur leur pédicule, & se rapprochent des branches comme dans les légumineuses & les mauves.

Des deux côtés du pédicule de chaque feuille, sortent, au lieu de stipules, deux épines, écartées horizontalement en angle droit, droites, coniques, très-pointues, longues comme le pédicule des feuilles, c'est-à-dire, d'un à deux pouces, sur une ligne à une ligne & demie de diamètre, qui subsistent sur les branches après la chute des feuilles.

Les fleurs sortent en épi, des jeunes branches, près de leur extrémité, non pas de l'aisselle des feuilles, mais du lieu où devroient être des feuilles qui y manquent. On voit deux ou trois épis sur chaque branche. Chaque épi a à peu près la longueur des feuilles qui l'avoiinent en-dessus. Il consiste en quatre ou cinq fleurs, disposées sur toute sa longueur, blanc-verdâtres, longues de cinq à six lignes, retrouffées, pendantes en-dessous, portées horizontalement sur un péduncule presque égal à leur longueur. Avant leur épanouissement, elles forment un bouton sphéroïde verd, assez semblable à une capre de trois lignes de diamètre.

Chaque fleur est hermaphrodite, posée au-dessous de l'ovaire, & composée d'un calice verd en soucoupe à cinq dentelures arrondies; de cinq pétales elliptiques, obtus, cinq fois plus courts que lui, deux fois plus longs que larges, pendans en bas, épais, charnus, verds extérieurement, verd-blanchâtres intérieurement, & de cinquante étamines vertes, presque une fois plus courtes qu'eux, ouvertes sous un angle de quarante-cinq

dégrés. Le pistil est aussi long que les étamines, & porté sur un disque orbiculaire qui l'éloigne d'elles; l'ovaire est cylindrique, terminé par un stigmate hémisphérique, velouté en-dessus.

En mûrissant, l'ovaire devient une baie sphéroïde de deux pouces & demi à trois pouces de diamètre, un peu déprimée, à écorce verte d'abord, ensuite jaune, d'une ligne & demie de diamètre, sèche, ligneuse, médiocrement dure, fragile comme celle de la calabasse, à une loge pleine d'une chair jaunâtre, muqueuse, pâteuse & fibreuse, d'un goût aigre-doux, semée çà & là de cent graines environ, en pepins ovoïdes, un peu comprimés, longues de cinq à six lignes, une fois moins larges, blanchâtres, attachées horizontalement, pendantes sur dix à douze lignes verticales, distribuées sur les parois intérieures du fruit.

Culture. Le belou croît communément au Malabar, à l'île Ceylan, à celle de Java & à Suratte. Quoiqu'il puisse se planter de drageons enracinés qui sortent le long de sa racine traçante, dont on les sépare, on le multiplie communément de graines. Il commence à porter fruit dès la sixième ou septième année, & continue ainsi pendant un siècle à en porter tous les ans. Ces fruits sont mûrs en décembre & janvier.

Qualités. Sa racine a une odeur forte, & une faveur douce d'abord, ensuite amère. Ses feuilles ont un goût âcre, austère & piquant de raifort; froissées, elles sont onctueuses. Ses fleurs sentent bon comme la giroflée keiri, ou le lys. L'odeur de ses fruits est si pénétrante, qu'elle remplit la chambre où on le tient; ses graines sont très-amères. Lorsqu'on blesse ses branches, il en sort un suc blanchâtre qui en séchant devient d'abord jaune & transparent comme le succin, & ensuite rougeâtre, opaque, comme la gomme du cerisier: cette gomme pend aux branches sous la forme de larmes coniques; elle est dure par les tems secs, molle dans les tems humides: lorsqu'on la fait fondre dans la bouche, elle est d'abord douce & fade, & finit par laisser une âcreté & une démangeaison à la gorge. Il sort un pareil suc du fruit, lorsqu'il est bien mûr ou lorsqu'on le rôtit au feu.

Son bois est composé de fibres grossières, si entrelacées, qu'il est difficile à fendre, qu'il émousse les haches, de sorte qu'on ne peut l'employer dans les bâtimens: les vieux arbres ne portent des épines que sur les jeunes branches.

Usages. Ses fruits se mangent crus lorsqu'ils sont bien mûrs; mais il ne faut pas qu'ils aient mûri sur l'arbre, car ils prendroient une faveur & une odeur de vinaigre insupportable. Pour leur sauver ce défaut, on monte sur l'arbre avec des échelles, on les cueille un peu avant leur maturité, & on les conserve ainsi quelquefois pendant un mois entier avant qu'ils soient en état d'être mangés. Les Européens ne les aiment pas autant que les Indiens, à cause de leur fade douceur & de leur forte odeur; ils corrigent ces deux défauts en les faisant rôtir sur les cendres chaudes qui font sortir par les pores de leur écorce la gomme qui leur procure cette qualité. En mangeant ce fruit, il faut fucer doucement la chair qui enveloppe ses pépins, & avoir attention de ne les pas écraser sous la dent, parce qu'ils sont aussi amers que ceux du lanfa. Les Indiens font souvent confire ces jeunes fruits au sucre & au vinaigre, & les vont vendre au marché: les Macassares, habitans de Suratte, en font des présents à leur roi.

Ses feuilles encore jeunes se mangent comme d'autres verdures.

La décoction de ses racines & de l'écorce dans l'eau commune, se donne dans les défaillances, les palpitations

palpitations de cœur & la mélancolie hypochondriaque. De cette même écorce pulvérisée & unie au miel, on prépare un électuaire qui, pris le matin, aide à la digestion & à la fermentation des aliments dans le ventricule, & dissipe la migraine & les vertiges. La décoction de ses feuilles se boit dans l'asthme. Ses feuilles pilées avec un peu de riz & de curcuma, forment une espèce d'onguent dont on frotte le corps pour dissiper les démangeaisons opiniâtres. De ses fleurs on distille une eau cordiale & alexipharmaque. Son fruit cueilli un peu avant sa maturité, se mange crud ou rôti pour arrêter la diarrhée & la dysenterie. Le suc de ce même fruit mûr se donne pour guérir les aphtes & les inflammations de la bouche. Rumphe dit, d'après le rapport de quelques Chinois, qu'à Java on tire du *belou* une espèce d'opium peu différent du vrai par la substance, l'odeur & la saveur; pour le composer ils prennent des feuilles & des fruits demi-mûrs des deux premières espèces de *belou*, les pilent ensemble & en expriment le suc qu'ils font cuire jusqu'à la consistance de l'opium; cet opium se vend à Java une fois moins que le vrai opium.

Les Macassares font, de l'écorce de ce fruit, des boîtes pour mettre la chaux qui se mange avec le *betel*.

Deuxième espèce. BILAK.

La seconde espèce de *belou* s'appelle simplement *bilak* à Baleya ou *bilak-kitsjil*, c'est-à-dire *bilak* petit, ou à petit fruit. Rumphe en a donné la figure sous le nom de *bilacus minimus*, au volume I de son *Herbarium Amboinicum*, p. 197, planche LXXXI, fig. C.

Il diffère du *belou* en ce qu'il forme un arbre plus petit, haut de 15 à 20 pieds, à écorce cendrée, à feuilles longues de deux à trois pouces seulement, moins dentées, à épis de trois fleurs seulement, à fruit sphéroïde un peu allongé & plus étroit vers la queue, d'un pouce & demi à deux pouces au plus de diamètre, à écorce jaunâtre mêlée de cendre, à chair douce mêlée d'une âcreté vineuse, à odeur de fleurs du pandang ou du lys, & plus agréable à manger crud que le *belou*, quoiqu'on ne le mange guère crud non plus que lui.

Il croît particulièrement dans la partie orientale de l'île de Java, mais en petite quantité: il est plus commun aux îles de Baleya, Bima & dans les deux Célèbes.

Troisième espèce. MADJA.

Le *madja* ou *maja* des Javanois, dont Rumphe a fait graver le fruit à la planche LXXXI de son *Herbarium Amboinicum*, fig. B, sous le nom de *madja pissang* qui veut dire *madja* ou *belou* bananier à cause de la forme de son fruit qui est ovoïde, allongé comme celui du bananier, ayant trois pouces de longueur, & une fois moins de largeur, diffère des précédents, non-seulement par cette particularité, mais encore parce qu'elle n'est point mangeable. Rumphe ne nous en apprend pas davantage, mais ces deux caractères peuvent absolument suffire pour la faire regarder comme une autre espèce.

Quatrième espèce. CARBAU.

Les Malais appellent du nom de *carbau* ou *bilak-carbau*, une quatrième espèce de *belou* que Rumphe décrit sans aucune figure sous le nom de *bilacus taurinus* dans son *Herbarium Amboinicum*, volume I, p. 199. Les Javanois l'appellent encore *madja carbau*, c'est-à-dire, *madja* de vaches, *madja vaccina* seu *bubalina*.

Le *carbau* forme un arbre moins haut, mais à cime plus large, plus dense, plus ramifiée, à branches plus grosses, plus chargées de feuilles que le *belou*.

Tome I.

Ses feuilles sont plus petites, plus larges, comme entières, à dentelures, si fines qu'elles sont comme insensibles, longues de deux à quatre pouces, une fois moins larges & flasques. Ces feuilles se plient la nuit avec leur pédicule & pendent appliquées contre les branches comme dans le *belou*. Après leur chute, il reste sur les branches un tubercule grossier, & elles sont accompagnées de deux épines très-courtes.

Rumphe n'en a point vu les fleurs. Après la chute de ces fleurs, les fruits pendent solitairement d'un péduncule épais & court. Ils sont sphéroïdes, irréguliers, obliques, tuberculés, de la grosseur du limon, *papeda*, ou même un peu plus gros, c'est-à-dire, de trois pouces environ de diamètre, verd jaune extérieurement, à écorce mince d'une ligne environ, à chair jaune douce & sucrée, mais très-pâteuse, contenant à son centre quatre ou cinq pepins écartés les uns des autres, & couverts de laine blanche comme les graines du coton.

Culture. Le *carbau* croît communément aux îles Xulasses, sur la côte orientale de l'île Célèbe, dans quelques endroits de Manipa & à Java.

Usages. Ses fruits ne se mangent point, parce qu'ils sont trop pâteux; les Malais emploient seulement l'écorce de son tronc qui est gluante, pour donner de la viscosité aux pâtes qu'ils composent pour empoisonner les poissons.

Cinquième espèce. GOELA.

Les habitans d'Amboine appellent *goela* ou *lemor goela* la cinquième & dernière espèce de *belou* dont Rumphe a fait graver une bonne figure avec presque tous ses détails, sous le nom de *bilacus Amboinensis sylvestris*, dont son *Herbarium Amboinicum*, volume I, p. 200, planche LXXXII.

Cet arbre a à peu-près la forme & la grandeur du *carbau*, mais ses feuilles sont entières sans dentelures, semblables à celles du *manipela*, mais plus petites. Ses fleurs forment une panicule au nombre de huit à neuf, portées chacune sur un péduncule un peu plus long qu'elles. Son fruit est de la grosseur d'un petit œuf de casoar, c'est-à-dire, ovoïde de quatre pouces de longueur, ridé & tuberculé, brun de cuir à l'extérieur, épais de trois lignes, d'une chair jaunâtre muqueuse, à odeur forte, & d'une saveur âcre du raifort, contenant une vingtaine de pepins ovoïdes, de la forme & grandeur de petites amandes.

Culture. Le *goela* croît à Leytimore sur les bords du fleuve Alph.

Usages. Son bois est plein d'une moëlle fongueuse, comme le sureau, & si fragile que l'on en casse facilement les plus gros rameaux: on n'en fait aucun usage.

Remarques. Le *belou* a reçu dans l'Inde tant de noms doux & faciles à prononcer, que les gens lettrés verront sans doute avec peine que M. Linné ait voulu les changer pour leur donner les noms, au moins singuliers, de *cratava* & de *marmelos*, d'autant plus que, comme l'on a pu voir, on n'a jamais fait aucune espèce de marmelade avec son fruit.

Une autre erreur de M. Linné, & que les botanistes ne lui passeront pas, c'est d'avoir réuni en 1767, sous le nom générique de *cratava*, trois fortes de plantes qui sont trois genres totalement différens dans la famille des câpriers, où nous les avons placés en 1763. Voyez nos Familles des plantes, volume II, page 408. (M. ADANSON.)

BELSEBUT, (*Hist. de l'Idol.*) *Belsebut*, qui signifie seigneur des mouches, fut la divinité la plus révérée des peuples de Canaan, & ce fut dans Accaron qu'elle eut le plus d'adorateurs. Plusieurs

RR rrr

peuples décernerent un culte à cette divinité, sur-tout dans les pays chauds où l'on est le plus exposé à l'importunité des insectes. Son nom, qui offre l'idée d'un maître des hommes, introduisit l'usage de le représenter avec tous les attributs de la puissance suprême. On plaçoit sa statue sur un trône magnifique, où elle sembloit dicter des loix. Toutes les fois que les Philistins alloient à la guerre, ils transportoient son simulacre avec eux. La plus riche partie du butin lui étoit réservée; ses temples étoient spacieux & superbement décorés. Il étoit quelquefois représenté sous la forme d'une mouche. Les oracles qu'il rendoit, étoient, disoit-on, sans ambiguïté. Toutes les fois qu'on célébroit les jeux olympiques, on sacrifioit au dieu des mouches, de peur qu'elles ne troublassent la solemnité. Les Ciréniens en faisoient autant pour être délivrés de ces insectes qui causoient des maladies, & qui souvent dévoient les moissons. *Belsébub* est qualifié de prince des démons, dans l'écriture, c'est-à-dire, comme un des principaux chefs de la milice infernale. (T-N.)

BELUTTA ADEKA MANJEN, f. m. (*Hist. nat. Botanique.*) espece d'amarante très-bien gravée, avec tous ses détails, sous ce nom Malabare, par Van-Rheede, dans son *Hortus Malabaricus*, vol. X, page 75, pl. XXXVIII. C'est l'*amaranthus spicatus argenteus Americanus* de Boerhaave, & l'*amaranthus spica albescens habitiore*, figuré par Martyn, dans ses *Centuries*, pl. VII. M. Linné l'appelloit, en 1737, *celosia foliis lineari-lanceolatis*, dans son *Hortus Cliffortianus*, page 43; en 1753, *celosia i. argentea, foliis lanceolatis, pedunculis angulatis, spica ovato-oblonga*, dans son *Species plantarum*, p. 205; enfin dans son *Systema naturæ*, édition 12^e, imprimée en 1767, il lui donne le nom de *celosia i. argentea, foliis lanceolatis, stipulis subsulcatis, pedunculis angulatis, spicis cariosis*, page 187.

C'est une plante annuelle qui s'éleve droite à la hauteur d'un pied à un pied & demi, sous la forme d'un buisson ovoïde, pointu, presque deux fois plus long que large, à tige cylindrique, verte, charnue, sèche, comme ligneuse, de trois lignes au plus de diametre, ramifiée un peu au-dessous de sa moitié supérieure, en quatre ou cinq branches alternes, longues, cylindriques, ouvertes à peine sous un angle de trente degrés.

Sa racine est blanche, fibreuse, longue de deux pouces au plus.

Les feuilles sont alternes, disposées circulairement le long des tiges & des branches, à des distances d'un à deux pouces, elliptiques, pointues aux deux extrémités, longues de deux à trois pouces, deux fois & demi à trois fois moins larges, minces, lisses, entières, verd-foncées, relevées en-dessous d'une grosse côte ramifiée, de huit à dix paires de nervures, alternes, à bords relevés aussi en-dessous, & attachées sans pédicule sur les tiges.

Le bout des branches est terminé par un ou deux épis ovoïdes, pointus, longs d'un pouce & demi, une fois moins larges, blanc-rougeâtres, portés chacun sur un péduncule quelquefois de même longueur, & pour l'ordinaire une fois plus long. Chaque épi est composé d'une centaine de fleurs, blanc-rougeâtres, sessiles, très-ferrées, contiguës, tuilées ou disposées comme les écailles des poissons.

Chaque fleur est hermaphrodite, disposée autour de l'ovaire. Elle consiste en un calice coloré, membraneux, blanchâtre à son extrémité, incarnat à son fond, composé de sept feuilles inégales, disposées sur deux rangs, dont deux extérieures plus petites & cinq intérieures, égales, ouvertes en étoile de six lignes de diametre, elliptiques, concaves, pointues à leur extrémité supérieure, larges à leur base, une

fois plus longues que larges; il n'y a point de corolle. Les étamines au nombre de cinq sont opposées aux cinq feuilles intérieures du calice, d'un tiers plus courtes qu'elles, portées sur une membrane courte dont elles semblent les divisions, & qui laisse voir entr'elles cinq petits filets ou denticules; cette membrane touche le calice & l'ovaire sans adhérer ni à l'un ni à l'autre: les antheres sont rouges. L'ovaire fort du centre de la fleur & porte un style cylindrique, couronné par deux à trois stigmates sphériques, velus, portés à la hauteur des étamines.

L'ovaire en mûrissant devient une capsule membraneuse, sphéroïde, d'une ligne & demie de diametre, à une loge, s'ouvrant horizontalement par le milieu en deux valves assez égales, & contenant trois ou quatre graines lenticulaires, d'une demi-ligne de diametre, brun-noires, lisses, très-luisantes, attachées horizontalement & verticalement droites, par de petits filets autour d'un placenta conique qui s'éleve sur le fond de la capsule à son centre.

Culture. Le *beluta-adeka-manjen* croît naturellement sur la côte du Malabar, au bord des eaux.

Usages. On n'en fait aucun usage.

Remarques. L'épithete d'*americanus* que Boerhaave a appliquée à cette plante, a trompé tous les auteurs qui ne se donnent pas la peine de vérifier ce qui a été dit avant eux, & tous, depuis lui & M. Linné, dont la plupart des modernes adoptent trop aveuglément toutes les erreurs, ont dit que cette plante étoit Américaine, quoiqu'elle soit originaire des grandes Indes, c'est-à-dire, des Indes proprement dites & du Sénégal.

On a vu combien M. Linné a varié sur la description de cette plante dans les diverses éditions de ses ouvrages, & qu'il n'a tant changé ses phrases que pour y introduire une erreur, pour lui donner de stipules qu'elle n'a point, *stipulis falcatis*, sans doute parce qu'il aura voulu la confondre avec une autre espece.

C'est encore ici le lieu de faire remarquer que le nom de *celosia*, que M. Linné donne à cette plante, a toujours été appliqué depuis Tragus au bliten tricolor, auquel il a transporté le nom d'*amaranthus*; *Systema naturæ*, page 626, qui selon Plinie appartient de tout tems à l'amarante ordinaire des jardiniers, dont le *belutta-adeka-manjen* est une espece très-voisine. Voyez nos *Familles des plantes*, volume II, pages 260 & 269, où toutes ces confusions ont été soigneusement levées par une discussion très-sévère & très-réfléchie des passages des anciens botanistes, que M. Linné paroît avoir négligés entièrement. (M. ADANSON.)

BELUTTA-ARELI, f. m. (*Hist. nat. Botanique.*) espece de laurier-rose, *nerium*, *oleander*, assez bien gravée sous ce nom, quoique sans détails, par Van-Rheede, dans son *Hortus Malabaricus*, volume II, planche II, page 3. Les Brames l'appellent *davo caneru*, les Portugais *fula mestica alba*; c'est le *nerium indicum angustifolium, floribus odoratis simplicibus*, d'Hermann, dans son catalogue de l'*Hortus Lugdunobatauv.* page 448. M. Linné lui donne le nom de *nerium, oleander, foliis lineari-lanceolatis, ternis, corollis coronatis*, dans son *Systema naturæ*, 12^e édition, page 189.

Cette plante ne differe du laurier-rose ordinaire à fleur simple, qu'en ce que ses feuilles sont plus petites, opposées plus rarement trois à trois, & plus communément deux à deux; la panicule de ses fleurs est peu ramifiée, comme en épi de quatre à cinq fleurs; ses fleurs sont blanc-jaunâtres, d'une odeur des plus agréables.

Elle croît au Malabar, fleurit toute l'année & n'est d'aucun usage.

Remarque. Il paroît que le *belutta-areli* n'est qu'une

variété du laurier-rose ordinaire, *oleander*. (M. ADANSON.)

BELUTTA KAKA, f. m. (*Hist. nat. Bot.*) plante du Malabar, très bien gravée avec presque tous ses détails sous le nom de *belutta kaka kodi*, par Van-Rheede, dans son *Hortus Malabaricus*, volume IX, pl. V & VI, p. 7. Jean Commelin, dans ses notes sur cet ouvrage, l'appelle *apocynum indicum maximum repens folio amplo rotundo, flore candido, siliquis longis*. M. Linné semble avoir voulu la désigner sous le nom d'*echites*, 5 *umbellata*, *pedunculis umbellatis, foliis ovatis obtusis mucronatis, caule volubili*, dans son *Systema natura*, édit. 12, p. 190.

Cette plante est vivace, grimpante, à tige longue de 20 à 30 pieds, cylindrique, de cinq à huit lignes de diamètre, peu ramifiée, à bois blanc, à demi plein de moëlle, épaisse, verdâtre, recouverte d'une écorce verd-jaunâtre.

Les feuilles sont opposées deux à deux en croix, & sortent des tiges & des branches à des distances de six à huit pouces. Elles sont elliptiques, presque rondes, avec une petite pointe, longues de six à treize pouces, à peine d'un sixième moins larges, épaisses, verd-brunes, luisantes, semées de poils rares en-dessus, très-laineuses en-dessous, verd-blanchâtres, relevées d'une grosse nervure longitudinale, ramifiée en dix à douze paires de côtes alternes, & portées horizontalement sur un pédicule cylindrique, assez court, tortillé ou sinueux, cylindrique, épais, laineux, quatre à huit fois plus court qu'elles.

De l'aisselle des feuilles supérieures & du bout des branches, sort alternativement un corymbe égal à la moitié de leur longueur, fourchu en deux branches, comme articulées en trois ou quatre endroits, portant chacune à leur extrémité deux à six fleurs blanc-jaunâtres, rassemblées en ombelle, écartées, portées sur un péduncule quatre à cinq fois plus court qu'elles, & écarté sous un angle de 45 degrés. Avant de s'épanouir, elles forment des boutons ovoïdes, d'abord rouge-sanguins, ensuite blanchâtres, luisans, enfin jaunâtres.

Chaque fleur est hermaphrodite, disposée au-dessous de l'ovaire. Elle consiste en un calice d'une seule pièce, verte, découpée jusqu'à son milieu en cinq parties égales, triangulaires, rougeâtres, une fois plus longues que larges, persistentes; & en une corolle monopétale, six à huit fois plus longue, à tube cylindrique long, couronné par cinq divisions égales, régulières, horizontales, arrondies, plus étroites à leur origine, épaisses, dentelées ou onduées à leurs bords, contournées & se recouvrant obliquement les unes les autres par un de leurs côtés. Au haut du tube sont placées cinq étamines égales, courtes qui ne le débordent pas, & qui sont recouvertes par un duvet jaunâtre qui ferme l'entrée de ce tube; elles sont roides, comme ligneuses, à anthers pointues en haut, fourchues en bas en fer de flèche. Du centre du calice s'élève un petit disque jaune, portant deux ovaires réunis par le haut seulement à un style commun, terminé par deux stymagtes hémisphériques verdâtres.

Ces ovaires en mûrissant deviennent deux capsules cylindriques, étroites, pointues aux deux extrémités, longues de huit à dix pouces, douze à quinze fois moins larges, rouges du côté exposé au soleil, vertes de l'autre côté, à écorce dure, épaisse de près d'une ligne, marquée en-dessus d'un sillon, s'ouvrant par ce sillon sur toute sa longueur en une loge, contenant trois cens graines elliptiques, roussâtres, imbriquées, couronnées d'une aigrette argentée, par laquelle elles sont attachées, pendantes à un placenta cylindrique, fixé le long des bords de la capsule.

Tome I.

Qualités. Le *belutta kaka* bleffié ou égratigné, jette de toutes ses parties un suc laiteux très-abondant. Ses fleurs répandent une odeur d'abord de girofle très-forte & très-agréable pendant qu'elles sont blanches ou vers leur premier épanouissement, & qui, à mesure qu'elles jaunissent en vieillissant, se change en une odeur de melon parvenu à sa maturité.

Usages. On n'en fait aucun usage.

Remarques. Le *belutta kaka* fait un genre particulier de plante, appartenant à la famille des aporins où nous l'avons placé en lui conservant son nom ancien qu'il a plu à M. Linné de changer en celui d'*echites* d'après M. Jacquin qui en a observé quelques espèces en Amérique; mais le nom d'*echites*, qui voudrait dire *vipérine*, étant dérivé du nom *echium*, doit être laissé à cette plante ou à quelqu'une de ses espèces si l'on veut éviter la confusion. Voyez nos *Familles des plantes*, volume II, page 172. (M. ADANSON.)

BELUTTA ONAPU, f. m. (*Hist. nat. Botanique*) espèce de balsamine assez bien gravée, quoique sans détails sous ce nom, par Van-Rheede, dans son *Hortus Malabaricus*, vol. IX, pag. 99, planche LI.

C'est une plante annuelle, haute de six à sept pouces au plus, droite, élevée sous une forme conique de moitié plus haute que large.

Sa racine forme un faisceau sphéroïde, des fibres d'un pouce environ de diamètre, blanchâtres, très-menues.

Sa tige est cylindrique, de deux lignes environ de diamètre, blanchâtre, luisante, transparente, ramifiée dans sa moitié inférieure, en deux paires de branches opposées en croix, horizontales.

Les feuilles sont opposées deux à deux en croix en petit nombre, quatre ou cinq paires au plus sur chaque tige, & deux à trois paires sur chaque branche, elliptiques, pointues aux deux bouts, longues d'un à deux pouces, une à deux fois moins larges, marquées de douze à quinze dentelures, obtuses de chaque côté de leurs bords, relevées en-dessous d'une côte à cinq paires de nervures velues verd-brunes, portées horizontalement sur un pédicule demi-cylindrique, deux à trois fois plus court qu'elles.

De l'aisselle de chaque paire des feuilles, sortent trois à quatre fleurs blanches, élevées, droites, trois fois plus courtes que les feuilles, portées sur un péduncule égal à la longueur de leur éperon. Avant de s'épanouir, elles forment des boutons verts, sphériques, pointus, aplatis par les côtés.

Elles sont hermaphrodites posées autour de l'ovaire, & consistent en un calice à deux feuilles, verd-blanchâtres, caduques; en une corolle à quatre pétales inégaux, dont l'inférieur porte un éperon verd-blanchâtre, une fois plus long qu'eux, pendant en-bas, aussi long que le péduncule de la fleur, & en cinq étamines courtes, contiguës au calice & à l'ovaire qui est petit, ovoïde, terminé sans style par un stigmate conique fort court.

L'ovaire en mûrissant, devient une capsule ovoïde, obtuse, pendante, aussi longue que son péduncule qui est de quatre à cinq lignes, deux fois moins large, verte, marquée de cinq sillons longitudinaux, par lesquels elle s'ouvre en cinq valves, formant une loge qui contient cinq à dix graines sphéroïdes, brunes, attachées horizontalement & pendantes autour d'un placenta en forme de colonne qui s'étend d'un bout à l'autre de la capsule.

Culture. Le *belutta onapu* croît au Malabar dans les terrains pierreux.

Usages. On n'en fait aucun usage.

Remarques. Cette espèce de balsamine n'a point encore paru dans nos jardins de l'Europe. On sait que la balsamine est un genre de plante qui vient

RR r r r ij

naturellement dans la famille des pavots où nous Pavons placé. Voyez nos Familles des plantes, vol. II, pag. 432. (M. ADANSON.)

BELUTTA POLA, f. m. (*Hist. nat. Botanic.*) plante liliacée du Malabar, assez bien gravée avec presque tous ses détails par Van-Rheede, dans son *Hortus Malabaricus*, volume II, page 75, planche XXXVIII. Hermann en a donné aussi une figure, sous le nom de *lilium Zeylanicum bulbiferum & umbelliferum*, à l'appendix de son *Hortus Lugduno-batavus*, page & planche 683. M. Linné l'appelle *crinum 2, asiaticum foliis carinatis*, dans son *Systema naturæ*, édition 12, de 1767, page 236.

Sa racine improprement dite, car c'est un vrai bourgeon, forme un bulbe sphérique, blanc, charnu, aqueux, de trois pouces de diamètre, composé de dix à douze tuniques entières, d'une seule pièce, non fendues qui s'enveloppent les unes les autres comme autant de bourses, dont les intérieures sont jaunâtres. Du dessous de ce bulbe ou bourgeon, sortent les vraies racines au nombre de quinze à vingt, cylindriques, longues de huit à dix pouces, d'une ligne & demie à deux lignes de diamètre, charnues, blanches d'abord, ensuite jaunâtres, semées çà & là de quelques fibres courtes.

Ce bulbe en s'épanouissant ou se développant, donne autant des feuilles qu'il y a de gaines qui le forment, car ces gaines ne sont que les bases de ces mêmes feuilles qui se répandent circulairement sur la terre en formant une espèce d'arcade. Elles sont triangulaires, assez étroites, longues de deux pieds, larges d'un pouce au plus, c'est-à-dire vingt fois plus étroites, médiocrement épaisses, roulées en canal demi-cylindrique, verd-foncées, fongueuses intérieurement, striées longitudinalement & blanchâtres à leur origine où elles s'engainent les unes les autres, de manière que l'extérieure qui est la plus ancienne & la plus courte, enveloppe toutes les autres. Lorsqu'elles sont desséchées, on remarque, en les cassant, nombre de filets qui se laissent tirer comme une soie extrêmement blanche.

Du centre de ces feuilles sort une tige cylindrique, mais comprimée ou médiocrement aplatie, haute d'un pied & demi, ou d'un tiers plus courte que les feuilles, de quatre lignes de diamètre, droite, s'élevant verticalement, verd-claire en haut, blanchâtre vers la racine, pleine intérieurement d'une chair fongueuse & aqueuse.

Cette tige est nue & sans feuilles; elle porte seulement à son sommet une enveloppe de deux feuilles triangulaires, concaves, longues de deux pouces & demi, presque deux fois moins larges, vertes extérieurement, blanches à leur intérieur, formant d'abord un bouton ovoïde, pointu aux deux bouts, qui s'ouvre ensuite en deux valves écartées sous un angle de quarante-cinq degrés, qui contiennent huit à dix fleurs blanches, longues de six pouces, écartées sous un angle de quarante-cinq degrés, sous la forme d'une ombelle ou d'un parasol, de manière que, avec la tige qui les supporte, elles égalent la longueur des feuilles; entre chaque fleur on voit une écaille en filet blanchâtre.

Ces fleurs sont hermaphrodites & portées sur l'ovaire; elles consistent en un calice coloré d'une seule pièce, composé d'un long tube cylindrique, étroit, portant à son extrémité six divisions un peu plus courtes que lui, elliptiques, pointues, étroites, longues de deux pouces & demi, huit à dix fois moins larges, striées extérieurement sur le milieu de leur largeur de plusieurs lignes rouge-pâles, & pendantes en-bas ou courbées vers le tube; du sommet du tube du calice partent six étamines opposées à chacune de ses divisions, d'un quart plus court qu'elles, pendantes de même en-bas, à filets blancs en-bas, rouge-

purpurins en-haut, luisantes, couronnées par des anthers jaunes, oblongues, couchées horizontalement, qui deviennent noires après leur fécondation. Le style qui part de l'ovaire enfle le tube du calice, s'élève droit de la longueur des divisions du calice, comme un filet blanc en-bas, rougeâtre en-haut, luisant, terminé par un stigmate conique, velouté finement.

L'ovaire en mûrissant devient une capsule membraneuse, sphéroïde, de deux pouces environ de diamètre, bosselées inégalement, verte d'abord, ensuite jaunâtre, veinée longitudinalement, s'ouvrant irrégulièrement ou se déchirant, quoique partagée intérieurement en trois loges qui contiennent chacune trois ou quatre graines anguleuses, irrégulières, d'un pouce à un pouce & demi de diamètre, à deux côtés plans & un convexe, verdâtres, à chair blanche, succulente, séparées par des filets assez minces.

Culture. Le *belutta-pola* croît au Malabar dans les sables, au bord des rivières. Il fleurit une fois seulement tous les ans pendant la saison des pluies.

Qualités. Toute la plante n'a qu'une saveur aqueuse. Ses fleurs sont sans odeur.

Usages. Coupée par morceaux & amortie au feu, on en fait deux cataplasmes qu'on applique sur les deux mâchoires pour en dissiper les convulsions spasmodiques.

Remarques. M. Burmann, dans son *Thesaurus Zeylanicus*, page 142, confond cette plante avec le *tolabo* de Ceylan, sous le nom de *lilio-narcissus maximus Zeylanicus, floribus albis umbellatis*. Pluken. *Almag.* pag. 219. Mais il y a une grande différence, comme on va le voir par la description suivante.

Deuxieme espece. TOLABO.

Le *tolabo* de Ceylan a été fort bien gravé, quoique sans détails, en 1697, par Jean Commelin, dans son *Hortus Amstelodamensis*, volume I, page 73, planche XXXVII, sous le nom de *lilio-narcissus Ceylanicus latifolius, flore niveo externè lineâ purpureâ striato; tolabo Ceylanensibus*. Parad. Bat. Rodr. M. Linné l'appelloit en 1753, dans son *Species plantarum*, page 293, *amaryllis 6 Zeylanica, spathâ multiflorâ, corollis campanulatis æqualibus, scapo tereti ancipiti; & aujourd'hui dans sa douzième édition du *Systema naturæ*, imprimé en 1767, il a changé cette dénomination en celle de *crinum 4 Zeylanicum foliis scabro dentatis scapo compressiusculo*.*

Cette espèce diffère de la précédente en ce qui suit: 1°. Les feuilles au nombre de huit à dix, ne passent guère un pied en longueur, & elles ont un pouce un quart à un pouce & demi de largeur, de sorte qu'elles sont à peine dix fois moins larges. 2°. La tige à fleurs sort, non pas du centre des feuilles, mais à leur côté & hors de leur faisceau, presque une fois plus longue qu'elles, verd-purpurine; elle a sept à huit lignes de diamètre, & elle est couronnée par six à sept fleurs. 3°. Les divisions du calice de chaque fleur sont à peine quatre fois plus longues que larges, relevées dans leur moitié supérieure, & courbées en arc dans leur moitié inférieure. 4°. Les filets des étamines & le style du pistil sont blancs & ne passent guère la moitié de la longueur des divisions du calice. 5°. Ses capsules sont plus petites que celles du *belluta-pola*.

Culture. Cette plante fut envoyée de Ceylan en 1685, sous le nom de *tolabo*, au jardin d'Amsterdam, où elle fleurit en juin pendant plusieurs années de suite.

Qualités. Le *tolabo* diffère encore du *belutta-pola* en ce que ses feuilles ont une saveur amère, & ses fleurs une odeur très-agréable de muguet.

Jean Commelin a encore fait graver assez bien, quoique sans détails, à la planche XXXVI, page 71, du volume I de son *Hortus Amstelodamensis*, sous le nom de *lilio narcissus Africanus platycaulis humilis flore purpurascens odorato*, une autre espece de tolabo plus petite qui pourroit bien être le wal-tolabo & le tanghekolli des habitans de Ceylan, & qui differe seulement du tolabo en ce que 1°. ses feuilles au nombre de six à huit, ont seulement un pied & demi de longueur sur un pouce & demi de largeur, c'est-à-dire, qu'elles ont à-peu-près les mêmes proportions, mais elles sont plates & non pas creusées en demi-canal. 2°. La tige à fleurs sort de même hors du centre des feuilles à leur côté, mais elle n'a guere que dix pouces de hauteur sur dix lignes à un pouce de diametre. 3°. Ses fleurs sont au nombre de vingt-quatre, un peu plus petites que celles du tolabo, mais purpurines, odoriférantes de même. 4°. Les antheres sont rougeâtres. 5°. Ses capsules sont encore plus petites, triangulaires, à graines plus arrondies.

Culture. Le wal-tolabo croît au cap de Bonne-Espérance, dans des terres fortes, entre les rochers. Il fleurit en août & septembre.

Remarques. Le tolabo forme, comme l'on voit, un genre particulier de plante qui se range naturellement dans la famille des liliacées, septième section des jacintes, où nous l'avons placé sous son nom de pays, ne pensant pas qu'on doive lui donner le nom de *crinum*, comme a fait M. Linné qui ignore sans doute que c'est le nom que les Grecs ont donné de tout tems au lys, *lilium*. Voyez nos *Familles des plantes*, page 57. (M. ADANSON.)

BELUTTA TSJORI, f. m. (*Hist. nat. Bot.*) espece de vigne du Malabar, assez bien gravée, avec la plupart de ses détails, par Van-Rheede, dans son *Hortus Malabaricus*, volume VII, planche X, page 19, sous son nom Malabare *belutta tsjori valli*, qui veut dire, *blanche vigne*. Les Portugais l'appellent *uvas d'aliafare macho*, & les Hollandois, *pimperlang manneken*.

Cette vigne a les tiges cylindriques, longues de quinze à vingt pieds, de deux lignes & demie à trois lignes de diametre, velues, ligneuses, fragiles. Sa racine est charnue, blanchâtre, visqueuse, fibreuse & striée.

Ses feuilles sont alternes, placées circulairement à des distances de quatre pouces, le long des tiges, digitées, c'est-à-dire, composées de sept à neuf divisions ou folioles elliptiques, pointues, longues de trois à cinq pouces, deux fois moins larges, velues, rudes, marquées de chaque côté de six à dix dents aiguës, petites, verd-foncées, relevées en-dessous d'une nervure à six ou dix paires de côtes alternes. Elles sont disposées de maniere, que celle du milieu ou du bout, qui est la plus longue, est seule portée sur un pédicule assez long, pendant que les autres sont disposées au nombre de trois ou quatre de chaque côté, sur un pédicule commun à-peu-près semblable; toutes sont, outre cela, portées sur un pédicule général cylindrique, d'une ligne & demie de diametre, long de près de trois pouces.

A l'opposé de chaque feuille, sort une vrille simple ou fourchue en deux, d'une ligne au plus de diametre, longue de quatre à six pouces, & entre les deux sur le côté, une grappe presque une fois plus courte que les feuilles, de cent fleurs environ, ramifiée dans sa moitié supérieure seulement, en un corymbe de dix branches alternes, portant chacune dix fleurs verdâtres, en étoile, de trois lignes de diametre, sur un péduncule de même longueur.

Chaque fleur est hermaphrodite, & placée un

peu au-dessous de l'ovaire. Elle consiste en un petit calice à cinq feuilles, caduques, triangulaires, une fois plus courtes que la corolle, qui est à cinq pétales elliptiques, une fois plus long que larges, & en cinq étamines blanchâtres, de même longueur, terminées par une anthere jaune. Le pistil est éloigné des étamines par un petit disque hémisphérique qui le supporte; il consiste en un ovaire sphéroïde, surmonté d'un style cylindrique, fort court, & d'un stigmate hémisphérique velu.

L'ovaire en mûrissant devient une baie sphéroïde, déprimée ou aplatie de - dessus en - dessous, de quatre lignes & demie à cinq lignes de diametre, verte d'abord, ensuite d'un blanc d'ivoire, luisante, molle, transparente, âcre, à une seule loge, comme partagée en deux, contenant depuis un jusqu'à quatre pepins hémisphériques, à ventre plat & dos convexe, d'une ligne & demie de diametre, attachés partie par le bas au fond du fruit.

Culture. Le *belutta tsjori* croît sur la côte du Malabar, sur-tout à Repoli dans les sables.

Qualités. Ses feuilles & ses fruits ont une saveur âcre, brûlante & très-pénétrante.

Usages. Ses feuilles mûres employées avec la rature de l'amande du cocos, enlèvent la galle; cuites avec l'huile, elles sont vulnérables: leur suc mêlé avec la chaux, dissipe les cloux. (M. ADANSON.)

BEM CORINI, f. m. (*Hist. nat. Botaniq.*) espece d'adhatoda du Malabar, assez bien gravée, quoique sans détails, par Van-Rheede, dans son *Hortus Malabaricus*, volume II, page 33, pl. XXI. Les Brames l'appellent *davo-pocso*. M. Linné le désigne sous le nom de *justicia*, *β betonica*, *fruticosa*, *foliis lanceolato-ovatis*, *bracteis ovatis*, *acuminatis*, *venoreticulatis*, *coloratis*, dans son *Systema Naturæ*, édition de 1767, page 59.

C'est un arbrisseau qui croît à la hauteur de quatre ou cinq pieds, sous la forme d'un buisson conique, deux fois plus long que large, ramifié du bas en haut, à branches opposées en croix, assez ferrées, verd-brunes, comme articulées ou renflées à chaque nœud.

Sa racine est fibreuse & blanchâtre.

Ses feuilles sont opposées deux à deux en croix, elliptiques, pointues aux deux extrémités, longues de quatre à cinq pouces, presque deux fois moins larges, entières, minces, molles, lisses, un peu luisantes, verd-brunes en-dessus, plus claires en-dessous, relevées d'une nervure longitudinale, ramifiée en sept à douze paires de côtes alternes, & portée sur un pédicule cylindrique fort court.

Les fleurs sont disposées au nombre de cinquante à cent vingt, au bout de chaque branche, en un épi cylindrique, long de quatre à six pouces, quatre à huit fois moins large, formé d'autant d'écaillés différentes des feuilles, opposées comme elles deux à deux en croix, très-ferrées, tuités, elliptiques, membraneuses, blanchâtres, transparentes, à côtes vertes, longues de six à sept lignes, une fois moins larges, sessiles, contenant chacune une fleur sessile de moitié plus longue & blanchâtre.

Chaque fleur est hermaphrodite, longue de cinq à six lignes, monopétale, irrégulière, & potée au-dessous de l'ovaire. Elle consiste en un calice à cinq feuilles, vertes, triangulaires, menues, & en une corolle monopétale, deux fois plus longue, en masque, à tube médiocre, de deux levres, à cinq divisions, dont trois sont inférieures, & dont les deux supérieures forment une espece de voûte. Du bas du tube de la corolle, un peu au-dessous du milieu de sa longueur, s'élevent deux étamines blanches, à antheres vertes, arquées, appliquées étroitement sous la voûte de la levre supérieure, dont elles égalent presque la longueur, & fourchues

à leur partie inférieure, en deux branches, dont la seconde est libre comme un filet assez court. Du centre du calice, s'éleve un disque jaunâtre, portant un ovaire ovoïde, oblong, verdâtre, surmonté par un style cylindrique & deux stigmates demi-cylindriques velus.

L'ovaire, en mûrissant, devient une capsule ovoïde, un peu comprimée & comme pédiculée, sèche, ligneuse, verdâtre, à deux loges, s'ouvrant élastiquement dans un sens contraire à leur largeur, en deux valves ou battans, qui ont chacune à leur base un petit crochet horizontal, recourbé en demi-cercle en-dessus, qui soutient une seule graine contenue dans chaque loge.

Culture. Le *bem curini* croît dans les forêts de la côte du Malabar.

Qualités. Ses racines sont légèrement amères dans leur écorce. Ses autres parties, & ses fleurs mêmes sont sans faveur & sans odeur.

Usages. La décoction de sa racine se donne en boisson dans les fièvres & autres maladies accidentelles. Ses feuilles amorties dans l'huile, ensuite pilées, s'appliquent sur les blessures.

Deuxième espèce. CARIM-CURINI.

Le *carim-curini* gravé dans presque tous ses détails, par Van-Rheede, dans son *Hortus Malabaricus*, au volume II, page 31, planche XX, & copié par Plukenet, dans son *Almageste*, page 126, pl. CLXXI, fig. 4, est encore une espèce d'adhatoda. M. Burmann en a donné une figure passable sans détails, dans son *Thesaurus Zeylanicus*, planche IV, fig. 1, sous le nom d'*adhatoda spicâ longissimâ, flore reflexo*. Les Brames l'appellent *possoo*. M. Linné la désignoit en 1753, dans son *Species Plantarum*, page 15, sous le nom de *justicia, 2 ecbolium, arborea, foliis lanceolato-ovatis, bracteis ovatis, deciduis mucronatis, corollarum galeâ reflexâ*, & dans la dernière édition de son *Systema Naturæ*, imprimée en 1767, page 59, il l'appelle *justicia, 2 ecbolium arborea, foliis lanceolato-ovatis, spicis tetragonis, bracteis ovatis ciliatis, corollarum galeâ reflexâ*.

Cet arbrisseau diffère du *bem-curini*, en ce qu'il est un peu plus grand & plus large.

Ses feuilles ont sept à huit pouces de longueur, & sont portées sur un pédicule demi-cylindrique, assez long, sur lequel elles sont prolongées, ce qui le rend comme ailé par les côtés.

Ses fleurs sont bleues, disposées au nombre de cinquante, en un épi long de quatre à cinq pouces, & quatre à cinq fois moins large, à écailles vertes. Elles ont chacune un pouce & demi de longueur. Leur corolle est cinq à six fois plus longue que le calice, composée d'un tube très-menu, dont la levre supérieure est aussi très-menue, semblable à un filet recourbé sur le tube. Les deux étamines sont plus courtes que cette levre.

L'ovaire en mûrissant devient une capsule en massue, comprimée par les côtés, de manière qu'elle ressemble à une palette ou à un fer de lance, longue de dix à onze lignes, presque deux fois moins large, à graines lenticulaires, ou en cœur de trois lignes de diamètre, verd-blanchâtres d'abord, ensuite rouxpâles, rudes & chagrinées par nombre de tubercules élevés à leur surface.

Usages. La décoction de sa racine dans l'eau se boit dans les douleurs de goutte. On l'applique aussi avec l'huile de sîrgelim (sésame) pour les mêmes douleurs. Cuite avec l'huile & le beurre, elle augmente les forces. La décoction de sa racine & de ses feuilles, ainsi que le suc exprimé de ses feuilles, se boit dans le calcul, pour briser la pierre. Ses feuilles pilées & appliquées sur le ventre, ont la même vertu. La décoction de ses feuilles se donne

dans les dysuries, la toux & les douleurs néphrétiques; on en baigne aussi le corps pour le même effet.

Remarques. Le nom de *justicia* & d'*ecbolium*, que M. Linné donne à ces espèces d'adhatoda, nous paroitroit bien peu convenable à des plantes, & nous pensons qu'on doit, dans tous les cas, leur laisser par préférence leurs noms de pays. L'adhatoda est, comme l'on sçait, un genre de plante de la famille des personées, où nous l'avons placé. Voyez nos *Familles de plantes*, vol. II, pag. 209. (M. ADANSON.)

BEMKHOU, (Géogr.) belle ville d'Asie, dans le Daguestan, du côté de la Géorgie. (+)

BÉMOL DOUBLE ou DOUBLE-BÉMOL. (*Musique.*) Quelquefois on trouve dans le courant d'une pièce de musique, dont la clef est armée de bémols, un bémol devant une note qui est déjà bémolisée à la clef, on trouve même un double bémol ainsi, bb: ces marques indiquent qu'il faut baisser ce ton de deux demi-tons mineurs, car un bémol le baisse d'un demi-ton mineur; par exemple, un *si* précédé d'un double bémol, ou d'un seul, quand il en a déjà un à la clef, devient à peu-près un *la*; je dis à-peu-près, car pour devenir *la*, il faudroit qu'il fût abaissé d'un demi-ton majeur & d'un mineur, & il ne l'est que de deux mineurs.

Il est à remarquer, qu'à la rigueur, le double bémol ou bb, est un signe inutile; car on ne peut mettre ce signe que devant une note déjà bémolisée, soit à la clef, soit par accident, & dans ce cas, un seul bémol suffit: mais comme on se sert très-rarement du double bémol, & que par conséquent, les concertans y sont peu faits, on se sert toujours du bb, pour prévenir toute équivoque.

Voici ce qui donne lieu au double bémol.

Pour former une échelle diatonique semblable à celle d'*ut*, en commençant par *fa*, il faut bémoliser le *si*, afin qu'il y ait une quarte juste de *fa* à *si* b, comme d'*ut* à *fa*; or, si l'on veut former une semblable échelle, en commençant par *fa* b, la quarte de *fa* b à *si* b, sera triton ou trop forte d'un demi-ton mineur. Il faudra donc encore abaisser le *si* b, d'un demi-ton mineur, c'est-à-dire, le faire précéder d'un nouveau bémol.

Quelques musiciens ont voulu introduire l'usage de marquer le double bémol par un b tout noir ainsi b, mais le signe bb, a prévalu avec raison, un copiste pouvant aisément noircir un b par un défaut de sa plume. Nous parlerons au mot SYSTÈME, (*Suppl.*) de l'idée que l'on doit se former de l'usage des doubles bémols. (F. D. C.)

BÉMOLISER, v. a. (*Musiq.*) marquer une note d'un bémol, ou armer la clef par bémol. *Bémoliser ce mi.* Il faut bémoliser la clef pour le ton de *fa*. (S.)

BEMPAVEL, f. m. (*Hist. nat. Botaniq.*) espèce de pomme de merveilles, *momordica* du Malabar, très-bien gravée sous ce nom, quoique sans détails, par Van-Rheede, dans son *Hortus Malabaricus*, vol. VIII, p. 35, planche XVIII. Les Malabares l'appellent *bel-pavel*, les Brames *dadula pagali*, Van-Rheede *dadula papali*, les Portugais *tapadeira da fula triste do dio*, & les Hollandois *ayond-bly*. Jean Commelin, dans ses notes sur l'*Hortus Malabaricus*, pag. 36, le nomme *balsamina cucumerina radice tuberosâ*.

C'est une plante grimpante à tige simple, longue de cinq à six pieds, d'une ligne & demie de diamètre, anguleuse de quatre à cinq angles, pour l'ordinaire de quatre angles, striée, verte extérieurement & intérieurement, aqueuse quoique composée de fibres ligneuses très-dures, rarement ramifiée.

Cette tige sort d'une racine vivace ovoïde ou en poire de trois pouces environ, une fois moins large, jaune-roussâtre extérieurement, charnue, fibreuse

& blanc-jaunâtre intérieurement, semée çà & là de quelques fibres jaunâtres, cylindriques, longues de quatre à six pouces sur une demi-ligne à une ligne au plus de diamètre. L'origine de la tige ou le sommet de cette racine forme comme un étranglement, une espèce d'œil ou de bourgeon, qui, lorsque la racine inférieure vient à mourir, prend sa place & grossit en un tubercule pareil qui périt à son tour.

Les feuilles sortent alternativement & circulairement le long de ses tiges à des distances de six à huit pouces dans le bas, & de trois à deux pouces dans le haut, portées horizontalement. Elles sont taillées en cœur alongé de deux à trois pouces & demi, de moitié moins larges, rarement entières, mais pour l'ordinaire découpées jusqu'au milieu de leur longueur en trois lobes, marquées de quinze à vingt dents triangulaires sur chaque côté de leur contour, vertes d'abord, ensuite verd-noires, un peu rudes, à trois grosses nervures échancrées profondément jusqu'au sixième vers leur origine où elles sont portées sur un pédicule cylindrique pour l'ordinaire finueux ou tortillé une à deux fois plus court qu'elles.

De l'aisselle de chaque feuille sort une vrille simple aussi longue qu'elle, qui se roule en spirale autour des différens corps qu'elle rencontre pour y attacher ses branches.

Les fleurs mâles sont séparées des femelles sur le même pied, & dans des aisselles de feuilles différentes, les mâles pour l'ordinaire au-dessus. Chaque fleur est solitaire à chaque aisselle, sur un pédicule cylindrique égal à la moitié de la longueur de la feuille, & qui porte une, deux, & même jusqu'à trois écailles pédiculées, attachées à diverses hauteurs sur sa longueur.

Chaque fleur est jaune. Les femelles sont ouvertes en étoile de douze à quinze lignes de diamètre. Les mâles n'ont que neuf à dix lignes; elles sont sans pistil, & consistent en un calice monophylle à tube court divisé en cinq parties égales, & en une corolle monopétale appliquée sur les parois du calice avec lequel elle fait corps, étant une fois plus long, à tube court évasé sous un angle de 45 degrés, & à cinq ou six divisions égales, elliptiques, pointues, dentées, crépues, striées de trois nervures longitudinales, une fois plus longues que larges, épanouies horizontalement. Du fond du tube s'élevaient trois filets d'étamines très-courts, à anthères jaunes, réunies ensemble, & formant neuf lignes qui serpentent côte à côte, & qui s'ouvrent par un sillon dans toute leur longueur.

Les fleurs femelles n'ont point d'étamines, mais en-dessous un ovaire ovoïde long de sept à huit lignes, une fois moins large, & un style court couronné par trois stigmates aplatis en demi-lune, & velus sur leur face extérieure.

Van-Rheede n'a point apperçu le fruit de cette plante, mais il paroît par sa description, qu'il ne doit pas différer de celui de la pomme de merveille ordinaire, *momordica*, qui est une écorce élastique s'ouvrant irrégulièrement, & à trois loges qui contiennent plusieurs graines plates, elliptiques, striées.

Culture. Le *bem-pavel* croît communément sur la côte du Malabar autour de Cranganor dans les buissons & les forêts. Il est toujours couvert de fleurs & de fruits. Ses fleurs s'ouvrent au lever du soleil, & se ferment à son coucher pour être remplacées par d'autres.

Qualités. Toutes ses parties ont une saveur amère & une odeur forte qui n'est pas désagréable, non plus que celle de ses fleurs.

Usages. Ses feuilles pilées avec l'écorce du muricu ou mouricu, le sandal, l'écaille de tortue noire & l'eau de riz, fournit un liniment qui a la vertu de

résoudre les tumeurs & de les faire abs céder. Lorsqu'on veut les faire résoudre sans les amener à suppuration, on joint à ses feuilles pilées de l'eau de canja, sans doute du *panja* qui est une espèce de fromager *ceiba*, & du sandal que l'on fait cuire avec elles.

Remarque. Le *bem-pavel* étant une espèce de pomme de merveille, *momordica*, vient donc dans la famille des bryones où nous avons placé ce genre de plante. Voyez nos Familles, imprimées en 1759, & publiées en 1763, volume II, page 138. (M. ADANSON.)

BEM SCHETTI, f. m. (*Hist. nat. Botanique.*) arbrisseau du Malabar fort bien gravé sous ce nom, avec la plupart de ses détails, par Van-Rheede dans son *Hortus Malabaricus*, volume II, page 19, planche XIV. Plukenet en a fait graver une petite figure tronquée, beaucoup moins exacte, & sans aucuns détails, dans sa *Phytographie*, planche CIX, n°. 2, sous le nom de *schetti album seu jasminum indicum lauri folio, inodorum, umbellatum, floribus albicantibus*, *Parad. Bat. Rodr. bem schetti horti Malabarici*. Les Brames l'appellent *davi pada cali*. M. Linné l'appelloit, en 1753, dans son *Species Plantarum*, page 110, *ixora 2 alba foliis ovato-lanceolatis*, & dans sa dernière édition du *Systema Natura*, imprimé en 1767, p. 120, il le nomme *ixora 2 alba, foliis lanceolato-ovatis, floribus fasciculatis*.

Il s'élève à la hauteur de deux ou trois pieds sous une forme ovoïde une fois plus longue que large, ramifiée en un petit nombre de branches opposées en croix, & ouvertes sous un angle de 45 degrés.

Sa racine est conique, longue de six à huit pouces, pique droit & profondément en terre, jettant quelques fibres horizontales & couverte d'une écorce roux-obscure extérieurement & rougeâtre au dedans.

Sa tige n'a guère plus de quatre à six lignes de diamètre. Elle est cylindrique, recouverte d'une écorce brune. Cette écorce est cendrée dans les branches moyennes, brun-rougeâtre dans les jeunes, & blanche intérieurement.

Les feuilles sont opposées deux à deux en croix, assez ferrées, au nombre de trois ou quatre paires sur chaque branche, étendues horizontalement, elliptiques, pointues aux deux extrémités, longues de quatre à cinq pouces, une fois moins larges, entières, médiocrement épaisses, lisses, verd-brunes, très-luisantes en-dessus, verd plus clair & terne en-dessous, relevées d'une côte longitudinale ramifiée en cinq à six paires de nervures qui ne vont pas jusqu'aux bords, & portées sur un pédicule demi-cylindrique fort court.

Entre chaque paire de feuilles, on voit deux stipules triangulaires appliquées sur les jeunes branches comme dans le café.

Chaque branche est terminée par un corymbe en ombelle aussi long que les feuilles, partagé à son milieu en trois branches assez égales accompagnées de deux petites feuilles opposées en écailles triangulaires, portant chacune trois fleurs sur un péduncule de trois lignes de longueur, accompagné de même de deux folioles opposées en écailles; de sorte que chaque corymbe porte neuf fleurs blanc-jaunâtres, longues d'un pouce à un pouce un quart.

Chaque fleur est hermaphrodite & portée sur l'ovaire. Elle consiste en un calice à quatre denticules, en une corolle monopétale à tube cylindrique très-menu, presque une fois plus long que ses quatre divisions qui sont horizontales, triangulaires, trois à quatre fois plus longues que larges. Du sommet du tube de la corolle partent quatre étamines égales, de moitié plus courtes que les divisions, menues, à anthères jaunes. Le style qui s'élève du centre de l'ovaire, est un peu plus haut que les étamines, &

divisé en deux stigmates demi-cylindriques veloutés sur leur face intérieure.

L'ovaire, pendant que la fleur est épanouie, ne paroît au-dessus de la fleur que comme une portion du calice sous la forme d'un hémisphère d'une demi-ligne au plus de diamètre; mais en mûrissant par la suite, il devient un baie ovoïde de cinq lignes de longueur sur une largeur moindre de moitié, d'un verd foncé d'abord, ensuite plus clair & jaunâtre, à chair blanchâtre, succulente, partagée intérieurement en deux loges qui contiennent communément chacune deux graines blanchâtres, triangulaires, longues de quatre lignes, une fois moins larges, à deux côtés plans & un convexe, attachées par le bas au fond du fruit. Quelquefois il avorte une de ces loges, & quelquefois aussi une, deux & même jusqu'à trois de leurs graines; de sorte que souvent on n'en rencontre qu'une ou deux dans chaque fruit; alors ces graines grossissent aux dépens des sucres de celles qui sont avortées, prennent plus de grandeur, & une forme différente: elles deviennent ovoïdes, arrondies dans tout leur contour.

Culture. Le *bem-schetti* croît au Malabar dans les terrains graveleux & pierreux. Il fleurit pour l'ordinaire dès la première année qu'on l'a semé, & continue ainsi tous les ans.

Qualités. Ses feuilles ont une saveur amère astringente. Ses fleurs sont sans odeur. Ses fruits ont une saveur douceâtre farineuse.

Usages. Ses baies se mangent. On pile cette plante & on en fait boire la décoction avec le cumin pour dissiper les pustules qui naissent dans le nombril. Le suc exprimé de ses fleurs s'introduit dans les narines pour dissiper les douleurs de la tête.

Remarques. Quoique les Gentils Indiens ornent les temples de leur dieu *Ixora* avec les fleurs du *bem-schetti*, ce n'est pas une raison suffisante pour autoriser M. Linné à ôter à cet arbrisseau son nom de *bem-schetti* pour lui substituer celui de leur dieu *Ixora*; au moins sommes-nous forcés d'avouer que nous ne voyons point dans ce changement l'effet d'un raisonnement bien conséquent.

Au reste, le *bem-schetti* est une espèce du *schetti* qui forme un genre particulier de plante qui se range naturellement dans la famille des aparines comme le café, mais dans la section de celles de ces plantes qui ont pour l'ordinaire plus de deux graines dans chaque fruit. Voyez nos *Familles des plantes* publiées en 1763, volume II, pag. 146. (M. ADANSON.)

BEM-TAMARA, f. f. (*Hist. nat. Botanique.*) plante aquatique du Malabar assez bien gravée, quoique sans détails, sous ce nom, par Van-Rheede dans son *Hortus Malabaricus*, volume II, page 61, planche XXXI. Jean Commelin, dans ses notes sur cet ouvrage, l'appelle *nymphææ affinis Malabarica folio & flore amplo, flore candido*. M. Linné l'appelloit en 1753 dans son *Species Plantarum*, page 511, *nymphæa 4 nelumbo foliis undique integris*; & dans sa dernière édition du *Systema naturæ* imprimé en 1767, il l'appelle (page 361.) *nymphæa 4 nelumbo, foliis pettatis, undique integris*.

Cette plante a d'abord l'apparence d'un nénuphar. Sa racine forme une espèce de tubercule hémisphérique de deux pouces environ de diamètre, blanchâtre, produisant en-dessus quantité de fibres blanches, longues de deux pouces, & une espèce de tige rampante horizontalement de la grosseur du doigt, cylindrique, blanche, lisse, longue de sept pouces, qui produit à son extrémité un semblable tubercule d'où sort une pareille couronne de racines & une tige semblable rampante, qui produit à la même distance un autre tubercule & ainsi de suite, de manière que la terre en est couverte en peu de tems.

Ce tubercule est quelquefois double, quelquefois triple.

De chaque tubercule s'élève une feuille pavoisée ou en parasol, portée sur un pédicule cylindrique, de quatre lignes environ de diamètre, sur quatre à cinq pieds de longueur, suivant la profondeur de l'eau qu'il domine toujours d'un pied environ. Ce pédicule est verd, ridé, hérissé de poils rudes, piquans, fongueux intérieurement, & percé d'un bout à l'autre de six à huit cavités dont une centrale, qui sont remplis d'une liqueur blanche & épaisse comme du lait de vache, qui, lorsqu'on les casse, s'épaissit & se tire en fils blancs & fermes, semblables à ceux des toiles d'araignées. La feuille qui surmonte chaque pédicule est orbiculaire ou à-peu-près, de 24 pouces de largeur, moins longue d'un douzième, entière, molle, épaisse, légèrement ondulée sur ses bords, un peu concave, en entonnoir en-dessus, verd de préterne changeant en bleuâtre, ridée & velue comme une toison, verd-claire en-dessous où elle est attachée à-peu-près vers son centre, comme en parasol, sur son pédicule d'où partent 21 à 22 côtes, comme autant de rayons verd-clairs, luisans, qui se fourchent deux fois en deux ramifications, & qui sont creux au-dedans, de manière que leurs cavités correspondent & communiquent à celles de leur pédicule. Cette feuille, avant son développement, est roulée en dedans sur les deux côtés, obliquement couchée sur son pédicule, & d'un brun luisant extérieurement.

La tige qui porte les fleurs sort solitairement de chaque tubercule des racines à côté d'une des feuilles au pédicule desquelles elle ressemble entièrement, tant au-dehors qu'au-dedans, à l'exception qu'elle est d'un tiers plus haute, ayant six pieds de longueur. Elle porte à son sommet un seule fleur hermaphrodite, qui, avant son développement, forme un bouton ovoïde, pointu d'abord, long de deux pouces & une fois moins large, ensuite sphéroïde, pointu de trois pouces à trois pouces & demi, verdâtre.

Cette fleur est posée entièrement sur l'ovaire, non pas à sa partie supérieure, mais autour de sa partie inférieure, & lorsqu'elle est ouverte, elle représente une espèce de tulipe ou de laurier-tulipier, ou de fleur de nénuphar blanche, de huit pouces environ de diamètre. Elle consiste en un calice coloré de trente feuilles environ, disposées sur huit rangs de quatre chacun, elliptiques, pointues, longues de quatre pouces, une fois moins larges, épaisses, striées de nervures longitudinales, caduques. Cent cinquante étamines six fois plus courtes que ces feuilles colorées & contiguës à elles, se répandent en rond autour de la base de cet ovaire, & diffèrent fort peu de celles du nénuphar: elles ont les filets jaunes & les antheres blanches, & sont d'autant plus menues, qu'elles approchent plus du centre de la fleur; les filets mêmes des antheres les plus voisines du calice s'élargissent de manière qu'elles ressemblent à des pétales échancrés dont les bords portent les antheres.

L'ovaire ne ressemble d'abord, dans son origine, qu'à un cylindre fort court, tronqué en-dessus, creusé de vingt petites fossettes, & couronné tout autour de vingt stigmates rayonnans comme autant de petites côtes élevées sur ses bords seulement; mais, en mûrissant, il devient un fruit ouvert ou un receptacle conique renversé, fongueux, blanc-jaunâtre, sec, de quatre à cinq pouces de diamètre, tronqué en-dessus, creusé d'environ vingt fossettes ovoïdes, verticales, d'un pouce environ de profondeur, dans chacun desquels est enfoncée entièrement une graine en osselet ovoïde, de dix lignes environ de longueur, une fois moins large, d'abord blanc, ensuite brun-noir, terminé en haut par une petite pointe,

pointe, & attaché verticalement par son extrémité inférieure. Chaque osselet contient une amande, blanche, charnue, imitant celle d'un gland de chêne qui s'ouvre en deux lobes ou cotyledons, au centre desquels on trouve la plume qui est une petite feuille verte, pliée à son extrémité vers le bas, & d'une saveur amère.

Culture. Le *bem-tamara* croît dans les étangs & les marais d'eau douce dans toute l'Inde.

Qualités. Ses fleurs ont une odeur forte d'anis & de cannelle, sur-tout dans leurs étamines. Ses graines ont une saveur aqueuse, douce, excepté dans la feuille séminale, verte, qui est très-amère.

Usages. Van-Rheede ne dit pas si ses graines se mangent, mais il y a apparence qu'on les mange comme celles du tamara.

Le tubercule de ses racines se pile pour en faire, avec le beurre, un onguent qui corrige tous les vices des yeux. Le même onguent, uni au gingembre & à la coriandre, s'applique avec succès sur les hémorrhoides.

Remarques. M. Linné a confondu sous le même nom le *bem-tamara* & le tamara du Malabar; mais nous regardons ces deux plantes comme deux espèces, d'après Van-Rheede qui remarque fort bien que le tamara est plus grand & sans épines, qu'il a les fleurs rouges ou couleur de rose, & beaucoup d'autres différences que nous détaillerons à l'article de cette plante.

Il y a de si grandes différences entre les fruits ouverts du *bem-tamara*, & entre les capsules fermées du nénuphar, *nymphaea*, qu'on ne peut s'empêcher d'en faire deux genres distincts, au lieu de les confondre avec le nénuphar, comme ont fait Tournefort, M. Linné & les autres botanistes. Voyez nos Familles des plantes, volume II, page 76. (M. ADANSON.)

* § BENACHUS, (Géogr.) lisez BENACUS, sans h.

BENADAD, fils du fruit, (Hist. sacrée.) roi de Syrie, fit alliance avec Aza, roi de Juda, & lui donna du secours contre Baasa, roi d'Israël, qu'il obligea d'accourir pour défendre son propre pays contre les incursions de l'ennemi, & d'abandonner Rama qu'il faisoit fortifier. On croit que ce Benadad étoit fils d'Adad, qui se souleva contre Salomon, à la fin du regne de ce prince. (+)

BENADAD, (Hist. sacrée.) fils & successeur du précédent, déclara la guerre à Achab, roi d'Israël, & vint assiéger Samarie. Achab, après l'avoir contraint de lever le siège, le défait encore l'année suivante, & lui tua cent mille hommes. Benadad, affaibli par ces pertes, eut recours à la clémence du vainqueur, qui fit la paix avec lui, & le renvoya contre l'ordre de Dieu. Achab eut sujet de se repentir de sa trop grande facilité; car Benadad ayant repris les armes, le tua dans une bataille. Après quelques autres expéditions, le roi de Syrie étant tombé malade, & sachant qu'Elisée étoit à Damas, lui envoya demander par Hazaël, s'il releveroit de sa maladie: le prophète prédit à ce dernier qu'il seroit roi, & qu'il seroit de grands maux aux Israélites. Hazaël de retour assura Benadad qu'il guériroit de sa maladie; mais le lendemain il l'étrangla, & se fit déclarer roi, l'an du monde 3120. (+)

BENADAD, (Hist. sacrée.) troisième roi de Syrie, fils de Hazaël, fut vaincu plusieurs fois par Joas, roi d'Israël, qui recouvra sur lui tout ce que Hazaël avoit pris aux Israélites. *Ibid.* 13. (+)

BENCOOLEN, (Géogr.) ville & fort de l'Isle de Sumatra, en Asie, sur la côte qui regarde le sud-ouest. C'est un des établissemens de la compagnie des Indes orientales d'Angleterre. Le poivre en est

Tome I,

l'objet principal; il abonde dans cet endroit & tout à la ronde: les habitans du pays le cultivent & le vendent avec beaucoup d'empressement: ils ont peu d'autres productions dont ils puissent trafiquer; les bois cependant y croissent, dit-on, aussi en quantité superflue; nombre de montagnes qui les environnent en sont couvertes; mais comme on n'y bâtit qu'en bois, & même sur pilotis, à cause de l'humidité du terrain, il arrive que cette matière se consomme à-peu-près toute dans le pays. On y remarque aussi, comme chose liée avec la nature du lieu, que le métier de charpentier est à-peu-près le seul que l'on y exerce, & que l'on n'y connoît guère entr'autres que de nom ceux de ferrurier & de maréchal. On y respire au reste un air très-épais, fréquemment agité par les orages, & tristement obscurci par la fumée de plusieurs volcans voisins. (D. G.)

* § BENDA, (Géogr.) ville de la Macédoine, appartenant aux Turcs. Cette ville étoit dans l'Albanie, mais il y a long-tems qu'elle ne subsiste plus. Voyez la Martinière. *Lettres sur l'Encyclopédie.*

BENDARLI, f. m. (Hist. nat. Botaniq.) plante de la famille des fougères, très-bien gravée, quoique sans détails, sous le nom Malabare, *maratta-malabarica*, par Van-Rheede, dans son *Hortus Malabaricus*, volume XII, page 57, planche XXIX. Petiver a donné la même figure, sous le nom de *felix Malabarica*, dans son *Gazophylacium*, partie III, planche LIII, n^o. 12. M. Linné l'a appelée, dans son *Systema natura*, édition 12, de 1767, page 685, *acrostichum* 3 *heterophyllum*, *frondibus integerrimis, glabris, petiolatis, sterilibus, subrotundis, fertilibus, linearibus*: & il en a publié une figure incomplète & assez médiocre dans ses *Amœnitates academica*, vol. I, planche II.

C'est une herbe vivace, toujours verte, rampante sur les arbres, sur lesquels elle prend naissance, qu'elle ne quitte jamais, & avec lesquels elle meurt, les environnant & couvrant de tous côtés, se prolongeant par un bout pendant qu'elle meurt par l'autre bout.

Sa tige a un ou deux pieds au plus de longueur. Elle est cylindrique, menue, d'un tiers de ligne à une demi-ligne au plus de diamètre, ramifiée à des distances de trois à quatre pouces, en plusieurs branches alternes, longues de deux à quatre pouces, verd-claires, velues, luisantes, & brun-rouffes lorsqu'elles sont vieilles, recouvertes d'une peau membraneuse qu'on ne peut en ôter, & jettant dans toute leur longueur en-dessous nombre de petites racines fibreuses, capillaires, brunes, longues de trois à six lignes, ramifiées en trois à six branches alternes.

La tige & les branches sont couvertes de feuilles alternes, placées à des distances de six à huit lignes les unes des autres, & ouvertes sous un angle de 45 degrés au plus d'ouverture. Elles sont elliptiques, longues d'un pouce à un pouce & demi au plus, de moitié à une fois moins larges, très-obtusées, arrondies à leur extrémité supérieure, pointues & prolongées à leur origine où elles sont attachées sans pédicule aux branches, charnues, épaisses, pleines de suc qu'elles rendent lorsqu'on les casse, velues, brunes pendant leur jeunesse, ensuite vertes, lisses & luisantes.

Les fleurs de cette plante ne sont pas placées sous les feuilles, comme dans la plupart des autres plantes de la famille des fougères, elles sont posées sous d'autres feuilles différentes de celles des tiges, qui sortent solitairement à côté des feuilles ou au nombre de deux à trois au bout des branches; ces feuilles à fleurs sont longues de deux à deux pouces & demi, environ douze fois moins larges, une à

SSSS

deux fois plus longues que les autres feuilles, lisses en-dessus, verd-luisantes, à bords repliés en-dessous, jusqu'au milieu de leur largeur qui porte une strie ou fillon longitudinal, par lequel les bords s'ouvrent comme deux valves qui recouvrent nombre de membranes blanches d'abord, ensuite rouffes, qui contiennent la poussière féminale ou les graines elles-mêmes, de sorte que ces fleurs ressemblent à un épi ou un chatton fleuri seulement d'un côté.

Culture. Le *bendarli* est toujours couvert de feuilles & de fruits dans toutes les saisons.

Qualités. Cette plante a une saveur saline, acide, & une odeur forte de champignon.

Usages. Le suc de ses feuilles se donne à boire, mêlé avec l'eau des cocos, pour affermir les dents & dissiper l'enflure des gencives : mêlé avec le tandale-cotti, que Plukenet & d'autres botanistes après lui ont nommé *crotalaria*, il passe pour dissiper tous les symptômes des maladies vénériennes.

Remarques. M. Linné a donné au *bendarli* le nom d'*acrostichum* qui appartient à la scolopendre, & nous pensons qu'il eût été plus à propos de laisser à celle-ci son nom de pays.

Cette plante fait, comme l'on peut juger, un nouveau genre qui doit être placé dans la seconde section de la famille des fougères à côté de l'*Ophioglossum*. Voyez nos Familles des plantes, volume II, page 21. (M. ADANSON.)

* § BENDIMIR, (Géogr.) fleuve de Perse, qui tombe dans le golfe de Bengale. . .

Le *Bendemir*, car c'est ainsi qu'il faut écrire, tombe dans le golfe Persique, à plus de 1200 lieues du golfe de Bengale. *Lettres sur l'Encyclopédie.*

BENEDICTE, (terme de Pharmacie.) électuaire purgatif & benin. Lémeri ordonne la préparation de ce médicament de la manière suivante :

Prenez dix gros de turbith choisi, une once d'écorce de racines de petite esule, six gros d'hermodatte, & autant de diagrede, une demi-once de sel gemme, un gros & demi de spicanard, de gingembre, de girofle & de safran, de petit cardamome, de galanga, de macis, de semence d'ache, de carvi, de saxifrage & de fené; pulvérisez ces drogues & mêlez-les avec deux livres de miel écumé, pour en composer un électuaire dont la dose sera depuis une drachme jusqu'à six.

Ce *bénédicté* purge la pituite & les sérosités de toutes les parties du corps; il leve les obstructions & provoque les règles du sexe. (+)

* § BENGALÉ, (Géogr.) royaume d'Asie. Il prend son nom de sa capitale, qui est située sur une des bouches du Gange.

Dans le grand nombre de voyages de l'Indoustan que j'ai lus, dit M. de la Martinière, je n'en ai jamais trouvé où il soit parlé de *Bengale*, comme d'une ville dont on ait dit quelques particularités capables d'en certifier la position, ni même l'existence; M. de l'Isle, dans son *Introduction à la géographie*, dit qu'Ougli, Dacca & Chatigan, sont les places les plus considérables du royaume de *Bengale*; & que chacune de ces places est appelée *Bengale* par quelque auteur. *Lettres sur l'Encyclopédie.*

§ BENGIRI, f. m. (Hist. nat. Botaniq.) arbre du Malabar, assez bien gravé sous ce nom, par Van-Rheede, dans son *Hortus Malabaricus*, volume IV, page 105, planche LI. Van-Rheede écrit aussi *bengiciri*; les Malabares l'appellent encore *care-motti*, les Brames *giri maso*, les Portugais *nilica d'inferno*, les Hollandois *nootjes craack myn nixt*.

Cet arbre s'éleve à la hauteur de quinze à vingt pieds. Son tronc n'a guère plus de cinq à six pieds de hauteur, sur cinq à six pouces de diamètre. Il est couronné par une cime conique, une fois plus longue que large, assez claire, élancée, formée

par un petit nombre de branches assez lâches, cylindriques, courtes, menues, disposées alternativement & circulairement, écartées sous un angle de 45 degrés. L'écorce du tronc est noirâtre, son bois blanc.

Sa racine est blanchâtre, recouverte d'une écorce jaunâtre qui jette du lait.

Ses feuilles sont disposées alternativement & circulairement assez lâches, au nombre de quatre à six sur chaque branche, elliptiques, pointues aux deux extrémités, longues de trois à cinq pouces, deux à trois fois moins larges, épaisses, lisses, marquées sur chaque côté de leurs bords de quinze dents aiguës, triangulaires, médiocrement grandes, relevées en-dessous d'une côte longitudinale, blanchâtre, ramifiée en quinze paires de nervures alternes de chaque côté, & portées ouvertes sous un angle de 45 degrés, sur un pédicule demi-cylindrique, plat en-dessus & fort court.

Les fleurs naissent au bout de chaque branche où elles sont disposées au nombre de 25 à 30, en un épi sessile, long de deux pouces ou de moitié plus court que les feuilles. De ces fleurs il n'y en a qu'une de femelle; c'est la plus basse de l'épi; elle est longue de quatre à cinq lignes, & portée sur un péduncule cylindrique trois fois plus court; les autres sont mâles, stériles, longues d'une ligne & demie, sessiles, c'est-à-dire, portées horizontalement sans pédicule.

Chaque fleur mâle consiste en un calice hémisphérique, verd-blanchâtre, à trois divisions ou dentelures égales, du centre duquel s'éleve un filet d'étamine en colonne, deux fois plus long que lui, couronné par trois antheres jaunes: ces fleurs tombent peu après leur épanouissement. La fleur femelle consiste en un calice de trois feuilles longues, triangulaires, caduques, appliquées étroitement sur l'ovaire qui est ovoïde pointu, d'un tiers plus long que large, couronné par trois styles ou stigmates cylindriques, blanc-jaunâtres, veloutés sur leur face intérieure & roulés en spirale en-dehors.

L'ovaire en mûrissant devient un fruit en écorce charnue, épaisse, verte, sphéroïde, déprimée, de 14 à 15 lignes de diamètre, d'un tiers moins longue, marquée de six fillons longitudinaux, ne s'ouvrant point, mais contenant & enveloppant étroitement une capsule cartilagineuse, exactement semblable à celle du ricin, c'est-à-dire, à trois loges ovoïdes, longues de six lignes, qui se séparent & qui contiennent chacune une graine ovoïde, blanchâtre, longue de cinq lignes, presque une fois moins large. Chaque graine a trois enveloppes, l'une extérieure, cartilagineuse, au-dessous de laquelle est une pellicule très-fine qui enveloppe immédiatement un gros corps charnu, blanchâtre, au milieu duquel est enfermé l'embryon qui est droit, composé de deux cotyledons orbiculaires, plats, ouverts, appliqués l'un contre l'autre, à trois nervures longitudinales, portant à leur extrémité supérieure une radicule cylindrique, courte, qui perce l'extrémité du corps charnu, en pointant vers le ciel, les cotyledons pendant en-bas.

Culture. Le *bengiri* croît au Malabar, sur-tout autour de Cochin dans les terres sablonneuses & humides; il est toujours verd, fleurit tous les ans en juillet, & porte ses fruits à maturité en septembre.

Qualités. L'écorce de la racine & du tronc de cet arbre & son fruit blessés, rendent un suc laiteux, âcre & si brûlant, que ceux qui mordent dans son fruit ont la bouche d'abord enflammée, ensuite enflée au point que la mort s'ensuit peu de tems après. Ses feuilles ont une saveur douce & astringente. Les amandes de ses graines sont pareillement douces & agréables au goût.

Usages. Ses feuilles pilées & pulvérisées s'appliquent sur les ulcères comme un caustique, pour en ronger & enlever les chairs fongueuses & baveuses. On les pile encore & on les coud dans un nouet avec de la bouze de vache, qu'on fait ensuite chauffer & qu'on applique ensuite sur les parties attaquées de tremblemens de nerfs & de convulsions spasmodiques.

Remarques. Jean Commelin, dans ses notes sur l'*Hortus Malabaricus*, volume IV, page 106, dit que le *bengiri* est une espèce de l'avanam, c'est-à-dire du ricin, décrit aux planches XXXII, XXXIII & XXXIV du volume II du même ouvrage, & que ce pourroit bien être le *lignum moluccense* d'Acosta. Mais cet auteur se trompe, & le *bengiri* doit faire un genre particulier, voisin du *niruri* dans la seconde section de la famille des tithymales. Voyez nos *Familles des plantes*, imprimées en 1763, volume II, page 356. (M. ADANSON.)

BENJAMIN, (*Hist. des Juifs.*) douzième & dernier fils de Jacob & de Rachel, naquit auprès de Bethléem, vers l'an du monde 2266. Lorsque la famine attira les fils de Jacob en Egypte, Benjamin resta auprès de son père; mais Joseph, sans se faire connoître à ses frères, voulut qu'ils le lui amenassent; ce qu'ils firent. Alors Joseph, pour éprouver leur amitié pour cet enfant, fit mettre une coupe d'argent dans le sac de celui-ci à leur insçu, avec l'argent du grain qu'il emportoit. Cette épreuve réussit & occasionna la reconnaissance de Joseph avec ses frères. Voyez JOSEPH, dans ce Supplément. Benjamin fut le chef de la tribu de son nom, la plus petite, mais la plus fidèle de toutes.

* **BENI-ACMET** ou **BENI-HAMET**, (*Géogr.*) montagne d'Afrique, dans la province d'Errif, au royaume de Fez. Il y a une multitude de montagnes en Afrique qui commencent par le mot *beni*, qui signifie *mont*. Ces montagnes sont plus ou moins couvertes de vignes, d'oliviers, de figuiers, qui font une partie de la richesse des montagnards qui les habitent, gens belliqueux, difficiles à réduire. Il y en a qui abondent en bled & en pâturages; quelques-unes portent du lin & du chanvre; d'autres sont fertiles en mines de fer, &c. Plusieurs de ces montagnes donnent leur nom à la contrée où elles sont, ou à la ville qui y est située. Voici une liste de la plupart de ces monts Africains, outre ceux dont il est parlé dans le *Dict. rais. des Sciences*, &c.

BENI-ARAZ, montagne au royaume de Fez, province de Habat.

BENI-BECIL, petite ville près de Fez.

BENI-BESSEN, contrée dans le Biledulgerid.

BENI-BUHALUL, ville, royaume de Fez, province de Cuz.

BENI-BUZEYBET, montagne, royaume de Fez, province d'Errif.

BENI-GUEBARA, montagne sur le chemin de Tetuan à Chechuan.

BENI-GUEBARE, montagne, royaume de Fez, province de Cuz.

BENI-GUALID, contrée du royaume de Fez, province d'Errif.

BENI-GUAMUD, montagne à trois lieues de Fez.

BENI-GUARID, montagne au royaume de Tunis.

BENI-GUAZEVAL, chaîne de montagnes de près de dix lieues de long, dans la province d'Errif, au royaume de Fez.

BENI-GUEDARFETH, montagne du royaume de Fez, province de Habat.

BENI-GUERIAGEL, montagne du royaume de Fez, province d'Errif.

BENI-GUERNID, montagne à une lieue de Tremecen.

BENI-GUERTENAX, montagne sur laquelle on

compte trente-cinq gros villages, au royaume de Fez, province de Cuz.

BENI-GUMI, contrée dans les déserts de Numidie sur la rivière de Guir.

BENI-HASCHEN, montagne du royaume de Fez dans la province de Habat.

BENI-HASCHIN ou **BENI-RASIN**, montagne du royaume de Fez, province d'Errif.

BENI-HUED-FILEH, montagne près de Tetuan.

BENI-HULUD, ville sur le mont Atlas.

BENI-JECHFETEN, montagne de la province de Cuz au royaume de Fez.

BENI-JOSEF, montagne de la province d'Errif au royaume de Fez.

BENI-JUBAR, montagne dans la province de Bugie.

BENI-JUS, montagne dans la province d'Errif.

BENI-MAGER, montagne dans la province du Duquela.

BENI-MANZOR, deux montagnes de ce nom dans la province d'Errif.

BENI-MARAZ, montagne près du détroit & vis-à-vis de Ceuta.

BENI-MESGILDA, montagne dans la province d'Errif au royaume de Fez.

BENI-ORIEGAN, montagne de la même province.

BENI-QUILIB, montagne sur le chemin de Velez à Fez.

BENI-SAHIB ou **MUCUBA**, ville dans le royaume de Darha.

BENI-SAYD, montagne de la province de Ganet au royaume de Fez.

BENI-TEFZEN, montagne sur la frontière des Esfalques & des Geloes.

BENI-TEKIT, montagne dans la province de Habat.

BENI-TRUDI, ville de la même province.

BENI-TIZIRAI, montagne dans la province d'Errif.

BENI-YASGA, montagne dans la province de Cuz.

BENI-YEDI, montagne dans la province d'Errif.

BENI-YERSON, montagne dans la même province.

BENI-ZANTEN, montagne dans la même province.

BENI-ZARVAL, montagne dans la même province.

BENI-ZENETE, montagne à dix lieues de Tremecen.

BENI-ZEQUER, montagne dans la province de Habat.

Ces montagnes sont des peuplades plus ou moins considérables. Il y en a sur lesquelles on compte quinze à vingt mille hommes, en état de porter les armes: telles sont les deux dernières.

BENIN, **BENIGNE**, adj. (*Gramm.*) au propre, doux, humain, indulgent; un caractère *benin*: au figuré, favorable, propice, les influences *benignes* de l'air. *Benin* marque cette bonté naturelle qui porte à faire du bien: dans ce sens on dit un prince *benin*; mais ce mot devient ironique lorsqu'on l'applique aux particuliers: un mari *benin* est un homme qui a une indulgence mal placée pour sa femme. *Doux* exprime un naturel sociable & plein d'aménité. *Humain* dénote cette sensibilité qui compâtit aux maux d'autrui. *Indulgent* annonce cette disposition de l'âme qui nous fait supporter les défauts d'autrui & ouvrir les yeux sur leurs bonnes qualités plutôt que sur leurs vices.

BENISSJE, f. m. (*Hist. nat. Ichtyol.*) petit poisson des îles Moluques, assez bien gravé & enluminé sous ce nom par Coyett, au n°. 134 de la seconde partie de son *Recueil des poissons d'Amboine*. Ruysch l'a fait graver aussi depuis dans sa *Collection nouvelle des poissons d'Amboine*, imprimée en 1718, SSSS ij

page 7, planche IV, n^o. 17, sous le nom hollandois de *klipvisch*, qui signifie *poissons de rochers*.

Ce poisson ne devient jamais grand, il a le corps elliptique, très-comprimé ou applati par les côtés, & assez court, à peine une fois plus long que profond, couvert d'écaillés médiocrement grandes; la tête courte, très-convexe, la bouche très-petite, obtuse, les yeux médiocrement grands.

Ses nageoires sont au nombre de sept, savoir; deux ventrales, pointues, médiocrement grandes, posées immédiatement au-dessous des deux pectorales qui sont elliptiques, arrondies, & d'une grandeur médiocre. La nageoire de l'anus est à-peu près aussi longue que profonde avec un rayon épineux au-devant; celle du dos est très-longue, à rayons plus courts devant que derrière; enfin celle de la queue est fourchue jusqu'aux deux tiers de sa longueur en deux branches pointues & égales. De ces sept nageoires il n'y en a que deux épineuses, savoir, la dorsale & celle de l'anus.

Son corps est violet, marqué de chaque côté de cinq petites taches blanches, entourées d'un cercle bleu. Les nageoires sont vertes, la tête est jaune avec une ligne bleue derrière & autour de la bouche. La poitrine est bleue avec cinq petites taches blanches sur chaque côté; les yeux ont la prunelle blanche & l'iris bleu.

Ruyfch dit que son *klipvisch* est bleuâtre & que ses taches sont cerclées de noir; c'est sans doute une variété de sexe, qui sembleroit indiquer que le sien étoit un mâle & celui de Coyett une femelle.

Mœurs. Le *benisje* vit autour des rochers de l'île de Hila, près d'Amboine; mais il y est très-rare & fort peu connu.

Usages. Il est d'un goût délicieux & se mange frais ou salé, & apprêté comme on fait des anchois en Italie.

Remarque. Il est facile de juger, par les caractères détaillés ci-dessus, que le *benisje* est une espèce du paning qui se range naturellement dans la famille des spares. (M. ADANSON.)

BENKADALI, f. m. (*Hist. nat. Botaniq.*) arbrisseau du Malabar, dont Van-Rheede a donné une courte description sans figure à la pag. 89 du vol. IV de son *Hortus Malabaricus*. Les Brames l'appellent *bel naqeri*, les Portugais *fruita da gralha branca*, & les Hollandois *witte kraye bessen*.

Cet arbrisseau a sept ou huit pieds de hauteur, il est comme le kadali, porté sur une tige menue, noueuse, couverte de branches très-ferrées, opposées en croix, quarrées, vertes, velues, & de feuilles opposées en croix elliptiques, pointues, à trois nervures & semées de poils en épines. Ses fleurs forment pareillement au bout des branches une espèce de corymbe en épi de six à douze fleurs; mais ses fleurs, au lieu d'être bleues-purpurines, comme dans le kadali, sont blanches, avec leurs dix étamines à filets jaunes, & antheres blanches.

Ses baies sont pareillement sphériques, de cinq à six lignes de diamètre & partagées intérieurement en cinq loges; mais leur chair, au lieu d'être purpurine, est blanchâtre, & contient de même dans chaque loge une centaine de graines sphéroïdes, purpurines, au lieu que celles du kadali sont blanchâtres.

Usages. Ses fruits se mangent de même, & ont à-peu-près le même goût; c'est-à-dire, celui de l'arbouse ou de la fraise.

Du reste on n'en fait aucun usage médicinal.

Remarque. Le *benkadali* est une espèce de kadali très-bien décrit & gravé par Van-Rheede à la planche XLII du vol. IV de son *Hortus Malabaricus*; & qui fait un genre particulier, que M. Burmann & M. Linné, après lui, a appelé du nom de *melaftoma*, qui veut dire *bouche noire*, parce que lorsqu'on

mange les fruits du kadali, la bouche paroît teinte en bleu-purpurin; mais les fruits blanchâtres des autres espèces teignent la bouche en blanc; ainsi cette dénomination de *melaftoma* devient fautive & trompeuse dans ces cas. Nous croyons donc que ce genre doit conserver son nom de pays *kadali*, & être rangé dans la seconde section de la famille des onagres où nous l'avons placé. Voyez nos *Familles des plantes*, vol. II, pag. 85. (M. ADANSON.)

BENKALESJAM, f. m. (*Hist. nat. Botaniq.*) arbre du Malabar, assez bien gravé, quoique sans détails, sous ce nom, par Van-Rheede, dans son *Hortus Malabaricus*, volume IV, page LXXI, pl. 34. Les Brames l'appellent *zelara* & *mourmoura*, les Portugais, *arvor da folha parida*, & les Hollandois, *loof appel*.

Cet arbre ne s'éleve guère au-delà de quinze pieds de hauteur. Son tronc est cylindrique ou tortueux, haut de six à sept pieds, sur un à deux pieds environ de diamètre, couronné par une cime sphérique, composée par un petit nombre de branches cylindriques, épaisses, médiocrement longues, épanouies ou étendues presque horizontalement, vertes d'abord, ensuite cendrées, à bois blanc, recouvert d'une écorce épaisse, blanche intérieurement, cendrée au-dehors, & rude ou ridée sur les vieilles branches & sur le tronc.

Sa racine est épaisse, fibreuse, à bois blanc, recouvert d'une écorce rougeâtre, comme écaillueuse.

Les feuilles sont disposées alternativement & circulairement à des distances assez grandes, d'un pouce environ, au nombre de quatre à cinq, vers le bout de chaque branche sur laquelle elles sont épanouies, d'abord sous un angle de quarante-cinq degrés d'ouverture, ensuite horizontalement. Elles sont ailées simplement, composées de trois à cinq paires de folioles opposées deux à deux, presque sessiles, attachées horizontalement le long d'un pédicule commun, cylindrique, une fois plus long qu'elles, dont elle couvre les deux tiers. Chaque foliole est elliptique, pointue aux deux extrémités, longue de deux à quatre pouces, deux fois moins large, marquée & comme ondulée de dix à douze crénelures de chaque côté, lisse dessus, verd-noire, luisante, plus pâle & velue en-dessous, relevée d'une côte longitudinale, qui la partage inégalement en deux portions, & qui est ramifiée en dix à douze paires de nervures alternes de chaque côté.

Van-Rheede n'a point aperçu de fleurs ni de fruits sur cet arbre, mais il les soupçonne semblables à celles du moemoe ou katou kalesjam, c'est-à-dire, composées d'un calice monophyle hémisphérique caduque, partagé en cinq divisions, d'une corolle à cinq pétales, longs de huit étamines courtes, réunies en bas par une membrane & d'un ovaire sphérique, portée sur un disque, & couronné d'un style médiocrement long, terminé par un stigmate sphérique ou ovoïde. L'ovaire en mûrissant, devient une baie sphérique, à chair verte, succulente, à une loge, contenant cinq pepins ovoïdes, roux, figurés comme une fève.

Outre ces fruits, cet arbre porte au-dessous de ses feuilles, sur-tout vers l'origine de la nervure principale de chacune de ses folioles, depuis deux jusqu'à douze galles ovoïdes, pointues, longues d'un pouce, une fois moins larges, pendantes, contiguës, vertes d'abord, ensuite purpurines, lisses, luisantes, creuses intérieurement, mais dont la cavité est remplie par une substance farineuse, au milieu de laquelle on trouve un ou deux petits insectes ailés, longs de deux lignes & demie, du genre des papillons, selon Van-Rheede, mais plus vraisemblablement du genre du puceron *aphis*.

Culture. Le *benkalesjam* croît sur toute la côte du Malabar, où on le cultive en abondance dans les champs. Il commence à fleurir, ou au moins à porter des galles sous les feuilles dès la cinquième année qu'on l'a semé. Il est toujours verd, & vit longtemps.

Qualités. Le bois de ses racines & de son tronc, & ses feuilles, ont une odeur agréable. Son écorce a une saveur âcre & aromatique. Ses feuilles & leurs galles ont une saveur aqueuse & légèrement astringente.

Usages. Les Malabares cultivent cet arbre à cause de ses feuilles qu'ils recueillent pour en fumer les champs & leurs jardins. Du reste il en font le même usage médicinal que du *moemoe*.

Deuxième espèce. MOEMOE.

La seconde espèce de *benkalesjam* ou de *mourmoura* a été très-bien gravée, avec la plupart de ses détails, par Van-Rheede, dans son *Hortus Malabaricus*, volume IV, page 69, planche XXXIII, sous son nom Malabare *katou kalesjam*, c'est-à-dire, *sauvage kalesjam*, & Jean Commelin dans ses notes sur cet ouvrage, page 70, l'appelle *forbus Malabarica*. Les Brame l'appellent *moemoe*, les Portugais, *arvore da folha parida macho*.

Cet arbre ne passe pas vingt pieds de hauteur, & son tronc a jusqu'à six ou sept pieds de diamètre, quoiqu'il n'ait guère plus de hauteur. Ses branches plus épaisses, plus noueuses, plus étendues que celles du *benkalesjam*, lui forment une cime plus large & comme hémisphérique. Leur bois est blanc, très-dur, recouvert d'une écorce épaisse, rousse & rude extérieurement, tendre & verdâtre intérieurement.

Sa racine est blanchâtre, à écorce rousse.

Ses feuilles ressemblent à celles du *benkalesjam*, mais elles sont un peu moins pointues & plus fragiles.

Les fleurs sont hermaphrodites & rassemblées au nombre de cinquante, sous la forme d'une panicule sortant de l'aisselle de chaque feuille presque aussi long qu'elle, partagée en huit à dix branches alternes, portant chacune trois à dix fleurs de six lignes environ de longueur sur un pédicule une à deux fois plus court.

Chaque fleur est posée au-dessous de l'ovaire & consiste en un calice hémisphérique caduc, jaunâtre, d'une seule pièce, partagé jusqu'à son milieu en cinq divisions égales, triangulaires, équilatérales; en une corolle deux fois plus longue, à cinq pétales jaunes, elliptiques, pointus, quatre à cinq fois plus longs que larges, relevés & rapprochés du bas pour imiter un tube jusqu'aux trois quarts de leur longueur vers l'extrémité supérieure, où ils sont courbés horizontalement & ouverts en étoile; huit étamines citrines à anthers pointues, un peu plus courtes que la corolle, & contiguës à elle, sortent du fond du calice, & sont réunies ensemble par la moitié inférieure de leurs filers, à-peu-près comme dans l'azedarac ou le citronnier. Le centre du calice est occupé par un disque orbiculaire charnu, qui lui est appliqué sans faire corps avec lui, non plus qu'avec l'ovaire qu'il supporte & qui est surmonté d'un style verd-jaunâtre, couronné par un stigmate sphéroïde, fort peu plus élevé que les étamines.

L'ovaire en mûrissant devient une baie sphérique de neuf à dix lignes de diamètre, à peau verte très-fine, remplie d'une chair verdâtre, succulente, mais ferme, à une loge ou comme à cinq loges contenant cinq pepins ovoïdes, roux, taillés en rein ou en fève de quatre à cinq lignes de longueur, presque une fois moins larges, implantés verticalement, non pas au centre de la baie, mais autour de ses parois, à de grandes distances les uns des autres, & dont l'amande est blanche. De ces cinq pepins, il en avorte communément trois à-peu-près comme dans l'azedarac.

Culture. Le *moemoe* croît au Malabar, particulièrement autour de Cochin, dans les terrains sablonneux. Il fleurit une fois tous les ans pendant les mois de septembre & octobre, & alors il perd toutes ses feuilles pour les reprendre peu après. Ses fruits sont longtemps à mûrir.

Qualités. Sa racine est sans odeur & sans saveur. L'amande de ses pepins est d'abord douce, ensuite amère, suivie d'âcreté.

Usages. Les Malabares emploient intérieurement & extérieurement ses feuilles en apozemes, en cataplasmes & de diverses autres manières pour les diverses affections du foie.

Remarques. Quoique Van-Rheede compare, ainsi que les Malabares, le *benkalesjam* & le *katou kalesjam*, ces deux plantes n'ont cependant pas assez de rapport avec le *kalesjam* pour être confondues dans le même genre; & comme elles doivent former un genre particulier voisin de l'azedarac dans la première section de la famille des pistachiers, nous pensons qu'on doit les indiquer plutôt sous leurs noms Brame *moemoe* & *mourmoura*, que sous ceux de *benkalesjam* & *katou-kalesjam*, qui indiquent une affinité qu'elles n'ont pas avec le *kalesjam*. Voyez nos *Familles des plantes*, volume II, page 342. (M. ADANSON.)

BENKARA, f. m. (*Hist. nat. Botaniq.*) nom Malabare d'un arbrisseau tort bien gravé, avec la plupart de ses détails, par Van Rheede, à la planche XXXV, page 69, du volume V, de son *Hortus Malabaricus*. Les Brame l'appellent *babouli* & *gali*, les Portugais *espinho d'urso*, les Hollandois *appel doorn*, & non pas *aapel doorn*, comme l'écrivit Jean Commelin.

Cet arbrisseau n'a guère que douze pieds de hauteur. Son tronc est droit, cylindrique, élevé de cinq à six pieds sur cinq à six pouces de diamètre, & couronné par une cime conique, une fois plus longue que large, épaisse, formée par un grand nombre de branches cylindriques, longues, très-fermées, rapprochées ou écartées sous un angle à peine de trente degrés d'ouverture, à bois blanc recouvert d'une écorce rousse d'abord, ensuite cendrée, lorsqu'elles sont vieilles & armées d'épines.

Sa racine est fibreuse, à bois blanc recouvert d'une écorce purpurine tirant sur le noir.

Les branches sont couvertes d'un bout à l'autre de six à neuf paires de feuilles opposées en croix dans le bas, & quelquefois alternes vers les extrémités qui portent des fleurs. Ces feuilles sont elliptiques, pointues aux deux extrémités, longues de deux pouces à deux pouces & demi, de moitié moins larges, entières, épaisses, lisses, luisantes, d'un verd-noir en-dessus, plus clair en-dessous, où elles sont relevées d'une côte longitudinale, ramifiée en six à sept paires de nervures alternes de chaque côté, & portées d'abord sous un angle de quarante-cinq degrés, ensuite horizontalement sur un pédicule demi-cylindrique fort court.

Dans l'espace compris entre deux paires de feuilles sortent deux épines coniques, droites, ouvertes sous un angle de quarante-cinq à soixante degrés, dures, d'une ligne à une ligne & demie de diamètre, longues d'un bon pouce, ou une fois plus courtes que les feuilles.

Les fleurs forment, au nombre de trois à dix, une espèce d'épi, & quelquefois de grappe, aussi longue que les feuilles, qui sort alternativement quelquefois de leur aisselle, mais plus communément dans l'espace qui est entr'elles & les épines, ou du bout des branches. Elles sont hermaphrodites, verd-purpures, ouvertes en étoile de sept à huit lignes de diamètre, portées sur un pédicule cylindrique menu presque aussi long.

Chaque fleur porte entièrement sur l'ovaire. Elle consiste en un calice verd, à cinq denticules persistans, quatre fois plus courts que la corolle qui est à cinq pétales elliptiques, pointus, une fois plus longs que larges, verd-purpurins, épanouis horizontalement & recourbés un peu en-dessous, & en cinq étamines blanches, memtes, presque une fois plus courtes, à antheres cendrées, épanouies horizontalement, au milieu desquelles s'éleve un style verd-blanchâtre, couronné par un long stigmate comprimé, blanchâtre & velouté finement.

L'ovaire ne paroît d'abord sous la fleur que comme un corps ovoïde, d'une ligne au plus de diametre; mais en mûrissant, par la suite il devient une baie sphérique de trois à trois lignes & demie de diametre, couronnée par son calice, à cinq dents rapprochées en cône, verte d'abord, ensuite purpurine, enfin noirâtre, luisante, à écorce épaisse, recouvrant une chair dense, aqueuse, à quatre loges qui ne s'ouvrent point, & qui contiennent chacune trois à quatre graines anguleuses, enfoncées dans sa substance.

Culture. Le *benkara* croît communément au Malabar, autour de Cochin. Il est toujours verd, & porte deux fois l'an du fruit, savoir, en mars & en septembre.

Qualités. Ses feuilles, ainsi que ses fruits, ont une saveur douce & légèrement astringente. Ses fleurs rendent une odeur très-agréable.

Usages. Sa racine séchée se donne en poudre pour rappeler les regles supprimées, & pour faire sortir l'enfant mort & l'arrière-faix, lorsqu'il reste dans la matrice après l'accouchement. Ses fruits se mangent avant leur maturité, pour arrêter la diarrhée, le flux de sang & les menstrues immodérées.

Remarques. Le *benkara* est, comme l'on voit, un genre particulier de plante qui doit être placé, comme nous l'avons fait, dans la seconde section de la famille des onagres. Voyez nos *Familles des plantes*, volume II, page 83. (M. ADANSON.)

BENOIT, (*Hist. de Danemarck.*) frere de Canut IV, dit le *saint roi de Danemarck* (Voyez CANUT IV, dans ce *Supplément.*). Lorsque le perfide Asbiorn, chef des rebelles, vint en 1086 à Odensee sous prétexte de rendre compte au roi des desseins de l'armée ennemie, mais en effet pour pénétrer les siens, *Benoît*, que sa défiance rendoit plus clairvoyant que Canut, pénétra dans l'ame du traître, y lut tous ses projets, & voulut qu'on l'arrêtât; mais il ne fut point écouté. Lorsque l'armée parut sous les murs de la ville, il vouloit soutenir le siege, & son conseil ne fut pas suivi; les rebelles entrèrent, *Benoît* défendit avec une valeur héroïque la porte de l'église où son frere étoit renfermé. Canut récitoit des pseaumes, tandis que *Benoît* couvert de son sang & de celui des ennemis, donnoit & recevoit mille coups. La porte de l'église étoit fermée par les cadavres entassés qu'il avoit abattus. Un député des rebelles se présente & demande à parler au roi: *Benoît* soupçonne que c'est un assassin & veut qu'on le repousse; Canut veut qu'on l'introduise, & ce député le poignarde. Alors l'église devient un champ de bataille; *Benoît* après avoir fait des prodiges de bravoure, tombe & meurt victime de l'amitié fraternelle. Canut qui périt pour les intérêts du clergé, fut canonisé, & *Benoît* qui mourut pour sauver son frere & son roi, ne le fut pas. Son attachement pour Canut est d'autant plus louable, que pendant plusieurs siècles les rois de Danemarck n'ont pas eu de plus grands ennemis que leurs freres & leurs plus proches parents. (M. DE SACY.)

BENPALA, f. m. (*Hist. nat. Botanique.*) espece de tithymale ainsi nommée au Malabar, & assez bien gravée sous ce nom avec la plupart de ses détails,

par Van-Rheede, dans son *Hortus Malabaricus*, vol. X, planche LVIII, page 115. *Ben-pala* signifie blanc pala.

C'est une plante vivace, formant un buisson sphéroïde de près d'un pied de diametre en tous sens, peu épais, formé de deux à trois tiges principales, cylindriques, de trois à quatre lignes de diametre, ramifiées chacune dès leur origine en trois à sept branches alternes écartées à peine sous un angle de 45 degrés, cylindriques, verd-clair, comme articulées par les impressions circulaires que laissent les feuilles après leur chute.

Sa racine est droite, pivotante, fibreuse, longue d'un pied & demi environ, de huit à neuf lignes de diametre, enfoncée verticalement & peu ramifiée.

Quatre à dix paires de feuilles opposées suffisent pour garnir les plus longues de ces branches; mais pour l'ordinaire les inférieures tombent, & il n'en reste que trois à six paires vers leur extrémité, tournées du même côté, & disposées sur un même plan, de maniere que le feuillage est applati. Elles sont elliptiques, obtuses, longues d'un pouce environ, presque une fois moins larges, entieres, épaisses, charnues, plates, verd-clair, relevées en-dessous d'une côte longitudinale qui forme un fillon en-dessus, & portées sur un pédicule demi-cylindrique très-court qui semble embrasser les branches. Les deux stipules qui existoient sur ces branches laissent, après leur chute, une marque qui semble les cerner tout autour, de maniere qu'après la chute des feuilles ces branches, ainsi que les tiges, paroissent articulées.

Les fleurs terminent chaque branche sous la forme de deux corymbes opposés, aussi longs que les feuilles, partagés chacun en deux branches qui portent chacune quatre à six fleurs d'une ligne environ sur un péduncule de même longueur.

Chaque fleur est hermaphrodite blanchâtre, & consiste en un calice monophyle en tube à huit divisions fort petites, dont quatre plus grandes sont rondes, horizontales, blanches, & quatre intermédiaires plus petites sont réfléchies en-dessous; en une corolle à huit pétales en filets cylindriques fendus en deux, égaux au tube du calice, & en huit étamines de même longueur, dont les filets sont articulés vers leur milieu. Du centre du calice s'éleve un disque en colonne ou sous la forme d'un pédicule cylindrique un peu plus long que le calice, qui porte pendant au-dehors un ovaire sphéroïde, à trois angles obtus, verd-clair, d'une ligne & demie au plus de diametre, couronné par trois styles ou plutôt trois stigmates cylindriques veloutés sur toute leur face intérieure.

L'ovaire, en mûrissant, devient une capsule sphéroïde de deux lignes de diametre, verd-blanchâtre, à trois angles obtus, & trois fillons intermédiaires, à trois loges qui se séparent par les fillons en trois capsules ovoïdes, chacune à une loge, qui s'ouvrent élastiquement en deux valves, & contiennent une seule graine ovoïde-blanchâtre, d'une ligne de longueur.

Culture. Le *benpala* croît au Malabar dans les terres sablonneuses.

Qualités. Van-Rheede ne dit rien des vertus & des usages de cette plante.

Remarques. Le *benpala* pourroit bien faire un genre particulier avec plusieurs autres especes de tithymales qui ont les feuilles opposées, telles que la caiatia du Brésil, la caacica, la mal-nommée des Antilles selon du Tertre, le chameosya de Dioscoride, le peplion d'Hippocrate, & quelques especes du Sénégal. Voyez nos *Familles des plantes*, volume II, page 355. (M. ADANSON.)

BENTEKA, f. m. (*Hist. nat. Botanique.*) nom Malabare d'un arbre assez bien gravé avec la plupart de ses détails, par Van-Rheede dans son *Hortus Malabaricus*, volume IV, pag. 63, planche XXX. Van-Rheede l'appelle par corruption *ben-theka*, les Brame *kasailo*, les Portugais *theka-macho*, les Hollandois *wit-theka*.

Cet arbre s'éleve jusqu'à 80 pieds de hauteur, & porte une cime conique, ronde, très-épaisse, formée de branches alternes-grosses, assez ferrées, étendues horizontalement, à bois blanc, recouvert d'une écorce cendrée-lisse.

Sa racine est brune.

Ses feuilles sont disposées alternativement & clairement, fort ferrées sur les branches. Elles sont elliptiques, médiocrement pointues aux deux extrémités, longues de cinq à sept pouces, de moitié moins larges, entières, épaisses, verd-noires dessus & luisantes, plus claires en-dessous & velues, ternes, relevées d'une grosse côte longitudinale ramifiée en six à dix paires de nervures alternes, & portées les unes sous un angle de 45 degrés d'ouverture, les autres horizontalement ou pendantes sur un pédicule demi-cylindrique médiocrement long.

Les branches sont terminées par une panicule une fois plus longue que les feuilles, ramifiée en cinq à six branches couvertes chacune par cinq cens fleurs, distribuées ou rapprochées en 25 paquets ou faisceaux chacun de 20 fleurs longues de deux lignes, portées sur un pédicule de même longueur ou trois fois plus long.

Chaque fleur est hermaphrodite, verd-blanchâtre, portée autour de l'ovaire, composée d'un petit calice sphéroïde monophylle à cinq dentelures caduques; d'une corolle monopétale-blanche de même grandeur que le calice, partagée en cinq divisions profondes qui portent entr'elles cinq étamines jaunâtres & pointues de même longueur. Du centre du calice s'éleve un petit ovaire ovoïde, terminé par un style droit couronné d'un stigmate sphérique, verd.

L'ovaire, en mûrissant, devient une baie en écorce ovoïde, pointue aux deux extrémités, longue de neuf lignes, presque deux fois moins large, verte d'abord, ensuite rougeâtre, lisse, luisante, à chair sèche ou solide de l'aréc, partagée verticalement par une cloison membraneuse entière à deux loges qui contiennent chacune plusieurs graines ovoïdes, oblongues, brunes, lisses, luisantes, dures, distribuées sur deux rangs.

Culture. Le *benteka* croît à Teckenkour sur la côte du Malabar, dans les lieux montueux & sablonneux. Il est toujours verd: il fleurit & fructifie tous les ans une fois, & garde ses fruits long-tems.

Qualités. Ses fleurs répandent une odeur agréable. Ses autres parties sont sans odeur, mais elles ont une saveur austère.

Usages. La décoction de ses feuilles avec le miel se donne pour tempérer l'ardeur de la fièvre pendant la petite vérole, en excitant les sueurs & poussant les boutons au-dehors.

Remarques. Le *benteka* vient naturellement dans la famille des bruyeres ou des houx à côté du styrax où nous l'avons placé. Voyez nos Familles des plantes, volume II, page 166. (M. ADANSON.)

BENTIRUTALI, f. m. (*Hist. nat. Botanique.*) espece de liseron, *convulvulus*, du Malabar, assez bien gravée, quoique sans détails, par Van-Rheede dans son *Hortus Malabaricus*, volume II, page 111, planche LIV. Jean Commelin, dans ses notes sur cet ouvrage, l'appelle *convulvulus Malabaricus*, folio longiori, flore candido. *Bentirutali*, en langage Malabare, signifie blanc *tirutali*.

C'est une plante vivace par sa racine qui est fibreuse, traçante, & qui jette une tige cylindrique, longue de cinq à six pieds, de deux lignes de diametre, verte, lisse, grimpante, peu ramifiée, à branches alternes.

Les feuilles sortent alternativement & circulairement le long des tiges & des branches à des distances de deux pouces environ en s'épanouissant horizontalement. Elles sont elliptiques, pointues aux deux extrémités, entières, longues de deux à trois pouces, une fois moins larges, épaisses, tendres, souples, relevées en-dessus comme en dessous d'une côte longitudinale qui se ramifie en cinq à six paires de nervures alternes, & portées sur un pédicule demi-cylindrique extrêmement court.

De l'aisselle de chaque feuille s'éleve une fleur blanche, longue d'un pouce & demi, portée sous un angle de 45 degrés sur un péduncule cylindrique aussi long qu'elle, de maniere qu'elle égale la longueur des feuilles.

Chaque fleur est hermaphrodite, posée autour du disque de l'ovaire, & consiste en un calice à cinq feuilles triangulaires, inégales, oblongues, trois à quatre fois plus longues que larges, persistentes, vertes; en une corolle monopétale en entonnoir, une fois plus longue, à pavillon évasé en étoile à cinq denticules triangulaires. A la base du tube de la corolle, un peu au-dessus de son origine, sont attachées cinq étamines blanches qui s'élevent jusqu'à la hauteur du sommet du tube, dont les filets sont hérissés à leur origine de poils blancs, & dont les anthers sont couchées horizontalement. L'ovaire est sphérique, verd-jaunâtre, & fait corps avec un disque orbiculaire jaunâtre qui s'éleve au-dessus du fond du calice; il est surmonté par un style cylindrique blanc, de la hauteur des étamines, qui est terminé par un stigmate blanchâtre.

L'ovaire, en mûrissant, devient une capsule ovoïde, longue de sept lignes, de moitié moins large, terminée par son style, verd-claire, lisse, enveloppée étroitement par le calice, partagée intérieurement en deux loges, contenant chacune deux graines, mais qui toutes avortent, à l'exception d'une seule, qui est sphéroïde, de quatre lignes de diametre, couverte d'un coton blanchâtre assez long.

Culture. Le *bentirutali* croît au Malabar dans les terres sablonneuses.

Qualités. En quelqu'endroit qu'on égratigne cette plante, elle rend un suc laiteux. Ses feuilles ont une odeur foible, mais agréable, & une saveur légèrement âcre.

Usages. Son suc préparé se donne intérieurement dans la maladie endémique, appelé *pitao*. On le fait boire aussi joint avec le fruit & l'écorce du cadal avanacu ou jupalu pour lâcher le ventre.

Remarque. Le liseron est, comme l'on fait, un genre de plante qui se range naturellement dans la quatrième section de la Famille des personées ou des plantes à fleur en masque où nous l'avons placé; mais le *bentirutali*, à raison de sa capsule qui ne porte communément qu'une seule graine, & à raison de la laine qui recouvre cette graine, pourroit faire un genre particulier dans cette même section. Voy. nos Familles des plantes, volume II, page 212. (M. ADANSON.)

* § BÉOTIE, (*Géogr. anc.*) province de Grece. On met dans la Béotie Hyampolis.... Tanagrada. Hyampolis étoit dans la Phocide, & il faut écrire Tanagra & non pas Tanagrada. Lettres sur l'Encyclopédie.

BÉOTIEN. (*Musiq. des anciens.*) Pollux (*Onomast. liv. IV, chap. 9*) met le mode béotien au nombre de ceux qui tirent leur nom de la nation où ils furent d'abord en usage; il ajoute que c'étoit

un des modes ou nomes dont se servoit Terpandre ; par conséquent le nome *béotien* étoit propre aux Cithares. (F. D. C.)

* BEQUILLON, f. m. (en terme de Fauconnerie.) c'est le bec d'un jeune oiseau.

BERBE, f. m. (Hist. nat. Quadr.) Nous nommons ainsi sur la côte de Guinée, une espece de marte ou de fouine qui y est fort commune, sur-tout au Sénégal & à Madagascar, & dont Bosman donne une figure au n^o. 1. de la page 252 de son voyage en Guinée. C'est le même animal que quelques voyageurs ont appelé *genette* de Madagascar, parce qu'elle ressemble à la genette par la couleur du poil & par quelques autres rapports. Les habitans de Madagascar l'appellent *fossa*, & M. de Buffon en a donné une bonne figure avec une courte description, au vol. II de son *Histoire naturelle*, édition in-12 de 1770, pag. 146, planche XIV, n^o. 1. sous le nom de *fossane*.

Quoique la *berbe* ait à-peu-près la couleur de la genette, il est cependant d'un blanc plus rouffâtre, plus terne ; il n'a pas, comme elle, de bandes noires sur la face autour des yeux ; il est plus petit : sa queue est beaucoup plus courte, à-peu-près comme celle de la fouine, mais moins touffue, enfin il n'a point entre les parties cette poche odoriférante qu'a la genette, & qui la rapproche des civettes ; mais lorsqu'il entre en chaleur il rend une odeur forte de musc qui se manifeste aussi dans ses excréments.

Il a les yeux grands, la physionomie très-fine, le corps médiocrement allongé, & cinq doigts à chaque patte.

Mœurs. La *berbe* s'établit dans les fouches d'arbres ou dans les rochers, & à leur défaut dans les trous des murs où il fait son nid avec du foin ou de l'herbe fine. Il dort souvent deux ou trois jours de suite le corps roulé en cercle, la tête cachée sous la queue. Il boit fréquemment, se nourrit de chair, d'œufs de perdrix & autres oiseaux qui pondent sur la terre, & de fruits, sur-tout de bananes.

Facultés. Il a l'œil vif, le cri aigu, assez éclatant, les membres souples, le corps flexible, les mouvemens prompts & presque continuels, il saute & bondit plus qu'il ne marche, grimpe le long des arbres, des rochers & des murailles.

Naturel. Son naturel est sauvage & il s'apprivoise très-difficilement ; quoiqu'élevé jeune, il conserve toujours un air & un caractère de férocité qui n'est pas ordinaire dans les animaux qui vivent volontiers de fruits, ce qui semble indiquer qu'il est naturellement plus carnassier que frugivore.

Remarques. A tous ces caractères on ne peut s'empêcher de reconnoître la *berbe* comme une espece de fouine ou de marte qui ne diffère presque de celle de l'Europe, qu'en ce qu'il est un peu plus gros, plus féroce, coloré différemment, & en ce que sa queue est un peu plus longue. (M. ADANSON.)

* BERCEAU, f. m. sorte de petit lit, qu'on peut balancer aisément, & dans lequel on couche les petits enfans. Mettez cet enfant dans son berceau.

* BERGER, v. a. Ce verbe exprime, au sens propre, l'action d'agiter doucement un enfant dans son berceau, en balançant ce petit lit. Cet enfant ne s'endormira pas si vous ne le bercez.

Les usages les plus pernicioeux sont ceux qui regnent avec le plus d'empire, & qui s'étendent avec le plus de facilité. C'est même assez qu'ils soient adoptés par le plus grand nombre, pour qu'on leur attribue les plus grands avantages. Il est donc du devoir de quiconque reconnoît le mal d'en faire sentir les dangereuses conséquences & d'empêcher qu'il ne s'accrédite davantage.

Entre ces usages de routine l'un des plus universels, & en même tems l'un des plus mauvais, est celui de remuer de côté & d'autre un enfant, soit sur les genoux, soit dans son lit, pour le provoquer au sommeil. Il a même paru d'une utilité si essentielle, que le petit lit dans lequel on fait reposer les enfans a pris une forme propice à ce mouvement, & un nom qui en exprime l'action. Mais cette méthode de *bercer* est absolument abusive, & directement opposée au but que l'on se propose en la suivant.

Ce balottement n'endort les enfans que parce qu'il les étourdit. Il fatigue inutilement leur cerveau, & comme les fibres en sont extrêmement tendres, il y peut causer les plus fâcheux effets. D'ailleurs ce mouvement nuit à la digestion, & empêche qu'elle ne se fasse naturellement. Il peut même occasionner des vomissemens à l'enfant, aigrir ou altérer le lait qu'il a encore dans l'estomac, & ainsi lui procurer de violentes tranchées. Faut-il, après cela, s'étonner si tant d'enfans périssent par les vers, les tranchées & les maux de ventre ?

Au contraire, il n'y a point d'inconvénient de laisser en repos & en liberté un enfant dans son berceau. L'inaction de ses sens le portera toujours assez au sommeil lorsqu'il ne sera pas gêné ni tourmenté par quelques besoins. Il peut néanmoins y avoir des circonstances où un ébranlement lent & doux du berceau, pourroit soulager les maux d'un enfant en le distrayant un peu de ses souffrances, & en l'invitant ainsi doucement au sommeil. Mais le commun des femmes auxquelles on a la mauvaise habitude de confier le soin des enfans dans les premières années de leur vie, a l'esprit trop borné pour distinguer les momens où ce balancement ne porteroit pas préjudice à l'enfant. D'ailleurs l'abus qu'on en fait est si odieux, qu'il vaudroit beaucoup mieux l'empêcher tout-à-fait. (Journal Économique, juin 1763.)

BERCER, au sens figuré, signifie amuser. On dit familièrement *bercer quelqu'un de vaines promesses*. On remarquera que dans ce dernier sens le verbe *bercer* gouverne deux régimes, l'un simple, l'autre composé, ainsi que s'expriment les grammairiens. On dit encore : *il nous berce souvent de ses sornettes*, pour signifier : *il nous fait souvent des contes, & j'ai été bercé de cette histoire*, pour dire : *je l'ai souvent ouï raconter*. Ce sens vient de l'usage des nourrices qui chantent ou content des fables aux enfans en les *berçant* pour les endormir. Enfin on dit proverbialement d'un homme qu'on voit souvent inquiet & agité, que le diable le berce.

BERECYNTE, (Géogr.) Deux montagnes ont été célèbres dans l'antiquité, sous le nom de *Berecynthe*, l'une en Phrygie, proche du fleuve Marzias, est fameuse par le culte qu'on rendoit à Cybele : l'autre étoit en Crète, proche de la ville d'Aptere, aujourd'hui Paleo-Castro : on prétend que ce fut sur cette montagne que les Daciens Idéens trouverent l'usage du feu, du fer & du cuivre. (T-N.)

BERENICE, (Hist. d'Egypte.) sœur de Ptolomée Evergete, troisième roi d'Egypte, avoit épousé Antiochus, sur-nommé le Dieu. Ce monarque inconstant dans son amour avoit répudié Laodice, moins par dégoût que par politique. Il avoit besoin d'un allié puissant & il sentit qu'il ne pouvoit se ménager un meilleur appui que Ptolomée Philadelphie dont il demanda la fille en mariage ; il parut époux tendre & fidele, tant que vécut le monarque égyptien, mais dès qu'il eut appris sa mort il retourna à ses premiers penchans, & Laodice fut rappelée. La faveur dont elle jouit ne lui fit point oublier qu'elle avoit été dédaignée, & ce fut pour prévenir la honte d'une nouvelle offense qu'elle eut la barbarie d'empoisonner son mari pour placer son fils sur le trône ; elle

elle ne s'arrêta point dans la route du crime; *Berenice* & son fils lui parurent coupables, parce qu'ils avoient des titres pour la punir de son parricide. Elle signa l'arrêt de leur mort. La mere infortunée éprouve le tourment de mille morts en voyant égorger son fils qu'elle tient ferré dans ses bras. Les assassins lui présentent le cordon pour s'étrangler. Ses femmes furieuses s'élançant sur ces ministres de sang & expirent avant leur maîtresse qui eut leur même destinée.

BERENICE, femme de Ptolomée Evergete, aime tendrement son mari. Lorsque ce monarque fit son expédition de Syrie, son épouse allarmée des périls qu'il alloit affronter, fit vœu de se faire couper les cheveux & d'en faire une offrande à Vénus, s'il revenoit triomphant de cette expédition. Ce sacrifice étoit le plus pénible qu'elle pût offrir, c'étoit se dépouiller de son plus bel ornement, & les femmes aiment mieux renoncer aux intérêts de leur fortune qu'à ceux de leur amour. Evergete après avoir soumis la Mésopotamie, la Susiane, la Perse, la Médie & la Babylonie, rentre triomphant dans ses états. *Berenice*, exacte à remplir son vœu, dépoula sa chevelure dans le temple de Vénus Zéphiride, d'où elle fut enlevée dès la première nuit. Ce larcin fut regardé comme un sacrilège & l'on fit les plus exactes perquisitions pour découvrir le coupable. Il suffisoit d'être soupçonné pour être puni. Ptolomée, inconsolable de cette perte, se seroit livré à tous les excès d'une aveugle vengeance, si Conon de Samos, astronome célèbre, ne l'eût assuré qu'il l'avoit apperçue dans le ciel, où elle formoit une espece de triangle dans la queue du lion. Ce sont ces sept étoiles sans doute que les astronomes nomment encore aujourd'hui *la chevelure de Berenice*. Cette adulation de la part d'un philosophe ne dégrade point la noblesse de son titre, puisqu'il ne se proposoit que d'arrêter le cours des proscriptions & de rendre la tranquillité à son maître. Callimaque fit un poème sur l'enlèvement de cette chevelure, que Catule dans la suite traduisit. *Berenice* survécut à son mari, pour expirer par l'ordre d'un fils asservi aux volontés d'un ministre ambitieux & barbare. L'attachement des peuples & des soldats fut un crime qui la flétrit aux yeux de Ptolomée Philopator. Ce fils plongé dans le luxe & la débauche, ne vit en elle & dans son frere que les censeurs importuns de ses dissolutions. Il prononça l'arrêt de leur mort, & tous deux furent noyés dans une chaudiere d'eau bouillante.

BERENICE, fille de Ptolomée Aulete. Lorsque ce prince descendit de son trône pour aller à Rome mendier du secours contre ses sujets, la nation appella à la puissance suprême, *Berenice*, fille aînée du monarque dégradé. C'étoit un attentat contre le droit de ses deux freres, mais ils étoient trop jeunes pour avoir la capacité de gouverner une nation turbulente. Cette princesse sans ambition n'étoit montée qu'en gémissant sur un trône environné d'écueils. Elle crut adoucir les ennuis de la grandeur en épousant Archelaüs, pontife & sacrificateur de Comane, qui avoit tous les talens pour combattre & gouverner. Ce fut sur lui qu'elle se reposa des soins de l'administration, & il eût justifié son choix, s'il eût eu à commander à des sujets plus dociles. Il perdit un combat & la vie dans une action contre les Romains; mais il survécut à lui-même par le souvenir qu'il laissa de ses talens & de ses vertus. Lorsque Aulete fut rétabli sur le trône, par les armes des Romains, il crut n'être roi que pour se livrer au plaisir barbare de punir. Sa fille *Berenice* fut la première victime de sa vengeance. Il la fit mourir pour avoir porté un sceptre qu'elle avoit toujours dédaigné. (T-N.)

BERGAMASQUE, f. f. (*Musiq.*) nom d'une danse & d'un air de danse Italien, qui, sans doute, tire

son origine de Bergame. L'air est vif. (F. D. C.)

BERGAME, (*Géogr.*) ville de trente mille ames, à onze lieues de Brescia & de Milan, bâtie, à ce que l'on croit, par les Gaulois Cénomans, 584 ans avant J. C.

Après avoir été long-tems sous la domination des Romains, elle fut prise par Attila, par les rois de Lombardie, par Charlemagne: sous ses successeurs elle se forma en république au XII^e. siecle; enfin elle se donna aux Vénitiens en 1447.

Le bâtiment de la foire construit il y a 20 ans en pierre de taille, renferme 600 boutiques.

Cette ville qui est épiscopale, a douze paroisses. On va voir dans l'église des Augustins, le tombeau d'Ambroise Calepin, si célèbre par son *Dictionnaire des langues*. L'auteur mourut en 1510.

Le Tasse étoit originaire de Bergame.

M. de la Lande dit qu'il connoit actuellement à Bergame, un bon mathématicien, le P. Ulysse di Calepio; M. Seraffi, très-versé dans l'histoire littéraire; M. André Passa, médecin; le chanoine Lupi, qui a écrit sur la diplomatie.

Bergame est l'entrepôt d'un commerce considérable de laine & de soie. Le commerce de laine y étoit autrefois prodigieux: plus de 50 familles de nobles Vénitiens, viennent des marchands de Bergame, que ce commerce avoit enrichis; & les pannines ou serges de Bergame, étoient célèbres aussi bien que les tapisseries communes.

Les habitans passent pour être industrieux & actifs, & ont la réputation en Italie, d'être très-financiers. *Bergame* est aussi connue en Italie par les rôles d'arlequin: le patois & l'accent populaire de Bergame ont donné lieu aux arlequins de faire une charge de plus en les contrefaisant. *Voyage d'Italie*, par M. de la Lande, tom. VIII. (C.)

BERGERIES, f. f. pl. (*Belles-Lettres*.) c'est le nom qu'on a donné à quelques pieces de poésie & de musique d'un goût champêtre.

Avant qu'on eût en France l'idée de la bonne comédie, on donnoit au théâtre, sous le nom de *pastorales*, des romans compliqués, insipides & froids, & pendant quarante ans, on ne fit que traduire sur la scene en méchants vers la fade prose de Dursy. Racan, à l'exemple de Hardy, composa un de ces drames, lequel d'abord eut pour titre *Arénice*, & qui depuis a été connu sous le nom des *bergeries de Racan*. L'intrigue de ce poème, chargée d'incidens & dénuée de vraisemblance, réunit tous les moyens de produire le pathétique, & annonce les situations de la tragédie la plus terrible; avec tout cela rien n'est plus froid. Ce sont les mœurs des bergers que Racan a voulu y peindre, & on y voit de noirceurs dignes de la cour la plus raffinée & la plus corrompue; un amant qui, pour rendre son rival odieux, se rend plus odieux lui-même; un devin fourbe & scélérat pour le plaisir de l'être; un druide fanatique & impitoyable: en un mot rien de plus tragique, & rien de moins intéressant. Cependant, à la faveur d'un peu d'élégance, mérite rare dans ce tems-là, & que Racan devoit aux leçons de Malherbe, ce poème eut le plus grand succès, & fit la gloire de son auteur.

Les *bergeries*, ou *pastorales*, peuvent être intéressantes, mais par d'autres moyens. Ces moyens sont dans la nature: par-tout où il y a des peres, des meres, des enfans, des amis, des amans, des époux, exposés aux accidens de la vie, aux dangers, aux inquiétudes, aux malheurs attachés à leur condition, leur sensibilité peut être mise aux épreuves de la crainte & de la douleur. Ainsi le genre pastoral peut être touchant; mais il sera foiblement comique, parce que le comique porte sur le ridicule & sur les travers de la vanité, & que ce n'est pas chez les

bergers que la vanité domine. Leur ignorance même & leur sottise n'a rien de bien risible, parce qu'elle est naturelle & naïve, & qu'elle n'est point en contraste avec de fausses prétentions. Il est donc possible, comme on l'a dit dans l'article PASTORALE, du *Dict. raisonné des Sciences*, &c. que les bergers aient des tragédies dans leur genre; mais non pas qu'ils aient des comédies; & les *bergeries* de Racan, que l'on donne pour exemple de la comédie pastorale, ne sont rien moins, comme on vient de le voir. Le pastoral qui n'est point pathétique, ne se peut soutenir qu'autant qu'il est gracieux & riant, ou d'une aménité touchante; mais sa faiblesse alors ne comporte pas une longue action: l'*Aminte* & le *Pastor fido*, où toutes les grâces de la poésie & son coloris le plus brillant sont employés, prouvent eux-mêmes que ce genre n'est pas assez théâtral pour occuper long-tems la scène: il manque de chaleur, & la chaleur est l'ame de la poésie dramatique. Les Italiens dans la pastorale ont employé les chœurs à la manière des anciens; & c'est là qu'ils sont naturellement placés, par la raison que dans les assemblées, les jeux, les fêtes des bergers, le chant fut toujours en usage, & qu'il y vient comme de lui-même. Le chœur du premier acte de l'*Aminte*,

O bella età de l'oro!

est un modèle dans ce genre. Voyez EGLOGUE, Suppl. (M. MARMONTEL.)

BERGVISCH, f. m. (*Hist. nat. Ichthyolog.*) poisson ainsi nommé par les Hollandois, & gravé assez mal par Ruysch, au n°. 24 de la planche XIII, de sa *Collection nouvelle des poissons d'Amboine*, page 26. Coyett en avoit fait graver & enluminer bien avant Ruysch, une figure un peu meilleure au n°. 110 de la seconde partie de son *Recueil des poissons d'Amboine*, sous le nom de poisson bossu. Dans ces deux figures la nageoire dorsale postérieure a été oubliée. M. Linné, dans son *Systema naturæ*, édition 12, page 414, l'appelle *cyclopterus*, 1 *lumpus*, *corpore squamis ossis angulato*.

Ce poisson est fort petit. Il a le corps ovoïde, assez court, couvert d'écaillés osseuses, à tubercules pyramidaux, à dos si relevé en bosse qu'il a à peine moitié plus de longueur que de largeur, la tête & la bouche petites, ainsi que les yeux.

Ses nageoires sont au nombre de sept, savoir, deux pectorales courtes, arrondies; une ventrale ou deux ventrales réunies en une seule, arrondie en entonnoir, & placée devant les pectorales; deux dorsales dont l'antérieure commençant à l'endroit le plus élevé de la bosse, est plus basse & fort allongée, & la postérieure est carrée; une derrière l'anus carrée, un peu plus longue que profonde; enfin celle de la queue qui est carrée, comme légèrement échancrée à son extrémité. Toutes ces nageoires sont composées de rayons mous sans épines.

Son corps est bleu, sa tête rouge, ses nageoires & sa bosse sont verts. La prunelle de ses yeux est blanche, entourée d'un iris jaune.

Mœurs. Le *bergvisch* se pêche dans la mer d'Amboine, autour de l'île des trois Frères. Il y est plus commun pendant le mois de juillet qu'en tout autre tems. Il se mange.

Remarques. Ce poisson ressemble tellement à celui que les Anglois appellent *lump*, & que Turner nomme *lumpus*, qu'on ne peut douter qu'il n'en soit au moins une espèce qui n'en diffère presque que par la couleur: car le *lump* se mange de même, & passe pour un mets délicieux, mais il a le dos rouge & le ventre blanc: Ruysch dit qu'en Ecosse il a la chair molle & baveuse. Ce poisson se trouve non-seulement dans la mer de France & d'Angle-

terre, mais encore dans la mer Baltique, & il paroît que le notidanos de la Méditerranée, est, ou le même *lump* ou une autre espèce très-connue par les Grecs. Au reste le *lump*, le *bergvisch* & le notidanos forment un genre particulier que nous plaçons dans la famille des goujons ou des boulerots.

On ne peut pas varier plus que M. Linné n'a fait au sujet de ce poisson. D'abord dans son *Systema naturæ*, édition 1. jusqu'à la fixième, imprimée en 1748, il l'appelloit, comme Artedi, *cyclopterus*, & le plaçoit dans son troisième ordre des poissons qu'il appelle *branchiostegi*, c'est-à-dire, à bronches, à ouies, couvertes par une lame osseuse. Ensuite dans la dixième édition du même *Systema naturæ*, n°. 4, il le nomme *diodon spinosus, subrotundus, aculeis planis abdomine laevi*, en le laissant dans le même ordre. Ensuite dans sa douzième & dernière édition qu'il appelle *reformée*, imprimée en 1766, page 414, il change son nom de *diodon*, pour lui rendre l'ancien nom de *cyclopterus*, & le tire de la classe des poissons pour le placer dans celle des amphibiens qu'il appelle *amphibia nantes*, amphibiens nageans. A tant de confusions, à tant d'erreurs, M. Linné en ajoute encore deux d'un autre ordre; il joint ensemble, comme étant de la même espèce, les trois espèces de *lump* que nous connoissons, savoir, 1°. celui de notre Océan, ou le *lump* proprement dit, qu'il appelle *cyclopterus*, 1 *lumpus corpore squamis ossis angulato*; 2°. une autre espèce des Indes, qu'il nomme *diodon spinosus, subrotundus, aculeis planis abdomine laevi*, qui est l'ostracion *subrotundus aculeis brevibus planis ventre glabro* d'Artedi, *Gener. 59, Synonym. 86*; 3°. Enfin notre *bergvisch* qu'il nomme *diodon rarior pinnâ dorsî longissimâ*, & qui est l'ostracion *rotundo oblongus tuberculis utrinque, pinnâ dorsî longissimâ* d'Artedi, *Gener. 59, Synonym. 86.* (M. ADANSON.)

BERGUSIE, (*Géogr.*) ville de l'Espagne Tarragonoise, située au pays des Slergetes, selon Ptolémée. Les peuples qui l'habitoient se nommoient *Bergusiens* ou *Bargusiens*.

Une ville de la Gaule Narbonnoise, sur la route de Milan à Vienne, a porté le nom de *Bergusie*. On lit *Bergusium* dans la *Table Théodosienne*, & *Bergusia* dans l'*Itinéraire* d'Antonin. Le nom actuel de ce lieu est *Bourgoin*; & dans les titres de la chambre des comptes de Grenoble, sous les dauphins de la dernière lignée, on avoit perdu de vue l'ancienne dénomination, en écrivant *Burgundium*, dont la finale est néanmoins conforme à celle de la *Table Théodosienne*. (+)

* BERMUDE I, roi d'Oviedo & de Léon, (*Hist. d'Espagne.*) monta sur le trône en 758, élu par les suffrages unanimes des grands du royaume. Il appella à sa cour Alphonse, fils de Froila que la nation avoit fait mourir. Mais ce prince, dont le nom seul inspiroit la terreur, parce qu'il rappelloit la tyrannie de son père, se conduisit avec tant de sagesse & de douceur, & montra tant de prudence & de sagacité dans les affaires, & sur-tout une si grande habileté dans l'art de gouverner, que le peuple & les grands revinrent peu-à-peu des préventions qu'ils avoient contre lui. Il mérita encore de commander une armée contre les Maures sur lesquels il remporta deux victoires signalées. *Bermude* en vouloit faire son successeur, & il saisit le moment où Alphonse rentra en triomphe dans Oviedo, pour abdiquer la couronne en sa faveur: ce qu'il exécuta le 14 septembre 791, avec le consentement des états de la nation. Alphonse retint *Bermude* à sa cour & dans son palais, où il vécut en simple particulier jusqu'à sa mort dont on ignore la date.

BERMUDE II, surnommé le *Goutteux*, proclamé

roi de Léon & d'Oviedo en 982, à la mort de Ramire III, mort sans postérité, se montra digne de régner sur des hommes meilleurs que ne l'étoient alors les Espagnols. Il entreprit de réformer les mœurs de ses sujets, & de rétablir le bon ordre où regnoit un désordre scandaleux. Il ne fut pas plus heureux dans cette entreprise que dans les guerres qu'il eut à soutenir contre les Maures. Vaincu plusieurs fois par ces ennemis du nom chrétien, il eut, vers la fin de son regne, quelque supériorité sur eux : mais il ne jouit pas de cette prospérité tardive. Les fatigues, les revers, les douleurs aiguës de la goutte, le conduisirent à la mort, dans la seizième année de son regne.

BERMUDE III, fils d'Alphonse V. & de dona Elvire, succéda à son pere en 1027. Il eut des démêlés avec le roi de Navarre don Sanche, dont il ne se tira pas à son avantage, & avec don Ferdinand, roi de Castille, son beau-frere, qui marcha contre lui avec une armée formidable. Bermude lui livra bataille; & ce prince s'étant exposé avec plus de courage que de prudence, fut percé d'un coup de lance qui le fit expirer sur le champ. Il étoit dans la dixième année de son regne.

BERNALDE, (*Géogr.*) ville d'Italie, au royaume de Naples. Elle est sur la riviere de Basiliento, à environ deux lieues de son embouchure, dans le golfe de Tarente. (*C. A.*)

* **BERNAY**, (*Géogr.*) petite ville de France, dans la haute Normandie, sur la Carentone, avec titre de comté, bailliage & élection : elle est appelée BERAY dans le *Dict. rais. des Sciences*, &c. ce qui est une faute typographique.

* § **BERSELLO** ou **BRESELLO**, (*Géogr.*) ville d'Italie dans le Modenois; & **BRESSELLO** ou **BERSELLO**, petite ville d'Italie dans le duché de Modene, font la même ville. *Lettres sur l'Encyclopédie.*

BESAANTIE, *f. m.* (*Hist. nat. Ichthyologie.*) nom d'un poisson d'Amboine, très-bien gravé & enluminé par Coyett, au n°. 76, de la première partie de sa *Collection des poissons d'Amboine*; il l'appelle aussi *petit voilier*.

Ce poisson a le corps plat, très-comprimé par les côtés, & si court, qu'il paroît quarré, étant aussi profond du dos qu'il a de longueur; la tête très-courte, le museau pointu allongé, la bouche petite, les yeux grands.

Ses nageoires sont au nombre de sept, savoir, deux ventrales petites, pointues, placées au-dessous des deux pectorales qui sont comme quarrées, coupées obliquement, & médiocrement longues; une dorsale dont les rayons antérieurs sont courts, épineux, & ceux du milieu se prolongent en un filet une fois plus long que tout le poisson, & qui s'éleve comme une voile qui lui a valu son nom de *voilier*; une derriere l'anus, plus longue que profonde, fort grande & triangulaire; une enfin à la queue qui est creusée en arc jusqu'à la quatrième partie de sa longueur. Deux de ces nageoires sont épineuses, savoir, la dorsale & l'anale dans leurs rayons antérieurs seulement.

Son corps est brun, traversé par trois bandes jaunes, verticales. Ses nageoires pectorales & ventrales sont rouges, ainsi que la racine de sa nageoire dorsale, & une ligne transversale de chaque côté du corps vers la queue. Sa poitrine porte de chaque côté deux lignes bleues, & il y en a trois autres transversales de chaque côté près de la queue. La nageoire de l'anus & celle du dos sont bordées de bleu; mais celle du dos a, outre cela, en-devant une ligne noire, & par-derriere une ligne jaune. La nageoire de la queue est terminée par une frange jaune. La prunelle des yeux est blanche, avec un iris rouge, cerclé de verd.

Mœurs. Le *besaantie* vit dans la mer, autour des rochers de l'île d'Amboine.

Remarques. Ce poisson paroît former un genre particulier, que nous appellerons *besaan*, dans la famille des *spares*. (*M. ADANSON.*)

BESAAN VISCH, *f. m.* (*Hist. nat. Ichthyologie.*) autre espèce de *besaantie* de la même mer des îles d'Amboine, & assez bien gravée par Ruysch, dans sa *Collection nouvelle des poissons d'Amboine*, planche *XX*, n°. 4, page 39.

Celui-ci diffère du *besaantie* en ce que son corps est un peu plus allongé, & moins profond : il n'a pas la forme quarrée, mais elliptique. Les rayons les plus longs de sa nageoire dorsale égalent seulement la longueur de son corps qui est jaune, traversé au milieu de chaque côté par une large bande violette, & par quatre lignes en cordons bleuâtres. (*M. ADANSON.*)

BESAN, *Byzantii nummus*, (*terme de Blason.*) pièce ronde d'or ou d'argent dont on charge souvent l'écu. Le *Dict. rais. des Sciences*, &c. écrit **BEZANT**.

Les *besans* représentent des pièces de monnaie d'or, qui furent fabriquées à Byzance du tems des croisades; ils signifient les *voyages faits en Orient & dans la Terre-Sainte*.

De Rieux en Bretagne; d'azur, à dix *besans* d'or, trois, trois, trois & un.

De Villeneuve en Franche-Comté; de sable à cinq *besans* d'argent en sautoir. (*G. D. L. T.*)

BESTRAM, *f. m.* (*Hist. nat. Botanique.*) nom Brame d'un arbre du Malabar, assez bien gravé, à quelques détails près, sous son nom Malabare *noelliali*, par Van-Rheede, dans son *Hortus Malabaricus*, vol. IV, pag. 115, pl. *LVI*. Van-Rheede écrit encore *nuli tali*. Les Portugais l'appellent *cordoeira*, les Hollandois *vlashout*; & Jean Commelin, dans ses notes, *berberis indica aurantiæ folio*.

Cet arbre s'éleve à la hauteur de vingt-cinq pieds; sur un tronc de six pieds de hauteur, sur un pied de diamètre, couronné par une cime sphérique, composée de branches alternes, assez denses, disposées circulairement, écartées sous un angle très-ouvert de soixante degrés, vertes, dont les vieilles sont, comme le tronc, à bois blanc, recouvert d'une écorce épaisse cendrée.

Sa racine est fibreuse, assez longue, peu profonde, traçante horizontalement près de la surface de la terre, à bois brun, couvert d'une écorce noirâtre.

Ses feuilles sont disposées alternativement & circulairement au nombre de quatre à six, vers le bout de chaque branche, qui est nue en-bas dans les trois quarts de sa longueur. Elles sont elliptiques, pointues par les deux extrémités, longues de trois à quatre pouces, une fois & demie moins larges, entières, épaisses, fermes, lisses, luisantes, verd-noires, comparables à celles de l'oranger, ou plutôt de certains lauriers, relevées en-dessous d'une côte longitudinale, ramifiée en six à huit paires de nervures alternes, & portées horizontalement sur un pédicule demi cylindrique, plat en-dessus & très-court.

Du bout de chaque branche ou de l'aisselle de chacune des trois feuilles supérieures, il sort un épi cylindrique, une fois plus court qu'elles, sessile, quelquefois à deux branches, portant trente à quarante fleurs sessiles, verd-pâles, disposées horizontalement sur toute sa longueur. Van-Rheede laisse à entendre que toutes ces fleurs sont hermaphrodites; mais M. Linné, dans sa *Flora Zeylanica*, imprimée en 1747, nous apprend, n°. 357, sans doute d'après l'examen de cette plante sèche, vue dans l'*Herbier d'Hermann*, qu'elle est dioïque, c'est-à-dire, que ces épis n'ont que des fleurs mâles sur certains pieds, pendant que sur d'autres pieds ils ne sont composés que de fleurs femelles.

Chaque fleur mâle est verd-pâle, composée d'un calice à trois feuilles très-courtes, arrondies, sans corolles, & de trois étamines capillaires, un peu plus longues, égales, à anthers sphéroïdes-blanchâtres, comme fendues en deux jusqu'au milieu. Les fleurs femelles ont le calice semblable, mais sans étamines, & un ovaire sphéroïde, surmonté de trois styles médiocres, terminés chacun par un stigmate sphéroïde, blanchâtre.

L'ovaire en mûrissant devient une baie ovoïde, pointue, longue de trois lignes, de moitié moins large, couronnée par ses trois stigmates, d'un beau rouge, comparable à celle de l'épine-vinette, *berberis*, à une loge, contenant un pepin ovoïde, long de deux lignes, une fois moins large.

Culture. Le *bestram* croît sur toute la côte du Malabar, sur-tout auprès de Repoli. Il est toujours verd, toujours chargé de fruits; il porte ainsi communément pendant soixante-dix ans.

Qualités. Cet arbre n'a point d'odeur dans aucune de ses parties; mais sa racine a une saveur astringente. Ses feuilles sont sans goût; ses fleurs ont une saveur acide, ainsi que ses fruits qui sont astringens, à-peu-près comme ceux de l'épine-vinier, *berberis*.

Usages. De l'écorce de cet arbre on fait des cordages, comme avec le chanvre. Ses fruits se mangent avec autant de plaisir que ceux de l'épine-vinette; & ils sont aussi rafraîchissans. Ses feuilles passent pour l'antidote de la morsure du serpent, appelé *heretimandel* par les Malabares; cette morsure ne fait pas mourir d'abord, mais les chairs se corrompent peu-à-peu, tombent en sphacèle, & on en meurt après des douleurs continuelles. On ne guérit de cette maladie qu'en buvant l'eau de la décoction de ses feuilles avec le fruit du mangier mariné au sel.

Remarques. Quoiqu'il soit probable que le *bestram* n'a pas les fleurs hermaphrodites, comme l'a laissé soupçonner Van-Rheede, & qu'au contraire cet arbre a des pieds entièrement à fleurs mâles, & d'autres à fleurs femelles, comme M. Linné l'a dit le premier, cependant il est certain que la plante, que M. Burmann appelle *antidesma spicis geminis*, & dont il a fait graver en 1737 une figure, *pl. X*, *pag. 22* de son *Thesaurus Zeylanicus*, si elle est du même genre, n'est pas de la même espèce que le *bestram*, comme le pensent MM. Burmann & Linné. Il est encore certain que l'arbre, dont Plukenet a fait graver la figure, *pl. CCCXXXIX*, *n. 1*, *pag. 22* de sa *Mantissa*, sous le nom de *arbor indica ovali folio* &c. n'est pas, comme l'a dit M. Linné dans son *Flora Zeylanica*, *pag. 169*, *n. 357*, la même plante que le *noeli tati*, c'est-à-dire, le *bestram*; mais que c'est le *pattara* ou le *tsjeriam cottam*, gravé dans l'*Hortus Malabaricus*, *vol. V*, *pl. XI*, *pag. 21*; enfin, que le *berberidis fructu arbor americana baccifera racemosa, foliis integris acuminatis, fructu rotundo monoplyreno*, cité par Sloane à la *pag. 170* de son *Catalogue des plantes de la Jamaïque*, n'est pas la même chose que le *bestram*, comme le dit M. Burmann, mais plutôt une autre espèce de *pattara*. Pour faire éviter désormais toutes ces confusions qui naissent de pareilles comparaisons, faites sur des plantes seches par des botanistes qui n'ont pas voyagé dans les climats de la zone torride, dont la botanique a une face si différente de celle de l'Europe, nous allons décrire la seconde espèce, publiée par M. Burmann.

Deuxieme espece. ANTIDESMA.

M. Burmann a fait graver dans son *Thesaurus Zeylanicus*, publié en 1737, *pl. X*, *pag. 22*, une bonne figure, quoiqu'incomplète, de la plante qu'il nomme *antidesma spicis geminis*, & qu'il dit avoir vu désigné

dans l'*Herbier d'Hermann*, sous le nom de *berberi dumetorum baccas similes ferens arbor*. M. Linné, dans sa *Flora Zeylanica*, imprimée en 1747, c'est-à-dire, dix ans après le *Thesaurus Zeylanicus* de M. Burmann, l'appelle simplement *antidesma*, *pag. 169*, *n. 357*, & dans son *Systema natura*, imprimé en 1767, il l'appelle *antidesma alexitera*, *pag. 652*.

L'*antidesma*, suivant M. Burmann, a le bois ferme & solide, l'écorce cendrée, les branches plus ferrées, couvertes d'un bout à l'autre de feuilles en pareil nombre, mais plus petites de deux pouces au plus, portées sur un pédicule un peu plus long, deux épis, couplés au bout de chaque branche, plus longs d'un quart que les feuilles, le calice à cinq feuilles très-petites, trois étamines, & un ovaire, qui devient une baie cylindrique, semblable à celle du *berberis*.

Suivant M. Linné, cet arbre est dioïque; c'est-à-dire, a deux individus, l'un à épis mâles, l'autre à épis femelles. Son écorce est assez inégale; ses feuilles ressemblent à celles du laurier. Les épis de fleurs sont velus & rassemblés au nombre de deux, & quelquefois de trois au bout de chaque branche; le calice des fleurs a cinq feuilles longues, concaves, & cinq étamines dans les mâles. Dans les femelles le calice est persistant sans étamines, l'ovaire a cinq stigmates obtus. La baie est cylindrique, couronnée par ses cinq stigmates, & contient un pepin.

Remarques. Il n'y a donc que M. Linné qui ait dit que l'*antidesma* de M. Burmann, qu'il croit être le *bestram* des Brames, soit dioïque; or, en supposant que ce soit un fait, aussi-bien observé qu'il est douteux, l'*antidesma* est trop différent du *bestram* pour être confondu. Ce sont donc au moins deux espèces différentes.

Mais cette confusion n'est pas la seule répréhensible dans M. Linné: il dit, dans son *Flora Zeylanica*, *pag. 169*, *n. 357*, que son *antidesma* est celui de M. Burmann, & qu'il est nommé par Hermann, *ambilla*; mais l'*œmbilla* d'Hermann est reconnu par M. Linné pour une plante d'un genre différent, qu'il appelle *rhamnistrum* dans sa *Flora Zeylanica*, *pag. 193*, *n. 440*, genre qui vient dans la famille des cistes où nous l'avons placé; voyez nos *Familles des plantes*, *vol. II*, *pag. 448*. M. Linné dit encore que c'est le *grossularia Zeylanica, baccis majoribus vel minoribus albis, acidiusculis ghasambilla Zeylanensibus dicta* d'Hermann, *Zeylanensium*, *pag. 11*, & de M. Burmann, *Thesaur. Zeyl. pag. 112*; mais le *ghasambilla* est une espèce de *pattara*, ainsi que l'*arbor indica ovali folio, flosculis plurimis in spicis summo ramulo dispositis, acinifera*, gravé par Plukenet, *planche CCCXXXIX*, *fig. 1*, *Mantiss. pag. 22*. Enfin M. Linné dit que c'est le *planta folia habens oblongo-rotunda, forsan telelu seu cochlearia species kerathyæ dicta*, de M. Burmann, dans son *musæum Zeylanicum*, *pag. 19*, & *Thesaur. Zeyl. pag. 194*; mais M. Burmann avertit que c'est une espèce de *cochlearia*.

M. Burmann a cru pouvoir forger à cette plante le nom grec *anti desma*, des mots *anti* contre, *desma* venin, parce qu'elle est le remède spécifique de la morsure du serpent venimeux, appelé *cobra de capello* par les Portugais. (M. ADANSON.)

§ BÉTELE, voyez *vol. XXIII*, (*Hist. nat.*) *pl. XCVIII*, *fig. 2*.

BETHACAREM, (*Géogr. sacr.*) selon la Vulgate: les Septante lisent *Bethacharma*, Βεθαχαρμα. C'est un nom de lieu dont parle le prophète Jérémie. Certains le prennent pour le même que Bethacharam. Voyez BETHACHARAM qui suit. (+)

BETHACHARAM, (*Géogr. sacr.*) nom d'un quartier de Jérusalem; l'intendance en étoit confiée à Méchias, fils de Réchab, qui fut chargé de bâtir la

porte du fumier, quand on fut revenu de Babylone. (+)

BETHAGABRA, BETHOGABRI ou **BETHAGABRIA**, (*Géogr. sacr.*) Les tables de Peutinger mettent *Bethogabri* entre Ascalon & Jérusalem. Joseph, qui lit *Béaric*, place ce lieu au milieu de l'Idumée. Selon Guillaume de Tyr, les Arabes donnent à Béersabée, le nom de *Bethgabriel*. Elle est à douze milles d'Ascalon. Suivant Benjamin, Bethgaberin est à cinq parasanges d'Hébron, & c'est la même que Maréfa. Les actes de S. Ananie, la placent dans le territoire d'Eleuthéropolis. Dom Calmet conclut de ces différentes opinions, qu'il faut placer cette ville entre Eleuthéropolis & Hébron. (+)

BÉTHANIE, (*Géogr. sacr.*) lieu situé au-delà du Jourdain, où Jean baptisoit, & où il reçut cette ambassade célèbre des Juifs, composée de prêtres & de lévites, chargés de lui demander qui il étoit, s'il ne seroit pas le Christ: on fait qu'il rendit un témoignage éclatant à la vérité. Il faut observer que le texte Grec ou original porte *Béthabara*. (+)

BÉTHANIE, (*Géogr.*) bourg de Judée, situé à environ quinze stades de Jérusalem, à l'orient de cette ville, au pied du mont des Olives, sur le chemin de Jéricho à Jérusalem. Marie-Magdeleine & Marthe sa sœur demeuroient dans ce bourg; Lazare leur frere, que Jesus ressuscita quatre jours après qu'il eut été mis en terre, demouroit aussi dans le même bourg, qu'on assure n'être aujourd'hui qu'un très-petit village. (+)

BÉTHBESSEN, (*Géogr. sacr.*) ville de Judée, située au désert de la tribu de Juda. Du tems des Macchabées, Jonathas s'y étoit retiré avec Simon son frere, & ceux qui l'accompagnoient, en répara les ruines, & la rendit une place forte. Bacchide en ayant été informé vint mettre le siege devant cette ville, qu'il tint long-tems assiégée; mais malgré toutes ses machines de guerre, il ne put la prendre. Bien plus, Simon en étant sorti un jour avec ses gens, mit le feu aux travaux des ennemis, attaqua leur armée & la défit; ce qui contraignit Bacchide d'accepter les conditions d'un traité de paix qu'on lui proposa. Il jura alors que de sa vie il ne seroit plus aucun mal aux enfans d'Israël. (+)

BETHCHAR, (*Géogr. sacr.*) ville de Palestine, dans la tribu de Dan. Durant les guerres des Israélites contre les Philistins, les premiers étant sortis de Masphath, poursuivirent leurs ennemis, en les taillant en pieces, jusqu'à un lieu situé dans le voisinage, & au-dessous de *Bethchar*. (+)

BETHCHOGLA, (*Géogr. sacr.*) ville de la tribu de Benjamin sur les frontieres de la Judée.

BETHDAGON, (*Géogr. sacr.*) autre ville de la Terre sainte, mais qui appartenoit à la tribu de Juda. On prétend qu'elle fut ainsi appelée, parce qu'il y avoit un temple de Dagon avant qu'elle passât sous la domination des Israélites.

Ce terme *Bethdagon*, signifie la maison de la tristesse. Ce fut en effet une maison de tristesse pour les Philistins en plusieurs occasions. 1°. Lorsqu'après avoir mis l'arche du seigneur des Juifs dans le temple du seigneur des Philistins, ils trouverent par terre l'idole de leur seigneur dieu, les bras, les jambes & la tête cassés. 2°. Lorsque les Philistins s'étant rassemblés un jour de fête pour offrir des sacrifices, ils firent venir Samson, à qui, quelque tems auparavant, ils avoient fait crever les yeux par la perfidie de Dalila, dans le dessein d'en faire leur jouet. Ce brave Juif voulant tirer raison de cette indignité, feignit d'être fatigué, & pria celui qui le conduisoit, de le mener auprès des colonnes qui soutenoient le bâtiment, pour s'appuyer. Samson y ayant été conduit, les ébranla avec tant de force qu'il les renversa,

& avec elles s'écroula tout l'édifice, qui, par sa chute inattendue, écrasa une multitude de personnes. Samson lui-même fut tué avec tous les fatrapes des Philistins. 3°. Lorsque Jonathas brûla le temple de Dagon, & qu'il fit périr par la flamme ceux qui s'y étoient retirés. (+)

* **BETHEKED** ou **BETHAKAD**, (*Géogr. sacr.*) ville située entre Jezraël & Samarie, peut être la même que Betkar; peut-être aussi ne doit-on entendre par ce mot, qu'une cabane de pasteurs, comme le veulent quelques interpretes, contre l'explication des Septante.

* **BETHEMEC**, (*Géogr. sacr.*) ville de la tribu d'Aser, située sur la frontieres de cette tribu.

BETHER, (*Géogr. sacr.*) Dans le *Cantique des Cantiques*, il est parlé des montagnes de *Bether*. La Vulgate lit dans un endroit les montagnes de *Bether*, & dans un autre les montagnes des aromates. Plusieurs exemplaires portent *Bethel*, au lieu de *Bether*; mais l'Hébreu dit par-tout *Bether*.

On demande ce que c'est que *Bether*, & quelle est sa signification? Il y en a qui croient que c'est Bethoron, appelée *Bether* dans Eusebe, *Bethara* dans Joseph, & *Bethra* dans un ancien Itinéraire; d'autres veulent que ce soit *Betharis* entre Césarée & Diospolis, selon l'indice de l'Itinéraire dont nous venons de parler; ou enfin *Bether* suivant les Septante, qui, dans Josué, la placent entre les villes de Juda. D. Calmet croit que c'est *Bethoron la haute* ou *Bethora*, entre Diospolis & Césarée.

Il est souvent parlé dans les écrits des Hébreux de *Bether*, ville qui fut prise par l'empereur Adrien, dans la révolte de Barchochébas. Le nombre des Juifs qui s'y étoient renfermés étoit si grand, que le sang des morts qui couloit, entraînoit des pierres de la grosseur de quatre seahs, & qu'il couloit jusques dans la mer dans une espace de quatre mille pas; ainsi la ville étoit à quatre mille pas de la mer. (+)

BETHSABÉE, (*Hist. des Juifs.*) femme d'Urie, se laissa séduire par le roi David. Ce prince l'ayant vue se baigner, fut si touché de sa beauté, qu'il la fit venir dans son palais & en abusa. Urie étoit absent depuis quelque tems. *Bethsabée* s'aperçut qu'elle étoit enceinte & en avertit le roi. David fit venir Urie qui étoit à l'armée devant Rabbat, capitale des Ammonites, sous prétexte de lui donner des détails du siege. Urie fut très-bien accueilli du roi, qui le renvoya chez lui, comptant qu'il coucheroit avec sa femme, & mettroit ainsi l'honneur de *Bethsabée* à couvert; mais Urie, qui étoit garde du roi, coucha dans le palais & n'alla point dans sa maison, quelques instances que lui en fit le roi. David voyant que cette ruse ne lui réussissoit pas, renvoya Urie à l'armée, & commanda à Joab, qui conduisoit le siege de Rabbat, de l'exposer au plus grand danger. Cet ordre fut ponctuellement exécuté. Urie fut tué. *Bethsabée* fit le deuil de son mari, puis David l'épouza. Elle mit au monde Salomon, successeur de David. Le prophete Nathan eut le courage de reprocher en face au roi l'indignité de cette action.

BETIQUE (L A), *Batica*, (*Hist. & Géogr. ancienne.*) Cette province de l'ancienne Espagne, (aujourd'hui le royaume de Grenade & l'Andalousie) tire son nom du fleuve *Batis* (Quadalquivir), elle étoit distinguée par les richesses de son fonds, sa fertilité, & un grand nombre de villes, entre lesquelles on remarque *Corduba*, Cordoue, qui depuis a servi de résidence aux émirs des Maures, & qui fut la patrie des deux Senèques & de Lucaïn: *Hispalis*, Seville: *Italica*, où naquit l'empereur Trajan: *Sisapo* remarquable par ses mines de vermillon: *Gadis* ou *Gades* (Cadix), fondée par les Tyriens, le plus beau port de l'Espagne: *Malaca*, (Malaga,) &

renommée par ses vins : *Ellunda*, qu'une victoire remportée par César sur les enfans de Pompée, a illustrée.

Les habitans de la *Bétique* passioient pour les plus favans de tous les Espagnols : Strabon dit qu'aucune contrée ne mérite de lui être préférée, ni pour la bonté du terroir, ni pour la commodité de la mer : Pline assure que cette province étoit la mieux cultivée, la plus fertile & la plus riante de toutes celles qu'on distinguoit en Espagne.

Sur la fin de la république la *Bétique* fut donnée au peuple seul de Rome ; on y envoyoit un préteur avec un questeur & un lieutenant. De cent trente-cinq villes, dix-neuf étoient autant de colonies, & dix-huit autant de municipales ; vingt-neuf jouissoient des mêmes droits que le *Latium* ; six étoient libres, trois alliées, & cent vingt payoient tributs ; voyez Stabon, Pline, Ptolomée, Rollin, dans son *Hist. ancien.* Danville, &c. (C.)

BÉTIS, (Géogr.) fleuve d'Espagne, qui, selon Pline, avoit sa source dans la forêt de Turgie, à présent Sierra-di-Alcaraz, dans la province Tarragonoise, & non pas, ainsi que quelques-uns l'ont cru, vers la ville, nommée *Mentése* autrefois, & aujourd'hui *Saint-Thomé* ; cependant Strabon place la source du *Bétis* auprès de Castaon, au mont Orospede, au même endroit que celle du Tage & de l'Anas, entre lesquels il tenoit le milieu pour la profondeur ; delà il couloit au travers de l'Orétanie, dans la Bétique qui en prit le nom.

Tite-Live dit, que ceux du pays l'appelloient *Certis*, ou selon quelques leçons, *Cirtus* ou *Circus*. Ce qu'il y a de certain, c'est que les anciens l'appelloient aussi *Tartesse*. Comme il se jette dans la mer par deux embouchures, on prétend qu'il y eut autrefois entre ces deux embouchures une ville habitée & appelée *Tartesse* du fleuve qui l'arrosoit. Le pays s'appelloit pour la même raison *Tartesside*. Le *Bétis* se jettoit dans l'Océan Atlantique. Il étoit d'abord assez petit, mais il grossissoit insensiblement en recevant les eaux de plusieurs rivières qui alloient y perdre leur nom. Il ne commençoit à être navigable qu'à Cordoue. Outre les villes de Cordoue & de Tartesse, il y en avoit plusieurs autres dont ce fleuve baignoit les murs, comme Ispalis, Italica, Ilipa, Epora, Illiturgis & Castulo.

Ce fleuve s'appelle aujourd'hui le *Guadalquivir*, qui, après avoir traversé l'Andalousie, va se décharger dans le golfe de Cadix. (+)

* **BETLIS**, (Géogr.) ville d'Asie, capitale du Curdistan, & **BITILISE**, ville d'Asie dans la Géorgie, font probablement une seule & même ville, que les dictionnaires appellent *Beltis* ou *Biltis* ; mais elle n'appartient point aux Turcs, comme le dit l'auteur du second article. *Lettres sur l'Encyclopédie.*

* **BETSIAMITES**, (Géogr.) C'est ainsi que M. de Lisle, dans sa carte du Canada, écrit le nom des peuples, appelés *Betsiamites* dans le *Diçt. rais. des Sciences*, &c.

* **BETZELINGEN**, (Géogr.) ou plutôt **BOTZELINGEN**, petite ville de Suisse, dans le canton d'Uri, environ à une demi-heure de chemin d'Altdorff. La Martinière n'en fait qu'un village. C'est la même qui, par une faute typographique, est appelée *Belzelingen* dans le *Diçt. raisonné des sciences, arts & métiers.*

BEZAAN, s. m. (Hist. nat. Ichthyolog.) petit poisson des îles Moluques, très-bien gravé & enluminé, sous ce nom, par Coyett, dans la première partie de son *Recueil des poissons d'Amboine*, pl. III, n°. XIII.

Il a le corps extrêmement plat ou comprimé par les côtés, très-court & presque rond, la tête courte,

le museau étroit, menu, la bouche petite, les yeux grands.

Ses nageoires sont au nombre de sept, savoir ; deux ventrales triangulaires, médiocres, posées au-dessous des deux pectorales qui sont arrondies ; une dorsale fort longue, dont les rayons du milieu sont d'un quart plus longs que le corps ; une derrière l'anale, plus longue que profonde, & une à la queue, qui est tronquée ou arrondie. De ces nageoires, deux seulement sont épineuses à leur partie antérieure, savoir la dorsale & l'anale.

Son corps est bleu avec deux larges bandes noires transversales de chaque côté. Les nageoires sont jaunes, excepté les ventrales qui sont noires, & les longs filets de la dorsale qui sont bleus.

Mœurs. Le *bezaan* vit dans la mer des Moluques, autour des îles d'Amboine.

Remarque. Ce poisson diffère du *bezaan* des mêmes mers, en ce qu'il a la queue arrondie, au lieu d'être fourchue, & il doit faire, avec le *tafelvisch*, un genre particulier dans la famille des *spares*. (M. ADANSON.)

BEZEAU, c'est en charpenterie, une pièce de bois, dont une des extrémités a été coupée en sifflet, c'est-à-dire, obliquement à l'écart de la pièce. Par exemple, les coyaux sont des bouts de chevrons, dont l'une des extrémités est coupée en *bezeaux*, pour être appliquée sur les chevrons. (+)

§ **BEZIERS**, (Géogr.) c'est l'ancienne *Baeterr*, *Bæterra*, *Beterras*, *Biterris*, *civitas Biterrensium*, & *Bliterra Septimanorum* ; car on trouve tous ces noms dans les auteurs, pour désigner la même ville, que nous appellons *Beziers*. Les notices de l'empire l'appellent *civitas Biterrensium*, *Bliterra Septimanorum*, à cause des vétérans de la septième légion, établis par Fonteius, du tems de la guerre de Sertorius, en Espagne.

Cette ville éprouva la fureur & les ravages des Vandales, au cinquième siècle, des Sarrasins, en 720, de Charles Martel, en 737, de Simon, comte de Montfort, en 1209 : ce chef de la croisade contre les Albigeois, prit *Beziers* d'assaut, & sur la décision du légat, passa au fil de l'épée plus de 50000 habitans.

Beziers, depuis ce tems, n'a pu recouvrer son ancienne splendeur. Elle fut réunie à la couronne par S. Louis, en 1247. Le parlement royaliste de Toulouse vint siéger à *Beziers*, du tems de la ligue, & y rendit un arrêt contre les Jésuites, après l'attentat de Jean Chatel, en 1594.

Il peut y avoir 18000 âmes.

Plusieurs hommes illustres ont pris naissance à *Beziers*. Tels que M. de Themines, maréchal de France ; M. le marquis de Cailus, lieutenant-général ; MM. de Manse, chefs d'escadre ; Guillaume Duranti, jurisconsulte, J. Barbeyrac, le célèbre Pelisson-Fontanier, Jacques Esprit, de l'acad. Française, le Jésuite Vaniere, si connu par son *Prædium Rusticum*, enfin, M. Dortous de Mairan, de l'académie des sciences. (C.)

* **BEZIRE** ou **BAZIRE**, (Géogr.) ville des Indes, dont parle Quinte-Curce ; elle fut assiégée par Coënon, lieutenant d'Alexandre le grand.

B I

BI, (Musiq.) syllabe dont quelques musiciens étrangers se servoient autrefois, pour prononcer le son de la gamme, que les François appellent *fa*. Voyez **SI** (Musiq.) *Diçt. rais. des sciences.* (S.)

* § **BIAFARA**, (Géogr.) royaume d'Afrique, qui est dans la Nigritie, & non pas dans la basse Ethiopie, comme on le dit dans le *Diçt. rais. des sciences, arts & métiers.* *Lettres sur l'Encyclopédie.*

* **BIALAZER KIEW**, (Géogr.) ville de Pologne ;

dans l'Ukraine : elle est sur la Ross, rivière du palatinat de Kiovie.

* BIALEGRUD , (Géogr.) petite ville de Pologne, sur l'Irpien, à deux lieues de Kion.

BIAMBONNÉES ou ESCORCES , f. f. pl. (Commerce.) c'est le nom qu'on donne à certaines étoffes légères des Indes, faites d'écorce d'arbre & de soie.

* BIASSE, f. f. (Commerce.) sorte de soie crue qu'on tire du Levant.

* BIBLIOGRAPHIE, f. f. (Littérature.) c'est la description des livres. M. Debure, libraire de Paris, habile dans la connoissance du mérite & du prix des livres, par rapport aux éditions, additions, corrections, anecdotes, &c. a publié une *Bibliographie instructive, ou Traité des livres rares & singuliers*, en 7 vol. in-8°. 1763 & suiv. ouvrage qui remplit bien le but de l'auteur, quoiqu'il s'y soit glissé des méprises considérables.

* § BIBLIOTHEQUE, ... (Littérat.) il s'est glissé quelques fautes d'impression dans cet article du *Dict. rais. des sciences*, &c. On y lit *Zuringer* pour *Zwinger*, *Richard de Burg* pour *Richard de Bury*, *Eupennas* pour *Erpenius*, *Bozuis* pour *Bozius*, *Butteau* pour *Bulteau*, *Simonius* pour *Sammonicus*, le cardinal *Alteni* pour le cardinal *Altems*, le cardinal *Volaterani* pour *Raphaël Volaterran* qui n'étoit point cardinal ; les *Epigrammes de Pétrarque* pour les *Sonnets de Pétrarque* ; les premières copies des ouvrages de *Tacite* pour une copie des cinq premiers livres des *Annales de Tacite*, trouvée dans l'abbaye de *Corwey*.

On y lit encore que l'empereur *Jovien*, pour plaire à sa femme, fit détruire la bibliothèque d'Antioche ; mais il paroît que c'est une fable. Voyez *M. Hermant dans ses notes sur la vie de S. Athanase* ; *M. de Tillemont & M. de la Bleterie dans la vie de Jovien*, &c. *Lettres sur l'Encyclopédie*.

BIBLIQUE, adj, terme que les théologiens emploient pour désigner un genre de méthode & de style conforme à celui de l'écriture sainte. (C. C.)

BIBLIS, (Géogr.) fontaine de l'Asie mineure, située dans le voisinage de Milet. Cette fontaine est célèbre par l'aventure de la malheureuse *Biblis*. *Pausanias* l'appelle *Biblis* en un endroit, & *Biblias* en un autre. Voyez l'article suivant. (+)

BIBLIS & CAUNUS, (Myth.) étoient enfans de *Milet* & de la nymphe *Cyanée*. *Biblis* ayant conçu pour son frere un amour criminel, chercha par toutes sortes de moyens à le rendre sensible, mais il la méprisa, & se voyant sans cesse persécuté, il alla chercher dans des lieux éloignés une tranquillité qu'il ne trouvoit plus dans la maison de son pere. *Biblis* ne pouvant vivre sans lui, se mit à courir le pays, & après l'avoir cherché long-tems inutilement, elle s'arrêta dans un bois, où pleurant continuellement, elle fondit enfin en larmes & fut changée en une fontaine intarissable qui porte son nom. (+)

* BIBOURG ou WILSBIBURG, (Géogr.) ville de Bavière à deux lieues de *Landshut*. Elle est sur la rivière de *Wils*.

§ BIBRACTE, (Hist. & Géogr. anc.) très-ancienne & très-illustre ville de la Gaule Celtique, capitale des Eduens, alliée des Romains : c'est la même qui, par reconnoissance pour *Octave*, depuis *Auguste*, prit le nom d'*Augustodunum* (montagne d'*Auguste*), d'où l'on a fait *Augustun, Augstun, Ostun*, enfin *Autun*. Si *M. de Valois & l'Abbé de Longue-rue* avoient vu le local, ils n'eussent jamais pensé à placer *Bibracte* à *Beuvrai*, qui n'est qu'une montagne isolée à trois lieues d'*Autun* sans aucuns vestiges d'antiquité, où l'on ne trouve ni murs, ni marbres, ni médailles : il n'y reste que des vieux murs ruinés d'une maison de cordeliers, bâtie au XIII^e.

siècle, tandis qu'on rencontre par-tout à *Autun* des précieux restes de sa grandeur passée, tels que des portiques, des amphithéâtres, des égouts, des temples, & sur-tout une quantité de toutes sortes de marbres, de médailles de tout module du haut & du bas empire, & huit ou dix grandes routes qui partoient de cette capitale. Ce qui relève la gloire de *Bibracte*, c'est d'avoir été le séjour des *Druides*, le centre des sciences dans les *Gaules*, & la capitale du plus puissant peuple. En creusant un puits au séminaire, on trouva sur une pierre cette inscription *Dea Bibracti*, qui seule décide la question, qui n'auroit jamais dû être excitée parmi les savans, s'ils avoient parcouru le pays.

Nous remarquerons ici en passant que *M. Philippe de Prétot*, dans ses *Tablettes géographiques*, met *Bibracte in Eduis* à *Pebrac* sur les confins de l'*Auvergne & du Gévaudan*; c'est une méprise. (C.)

BIBROCES, (Géographie.) peuples de la Grande-Bretagne, dont il est fait mention dans *César*, qui les place entre les *Ancalites & les Casses*. Cela a donné lieu à certains commentateurs de retrancher la dernière syllabe de *Bibroces*, pour joindre ensemble ce mot & celui des *Casses*, & de lire en conséquence *Bibrocaffes* : d'autres croient trouver des traces du nom de *Bibroces* dans celui de *Bray* sur la *Tamise*, où on prétend que le général *Romain* passa ce fleuve. (+)

§ BICEPS, (Anatomie.) muscle du rayon. 1°. Suivant des recherches plus exactes, le tendon de ce muscle ne passe pas par la cavité articulaire de l'*Omoplate*, il est au-dehors d'elle, & il lui est attaché. 2°. Le *biceps* a assez souvent une troisième tête qu'*Eustachio* a connue, & qui vient du milieu de la face antérieure de l'*humérus*. 3°. A la vérité il est supinateur, mais cela ne l'empêche pas d'élever & de fléchir le bras. (H. D. G.)

* BICHELSÉE, (Géogr.) c'est le nom d'un petit lac fort poissonneux, en *Turgovie*.

* § BICHOW, (Géogr.) forteresse dans le palatinat de *Meislaun* en Pologne, sur le fleuve *Nieper*; & *BYCHON*, petite ville de *Lithuanie* au palatinat de *Misczlau* sur le *Nieper*, font la même ville. Il faut écrire le palatinat de *Mscislau*. *Lettres sur l'Encyclopédie*.

§ BIDASSOA, (Géogr.) rivière d'*Espagne*, sur les frontières de France ; elle prend sa source dans les *Pyrénées*, & se jette dans la mer entre *Andaye & Fontarabie*. Il y a eu des grandes contestations entre les *François & les Espagnols*, pour savoir à laquelle des deux nations elle appartient. *Louis XII & Ferdinand* le catholique convinrent qu'elle seroit mitoyenne, & que les *Espagnols* recevroient les droits de passage des *François* qui passeroient cette rivière pour aller en *Espagne*, & les *François des Espagnols* qui viendroient en France. Cette rivière forme l'île des *Faisans*, célèbre par le mariage de *Louis XIV*, qui y fut conclu, & par les conférences qu'on y tint en 1659, pour la paix des *Pyrénées*. (+)

* § BIDIMA, (Géogr.) l'une des îles des *Larons*, dans l'*Océan oriental*. C'est une île imaginaire. Voyez la *Martinère*. *Lettres sur l'Encyclopédie*.

* § BIELA, (Géogr.) ville de l'empire *Russien*, capitale de la province de même nom, sur la rivière d'*Opska*; & *BIELSKI*, ville forte & principauté de *Moscovie* sur l'*Opska*, font la même ville. V. le *Dictionnaire Géographique de la Martinère* au mot *Biela*. *Lettres sur l'Encyclopédie*.

* BIELLOIS, (Géogr.) contrée d'*Italie*, dans le *Piémont*, qui tire son nom du *Biella*, sa capitale ou chef-lieu. On y compte près de quarante-cinq villages.

* § BIELSKO, (Géogr.) grande ville de Pologne,

dans le Palatinat & sur la riviere de même nom ; & BYELSK, ville de la Podlachie , dans un petit pays de même nom , font la même qui est dans la Pologne ; mais il n'y a point de Palatinat de Bielsko. *Lettres sur l'Encyclopédie.*

BIENFAISANCE, (*Morale.*) c'est une vertu qui nous porte à faire du bien à notre prochain. Elle est la fille de la bienveillance & de l'amour de l'humanité.

Dieu , la nature , la raison , nous invitent à faire du bien : le premier par son exemple & son essence , qui est la bonté ; la nature , par le sentiment du plaisir , qui est dans l'ame de celui qui a obligé , & qui se renouvelle en voyant l'objet de ses bienfaits : la raison , par l'intérêt que nous devons prendre au sort des malheureux.

César disoit que rien ne le flattoit davantage que les prieres & les demandes , & que ce n'étoit qu'alors qu'il se trouvoit véritablement grand.

L'homme n'a véritablement à soi que ce qu'il donne ; ce qu'on garde se détériore , est sujet aux accidens & nous est enfin enlevé par la mort. Ce qui est donné ne meurt jamais pour nous. C'est ce que dit Marc-Antonin , tombant sous les coups de la fortune : « je n'ai plus que ce que j'ai donné. » *Hoc habeo , quodcumque dedi.*

Que vos bienfaits soient de nature à persuader à celui qui en est l'objet , que c'est vraiment lui que vous avez en vue. S'ils sont honorables , qu'ils soient publics ; s'ils ne sont que secourir son indigence , n'ayez pour témoin que votre conscience. Seroit-ce trop exiger de vous , que celui-même que vous obligez , ignorât le nom de son bienfaiteur ?

*Consulter la prudence & suivre l'équité ,
Ce n'est encor qu'un pas vers l'immortalité ;
Qui n'est que juste , est dur ; qui n'est que sage ,
est triste :*

*Dans d'autres sentimens l'héroïsme confesse.
Le conquérant est craint , le sage est estimé ;
Mais le bienfaiteur charme , & lui seul est aimé.
Lui seul est vraiment roi : sa gloire est toujours
pure ;*

*Son nom parvient sans tache à la race future.
A qui se fait aimer faut-il d'autres exploits ?*

On ne peut pas toujours rendre aux hommes des services importans , quelque bonne volonté qu'on en ait , parce qu'on n'est pas toujours dans une situation avantageuse ; mais rien n'empêche de leur témoigner de l'amitié , de compatir à leurs infortunes , de les aider par des conseils , d'adoucir par des manieres obligeantes , la rigueur de leur sort ; de leur procurer des soulagemens , soit par nos amis , soit par nos parens , soit par notre crédit. C'est augmenter les malheurs des hommes , que d'en témoigner de l'indifférence.

Ce n'est point une simple bonté d'ame qui caractérise les hommes bienfaisans ; elle ne les rendroit que sensibles & incapables de nuire. C'est une raison supérieure qui les perfectionne. Pour être bienfaisant d'habitude , il faut se dépouiller d'un certain amour-propre , ennemi de la société , & cependant assez naturel , qui nous concentre dans nous-mêmes , & nous montre secrettement à nos yeux comme l'objet le plus important de l'univers. Il faut regarder tous les hommes comme ses amis , ou plutôt comme membres d'un tout , dont on fait soi-même partie.

Une éducation dont les principes ne tendent point à la bienfaisance , quelque brillante qu'elle soit d'ailleurs , est mauvaise ; la seule qualité de bienfaisant emporte avec elle toute l'étendue des devoirs de la morale.

Remarquons enfin qu'il n'y a point d'écueil qu'on doive éviter avec plus de soin , quand on rend service , que l'orgueil , qui corrompt tout le bien qu'on

peut faire. Un bienfait qui part d'un esprit d'orgueil , non-seulement ne sanctifie pas , mais devient odieux. Tout ce que l'on donne avec un air obligeant & honnête , fait plaisir. Un service rendu d'une maniere honnête , acquiert un nouveau prix. (*D. F.*)

BIENFAIT, (*Morale.*) plaisir que l'on fait , ou service que l'on rend à quelqu'un. Sénèque a écrit un beau *Traité des Bienfaits*. Voyez BIENFAISANCE. (*D. F.*)

BIENFAITEUR, (*Morale.*) c'est celui qui a donné , qui a fait du bien à quelqu'un. On ne peut parler contre son bienfaiteur sans ingratitude. Celui qui fait du bien pour en tirer du profit , ne mérite point d'être appelé un bienfaiteur ; son action est un commerce & un trafic. (*D. F.*)

BIENSÉANCES, *s. f. p.* (*Belles-Lettres.*) Dans l'imitation poétique , les convenances & les bienséances ne sont pas précisément la même chose : les convenances sont relatives aux personnages ; les bienséances sont plus particulièrement relatives aux spectateurs. Les unes regardent les usages , les mœurs du tems & du lieu de l'action ; les autres regardent l'opinion & les mœurs du pays & du siècle où l'action est représentée. Lorsqu'on a fait parler & agir un personnage , comme il auroit agi & parlé dans son tems , on a observé les convenances ; mais si les mœurs de ce tems-là étoient choquantes pour le nôtre , en les peignant sans les adoucir , on aura manqué aux bienséances ; & si une imitation trop fidelle blesse non-seulement la délicatesse , mais la pudeur , on aura manqué à la décence. Ainsi , pour mieux observer la décence & les bienséances actuelles , on est souvent obligé de s'éloigner des convenances , en altérant la vérité. Celle-ci est toujours la même , & les convenances sont invariables comme elle ; mais les bienséances varient selon les lieux & les tems : on en voit la preuve frappante dans l'histoire de notre théâtre.

Il fut un tems où , sur la scene françoise , les amantes & les princesses mêmes , déclaroient leur passion avec une liberté & même une licence qui revolteroient aujourd'hui tout le monde.

Ce n'est donc pas le progrès des mœurs , mais le progrès du goût , de la culture de l'esprit , de la politesse d'un peuple , qui décide des bienséances. C'est à mesure que les idées de noblesse , de dignité , d'honnêteté se raffinent , & que la morale théorique se perfectionne , qu'on devient plus sévère & plus délicat :

*Chastes sont les oreilles ,
Encor que le cœur soit fripon ,*

dit la Fontaine. On va plus loin ; & on prétend que plus le cœur est corrompu & plus les oreilles sont chastes ; mais ce n'est qu'une façon ingénieuse de faire la satire des siècles polis. L'innocence , il est vrai , n'entend malice à rien , & à ses yeux rien n'a besoin de voile ; mais le monde ne peut pas toujours être innocent & naïf , comme dans son enfance ; & les siècles , comme les personnes , peuvent en s'éclairant devenir à la fois , & plus décents dans le langage , & plus sévères dans les mœurs.

Quoi qu'il en soit , ce ne fut qu'à l'époque du Cid qu'on parut devenir délicat sur les bienséances , lorsqu'on fit un crime à Corneille , d'avoir fait paroître Rodrigue dans la maison de Chimene après la mort du comte , & d'avoir fait dominer l'amour dans la conduite qu'elle tient. Ce furent les yeux de l'envie , qui les premiers s'ouvrirent sur cette faute , si c'en est une ; ainsi l'on dut peut-être alors à l'envieuse malignité la réforme de notre théâtre sur l'article des bienséances , & cette sévérité de goût qui depuis en a si fort épuré les mœurs. (*M. MARMONTEL.*)

§ * BIERNBURG,

* § BIERNBURG, (Géogr.) ville de la Livonie... & BIORNBORG, ville de Suede, dans la Finlande, .. font une seule & même ville qui est en Finlande, & non dans la Livonie. Il n'y a point de Biernburg en Livonie; & sur quelques cartes Biornborg en Finlande, est écrit Biernburg. Lettres sur l'Encyclopédie.

* § BIGEN, (Géogr.) royaume & ville dépendans du Japon, dans l'île de Nippon. On ne connoît point de royaume ni de ville de ce nom; mais une province nommée Bisen. Voyez la Martiniere. Lettres sur l'Encyclopédie.

BIGNI, f. m. (Hist. nat. Conchyliologie.) espece de pourpre ainsi nommée au Sénégal, & gravée dans notre Histoire naturelle des coquillages du Sénégal, planche IX, n°. 27, page 135. Lister en avoit fait graver deux bonnes figures, sous le nom de buccinum barbadense, dans son Historia Conchyliorum, planche DCCCXXVII, figure 49 b, & planche DCCCLXIV, figure 49 f. Gualtieri en donne pareillement une figure planche XLIII, lettre B, de son index, sous la dénomination de buccinum parvum, pruniforme, acuminatum, leve, ex carneo & albedo obscure punctatum.

La coquille du bigni n'a que six lignes de longueur, sur une largeur une fois moindre. Ses spires sont un peu renflées.

Son ouverture est fort évasée, une fois seulement plus longue que large.

La levre droite est médiocrement épaisse, garnie au-dedans de douze ou quinze dents fort petites. La levre gauche est simple, arrondie, sans plaque, sans dents & sans bourrelet.

Sa couleur varie infiniment. Son fond est ordinairement blanc & tout couvert de petites lignes longitudinales, ondées qui sont brunes dans quelques-unes & fauves dans d'autres; quelquefois il est marbré de rouge-brun & de jaune, ou coupé par une petite bande blanche, ponctuée de brun ou de rouge-brun qui tourne sur les spires: au-dedans elle est parfaitement blanche.

Mœurs. Ce coquillage se trouve en grande quantité sur les rochers de l'île de Gorée, sous l'eau de la mer.

Remarques. Il vient naturellement dans la famille des limaçons operculés, & pourroit faire dans le genre des pourpres une section ou plutôt un genre particulier distingué par le canal évasé de sa coquille. (M. ADANSON.)

BIGNONE, (Botanique.) en latin *bignonia*, en anglois *trumpet-flower*, or *scarlat jasmine*, en allemand *trumpetenblume*, *Indianische jasmín*.

Caractere générique.

La fleur est anomale, monopétale, tubulée, campaniforme, & marquée de longues côtes enflées. Elle a quatre étamines plus longues que le pétale, dont deux plus longues que les autres: à son centre se trouve un embryon oblong, qui devient une silique bivalve, dont chaque partie est séparée en deux cellules par le placenta, & remplie de semences ailées, rangées les unes sous les autres en manière de tuiles.

Especies.

- Dures } 1. Bignone à feuilles simples, entieres & cordiformes, & à tige droite, *catappa*.
Bignonia foliis simplicibus cordatis, caule erecto, floribus diandris. Linn. Sp. pl. 622.
Bignonia with single, entire heart-shaped leaves, and an erect stalk.
 2. Bignone à feuilles conjuguées, à fo-
- Tome I.

lioles découpées, & à racines aux nœuds des branches.

Bignonia foliis pinnatis, foliolis incisis, geniculis radicatis. Linn. Hort. Cliff. 217.

Bignonia with winged leaves, cut on their edges, and roots to the joints. Commonly called trumpet-flower.

3. Bignone à feuilles conjuguées plus petites, à folioles dentelées & terminées en longues pointes, & à racines aux nœuds des branches.

Bignonia foliis pinnatis minoribus, foliolis mucronatis, marginibus serratis, geniculis radicatis. Mill.

Bignonia with smaller winged leaves, sawed on their edges, ending in a sharp point, and roots to the joints.

4. Bignone à feuilles conjuguées, pourvues de mains ou vrilles, à folioles cordiformes, lancéolées, & dont les feuilles les plus basses sont simples.

Bignonia foliis conjugatis cirrhosis, foliis cordato-lanceolatis, foliis imis simplicibus.

Bignonia with winged leaves and long heart-shaped lobes having tendrils and short pods.

5. Bignone à feuilles conjuguées, à mains courtes, arquées & triparties.

Bignonia foliis conjugatis, cirrho brevissimo arcuato tripartito. Linn. Sp. pl. 623.

Bignonia with leaves by pairs, short-arched tendrils, divided into three parts and a very long pod.

6. Bignone à feuilles conjuguées & à vrilles, à folioles ovales, pointues, ondées & perennes.

Bignonia foliis conjugatis cirrhosis, foliolis ovatis, acuminatis, undatis, perennantibus. Mill.

Bignonia with jointed leaves having tendrils, whose lobes are oval, pointed, waved and ever green.

7. Bignone à feuilles simples, lancéolées, à tige volubile, appelée jasmín odorant en Caroline.

Bignonia foliis simplicibus lanceolatis, caule volubili. Linn. Sp. pl. 623.

Bignonia with single spear-shaped leaves and a twining stalk. Called sweet-scented jasmín in Carolina.

8. Bignone à feuilles conjuguées, à folioles lancéolées, aiguës, dentelées, à tige droite, & à fleurs en panicules droites.

Bignonia foliis pinnatis, foliolis lanceolatis, acutis, serratis, caule erecto, floribus paniculatis, erectis.

Bignonia with winged leaves, acute sawed lobes, an upright stalk and flowers in erect panicles. Mill.

9. Bignone à feuilles digitées entieres.

Bignonia foliis digitatis integerrimis. Hort. Cliff. 497.

Serre chaude } *Bignonia with fingered entire leaves*.

10. Bignone à feuilles conjuguées à vrilles, à folioles cordiformes ovales, à fleurs en panicules rameux.

Bignonia foliis conjugatis cirrhosis, foliolis cordato-ovatis, floribus racemoso-paniculatis. Linn. Sp. pl. 623.

Bignonia with jointed leaves and tendrils, the lobes heart-shaped oval, and flowers in branching panicles.

11. Bignone à feuilles bipinnées, à folioles lancéolées entieres, autrement faux gayac.

Bignonia foliis bipinnatis, foliolis lanceolatis, integris. Linn. Sp. pl. 625.

Bignonia with double-winged leaves and lobes entire and spear-shaped, commonly called bastard guajacum.

Serre
chaude.

12. *Bignone* à feuilles conjuguées, à vrilles, à folioles cordiformes, & dont les feuilles les plus basses sont trifoliées.

Bignonia foliis conjugatis, cirrhosis, foliolis cordatis, foliis imis ternatis. Hort. Cliff. 60.

Bignonia with winged heart-shaped leaves having tendrils and the under leaves trifoliolate.

Le n^o. 1. est un arbre du quatrième ordre qui s'éleve sur un tronc droit, robuste, & recouvert d'une écorce grisâtre, à la hauteur de 15 ou 20 pieds. Les jeunes pousses sont couvertes d'une écorce d'un beau verd, d'où il sort des genoux vigoureux & tenaces, qui portent des pédicules de quatre à sept pouces trois lignes de long, gros à proportion. Du bout des pédicules partent trois nervures principales, très-saillantes, un peu velues qui se ramifient dans la feuille qui a depuis sept jusqu'à onze pouces de long, & depuis quatre à huit de large. Elle est cordiforme, pointue, d'un verd superbe & comme satinée par-dessus : elles sont opposées par paires. Le bois contient beaucoup de moëlle ; les racines sont blanches, tendres & spongieuses ; les fleurs sortent en grands panicules rameux à l'extrémité des branches ; elles sont d'un blanc de perle, tiquetées de pourpre, rayées d'un jaunepâle dans leur intérieur, & ondées par les bords. En Amérique les fleurs sont remplacées par de très-longues filiques pyramidales.

Les catalpas verdoyent très-tard, de sorte que plusieurs personnes en ont fait arracher qu'ils croyoient morts, & qui étoient en pleine vie : tant qu'ils sont jeunes, ils poussent jusqu'aux fortes gelées blanches de l'automne, dont il faut les garantir soigneusement par des couvertures, ainsi que des gelées de l'hiver, jusqu'à ce que leur tronc soit devenu dur & ligneux, & qu'il ait acquis une certaine hauteur. L'exposition du midi leur est mortelle, celle du nord ou du levant leur est très-salutaire. Un catalpa bien conduit & âgé de 7 ou 8 ans, n'a plus à redouter que les hivers féroces qui pourroient détruire partie de ses branches.

Cet arbre se multiplie difficilement de marcottes, parce que son écorce n'a point d'aspérités. Pour qu'elles réussissent, il faut les faire en été, lorsque le bois est flexible, & les entamer par une coche, ou rompre la branche par la moitié de son épaisseur en l'enterrant, encore aura-t-elle bien de la peine à prendre racine ; les boutures sont presque infailibles, lorsqu'on s'y prend bien.

Coupez au mois d'avril les branches du troisième ou quatrième ordre d'un vieux catalpa, les plus courtes qui ressemblent à des andouillers sont les meilleures, parce qu'il ne faut pas les recouper du haut, opération toujours plus ou moins nuisible : coupez ces branches rez-tronc, afin qu'elles soient pourvues de ce gonflement qui se trouve à leur insertion ; outre que cette espèce de protubérance contient des germes de racines, elle sert encore à boucher le canal médullaire qui, s'il étoit ouvert, pourroit faire périr la bouture par l'humidité qui s'y introduiroit ; vos boutures sont-elles préparées ? emplissez de terre légère, onctueuse & humide, mêlée de bon terreau, des pots de huit ou neuf pouces de diamètre ; plantez-y vos boutures au nombre de trois dans chaque pot, & les y enterrez de la moitié de leur hauteur ; couvrez ensuite légèrement de mouffe la terre du pot. Cela fait, enterrez ces pots dans une couche tempérée exposée

au levant, ou entourée de paillassons au midi & au couchant ; arrosez-les sobrement : au bout de trois semaines elles seront parfaitement reprises ; alors il faudra donner graduellement toujours plus d'air. Enfin au mois de juillet vous tirerez vos pots de la couche, & les planterez au nord ou au levant contre une haie ou un mur, afin de les endurcir. Vers les premières gelées blanches, vous mettrez ces pots sous des chassis où ils passeront l'hiver. A la fin d'avril, par un tems doux, vous planterez ces boutures en pépinière à deux pieds les unes des autres, & vous les y laisserez jusqu'à ce qu'elles forment des arbres propres à être plantés à demeure. L'endroit qui leur convient le mieux, est une terre légère & humide, profonde, dans un lieu bas, à l'abri du vent régnant, & à l'exposition du levant ou du nord ; les grands vents briseroient les branches, & déchireroient les feuilles immenses de cet arbre qui en seroit défiguré. Le luxe & la fraîcheur de son feuillage, ainsi que ses fleurs qui s'épanouissent au mois d'août, lui assignent une place distinguée dans le bosquet d'été, dont il fera le plus bel ornement. Il faut planter les catalpas sur les devants en petites allées, à huit ou dix pieds les uns des autres, ou dans les fonds avec des arbres de même croissance.

Le n^o. 2. est un arbrisseau sarmenteux qui s'attache aux murailles par les racines hédéracées qu'il porte aux nœuds de ses pouces : il s'y élève jusqu'à 40 ou 50 pieds, & les garnit parfaitement. Si on l'abandonne sans soutien, il pousse des branches foibles & pendantes. On peut cependant le conduire en pyramide le long d'un tuteur, en faire des portiques ou des tonnelles dans le bosquet d'été, où son verd frais & ses fleurs qui paroissent en août & septembre, lui méritent une place. Il nous vient de la Virginie & du Canada.

Le n^o. 3. croît naturellement en Caroline, il ressemble au n^o. 2, mais ses folioles sont plus petites, d'un verd-obscur par-dessus, un peu velues en-dessous, elles sont terminées par une longue pointe. Les jeunes pousses sont violettes, les fleurs sont plus petites & d'un orangé plus pâle.

Ces *bignones* se multiplient par les boutures, les marcottes & les surgeons ; les plantes élevées par cette voie, fleurissent beaucoup plutôt que celles élevées de semences.

Le n^o. 4. vient sans culture dans différentes parties de l'Amérique septentrionale, & cependant cette *bignone* est un peu tendre. Il faut la planter contre un mur à une exposition chaude ; les feuilles conservent leur verdure toute l'année : les fleurs sont jaunes. Elle se multiplie de graines & de marcottes. Le plant provenu de graine demande d'être abrité le premier hiver, & ensuite familiarisé peu-à-peu avec le grand air. Cette espèce s'agrippe par des mains aux soutiens qu'on lui donne.

Le n^o. 5. a des feuilles à folioles ovales & entières, opposées par paires à toutes les jointures ; des mêmes endroits partent des vrilles ou mains qui lui servent à s'attacher aux plantes voisines : les fleurs naissent aux aisselles des feuilles, elles ressemblent à celles de l'espèce précédente, mais sont plus petites. Cette *bignone* croît en Caroline & dans les îles Bahama, mais elle peut réussir en plein air, si on la plante contre un mur à l'aspect du midi, & si on l'abrite pendant les plus fortes gelées. Elle se multiplie comme le n^o. 4.

Le n^o. 6. a des branches très-menues, pourvues de vrilles à leurs jointures : à chaque nœud se trouvent quatre feuilles disposées en croix, terminées par une pointe ovale. Elles sont ondées sur les bords & d'un verd-luisant ; cette *bignone* s'étend beaucoup lorsqu'on lui en laisse la liberté. Sa verdure est perenne.

Le n^o. 7 est indigène de la Caroline méridionale, où les haies sont couvertes de cet arbrisseau qui, dans le tems de la floraison, répand au loin le parfum le plus exquis. Cette espèce se trouve aussi dans quelques endroits de la Virginie, mais en moindre quantité : les habitans la nomment *jasmin jaune*. Cette *bignone* a de petites branches volubiles, qui s'entortillent autour des plantes voisines, & montent fort haut quand elles le peuvent. Les fleurs sortent de l'aisselle des feuilles au nombre de deux ou de quatre; elles sont figurées en trompette & de couleur jaune, dans le pays originaire elles sont remplacées par des courtes filiques. Elle s'élève de semence & de marcotte, & ne peut résister au froid dans sa jeunesse : il faut l'abriter, jusqu'à ce qu'elle ait acquis de la force; pour lors il faut la planter contre un mur exposé au midi, la couvrir de nattes pendant l'hiver, & mettre du tan autour de son pied.

Les espèces 8, 9, 10, 11 & 12, sont la plupart de fort belles plantes, il s'en trouve qui portent les unes des fleurs bleues, les autres des fleurs violettes, & qui exhalent une très-bonne odeur. Toutes nous viennent de la Jamaïque & des îles Bahama : ainsi elles demandent le traitement convenable aux plantes de terre chaude. (M. le Baron DE TSCHOUDI.)

* BIGOIS, (*Mythol.*) c'est le nom d'une nymphe ou sybille Etrusque, qui se mêloit de l'art divinatoire. On lui attribuoit un livre sur l'art d'interpréter les éclairs, qu'on gardoit précieusement à Rome, dans le temple d'Apollon, avec quelques autres raretés de cette nature.

BILANG, s. m. (*Hist. nat. Ichthyolog.*) poisson à apparence d'anguille, ainsi nommé à la Chine, & assez bien enluminé, par Coyett, dans la seconde partie de son *Recueil des poissons d'Amboine*, pl. XL, n^o. 176. Ruysch en a fait graver aussi une figure un peu différente pour les couleurs, & qui pourroit bien en être un individu mâle, sous le nom de *conger coronatus*, & sous le nom Hollandois *chinesesche bilang*, c'est-à-dire, anguille Chinoise, à la planche XIV, n^o. 1, de sa *Collection nouvelle des poissons d'Amboine*.

Il a le corps cylindrique de l'anguille, mais comprimé, long de trois pieds, large de trois pouces, sans écailles apparentes, la tête conique, le museau petit, pointu, la bouche médiocrement longue, les yeux petits.

Ses nageoires sont au nombre de sept, savoir, deux ventrales, petites, menues, au-devant des deux pectorales, deux dorsales, dont l'antérieure forme près de la tête une espèce de crête à cinq rayons; la postérieure contiguë à celle-ci, fort basse, de même hauteur par-tout, se prolonge jusqu'à la queue, pour se réunir à celle du ventre, qui commence pareillement à la tête, de manière que la queue n'a point de nageoire particulière. Toutes ces nageoires paroissent molles, sans épines, si ce n'est peut-être la première dorsale; mais les auteurs n'en disent rien, & il paroît qu'ils ont oublié les deux nageoires pectorales.

Son corps est incarnat, avec trois raies longitudinales, bleues de chaque côté. La nageoire dorsale postérieure, & celle du ventre, sont jaunes. La tête est bleue avec du jaune au-dessus & au-dessous des yeux, & du rouge sur l'occiput & sous le menton. Les yeux ont la prunelle bleue & l'iris rouge. Les nageoires ventrales sont bleues, & la dorsale antérieure est jaune, à rayons noirâtres.

Qualités. Le *bilang* a la chair grasse, mais si remplie d'arêtes, que les habitans des Moluques en mangent peu. Ils en font cependant un grand cas & l'aiment beaucoup quand il est étuvé avec le piment & l'ail.

Tome I,

Remarque. Nous faisons de ce poisson, un genre particulier, qui vient dans notre famille des boulevots. (M. ADANSON.)

BILBILIS, (*Géogr. anc.*) ancienne ville d'Espagne dans la Tarragonoise, sur le *Salo*, à cinquante & un mille pas de Sarragoïse, selon l'Itinéraire d'Antonin : sur deux médailles de Tibère, on lit, *M. Augusta Bilbilis Tiberio Cesare III.* ce qui signifie la *Municipe de Bilbilis Augusta*, sous le troisième consulat de Tibère César. Cette ville étoit fameuse par ses forges, les eaux du Salon ayant une merveilleuse qualité pour tremper le fer & l'acier, comme le dit Martial,

*Savo Bilbilin optimam metallo
Quæ vincit chatybesque, noricosque,*
l. IV. ép. 55.

mais encore plus, pour avoir donné naissance à ce poète : c'est aujourd'hui *Bacebota*, dans le voisinage de Calabayad. Pl. Crevier, *Hist. des Emp. t. IV.* D'Anville, *Géogr. anc. t. I. p. 26.* (C.)

* Justin parle aussi d'un fleuve nommé *Bilbilis*, qui est probablement le Salon, *Salo*.

§ BILE, (*Économie animale.*) la bile est moins pesante que le sang & que le serum, mais considérablement plus pesante que l'eau : le fiel de bœuf est à l'eau comme 10246 à 10000. Elle est plus âcre dans les animaux carnivores, & celle du tigre passe pour un violent poison. Celle des poissons n'est pas amère, mais elle est entièrement âcre, & laisse une impression durable. Il est difficile de croire qu'elle ait jamais été véritablement acide. Il est vrai qu'elle aide la fermentation, mais la chair & plusieurs autres matières l'aident de même sans être acides. Si jamais on a cru voir de la bile acide, c'étoit l'aigreur des alimens qui en a imposé. Abandonnée à elle-même, elle pourrit, & ne devient pas aigre. On a nié qu'elle fût sujette à la pourriture; mais il est sûr qu'elle pourrit de manière à devenir alcaline, & à entrer en effervescence avec les acides minéraux, & même avec le vinaigre : on a vu même cette effervescence dans la bile de quelques cadavres. Les sels quelconques retardent sa putridité, aussi bien que le quinquina; mais les terres absorbantes & calcaires l'augmentent; après une longue dissipation de sa mauvaise odeur, elle devient grasse & se fond au feu; elle prend alors, du moins dans la plus grande partie des expériences, une odeur d'ambre.

Elle se mêle à l'eau & plus difficilement avec l'huile; elle blanchit avec celle de térébenthine.

L'esprit de vin la coagule; les acides minéraux y font naître des grumeaux verts, qui ne se fondent plus : ils la coagulent même dans l'état de putridité. L'huile de vitriol fait effervescence avec elle, avec chaleur, & la coagule plus fortement que les autres acides. Il y a un surnage cependant une eau qui donne différens sels, avec les différens esprits acides minéraux. Les acides faibles la changent peu.

Réduite en extrait par l'exhalation, elle devient inflammable.

Quant à l'analyse chimique par le feu, nous remarquons que la bile pourrie ne diffère pas bien essentiellement de la bile fraîche; que celle-ci ne fournit point de sel volatil sec; qu'après toutes les expériences combinées, il se trouve dans la bile, de l'air, de l'eau, de la mucosité & de la graisse animale, avec un peu d'acide naturel à la graisse; que la base alcaline du sel marin s'y trouve, & forme, avec la graisse, une espèce de savon; qu'il s'y trouve encore quelque chose d'approchant au sel de Glauber & du sel marin; mais il est encore plus intéressant de connoître l'usage de la bile, que son analyse. Comme elle aide la fermentation, & qu'elle

V V v v v ij

n'empêche pas le lait de s'aigrir, elle ne paroît pas empêcher l'acidité des alimens. Il est sûr cependant que cette acidité regne dans l'estomac, & qu'elle disparoît dans les intestins, après le mélange de la *bile*. Nous nous servons du terme de disparoître, parce qu'effectivement l'odeur acide & les grumeaux de lait ne paroissent plus dans l'intestin. A cet égard, la *bile* a modéré la prépondérance de l'acide. Mais le chyle est d'une nature évidemment portée à l'acidité: la *bile* n'a donc pas détruit cette qualité, elle l'a adoucie par le mélange de sa graisse, & peut-être en partie par cet élément, qui dans le feu, prend la nature alkaline.

On a cru généralement que la *bile* est un favon animal, & on lui a attribué la dissolution des graisses des alimens, & leur union intime avec l'eau, qui fait la blancheur & la saveur douce du chyle. Un auteur de beaucoup de talens s'est opposé à cette opinion généralement reçue. Il a tenté de mêler la *bile* à l'huile en la digérant avec elle; il a ajouté le mouvement d'un bâton, dont il l'a agitée, & même le secours des sels alkalis: jamais la *bile* n'a pas voulu se mêler avec l'huile, d'une manière à lui rester unie. On croit tirer, de cette expérience, une preuve convaincante que la *bile* n'a pas les qualités d'un favon.

Mais un bâton, dont on battoit la *bile*, n'imiteroit encore qu'imparfaitement le frottement, que cette même *bile*, étendue sur beaucoup d'humeur alkalescente, peut éprouver de la part du mouvement péristaltique; & comme, dans quelques expériences, la *bile* tirée du corps humain s'est mêlée avec l'huile, il est encore plus probable que ce même mélange peut être effectué par les causes que la nature réunit dans l'intestin & dans l'estomac. On a d'autant plus de raison de croire cet effet possible, que les graisses & le beurre, mangées en quantité, sont entièrement dissoutes & mêlées avec les humeurs aqueuses dans l'intestin de l'animal vivant. Rien n'est d'ailleurs si commun, que l'usage de la *bile*, même à froid, pour dissoudre & enlever les graisses, & pour ôter à la laine cet enduit de graisse dont elle est couverte, & qui empêcheroit les couleurs de s'y attacher. (H. D. G.)

M. Bordenave, habile chirurgien de Paris, qui a donné à l'académie des sciences un mémoire intéressant sur la *bile* de l'homme, avoit senti que pour établir un système sur sa vertu & sur ses différentes altérations, il falloit s'assurer des principes qui la composent. Il engagea M. Pia & moi d'analyser une certaine quantité de *bile* humaine qu'il nous procura.

Cette *bile* sans être puante, avoit une odeur fade & très-désagréable: elle fut distillée dans la cornue à une chaleur très-douce, & il s'en dégagèrent grand nombre de bulles d'air. Nous en retirâmes beaucoup de phlegmes, peu d'alkali volatil, mais beaucoup d'huile animale.

Ayant versé de l'acide marin sur de la *bile* humaine, nous obtînmes une matière saline, qui, avec la chaux vive, nous donna de l'alkali volatil. Nous crûmes d'abord que cet alkali volatil pouvoit être un des principes constituans de la *bile*; mais j'ai reconnu dans la suite que cet alkali volatil n'étoit pas un des principes naturels de la *bile*, que c'étoit seulement le produit d'une fermentation putride commencée dans celle qu'on nous avoit fournie, & qui n'existe point dans le corps humain; c'est ce que j'ai démontré dans deux mémoires lus à l'académie de Paris, sur cette liqueur animale.

La difficulté que je trouvois à me procurer de la *bile* humaine qui fût fraîche, & en assez grande quantité pour mes expériences, & la crainte d'être induit en erreur par l'altération que doit y causer

nécessairement la maladie & la mort, m'ont déterminé à faire mes expériences sur de la *bile* de bœuf.

J'en ai pris 8 livres, sur lesquelles j'ai versé 4 onces d'acide marin fumant: dans l'instant du mélange, il s'en est dégagé une odeur d'hépar ou foie de souffre. La *bile* s'est coagulée aussitôt. Le coagulum quelques heures après est devenu si fluide, que ce mélange a passé avec la plus grande facilité par le papier gris, ce que ne feroit point la *bile* pure, à cause de sa grande viscosité. Il est resté sur le filtre deux gros d'une matière blanche, gélatineuse, qui étant lavée & séchée, s'est trouvée être purement animale, & qui donne, sur les charbons ardens, une odeur de corne brûlée.

La liqueur qui a passé par le filtre, a fourni au bout d'un certain tems d'évaporation, une matière résineuse, qui se fond à la plus douce chaleur, qui se pétrit sur les doigts comme de la cire molle, & qui prend bien l'empreinte d'un cachet. Cette résine, quoique d'une couleur noire foncée, teint en vert le bois blanc & le papier blanc. La liqueur restante, évaporée dans une capsule de verre au bain de sable, a donné un sel blanc qui, vu au microscope avec une lentille d'environ 2 lignes de foyer, formoit un assemblage de cristaux en petites aiguilles, dont chacune paroissoit avoir 3 ou 4 lignes de long. J'ai retiré ensuite un sel brun par pellicules, qui est du sel marin; il décrépité comme ce sel sur les charbons; sa couleur brune vient d'une partie grasse, dont il est difficile dans cette opération de le dépouiller. Parmi ces pellicules salines, j'ai aperçu un autre sel dont les cristaux formoient des trapezes: ce sel avoit une légère saveur de sucre de lait. C'est peut-être à cette espèce de sel qu'est dûe cette saveur sucrée que Verheyen a reconnue dans la *bile*, lorsqu'après avoir été réduite en extrait on la dissout dans l'eau. Ce célèbre anatomiste ne conçut point la cause de cette saveur sucrée; elle me paroît être à cette espèce de sel que j'ai reconnu dans la *bile*.

J'ai examiné ensuite la *bile* par l'acide nitreux; j'en ai retiré, comme avec l'acide marin, une substance blanche & gélatineuse, toute semblable à celle dont je viens de parler: j'en ai séparé aussi une matière résineuse qui diffère de celle que donnoit l'acide marin, en ce qu'elle a une couleur jaune. Je fus surpris que cette résine n'eût rien conservé de ce beau verd de pré, dont l'acide marin avoit d'abord coloré la *bile* de bœuf, ce que j'attribue à un phlogistique très-subtil, faisant principe de la *bile*, que l'acide nitreux lui enlève dans le commencement de l'évaporation, mais qui s'étoit conservé dans l'expérience faite par l'acide marin.

En continuant mes expériences, j'ai retiré un nitre quadrangulaire, & un autre sel qui, vu à la loupe, présentoit beaucoup de petites aiguilles. En précipitant avec de l'huile de tartre par défaut, l'eau-mère résultante de mes opérations, j'en ai séparé des cristaux qui avoient la forme de trapezes, & que je reconnus à leur saveur sucrée, pour être de la même espèce que ceux qu'avoit donnés l'esprit de sel.

Le nitre quadrangulaire que je venois de retirer, me fit juger d'abord que la base du sel marin entroit pour beaucoup dans la composition naturelle de la *bile*, & que jointe avec sa partie grasse, elle avoit formé dans le corps animal un véritable favon; comme font le sel de soude ou la base alkaline du sel marin, lorsque ces sels alkalis sont combinés avec une huile grasse quelconque.

Pour appuyer mon jugement sur cet alkali marin, que je regarde comme un des principes constituans de la *bile*, j'ai pris 10 liv. de *bile* de bœuf, produit de 12 vésicules de fiel: après l'avoir desséchée à un feu

très-doux, & l'avoir réduite en extrait sec, je l'ai fait calciner dans un creuset. Il m'est resté une matière charbonneuse qui avoit une odeur d'hépar, que je lui ai enlevée par la calcination, & dont il m'est resté une cendre grise, exactement semblable à la soude employée dans le commerce. Ces cendres ont été lessivées, & ont donné trois onces d'un sel alkali, parfaitement semblable aux cristaux qu'on retire de la soude : outre ces cristaux j'en ai séparé un sel de la nature du sucre de lait, & un véritable sel marin. La cendre, produite par ces expériences, étant lessivée, étoit d'une couleur noire ; ce qui vient d'une portion de phlogistique qu'il est difficile de lui enlever par la calcination. Quelques parties de cette cendre ont été attirées par l'aiman.

En rassemblant toutes ces expériences, il en résulte diverses conséquences utiles.

1°. La *bile* humaine qui a éprouvé une fermentation putride & spontanée, donne de l'alkali volatil, & fournit avec l'acide marin une espèce de sel ammoniac. Mais cet alkali volatil semble ne pas exister naturellement dans le corps humain.

2°. Les acides minéraux coagulent d'abord la *bile* ; mais peu de tems après ils la rendent fluide, au point qu'elle passe aisément à travers le papier gris, ce qui n'arrive pas naturellement.

3°. Les sels en aiguilles que j'ai retirés de la *bile*, par le moyen des acides, sont le produit d'une terre calcaire, en plus ou moins grande quantité, combinée avec les différens acides, & dont il a résulté des sels qui sont séléniteux, car ils sont insipides, & ne peuvent se dissoudre qu'en partie & avec beaucoup de peine dans l'eau bouillante. C'est cette terre calcaire qui a donné lieu au sentiment de plusieurs physiciens sur la formation des pierres biliaires & stercorales : on trouve dans le 3^e vol. des *Mémoires de l'Académie Royale de Chirurgie de Paris*, l'analyse que j'ai faite d'une pierre de cette espèce.

Henkel avoit raison de dire que ceux qui font usage d'absorbans terreux, sont souvent exposés aux concrétions pierreuses. Une dame du premier rang qui faisoit un usage continu de magnésie blanche, sentit, il y a quelques années, des douleurs de coliques très-violentes. MM. de Vernage & Lorry furent appelés ; ils employèrent les remèdes nécessaires pour soulager la malade ; elle fut enfin délivrée de sa douleur en rendant par les selles une pierre de la grosseur d'un œuf de pigeon. J'ai examiné cette pierre, & je l'ai reconnue pour être composée d'une terre calcaire, dont les parties étoient liées par un principe huileux de la nature de celui de la *bile*.

4°. Les cristaux en forme de trapezes que j'ai obtenus du serum de la *bile*, & qui ont la faveur du sucre de lait, peuvent aussi contribuer beaucoup à la formation des pierres biliaires, sur-tout de l'espèce particulière que M. Morand a le premier observées, qui sont très-connoissables par le brillant de leur surface, & par leur transparence. On trouvera dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences de Paris*, pour 1741, les détails intéressants dans lesquels ce savant est entré à ce sujet : il pense que les parties constituantes de la *bile* se décomposent quelquefois ; alors, dit M. Morand, les différens assemblages des parties décomposées, doivent produire des concrétions différentes, & même l'espèce de pierre dont il s'agit.

De toutes les expériences que j'ai faites, il résulte que la *bile* est un véritable savon qui participe beaucoup du principe aqueux, mais qui est composé de graisse animale, d'une substance gélatineuse, de la base alcaline du sel marin, d'une portion même du sel marin, d'un sel essentiel de la nature du sucre de lait, & d'une terre calcaire qui participe un peu du fer.

MM. Tronchin & Spielman ont prescrit l'usage

intérieur de la *bile* : ces deux célèbres médecins ont employé la *bile* de bœuf en extrait, & ils en ont eu le plus grand succès, dans les obstructions & les embarras des viscères, & dans les affections vaporeuses & mélancoliques. Ce savon animal est reconnu comme un des meilleurs remèdes fondants. Employé extérieurement, c'est encore un très-bon résolutif.

La *bile*, réduite en extrait, acquiert à la longue dans des vaisseaux fermés, une odeur douce de musc. Homberg a remarqué que la *bile* fermentée au soleil pendant deux ou trois mois, étoit un excellent remède pour enlever ces tannes qui paroissent à la peau.

On trouve dans la *Pharmacopée universelle* une préparation de fiel de bœuf propre à conserver la peau, & la rendre douce & délicate & enlever les taches de rouffeur & celles que produit le hâle ou le vent du midi ; mais j'aurois peine à donner une grande confiance à cette préparation.

Le caractère favonneux de la *bile* lui donne la propriété d'ôter les taches de graisse sur les draps & les étoffes, que le savon lui-même a peine à enlever.

Enfin les peintres s'en fervent aussi pour mélanger & délayer des couleurs. (M. CADET, de l'Académie des Sciences de Paris.)

§ BILIAIRE. adj. (*Anatomie.*) Le conduit biliaire hépatique sort du foie par plusieurs branches qui se réunissent ordinairement en deux, & qui, dans le fillon transversal du foie, en composent un seul, qu'on appelle *choledoque*. Il accompagne le sinus de la veine-porte, à la droite de l'artere hépatique, embarrassé avec ces vaisseaux par de petites artères, des veines & des filets cellulux de la capsule de Glisson. Il sort par le détroit, qu'on appelle *les portes*, il quitte la veine de ce nom, & descend vers la droite, & en arrière par le pancréas, dont il est recouvert ; il arrive à la face postérieure du duodenum, il se réunit avec le conduit pancréatique, ou plutôt il en est comme une seconde racine. Le sinus commun passe entre les membranes, & s'ouvre dans une ride de l'intestin. Cette structure est constante dans l'homme : dans les animaux, il n'est pas rare que le conduit choledoque s'ouvre à part, & sans communiquer avec le canal pancréatique.

Le sinus que nous venons de nommer, a plus de ressemblance avec le canal pancréatique qu'avec celui de la *bile*.

Le conduit cystique s'unit ordinairement au choledoque par un seul tronc, après l'avoir accompagné pendant quelque tems, & cette union se fait sous un angle extrêmement aigu. Il n'est pas fort rare cependant, dans les quadrupèdes, que deux canaux hépatiques, & même trois, s'ouvrent successivement dans le canal cystique ou dans le choledoque, cela s'est même vu dans l'homme.

Dans d'autres animaux, quadrupèdes, oiseaux, amphibies & poissons, des vaisseaux biliaires, nés du foie même, s'ouvrent dans la vésicule, dans la naissance du conduit cystique, & dans le fonds même de ce réservoir. Galien a parlé de ces vaisseaux, sur une hypothèse, car il les appelle *invisibles*. Quantité d'auteurs, même des plus estimables, ont cru les voir dans le corps humain, & il ne seroit pas impossible que cette variété s'y trouvât. Nous avons cependant lieu de soupçonner, qu'on a pris pour des conduits de la *bile*, des branches des artères cystiques, teintes de cette liqueur. Il y a de ces branches, qui descendent de la convexité de la vésicule, pour se répandre sur la surface du foie, & qu'on peut aisément prendre pour des vaisseaux qui naissent du foie, pour se rendre dans la cavité de la vésicule. Mais nous avons suivi ces artères, nous avons détaché, avec la plus grande précaution, la vésicule

du foie, & coupé une à une ces mêmes branches, sans en avoir jamais trouvé, qui s'ouvrit dans la cavité de la vésicule, & qui ne fût pas une artère.

La direction de la bile est assez déterminée. Son courant naturel la porte du foie au duodenum, & le conduit cholédoque se gonfle entre ce viscere & la ligature. La bile cystique a la même direction, elle coule dans le duodenum. Rendue dans l'intestin, elle en suit d'un côté la direction, & descend avec lui, & de l'autre elle rentre dans l'estomac. On en trouve dans l'estomac d'un poulet renfermé dans l'œuf.

Il paroît difficile d'assigner la source de la bile cystique : car pour le foie, il ne sauroit y avoir de doute qu'il n'en sépare, puisqu'un bon nombre de quadrupedes & d'oiseaux ont de la bile très-forte & même très-âcre, sans avoir de vésicule.

Ce réservoir lui-même ne paroît pas être l'organe de la sécrétion de la liqueur qu'il contient. La vessie urinaire, la vésicule séminale, si analogue à celle du fiel, tirent leur liqueur de plus loin. La vésicule étant privée de la communication avec le foie, dans les malades qui ont des pierres dans les conduits de la bile, on n'y trouve qu'une mucosité sans amertume & sans couleur. Comme, d'ailleurs, aucun animal n'a la vésicule entièrement détachée & isolée, & que dans ceux-là même où elle paroît éloignée du foie, elle reçoit de ce viscere de nombreux conduits *biliaires*, il est démontré que ce n'est pas elle qui fournit cette liqueur.

Dans les animaux, du moins dans un très-grand nombre de poissons, d'oiseaux & de quadrupedes, il ne sauroit être douteux que la bile cystique est née dans le foie, puisqu'on y trouve des conduits qui sortent du foie, & qui s'ouvrent dans la vésicule. Il n'y a que l'homme où il puisse y avoir de la difficulté.

Si les plis & les angles avoient une influence aussi considérable sur le mouvement des liqueurs, que l'a cru Bellini, il seroit très-difficile à comprendre comment la bile pourroit venir du foie dans la vésicule. Comme l'angle formé par le conduit hépatique & le conduit cystique, est très-aigu, il faut que la bile hépatique revienne entièrement contre sa première direction, pour entrer dans la vésicule ; elle a d'ailleurs à surmonter la résistance des plis & des valvules du conduit cystique, & du bec de la vésicule replié sur lui-même.

Rien cependant n'est plus aisé que cette marche de la bile. L'air poussé dans le conduit *biliaire* hépatique, rentre avec la plus grande facilité, & gonfle la vésicule, dans le cadavre & dans l'animal vivant. Il ne faut, pour déterminer la bile hépatique à refluer dans la vésicule, qu'un obstacle dans le conduit cholédoque.

Dans l'animal vivant, une ligature fait sur le champ refluer la bile hépatique dans la vésicule, & sans ligature même, cette direction peut avoir lieu, dès que le conduit cholédoque est comprimé entre les membranes de l'intestin. C'est ce qui ne peut manquer d'arriver, toutes les fois que l'air, ou la masse des alimens, gonfle l'intestin, ce qui doit arriver très-souvent, à cause de la difficulté que l'air doit rencontrer à passer du duodenum au jéjunum, par derrière le mésentere. Le canal *biliaire* faisant du chemin entre les tuniques de l'intestin, celui-ci ne peut s'étendre, sans que la tunique interne, pressée contre l'externe, ne comprime ce canal.

La même facilité se trouve dans le canal excrétoire de la vésicule séminale, qui fait avec le canal déférent, un angle très-aigu. Cet angle n'empêche point que la liqueur fécondante, ou le mercure injecté, ne passe avec la plus grande promptitude dans la vésicule, uniquement à cause du petit diametre de

l'ouverture, par laquelle le canal de la liqueur fécondante s'ouvre dans l'uretre. (H. D. G.)

* BILENOS, (*Géogr.*) ville de la Natolie, dans le Beefanguil, peut-être la Polichna des anciens.

BILENSCHORA, f. f. (*Hist. nat. Botaniq.*) espece de calebasse de Malabar, à petit fruit sphérique, de trois pouces environ de diametre, & qui ne differe des autres calebasses, & sur-tout de la caipafchora, qu'en ce que ses tiges sont constamment à cinq angles plus épaisses & plus velues, ainsi que ses fruits ; c'est tout ce que nous apprend de cette plante Van-Rheede, qui en a donné une courte description, sans figure, à la pag. 9 du vol. VIII de son *Hortus Malabaricus*.

La calebasse, *cucurbita*, forme un genre de plante particulier dans la famille des bryones où nous l'avons placé. Voyez nos *Familles des plantes*, page 138. (M. ADANSON.)

* BILIBUSCA, (*Géogr.*) petite ville de la Turquie en Europe, située sur les frontieres de la Romanie.

BILIMBI, f. m. (*Hist. nat. Botanique.*) nom Malabare d'un arbrisseau très-bien gravé, avec la plupart de ses détails, par Van-Rheede, dans le volume III. de son *Hortus Malabaricus*, publié en 1682, page 55, planches XLV & XLVI. Rumphe en fit graver aussi une en 1690, mais moins bonne & moins complete, dans le premier volume de son *Herbarium Amboinicum*, publié en 1750 par M. Burmann, sous le nom de *blimbing teres*, page 118, planche XXXVI. Les Malabares l'appellent encore *malacké karamboli*, c'est-à-dire, *carambole de Malacca* ; les Portugais *bilimbinos* ; les Hollandois *blimbines* ; les Malays *blimbing bulu* ou *blimbing bulat*, c'est-à-dire, bilimbi rond ; les Macassares *bay nan tyade* ; les habitants d'Amboine *tagurela* & *tagulela* ; ceux de Banda *tagorera* ; ceux de Ceylan *bilin* & *billinghamas*. Valentyn l'appelle en Hollandois *suure blimbing*, c'est-à-dire, bilimbi acide ; Bontius *billimbing* ou *billimbing*. Grimm écrit *billimbing*, & Ray *blimbi*. M. Linné, dans son *Systema natura*, édition 12, imprimée en 1767, l'appelle *averrhoa 1 bilimbi, caudice nudo fructificante, pomis oblongis obtusiusculis*, pag. 315.

Cet arbrisseau ne s'éleve guere à plus de huit ou dix pieds de hauteur, comme l'*amvalli*, dont il est une espece. Sa tige s'éleve droite à la hauteur de cinq à six pieds, sur quatre à cinq pouces de diametre, chargée d'un bout à l'autre de fleurs & de fruits, & couronné par une cime sphéroïde de cinq à six pieds de diametre, formée de vingt à trente branches épaisses, cylindriques, écartées sous un angle de 45 degrés, à bois blanc très-dur, plein de moëlle blanchâtre, tendre, recouvert d'une écorce verd-noire, d'abord velue & comme hérissée de petites épines, ensuite lisse.

Sa racine a pareillement le bois blanc & l'écorce brun-roussâtre.

Les feuilles, au nombre de huit à douze, terminent les branches, autour desquelles elles sont disposées circulairement par intervalles d'un pouce environ, ouverte sous un angle de 45 degrés. Elles ont huit à dix pouces de longueur, & consistent en huit à neuf paires de folioles, avec une impaire au bout, elliptiques, pointues à leur extrémité, longues de deux à trois pouces, presque deux fois moins larges, molles, vertes, luisantes dessus, ternes dessous, relevées d'une côte longitudinale, à huit ou neuf paires de nervures, & portées, comme opposées, mais alternativement, à des distances d'un pouce environ, sur des pédicules cylindriques assez longs, le long d'un pédicule commun cylindrique.

Sur toute la longueur du tronc depuis sa racine, & du côté opposé à l'aisselle des feuilles inférieures des branches, on voit sortir une grappe à quatre ou

cinq branches, une à deux fois plus courte que les feuilles, portant environ 50 à 60 fleurs purpurines, ouvertes en étoile d'un pouce de diamètre, chacune sur un péduncule une à deux fois plus court qu'elle. Ces grappes croissent jusqu'à la longueur de cinq à six pouces, ayant des fruits déjà fort avancés lorsque les dernières fleurs commencent à s'épanouir.

Chaque fleur est hermaphrodite, à apparence de celle de l'*Oxys* ou plutôt de la *fagona* & du *fabago*, posée autour de l'ovaire, & composée d'un calice rouge, ovoïde à cinq feuilles persistantes, d'une corolle caduque à cinq pétales purpurins, veinés d'écarlate, elleptiques, pointus, quatre ou cinq fois plus longs que larges, deux fois plus longs que le calice, pédiculés, épanouis en étoile dans leur moitié supérieure, & de dix étamines persistantes, rouges, à antheres blanches, dont cinq aussi longues que la corolle, & cinq de moitié plus petites. Le pistil s'élève au centre de la fleur, & consiste en un ovaire allongé, couronné de cinq styles & autant de stigmates cylindriques, velus, un peu plus courts que les cinq étamines les plus courtes.

L'ovaire en mûrissant devient une baie ovoïde, longue de deux pouces & demi, presque une fois moins large, marquée légèrement de cinq sillons ou de cinq angles obtus peu saillans, à écorce mince, verte d'abord, ensuite blanchâtre, tuberculée comme le limon, lisse, luisante, très-adhérente à la chair qui est d'abord verte, très-ferme, ensuite jaunâtre, tendre, succulente, comparable à celle du raisin, & qui enveloppe une espèce de capsule cartilagineuse à cinq loges aiguës, comparable à celles de la *fagona*, mais plus allongées, contenant chacune une à sept graines elliptiques, rouffes, luisantes, longues de quatre lignes, une fois moins larges, obtuses en bas, pointues à leur extrémité supérieure, par laquelle elles sont attachées, pendantes dans les angles intérieurs de chaque loge.

Culture. Le *bilimbi* s'observe sur toute la côte du Malabar, & dans les îles orientales des Moluques, à Java, Baleya, & dans les deux Célebes, mais seulement dans les jardins où on l'a planté ou semé, & il n'est pas fort commun. Il sort de ses racines des rejettons qui servent à le propager; on le multiplie aussi de graines que l'on sème dans les jardins. Il est couvert de fleurs & de fruits pendant toute l'année, & il continue ainsi jusqu'à cinquante ans & au-delà, comme l'*amvallis*.

Qualités. Le bois de cet arbrisseau est insipide & inodore; mais ses feuilles & ses fleurs ont une odeur douce de violette, & une légère acidité assez agréable. Son fruit est d'une acidité si forte, qu'elle surpasse celle de tous les fruits connus, au point qu'on ne peut y mordre sans hébêter & amortir entièrement la sensibilité des dents; mais une chose remarquable, c'est que lorsqu'on a les dents agacées par quelqu'autre acide, il suffit de les faire mordre dans le *bilimbi* pour leur rendre leur première sensibilité; alors son acidité devient supportable, & même agréable.

Ses feuilles se plient la nuit & pendant les tems pluvieux, en laissant pendre leurs folioles sur leur pédicule commun.

Usages. Le *bilimbi* s'emploie au Malabar aux mêmes usages que la carambole. Ses fruits, quoique bien mûrs, ne se mangent jamais crus, à cause de leur trop grande acidité, mais seulement cuits avec la chair ou le poisson, comme on emploie en Europe le verjus ou la groseille avant leur maturité, pour leur procurer un goût agréable ou relevé. On les confit aussi au sucre, au vinaigre ou au sel, un peu avant leur maturité pour les manger comme les groseilles, les capres ou les olives. Ceux qu'on a con-

fits au sucre avec un peu de safran, ou cuits au soleil, se donnent avec succès, au lieu du tamarin, aux voyageurs d'outre-mer qui ont le foie brûlé.

Ses fleurs séchées au soleil s'infusent dans le vinaigre par préférence à celles de la carambole, parce qu'elles lui donnent plus de force.

Le suc de son fruit s'emploie pour ôter les taches sur toutes sortes d'étoffes & de linges.

Les habitans de Baleya en pilent les feuilles, s'en frottent le corps, ou en boivent le suc mêlé avec l'eau pour se rafraîchir le sang dans les fièvres ardentes.

Remarques. Nous avons remarqué à l'article de l'*amvallis*, que M. Linné, au lieu de lui donner le nom d'*acida*, auroit dû conserver cette épithète pour le *bilimbi*, qui est en effet le plus acide des fruits connus; mais comme nous devons, & par raison & par respect pour le public, ne point changer les noms reçus, à moins que la nature des choses ne s'y oppose trop sensiblement, nous croyons qu'on doit laisser aux trois espèces de caramboles qui nous sont connues, leurs noms Indiens, savoir, la *carambole* proprement dite, le *bilimbi* & l'*amvallis*.

M. Garcin, dans la description qu'il fait du *bilimbi* à la page 119 du premier volume de l'*Herbarium Amboinicum* de Rumphe, semble faire entendre que les pétales de sa corolle, ou au moins ses étamines, sont réunies. Dans ce cas, le genre de la carambole ne viendrait point dans la famille des jujubiers où nous l'avons placé, mais dans celle des geranions. Néanmoins nous n'avons pas encore assez d'éclaircissements à ce sujet pour faire ces changemens. Comparez ce que nous avons dit à ce sujet dans nos *Familles des plantes*, volume II, pages 300, 386 & 508. (M. ADANSON.)

* BILLERSBECK, (Géogr.) village de l'évêché de Munster, que l'on donne pour une ville dans le *Dictionnaire raisonné des sciences*, &c. sous le nom de BILLERBECK.

§ BILLETTE, f. f. *scheda*, a. (terme de Blason.) meuble d'armoiries fait en forme de carré long, dont on charge souvent l'écu; il y a des billettes de métal, d'autres de couleur; elles sont posées perpendiculairement.

Lorsque les billettes sont posées horizontalement, ce qui est très-rare, on les dit *couchées*.

Les billettes étoient anciennement des pièces d'étoffes d'or, d'argent ou de couleur, plus longues que larges, qui se mettoient sur les habits par intervalles égaux, pour leur servir d'ornemens; on les a depuis transférés sur les écus.

Les billettes désignent la franchise, parce qu'on mettoit autrefois aux bornes des terres des marques nommées *billettes*, pour faire connoître que ceux à qui elles appartenoient étoient seigneurs haut-justiciers & francs de tous droits.

Gaze de Rouvray en Bourgogne; de gueules au croissant d'argent, accompagné de sept billettes de même en orle, 3 en chef, 2 aux flancs, 2 au bas de l'écu.

Dupleffis d'Argentré en Bretagne; de sable à dix billettes d'or, 4, 3, 2, & 1.

Baudré en la même province; d'argent à cinq billettes de sable, posées en sautoir.

De Beauvoir de Chastelus, d'Avalon en Bourgogne; d'azur à la bande d'or, accompagnée de sept billettes de même, quatre en chef, 2, 2; trois en pointe dans le sens de l'orle.

Claude de Beauvoir, seigneur de Chastelus & de Bourdeaux, vicomte d'Avalon, maréchal de France, soutint avec valeur le siège de Crevant contre le tonnetable d'Ecosse en 1423, & s'acquiesça le droit d'entrer au chœur de l'église cathédrale d'Auxerre, & d'y prendre séance (l'épée au côté, revêtu d'un surplis & l'aumusse sur le bras), dans la première

stalle, un écuyer tenant un faucon sur le poing, placé au-dessous de lui dans une stalle du second rang. Il acquit aussi le droit de se trouver aux assemblées du chapitre; par privilege que le doyen & les chanoines de cette église lui accorderent, & à ses descendans, en considération des services qu'il leur avoit rendus en leur remettant la ville de Crevant, qui leur appartenoit. (G. D. L. T.)

* BILLON, (Géogr.) ville de France en Auvergne, à huit lieues de Clermont. Long. 21, lat. 45, 36.

* BILLON, f. m. (Agriculture.) Les vigneron de Bourgogne appellent *billon* ou *bille* ce qu'on nomme *courgeon* dans d'autres provinces; c'est un sarment taillé de la longueur de trois ou quatre doigts seulement. On se sert de cette méthode pour les vignes dont le raisin maille de fort près, comme font la plupart des raisins blancs: on ne laisse donc qu'un *billon* sur le sep.

BILLON, (terme de Laboureur.) labour en *billon*. Voyez LABOUR dans ce Supplément.

* BILLONNER, v. n. (terme de Monnoie.) C'est trafiquer des monnoies de billon, donner de mauvaises especes pour bonnes. Ce mot peut signifier aussi acheter de mauvaises especes pour les envoyer au billon.

* BILLY, (Géogr.) Il y a deux villes de France de ce nom: l'une dans le Nivernois à un peu plus de dix lieues de Nevers, & l'autre dans le Bourbonnois, sur l'Allier, à près de sept lieues de Moulins.

BIMAÏDES, (Hist. d'Egypte & des Turcs.) Les *Bimaïdes*, dont le nom signifie en langue Copte, descendans de quarante chevaliers, tenoient un rang distingué dans l'Egypte lorsque les Musulmans en firent la conquête. Fiers de leur origine, & pleins de confiance dans leur nombre, ils refuserent de payer le tribut imposé par le peuple conquérant. Le calife Mamon, l'an 217 de l'hégire, passa dans l'Egypte pour étouffer cette semence de rébellion. Les *Bimaïdes* réunissent leurs forces pour le combattre; mais trop inférieurs en nombre, ils sont défaits, & ceux qui ne périrent point par l'épée, furent condamnés, avec leurs femmes & leurs enfans, aux fonctions de l'esclavage. (T - N.)

* § BINDHAVEN, (Géogr.) ville d'Angleterre dans le comté de *Carlingford*. Il n'y a point de comté de *Carlingford* en Angleterre. *Carlingford* est une petite ville maritime d'Irlande. Lettres sur l'Encyclopédie.

BINET, (Æcon. dom.) petite plaque de cuivre, de fer plat, ou de fer blanc, ayant une douille, que l'on met dans la bobèche d'un chandelier, & en haut sur le milieu trois petites pointes sur lesquelles on fiche le bout de chandelle. Le principal usage du *binet* est de recevoir les bouts de chandelle ou de bougie, qu'on veut brûler entièrement. Ce qui s'appelle *faire binet*. (+)

§ BIOPHIO ou BIOBIO, *Diët. rais. des Sciences, &c. tom. II. page 259*, & BOBIO, *pag. 290*, sont la même rivière du Chili, & elle n'est pas fort considérable, quoiqu'on la dise la plus grande de toutes les rivières de cette contrée. (C.)

* BIORKO, (Géogr.) Il n'y a jamais eu d'île de ce nom. Il paroît qu'on a voulu dire *Biorka*, la même que *Birka* ou *Byrka* & *Byrca*, autrefois ville de Suede, dans une île du lac de Meler. Mais il y a plus de six cens ans qu'elle est détruite, & qu'on en connoît à peine les ruines. Lettres sur l'Encyclopédie.

BIORN ou BERO, (Hist. de Suede.) roi de Suede, succéda à Charles I. au commencement du IX^e. siècle. Ce fut sous son regne que la Suede sortit des ténèbres de l'idolâtrie & reçut la lumière de l'Évangile. L'abbé Fleuri assure que ce prince envoya des am-

bassadeurs à Louis-le-débonnaire, pour lui demander des missionnaires au nom de sa nation. Mais il suffit de connoître la trempe de l'esprit humain pour douter de ce fait. Un peuple ne renonce point ainsi de lui-même à ses préjugés. Ils lui sont plus chers que ses vertus & ses intérêts même. Les Suédois étoient guerriers, leur religion étoit toute militaire; les héros de leur nation étoient leurs dieux: tuer un ennemi, c'étoit sacrifier à la divinité; périr les armes à la main, c'étoit s'immoler soi-même. Est-il possible que cette nation féroce, par caractère & par principe, eût demandé à des étrangers qu'elle haïssoit, une religion douce, qui n'enseigne que l'amour de l'humanité, le pardon des injures & l'oubli de soi-même? Il est plus probable que les premiers missionnaires qui tenterent d'introduire en Suede le Christianisme, furent persécutés, & que la persécution, qui rend toujours florissante la secte qu'on veut détruire, leur donna des prosélites. Quoi qu'il en soit, les peuples se souleverent contre *Biorn*. Il ne gouvernoit que par les conseils de Regner son pere, roi de Danemarck. La domination Danoise étoit odieuse aux Suédois; il fut détrôné, s'empara de la Norvege, infesta les mers, & de roi devint brigand. On ne fait au juste ni le genre ni la date de sa mort. Il est probable qu'elle fut violente. Si l'on en croit l'histoire de ces tems, parmi les rois du nord, il en est peu qui aient atteint le terme marqué à leurs jours par la nature, elle les fait périr tous au lit d'honneur, ou par la main de quelque assassin. (M. DE SACY.)

BIPALI, f. m. (Hist. nat. Botaniq.) espece de *saururus*, ainsi nommée par les Bames, & assez bien gravée, quoique sans détails, par Van-Rheede, dans son *Hortus Malabaricus*, volume VII, pl. XIV, page 27, sous son nom Malabare *cattu tirpali*. Les Portugais l'appellent *pimenta longa*, & les Hollandois *longe peper*. C'est le poivre long des boutiques, *piper longum officinarum* de C. Danhir. M. Linné dans son *Systèma naturæ*, édition 12, imprimée en 1767, l'appelle *piper à longum, foliis cordatis, petiolatis sessilibusque*, page 68.

C'est une plante vivace, à racine fibreuse, noirâtre, cylindrique, longue de deux à trois pouces, sur trois lignes de diamètre, peu ramifiée, surmontée d'une tige cylindrique, longue de deux ou trois pieds, sur trois lignes de diamètre, peu ramifiée, grimpante, verte, charnue, peu ligneuse.

Ses feuilles sont alternes, disposées circulairement, à des distances de deux à trois pouces, épanouies horizontalement, taillées en cœur, longues de deux pouces & demi à cinq pouces, de moitié moins larges, entières, minces, molles, verd-noires dessus, plus claires dessous, relevées de cinq côtes longitudinales, rayonnantes, marquées à leur origine jusqu'au sixième de leur longueur d'une échancrure profonde, dans laquelle elles sont portées sur un pédicule cylindrique, sillonné en-dessus, une fois plus court qu'elles.

Chaque branche est terminée par un épi de fleurs, aussi long que la dernière feuille, y compris son pédoncule qui est égal à sa longueur, laquelle est d'un pouce un quart, sur une largeur deux fois moindre. Il est ovoïde, composé de cent cinquante fleurs environ, contiguës, tres-serrées, sessiles, disposées en quinconce, & verd jaunâtres.

Chaque fleur est hermaphrodite, composée d'un calice en écaille, de six étamines, & de quatre ovaires.

Chaque ovaire en mûrissant, devient une baie ovoïde, charnue, d'abord verd-blanchâtre, ensuite verd-brune, puis cendré-noire en séchant, à une loge, contenant une graine ovoïde noirâtre.

Culture. Le *bipali* croît naturellement au Malabar, & se cultive dans plusieurs endroits. Il fleurit une fois

fois seulement, tous les ans, dans la saison des pluies.

Qualités. Ses feuilles mâchées ont une saveur légèrement âcre & piquante.

Usages. Son épi de fleurs se sèche avant la floraison. Les Indiens les pilent pour les maladies des yeux & les fièvres intermittentes.

Remarque. Quoique Van-Rheede dise que les fleurs du *bipali* sont monopétales, partagées en cinq à six parties, on voit qu'il a pris les étamines pour les divisions de la fleur, & en suivant les autres parties de sa description, il est évident que M. Linné s'est trompé, en rangeant cette plante dans le genre du poivre, *piper*, puisqu'elle ne lui ressemble aucunement, & qu'elle a, au contraire, les fleurs & les fruits du saururus, qui annonce qu'elle appartient à la famille des arons. Voyez nos *Familles des plantes*, volume II, page 468.

M. Linné se trompe encore, quand il cite pour le *bipali*, c'est-à-dire, pour le poivre-long, celui que Plukenet a fait graver, planche CIV, n^o. 4, de sa *Phytographie*, page 297 de son *Almageste*, en le nommant *piper longum pistolochiae foliis*, &c. Cette citation n'est ni vraie, ni exacte. Plukenet a dit, *piperi longo similis pistolochiae foliis absque pediculis Maderaspatana*, & c'est une plante fort différente, ainsi que le *tsjabe* ou le *piper longum*, gravé par Rumphe, dans son *Herbarium Amboinicum*, volume V, pl. CXVI, n^o. 1, page 333. (M. ADANSON.)

* BIPEDE, adj. & f. (*Hist. nat.*) un bipède est un animal à deux pieds, comme l'homme & l'oiseau.

BIRALA, f. m. (*Hist. nat. Botaniq.*) nom Brame d'un palmier du Malabar, fort bien gravé, avec la plupart de ses détails, par Van-Rheede, dans son *Hortus Malabaricus*, volume I, publié en 1688, planche XI, page 15, sous le nom Malabare *schunda pana*. Rumphe en a fait graver aussi en 1690, une bonne figure, qui n'a été publiée qu'en 1750, par les soins de M. J. Burmann, au volume I. de son *Herbarium Amboinicum*, page 64, planche XIV, sous le nom de *saguafter major*, qui répond au nom Malays, *nibun besaar*, c'est-à-dire, *nibun sauvage*. Les Brames l'appellent *birala* & *birala mado*; les Maccafars *ramis*; les habitans de Baley *andudu*; ceux de Ternate *baroe*; ceux d'Amboine *palun parun*, & ceux de Troefne *walut*. C'est le *caryota urens*, *frondibus bipinnatis, foliolis cuneiformibus obliquè præmorsis* de M. Linné, dans son *Systema naturæ*, édition 12, page 731.

D'un faisceau de racines fibreuses, à bois mou, recouvertes d'une écorce roux-obscur, s'élève un tronc cylindrique, simple, haut de trente-cinq à quarante pieds environ, sur trois pieds de diamètre, à bois très-mou au centre, dans la moitié de son diamètre, pendant que l'extérieur ou son aubier est très-dur, & recouvert d'une écorce lisse, cendrée, très-adhérente, & qui ne s'enlève point. Ce tronc est couronné par une tête hémisphérique, une fois plus large que longue, composée de deux à trois paires de feuilles, comme opposées en croix, épanouies sous un angle de quarante-cinq degrés.

Chaque feuille a à-peu-près la longueur du tronc: elle est ailée deux fois, c'est-à-dire, sur deux doubles rangs, dont le premier est composé de douze à quinze paires de branches, opposées, ouvertes sous un angle de cinquante à soixante degrés, une fois plus courtes que la feuille entière, & sortantes d'une paire de folioles en écailles, elliptiques ou arrondies, dentées, dont l'une est appliquée en-dessus, l'autre en-dessous du pédicule commun. Le second rang est composé de quatre à douze paires de folioles ou ailerons opposés, triangulaires, tronqués au sommet, qui est plus large & denté, comparable pour la forme aux bronches ou aux ouies

Tome I.

du poisson *babara*, longues de huit à neuf pouces; roides, fermes, convexes dessus, plissées de sept à huit plis en-dessous, correspondans à autant de dentelures de leur sommet, d'un verd-noir, luisantes, épanouies sous un angle de quarante-cinq degrés d'ouverture. Les côtes qui portent ces ailerons du second rang sont triangulaires, ainsi que le pédicule commun qui est mou, comme moelleux intérieurement, peu ligneux, très-léger, dont la partie inférieure, qui est à peu-près le quart de sa longueur, est creusée en canal, & forme une espèce de gaine autour du tronc qu'elle embrasse entièrement. Ces feuilles, avant leur développement, pointent droit vers le ciel avec leurs divisions, ou folioles, qui sont pliées en deux, & rapprochées comme un éventail fermé, & sont recouvertes d'un duvet en poussière, ou farine blanche d'abord, spongieuse, brune & grossière, qui s'enlève facilement, & qui tombe peu après leur épanouissement: cette poussière s'appelle *baroe*, & s'amasse en tombant dans les Gaines des feuilles.

De l'aisselle des feuilles inférieures, ou fort peu au-dessous d'elles, sortent deux faisceaux ou régimes. L'un mâle, l'autre femelle, une fois plus courts qu'elles, courbés en arc pendant en-bas, accompagnés à leur origine de quatre à douze écailles triangulaires, imbriquées, & composées de trente à cinquante branches, longues de huit à douze pieds, couvertes chacune d'un millier de fleurs sessiles rapprochées deux à deux ou trois à trois.

Chaque fleur mâle est conique d'abord avant de s'ouvrir, longue de près d'un pouce, composée d'un calice à six feuilles dont trois extérieures & trois intérieures, ouvertes sous un angle de quarante-cinq degrés, triangulaires, deux fois plus longues que larges, convexes extérieurement, concaves intérieurement, épaisses, roides, dures, lisses, sans veines, sans nervures, vertes d'abord, ensuite rougeâtres ou bleu-purpurines, enfin jaunes. Six étamines d'un tiers plus courtes, à anthères jaunes, s'élèvent au milieu de ce calice.

Les fleurs femelles sont plus petites, sphériques, composées de six feuilles arrondies, concaves, & d'un ovaire sphérique, couronné par un style qui n'a pour stigmate, qu'un fillon velu, imprimé sur sa face intérieure qui regarde le centre de la fleur. Le calice accompagne l'ovaire jusqu'à sa maturité, & y tient fermement.

L'ovaire, en murissant, devient une écorce sphéroïde, déprimée ou aplatie de dessus en-dessous, de neuf à douze lignes de diamètre, mince, sèche, ferme d'abord & verte, ensuite jaune, puis rouge-foncée, luisante, remplie par une chair molle, rougeâtre, à une loge contenant deux osselets noirs ou rougeâtres, à bois dur, hémisphériques, sillonnés ou veinés comme une muscade, à amande blanche, bleue & rougeâtre, dure comme une pierre.

Culture. Le *birala* croît au Malabar, dans les terres sablonneuses, & aux îles Moluques, tant dans les plaines que sur les montagnes. Mais l'usage continu qu'on en fait dans ces îles l'y rend plus rare qu'autrefois, de sorte qu'on ne le trouve plus guère que sur les montagnes éloignées des habitations. Il ne fleurit & ne fructifie qu'une fois dans sa vie, selon Rumphe, ce qui lui arrive lorsqu'il est extrêmement vieux; alors son bois est dans sa plus grande épaisseur & dureté: depuis ce moment il commence à perdre ses feuilles les unes après les autres, & périt peu à peu par degrés. Ses fruits sont mûrs en Janvier.

Qualités. Son tronc, quoique lisse, cause, quand il est mouillé, des démangeaisons très-douloureuses à la peau. Son fruit est âcre & si caustique, qu'il cause des démangeaisons violentes à la bouche.

XXXXX

Usages. Son fruit ne peut se manger. Il porte, comme le coco, un chou, c'est-à-dire, un bourgeon tendre de feuilles qui se mange, mais qui disparaît lorsque l'arbre commence à porter fleurs & fruits, parce qu'après ce moment, il ne produit plus de feuilles. Ce chou est un peu amer & moins bon que celui du sagou. La chair intérieure ou la moëlle de son tronc est fongueuse, molle; & bien battue & lavée, elle rend une farine semblable à celle du sagou, mais moins bonne, que les habitans ne préparent que dans les années de sécheresse & de disette de grains, parce qu'ils perdent beaucoup de haches en coupant le bois de corne qui enveloppe cette moëlle.

Ce bois est roux dans les jeunes arbres, & noir dans les vieux, comme cartilagineux, ou de substance de corne, composé entièrement de fibres épaisses, veinées de blanc, dont les intérieures deviennent insensiblement farineuses, à mesure qu'elles approchent de la moëlle du centre, de sorte qu'il n'y a que la partie noire qui soit dure, & cette portion ligneuse n'a guère plus de deux à quatre pouces d'épaisseur; elle ne croît que jusqu'au moment où l'arbre porte ses fleurs & ses fruits, car après ce tems elle diminue d'épaisseur, & s'amollit comme la moëlle jaune du centre, de sorte que pour l'avoir dans sa plus grande épaisseur, il faut choisir les arbres qui n'ont pas encore porté leurs fleurs ou fruits, ou qui les portent actuellement. Le bois des plus vieux ne diffère de celui du saribou, qu'en ce qu'il est moins gros, moins pesant. Ce bois, quoique difficile à couper à cause de sa dureté qui approche de celle de la corne, se fend assez aisément en long, mais en faisant beaucoup d'éclats qui blessent dangereusement, lorsqu'on ne le traite pas avec attention. Des plus grands morceaux on fait des planches & des solives, dont on racle la substance spongieuse des parois intérieures, qui pourroient les faire pourrir: on les enfume aussi ou on les passe au feu pour les durcir encore, & leur procurer une sécheresse parfaite qui contribue à leur conservation. Les plus petits éclats, d'un pouce environ de diamètre, servent à faire des bâtons, des hampes de fleches, des manches d'outils, des dents de râeaux.

Au défaut d'autre matière, les Malais emploient les pédicules de ses feuilles pour servir de gaulettes au comble des toits qu'ils recouvrent de feuilles du sagou.

Le Baroe, c'est-à-dire, la farine spongieuse qui s'est rassemblée en tombant dans la gaine des feuilles, leur sert, comme le tan des mottes à brûler, pour allumer le feu & calfeuter leurs navires; mais elle est plus fine & moins estimée que celle du gomuto.

Remarque. Le *birala* fait un genre particulier de plante dans la famille des palmiers, & nous avons pensé qu'on devoit lui conserver son nom de pays, plutôt que d'admettre le nom grec *caryota*, que M. Linné a voulu lui substituer, quoiqu'il sût ou au moins qu'il dût savoir que ce nom avoit été consacré, depuis Théophraste, au fruit du palmier, dattier, dachel, & quelquefois pao; comparaison au fruit d'une espèce de pêcher. *Voyez nos Familles des plantes, volume II, page 25. (M. ADANSON.)*

BIRANI, f. m. (*Hist. nat. Botaniq.*) nom Macassare d'une espèce de figuier des Moluques, dont Rumphe a fait graver en 1690 une bonne figure, quoiqu'incomplète, dans son *Herbarium Amboinicum*, vol. III, publié par M. Burmann en 1750, page 145, planche XCIII, sous le nom de *caprificus Amboinensis latifolia*. Les Macassares l'appellent encore *virahi*, les Malais *gandal*, les habitans de Java *condang*, ceux de Ternate *tsjorro*, ceux d'Amboine, dans le quartier d'Hitoe, *malahuol*, & dans celui de Leytimore *malahuur*. M. Burmann, dans ses notes

sur Rumphe, dit, page 148, que c'est le *peralu*, gravé en 1678 par Van-Rheede, dans son *Hortus Malabaricus*, volume I, page 49, planche XXVIII, le *ficus Americana latiore folio venoso, ex Curaçao*, gravé en 1691 par Plukenet, dans sa *Phytographie*, planche CLXXVIII, fig. 1; le *ficus Bengalensis folio subrotundo, fructu orbiculato, catalogi horti Beaumontiani, pipal Bengalensibus*, gravé en 1697 par Jean Commelin, dans son *Hortus Amstelodamensis*, volume I, planche LXII, & le *ficus 4 Bengalensis, foliis ovatis integerrimis, obtusis, caule infernè radicato*, de M. Linné, dans son *Systema naturæ*, édition 12, imprimée en 1767, page 681.

Cet arbre s'éleve communément à la hauteur de 60 pieds. Son tronc a dix ou douze pieds de hauteur, sur trois à quatre de diamètre: il est ailé au bas près des racines, en plusieurs ailes ou acores sinueuses, fort grandes, & couronné par une cime hémisphérique, très-ample & pesante, une fois plus large que haute, composée d'un petit nombre de grosses branches courbes, subdivisées en un très-grand nombre de petites branches épaisses, courtes, marquées en travers de plusieurs fillons demi-circulaires, à bois blanc, mou, plein d'une moëlle blanche, aqueuse comme celle du sureau, recouverte d'une écorce verte d'abord, ensuite cendrée, lisse comme celle du tronc.

Les jeunes branches portent chacune environ quinze à vingt feuilles fort ferrées, disposées alternativement & circulairement sur toute leur longueur, à de petites distances, pendantes sur un pédicule cylindrique, à peine une fois plus court qu'elles, & écarté ou épanoui sous un angle de 45 degrés, de manière que leur feuillage est cylindrique & des plus épais. Chaque feuille est taillée en cœur, pointu au bout, légèrement échancré à peine d'un douzième à son origine, longue d'un pied & plus, de moitié moins large, une fois plus petite dans les vieux arbres, entière, molle, âpre, hérissée de poils dans sa jeunesse, verte, marquée d'une tache rouge vers le pédicule, & relevées en-dessous de cinq côtes rouges rayonnantes. Une stipule en écaille entourant la moitié des branches, fort à l'opposé de chaque feuille.

Les fleurs ou les figues sortent des branches seulement qui ont quitté leurs feuilles, & même le long des grosses branches & du tronc près des racines comme dans le fycomore, mais rassemblées au nombre de 20 à 30 en un épi pendant en grappe, ovoïde, de trois pouces de longueur sur une fois moins de largeur.

Chaque figue est sphéroïde, un peu déprimée ou aplatie de dessus en-dessous, de neuf lignes environ de diamètre, marquée en-dessus d'un profond ombilic, d'un rouge-pâle d'abord ou incarnat, extérieurement pointillée de blanc, lisse, polie; puis jaune ou blanc-sale dans la maturité, pleine d'une chair ferme & dure comme celle des raves ou des avelines fraîches, laissant une petite cavité anguleuse comme rhomboïdale à son centre, & portant autour de ses parois des fleurs & des graines semblables à celles du figuier commun, mais plus seches.

Culture. Le *birani* croît aux îles Moluques, dans les vallées, froides, pierreuses, & boisées ou fillonnées par des ruisseaux, & sur-tout dans le fond de ces grandes ravines creusées par les avalaisons d'eau des grosses pluies, entre deux rochers ou des montagnes escarpées. On le plante aussi à Amboine autour des maisons. Il fleurit & fructifie pendant les mois pluvieux, sur-tout en juin & juillet, où il quitte toutes ses feuilles pour en reprendre presque aussitôt de nouvelles. Alors il est si chargé de fruits, que son tronc en paroît couvert & tout

rouge. On le multiplie de bouture en plantant ses grosses branches. Les oiseaux qui en mangent les fruits, les sement aussi par-tout dans les allées des jardins.

Qualités. Toutes ses parties coupées ou égratignées rendent un suc laiteux, blanc, doux comme le lait de vache, mais plus astringent & qui s'épaissit peu après sa sortie. Ses fruits ont peu de ce lait : leur saveur est fade & aqueuse, avec un peu d'astringence, imitant le goût des châtaignes mêlées avec les raves. Son écorce a une saveur douce de l'arec tendre.

Le bois de son tronc est blanc, mou, composé de couches concentriques, bien sensibles, comme autant de rouleaux fongueux, rempli d'un suc abondant qui le rend pesant au point qu'il plonge au fond de l'eau ; mais lorsqu'il est bien sec, il y flotte d'abord, & y plonge de nouveau dès qu'il en est imbibé. Celui de ses acoves est plus dur, & forme par ses sinuosités des especes de cavités, des cellules élégantes & assez agréables à la vue, dans lesquelles l'eau des pluies s'arrête & devient stagnante.

Sous l'écorce extérieure de cet arbre, on trouve une écorce intérieure, un liber blanc solide, appliqué sur le bois, & si souple qu'on peut l'étendre en long & en large sans le casser.

Usages. Les fruits du *birani* se mangent crus avec le sel, les amandes du *nanari* & du poisson sec, sur-tout dans les tems de famine ; mais il faut les manger lorsqu'ils sont encore rouges, c'est-à-dire, à demi mûrs, car lorsqu'ils sont jaunes, c'est-à-dire mûrs, ils sont trop fades. Ils sont meilleurs cuits dans l'eau bouillante avec d'autres herbes, après les avoir ouverts & en avoir ôté les graines qu'on rejette pour n'en conserver que la chair blanche & ferme. Les habitans de *Baleya* coupent ces fruits, les nettoient de leurs grains, & les conservent ainsi pour les tems de disette où ils les mangent en grande quantité cuits avec le riz pour les rendre plus nourrissans ; & ce qui étonnera, sans doute, c'est que tout indigeste qu'ils sont pour nous, les Indiens les digèrent plus facilement que notre pain. Ses feuilles tendres se mangent crues avec le *bocassan* & du poisson, ou cuites avec le *cajan* verd. L'eau de pluie qui s'arrête dans les cavités de ses acoves, sert aux *Malays* pour leur boisson ordinaire.

Les *Ethiopiens* qui habitent le quartier d'*Hitoe* à *Amboine*, font boire le lait du *birani* à leurs enfans, au commencement de la petite vérole, afin de précipiter l'éruption des boutons. Ses figues se mangent comme l'antidote du venin des poissons dangereux, sur-tout de l'espece de *coffre*, appelée *uricularis* par *Rumphe*, lorsqu'on en a mangé imprudemment. Ses racines se mangent aussi comme un spécifique contre le poison des mêmes poissons & des fruits venimeux. Son écorce se mange ou sa décoction se boit comme un astringent rafraîchissant dans les dysenteries & les fièvres : on la mange aussi avec le *betel* & la *chaux*, au défaut de l'amande fraîche de l'*arec*, dont elle a exactement le goût.

Les *Alphores*, habitans de l'île de *Boero* & de celle de *Ceram*, font avec le liber ou l'écorce intérieure de cet arbre qu'ils pétrissent & étendent beaucoup, une espece de toile appelée *tsjedakk*, pour s'envelopper la ceinture ou le milieu du corps qui d'ailleurs est nud. Les habitans d'*Amboine* appellent ces *tsjedakk* du nom de *sakka*, d'où il arrive que quelques-uns confondent mal-à-propos le *birani* avec une autre espece de figuier qui se nomme *sakka*, dont nous parlerons bientôt.

Son bois n'est bon à rien qu'à brûler, parce qu'il est trop mou, & il est préféré à tous les autres pour conserver long-tems le feu, sur-tout pour cuire l'*arak* & la *chaux*, parce qu'il se consume lentement

Tome I,

& également, sans donner presque aucune flamme. Les pêcheurs s'en servent aussi pour entretenir du feu dans leurs bateaux.

Remarques. M. *Burmann* & M. *Linné* se sont trompés lorsqu'ils ont dit que le *birani* des îles *Moluques* est la même plante que le *peralu* du *Malabar* ou le *pipal* de *Bengal* ; ce n'est pas non plus le figuier de *Curaçao*, gravé par *Plukenet*, planche CLXXVIII, figure 1, de sa *Phytographie*. Le *birani* approche beaucoup du *sycomore* d'*Egypte*, & encore plus de celui du *Sénégal*.

Deuxieme espece. BURANG.

Les habitans de *Banda* appellent du nom de *burang* une seconde espece de *sycomore* ou de *birani*, que *Rumphe* désigne sous le nom de *caprificus Amboinensis angustifolia*, à la page 146 du volume III de son *Herbarium Amboinicum*, mais dont il ne donne pas de figure. Les habitans de *Baleya* l'appellent *haat*, ceux de *Loehoe* *mattahi* ou *mattahu*, *mala-maho* & *malama-hulo*, & les *Macassarés* *krotje*.

Le *burang* differe du *birani* en ce que ses branches sont plus courtes, ses feuilles plus allongées, pareillement en cœur, à oreillettes à leur origine, longues de six à neuf pouces, presque une fois moins larges, lisses, sans tache rouge près du pédicule & à trois nervures.

Ses fruits sont aussi en grappes, mais plus rares, plus grands & plus aplatis, d'un pouce environ de diamètre, hémisphériques, une fois plus larges que longs, avec une grande cavité en-dessus, verd-pâles d'abord sans taches, ensuite jaunâtres avec quelques points rouges, à chair blanche & ferme.

Culture. Le *burang* se trouve par toutes les îles *Moluques*, comme le *birani*, & se cultive de même.

Usages. Ses fruits ne sont pas aussi bons à manger crus, mais ses feuilles sont plus recherchées crues que cuites, & ont un goût fade de rave. Du reste il a les mêmes vertus que le *birani*.

Troisieme espece. TOLLAT.

Le *tollat*, ainsi nommé à *Amboine* dans le quartier d'*Hitoe*, est comme une espece sauvage du *burang*, & qui semble n'en differer qu'en ce que ses feuilles sont un peu plus larges, d'un verd-obscur & ridées.

Qualités. Ses feuilles sont ameres.

Usages. Ses feuilles se mangent. On ne fait aucun usage de ses autres parties.

Quatrieme espece. HAHUOL.

Les habitans du quartier d'*Hitoe*, dans l'île d'*Amboine*, appellent du nom de *hahuol* une autre espece de figuier qui ne differe presque du *birani* qu'en ce qu'il est plus haut, à feuilles plus pointues, plus fermes, plus lisses, avec deux oreilles rondes qui se recouvrent l'une l'autre comme si le pédicule leur étoit uni.

Ses figues sont plus grosses d'un pouce environ, d'un brun-noir.

Qualités. Ses fruits ne se mangent que demi-mûrs comme ceux du *birani* ; parvenus à leur maturité, ils sont noirs, insipides & comme graveleux.

Son bois est plus dur que celui du *birani*.

Usages. Son écorce se mange avec l'*arec*, pour arrêter la diarrhée. La décoction de sa racine se boit pour tempérer la douleur des chaudes pisses, mais il faut en même tems mâcher la racine de l'*accat* *cussu*, avec le *betel* & l'*arek*, & en avaler le suc.

Le bois nouveau de ses acoves sert aux femmes des *Malays* pour faire de petits plats propres à mettre leurs pelotons de fil.

XXxxx ij

Cinquieme espece. SAKKA.

Les Malays appellent *sakka* une cinquieme espece de sycamore ou de *birani*, dont Rumphe a donné la description sans figure à la page 149 du volume III de son *Herbarium Amboinicum*, chapitre 8, sous le nom de *caprificus chartaria* seu *sakka*.

Il a beaucoup de rapport avec le burang, l'écorce blanchâtre, des acoves ou des ailes plus ou moins nombreuses, & plus petites vers les racines & le long des branches.

Ses feuilles sont semblables à celles du *birani*, longues de sept à douze pouces, d'un tiers moins larges, plus pointues, plus jaunes, à trois nervures & à long pédicule.

Ses figures sont semblables à celles du *birani*, verd-pâles d'abord, tachetées de blanc & jaunes dans leur maturité, non pas placées sur le tronc comme dans les especes précédentes, mais le long des branches plus bas que les feuilles.

Culture. Le *birani* croît communément à l'île de Ceram dans les petites forêts en plaines, plus rarement à Amboine, & seulement sur la côte d'Hitoe.

Qualités. Son lait tache le linge blanc en brun. Son bois est blanc & mou, à veines entrelacées comme par nœuds. Son liber ou écorce intérieure est plus proche du bois, plus mince, plus liante, & plus propre à faire du linge.

Usages. Ses figures ne se mangent pas. Mais les Alphores qui habitent l'île de Banda en estiment beaucoup plus le liber que celui des especes précédentes, parce qu'il ne peut se déchirer en travers, mais seulement suivant sa longueur, & ils l'emploient à faire des toiles propres à se couvrir les parties honteuses autour de la ceinture. Pour cet effet ils choisissent l'écorce des branches les plus droites, ou le tronc des jeunes arbres dans le tems de la seve où elles sont abreuviées de suc; ils en enlèvent le liber, le font macérer pendant quelque tems dans l'eau, puis l'étendent le plus mince qu'ils peuvent comme un linge grossier. Cette espece de linge, sans autre préparation, sans être tissu en aucune maniere, est d'un très-bon service & d'une longue durée.

Sixieme espece. TOPIKKI.

Le topikki des habitans de Java est une autre espece de *sakka* un peu différente de celle d'Amboine, à tronc d'un pied & demi de diametre, à feuilles un peu plus petites, en cœur, mais dentelées finement, rudes, hérissées de poils qui causent des démangeaisons.

Les fruits sont des especes de chattons ou d'épis longs comme ceux de la queue de chat, *cauda felis* de Rumphe, blancs ou verdâtres, sans graines apparentes.

Culture. Le topikki se trouve dans la partie occidentale de l'île de Célebes, dans la baie de Cajeli. On le multiplie de rejettons qu'on fait produire en coupant les vieux troncs rez de terre.

Qualités. Toutes ses parties coupées rendent aussi du lait. Son bois est léger & creux au centre.

Usages. Son bois est absolument inutile; il ne peut même servir à entretenir le feu, car il ne brûle pas.

Son liber ou écorce intérieure se macere dans l'eau, se bat, se presse & s'étend sur une table pour sécher au soleil. Ensuite on coupe ses morceaux en quarrés, que l'on colle ensemble, & que l'on polit ensuite avec une pierre, au point d'en faire une piece de toile unie, dont on fait des sacs assez grands pour couvrir deux hommes. Ces toiles sont sonnantes comme du parchemin, & cependant souples, & ne fondent point à moins qu'on ne les expose à l'humidité; elles ne s'amollissent & ne cessent de don-

ner du son que lorsqu'on s'en est beaucoup servi. Elles sont plus rudes que les précédentes, mais plus minces que notre papier gris, d'un blanc sale ou jaunâtre, ce qui les rend très-propres à faire des enveloppes. Il y en a de si fines, qu'on ne peut y distinguer les points de réunion.

C'est dans des sacs faits de ces toiles que dorment les hommes & les femmes, parce qu'elles sont légères, & par-là rafraîchissantes. Lorsqu'elles sont sales, il faut les laver légèrement dans l'eau de la mer sans les frotter ni racler, mais les étendre au soleil pour les sécher. Lorsque quelque piece s'est décollée, il suffit de l'appliquer de nouveau à sa place & de la polir avec une petite pierre ou porcelaine. Cette seconde espece de linge se nomme *inike* à Tambocco, & *boedja* chez les Malais. Les Javanois appellent les deux sortes, c'est-à-dire, le *sakka* & le *topikki* du nom générique *dalawan*.

Remarques. Le topikki pourroit bien être une espece de *jaka*, ou une autre plante de la famille des tithymales, si Rumphe a bien vu les chattons ou épis de fleurs qu'il attribue à cette plante; mais les autres especes sont certainement du genre du figuier, qui vient naturellement dans la famille des châtaigniers où nous l'avons placé. Voyez nos Familles des plantes, vol. II, p. 377. (M. ADANSON.)

BIRD-GRASS, (*Hist. nat. Œc. Rusl.*) ou graine d'oiseau, ainsi appelée parce qu'elle fut introduite dans la Virginie par des oiseaux de proie. C'est une plante d'Amérique, qui a une seve si vigoureuse & une végétation si puissante qu'elle se soutient, 1°. dans les terres les plus sèches, & qu'elle conserve sa verdure même après la maturité de sa graine. 2°. Elle étend ses racines assez loin pour remplir en peu de tems par les rejettons qui en sortent, l'espace vuide qui l'avoisine. 3°. Elle donne d'abondantes récoltes en graines & en fourrages. 4°. On la sème au mois d'avril, & on la transpose dès qu'elle est assez forte. 5°. Le produit de la premiere année n'est pas bien considérable, mais on est dédommagé la seconde année. 6°. Elle donne annuellement deux récoltes abondantes de graine. 7°. On ne risque rien de différer le fauchage de cette plante qui tale sans cesse & ne seche jamais. 8°. Le terrain doit être bien préparé. 9°. On sème une livre & demie de grain par acre au mois de mars ou d'avril, sur un champ semé en avoine, ou plutôt il faut la semer seule depuis le mois de mars jusqu'à la fin d'août, sur un terrain bien préparé, herfé & roulé: la graine doit être peu enfoncée, & on peut en semer alors jusqu'à quatre livres. 10°. Tout sol lui convient, excepté celui qui est humide & marécageux.

Cette herbe a toutes les qualités pour faire un bon fourrage; elle est facile à propager & avec une petite quantité de graine, point sujette à se pourrir ni à décheoir de la plus vive verdure en tout tems.

Un pré qui en est garni, fait un coup-d'œil agréable dans le voisinage d'une maison. Enfin le produit en est très-considérable, & donne beaucoup plus de fourrage qu'aucune autre espece, & la plus riche verdure en tout tems. Elle ne peut être semée sans un mélange de grain, parce qu'elle est si mince & si délicate, qu'elle seroit bientôt étouffée par les mauvaises herbes, & il en coûteroit pour les arracher à la main. Mais lorsqu'elle est dans sa force & en état d'être fauchée, ou pâturée, elle croît si épaisse que, si l'on jettoit par dessus une poignée de monnaie, il n'en tomberoit pas une piece à terre. (+)

BIRE, (*Pêche.*) espece de nasse ou instrument d'osier, pour prendre du poisson. Il n'est pas permis de s'en servir dans le tems de la fraie: l'ordonnance en France, défend de mettre alors des bires ou nasses d'osier, au bout des dideaux. (+)

BIRGER JERL, (*Histoire de Suede.*) seigneur

Suédois de la maison de Folkungers. Cette famille, par l'immensité de ses richesses, le nombre de ses vassaux, & sur-tout par l'appui qu'elle avoit souvent prêté au peuple contre l'oppression de ses souverains, s'étoit rendue si redoutable, qu'Eric Lapse crut qu'il seroit plus aisé de se l'attacher que de la détruire. Il donna sa sœur Helene à Canut, sa seconde sœur à Nicolas de Tofta, & la troisième, Ingeberge, à *Birger Jerl*; il épousa lui-même une princesse de cette maison, & crut, par ces alliances, avoir cimenté entre ces seigneurs & lui, une amitié inviolable. Il se trompoit. Canut leva le premier l'étendard de la révolte, remporta une victoire sur Eric, l'obligea de chercher un azyle en Danemarck, & se fit proclamer roi de Suede. Eric reparut bientôt & remonta sur le trône.

Pendant cette révolution, *Birger Jerl* lui avoit conservé la fidélité qu'il lui avoit jurée : la nature l'empêchoit de prendre les armes contre Canut, & son devoir lui défendoit de les porter contre Eric, il demeura simple spectateur de cette guerre; mais il brûloit de signaler son zèle pour le roi. Eric ouvrit bientôt une vaste carrière à son courage, lui donna une armée pour aller conquérir la Finlande, dont les habitans, toujours attachés au culte de leurs ancêtres, refusoient d'adopter l'évangile. *Birger* partit donc à la tête de vingt mille missionnaires bien armés, pour convertir la Finlande. Il parcourut cette contrée, portant l'épée d'une main & la croix de l'autre, criant par-tout la mort ou l'évangile. La crainte fit sur beaucoup d'esprits ce que la grace n'avoit pu faire. Ils reçurent le baptême; le reste fut massacré.

Birger Jerl étoit encore en Finlande, prêchant, égorgeant, baptisant, brûlant, lorsqu'on éleva son fils Valdemar sur le trône de Suede à la place d'Eric qui étoit mort sans postérité. Il rentra dans sa patrie. Il vit la couronne sur la tête de son fils, avec un dépit secret de ce qu'on ne l'avoit pas placée sur la sienne. Cependant il dissimula ses véritables sentimens, convoqua une assemblée de la noblesse, & lui représenta qu'un jeune prince sans expérience ne pouvoit porter le fardeau du gouvernement. Par ce détour adroit il demandoit indirectement qu'on remit entre ses mains le pouvoir suprême. La noblesse pressentit la ruse, & lui dit que s'il refusoit son suffrage à son fils, on trouveroit dans la maison de Suercher, qui avoit des droits au trône, un prince plus digne d'y monter. Cette réponse lui ferma la bouche; on lui confia cependant l'administration pendant la minorité de Valdemar. La ville de Stockholm fondée, les loix recueillies dans un code, la police la plus sage établie dans les villes, le droit de succession rendu aux femmes, qui, jusques-là, n'avoient point hérité de leurs peres, enfin un gouvernement modéré dans l'intérieur, vigoureux dans ses relations avec l'étranger, justifiaient assez le désir de régner qu'il avoit fait appercevoir. Il ne lui manquoit en effet que le titre de roi. Mais en ayant rempli tous les devoirs, ce titre étoit inutile à sa gloire. Sa vertu se démentit cependant. Le reste de la famille de Folkungers s'étoit soulevé contre Valdemar. On prit les armes : on en alloit faire usage lorsque *Birger* invita les chefs de la révolte à passer dans son camp; il jura solennellement de ne point attenter à leur vie. Sur la foi de ce serment & d'un sauf-conduit, ces princes vinrent sans escorte. Ils furent les victimes de leur bonne-foi. *Birger* leur fit trancher la tête. Charles seul échappa au supplice, & oubliant que le sang de ses parens crioit vengeance, alla combattre les infidèles, & périr les armes à la main. *Birger* ne lui survécut pas long-tems, il mourut vers l'an 1266. Il avoit été pendant douze ou quinze ans ministre de son propre fils. Il donna des

loix à la Suede; mais il lui donna aussi l'exemple du crime. *Quid leges sine moribus vana proficiunt.* (M. DE SACY.)

BIRGER, (*Hist. de Suede.*) roi de Suede, succéda à Magnus Ladeflas. Ce prince avoit laissé trois enfans en bas âge, *Birger*, Eric & Valdemar. Torchel Canutson, grand maréchal de la couronne, la plaça sur la tête de *Birger*, lorsqu'il pouvoit s'en emparer lui-même. Il gouverna l'état pendant la minorité du prince, & fut aussi sage régent qu'il avoit été fidele ministre sous Magnus. Ce fut cependant par ses ordres qu'une armée ravagea la Carélie pour la convertir; mais cet excès de fanatisme étoit moins la faute de Torchel que de son siècle. L'évangile n'a guere eu dans le nord d'autres apôtres que des soldats. L'armée triomphante pénétra même jusqu'en Russie, & revint en 1301 chargée d'un riche butin, & moins fiere de ses victoires que d'avoir donné sa religion aux vaincus. Torchel, toujours tuteur du jeune roi, au milieu de ses opérations militaires & religieuses, n'oublioit pas les soins pacifiques que la Suede attendoit de lui : il vouloit donner à son maître des sujets dignes de lui. Il avoit observé que la servitude flétrit le courage, & détruit dans l'esclave tout sentiment de patriotisme; il abolit l'esclavage, il rendit aux serfs la liberté qu'ils avoient reçue de la nature, & que les loix leur avoient ôtée, & défendit à tout Suédois de vendre son semblable. Enfin *Birger* ayant atteint l'âge de majorité, Torchel remit entre ses mains le pouvoir suprême & toutes les dignités dont il étoit décoré. *Birger* lui conserva les présens de Magnus, heureux s'il avoit toujours gardé pour un si grand ministre la même reconnaissance; mais la division se mit bientôt dans la famille royale. *Birger* accusa les deux ducs ses freres d'avoir affecté dans leurs appanages un luxe qui ne convenoit qu'au trône, il ajouta qu'ils aspiraient à lui ravir la couronne; qu'ils tramèrent des complots ténébreux, & qu'ils aliénoient le cœur de ses sujets. L'ambition de ces princes eût peut-être été réalisé dans la suite tous les fantômes que la crainte de *Birger* formoit dans son ame. Mais le grand maréchal fut les contenir : il leur fit signer un écrit par lequel ils promettoient d'être désormais soumis, fideles & irréprochables dans leur conduite; mais bientôt ils s'enfuirent, demanderent un azyle au roi de Danemarck qui le leur refusa, & allerent en chercher un autre en Norvege, où le roi Haquin leur tendoit les bras. Le nord vit donc des freres armés les uns contre les autres, outrager à la fois l'humanité, la nature & la patrie, & n'en fut point étonné. Dans ces tems barbares, on étoit accoutumé à ce spectacle. L'armée de *Birger* fut taillée en pieces, on alloit en venir à une seconde bataille, quelques sénateurs négocierent, on fit la paix; mais on la cimentait du sang de Torchel Canutson : on rejetta sur lui & la cause & les effets de cette guerre; il eut la tête tranchée. Tel fut le prix des services qu'il avoit rendus à l'état & à son roi.

Birger eut bientôt occasion de sentir tout le prix du bien qu'il s'étoit ravi lui-même. Déchiré de remords, tremblant sur son trône, & n'ayant plus ce grand homme à opposer à un peuple mutiné, & à ses ennemis ligés contre lui, il accusa ses freres de lui avoir extorqué l'arrêt qui avoit envoyé ce ministre à l'échaffaut. Ceux-ci se laverent d'un crime par un autre; ils surprirent *Birger* dans son palais, & le jetterent dans les fers avec sa famille. Le roi de Danemarck voulut secourir son beau-frere; mais il avoit moins de courage que d'amitié, il combattit & négocia sans succès; cependant les ducs avoient conquis presque toute la Suede, traitoient leur prisonnier avec rigueur, & publioient qu'ils vengeoient le ministre qu'ils avoient fait périr. Le roi de

Danemarck fit de nouvelles tentatives ; elles furent plus heureuses ; il obtint la liberté de *Birger*, mais ce fut aux conditions les plus dures ; on ne lui laissoit qu'une portion très-étroite de la Suede ; on exigeoit en faveur de ses freres & de leurs partisans , que sa main signât une amnistie que son cœur n'avoit pas dicté. Le premier soin de *Birger* fut de reconquérir ses états, le second de punir ses freres : il n'étoit point esclave d'une promesse que la nécessité lui avoit arrachée. Il s'appuya du secours du Danemarck, anima le roi de Norvege contre le duc Eric, & fut bientôt en état de rendre à ses freres tous les maux qu'ils lui avoient causés. Cette guerre fut longue & meurtrière ; la fortune des armes prodigua également aux deux partis ses faveurs & ses disgrâces. Enfin on en vint à un traité qui laissoit aux deux ducs leurs appanages, à condition qu'ils en feroient hommage au roi ; ainsi les trois freres rentrent dans leur premier état ; il n'y eut que celui de la Suede qui fut changé ; elle étoit bien loin du bonheur dont elle avoit joui sous le ministère du sage Torchel. Il fallut bien des années pour effacer les traces de ces discordes. On accrut encore les malheurs du peuple en aggravant le fardeau des impôts, pour suffire au luxe des trois cours qui se disputoient en magnificence ; ainsi, après avoir prodigué le sang de la nation, on dissipa ses richesses.

Birger, qui n'avoit différé sa vengeance que pour la rendre plus certaine, invita ses freres à se rendre dans son palais de Nikoping ; il les reçut avec le fourire de l'amitié, les serra dans ses bras, & leur fit servir un repas magnifique : on se sépara après mille caresses réciproques. Les deux princes s'endormirent, mais *Birger* avoit les yeux ouverts sur ses victimes : au milieu de la nuit il courut à leur appartement. Sa vengeance commença par le massacre de leurs domestiques. Les princes, éveillés par les cris des mourans, veulent se mettre en défense, *Birger* paroît, on les désarme, on les dépouille, on les charge de chaînes, on les accable de coups ; *Birger* insulte froidement à leur malheur, & leur dit qu'il les traite ainsi qu'ils l'avoient traité, & que s'il leur laisse la vie, c'est pour jouir plus long-tems de leur supplice. Cette perfidie fit murmurer la nation ; au murmure succéda une révolte presque générale. Nikoping fut investi & forcé ; mais il n'étoit plus tems ; les deux princes étoient morts de faim dans leur cachot.

Les rebelles jurèrent de venger leur mort. *Birger* marcha contre eux & les tailla en pieces. Les Suédois ne virent dans cette défaite que des victimes de plus à venger : Mathias Ketellmundson se mit à leur tête. *Birger* fut vaincu à son tour & s'enfuit dans l'isle de Gothland : la haine publique le poursuivit dans cette retraite ; il échappa à ses ennemis, & alla porter en Danemarck ses malheurs, sa honte & ses remords. On l'y reçut avec une pitié insultante, plus cruelle que les refus. *Birger* avoit donné à son peuple l'exemple du crime ; il ne fut que trop suivi : son fils, innocente victime de l'indignation générale, périt sur un échaffaut. Ce malheureux prince, détesté en Suede, méprisé en Danemarck, à peine supporté de ses domestiques même, déchiré de remords, & se reprochant la mort de Torchel, de ses freres, celle même de son fils, tomba dans une mélancolie profonde qui le conduisit au tombeau en 1320. (M. DE SACY.)

* § BIRGI, (Géogr.) petite riviere de Sicile, & BIRGI-ACILINO, petite riviere de Sicile, sont une seule & même riviere. Voyez le *Diçt. Géogr.* de la Martiniere, aux mots *Acithius* & *Birgi*. *Lettres sur l'Encyclopédie.*

BIRIBI, s. m. (*Hist. moderne.*) jeu de hazard qui a été long-tems en vogue, & qui se joue encore quelquefois à Paris. Il nous est venu d'Italie, ainsi

que le cavagnol, & les Italiens le nomment *biribisso* ; mais alors il différoit, quant aux chiffres, du *biribi* que l'on joue actuellement. On place sur une grande table un tableau divisé en soixante & dix cases ; dans chacune de ces cases se voient une figure & un nombre, depuis un jusqu'à soixante & dix, & les pontes mettent ce qu'ils veulent sur chaque nombre. On a un sac fermant à clef, dans lequel sont également soixante & dix olives ; dans chacune est un billet, peint sur velin, qui porte une figure & un nombre correspondant à l'un de ceux du grand tableau. Le banquier fait sortir les olives une à une, par le moyen d'un ressort qui est à la tête du sac ; si le billet qui en sort se trouve répondre à une case chargée, le banquier paye soixante-quatre fois la mise qui s'y trouve. La couche appartient aussi toujours au banquier ; ensorte qu'il a un avantage de sept sur soixante & dix. Le *biribi* est au cavagnol, ce que le pharaon est au lansquenet ; car le pharaon & le *biribi* sont avantageux au banquier, qui tient constamment ; mais au lansquenet & au cavagnol, tous les joueurs sont banquiers à leur tour, lorsque cela leur convient ; c'est-à-dire, tiennent la main ou le sac qui renferme les boules ; le cavagnol est même d'une parfaite égalité, & le banquier n'y a aucune espece d'avantage.

Le *biribi* se joue encore aux côtés, c'est-à-dire, au pair ; ensorte que le banquier ne donne que ce qui se trouve sur la case ; mais il a toujours pour lui trois cases d'exception, qui font perdre le pont, quoique son côté arrive.

Le *biribi* se joue encore à la raie droite ; on met ce que l'on veut à la tête du tableau, où il n'y a que sept chiffres, dont un produit l'avantage, au choix du pont, & l'on emploie des jettons qui différent, ou par la couleur, ou par le dessin, pour qu'on puisse reconnoître ce qu'ils valent & à qui ils appartiennent ; le prix ordinaire qu'on leur attribue, est de quatre sols moins un liard, sept sols & demi, quinze sols, & ainsi de suite en doublant toujours. (M. DE LA LANDE.)

* § BIRKA ou BIRTOXIN, (Géogr.) ville du royaume de Suede, capitale de la province d'Ost-Gothie ou Gothie orientale... *Diçt. rais. des Sc. &c.* Il a six cens ans que la ville de *Birka*, ou plutôt *Byrka*, est détruite, & qu'on en connoît à peine les ruines. C'est Norkoping qui est la capitale de la Gothie orientale. Voyez le *Diçt. Géogr.* de la Martiniere, au mot *Biorka*. *Lettres sur l'Encyclopédie.*

BIRMAH, (*Théol. Ind.*) c'est le nom que les Indiens donnent au premier des anges créés par l'être suprême. Le mot de *birmah* signifie à la lettre le second en puissance. Dans le *Shaftah*, livre qui contient la doctrine de Bramah, *birmah*, est quelquefois appelé *birmahah*, c'est-à-dire, le second très-puissant. Dans le sens figuré, *birmah* signifie création, créé, & quelquefois créateur, & représente ce que les Bramines appellent le premier & le grand attribut de Dieu, le pouvoir qu'il a de créer toutes choses. La fonction de *Birmah* est d'exécuter les actes de puissance, de gouvernement & de gloire.

On lit dans le *Shaftah* de Bramah, que Dieu se reposa sur *Birmah* du soin de créer le monde. *Birmah* ayant reçu l'ordre de l'Eternel, forma une feuille de bétel, se mit dessus & flotta sur la surface du ihoale ou eau fluide. Les enfans de Modou & de Kytou, géans qui s'opposoient à la création, s'enfuirent & disparurent. Après que l'agitation du ihoale eut cessé par le pouvoir de l'esprit de *Birmah*, *Bistnoo*, un de ses coadjuteurs, se transforma en un sanglier monstrueux ; & , étant descendu dans les abîmes de ihoale, il en tira Murto, ou la terre, avec ses défenses. Murto produisit une grosse tortue & un serpent monstrueux. *Bistnoo* mit le serpent debout sur le dos

de la tortue & plaça Murto sur la tête du serpent. Enfin toutes choses furent créées & formées par *Birmah*, conformément aux pouvoirs de l'esprit dont l'Eternel l'avoit doué.

L'étrange confusion qui regne dans la théologie indienne, qui est un vrai chaos qu'on ne peut débrouiller, est cause que la plupart de ceux qui en ont parlé, ont confondu *Birmah* le créateur, avec *Bramah* le législateur, & de ces deux êtres n'en ont fait qu'un, qu'ils nomment *Bramah*, & dont ils racontent plusieurs fables. (+)

BIRS, (*Géogr.*) rivière qui prend sa source à Pierrepertuis, parcourt la vallée de Motier Grandval, une grande partie de l'évêché de Bâle, & se jette dans le Rhin près de Bâle. Il faut bien distinguer cette rivière d'un torrent nommé *Byrsig*, qui traverse la ville de Bâle & se jette dans le Rhin. Ce torrent fait souvent des ravages affreux. (+)

BIRUN, (*Géogr.*) ville d'Asie, au pays de Khuarzme. C'est la patrie du fameux mathématicien Abu-Kiban.

BIRUN est encore le nom d'une ville des Indes, dans la province du Send, sur le fleuve Indus, à trente lieues de Manzura, selon d'Herbelot. (+)

BIS, (*Musiq.*) mot latin qui signifie deux fois, & dont on se sert en musique, soit pour faire recommencer un air quand il est fini, en disant *bis* à celui qui l'a chanté, & alors *bis* & *du capo* signifient la même chose; soit pour marquer dans une pièce de musique, qu'un même trait de chant doit être exécuté deux fois de suite, & alors on l'écrit au-dessus du trait de chant qu'on a soin de renfermer entre deux marques, afin que le musicien sache où commence & finit le *bis*. On met encore *bis* à côté d'un vers d'une chanson qui doit être chantée deux fois. (*F. D. C.*)

BIS-CROME, (*Musiq.*) mot Italien, qui signifie triples-croches. Quand ce mot est écrit sous une suite de notes égales, & de plus grande valeur que des triples-croches, il marque qu'il faut diviser en triples-croches les valeurs de toutes ces notes, selon la division réelle qui se trouve ordinairement faite au premier tems. C'est une invention des auteurs, adoptée par les copistes, sur-tout dans les partitions, pour épargner le papier & la peine. *V. CROCHET*. (*Musiq.*) *Suppl.* (S.)

* § **BISANTAGAN**, (*Géogr.*) ville d'Asie dans l'Indostan, au royaume de Cambaye; & **BYSANTAGAR**, grande ville d'Asie dans l'Inde, au royaume de Guzarate, sont une seule & même ville. *Bisantagan* est son vrai nom. Autrefois Guzarate & Cambaye étoient le même royaume; aujourd'hui c'est une province ou gouvernement de l'empire du Mogol. *Lettres sur l'Encyclopédie*.

* § **BISERTE**, (*Géogr.*) ville maritime d'Afrique, dans le royaume de Tunis; c'étoit autrefois la même qu'*Utique*. On veut dire que *Biserte* est l'ancienne *Utique*; mais M. de la Martinière a prouvé que la position de *Biserte* est très-différente. M. Shaw dans son *Voyage*, page 180, dit que *Biserte* est l'*Hippo-Zaritus* des anciens. *Lettres sur l'Encyclopédie*.

§ **BISSE**, f. f. anguis, is. (*terme de Blason.*) serpent qui paroît dans les armoiries, formant plusieurs sinuosités en ondes à cause de sa longueur, dont la tête posée en fasce, s'élève au haut de l'écu, & la queue s'étend en bas vers la pointe.

La bisse est nommée *guivre*, lorsqu'elle semble dévoré un enfant.

Le P. Menestrier, & quelques auteurs, font venir *bisse* de l'Italien *biscia*, qui signifie un serpent.

D'autres veulent que la bisse ait été ainsi nommée du mot François *bis*, qui signifie couleur grise, cou-

leur cendrée; parce que les serpents sont la plupart d'un gris cendré.

Fauris de Neales, de Saint-Vincent, à Aix en Provence; d'argent à une bisse de sinople.

Lantin de Montagny, en Bourgogne; d'azur à la bisse d'argent, au chef d'or.

Bardel de Chenebieres, de Montrion, en Dauphiné; d'azur à une bisse d'argent en spirale, au chef cousu de gueules, chargé de trois étoiles d'or. (*G. D. L. T.*)

* § **BISSEAU**X, (*Géogr.*) « île d'Afrique sur la côte de Nigritie. . . . Il y a neuf rois dans cette île qui a quarante lieues de circuit. » 1°. Ces neuf rois, s'ils existent, sont de très-petits princes, dont huit obéissent au neuvième plus puissant. 2°. Cette île de *Bisseaux* est une des îles *Bisagos*, dont il y a un article dans le *Dict. rais. des Sciences*, &c. Voyez *Bisagos*, dans la Martinière, qui de *Bisseaux* renvoie à *Bisagos*. M. de Lisle, dans sa carte de Nigritie, appelle ces îles les *Bisagots*. Dapper en compte dix-sept. *Lettres sur l'Encyclopédie*.

* § **BISTRIS**, (*Géogr.*) comté dans la haute Hongrie, dont la capitale porte le même nom, sur le Gran. Il n'y a point en Hongrie de comté de *Bistris*. La ville de ce nom est dans le comté de *Turocz*. Elle n'est pas située sur le Gran, mais sur le *Vag*. Voyez la Martinière & les cartes de M. de Lisle. *Lettres sur l'Encyclopédie*.

* § **BITHIES**, (*Géogr.*) « peuples de Thrace ainsi nommés du fleuve *Bithis*. Il y a eu dans la Scythie des femmes de ce nom qui avoient, dit-on, à un des yeux la prunelle double, la figure d'un cheval à l'autre. . . . Voy. cette fable dans *Pline*, liv. VII. ch. 2. » Pline ne dit point que ces femmes aient eu la figure d'un cheval à un des yeux; c'est sur les *Thibiens* que Pline rejette ce prodige. *Lettres sur l'Encyclopédie*.

§ **BITHYNIE**, (*Géogr.*) nous ignorons pourquoi le *Dict. des sciences*, &c. distingue **BITHYNIE** royaume, & **BITHYNIE** contrée, pour en faire deux articles distincts, quoiqu'il n'y ait jamais eu qu'une *Bithynie*, laquelle ne s'est encore jamais appelée *Mygdonie*, comme le dit le *Dict. rais. des sciences*, &c. (C.)

BITI, f. m. (*Hist. nat. Botaniq.*) grand arbre du Malabar, très-bien gravé sous ce nom, quoique sans détails, par Van-Rheede, dans son *Hortus Malabaricus*, volume V, publié en 1685, p. 115, pl. LVIII. Les Brames l'appellent *bitolo*; les Portugais *pao do pilao*, c'est-à-dire, bois de pilon; & les Hollandois *yfer hout*.

Il s'élève à la hauteur de soixante & dix à quatre-vingts pieds. Son tronc qui a douze ou quinze pieds de hauteur, sur trois pieds environ de diamètre, est couronné par une cime ovoïde, une fois plus longue que large, assez épaisse, composée par un grand nombre de branches cylindriques, menues, longues, disposées circulairement, à bois rouge-noir, strié de veines purpurines, très-dense, très-pesant, recouvert d'une écorce cendrée.

Sa racine a pareillement le bois rouge-noirâtre.

Ses feuilles sont alternes, ailées sur un double rang, disposées alternativement & circulairement, au nombre de trois à cinq sur chaque branche, à des distances de deux à trois pouces, longues de quatre à huit pouces, presque deux fois moins larges, écartées des branches sous un angle de quarante-cinq degrés d'ouverture; composées de quatre à six paires de folioles avec une impaire, rangées alternativement assez près-à-près, & ne couvrant que les trois quarts du pédicule commun cylindrique qui les supporte. Ces folioles sont elliptiques, obtuses ou arrondies, longues d'un pouce & demi, de moitié

moins larges, entières, lisses, cendrées en-dessus, cendré-verd en-dessous, relevées d'un côté à six nervures alternes, & portées horizontalement sur un pédicule cylindrique, extrêmement court.

Les fleurs sont jaunes, à cinq pétales, en papillon, & disposées en grand nombre sur des épis fort longs, pendans en grappes, qui sortent de l'aisselle des feuilles & du bout des branches. A ces fleurs succèdent des gouffes ou légumes, que Van-Rheede n'a point vus.

Culture. Le *biti* croît au Malabar dans les lieux montueux, sur-tout à Calicolan, à Atsjencoil, & en d'autres endroits de cette côte. Il est toujours verd, toujours chargé de feuilles, de fleurs & de fruits, & il vit long-tems.

Qualités. Son bois a une odeur & une saveur acide. Ses feuilles répandent une odeur agréable.

Usages. Les Malabares préfèrent son bois à beaucoup d'autres, à cause de sa dureté singulière, pour faire des pilons de mortiers, & beaucoup d'autres ustensiles domestiques.

Remarques. Quoique Van-Rheede nous ait laissé ignorer les détails des fleurs & des fruits du *biti*, on voit néanmoins assez, par ses autres caractères réunis, que cet arbre ne peut guère être que du genre du *toraco* de Ternate, qui est l'*anticholericum* de Rumphé, & auquel M. Linné a transporté si mal-à-propos le nom *sophora*, qui appartient à un genre de casse. Voyez nos *Familles des plantes*, volume II, page 318. (M. ADANSON.)

§ BITONTO, (*Géogr.*) petite île... *Dict. rais. des Sciences*, &c. T. II, p. 267. C'est une ville épiscopale en terre-ferme, dans une belle plaine. Voyez l'article suivant. (C.)

BITONTO, (*Géogr.*) jolie ville d'Italie, au royaume de Naples dans la terre de Bari, avec un évêché suffragant de Bari. Les Espagnols commandés par le duc de Montemar, le 25 mai 1734, gagnèrent auprès de cette ville une bataille qui les rendit maîtres du royaume de Naples. Elle est dans une belle plaine à trois lieues sud du golfe de Venise, quatre sud-ouest de Bari, quarante-sept est par nord de Naples. Long. 34, 22; lat. 41, 13. (+)

BITOU, f. m. (*Hist. nat. Conchyliologie.*) nom que les Nègres du Sénégal appliquent à une espèce de pucelage, *cypræa*, dont j'ai donné deux figures, planche V, page 73, de mon *Histoire naturelle du Sénégal*, publiée en 1757. Lister en avoit fait graver deux figures dans sa *Conchyliologie* imprimée en 1685, l'une sous le nom de *concha Veneris striata*, *cui summo dorso sinuato fusca macula Jamaicensis & Barbadensis*, planche DCCVI, fig. 56; & l'autre sous celui de *concha Veneris exigua, striata, leviter admodum rufescens, cui summo dorso integro macula rufescens, anglica*. Planche DCCVII, fig. 57. Rumphé, dans son *Museum* imprimé en 1705, en a donné aussi une sous le nom de *porcellana pediculus*. On en voit pareillement une dans le *Recueil des plantes* de Barrelier, imprimé en 1714, sous le nom de *erythraa omnium minima, rugosa & striata*. Page 133, planche MCCCXXVI, n°. 28. En 1742 Dargenville en fit graver une sous le nom de *porcelaine*, appelée *pou de mer*, rayée & tachetée, dans sa *Conchyliologie*, page 310, planche XXI, fig. 1. Enfin la même année 1742 Gualtieri publia un *Index* dans lequel il donne quatre figures de ce coquillage, la première sous la dénomination de *porcellana vulgaris, striis aequalibus circumdata, dorso paululum sinuato & lineato, basi planâ, candidâ*, page 310, planche XXI, lettre L; la seconde sous la dénomination de *porcellana vulgaris, parva, globosa, striata, candida, dorso sinuato*, *ibid.* lettre P; la troisième sous celle de *porcellana fimbriata, striata, parva, purpurascens, dorso sinuato ex fusco maculato*; page 6, planche 15,

lettre P; la quatrième enfin sous celle de *porcellana fimbriata minor, amethystino colore signata, & tribus fuscis maculis in medio dorso infecta*; *ibid.* Lettre R. M. Linné, dans son *Systema naturæ*, édition 12, imprimée en 1767, l'appelle *cypræa 364 pediculus, testâ, marginatâ, transversim sulcatâ*, page 1181.

Le *bitou* diffère si peu du coquillage qu'on appelle *pou de mer* sur les côtes de France, qu'on seroit tenté de le regarder comme variété de la même espèce; car quoique la coquille de celle du Sénégal soit d'une blancheur comparable à celle de la neige ou du lait, elle a la forme & le nombre des cannelures de celle de l'Europe, & il n'est pas probable que la couleur gris-de-lin & les taches brunes qu'on remarque souvent sur le *pou de mer*, ni que sa taille qui est presque une fois plus grande, soient seules suffisantes pour le distinguer du *bitou* du Sénégal.

Sa coquille n'a guère plus de quatre lignes de longueur sur trois de largeur, & à-peu-près autant de profondeur; elle est arrondie comme un petit œuf.

Il n'y paroît point de sômmet: on ne découvre à l'extérieur d'autre tour de spirale que celui qui forme toute la coquille & qui renferme les deux autres, & les cache dans son intérieur.

Son ouverture est presque droite & beaucoup plus large que dans les autres espèces. Elle a environ six fois plus de longueur que de largeur dans l'endroit où elle est plus évasée.

La levre droite est une fois moins large, c'est-à-dire, moins épaisse que la gauche. Elles sont relevées toutes deux de plusieurs cannelures dont le nombre varie depuis 15 jusqu'à 30. Ces cannelures sont à-peu près égales & font le tour de la coquille, en s'étendant transversalement. Un léger sillon les coupe toutes en deux parties égales en passant par le milieu du dos. Le plan formé par les deux levres est fort convexe.

Sa couleur est ordinairement d'un beau blanc de neige, & quelquefois couleur de chair extrêmement pâle. Celle d'Europe est communément gris-de-lin, & marquée sur le dos de trois taches brunes qui souvent sont divisées par la moitié.

Variétés. Quelques-unes, tant de celles que j'ai observées au Sénégal, que de celles qui vivent sur nos côtes de l'Océan, n'ont point de sillon ou d'enfoncement au milieu du dos; & l'on voit quelquefois dans les unes & les autres, sur le bord extérieur de la levre droite de leur ouverture, un léger renflement qui imite un bourrelet.

Animal. Le petit animal qui habite cette coquille a les cornes & le pied proportionnellement beaucoup plus longs que dans les autres espèces; le pied surpasse de moitié la longueur de la coquille.

Le manteau est d'un blanc presque aussi clair que celui de la coquille qu'il recouvre en entier. Comme il est fort mince, & qu'il s'applique exactement sur ses cannelures, elles le font paroître couvert de petites éminences ou de tubercules, quoiqu'il soit parfaitement lisse.

Mœurs. Le *bitou* se trouve assez communément sur les rochers à l'île de Gorée & du cap Manuel.

Remarques. M. Linné dit dans ses caractères génériques que l'animal du *bitou* est semblable à celui du limaçon ou de la limace, *cypræa animal limax*, *Systema nat.* page 1172; mais il y a une grande & même aussi grande différence entre le limaçon *cochlea*, & le pucelage *cypræa*, qu'il y en a entre le singe & le bœuf. Le limaçon a quatre cornes & les yeux posés à l'extrémité des plus longues; le pucelage n'en a que deux & les yeux placés sur un renflement près de leur origine. Il a de plus un caractère singulier, qui consiste à couvrir entièrement sa coquille de son manteau, de sorte qu'il paroît entièrement charnu, & nombre d'autres caractères qui l'éloignent

l'éloignent de beaucoup du limaçon, en le plaçant dans une autre famille. (M. ADANSON.)

BITURIGES, (Géogr.) *Biturici*, peuples qui occupoient le Berry; *Avaricum*, Bourges qui tire son nom de la rivière d'Eure, *Avara*, étoit leur capitale. Ils avoient des rois qui paroissent avoir dominé dans la Celtique. Ambigat, un de ces rois, envoya Bellocense en Italie. Neuvy, *Noviodunum*; Bourbon-l'Archambault, *Aqua Bormonis*; Argenton, *Argentomagus*; Château-Meilland, *Mediolanum*, étoient de leur territoire. (M. BEGUILLET.)

BIVET, f. m. (*Hist. nat. Conchyliologie.*) espece de pourpre ainsi nommée au Sénégal, & gravée à la planche VIII, n°. 16, page 123, de notre *Histoire naturelle du Sénégal*, publiée en 1757. Gualtieri, dans son *Index testarum Conchyliorum*, imprimé en 1742, en a donné deux figures passables, page & planche 48, lettres B & C, sous la dénomination de *buccinum majus, canaliculatum, rostratum, ore labioso, crassum, striis & plicaturis seu costulis eminentibus rugosum, elegantissimè cancellatum & exasperatum, candidum, aliquando ex fusco lineatum*.

Coquille. Sa coquille est ovoïde, longue d'un pouce un quart, & de moitié moins large.

Ces spires ne sont pas étagées par degrés, mais renflées, & arrondies. Leurs côtes sont plus relevées, rarement armées de pointes, & coupées par des filets plus sensibles. Ces filets sont au nombre de douze à vingt-quatre dans la première spire, & de quatre à huit seulement dans les autres.

L'ouverture est pointue en bas comme en haut, & d'un tiers plus longue que le sommet.

La levre droite est creusée sur les bords de douze petits sillons, après lesquels s'étendent jusqu'au dedans de la coquille un pareil nombre de dents ou de filets qui sont l'alternative avec eux.

La levre gauche n'a point de lame sur sa surface, & elle porte, depuis son milieu jusqu'à son extrémité supérieure, trois grosses dents qui tournent endedans: l'autre moitié est occupée par les rides ou filets de la première spire. Le bourrelet commence à paroître un peu au-dessus de son milieu.

Cette coquille est blanche ou grise, environnée de deux ou trois bandes brunes qui tournent avec les spires.

Mœurs. Ce coquillage est extrêmement commun autour des rochers du cap Bernard, au nord-ouest de l'île de Gorée. (M. ADANSON.)

BIZARRERIE, (Morale.) La *bizarrie* est un défaut très-oppoë à la bonne société; elle consiste dans un goût particulier qui s'écarte mal-à-propos de celui des autres. S'écarter du goût commun par une singularité condamnable, c'est être bizarre. On doit éviter ce vice qui est presque toujours la marque d'un esprit faux & plein d'amour-propre.

Il est dangereux de passer pour un homme bizarre: quand nous avons cette réputation, on n'a plus de confiance en nous, parce qu'on s'imagine que la singularité qui nous écarte de la route commune, dans de petites choses, pourroit nous en écarter dans les affaires de conséquence. Il est certain que quiconque se conduit par des principes déraisonnables, n'est pas propre à inspirer de la confiance. Si les hommes entendoient bien leurs intérêts, ils se corrigeroient d'une infinité de défauts & de vices qui leur nuisent cent fois plus qu'ils ne leur procurent de satisfaction. (+)

BIZARRERIE, (Méd.) c'est ce goût qu'on rencontre souvent dans des malades qui leur fait faire ce qui ne leur convient point. On nomme les malades qui en sont attaqués, *bizarres, capricieux, volontaires, &c.*

La *bizarrie* peut venir de deux principes, dont

Tome I,

l'un est un vice corporel, l'autre est une erreur de l'ame. C'est ainsi que la satyriase dépend de l'acrimonie de la semence & de la sensibilité extrême des fibres nerveuses; or l'acrimonie de la semence, & la semence peut provenir de l'usage des assaisonnemens qui flattent le goût, & de l'abus des liqueurs chaudes: la sensibilité des parties génitales peut être augmentée par les idées lascives & les fantômes qui se présentent souvent à l'ame & à la volonté. Ces maladies dépendent donc des causes matérielles & morales; conséquemment on doit employer dans leur cure, les secours de l'un & de l'autre genre; & les médecins qui méprisent les secours moraux au point de n'en faire aucune mention dans les institutions de leur art, sont dans une grande erreur.

Les *bizarries* sont accompagnées tantôt d'affections vives, tantôt de tristes, d'autrefois de languissantes. Une affection vive, comme la colere, la joie, la cupidité, dépend pour l'ordinaire, de la force des fibres nerveuses, de leur tension, de leur trop grande élasticité & de l'activité du fluide nerveux. Une affection languissante, la crainte, par exemple, l'ennui, l'inappétence, le froid, symptômes que l'on observe dans la nostalgie, le pica, la morosité & l'amnésie, semblent dépendre de la diminution de la fermeté de la moëlle du cerveau & des fibres nerveuses qui se distribuent dans les organes; en un mot, de la rapidité ou de l'inertie des fluides.

Ce que nous avons dit précédemment, nous apprend que la *bizarrie* appartient à un de ces principes. En effet, si la maladie a été précédée de soins, de veilles, de travaux nocturnes, de la bonne chere, de l'usage des spiritueux, des aromates, des épiceries, il est vraisemblable que les fibres pêchent par sécheresse, par élasticité, sensibilité. La sensibilité jointe à la mollesse, à la ténuité des fibres, constitue leur délicatesse, telle qu'on l'observe dans les enfans, les jeunes filles & les hystériques. De-là vient le changement de l'ame, l'inconstance, la légèreté du jugement; le penchant au délire, à la crainte & au désespoir. Le médecin qui saura flatter à propos, amuser & assurer le malade, rétablira par des cordiaux ceux qui sont foibles; les hystériques, par le castoreum; & les convalescens, en leur donnant du vin. (S.)

* § BIZU, (Géogr.) ville d'Afrique au royaume de Maroc; & BZO, ville d'Afrique au royaume de Maroc, sont une seule & même ville. Voyez le *Dict. Géogr. de la Martiniere*, au mot Bzo. *Lettres sur l'Encyclopédie*.

B L

BLAANEUS, f. m. (*Hist. nat. Ichthyolog.*) petit poisson d'Amboine, gravé passablement sous ce nom, par Ruysch, planche IV, n°. 11, page 7, de sa *Collection nouvelle des poissons d'Amboine*.

Il a le corps cylindrique, médiocrement long, la tête courte, la bouche petite, obtuse, les yeux placés sur le devant de la tête.

Ses nageoires sont au nombre de sept, savoir; deux ventrales, petites, menues, placées au-dessous des pectorales qui sont quarrées ou triangulaires médiocres; une dorsale très-longue, plus haute devant que derrière; une à l'anüs plus longue que profonde, & une à la queue qui est fourchue jusqu'au tiers de sa longueur.

Son corps est brun, comme marbré de veines de diverses couleurs. Il a une tache bleue au-dessus de la bouche, qui lui a valu son nom de *blaaneus*, c'est-à-dire, *bleu nez* ou *nez bleu*.

Mœurs. Il est des plus communs dans les mers des Moluques.

Remarques. Ce poisson appartient naturellement à

Y Y y y

la famille des spares, où il paroît former un genre particulier. (M. ADANSON.)

* § BLABE, (Géogr.) Ile du Bosphore de Thrace, vers l'Asie & la Chalcédoine. Il falloit dire vis-à-vis Chalcédoine, en Asie; car Chalcédoine est une ville. *Lettres sur l'Encyclopédie.*

* BLACKBORN, (Géogr.) petite ville d'Angleterre, dans le comté de Lancastre.

BLADDRAGER, f. m. (*Hist. nat. Botaniq.*) nom que les Hollandois donnent à une plante parasite, dans la famille des orchis, dont Van-Rheede a donné une bonne figure, mais incomplète, sous le nom de *kolli-tsjerou-mau-maravara*, dans son *Hortus Malabaricus*, volume XII, page 13, planche VI. Les Brames l'appellent *ambotia*.

C'est une espèce de l'ambokely, c'est-à-dire, de l'orchis du mangier, qui en diffère particulièrement en ce qu'elle est plus grande, à tige de deux lignes & demie de diamètre. Ses feuilles, au nombre de dix à douze sur chaque tige, ont six à sept pouces de longueur sur quatre lignes de diamètre, & sont plus roides & plus dures. Van-Rheede n'en a point vu les fleurs, & elle fleurit très-rarement ou très-tard. Les Malabares disent, à cause de cela, que cette plante est le mâle de l'ambokely.

Usages. On n'en fait aucun usage au Malabar.

Remarques. On fait que l'orchis donne son nom à une famille de plantes, dont on voit les caracteres dans nos *Familles des plantes*, volume II, page 70. (M. ADANSON.)

BLAISE (L'ORDRE DE SAINT), *ordo militaris Sancti Blasii*, a été institué par les rois d'Arménie de la maison de Lusignan; ils l'établirent à l'honneur de ce saint, comme étant le patron de leur royaume.

Les chevaliers avoient des robes bleues, & portoient sur leur poitrine une couronne d'or. *Voyez la planche XXV, figure 58 de Blason, dans le Dict. rais. des Sciences, &c. (G. D. L. T.)*

BLAISE (L'ordre militaire de Saint) & de la Sainte Vierge Marie, est des plus anciens; on ignore la date de son institution.

La marque de cette chevalerie est une croix patée de gueules, chargée d'une médaille de même bordée d'or, où se trouve l'image de saint Blaise, évêque, la mitre sur sa tête avec ses ornemens pontificaux, la main droite étendue, & tenant de la main-gauche sa crosse; au revers est représentée la vierge. *Voyez la planche XXVI, fig. 61 de Blason, dans le Dict. rais. des Sciences, &c. (G. D. L. T.)*

BLANAK, f. m. (*Hist. nat. Ichthyolog.*) espèce de mulot, *mugil*, des îles Moluques, assez bien gravé & enluminé sous ce nom, & sous celui de *blanacq*, par Coyett, dans la première partie de son *Recueil des poissons d'Amboine*, au n^o 10.

Ce poisson a le corps médiocrement allongé, comme prismatique, à trois angles, à dos convexe & fort large, à côtés plats & ventre aigu. Il a la tête assez grosse, la bouche petite, les yeux grands, ainsi que les écailles du corps.

Ses nageoires sont au nombre de huit, savoir, deux ventrales, petites, triangulaires, posées sous le milieu du ventre, loin des pectorales qui sont aussi triangulaires, assez petites; deux dorsales triangulaires, assez égales & de médiocre grandeur; une derrière l'anus, un peu plus longue que profonde; & celle de la queue qui est creusée jusqu'à son milieu en arc.

Tout son corps est blanc, argenté sur les côtés & bleu sur le dos. Ses nageoires sont aussi blanches, excepté les pectorales qui sont jaunes. Ses yeux ont la prunelle bleue & l'iris blanc.

Mœurs. Ce poisson est commun dans les mers des îles Moluques. (M. ADANSON.)

BLANCHIR la soie. (*Manuf.*) La soie encore toutée écrue est mise dans une poche ou sac de toile claire, qu'on jette dans une chaudière, remplie d'eau de rivière bouillante, dans laquelle on a fait fondre de bon savon de Gènes, ou de Toulon.

Après qu'on a fait bouillir la soie dans cette eau l'espace de deux à trois heures, & que le sac où elle a été renfermée y a été retourné & remué plusieurs fois, on la retire pour la battre & la laver dans l'eau froide; & quand elle a été ainsi bien lavée & battue, on la tord légèrement, puis on la rejette une seconde fois dans la chaudière pleine d'eau froide, mêlée de savon, & d'un peu d'indigo.

C'est cet indigo qui donne l'œil bleuâtre qu'on remarque ordinairement dans les soies blanches.

Après que la soie a été tirée de cette seconde chaudière, on la tord bien fort avec une cheville de bois, pour en exprimer toute l'eau & le savon; ensuite on la secoue pour la détordre & en séparer les brins, & on la suspend en l'air dans une espèce d'étuve faite exprès, qu'on appelle un *souphroit*, à cause du soufre qu'on y brûle.

C'est la vapeur de ce minéral qui achève de donner le dernier degré de blancheur à la soie.

Manière de blanchir les étoffes de laine. Il y a trois façons de blanchir les étoffes de laine.

La première se fait avec l'eau & le savon; la seconde, avec la vapeur du soufre, & la troisième, avec la craie, l'indigo & la vapeur du soufre.

Blanchir au savon & à l'eau. Après que les étoffes sont sorties du moulin à foulon, on les met dans l'eau de savon un peu chaude, dans laquelle on les foule de nouveau à force de bras sur une fouloire de bois: ce qui achève de leur donner le blanchiment que le moulin à foulon n'avoit fait que commencer.

Quand les étoffes ont été suffisamment foulées à bras dans cette eau de savon, on les lave dans l'eau claire, & on les fait sécher.

Cette façon de blanchir les étoffes de laine, est celle qu'on appelle la naturelle.

Blanchir en soufre. On commence par bien laver & dégorger les étoffes dans l'eau de rivière, puis on les met sécher sur des perches; & lorsqu'elles sont à demi sèches, on les étend dans une espèce d'étuve bien fermée, dans laquelle on fait brûler du soufre, dont la vapeur venant à s'étendre, s'attache petit à petit sur toute l'étoffe; ce qui lui donne ce beau blanchiment qu'on appelle communément *blanchiment de Paris*, parce que c'est à Paris où il s'en fait le plus de cette sorte.

Blanchir avec la craie, l'indigo & le soufre. Lorsque les étoffes ont été bien lavées & dégorées dans l'eau claire, on les jette dans un bacquet rempli d'eau froide, dans laquelle on a fait détrempier de la craie avec un peu d'indigo; & après que ces étoffes ont été bien maniées & agitées dans cette eau, on les en retire, pour les laver de nouveau dans une eau pure & claire, au sortir de laquelle on les fait sécher à demi sur les perches, puis on les met sur l'étuve pour leur faire prendre la vapeur, ce qui achève de les blanchir parfaitement. (+)

BLANCHISSAGE DU LINGE. (*Econ. domestique.*)

De tous les objets qui sont du ressort de l'économie, il n'y en a guère d'aussi intéressant dans un ménage, & qui mérite autant d'attention que le *blanchissage*, & c'est rendre un vrai service au public que de lui enseigner la meilleure méthode de le blanchir pour le rendre propre, & en même tems empêcher que le *blanchissage* ne l'use autant qu'il fait pour l'ordinaire. Après avoir examiné avec soin les différentes façons qui se pratiquent dans les différens pays, je me suis mis en état de faire des comparaisons entr'elles, & de juger quelle est la meilleure à l'aide de l'expérience & du raisonnement, les guides

les plus surs pour porter un jugement équitable de toutes choses ; mais l'usage & la routine forment dans le public, & sur-tout chez les femmes, un préjugé qu'il n'est pas facile de surmonter. Cependant, comme la plupart veulent s'instruire & cherchent tous les jours des moyens nouveaux pour perfectionner les usages, c'est à ces personnes curieuses & intelligentes, que j'adresse les moyens suivans, que je les invite à essayer, d'autant plus qu'ils sont simples, & par conséquent d'une exécution très-facile.

Pour blanchir & ménager en même tems le linge fin, il faut d'abord le passer dans une eau légère de savon pour le détremper ; quand il y aura resté assez de tems pour en être imbibé, on le mettra dans un cuvier sans le tordre, ni en exprimer cette eau. On y arrangera les piéces les unes sur les autres à plat & par couches égales : observez cependant que le cuvier ne doit pas être bien profond, il suffira du moins qu'on y mette un pied & demi d'épaisseur de linge, par les raisons que nous rapporterons tout-à-l'heure. On se servira pour la lessive de bonnes cendres provenant de bois neuf, c'est-à-dire, qui n'ait point flotté. La cendre de chêne est fort bonne ; mais celle qui est faite avec des arbres à fruit, est préférable à toute autre. On doit avant que d'employer ces cendres, les faire passer par un crible ou un tamis pour en ôter toutes les malpropretés qui pourroient s'y rencontrer, telles que sont les petits charbons & les bouts de bois ou copeaux qui pourroient tacher le linge par une substance qui s'en détache & qui gêne la lessive. De quelque nature que soient les cendres, elles sont beaucoup meilleures, lorsqu'on les a fait recuire au four une seconde fois, en les y mettant aussitôt qu'on a ôté le pain, & y faisant brûler quelques fagots. Il est bon, si la chose est possible, de les jeter encore toutes chaudes dans une grande chaudière, où on a fait chauffer de l'eau qui est à demi-bouillante. La dose est d'environ un quart de cendres pour la quantité que l'on a d'eau, c'est-à-dire, que pour un seau de cendres, il faut mettre quatre seaux d'eau : on fait bouillir le tout ensemble assez doucement pendant trois ou quatre heures. Quand la lessive est faite, on la retire de dessus le feu, & on la laisse reposer ; après quoi, on la tire au clair en la versant par inclination dans un autre vaisseau. Dans cet état, on verse la lessive sur le linge qui est dans le cuvier, & on y met la quantité qu'il faut pour que le linge en soit bien imbibé, & que la lessive le recouvre par-dessus de la hauteur d'environ deux pouces. On laisse couler cette lessive à travers le linge, & sortir par le fond du cuvier au moyen d'une canule qui la voiture dans la chaudière qui est sur le feu à la portée du cuvier ; on fait chauffer cette lessive insensiblement & par gradation, puis on la renverse de nouveau dans le cuvier sur le linge, & on continue à faire chauffer toujours cette lessive, à mesure qu'elle coule du cuvier. Mais il faut se garder de la faire chauffer jusqu'au point de la faire bouillir ; car la trop grande chaleur, loin de détacher la crasse & les matières grasses, comme fait une chaleur douce, gêne le linge, parce qu'alors les sels de cendres pénétrant trop avant dans la texture des fils, leur donnent une couleur tannée & brûlent le linge. Il faut donc observer avec beaucoup d'attention que la lessive qui sortira par la canule ne soit pas si chaude que l'on ne puisse l'endurer avec la main sans se brûler : on coulera de cette façon la lessive huit à neuf heures de suite pour le moins ; mais comme je l'ai dit plus haut, avec une chaleur toujours égale. Ensuite on laissera tremper le linge dans cette lessive toute chaude pendant environ huit autres heures, en bouchant la canule & couvrant bien le cuvier pour l'empêcher de se refroidir : quand

le linge aura bien trempé, on le tirera tout chaud du cuvier, à mesure qu'on le lavera dans une eau bien claire, & qui, s'il est possible, ne soit pas trop froide. Les eaux des rivières en été sont les meilleures : on se gardera bien de frapper ce linge trop fort, mais on se contentera de le froter légèrement entre les mains ou une planche unie que les laveuses auront devant elles, en le rinçant de tems en tems dans l'eau claire, & le tordant un peu à chaque fois pour faire sortir l'eau sale, jusqu'à ce qu'on s'aperçoive que l'eau en sorte très-claire. Alors on étendra ce linge à plat au soleil sur un pré dont l'herbe soit propre, & pendant le cours de la journée, on versera de l'eau dessus à plusieurs reprises, avec un arrosoir de jardinier, à mesure qu'on verra qu'il se sèche, & on le retournera deux ou trois fois sens-dessus-dessous. Le soleil & cette eau acheveront de lui donner un lustre & un blanc très-parfait : il faut pour cela que le linge demeure exposé trois jours de suite au soleil & au ferein, si l'on veut ; mais le soleil peut suffire. On le plie à demi-sec, & on le repasse ensuite.

Cette opération, comme on voit, n'est point une magie ; bien des personnes le pratiquent à peu près de même ; mais elles manquent souvent de donner à leur linge cette blancheur qui en fait le plus grand mérite, parce qu'elles négligent tous les petits soins que je viens de prescrire. Par exemple, elles ne sont pas assez scrupuleuses sur le choix des cendres, & souvent n'en connoissent pas les degrés de force ; car il y a des cendres beaucoup meilleures les unes que les autres. Si elles sont fortes, il en faut moins, c'est-à-dire, qu'on doit mettre une quantité d'eau plus grande à proportion du degré de forces des cendres ; car si elles ont trop de force, leurs sels attaquent les fibres du chanvre ou du lin, & y laissent une couleur de lessive ; si au contraire les cendres sont trop foibles, les sels ne peuvent pas si bien absorber les parties grasses de la crasse, & le linge n'est jamais propre. Si les cendres n'étoient pas choisies & préparées, comme on vient de le dire, les sels qu'elles contiennent ne pourroient pas s'en détacher aisément, & ne produiroient pas si bien leur effet. Enfin, si on n'avoit pas égard à entretenir un degré de chaleur modéré ; on gâteroit tout ; & si on ne donnoit pas le tems à la lessive de pénétrer le linge dans toutes ses parties, il y auroit des endroits mal blanchis, & dans lesquels la crasse résisteroit au lavage. C'est ce qui arrive lorsqu'on a mis dans le cuvier une trop grande épaisseur de linge ; car la lessive qui le pénètre, en filtrant à travers une épaisseur trop considérable de linge, perd sa vertu avant que d'être parvenue jusqu'au fond ; de sorte que le linge qui est dans la partie basse du cuvier, ne se ressent point de son action. Pour remédier à cet inconvénient, la plupart des blanchisseuses mettent par intervalle dans le cuvier & parmi le linge fin, des lits de cendres qu'elles ont soin d'envelopper séparément avec des linges communs, tels que les torchons qui sont assez bons pour cet usage. Mais cette méthode n'est supportable tout au plus que quand on a simplement de gros linge à blanchir ; elle ne vaut rien absolument pour le linge fin, ni pour celui qu'on veut blanchir proprement. L'expérience prouve assez que le linge fin qui se rencontre immédiatement sous ces cendres, n'acquiert jamais un beau blanc ; car à mesure que la lessive pénètre ce lit, elle en détache les sels, qui alors agissent avec trop de force sur le linge qui en est imbibé le premier ; c'est le même inconvénient qui arriveroit à toute la lessive, si elle étoit trop forte de cendres. La plupart des gens qui sont dans cet usage, observent de placer au fond du cuvier, & sous les lits de cendres, tout ce qu'elles ont de linge plus grossier, & mettent le linge fin dans

la partie supérieure, croyant par ce moyen avoir parfaitement remédié au défaut de l'inégalité de la lessive; cependant le mauvais état où se trouve le linge quand ils le rendent, ne prouve que trop clairement combien la méthode de le mettre dans le même cuvier, avec le gros linge venant à charger la lessive d'une partie de la mal-propreté qui s'en détache, la communique au linge fin qui n'est jamais si bien blanchi que quand on le met dans un cuvier à part & en petite quantité. Si je recommande d'imbibber le linge d'eau de savon avant que de le placer dans le cuvier, c'est par la raison que cette eau étant distribuée par-tout dans le linge, dispose les routes à la lessive qui doit le pénétrer, & que le savon qui s'y trouve adoucit un peu le premier effet des sels âcres des cendres, & contribue beaucoup à détacher la crasse à mesure que la masse du linge vient à s'échauffer peu-à-peu par une chaleur douce & pénétrante, qui agit sur toutes ses parties sans les fatiguer. Le tems que je propose d'employer à toute cette opération, ainsi que celui de le laisser mitonner dans sa chaleur avec toute la lessive renfermée dans le cuvier, n'est point trop long. C'est afin que les sels de la lessive aient assez de tems pour pénétrer par-tout & faire leur effet. Au moyen de ce que je prescris de porter le linge encore chaud à la rivière pour le laver dans de l'eau qui soit tiède, s'il se peut, telle qu'elle se trouve en été, sur-tout si on a laissé au soleil le tems de la rechauffer, je compte que la crasse s'en détache beaucoup mieux, & qu'alors le linge n'a pas besoin de tant de torture qu'il en reçoit communément des blanchisseuses qui le déchirent à coup de battoir, ou à force de le broser pour réparer le défaut de leur lessive. Je conviens qu'alors elles y mettent un peu de savon; mais comme ce savon est mis à froid sur le linge, & qu'il n'y reste qu'un instant, il n'a pas le tems de produire aucun effet, & cependant le frottement de la brosse l'use plus que toute autre chose.

Au contraire, suivant la méthode que j'ai enseignée, & qui se pratique dans bien des pays, le soleil & l'eau claire donnent le lustre & un blanc parfait au linge, lorsqu'on a le soin de l'arroser chaque fois qu'il commence à sécher, & de le retourner de tous côtés pendant deux jours au moins par un beau tems. On n'a point d'autre méthode aux Indes pour blanchir le linge, que de l'exposer simplement au soleil & de l'arroser continuellement avec de l'eau tiède. Il faut avouer pourtant que le climat de ce pays est plus chaud que le nôtre, & que le soleil y agit avec plus de force. Mais en Hollande, qui est un pays moins chaud que le nôtre, on met le linge au soleil, & on l'arrose précisément de même qu'on fait les toiles lorsqu'on les blanchit. Auparavant que de faire subir au linge cette opération, on l'a fait passer, comme je le dis, par une lessive faite avec toutes les attentions que j'ai marquées ci-dessus, & lorsque le linge a acquis ce beau blanc de neige, on le passe pour lui donner encore plus d'éclat dans une eau légèrement teinte d'indigo, & on le laisse essuyer un peu & sécher à demi auparavant que de le repasser. Aussi le linge y est-il toujours du plus beau blanc & très-propre: au contraire, en suivant la méthode préjudiciable qui se pratique généralement ailleurs par toutes les blanchisseuses, on n'a jamais de linge bien blanc, & d'ailleurs il est bientôt mis en pièces & absolument usé. J'avoue qu'il y a bien des maîtresses de maison qui apportent un peu plus de soin pour le *blanchissage* de leur linge; mais la plupart cependant partent des mauvais principes que je viens de blâmer, ou elles ne font les choses que bien imparfaitement, quelque bonne volonté qu'elles aient. Ainsi je me flatte qu'elles liront avec plaisir ces observations, & qu'elles voudront bien en profiter. (+)

BLANCS, adj. pl. *vers blancs*. (*Belles-Lettres, Poésie.*) Dans la poésie moderne on appelle *vers blancs* des vers non rimés. Plusieurs poètes Anglois & Allemands se sont affranchis de la rime; mais les Allemands ont prétendu y suppléer en composant des vers métriques à la manière des Latins; les Anglois se sont contentés du vers rythmique qui est le même que celui des Italiens.

Le vers peut avoir trois sortes d'agréments qui le distinguent de la prose; une harmonie plus sensible, une difficulté de plus qu'on a le mérite de vaincre, & un moyen pour la mémoire de retenir plus aisément la pensée & les mots dont le vers est formé. Le *vers blanc* peut être aussi harmonieux que le vers rimé à la consonance près, dont l'habitude a fait un plaisir pour l'oreille; & si dans les *vers blancs* le poète a mis à profit la liberté qu'il s'est donnée pour en mieux assortir les nombres & les sons, le foible plaisir de la rime sera aisément compensé. Mais la difficulté vaincue & la surprise agréable qu'elle nous cause, sur-tout lorsque la nécessité de la rime produit une pensée inattendue & heureusement amenée, une expression singulière & juste, & dans l'une ou dans l'autre un tour ingénieux, ce mérite de l'art qui se renouvelle à chaque instant dans les vers rimés, & qui par une alternative continuelle, excite & satisfait la curiosité de l'esprit & l'impatience de l'oreille, n'existe plus dans les *vers blancs*. Ils n'ont pas non plus l'avantage de donner à la mémoire dans l'unisson des désinances des points d'appui, & comme des signaux qui l'empêchent de s'égarer, & à ces deux égards les *vers blancs* sont inférieurs aux vers rimés.

Au surplus, ce n'est pas pour se donner plus de peine qu'on a voulu se délivrer de la contrainte de la rime; & le soin qu'on auroit mis à la chercher, on ne l'a pas employé à rendre le *vers blanc* plus harmonieux. Quelque soin même qu'on y emploie, il est difficile que cette espèce de vers ait une harmonie assez marquée, assez chère à l'oreille, assez supérieure à celle de la bonne prose, pour compenser par cela seul le désagrément & la gêne d'une cadence uniforme dont l'oreille doit se lasser, lorsqu'il n'en résulte pour elle nulle autre espèce de plaisir. La liberté de varier au gré de la pensée, du sentiment & de l'image, les nombres, la coupe & le tour périodique du discours, est une chose trop précieuse pour la sacrifier au pur caprice d'aligner les mots sur des mesures qui n'ont pas même le foible mérite d'être égales; & lorsqu'on n'écrit pas en prose, il faut donner aux vers, en agrément ou en utilité, un avantage que la prose n'ait pas. (M. MARMONTEL.)

BLASER, f. m. (*Hist. nat. Ichthyolog.*) nouveau genre de poisson de la famille des coiffes, orbes, assez bien gravé & enluminé par Coyett à la seconde partie de son *Recueil des poissons d'Amboine*, n°. 142, sous ce nom, & sous celui de *grootte blaser* ou *gros souffleur d'Amboine*.

Il a le corps enflé, arrondi, assez court, sans écailles, mais semé d'épines, la tête petite, la bouche grande, armée de beaucoup de grandes dents aiguës, les yeux médiocrement grands, comme couverts, très-alongés & pointus au lieu d'être ronds.

Ses nageoires sont au nombre de sept seulement, savoir, deux pectorales médiocres, rondes; une anale plus profonde que longue; deux dorsales dont l'antérieure longue, & une à la queue fourchue jusqu'au milieu en trois branches. De ces nageoires il n'y en a qu'une d'épineuse, c'est la dorsale antérieure.

Son corps est jaune, brun, avec une grande tache de chaque côté d'un bleu-noir, marqué tout autour de dix à douze crenelures. Les nageoires

font vertes, excepté la dorsale antérieure qui est jaune avec onze rayons bleus. On voit trois lignes rouges & une tache-rouge de chaque côté de la tête. Les yeux ont la prunelle noire, entourée d'un iris blanc d'abord, ensuite bleu entouré de rouge.

Qualités. Le blaser est huilieux & de mauvais goût.

Mœurs. Il avale une grande quantité d'eau qu'il lance avec grande force contre les autres poissons pour les étourdir & les prendre. (M. ADANSON.)

* § BLANKA, (Géogr.) « petite île du golfe » de Mexique, près la côte de Tlascala. Les bons géographes ne connoissent point cette île. *Lett. sur l'Encyclopédie.*

* § BLANKENHAYM & BLANKENHEIM, (Géogr.) deux articles qui se suivent dans le *Dict. rais. des sciences*, &c. sont pourtant la même chose, une petite ville d'Allemagne, au comté de même nom. *Lettres sur l'Encyclopédie.*

BLANDUSIE, (Géogr.) nom d'une fontaine célèbre par la belle ode qu'Horace lui adresse, *l. III. od. 13.* Il en faut dire un mot: elle étoit située dans la Sabine où Horace avoit un champ.

Cruquius avertit que les anciens exemplaires portent *Bandusia* & dans les éditions d'Horace par M. de Cunigam, on lit:

O fons Bandusie splendidior vitro. (C.)

BLANGIES, ou BLANGIS, ou BLANGEI, (Géogr.) village du Hainaut entre Condé, Mons & Bavey: c'est entre ce village & celui de Malplaquet, que se donna le 11 Septembre 1709 la fameuse bataille entre l'armée de France & celle des alliés. (C)

§ BLASON, f. m. *Scientia, ars heraldica*, science ou art héraldique, qui enseigne à déchiffrer les armes ou armoiries des nobles & à en nommer les pièces & meubles dans les termes qui leur sont propres.

Blason, f. m. *scutum gentilitium*, pièces & meubles qui entrent dans l'écu, lesquelles représentent les belles actions & la noblesse de ceux qui ont droit de les porter.

Origine.

Le *Blason* qu'on nomme aussi *l'art héraldique*, a commencé à être en usage environ l'an 1000; les chevaliers qui devoient se trouver aux tournois, prirent diverses marques pour se connoître entre eux; ils les portèrent d'abord sur leurs boucliers & cottes d'armes; elles furent nommées pour cette raison *armes* ou *armoiries*.

Emaux.

Les armes ou armoiries des chevaliers qui venoient aux tournois ou qui alloient à la guerre, étoient représentées en or ou en argent avec diverses couleurs sur leurs écus, on y employoit l'émail pour résister aux injures du tems, ce qui a fait donner le nom d'*émaux*, aux métaux, couleurs & fourrures qui entroient dans ces armoiries.

Il y a neuf émaux, dont deux métaux, cinq couleurs & deux fourrures.

Les métaux sont le jaune qu'on nomme *or*. Le blanc, *argent*.

Les couleurs sont le bleu, qu'on nomme *azur*; le rouge, *gueules*; le verd, *sinople*; le noir, *sable*; & le violet, *pourpre*.

Les fourrures sont le *vair* & l'*hermine*.

Depuis environ deux siècles, on a imaginé de représenter ces émaux en gravure, par des points, traits ou hachures.

L'or par grand nombre de petits points.

L'argent tout blanc, c'est-à-dire, sans aucune hachure.

L'azur par des lignes horizontales.

Le gueules par des lignes perpendiculaires.

Le sinople par des lignes diagonales à droite. Le sable par des lignes horizontales & perpendiculaires croisées les unes sur les autres.

Le pourpre par des lignes diagonales à gauche. Le vair par l'azur, chargé de petites pièces d'argent en forme de clochettes renversées.

L'hermine par l'argent, chargé de mouchetures de sable.

Signification des émaux.

L'or signifie *richesse, force, foi, pureté, constance.*

L'argent, *innocence, blancheur, virginité.*

L'azur, *royauté, majesté, beauté.*

Le gueules, *courage, hardiesse, intrépidité.*

Le sinople, *espérance, abondance, liberté.*

Le sable, *science, modestie, affliction.*

Le pourpre, *dignité, puissance, souveraineté.*

Le vair & l'hermine, *grandeur, autorité, empire.*

A ces neuf émaux, on en ajoute deux autres.

La couleur de *carnation* pour le corps humain & ses parties, lorsqu'ils sont de couleur de chair.

La couleur *naturelle* pour les animaux & les plantes, qui se trouvent tels que la nature les représente.

Pièces honorables.

Les pièces honorables ont été ainsi nommées, parce que ce sont les premières pièces qui aient été mises en usage dans l'art du *Blason*, & parce que plusieurs maisons anciennes en portent depuis l'invention des armoiries.

Ces pièces (lorsqu'elles ne sont point accompagnées d'autres pièces ou meubles) occupent deux parties de sept de la largeur de l'écu, c'est-à-dire un peu moins du tiers, leurs extrémités en touchent ordinairement les bords; elles sont au nombre de sept.

Le chef.

La fasce.

Le pal.

La croix.

La bande.

Le chevron.

Le fautoir.

Les auteurs qui ont traité du *Blason*, mettent au rang des pièces honorables, le franc-canton, la barre, la bordure, la champagne, l'orle, le pairle, le trêheur.

Le franc-canton est assez rare en armoiries.

La barre est une bande, qui au lieu d'être posée à dextre se trouve à senestre; par exemple une maison a une bande dans ses armes, un fils naturel de la même maison porte cette bande en barre; elle ne doit plus être au rang des pièces honorables.

La bordure, comme pièce de l'écu, est rare: c'est le plus souvent une brisure des cadets de puînés, si elle étoit pièce honorable, les *lambels*, brisures des puînés, se trouveroient au rang des pièces honorables.

La champagne, l'orle, le pairle & le trêheur sont si rares dans les armoiries qu'on ne peut les mettre parmi les pièces honorables.

En général toutes les pièces & meubles qui entrent dans les armoiries sont honorables, mais elles ne sont point nommées *pièces honorables*, n'étant pas d'un usage aussi ancien dans le *Blason* que le chef, la fasce, le pal, la croix, la bande, le chevron & le fautoir.

Position des pièces honorables.

Le chef occupe la plus haute partie de l'écu, il représente le casque de l'homme de guerre.

La fasce est placée au milieu horizontalement & représente l'écharpe de l'ancien chevalier.

Le pal occupe le milieu de l'écu perpendiculairement, c'est une marque de juridiction.

La croix s'étend par ses branches jusqu'aux bords de l'écu & laisse quatre cantons vuides. Il y a nombre de croix de diverses especes, elles furent prises pour armes dans le tems des croisades.

La bande est posée diagonalement de la droite du haut de l'écu, vers la gauche du bas, & représente l'écharpe du chevalier sur l'épaule.

Le chevron est formé de deux pieces qui se terminent en pointe au milieu du haut de l'écu & s'étendent vers les angles du bas; selon quelques auteurs, il représente l'éperon du chevalier; selon d'autres, c'est la représentation d'une lice de barrière des anciens tournois.

Le fautoir a la forme d'une croix de saint André, c'étoit anciennement un cordon couvert d'une riche étoffe, qui étoit attaché à la selle d'un cheval & servoit d'étrier pour monter dessus.

Partitions.

Les partitions se forment d'une seule ligne qui divise l'écu en deux parties égales, il y en a de quatre sortes, le parti, le coupé, le tranché, & le taillé.

Le parti divise l'écu par une ligne perpendiculaire.

Le coupé par une ligne horizontale.

Le tranché par une ligne diagonale à droite.

Le taillé par une ligne diagonale à gauche.

Répartitions.

Les répartitions sont des figures composées de plusieurs partitions.

L'écartelé est fait du parti & du coupé.

L'écartelé en fautoir du tranché & du taillé.

Le gironné, qui est ordinairement de huit girons, est fait du parti, du coupé, du tranché & du taillé.

Les points équipolés de neuf carreaux sont formés de deux parti & de deux coupé.

Le bandé, le burelé, le coticé, l'échiqueté, le fascé, le fuselé, le losangé, le palé, &c. sont aussi des répartitions. Voyez chacun de ces termes en l'ordre alphabetique.

Les pieces honorables, les partitions & les répartitions, sont toutes des pieces purement héraldiques, parce qu'elles ne sont formées que de traits ou lignes droites & qu'elles ont été les premieres mises en usage par les hérauts d'armes, qui étoient les juges du point d'honneur, & qui fixoient les armoiries des chevaliers.

Parties du corps humain.

Les figures humaines entieres sont rares dans le Blason, mais les parties du corps de l'homme s'y trouvent souvent, il y a des têtes, des cœurs, des mains, des bras.

Deux mains jointes ensemble sont nommées *foi*. Un bras droit, est nommé *dextrochere*, un bras gauche, *senestrochere*.

Châteaux & tours.

Les châteaux, demeures des anciens, sont représentés dans l'écu par un corps de logis joint à deux tours rondes avec des créneaux.

Les tours bien plus fréquentes sont ordinairement de forme ronde & ont aussi des créneaux.

On dit des châteaux & des tours, *ouverts*, pour les portes; *ajourés*, pour les fenêtres; *maçonnés*, pour les joints des pierres; quand ils sont d'émaux différens.

Lorsque les châteaux & tours ont un toit d'un

autre émail, ils sont dits *efforés*; s'ils ont des girouettes, *girouettés*.

Animaux & leurs parties.

Parmi les animaux, les lions sont les plus courageux, on en voit grand nombre dans les écus, ensuite viennent les léopards, cerfs, levriers, chevaux, bêtes à cornes.

Sur les oiseaux l'aigle tient le premier rang, ensuite les allerions, merlettes, canettes, coqs; les oiseaux de proie, parmi lesquels on distingue l'épervier, qui est chaperonné, a des grelots aux pieds nommés *grillets*, attachés par des courroies que l'on nomme *longes*.

Le paon paroît de profil ou de front, se mirant dans sa queue étalée en roue, alors on dit *paon rouant*.

Le pelican aussi de profil est représenté sur son aire avec ses petits, se becquetant la poitrine.

Le phœnix, oiseau fabuleux, est de profil sur son bûcher & semble avec ses ailes l'allumer pour s'y consumer.

Les attributs de l'épervier, du paon, du pelican & du phœnix, ne s'expriment point en blasonnant, à moins qu'ils ne soient d'un autre émail que ces oiseaux.

Les têtes des animaux paroissent souvent dans l'écu de profil, quand elles sont de front, principalement celles des cerfs ou des bœufs: on les nomme *rencontres*, on excepte celles des léopards, parce qu'elles sont toujours de front.

Têtes arrachées se dit de celles où il y a des filemens ou des plumes qui forment dessous des inégalités.

Les jambes des quadrupedes sont nommées *pates*, celles des volatils, *membres*.

Les reptiles qui paroissent dans les armoiries, sont les serpens que l'on nomme *biffes*; les lézards ne changent point de nom, & sont représentés montans, c'est-à-dire, qu'ils ont la tête en haut & la queue en bas. Le limaçon paroît avec sa coquille la tête dehors montrant les cornes.

Parmi les poissons, on distingue le dauphin, qui est représenté de profil, & courbé en demi-cercle.

Les barbeaux moins courbés que les dauphins, sont nommés *bars*.

Instrumens de guerre.

Parmi les instrumens propres à la guerre, on distingue les épées, une seule est mise en pal la pointe en haut, deux sont posées en fautoir les pointes en haut ou en bas. Une épée peut être posée en bande, en falce, &c.

Les sabres sont nommés *badelaires*.

Les fleches sont dites *empennées*, quand leurs plumes ou ailerons se trouvent d'émail différent; *en-cochées*, si elles sont posées sur un arc.

Les molettes d'éperons ont six rais, & sont percées au centre; si elles avoient plus ou moins de rais, on l'exprimerait en blasonnant.

Arbres, fleurs & fruits.

Les arbres ont pour émail particulier le sinople; il y en a cependant de différens émaux, même d'or ou d'argent; lorsqu'on peut distinguer son espece par les fruits, on le nomme de son nom.

Les roses sont souvent de gueules, il y en a aussi quelquefois d'or, d'argent, ou d'autres émaux.

Les otelles peuvent être mises au rang des fruits, étant des amandes pelées; celles de l'écu de Comminges au nombre de quatre, sont adossées & posées en fautoir.

Les coquerelles sont des bouquets, chacun de

trois gouffes, semblables à celles qui renferment les noisettes; c'est pourquoi elles sont mises au rang des fruits dans l'art du *Blason*: on en voit peu dans les armoiries.

Astres.

Sous ce nom, on comprend le soleil, les croissants, les étoiles & les comètes.

Le soleil paroît dans l'écu avec un nez, une bouche & deux yeux, & a autour de sa face huit rayons droits, & autant d'ondoyans entremêlés alternativement; derrière chacun, trois traits droits pour le rendre plus lumineux; son émail particulier est l'or; il s'en trouve pourtant de différens émaux.

Ombre de soleil; soleil qui n'a ni nez, ni bouche, ni yeux.

Les croissants & les étoiles se trouvent en nombre dans plusieurs écus. Les étoiles sont ordinairement à cinq rais, que l'on n'exprime point; quand il y en a davantage, on en fait mention en blasonnant.

Dans les armoiries des Italiens, on remarque que les étoiles sont toujours à six rais.

Les comètes sont représentées par des étoiles, dont un des rais est allongé en forme de queue ondoyante.

Meubles d'armoiries.

On nomme *meubles* par métaphore, les besans, tourteaux, billettes, allérons, merlettes, canettes, étoiles, croissants, croisettes, molettes-d'éperons & généralement toutes les pièces qui accompagnent ou chargent les pièces honorables; elles sont ainsi nommées, parce qu'elles remplissent & meublent l'écu.

Position des pièces & meubles.

Les pièces & meubles se posent ainsi;

Un, au centre de l'écu.

Deux, l'un sur l'autre.

Trois, deux en chef, un en pointe.

Quatre, deux en chef, deux en pointe.

Cinq, en sautoir.

Six, trois, deux & un.

Sept, trois, trois & un.

Huit, en orle.

Neuf, trois, trois & trois.

Ces positions ne s'expriment point, parce qu'elles ont été ainsi réglées par les héralds d'armes; mais si ces mêmes pièces & meubles étoient posés autrement, il faudroit en désigner la position en blasonnant l'écu.

Étymologie du mot BLASON.

Ménage fait venir ce mot du latin *latio*, *latioris*; à cause que les chevaliers faisoient porter leur *blason* sur leur écu.

Borel le dérive des mots latins *laus* & *sonare*, en les joignant ensemble & les faisant précéder de la lettre *B*.

Mais il est mieux, avec le P. Menestrier & plusieurs autres auteurs, de dériver le mot *blason*, de l'Allemand *blasen*, qui signifie *sonner du cor*, parce que les chevaliers & gentilshommes qui se présentoient aux anciens tournois, y étoient annoncés au son du cor: ils y venoient avec pompe, accompagnés de leurs écuyers, & suivis de leurs domestiques; ces chevaliers & gentilshommes étoient décorés des couleurs des demoiselles qu'ils chérissoient, ce qui a été l'origine des livrées: leurs domestiques qui portoient leurs écus, étoient déguisés en satyres, en sauvages, monstres, lions, &c. ce qui a occasionné les tenans & supports des armoiries. Voyez l'article PIÈCES, (terme de *Blason*.) dans ce Supplément, & les figures qui y sont expliquées. (G. D. L. T.)

BLASONNER, *v. act.* peindre des armoiries avec

les émaux qui leur conviennent; représenter un blason en gravure avec des points & hachures qui en marquent les émaux. Dessiner des armoiries dans le goût de la gravure.

Blasonner, est aussi expliquer les pièces & meubles de l'écu en termes propres & convenables.

Manière de blasonner par principes. 1°. On nomme l'émail du champ de l'écu, ensuite la pièce ou meuble qui se trouve au centre & son émail; si cette pièce ou meuble est accompagnée de quelques autres, on les nomme, & après leurs émaux.

2°. Une famille porte d'azur au lion d'or.

3°. Une autre porte d'or à la fasce d'azur, accompagnée de trois étoiles de gueules.

4°. S'il y a trois pièces ou meubles semblables dans un écu, ce qui arrive souvent, après avoir nommé l'émail du champ, on nomme les trois pièces & leur émail: exemple, telle famille porte d'or à trois annelets d'azur.

5°. S'il se trouve plusieurs pièces dans un écu l'une sur l'autre, la première est la plus proche du haut de l'écu, la dernière celle qui approche le plus de la pointe.

6°. S'il y a plusieurs pièces longues & debout à côté l'une de l'autre, la première est à la droite de l'écu, la dernière à la gauche.

7°. On doit éviter de nommer un émail que l'on a déjà nommé; une famille porte d'azur à la fasce d'or, accompagnée de trois losanges d'or; on dit accompagnée de trois losanges de même: ce mot de même signifie l'émail que l'on vient de nommer.

8°. Une autre famille porte d'argent à l'aigle d'azur, accompagnée en chef de trois besans d'azur, & en pointes de trois molettes d'éperons aussi d'azur: on blasonne d'argent à l'aigle, accompagnée en chef de trois besans, & en pointe de trois molettes d'éperons, le tout d'azur.

9°. Une famille porte d'or, à la face d'azur, chargée de trois croissants d'or: il faut dire chargée de trois croissants de l'émail du champ. (G. D. L. T.)

BLATIN, *f. m.* (*Hist. nat. Ichthyologie.*) espèce de pourpre à canal évasé, ainsi nommée au Sénégal, & gravée dans notre *Histoire naturelle des coquillages du Sénégal*, planche IX, n° 32, page 142.

Sa coquille a rarement plus de sept lignes de longueur; sa largeur est une fois moindre.

Elle n'a que huit spires qui sont peu renflées, fort ferrées, & chagrinées par un grand nombre de tubercules assez gros, écartés & disposés sur plusieurs rangs qui tournent avec elles: on en compte cinq à six sur la première spire, deux sur la seconde, & un seul sur les autres.

Le sommet égale en longueur la première spire.

La longueur de l'ouverture n'est pas tout-à-fait triple de sa largeur.

La levre droite est mince & sans dents dans quelques-unes; dans d'autres, elle est fort épaisse, ornée au-dedans de cinq dents assez grosses & arrondies.

Le fond de sa couleur est un pourpre foncé tirant sur le violet ou sur le noir. Dans quelques-unes la première spire est entourée de deux petites lignes blanchâtres, peu sensibles; elle n'a point de périoste apparent.

Mœurs. Le blatin se voit abondamment dans les rochers de l'île de Gorée & de la Magdelaine. (M. ADANSON.)

§ BLATTE, insecte. Voyez-en la figure au volume XXIII, planche LXXVII, figure 11 à 13. du *Dict. rais. des Sciences*, &c.

BLATTI, *f. m.* (*Hist. nat. Botan.*) arbrisseau du Malabar, très-bien gravé sous ce nom, avec la plupart de ses détails, par Van-Rheede, dans son *Herbarius Malabaricus*, volume III, page 43, pl. XL. Les

Malabares l'appellent encore *katou tsjambou*, c'est à dire, *sauvage jambo*; les Brames *ambetti*; les Portugais *jambou do mato*; les Hollandois *sterre bollen*. Jean Commelin l'appelle *jambos sylvestris*, & le regarde comme une troisième espece de jambo qui auroit dû, selon lui, être placée par Van-Rheedé dans le volume I. de son *Hortus Malabaricus*, après le *nati schambu* gravé à la planche XVIII.

Cet arbrisseau ne s'éleve guere au-dessus de quatorze pieds. Son tronc est fort court, couronné par une cime sphérique composée de branches opposées en croix, courtes, épaisses, assez serrées, d'abord ailées, à quatre angles aigus, rouges & brun-rouges dans leur jeunesse, ensuite cylindriques en vieillissant, à bois blanc très-dur, recouvert comme le tronc d'une écorce cendrée, ligneuse, très-épaisse.

Sa racine est recouverte d'une écorce noirâtre.

Ses feuilles sont opposées deux-à-deux en croix, au nombre de deux à quatre paires sur chaque branche, très-serrées, elliptiques, obtuses, longues de trois à six pouces, une fois moins larges, entières, très-épaisses, d'un verd moyen, relevées en-dessous d'une grosse côte ramifiée de sept à huit paires de nervures alternes, insensibles & portées horizontalement sur un pédicule demi-cylindrique extrêmement court, ailé sur ses côtés sur lesquels les bords se prolongent.

Le bout de chaque branche est terminé par une fleur hermaphrodite presque sessile, ou à péduncule quarré, très-court, longue de trois pouces, purpurine, posée non pas sur l'extrémité de l'ovaire, mais sur ses côtés vers son extrémité.

Chaque fleur consiste en un calice persistant, à six feuilles épaisses, triangulaires, une fois plus longues que larges, vertes, élevées, peu ouvertes, égales à la longueur de l'ovaire qui les porte, en faisant corps avec elles. Entre les six feuilles du calice sont placés six pétales purpurins, triangulaires, menus, aussi longs qu'elles, huit à dix fois plus longs que larges. Trente à quarante étamines une fois plus longues que le calice & l'ovaire pris ensemble, s'élevent droit en faisceau, & remplissent le calice ou la fleur; leurs filets sont purpurins, couronnés chacun par une anthere rouge, taillée en rein, couchée horizontalement: ces étamines ne couvrent pas la surface supérieure de l'ovaire, mais sont attachées sur six à sept rangs autour de ses bords près de la corolle & du calice, & avant leur épanouissement elles sont recourbées ou roulées en spirale vers le centre de la fleur. Le style part du milieu de l'ovaire, & domine les étamines: il est verd, terminé par un stigmate hémisphérique, velu.

L'ovaire, avant sa maturité, paroît d'abord comme une sphere de neuf lignes de diametre, verd-brune; mais en mûrissant il devient une baie en pomme de deux pouces à deux pouces un tiers de diametre, conservant son style & son calice qui l'entoure vers le milieu de sa longueur ou un peu au-dessous, comme une étoile épanouie à six rayons. Cette baie est brune extérieurement, charnue, à chair ferme, succulente, à une loge, ne s'ouvrant point, comme partagée en deux, contenant cinq cens à six cens pepins ovoïdes, anguleux, longs de deux lignes, une fois moins larges, blancs d'abord, que le contact de l'air rend ensuite noirs comme si on les eût plongés dans de l'encre, disposés sur dix-huit rangs ou enfoncés dans dix-huit cellules autour d'un placenta charnu, dont les cellules représentent des ramifications très-agréables à la vue.

Culture. Le *blatti* croît communément au Malabar, au bord des rivières, sur-tout dans les provinces de Paleurti & Tirpoutare. Il fleurit & fructifie dès la quatrième année qu'il a été semé, jusqu'à la vingtième

me, & continue ainsi tous les ans. Ses fruits sont mûrs en août.

Qualités. Toutes les parties de cet arbrisseau sont sans odeur. Ses branches & feuilles ont une saveur austere. Ses feuilles sont acides, ainsi que ses fruits.

Usages. Les Malabares font cuire ses fruits pour les manger avec d'autres mets.

De ses feuilles pilées ils font un cataplasme qu'ils appliquent sur la tête rasée pour dissiper les vertiges & procurer le sommeil dans les fièvres continues. Le suc tiré de son fruit par expression se donne avec le miel pour guérir les aphtes & pour tempérer l'ardeur des fièvres.

Remarques. Quoique Jean Commelin ait regardé le *blatti* comme une espece de jambo, on voit cependant qu'il y a beaucoup de différence & dans les fleurs & dans les fruits de l'un & de l'autre, & que cet arbrisseau méritoit de faire un genre particulier dans la quatorzième famille des myrtes où nous l'avons placé. *Voyez nos Familles des plantes, vol. II.* imprimé en 1759, & publié en 1763, page 88. (M. ADANSON.)

BLAVET, (*Géogr.*) riviere de France en Bretagne. Elle a sa source au diocèse de Quimpercorentin, & son embouchure dans l'Océan à Port-Louis, après un cours de quinze ou seize lieues. (+)

BLAWE-STAAAR, f. m. (*Hist. nat. Ichthyolog.*) espece de spare assez bien gravé & enluminé sous ce nom & sous celui d'étoile bleue d'Amboine, par Coyett, à la figure 80 de la seconde partie de son *Recueil des poissons d'Amboine*.

Ce poisson a le corps médiocrement long, très-aplati ou comprimé par les côtés; la tête grande, triangulaire, la bouche petite, conique, pointue, les yeux petits.

Ses nageoires sont au nombre de sept, savoir, deux ventrales petites, pointues, menues, au-dessous des deux pectorales qui sont rondes & médiocrement grandes; une dorsale étendue sur presque toute la longueur du dos, comme fendue en deux, à rayons plus longs devant que derrière; une derrière l'anus plus longue que profonde; & une à la queue, échancrée ou creusée en arc. Deux de ces nageoires sont épineuses, savoir, la dorsale qui a sept rayons antérieurs en épine, & l'anale qui en a trois.

Son corps est bleu avec trois bandes transversales de chaque côté, jaunes, bordées de rouge. Sa tête est rouge en-dessus, bleue en-dessous, bordée de jaune, avec une étoile bleue à cinq rayons autour des yeux, dont la prunelle est bleue entourée d'un iris jaune. Les nageoires sont vertes, excepté la dorsale qui est jaune au-devant à rayons bleus, & marquée de deux demi-cercles jaunes & de deux rouges dans sa partie postérieure.

Mœurs. Ce poisson est commun dans la mer d'Amboine, autour des rochers; il est fort maigre. (M. ADANSON.)

BLAZER, f. m. (*Hist. nat. Ichthyolog.*) poisson d'Amboine du genre du poupou, dont Ruyfch a fait graver deux especes sous ce nom n° 8 & 9 de la planche VIII de sa *Collection nouvelle des poissons d'Amboine*, pag. 14 & 15.

Le premier de ces deux poissons a le corps court, assez comprimé, à peau rude, comme chagrinée, sans épines; la tête courte, la bouche petite, cinq ou six dents coniques, pointues à chaque mâchoire, les yeux médiocrement grands; & six nageoires dont deux pectorales, médiocres, arrondies; deux dorsales dont l'antérieure courte, triangulaire, épineuse, la postérieure longue, une derrière l'anus longue, & une à la queue, quarrée ou tronquée. Il est bleu avec quelques taches blanches sur la poitrine, & une de chaque côté vers la queue.

La seconde espece de la figure 9, differe de la premiere en ce que son corps est moins renflé ou plus menu, plus alongé à proportion. Sa nageoire dorsale antérieure a trois rayons épineux, plus voisins de la seconde nageoire postérieure. Il est pareillement bleu, mais marqué de chaque côté de son corps de deux lignes blanches longitudinales qui commencent derriere les nageoires pectorales, vont se terminer à la queue où sont deux taches blanches de chaque côté.

Mœurs. Ces poissons n'ayant pas les ouvertures des ouies assez grandes, près des nageoires pectorales, lancent souvent par la bouche l'eau qu'ils ont avalée, ce qui établit un certain rapport entr'eux & le souffleur dont on leur a donné le nom de *blazer*.

Remarque. Le *blazer* est, comme l'on peut juger, de la famille des coffres, *orbes*, & appartient à un genre particulier semblable à l'acara mucu du Bresil, auquel nous laissons par préférence celui de *pouyou* qu'on lui donne dans les Indes. (M. ADANSON.)

§ BLEU ou BLÉ, (Botan. Agriculture.) mot françois, formé du latin barbare *bladum*, *blaïum*. On disoit autrefois *blai*. Plusieurs coutumes parlent d'un droit de *blairie* qui, dans les unes, est une prestation en bled, dans d'autres, comme en Nivernois, est le droit de pascage sur les terres moissonnées, &c. Mais d'où vient le mot barbare, *bladum*? Menage se contente de dire qu'il signifie *fruit, semence*; d'où vient le mot d'*imbladare*, emblaver, pour ensemer, *emblavures*, *emblures*, grains pendans par racines, *déblaver* pour moissonner? &c. Vossius, de *vitiis sermonis*, dérive le mot *bladum*, du saxon *blad*, qui signifie la même chose. D'autres, en suivant l'idée de Menage, le dérivent du grec *blasson*, *germen*. Le mot de *bladum*, d'où nous avons fait *bled*, vient de plus loin selon M. Buller qui le dérive du celtique *blead*, moisson. Les bas-Bretons disent encore *bled* pour farine, & les Gallois *blot*. *Bladum* étoit un nom générique, pour signifier toutes sortes de grains propres à faire du pain. Pour en désigner la qualité, il falloit ajouter l'espece au mot *bladum*, comme *bladum frumentum*, froment; *bladum ab equis*, avoine; *bladum mediatum*, méteil; *bladum hiemale*, bled d'hiver; *bladum grossum*, *minutum*, gros bled, petit bled; *bladum sic autem appellabant quodvis triticum, etsi differret à frumento*, Ducang. *Sitón pane di biado e non di frumento*, Dantes. Ainsi notre mot *bled* est générique, de même que celui de *grains*, car on dit indifféremment le *commerce des bleds*; le *commerce des grains*; & *bled* en général, signifie les petits corps ou fruits des plantes, & principalement les semences de celles qui sont connues sous le nom de *frumentacées* ou de *céréales*, parce qu'elles servent à la nourriture des hommes & des animaux. Les anciens se servoient du mot *frumentum*, pour désigner toute espece de *bled*; quoique nous ayons restreint le même mot *frumentum* au sens spécifique pour désigner l'espece particuliere que nous appelons *froment*. Le *frumentum* des latins étoit dérivé du mot *frui* dans le sens de vivre: on disoit *frumentum*, & *frui* venoit de *frumen*, qui signifie proprement la membrane qui tapisse l'intérieur de la bouche, le haut du palais.

De la signification du mot passons à la chose. Rien ne prouve mieux les soins paternels & l'amour d'une providence attentive, que la variété des grains & des fruits dont l'auteur de la nature a enrichi les domaines de l'homme; ce sont-là les vrais biens de la vie, bien toujours renaissans & s'améliorant même par la culture, biens qui se rajeunissent pour nos besoins & qui semblent ne se perpétuer sans cesse que pour la conservation de l'espece humaine.

Parmi les plantes qui nous donnent les grains & les fruits, il en est dont la vigueur résiste à la durée

Tome I,

des tems, & aux vicissitudes des saisons, selon la nature & la constitution de chaque espece. Il en est qui ne sont vivaces que par leurs racines, & dont la tige & les feuilles qui périroient tous les hivers, sont coupées pour servir de fourrage aux animaux. Il en est enfin d'annuelles qui ne subsistent qu'une année, & parmi ces dernieres il en est, telles que les *bleds* & les *seigles*, qui peuvent supporter les rigueurs des hivers, & dont la végétation peut se prolonger jusqu'à neuf à dix mois, tandis que d'autres, telles que les *bleds de mars*, craignent l'hiver & ses frimas, & acquierent leur parfaite maturité dans l'espace de quatre mois; en sorte qu'il suffit de les semer au printemps aux environs du mois dont ils portent le nom, les *mars*.

Cette diversité des plantes nous est favorable; non-seulement par la multiplicité des dons que leur récolte nous procure, mais encore en ce que les semences variées comme les saisons, nous donnent la facilité d'ensemencer toutes nos terres dans la saison qui nous convient le mieux; en sorte que nous pouvons nous dédommager dans l'une des pertes que nous avons essuyées dans l'autre.

Les *bleds* étant spécialement destinés à la nourriture de l'homme qui ne peut pas se procurer d'aliment plus sain, plus agréable, ni plus facile à préparer, sont devenus la matiere d'un commerce nécessaire qui ajoute encore à leur prix; ils sont par cette raison le but principal de l'agriculture, dont les travaux sont consacrés avant tout à la multiplication des *bleds*, parce qu'ils sont d'une nécessité indispensable pour toutes les conditions. Les grains peuvent donc être considérés sous deux aspects, l'un comme étant l'objet de l'agriculture, l'autre comme servant de base & de matiere premiere aux commerces fondés sur nos besoins réciproques. Voyez les mots AGRICULTURE, COMMERCE DES GRAINS, EXPORTATION.

Mon objet, dans cet article, étant de procurer une connoissance étendue des divers *bleds*, je vais le diviser en plusieurs paragraphes pour soulager la mémoire, & y répandre plus d'ordre & de clarté.

§ I. Bleds des anciens.

Je traduis ce paragraphe de mes *Institutions latines d'agriculture physico-botanique*, que j'espère donner au public en françois & en latin, & dans lesquelles j'ai rassemblé tout ce qui concerne les plantes céréales & leur culture, leurs différentes especes, la nature des terres, l'histoire naturelle de la vigne & des vins, &c. enfin tout ce qui concerne l'agriculture, pour former un *Prædium rusticum* complet.

Les Romains, comme je l'ai observé plus haut, désignoient sous le mot générique *frumentum*, plusieurs especes de *bleds*. Ils en distinguoient deux genres principaux, celui qu'ils nommoient *far seu ador*, & le froment qu'ils appelloient *tritium*. On peut voir cette distinction dans Columelle. Virgile semble l'indiquer dans son *immortel* ouvrage des Géorgiques.

*At si triticeam in messeni robustaque sarra,
Exercebis humum.*

Ce sont là de ces distinctions qui échappent aux traducteurs qui croient, comme M. de l'Isle, y suppléer par la pompe des mots, & dont l'ensemble ne signifie rien.

*Præferes-tu des bleds dont les gerbes flottantes
Roulent au gré des vents leurs ondes jaunissantes?*

On voit que tout ce qui suit, n'ajoute rien à cette traduction, *Præferes-tu des bleds*, & n'est qu'un vain remplissage, & que cette traduction est incomplète, puisqu'elle ne rend pas les mots

Z L z z z

triticeam in messem robustaque farra exercebis humum. Il faudroit pouvoir faire entrer tout ceci dans une traduction exacte : mais si vous disposez la terre par des labours à porter une moisson de froment ou de l'épeautre robuste ou de l'orge d'hiver, &c.

Les Origines d'Ildore & Varron dérivent le mot *far* à *frangendo quia ante molarum usum pilâ frangi soleat* ; d'autres du mot *ferre quod illud ferat terra.* Mais ces étymologies incertaines, & qui conviennent également aux autres grains, ne nous apprennent rien sur la nature particulière du *far* dont les latins ont formé leur mot *farina*, selon Pline *farinam à farre dictam nomine ipso apparet.* Liv. XVIII, chap. 9.

Le *far* fut chez les Romains comme l'orge chez les Grecs, le *bled* le plus connu & le plus ancien ; c'est pourquoi on le préféroit aux autres *bleds* dans les sacrifices & dans la cérémonie du mariage, que l'on appelloit de son nom *confarréation*, & le divorce de cette dernière espèce de mariage s'appelloit *diffarréation*, parce qu'on faisoit usage dans ces cérémonies de gâteaux faits de farine de *far*. On appelloit aussi le *far* *edor*, selon Festus, *ab edendo & quod vulgatissimum esset cibi genus*, ou selon d'autres, *ador ab adurendo*, parce qu'on le faisoit brûler en holocauste dans les sacrifices. Aussi a-t-on fait d'*ador* un adjectif, qu'on joint ordinairement au mot *far*, *far adorem*. Si nous en croyons Pline, ce fut Numa qui imagina de faire rôtir le *far*, non-seulement parce que cela le rendoit plus sain, mais parce qu'il devenoit plus facile à être brisé sous le pilon des esclaves, avant l'invention des meules. Le religieux Numa ne manqua pas de consacrer cette utile invention par la religion, en faisant brûler du *far* dans les sacrifices. Le *far* étoit le principal aliment des anciens Romains, qui le mangeoient en bouillie ; car ils furent long-tems sans connoître l'usage du pain, ce qui les fit appeler par les autres nations, *mangeurs de bouillie*. Ils avoient même encore ce sobriquet du tems de Pline, & *pulmentarii hodieque dicuntur.* Liv. XVIII, chap. 8 ; ailleurs il les appelle lui-même *poliphagos*.

Quant au *far*, c'étoit, selon Pline, celui de tous les *bleds* qui résistoit le mieux au froid des hivers ; on le semoit en automne. Il se plaisoit dans les sols crayeux & humides, mais il réussissoit également bien dans les lieux chauds, secs & arides ; les terrains les plus froids & les plus mal cultivés ne l'empêchoient pas de venir. *Ex omni frumentorum genere durissimum far & contra hiemes firmissimum semen idæo hibernum ; autumnno seritur cretoso solo & uliginoso gaudet, patitur simul frigidissimos locos & minus subacidos vel aestuosos siccitescque,* &c. Plin. loc. cit. Columelle compte quatre espèces de *far*, celui de *clusium* qui étoit le plus blanc & le plus éclatant, le *venuculum album*, le *venuculum rubrum* & le *far* trémois qu'il appelle *alicastrum*, & qui l'emportoit en bonté & en poids sur les trois premières espèces.

La seconde sorte de *bled*, connue des Romains, étoit le froment, qu'ils appelloient *triticum à tritu-rando*, parce qu'on le dépouilloit de sa balle en le broyant. Columelle distingue trois espèces de froment : la première, qu'il appelle *robustus*, soit à cause de sa couleur rouge, soit parce qu'il étoit meilleur & plus lourd que les autres : la seconde espèce, qu'il nomme *filigo*, parce qu'elle étoit blanche & d'un grain plus net & plus choisi, étoit celle qu'on employoit principalement à faire le pain qui en prenoit le nom de *panis filigineus*. On pourroit rapporter la première espèce de ces fromens à celui que les marchands appellent *mâle*, qui est plus rouge, plus gros & plus lourd ; l'autre à la femelle qui est plus petite, mais plus blanche & plus nette, à moins que ce ne soit l'espèce particulière de *bled* blanc, qu'on nomme *blanchée* en quelques endroits, & ailleurs *touzzelle* ou *bled touzet*, parce que son épi est ras & sans barbe ;

au reste Pline & Columelle remarquent que l'espèce *filigo* n'est qu'un *bled* dégénéré du *robustus*, & qu'au-delà des Alpes le *robustus* dégénère en *filigo* à la deuxième ou troisième récolte. C'est comme si nous comparions le *bled* de Barbarie à celui de Pologne ; le premier est plus gros, plus long, d'une couleur plus foncée & bien plus lourd, ayant la farine plus compacte ; ce qu'il faut attribuer à la chaleur du climat, & non pas à la diversité de l'espèce. Je parlerai ailleurs de cette dégénération des *bleds*, qui en a fait multiplier les espèces par les anciens & par les modernes. V. FROMENT, Suppl. La dernière espèce de froment, citée par Columelle, est le *triticum trimestre*, dont l'usage n'est pas assez répandu, parce qu'il pourroit remplacer les fromens qui ont été la victime des hivers. Ce fut cette espèce de froment qui fut le salut de la France en 1709, comme on le verra au mot *DISETTE*, dont je prie de joindre la lecture à celle de cet article.

On peut juger par ce que je viens de dire, d'après Pline & Columelle, que le *bled far adorem*, étoit un genre bien différent du *bled* froment, *triticum*. Pline ajoute que le chaume du froment a quatre nœuds, & que la paille du *far adorem* en a six. Le froment est séparé de sa balle dans la grange, & on en sème le grain, dépouillé de son enveloppe : le *far* au contraire ne pouvoit être dépouillé de sa balle qu'en le faisant rôtir, & on le semoit avec ses enveloppes ou follicules, comme l'orge & l'avoine : les Gaulois qui recueilloient le plus beau *far* de l'Europe l'appelloient *brance*, & ils nommoient le froment *arinca* ; le *far* réussissoit par-tout, & le froment veut une terre grasse & bien préparée & un climat tempéré : le *far* se semoit dès le mois de septembre & le froment au mois de novembre.

Il est d'autres différences entre le *far* & le froment sur lesquelles on peut consulter les *autores rei rusticae* ; mais il sera toujours incertain à quelle espèce de nos grains modernes il faut rapporter le *far* des anciens. C'est de ces recherches qu'il falloit s'occuper dans le *Dict. rais.* &c. au mot *BLEU*, plutôt que de nous apprendre, d'après Savary, qu'on a bien fait de ne pas citer, que c'est *Cérès* qui a inventé le *bled*.

Quelques auteurs prennent le *far* pour l'épeautre ou *bled locular*, ainsi appelé, à cause de la balle ou glume qui recouvre ce grain, qui a d'ailleurs les mêmes propriétés que le *far*, en ce qu'il vient par-tout, qu'il résiste aux hivers les plus rudes, qu'il réussit dans les lieux secs comme dans les fonds marécageux, & qu'on en fait en Allemagne & en Suisse d'excellentes fromentées, comme les Romains faisoient leur bouillie avec le *far* ; mais l'épeautre étoit également connu des anciens ; les Grecs l'appelloient *zea*, & Pline n'eût pas manqué de l'observer si c'eût été le même *bled*. Dioscoride distingue deux espèces d'épeautre que nous avons encore ; la première, qu'il appelle *monococcon*, parce qu'elle n'a qu'un grain dans chaque balle isolée, & l'autre *dicoccon*, parce qu'il y a deux grains sous une enveloppe commune. L'épeautre *zea*, que les Latins appelloient *semen*, se cultivoit principalement dans la Campanie, où l'on en faisoit l'*alica*, espèce de potion ou de bouillie très-nourrissante, d'où elle avoit pris le nom d'*alica ab alendo*. Quoique le *far* & l'épeautre fussent des grains de même genre, Pline ne manque pas d'en faire sentir la différence, car il dit que le *far* étoit réservé pour les hommes, & que l'épeautre & l'orge étoient destinés aux chevaux ; cependant comme il y avoit quelques peuples qui vivoient d'épeautre, Pline ajoute que c'est faute de *far*, que *zea utuntur non habent far*, liv. XVII, c. 81.

Ceux qui confondent le *far* avec le seigle se trompent également, puisque le seigle étoit aussi connu des anciens, & que Pline le distingue nommément :

on ne cultivoit le seigle en Italie qu'en le semant avec de l'orge, des vesces, du *far*, & d'autres grains, pour procurer au bétail un fourrage, qu'ils appelloient *farrago*, à cause de ce mélange: Plin ajoute cependant qu'on cultivoit le seigle, en quelques lieux des Alpes pour en faire un pain détestable qui n'étoit propre qu'à appaiser la faim canine de ces malheureux montagnards, dénués des moyens de se procurer de meilleur *bled*; il remarque même que les plus aisés méloient un peu de *far* avec le seigle pour en corriger l'amertume & rendre le pain moins noir, comme nous mêlons du froment avec le seigle dans la même vue; & il ajoute que cela n'empêche pas le pain où il y a du seigle de lâcher le ventre & d'être aussi mauvais qu'indigeste. Voy. SEIGLE, Suppl.

Je serois donc porté à croire que le *far adorum* des anciens n'est autre chose que notre orge d'hiver connu sous le nom d'*écourgeon*, qu'Olivier de Serres met mal-à-propos au nombre des fromens. L'auteur de la *Maison Rustique* l'appelle *secourgeon*, comme qui diroit *secours des gens*, parce qu'étant hâtif, il est d'un grand secours aux pauvres gens qui n'ont pas de *bled* pour vivre jusqu'à la nouvelle récolte, & qu'on le moissonne le premier, raison pour laquelle on le nomme *orge de prime*. Les Flamands en font de la bière, comme les Romains faisoient leur *alica*. Il se sème en septembre comme le *far*, son chaume a six nœuds comme le *far*; il est plus haut que celui de l'orge commun: il donne prodigieusement de grains, & il a toutes les qualités que Plin attribue au *far*. Comme c'étoit l'espece de *bled* que les anciens cultivoient de préférence, il ne seroit pas étonnant que la culture en eût multiplié les especes; & ce qui me confirme dans mon opinion sur l'identité du *far* & de l'*écourgeon* ou *orge de prime*, c'est que Plin remarque qu'il y avoit un *far printanier*, comme nous avons nos orges de mars, & que les gladiateurs se nommoient *hordearii*, parce qu'ils ne mangeoient rien autre chose du tems de Plin, que des bouillies d'orge & de *far*. J'ai cru devoir donner cette courte notice des *bleds* des anciens, avant que de parler des nôtres.

§ II. Bleds des modernes.

Dans le commerce on distingue deux sortes de *bleds*: 1°. les *bleds* proprement dits, ou les gros *bleds*; 2°. les petits *bleds* ou les menus grains.

Les gros *bleds* se sement avant l'hiver, ils se subdivisent en trois classes: la premiere comprend toutes les especes de fromens; la seconde celles des seigles, & la troisieme qui résulte du mélange des deux premieres classes; on appelle ce mélange *bled méteil*; il est connu en Bourgogne sous le nom de *conceau*, & Olivier de Serres dit qu'on le nomme en Languedoc *mescle* ou *coffequail*, en Bretagne *meleard*. Voyez MÉTEIL, Suppl. On compte encore l'épeautre & le riz au nombre des gros *bleds*.

On donne le nom de petits *bleds* aux grains qui se sement en mars, comme l'orge, les pois, la vesce, l'avoine, &c. mais cette division n'est pas exacte, parce qu'il y a des fromens & des seigles printaniers qui se sement en mars, comme il y a des orges & des avoines d'hiver qui se sement en automne.

Le maïs & le sarrasin sont encore des grains auxquels on donne le nom de *bled*; le premier s'appelle *bled de Turquie* ou *bled d'Inde*, le second *bled noir*; on donne aussi le nom de *bled de vache* à la graine du *melampyrum* qui est souvent mêlée avec le froment, & qu'on nomme l'*herbe rouge*.

Il est naturel de penser qu'on a donné le nom de gros *bleds* aux grains spécialement destinés à la nourriture de l'homme, comme le froment, le seigle, le méteil, l'épeautre, le riz; & celui de petits *bleds* ou

Tome I.

menus grains à ceux qui servent à nourrir les animaux; mais cette division est encore incomplète & arbitraire, puisque dans plusieurs provinces, comme en Comté & ailleurs, le paysan est réduit au pain d'orge & d'avoine, & se trouve fort heureux de pouvoir partager sa nourriture avec les chevaux.

En général, les grains farineux, c'est-à-dire, qui donnent de la farine, & dont on fait du pain, de la bouillie ou des gâteaux pour la nourriture journalière des hommes, sont de deux sortes, les *bleds* & les légumes.

Les *bleds* se distinguent 1°. en gros *bleds*, tels que les fromens, les seigles & les épeautres.

2°. En *bleds* étrangers, tels que le maïs ou *bled d'Inde*, & le riz qu'on appelle *bled de la Chine*.

3°. En petits *bleds* ou menus grains, comme l'orge, l'avoine, le panis, le millet & le sarrasin ou *bled noir*.

Les légumes sont aussi de plusieurs sortes & comprennent toutes les plantes & racines qu'on peut cultiver en plein champ ou dans le potager. On donne proprement le nom de légumes aux grains farineux qui se trouvent renfermés dans une cosse ou silique qu'on cueille à la main lors de la récolte (*Legumina qui à manu leguntur.*) Les vrais légumes sont les pois, les fèves, les lentilles, &c.

Il est aussi des racines farineuses dont l'art peut trouver le secret de faire du pain, soit en les employant seules, soit en les mêlant avec la farine des *bleds* proprement dits, telles sont la pomme de terre ou *solanum tuberosum*; le topinambour ou poire de terre, *helianthemum tuberosum*; la racine de quelques especes de pieds de veau *arum*, les bulbes des especes d'orchis ou de *fatyrium* dont on fait le *falep d'Egypte*, &c.

Tous les *bleds* proprement dits dont je viens de parler, ainsi que les plantes ou racines farineuses avec lesquelles on peut les remplacer, croissent en France & peuvent s'y cultiver avec la teinture la plus facile des pratiques de l'agriculture. Je devrois donner ici la description, les especes, la culture, les usages & les propriétés de chacune de ces plantes en particulier; mais on sent aisément que ces détails seroient d'une trop longue étendue dans un seul article; ainsi consultez séparément les mots FROMENT, SEIGLE, EPEAUTRE, ORGE, AVOINE, MAÏS, RIZ, PANIS, MILLET, SARRAZIN, &c.

§ III. Des diverses qualités & maladies des bleds avant la récolte.

Tout homme qui veut se mêler du commerce des *bleds* & de la boulangerie, ne peut se flatter de réussir, à moins qu'une longue expérience ou une étude réfléchie qui en tienne lieu, ne lui ait appris les moyens de connoître les diverses especes de *bleds* & leurs qualités bonnes ou mauvaises. Cette connoissance intéresse les propriétaires de fonds qui ont leurs revenus en grains; les peres de famille qui sont obligés de faire cuire chez eux une grande quantité de pain pour un nombre considérable d'enfants, de domestiques, d'ouvriers; les directeurs des grandes manufactures; les économistes des hôpitaux & maisons religieuses; les armateurs de navire & négociants de *bleds*; les entrepreneurs des vivres, &c. On conçoit aisément de quelle conséquence il est que toutes ces personnes sachent connoître les qualités des différentes sortes de grains; l'intérêt pressant qu'elles ont à se pourvoir de bonnes qualités de grains, est manifeste, puisque d'un côté la vie de ceux qu'elles doivent alimenter en dépend, & que de l'autre si la qualité du *bled* manque, toute spéculation en ce genre est incertaine, fautive & ruineuse pour celui qui l'a faite; la santé des uns &

Z Z z z z ij

la fortune des autres sont attachées aux connoissances qui font l'objet de cet article.

Jusqu'ici j'ai parlé des *bleds* en général ; mais le froment étant le *bled* par excellence , & le meilleur de tous les grains pour composer la nourriture des hommes , je vais m'attacher à faire connoître ses maladies & ses diverses qualités , en examinant d'abord les *bleds* pendans par racine , & ensuite les *bleds* après la récolte ; mais il faut joindre préliminairement à cet article la lecture des mots FROMENT & SEIGLE , & celle des autres mots auxquels je renvoie dans le texte.

Il n'est pas indifférent pour un acheteur , par exemple , qui a de grands approvisionnement à faire dans un canton , d'aller examiner les *bleds* sur plante pour en apprécier mieux la valeur , afin de spéculer sur l'espérance qu'il peut se promettre des récoltes prochaines.

Dans nos climats on voit le sort des *bleds* entre le 15 mai & le 15 juin.

La couleur de la faune & des tuyaux de *bled* fin doit être d'un beau verd plein. Quand les plantes du *bled* ont un œil jaune , on est assuré qu'elles ne produiront pas de beaux épis ; car cette couleur dénote un grain qui a souffert par la trop grande rigueur des frimats , par trop de sécheresse ou trop d'humidité. Quand le *bled* est jaune-rouge , la plante n'a pas pris sa nourriture , & se fournit mal en grains.

Lorsque le pied pousse beaucoup de tulles , ce qu'on appelle en Bourgogne *trocher* , c'est une marque que le sol est bon , bien cultivé , & que la récolte promet beaucoup. La touffe ou troche est précisément cet état de la plante où la tige du *bled* forme le pied d'œillet , lorsque plusieurs tuyaux partent de la même tige ou du même grain de semence ; c'est ce qui arrive ordinairement dans les fonds labourés profondément , & dans lesquels le laboureur intelligent a semé plus clair , afin de laisser à chaque grain de *bled* l'espace qu'il lui faut pour taller suffisamment. C'est ce qu'on avoit principalement en vue dans la pratique du semoir , cet instrument dont les essais annonçoient des merveilles , mais qui n'a pu encore s'établir généralement (Voy. SEMOIR). Un autre moyen de faire *trocher* ou taller les grains , seroit de semer les *bleds* clair dès le commencement de septembre , & de les faucher une fois ou deux avant l'hiver. J'en ai parlé dans ma *Dissertation latine sur les principes physiques de l'agriculture & de la végétation*. Paris , Delalain ; Dijon , Frantin.

Les mauvaises herbes trop multipliées dans les champs , diminuent beaucoup le produit des récoltes. Les *bleds* qui sont le plus exposés au souffle des vents , y sont ordinairement sujets. La quantité de gerbes en est bien aussi considérable ; mais ces *bleds* souffrent un grand déchet. Les mauvaises herbes nuisent encore aux *bleds* , soit parce qu'elles les empêchent de grossir & de profiter en leur dérobant la nourriture , soit parce qu'elles les étouffent en les privant de la libre circulation de l'air , ou parce que le mélange des poussieres des étamines dans le tems de la fleuraison (sur-tout de l'yvraie) , entraîne infailliblement une prompte dégénération des *bleds* , soit parce que les herbes coupées dans leur verdeur avec les grains , altèrent les *bleds* par la fermentation qu'elles occasionnent dans les gerbes , soit enfin parce que leurs mauvaises graines nuisent à la quantité & à la qualité des grains , rendent la farine bise , le pain noir , lourd & mal-sain. Les mauvaises graines qui croissent avec le *bled* , sont , 1°. l'yvraie & la drou , petite espece d'yvraie ; leurs semences , mêlées dans le pain , causent une forte divresse & d'éblouissement , 2°. Les pois gras , la

vesce & le vesceiron qui nuisent à la mouture en ce qu'elles empâtent les meules , rendent la farine bise & amere , & l'empêchent de fermenter & de lever promptement. 3°. La nesse ou nielle bâtarde , *nigella arvensis cornuta* , Tournef. dont les semences sont rudes , anguleuses & noirâtres. 4°. Le grand lychnis des champs , *agrostemma* , Lin. auquel on donne mal-à-propos le nom de *nessé* ou de *belle-de-nuit*. 5°. Le *bled* de vache ou la rougeole , qui a pris ce dernier nom de la couleur de la plante & de sa fleur , appelée en quelques endroits *queue de renard* , *melampyrum purpurascens comà* , Tournefort. Sa semence rend le pain rouge comme s'il étoit trempé dans du vin , & elle est aussi grosse que le moyen *bled* , ce qui fait qu'on a assez de peine à la retirer par le crible. 6°. La gesse à racines tubereuses qu'on nomme *annotes* en Bourgogne , *lathyrus arvensis repens tuberosus* , Tournef. &c. 7°. Le poireau bâtarde , le barbeau ou bluet , le coquelicot , la presse , l'arrête-bœuf , les gramens , les chardons & une infinité d'autres mauvaises plantes qui nuisent aux *bleds* , & dont il seroit trop long de rapporter les inconvéniens. On observe sur-tout , lorsque les champs sont chargés de fleurs rouges , de coquelicots , de gesse & de pois gras , que la récolte sera des plus médiocres. Le bluet n'est pas d'un si mauvais signe , parce que sa graine tombe toujours avant les récoltes ; cependant il indique un fonds sec , aride & mal cultivé.

Après l'examen de la plante du *bled* , vient celui de son épi. Il y en a de trois classes ; celui de la première est gros , nourri , sortant bien de son fourreau ; celui de la deuxième est plus maigre , & ne paroît pas avoir la force de sortir du fourreau ; celui de la troisième ne forme qu'un épion , & dénote une grenaison médiocre , petite en quantité & en qualité. On doit aussi regarder la forme de l'épi , s'il est bien renflé , s'il est roux , jaune & de bonne couleur. On compte ensuite les mailles ou balles dont il est composé , par où l'on préjuge la quantité de grains qu'il doit produire. La fleur , ou plutôt les étamines du *bled* doivent sortir , renflées & assez grosses des mailles de l'épi ; elles doivent être d'une belle couleur de verd-gai , tirant sur le blanc. Alors l'épi graine parfaitement ; mais il faut pour cela que le tems de la fleur ne soit ni froid ni pluvieux pour qu'elle passe bien , sans quoi les *bleds* couleront faute de fécondité. La coulure arrive en effet lorsque les poussieres des étamines ont été enlevées par les grands vents ou délavées par les pluies , ou lorsque le tems froid & couvert n'a pas assez de chaleur & de force pour faire jouer ces poussieres élastiques que les rayons du soleil doivent mettre en action pour opérer la fécondation des plantes (Voyez FÉCONDATION , Suppl.). Le germe renfermé dans les balles de l'épi , n'ayant point été fécondé , périt entièrement , ou bien avorte & reste petit & sans farine.

Lorsque le *bled* est prêt à mûrir , on compte les grains dont un épi est chargé , & on le distingue toujours suivant ses trois classes. Le *bled* de la première classe produit , par épi , cinquante à soixante grains ; celui de la deuxième , de trente à cinquante , & celui de la troisième ou l'épion , est formé de dix à trente grains. Il est bien aisé alors de connoître une bonne , une médiocre ou une mauvaise année , par la comparaison du produit des années précédentes. On conçoit aussi que quand l'épi porte beaucoup de grains & de bonne qualité , il est lourd & pesant ; alors on voit les épis inclinés & formant le crochet par leur poids , ce qui n'arrive pas quand l'épi est foible & le *bled* maigre & mal nourri. C'est cette situation des épis bien ou mal grenés , qui a fait naître la belle comparaison de M. Rollin , que le faux

favant est comme un épi vuide, qui porte sa tête droite & altiere, tandis que le vrai favant est modeste comme l'épi chargé de grains, qui n'éleve point sa tête au-dessus des guerets.

L'observation la plus essentielle consiste à examiner s'il y a beaucoup d'épis noirs, ou niellés, ou stériles, ou avortés, ou charbonnés ou ergotés. Les épis noirs & charbonnés qui ne produisent rien par eux-mêmes, gâteront encore les autres qui donneront après le battage des bleds brouinés, chargés, niellés, mouchetés, charbonnés, puants, &c. & dont on ne peut faire du pain blanc passable, qu'en prenant la précaution de les faire laver & sécher avec soin. L'épi stérile ou coulé est plat, léger: il ne donne que de la paille. L'épi avorté a les mailles ouvertes, il produit des grains contrefaits, verts, quelquefois durs comme de la pierre, d'autres fois pleins d'une matière blanche, gluante & fétide; l'épi charbonné est blanc, la balle allongée est transparente, entr'ouverte, & renferme des grains qui n'ont que la pellicule extérieure; mais dont l'intérieur est plein, au lieu de farine, d'une poussière noire, grasse, putride, contagieuse; l'épi niellé ne conserve plus que la cote & paroît avoir été rôti au feu; enfin l'épi ergoté, fournit au lieu de grains des espèces d'ergots allongés, qu'on peut regarder comme un véritable poison & comme la cause première d'une infinité de maladies. Je n'entrerai point ici dans le détail immense des causes & des effets de toutes ces maladies des grains sur pied; je prie seulement qu'on lise les articles CHARBON, ERGOT & NIELLE, *Suppl.*

Il est également important d'observer comment se comporte le tems pendant la saison de la croissance du bled, de sa maturité & de sa récolte. Les brouillards & brouinés du printemps, tant ceux qui s'élevent de terre avec les vapeurs, que ceux qui se condensent & retombent par des fraîcheurs, s'attachent à la plante du bled, en empêchent la transpiration & couvrent les feuilles & les tuyaux d'une substance rouille couleur de rouille, qui bouche les pores de la plante & nuit à son accroissement. Les lieux bas, humides & abrités sont plus sujets que les champs aérés à cette maladie, qu'on appelle *rouille*. Lorsque les bleds sont rouillés & sur-tout lorsque les tuyaux sont attaqués, la récolte est d'un mince produit, la paille est noire, mouchetée, & les animaux la rebutent; cependant s'il survient des pluies assez fortes pour laver les bleds de leur rouille, & s'ils ont le tems de sécher avant la récolte, le mal est moins considérable; on fait que les Romains invoquoient la déesse *Rubigo*, pour se garantir de la rouille, mais on fait aussi qu'ils prioient le dieu *Crepitus*, pour les coliques venteuses.

Dans la saison de la maturité le bled mûrit bien quand il fait beau & que l'air est serein sans être trop chaud. Le grain prend alors, suivant les pays, une belle couleur jaune, gris glacé ou clair perlé, c'est-à-dire, qu'il a de l'éclat & une sorte de transparence; il est ferme & sec intérieurement. Au contraire, quand les pluies sont fréquentes dans la saison de la maturité du grain, il arrive deux choses; la première lorsque les pluies sont mêlées d'orages accompagnées de grands vents, alors les bleds versent, prennent peu de nourriture, mûrissent inégalement & sont sujets à faire des bleds augers & sonneux, c'est-à-dire, dont le grain étique & ridé n'a presque que du son & peu de farine. Comme il est plus long que rond, les gens du métier disent à ce sujet que ce grain s'enfile: la seconde quand les pluies viennent doucement & continuellement, elles pénètrent peu-à-peu dans l'épi & dans ses mailles, l'eau humecte le grain, le bouffit & le rend de la couleur d'un gris-sale, ce qu'on appelle *blas*

terne; alors le grain est peu ferme & fait une farine lâche & molle. Si les pluies continuent trop longtemps, les bleds germent dans l'épi, ils poussent leurs germes hors des mailles à-peu-pres comme l'artichaut, lorsqu'il est en fleur, ce qui fait dire que le bled fait l'artichaut; cet état malheureux fait alors doubler le prix du bled. Lorsque les bleds ont été nourris d'humidité & que sur le champ il survient de grandes chaleurs qui dessèchent trop vite la plante, la paille & le grain mûrissent sans que le grain puisse se remplir de farine, c'est ce qu'on appelle des bleds échaudés, des bleds retraits.

Si les bleds sont récoltés secs, ils se perfectionnent dans la grange ou dans le tassement des gerbes. En un mot, il se façonne dans sa paille & il acquiert toujours de la qualité. On dit sur le marché, en parlant d'un bled bien conservé de cette façon, ce bled sent la gerbe & son frais battu, c'est un goût fin qui participe de l'odeur douce d'une paille fraîche, & sur laquelle le bétail se jette avec plaisir.

Au contraire, quand le bled est récolté humide, il faut le veiller avec grand soin, sinon il court risque de se convertir en fumier, il faut par conséquent le battre promptement, le faire sécher au soleil, s'il est possible, le bien peltre, c'est-à-dire, travailler à la pelle, le cribler souvent & le bien aérer au grenier; c'est dans ce cas de l'humidité des récoltes que l'étuve seroit bien utile pour les grandes communautés & pour les particuliers qui manquent d'emplacements & de travailleurs. Voyez ÉTUVES & CONSERVATION DES GRAINS.

Quoiqu'en général les années humides ne soient pas favorables à la bonté des grains & que les pluies soient nuisibles à leur récolte, cependant on a observé que les pluies qui tombent quelque tems avant la moisson contribuent à faire produire au bled une farine plus belle & plus fine, car cette eau combinée avec la chaleur du soleil perfectionne la qualité du grain.

Il est encore une autre attention sur les récoltes, qui ne doit point échapper à la vigilance d'un acheteur. Le laboureur voyant que la saison est humide, n'attend pas que la maturité du grain soit complète, il se hâte de moissonner au premier beau tems, dans la crainte que les pluies, ne continuent & il ferme au plutôt son bled. Il en résulte une fermentation du grain dans la grange, il commence par y rougir, première marque de fermentation, alors l'écorce du bled est seulement attaquée, le corps du bled n'est point encore vicié ni corrompu. Peu-à-peu il acquiert un tel degré de corruption, qu'il devient ce que les gens du métier appellent *coti*; dans cet état la farine est terne tirant sur le noir & d'un mauvais goût. Enfin le grain se pourrit au point que la farine devient couleur de tabac, quoique le grain conserve encore à l'extérieur une apparence assez trompeuse: il est cependant alors totalement corrompu & hors d'état de faire du pain; les animaux, les cochons même n'en veulent pas manger.

§. IV. Des bleds après la récolte, & des précautions qu'il faut prendre pour en faire les achats.

Après avoir examiné les bleds sur plante & sur terre, suivons ce qu'ils deviennent après la récolte. Les bleds s'achètent dans les granges des laboureurs & des propriétaires; 2°. dans les greniers & dans les maisons des particuliers; 3°. dans les marchés publics. Ainsi un acheteur intelligent doit savoir connaître le grain dans les différens lieux où ses intérêts, ses besoins & la convenance du moment le déterminent à faire ses achats.

Dans les granges le laboureur a son bled en gerbe & le grain est encore dans l'épi: dans les greniers

le propriétaire a son *bled* en tas ; dans les marchés le *bled* est en sacs.

Lorsque le *bled* est dans la grange, l'acheteur choisit en différentes gerbes plusieurs épis qu'il égraine dans sa main, pour connoître la qualité du grain dont il juge par la forme, la couleur, la grosseur & le poids. Il prend garde sur-tout si le tas ne sent pas l'échauffé ou le pourri, si le grain est bien sec, s'il n'est pas coti, il compte les mailles de l'épi & il regarde si les grains à son extrémité sont bien nourris.

Quand le *bled* est en tas dans les magasins, l'acheteur examine s'il a été bien vanné à la grange & bien criblé au grenier, ce qui se reconnoît à l'odeur, à le mettre à l'œil & à la main ; dès son entrée dans le grenier, un acheteur en ouvrant la porte consulte son odorat, le grain ne doit avoir aucune mauvaise odeur, car elle ne provient jamais que par une négligence de la conservation du grain, ce qui arrive lorsque le propriétaire laisse son *bled* sans en avoir beaucoup de soin, de manière que les animaux y font leurs ordures & que les vers & les insectes viennent le dévorer ; le tas s'échauffe ordinairement par le défaut de travail d'un *bled* mal remué ou entassé trop haut.

Dans tous ces cas le *bled* a trois odeurs différentes, l'une de la fermentation qui se distingue par un goût particulier, portant une petite chaleur au nez comme seroit celle d'un fumier légèrement échauffé ; la seconde est l'odeur du charançon, lorsque le *bled* en est infecté, le nez en ce cas est aussi frappé d'une chaleur désagréable & d'une odeur approchant de celle du créton des bouchers, lorsqu'ils fondent leur graisse, ou comme seroit celle du pain de noix quand l'huile en est retirée ; la troisième est l'odeur du ver qui diffère de celle du charançon, en ce qu'elle a un goût aigre, fade, qui donne des nausées. Ces vers sont des espèces de teignes qui filent de la soie dont elles lient les grains de la superficie du tas, elles communiquent au grain sain une odeur qu'on nomme l'odeur de la mite.

Après avoir consulté ces premières sensations qui affectent si diversement l'odorat, l'acheteur va au tas de *bled*, & il marche dedans pour éprouver l'égalité de la qualité du tas ou de la couche ou du tas. Quand le pied entre aisément dans le *bled*, il est toujours de bonne qualité, par conséquent il est intéressant de marcher autour du tas & dans le milieu. Si au contraire le pied entre difficilement dans le tas de *bled*, c'est une preuve qu'il n'est pas bien sec ou qu'il est dur de plancher, c'est-à-dire qu'il n'a pas été bien travaillé ou remué ; ce qui peut aussi provenir du défaut primitif d'une récolte humide ; c'est ce qu'on désigne en disant que le *bled* se tient.

Après l'examen du pied, l'acheteur met la main dans le tas où il éprouve de nouveau la même sensation qu'avec le pied. Il faut observer que le charançon donne de la main, c'est-à-dire qu'il rend le *bled* coulant. En quoi l'on peut être trompé si ce *bled* n'est coulant que par la quantité de charançons qui l'infectent dans le fond du tas ; au lieu d'avoir cette qualité par la bonne conduite d'un *bled* sec, & bien travaillé, il suffit en ce cas de l'odorat pour en juger.

Il arrive aussi fort souvent qu'un *bled* ferré trop verd & devenu coti, possède néanmoins, avec de très-mauvaises qualités, de l'apparence & de la main, c'est-à-dire que le pied & la main y entrent facilement ; mais il est aisé de le reconnoître à la couleur noire & au mauvais goût de sa farine.

Tels sont aussi les *bleds* venus par mer, qui contractent successivement ces qualités dans les cales des vaisseaux, suivant qu'ils ont été embarqués plus ou moins humides.

Après ces premières épreuves, l'acheteur prend du *bled* dans sa main, il le porte au nez, il se confirme dans la connoissance des trois odeurs dont nous avons parlé.

A l'œil il examine la forme du *bled* ; si ses bords sont bien relevés du côté de la rainure, il est sûrement bon, plein de farine & lourd ; car l'attention doit toujours être pour le poids, comme on l'a dit au mot BALANCE D'ESSAI, auquel je renvoie : la finesse du son ou de l'écorce du *bled*, est encore une bonne marque ; lorsque l'écorce est fine, il y a toujours plus de farine.

Quand les *bleds* sont en sac dans les marchés publics, l'acheteur n'a plus les ressources de l'entassement du *bled* pour l'examen ; mais il réunit tous les autres signes, & c'est en sa faveur que je vais les reprendre plus en détail, afin de donner du *bled* la connoissance la plus complète.

§. V. Connoissances générales & particulières des différentes classes de *bled*.

Dans tous les pays où l'on cultive le froment, on en recueille généralement de trois sortes de qualités, savoir :

- 1°. Le *bled* de la tête, dit de qualité supérieure.
- 2°. Le *bled* du milieu, dit *bled marchand*.
- 3°. Le *bled* commun, dit de dernière qualité.

On pourroit encore distinguer les *bleds* en quatre classes ; la première, des *bleds* secs, récoltés sans pluie ; la seconde, des *bleds* qui ont souffert de la pluie pendant la récolte ; la troisième, des *bleds* qui ont été plus mouillés que ceux de la seconde classe ; la quatrième enfin, des *bleds* mêlés de grains étrangers.

Mais ces sortes de qualités de *bleds* rentrent dans la division précédente de *bled* de la tête, *bled* du milieu, & *bled* commun.

Ces trois sortes de *bleds* se distinguent : 1°. par la couleur ; 2°. par la forme ; 3°. par le poids ; 4°. à la main ; 5°. à la netteté ; 6°. à l'odeur ; 7°. au goût.

1°. La couleur du *bled* de la tête est en général d'un beau jaune, clair, fin, mêlé de blond-clair.

Quelques marchands l'appellent *gris glacé* ou *clair perlé* ; ce qui désigne sa transparence.

La couleur du *bled* marchand est d'un jaune plus brun que le précédent.

Celle du *bled* commun, dit de dernière qualité, est un blanc terne, gris-cendré ; il est souvent moucheté du côté de la bosse.

Pour prendre une idée nette de ces couleurs du *bled* dont on vient de dire les noms marchands, on doit observer que le plus beau *bled* est d'un jaune-clair & transparent, comme le paroît à-peu-près une pomme gelée ou un fruit de cire ; la transparence dénote la finesse de l'écorce. Selon les anciens, le plus beau froment d'Italie étoit de couleur d'or. Parmi les *bleds* de première qualité, on distingue encore dans sa couleur le *bled* blanc, blond, qu'on estime beaucoup ; les *bleds* blancs de Zélande ou de Pologne, la touzelle, les *bleds* blancs de la plaine de Vauleau, en Provence, & plusieurs autres qu'il seroit trop long d'énumérer, sont de cette qualité ; le *bled* du milieu ou marchand, est plus brun, plus opaque, d'une couleur sourde, parce que sa peau est plus épaisse ; & celui de la dernière qualité tire au gris-sale sans aucune vivacité, n'ayant plus que l'apparence de sa couleur jaune qui paroît éteinte & passée.

Comme les *bleds* dégénèrent à la longue, principalement dans les terres de ceux qui n'ont pas soin de changer de semences, ni l'art de les préparer, cette dégénération des *bleds* d'un canton se reconnoît principalement à la couleur ; ce que les acheteurs

expriment, en disant que les *bleds* d'un canton commencent à bifer; la paille de l'épi devient alors plus blanche; elle se distingue facilement des autres épis qui sont roux. Cette observation intéressante a fourni le moyen à quelques cultivateurs de se procurer des *bleds* magnifiques, en ne choisissant pour semence que les plus beaux grains tirés des épis les plus roux.

On connoît encore à la couleur si le *bled* a été mouillé, lorsqu'il est d'un blanc mat.

Les boulangers & les acheteurs entendus savent encore distinguer l'âge des *bleds* par la couleur; car plus il vieillit, & plus il rougit, la farine en devient jaune.

2°. La forme du *bled* est, comme nous l'avons dit, ovale, plus pointue du côté du germe, & s'élargissant jusqu'au sommet où est la brosse.

Le *bled* de la tête est petit, ramassé & presque rond, plein sans être bouffi, c'est-à-dire, qu'il doit être d'une longueur & d'une grosseur moyennes; la raie qui le partage d'un côté dans sa longueur de la pointe à la brosse, doit être bien faite & avoir ses bords bien relevés; ce que les laboureurs & les marchands de *bleds* appellent du *bled bien fessé*. La culote ou l'enveloppe du *bled* du côté de la convexité du grain, doit être pleine, lisse & polie, l'écorce fine, le toupet de la brosse court, délicat, net & brillant.

La forme du *bled* marchand est plus longue que ronde, & il est un peu bouffi.

Le *bled* de la dernière qualité est d'une forme longue, mince & desséchée; il s'y trouve des grains étiques & ridés, ainsi que d'autres qui sont bouffis & germés, qui donnent moins de farine & beaucoup de son.

Sur la bouffure du grain, on peut remarquer qu'elle est due principalement au desséchement qui a suivi le renflement occasionné par l'humidité. Si on place le *bled* dans un lieu humide, il se ramollit & se gonfle; par conséquent il augmente en volume, & cela d'autant plus, qu'il est moins sec; c'est en cet état que les marchands disent qu'il est *gourd*. Ils font peu de cas de ce *bled*, car il ne se moule pas aisément; le son en est pesant, moins net de farine, il engraisse les meules; les blattiers & les regrattiers, qui achètent pour revendre d'un marché à l'autre, savent augmenter la mesure du grain en humectant le tas de *bled* sec, au milieu duquel ils ont mis un gros grès rougi au feu, & en faisant ensuite passer ce *bled* à la pelle pour le rafraîchir; cette malversation les fait bénéficier d'un seizième sur le *bled*, & d'un huitième sur l'avoine. Voyez les *Mémoires de l'Académie des sciences*, année 1708.

Ceci fait connoître de plus en plus de quelle importance il seroit de n'acheter le *bled* qu'au poids, puisqu'il faut être sans cesse en garde contre les fraudes de toute espèce qu'on emploie pour tromper les acheteurs. Cette défiance nuit infiniment au commerce, elle en retarde les opérations; la fraude, qu'on n'a pas prévue & dont on est la dupe, décourage le commerçant en grains, & au total elle attire, sur une profession qui devroit être très-honorable, un mépris flétrissant qui en éloigne toujours les négocians du premier rang.

3°. Le poids du *bled* fait aussi connoître ses différentes qualités; plus il est pesant à mesure égale, & mieux il vaut; parce que plus le *bled* pèse, plus il a de farine, & plus celle-ci a de qualité.

Un setier de *bled* de la tête, mesure de Paris, pèse, année commune, 240 livres; celui de la seconde classe, 230 livres, & celui de la troisième classe, 220 livres.

On a vu à l'article BALANCE D'ESSAI, dont il faut nécessairement joindre la lecture à celle de ce

paragraphe que la sécheresse des grains & la densité de la farine contribuent beaucoup à leur poids & à leur qualité, & que le poids du *bled* est le principal & le premier moyen dont on puisse faire usage avec certitude pour acquérir la connoissance exacte de la qualité des différens grains, & de la disproportion de leur produit respectif, tandis que l'usage des mesures est fautif dans le commerce des *bleds*.

4°. *À la main*. Après la couleur, la forme & le poids, on connoît à la main la bonté du froment; il doit sonner dans la main, parce qu'il faut le choisir sec, dur & pesant.

En fermant la main qui tient une poignée de *bled*, les grains doivent s'en échapper promptement, & presque totalement, s'il est de la première qualité, parce que le *bled* de cette classe étant sec, lisse, uni, ferme & presque rond, il est difficile de le contenir entre les doigts; c'est pourquoi le bras doit enfoncer aisément dans le sac de bon *bled*.

Par la raison contraire, en maniant le *bled* gourd ou humide, on doit le trouver moins coulant, & il paroît rude dans la main. C'est par-là qu'il est aisé de reconnoître la tromperie des regrattiers dont nous avons parlé plus haut.

Quand le *bled* de la dernière qualité seroit sec par lui-même, il est évident qu'il ne seroit pas coulant, à cause de sa forme mince, ridée, &c.

Quoique le bon *bled* soit sec, il conserve néanmoins une certaine fraîcheur due à la densité de sa farine; ce que les marchands appellent encore avoir de la *main*.

5°. La netteté du grain contribue beaucoup à son prix & à sa qualité. Pour qu'un grain soit net, il ne doit pas être moucheté ni avoir le bout. On n'y doit trouver aucun mélange de seigle ni d'orge, encore moins de mauvaises graines qui en altèrent la quantité & la qualité.

Il faut aussi que le grain soit bien vanné, criblé & nettoyé de ses balles, de la terre & des petites pierres avec lesquelles il se trouve assez souvent mêlé. On ne peut faire de bon pain qu'avec de la farine pure, & celle-ci ne l'est jamais, lorsque le *bled* n'est pas parfaitement net.

6°. *L'odeur*. La mauvaise odeur qu'exhale un *bled* coté qui a été moissonné verd, & qui a fermenté dans la grange, qui a été échauffé dans le tas par le défaut de travail, qui a été attaqué du charbon ou de la carie, qui est rongé en partie par les vers ou les charançons, fait aisément distinguer ses mauvaises qualités en les portant au nez.

Lorsque le *bled* a été ferré au-dessus des celliers ou en d'autres endroits humides, il y acquiert un goût connu dans le commerce sous le nom de *rodant*, & une mauvaise odeur qu'on trouve bien plus désagréable encore, s'il a été placé au-dessus des étables & des écuries, comme on en a la mauvaise habitude dans plusieurs endroits du royaume, & notamment en Bourgogne.

Un *bled* moucheté a beau avoir été travaillé; quand on s'y tromperoit à l'œil, on le reconnoitroit encore, en ce qu'il conserve une odeur de graisse ou de fuin, comme nous l'avons déjà remarqué.

Les *bleds* attaqués de ces défauts considérables, doivent diminuer de prix, parce qu'ils font une farine & un pain désagréable & mal-sain.

7°. *Le goût*. Le goût & la mâche sont encore des moyens de distinguer les *bleds* de bonne, de médiocre ou de mauvaise qualité. Le bon *bled* a le goût de fruit. On le trouve un peu sucré & pâteux, si on le mâche long-tems. Quand il a été échauffé ou échauffé, il a un goût de moisi. La poussière noire du charbon qui s'attache à la brosse, le fait trouver amer. Quand il a été mangé des charançons, on n'y trouve plus de son. Lorsque le *bled* a été lavé ou

humecté par tromperie, il est insipide, il ne se casse point net sous la dent; au contraire, il obéit & il se déchire. S'il est bouffi, la farine en est molasse. Si le *bled* est germé, il a un goût douceâtre, fade & mielleux, ainsi que le pain qui en provient.

Enfin les gens du métier, exercés par l'usage, peuvent encore distinguer la vieillesse du *bled* au goût. Quand le *bled* est trop vieux, & qu'il a plusieurs années de garde, il est un peu âcre & luisant sur la langue, le pain qui en est fabriqué n'a pas beaucoup de goût: mais lorsqu'il est employé avec du levain nouveau, il fait un très-bon pain. Car un *bled* trop nouveau, employé seul, est visqueux, & ne fournit ordinairement qu'une nourriture grossière & mal-saine.

Nous ne dirons qu'un mot sur le seigle & l'orge, avant que de finir cet article.

L'acheteur doit prendre dans l'achat du seigle, les mêmes précautions que dans l'achat du froment; il doit observer seulement que le seigle de la meilleure qualité a une couleur verte très-légère, tirant sur le verd d'eau. Nous verrons dans l'article VII quel est son prix proportionnel avec celui du froment, soit quand il est vendu séparément, soit quand il est mêlé avec lui en différentes proportions. Voy. aussi cet endroit pour l'orge.

§ VI. Qualités des grains dues au sol & à la culture.

Les trois classes de *bled* dont nous avons parlé au commencement de l'article précédent, tirent leurs différentes qualités; 1°. du choix des semences; 2°. de la préparation de la terre; 3°. des diverses espèces de sol qui les ont produits; 4°. de la différence des climats.

1°. *Choix des semences.* Si les semences sont étiques, minces, allongées, flétries, privées des parties onctueuses qui se trouvent dans toutes les graines pour y entretenir le suc nourricier, on peut assurer que les productions de ces semences débiles & altérées, seront encore plus faibles & de plus mauvaise qualité que celles qui leur ont donné naissance.

Si le *bled* est trop vieux, & qu'il ait fermenté dans le tas, il ne leve pas.

Si les semences n'ont pas été bien criblées & nettoyées de toutes mauvaises graines, on multiplie celles-ci dans les champs, elles dérobent l'air & la nourriture au *bled*, qu'elles étouffent si elles croissent plus vite: quand elles ont été recueillies avec lui, elles n'en peuvent plus être séparées que trop difficilement.

Si les semences sont d'un *bled* blanc-terne, qui commence à dégénérer, la récolte qui suivra sera encore d'une qualité inférieure & ne produira que des avortons.

Si le *bled* a le bout, c'est-à-dire, si la brosse est infectée de la poussière noire du charbon; si on n'a pas soin de laver les semences dans des lessives convenables, & d'écumer tous les grains légers qui surnagent, on est certain de ne recueillir que du *bled* de la dernière classe, & en très-petite quantité.

2°. *La préparation de la terre.* Après le choix des semences, la préparation de la terre par de bons engrais, les labours profonds, les semailles hâtives, les semences également espacées, le sarclage fréquent, sont les moyens de produire des *bleds* de la première classe.

Le froment étant vorace de sa nature, ne peut être gros, plein & bien nourri dans une terre aride & qui n'est pas fumée.

Les labours superficiels & peu profonds laissent le terrain dur & impénétrable aux racines & aux influences de l'air; les racines du *bled* ne traçant que sur la première couche de terre, sont brûlées par le hâle & par les premières chaleurs qui ne donnent

pas le tems aux épis de croître, ni aux grains de grossir.

Les semailles tardives ne laissent pas aux racines le tems de se fortifier avant l'hiver, & les racines faibles qui ont pu échapper aux intempéries des saisons, ne peuvent donner de belles plantes ni de belles récoltes.

Les *bleds* semés trop épais (ce qui arrive aux laboureurs peu attentifs, ou bien à ceux qui n'ont pas encore l'habitude de semer), se nuisent réciproquement en se dérobant la nourriture, les influences & la libre circulation de l'air; chaque grain ne peut porter qu'un ou deux épis menus & de mince produit, faute de pouvoir étendre suffisamment ses racines pour trocher, & porter une nourriture suffisante aux épis.

Enfin le défaut de sarclage endurec la terre, la rend inaccessible aux influences & aux racines, & entraîne la multiplication des mauvaises herbes.

Dans tous ces cas, le froment fera maigre & mal nourri, & sa farine moins bonne. Il est donc de l'intérêt de l'acheteur qui parcourt les campagnes, de prévoir au coup-d'œil même sur la manière de cultiver, que dans tel canton, par exemple, où l'on ne fait qu'égratigner la terre lorsqu'elle demande par sa nature des labours profonds, on aura des *bleds* mal nourris & de mince qualité; que des *bleds* forts en herbe, parce qu'ils ont été semés trop épais, ne produiront pas beaucoup de grains à la récolte, & ainsi des autres observations qu'un acheteur prévoyant ne doit pas négliger, même dans les saisons encore éloignées de la récolte.

3°. La nature des divers sols produit aussi des différences dans les qualités de grains que l'on y récolte; on distingue trois sortes de sols dont les *bleds* font autant d'espèces de farine plus douces les unes que les autres.

Il y en a de trois espèces: *bleds* de fonds pierreux; *bleds* de terres fortes, & *bleds* de terres à jardin.

Le *bled* de la tête ou de la première classe croît ordinairement dans des fonds bons & substantiels, quoique secs & pierreux. Le *bled* n'en est jamais que moyen dans sa grosseur, mais dur, ferme & d'un gris glacé, jaune vif, excellent à faire du pain, & bon pour l'exportation, parce qu'il se conserve, & que le produit en est meilleur à proportion de la mesure & du poids; il a plus de force de *bled* que tous les autres, & le travail de sa farine au pétrin est aussi plus difficile à cause de sa densité.

La seconde sorte de *bled* croît dans les sols de terre forte & argilleuse, en pente ou en côteau, ou dans des plaines de la même qualité de terre. Ce *bled* est un peu plus gros que le précédent, mais moins dur, moins ferme, moins plein & plus léger; il est d'un gris glacé, jaune-blaf, ou pâle.

La troisième qualité de grain est produite dans des vallons, dans des terres de bas-fonds, ou dans des terres végétales & fertiles, comme dans les terres de jardin, dans les enclos qu'on appelle *meix* en quelques endroits, &c. Ce *bled* est gros & plein en apparence; il a l'œil d'un *bled* fort & nourri, mais il n'est pas sec dans le cœur; il est toujours plus léger que les deux autres classes; sa couleur est ordinairement mêlée de celle des deux précédentes, mais en général il a l'œil plus gris & la farine plus molasse. Les *bleds* de cette dernière classe ont bien moins de corps que ceux des deux précédentes; ils sont plus doux & plus aisés à travailler.

On peut assurer que les *bleds* qui viennent des fonds humides ou des terres grasses qui retiennent l'eau, ne valent pas ceux des plaines élevées ou des côteaux qui ont de la pente, & dont le sol est plus sec & plus léger, quoique substantiel. Les *bleds* désignés par les marchands, sous le nom de

bleds

bleds de fonds, sont inférieurs à ceux qu'ils nomment *bleds de plaine*.

On a peine à croire jusqu'où peut aller l'influence de la nature & de la qualité du terroir sur celle des *bleds* qu'il produit. On sait que les *bleds*, comme les vins, peuvent contracter un goût de terroir.

On en va juger par l'exemple des *bleds*, venus sur des terres nouvellement marnées. Ce détail servira mieux à faire connoître la relation & la dépendance qu'il y a entre les terres & leurs productions.

Le *bled* marné a de l'œil à la vente; il est bien à la main, ayant toutes les qualités du *bled* de la première sorte, moyen dans sa grosseur, même plus resserré, c'est-à-dire, la farine plus ferme & plus dense dans l'intérieur, & par conséquent plus lourd à la mesure, ce qui se reconnoît en le cassant sous la dent; on lui sent la même dureté qu'à une châtaigne; sa couleur est un jaune glacé, clair, perlé, c'est-à-dire, qu'on lui voit plusieurs couleurs du jaune clair, du gris clair mêlé.

Mais toutes ces belles qualités ne sont qu'apparentes; lorsque ce *bled* est à la mouture, il est difficile à moudre, c'est-à-dire, que le son a de la peine à se curer à la meule, & à se séparer d'avec la farine qui est toujours un peu piquée de son. Cette farine au sortir de la meule est plus chaude que l'autre; elle est altérée & boit beaucoup d'eau, en quoi elle tient de la terre marnée, dans laquelle le *bled* est venu; mais cette farine est courte, c'est-à-dire, qu'elle se lie difficilement, lorsqu'elle est à l'emploi; la pâte en est aussi peu ductile, aussi courte que celle qui est faite avec de la farine d'orge; elle leve très-difficilement, il faut y employer un quart de levain plus qu'à l'ordinaire & le prendre plus nouveau, c'est-à-dire, à la pointe de son apprêt; le pain qui en provient, est toujours difficile à bouffer dans le four & dur à mâcher, est plus gris & moins blanc que celui d'un autre *bled*.

On laisse aux médecins à discuter en quoi le pain fabriqué avec de la farine de *bled* marné, peut être nuisible à la santé. Il nous suffit de remarquer la différence des qualités de ce *bled* avec les autres. Ces qualités semblent analogues à celles de l'espece de terre qui les a produites.

Ainsi l'acheteur, consommé dans la connoissance du *bled*, saura bien se prévenir contre les belles apparences d'un *bled*, tel que celui dont nous venons de donner la description; mais le nouvel acheteur en parcourant la province, qui fait l'objet de ses spéculations pour ses achats de *bleds*, doit faire attention aux terres nouvellement marnées, & se défier de la qualité des *bleds* qu'elles produiront, puisque leur belle apparence ne serviroit qu'à le tromper.

Nous terminerons cet article par une notice importante sur le produit en grain des terres de première, de seconde & de troisième qualité.

Les terres les plus fertiles en froment produisent par arpent environ douze setiers ou trente quintaux pesant de bled; mais cette espece de terre est si rare, qu'on ne croit pas qu'il y en ait un centième d'aussi fertiles dans tout le royaume.

De ces trente quintaux il en faut lever deux cens livres pour la semence, ce qui fait, comme on voit, quinze pour un.

Les bonnes terres ordinaires rendent vingt quintaux de *bled* par arpent; tels sont plusieurs cantons de la Picardie, une partie de l'île de France, de la Brie, &c. Les terres moins fertiles rendent environ quinze quintaux par arpent, (la Normandie est dans cette classe pour le *bled*, quoique la terre y soit d'une qualité supérieure; mais l'abondance des pommiers y donne une autre récolte en cidre sur le même

fonds; ainsi elle doit être réputée pour terre de première qualité.)

Il y a encore deux sortes de terres communes, dont une qui est assez ordinaire, produit douze quintaux de *bled* par arpent, & l'autre qui est la dernière & la plus inférieure, n'en produit que mille livres dans la même étendue de terrain.

Quelle que soit la nature de ces terres, plus ou moins produisantes, il leur faut toujours deux cens livres de semence par arpent.

Les bonnes terres à seigle rendent ordinairement vingt quintaux; les moyennes rendent quatorze quintaux, & les petites terres huit quintaux; les unes & les autres prennent deux cens livres de semence.

Les terres à seigle sont très-abondantes en France; on ensemence même quelquefois du seigle avec du froment dans les meilleures terres pour les soulager; le seigle croît plus vite; la paille longue & dure sert comme d'appui au froment, & l'empêche de verser; c'est ce qui a donné le nom de *bled ramé* à ce mélange plus ou moins fort, & qui devient enfin du méteil. Nous en parlerons ci-après.

Les terres semées en orge produisent beaucoup, quand les printems sont humides; deux cens livres d'orge par arpent en rendent depuis dix jusqu'à trente quintaux. Ce grain desseche les terres qui doivent être fortes d'engrais, si l'on ne veut pas les épuiser par cette culture.

4°. Les fromens diffèrent de qualité, selon la diversité des climats & de la température des pays où ils croissent.

On estime les *bleds* du Languedoc, de la Provence & du Dauphiné, supérieurs à tous ceux qu'on connoît; ceux de France à ceux d'Allemagne; les *bleds* de Sicile, de l'Italie & du Levant, sont d'un grand produit en pain; ils sont jaunes & de couleur d'or en dedans comme en dehors; ils contiennent en apparence peu de farine blanche, & on les emploie par préférence aux *bleds* qui sont blancs dans l'intérieur, pour faire les pâtes, les vermicels, &c. Ces *bleds* jaunes ou rouges sont plus lourds; ils donnent plus de farine & de meilleure qualité que les *bleds* qui sont blancs sous la dent, plus tendres & qui ont moins de densité. Les Romains regardoient les *bleds* blancs d'Italie, qu'ils appelloient *filigo*, comme du froment dégénéré. Il falloit que leurs *bleds* valussent mieux que les nôtres, puisqu'ils rendoient en pain plus du tiers au-delà de leur poids, comme nous l'avons rapporté dans le *Discours préliminaire* de notre traité sur les moulins & la mouture économique.

Les *bleds* de Barbarie sont glacés, plus bruns & moins blancs que ceux d'Europe; mais ils sont plus pesans & plus substantiels. On les préfère à Marseille, ainsi que ceux de Tarascon & d'Uzès, aux autres *bleds* de France, pour faire les pâtes dont nous venons de parler.

Les *bleds* de Pologne, au contraire, sont blancs, beaux à l'œil & à la main; mais leur farine, plus légère & moins compacte, produit une nourriture plus délicate; elle en fournit moins essentiellement.

Le seigle est meilleur dans le nord que dans les climats tempérés, & sur-tout dans les pays chauds. Le seigle vient beaucoup plus haut dans les pays du nord, & la farine en est très-belle. Il en est de même de l'épeautre.

C'est par cette raison qu'on cultive peu les seigles & l'épeautre en Italie, excepté au pied des Alpes, tandis qu'ils réussissent parfaitement en Allemagne, & dans les pays froids & montueux près de la Savoie. Les montagnards se nourrissent ordinairement de seigle. On a observé qu'en France, dans les années froides, comme en 1763, les seigles

se font trouvés très-beaux ; & au contraire lorsque ce grain a été faisi par la chaleur, il est plus maigre, moins farineux, & donne beaucoup plus de son.

Nous avons tâché de rassembler dans cet article toutes les notions qui peuvent concourir à donner aux acheteurs une parfaite connoissance des *bleds*. Mais bien éloigné de croire que nous avons pu tout dire, tout enseigner sur cet objet, nous renvoyons aux acheteurs expérimentés pour donner encore des notions plus précises, & qu'une longue habitude est seule capable de procurer. Nous conseillons donc à tout acheteur qui commence, de suivre un acheteur consommé, de prendre de lui d'utiles leçons sur les lieux même, & de recueillir ses moindres observations dans la pratique de ses achats & dans toutes ses opérations, à moins que l'homme qui est nouveau dans le métier, ne veuille s'éclairer par ses fautes ; maniere d'apprendre ruineuse, & qui est une des principales causes de la défaveur du commerce des *bleds*, que beaucoup de gens regardent comme dangereux, parce qu'il est peu d'acheteurs qui jusqu'à présent aient su le faire avec utilité : car, quoi qu'on dise, il faut en tout savoir ce que l'on fait. On en verra encore plus la nécessité dans l'article suivant.

§ VII. *Du prix proportionnel des grains, relativement à leurs qualités.*

Il est tems, après avoir donné les connoissances nécessaires pour se comporter avec prudence dans l'achat des grains, de traiter de leur prix proportionnel dans les marchés.

Le froment, le seigle & l'orge, étant destinés à la nourriture de l'homme, leur prix ne peut être que relatif à la quantité de pain que ces especes de grains doivent fournir, chacun suivant leur qualité.

Les fromens de la premiere classe sont rares dans les marchés, leur prix est toujours plus haut que la différence de leur poids ne le demanderoit proportionnellement ; car si le *bled* de la derniere classe, pesant 220 livres, se vend 18 liv. & celui de la seconde, pesant 230 livres, 19 liv. celui de la premiere classe, pesant 240 livres, devoit se vendre 20 liv. ; mais comme à mesure de la pesanteur du *bled*, la densité & la sécheresse de sa farine rendent plus de pain, le prix des *bleds* de la premiere classe est beaucoup plus cher en proportion que la différence de leurs poids ne semble le comporter. Ainsi, comme le *bled* de la derniere classe, pesant 220 livres, rendra à peine 200 livres de pain de toute farine, & que celui de la premiere classe en rendra jusqu'à 250 livres plus beau & meilleur ; la différence du prix du *bled* ne sera plus comme de 220 à 240, mais comme de 200 à 250. Il y a plus, comme cette premiere qualité de *bled* est rare au marché, elle augmente encore de prix par sa rareté, & elle se vendra jusqu'à 22 & 23 livres ; ce qui fait 20 à 25 pour cent de plus que le *bled* de la derniere classe, quoique sa différence en poids avec lui soit au plus de 10 pour cent.

Les *bleds* barbus & les *bleds* de mars (qui sont aussi barbus) se distinguent dans les marchés par leur sécheresse, ou la rigidité de leur écorce, qui tient de la nature de l'épeautre (vulgairement *espioete*) & de l'orge.

Le *bled* de mars a le grain plus petit & plus court que le *bled* d'hiver ; il est plus coulant à la main, plus ferré ; il tasse davantage à la mesure. La farine des *bleds* barbus & des *bleds* de mars est plus difficile à travailler que celle des *bleds* d'hiver ; elle est plus bise, ce qui déprisse ces *bleds* pour la consommation des villes. Ils sont d'ailleurs plus difficiles à moudre, & très-souvent plus chargés de grains étrangers, que ne le sont les *bleds* d'hiver ; mais ces *bleds* sont recherchés dans les campagnes, parce que leur

farine boit un dixieme d'eau de plus que celle des *bleds* d'hiver ; ceux-ci ont pour eux la délicatesse, la blancheur, la finesse ; les autres ont pour eux la qualité du produit.

Cela posé & compensation faite des qualités, des avantages & des désavantages de ces deux especes de grains, les *bleds* barbus & les *bleds* de mars, se vendent toujours un dixieme au-dessous du prix des *bleds* d'hiver, dans les classes pareilles, & toutes choses étant égales d'ailleurs.

Le seigle a les mêmes difficultés que le *bled* barbu & le *bled* de mars pour le travail de sa farine. La bonne mouture du seigle coûte un quart plus cher que celle du froment, parce que ce grain est plus dur à broyer & plus difficile à l'écurer du son.

Le produit du seigle en général doit être de trois quarts de son poids en farine, le reste est en son, & en déchet ; ainsi une livre de seigle doit rendre douze onces de farine bien conditionnée.

La farine de seigle boit un bon dixieme d'eau de plus que la farine de froment ; mais cet excédent pour le produit en pain n'est que d'un douzieme, parce que le pain de seigle étant plus difficile à cuire, il faut le laisser plus long-tems au four, & il y perd davantage de son poids. On en trouvera les détails dans l'article de la fabrication du pain de ménage ; il suffit actuellement, pour établir la raison de la différence du seigle à celui du froment, de savoir qu'un setier de seigle, pesant 220 livres, doit toujours rendre 240 livres de pain.

Cela posé & compensation faite des avantages du produit du seigle avec les désavantages & la difficulté de la mouture, de la fabrication & de la qualité du pain, le prix du seigle fuit le prix du froment dans une proportion singuliere, c'est-à-dire qu'à mesure que le prix du froment augmente, le prix du seigle se rapproche de lui.

Par exemple, quand le froment est à 15 liv. le setier, celui de seigle est à 6 liv. c'est-à-dire aux deux cinquiemes du prix du froment ; quand celui-ci monte à 20 livres, le prix du seigle est à la moitié, & il vaut 10 livres ; mais quand le froment monte à 24 livres, le prix du seigle s'élève aux deux tiers & vaut 16 livres ; enfin, quand le prix du froment est porté, comme dans ces dernieres années, à 30 livres, le seigle se vend 24 livres.

On voit clairement qu'à mesure que les substances deviennent plus difficiles, on est moins délicat sur la qualité, & plus attentif sur la quantité des nourritures. Le négociant en *bled* s'apperçoit également ici que le seigle est un objet digne des spéculations, & qu'il convient d'acheter des seigles par préférence, quand le froment est à bon marché ; puisque, quand le prix du froment augmente d'un tiers, celui du seigle augmente de deux tiers ; car 15 livres, premier prix du froment, est à 20 livres prix augmenté, comme 3 est à 4 ; de même 6 livres premier prix du seigle, est à 10 livres prix augmenté, comme 3 est à 5. Les négocians pousseront plus loin ce calcul ; quant à nous, il nous suffit d'observer encore, 1°. que le seigle se conserve plus aisément que le froment ; 2°. que son écorce plus dure se défend mieux contre l'insecte, & qu'il est moins sujet à s'échauffer.

Nous avons parlé dans l'article précédent du mélange du seigle avec le froment dans de certaines terres. Ce mélange, quand il est foible, donne au froment le nom de *bled ramé* ; quand il est plus fort, il s'appelle *méteil* ; *gros méteil* quand il y a plus de froment que de seigle ; *petit méteil* quand il contient plus de seigle que de froment.

Le *bled* peut être ramé au centieme de seigle & jusqu'au cinquantieme ; quand il passe cette proportion il devient *gros méteil*, qui est ordinairement

de $\frac{1}{4}$ de froment, & d'un quart de seigle; il devient *petit méteil* dès qu'il y a moitié seigle & moitié froment.

Prix. Le *bled ramé* au centieme se vend communément au marché un huitieme de moins que le froment ordinaire; on en dispute le prix jusqu'au cinquantieme; mais s'il est mélangé jusqu'au quart & qu'il fasse du gros méteil, la différence du prix est d'un fixieme au-dessous du prix du froment.

Le petit méteil se vend un quart de moins que le froment.

Le *bled ramé* & les méteils ne sont pas toujours semés & récoltés de cette qualité, les marchands savent bien en faire les mélanges, suivant qu'il convient à leurs intérêts. Nous laissons à ceux qui s'occupent du commerce des *bleds*, ou qui sont chargés d'en faire des approvisionnement, le soin de faire tous les calculs résultans de ces hypothèses, & de diriger leurs achats en conséquence: nous nous contentons de fournir les bases de ces calculs; on peut y compter sûrement.

On fait assez rarement du pain d'orge; la bière, la tannerie & les basses-cours en consomment presque toutes les récoltes, sans compter celui qu'on coupe en verd pour les chevaux. Cependant la récolte des orges influe sur le prix des *bleds*, & le prix de ce grain conserve toujours une proportion avec le froment & le seigle; il faut en croire la base & les motifs.

Le poids commun d'un setier d'orge, mesure de Paris, est de 180 livres, il rend moins de farine que le seigle qui en produit les trois quarts de son poids, l'orge n'en rend que les deux tiers; mais la farine d'orge est plus compacte & plus seche: elle boit un huitieme d'eau de plus que la farine de seigle, qui elle-même en boit un dixieme de plus que la farine de froment; ainsi, toutes ces différences compensées, 180 livres d'orge produisent 180 de pain.

Le prix du vin influe sur le prix de l'orge dans les provinces où l'on fait beaucoup de bière; car si le vin est rare, la consommation de la bière vient à doubler, & alors le prix de l'orge ne garde plus de proportion avec le prix des *bleds*.

Mais en tems ordinaire, l'orge commun, le seul dont nous faisons la comparaison, vaut toujours les deux tiers du prix du seigle, ou, ce qui est la même chose, un tiers au-dessous du prix de ce grain. Ainsi, quand le seigle vaut 13 livres 10 sols le septier, l'orge peut valoir entre 9 & 10 livres, suivant les circonstances.

Nous croyons avoir satisfait à cette partie, qui n'est pas la moins importante de ce traité, & nous passons à l'objet trop négligé du transport des grains, dont il seroit bien nécessaire que les administrateurs connussent mieux les conséquences. Nous espérons qu'ils en feront frappés.

§ VIII. Du transport des grains.

Après s'être assuré de la qualité des grains pour ne point se tromper en fait d'achats, il convient de faire son prix à la mesure de l'endroit où l'on se trouve, en le combinant néanmoins d'avance relativement au setier de Paris, ou à la mesure du pays dans lequel on veut vendre le *bled*.

Indépendamment du poids & de la qualité du grain, il faut encore avoir égard, en discutant le prix, aux déchets que le grain peut faire, aux frais de voiture, aux déboursés des sacs & autres menues dépenses qui deviennent très-considérables, parce qu'elles sont souvent répétées.

Il n'est pas indifférent à un acheteur de faire cribler les grains sur les lieux avant leur transport; ils sont alors beaucoup plus aisés à nettoyer que lorsqu'ils ont été voiturés, attendu que le transport, sur-tout s'il est fait par eau ou par des tems humides, fait gonfler les grains étrangers; & lorsque les *bleds* sont arrivés à l'endroit du dépôt ou de la destination, ils sont souvent bien difficiles à nettoyer.

Un autre avantage qui résulte de ce nettoyage dans le lieu de l'achat, c'est qu'on ne paie pas les frais de voiture pour des pailles, des poussières & des grains étrangers qui peuvent occasionner des déchets, depuis un huitieme jusqu'à un seizieme sur la totalité. Cette attention se sent d'elle-même, & il semblera superflu sans doute aux personnes instruites, que nous nous appesantissions sur des détails qu'ils savent mieux que nous, puisque nous les tenons des gens du métier en plus grande partie; mais nous écrivons pour le public curieux de s'instruire; & cet article ayant pour but de perfectionner l'emploi des grains, d'en encourager & d'en multiplier le commerce, nous ne devons négliger aucun détail, aucune instruction, quelque connue & quelque inutile qu'elle puisse paroître aux gens déjà experts dans cette manutention.

Le peu de précaution qu'on apporte pour le transport des grains dans les magasins, contribue à en altérer considérablement la qualité. Il est d'usage presque par-tout de les transporter dans des bateaux à découvert, soit sous des bannes, soit dans des sacs & sur des charrettes dans les pays éloignés des rivières. Ces grains, dans le trajet, souffrent beaucoup des injures du tems, des neiges & des pluies; il arrive même que, dans les années seches, les brouillards, les rosées, & jusqu'à la fraîcheur des nuits, pénètrent les grains d'une humidité pernicieuse, & leur font perdre un partie de leur qualité.

Cette perte se connoît bientôt au moulin, où les grains humides rendent souvent plus d'un dixieme de moins qu'ils ne devoient rendre s'ils avoient été transportés secs, comme ils l'étoient dans le grenier; la farine qui en est produite sent presque toujours l'échauffé: elle a été altérée dans son principe, & conséquemment elle fait moins de pain. Enfin le son même du *bled* qui a souffert de l'humidité, est effarouché & de mauvais goût; les chevaux ne le mangent qu'avec répugnance.

Les gardes-magasins, & tous les préposés à leur manutention, s'accordent à dire que l'humidité des grains transportés avec peu de précaution, est la cause ordinaire des avaries considérables que souffrent les approvisionnement; ces *bleds* sont le plus souvent si fatigués du mauvais tems, qu'on en a vu dont le germe passoit au-travers des sacs.

C'est donc en vain qu'un acheteur a pris le plus grand soin pour se procurer des *bleds* parfaitement bien conditionnés, & pour les obtenir au prix le plus favorable, s'il ne prend les plus grandes précautions pour les préserver de l'humidité dans le transport; il ne doit négliger aucun soin & n'épargner aucune dépense pour mettre ses *bleds* à couvert des injures du tems.

Le seul moyen de remédier au préjudice irréparable de l'humidité, est que l'acheteur prenne ses mesures pour le transport de ses grains avec des bateaux riches bien fournis de tout ce qui leur est nécessaire; savoir, de bonnes planches pour faire la base du chargement, afin d'empêcher que le *bled* ne touche le fond du bateau qui est toujours mouillé, de fortes bannes pour couvrir les bateaux; il faut qu'elles soient goudronnées ou peintes à l'huile, afin qu'elles ne tamisent pas l'eau. C'est dans un objet aussi important qu'il ne faut point négliger la dépense; il vaut mieux qu'il en coûte 5 sols par quintal de plus pour recevoir ses grains bien conditionnés, que de faire une légère épargne qui coûte ensuite la

AAAA ij

perte d'un quart, & quelquefois d'une moitié du prix du *bled*. C'est alors le cas où la parcimonie est vraiment ruineuse. L'on s'enrichit dans le commerce en dépensant à propos pour la sûreté de ses marchandises, tandis que l'avarice ou l'économie mal entendue, est une témérité dont on ne tarde pas à être sévèrement puni.

Il est plus sûr de transporter les grains en sacs qu'en greniers; & comme, malgré ces précautions, il y a toujours quelques grains mouillés par le soustrait des bateaux & par les côtés où l'on vuide l'eau, dans ce cas il faut avoir attention de mettre ces grains à part, de ne les point mêler avec les autres, & de les débiter les premiers.

Nous ne parlerons point de la conduite des grains par terre: les voituriers qui ne les garantissent pas de la pluie, doivent être responsables des déchets, des avaries & des inconvéniens qui peuvent être la suite de la négligence qu'ils ont eue de laisser mouiller les grains qui leur sont confiés.

Il est presque impossible aux personnes qui ne connoissent pas l'emploi des grains, de sentir le préjudice immense que la mouillure cause aux *bleds*. 1°. Un *bled* mouillé, quelque bien qu'il soit séché pour le réparer, ne reprend jamais le poids qu'il avoit avant la mouillure. 2°. La farine provenue du *bled* mouillé, ne prendra jamais autant d'eau dans le pétrissage, qu'elle en auroit pris si le grain n'eût pas été avarié par l'humidité: d'où suit indispensablement une diminution de plus d'un dixième dans le produit de cette farine en pain, & plus encore si la mouillure a été considérable.

Il résulte évidemment de ces détails, que les magistrats à qui la police des grains & de la subsistance du peuple est confiée, doivent veiller attentivement à la manière dont les *bleds* sont transportés: car s'il arrive 100 bateaux chargés de *bled* pour l'approvisionnement d'une ville sans être couverts, & après avoir essuyé la neige, la pluie, les brouillards, &c. on doit songer qu'il seroit inutile de compter sur plus de 90 bateaux, la mouillure en ayant emporté au moins la dixième partie pour le produit en pain. C'est ainsi que la négligence, la mollesse ou l'ignorance des personnes chargées par état de quelque approvisionnement, font enchérir la denrée sans le savoir, puisqu'elle devient rare à l'emploi, & qu'elle manque tout-à-coup, quand on croyoit en être bien approvisionné.

C'est aussi par ces motifs qu'on avoit proposé, il y a quelques années, de forcer les voituriers par eau d'avoir des couvertures en suffisante quantité pour mettre les grains à l'abri de l'humidité. Il est des cas où les conseils ne suffisent pas, quand la subsistance du peuple s'y trouve intéressée; il faut quelquefois contraindre les hommes à faire malgré eux ce qui est de leur plus grand intérêt & pour leur propre bien, quand la force de l'habitude, les préjugés ou l'avarice qui les retiennent, peuvent nuire essentiellement à la sûreté publique.

L'effet le plus pernicieux de cette négligence ou de cette avarice fordide, qui craint de dépenser pour conserver nos subsistances, se manifeste principalement dans le défaut de précautions, pour garantir les *bleds* des ennemis dangereux qui les attaquent, ou pour les chasser quand ces ennemis cruels s'en sont emparés. C'est l'objet de l'article suivant.

§ IX. Des ennemis du *bled*.

Le *bled* est recherché par une infinité de petits animaux qui en sont friands, & qui occasionnent sa destruction en le dévorant sur terre ou dans les greniers. On peut diviser tous ces ennemis du *bled* en trois classes principales, les oiseaux, toutes les espèces de rats, & les insectes.

Nous traiterons principalement des insectes, parce qu'il est bien plus difficile de se garantir du dommage qu'ils causent aux *bleds*.

Les oiseaux qui font le plus de tort aux grains, sont les moineaux & les pigeons. On pourroit imiter la prévoyance du roi de Prusse, qui permet, dit-on, aux paysans d'acquitter une partie de leurs impôts par un certain nombre de moineaux. Quant aux pigeons, il seroit à désirer qu'on fit une loi qui enjoignit de fermer les colombiers de volière de toute espèce pendant tout le tems des semailles & celui des moissons, & qui condamneroit à de fortes amendes ceux qui contreviendroient à cette ordonnance salutaire. Il est affligeant pour l'humanité de voir les seigneurs & les riches propriétaires de fonds, avoir la permission d'envoyer sur le champ du pauvre des nuées de pigeons, qui, semblables aux fauterelles d'Egypte, dévorent la substance de l'état, lorsque le laboureur la sème pour la multiplier, ou qu'il la moissonne pour sa subsistance & pour celle des peuples.

Toutes les espèces de rats font beaucoup de tort aux grains sur terre & dans les greniers; les mulots, les musaraignes, les loirs & les souris fouillent la terre comme les taupes; ils mangent les semences nouvellement enterrées; ils rongent & endommagent les racines des *bleds* qui sont sortis de terre; lorsque les hivers sont doux, ces petits animaux font beaucoup de dégât dans les champs; mais les grands froids les font périr, ou les tiennent tellement engourdis, qu'ils ne commencent à paroître qu'en mai, tems auquel ils ne causent plus un si grand dommage. On a imaginé un moyen fort simple de les faire périr, c'est de profiter d'un sarclage des *bleds* qui seroit toujours utile, s'il étoit répété avant & après l'hiver, quand les premières herbes commencent à pousser; on souffle alors dans les petits terriers des mulots & des souris, de la vapeur de soufre enflammé, par le moyen d'un soufflet, au conduit duquel on adapte une boîte de fer pour y mettre du soufre & des charbons allumés.

Les rats font aussi bien du ravage dans les greniers, mais c'est ordinairement la faute des propriétaires. Il y a bien des manières de faire la guerre aux rats, par des affommoirs ou avec des appâts. La graine de citrouille cuite dans de l'eau avec de l'arsenic, est une des plus sûres. On met aussi de l'arsenic en poudre sur du fromage ou sur du beurre. On fait des boulettes de pâte avec de l'ellébore, de la coloquinte & de la farine, ou avec de la limaille de fer & du levain, & on les place en différens endroits des greniers. On fait encore des parfums, en mettant sur des réchauds de feu de la corne de pied de cheval. Enfin, l'on donne entrée aux chats dans les lieux où l'on serre le *bled*; mais un des plus sûrs moyens, est de tenir les *bleds* toujours nettement & sûrement dans des greniers dont le plancher soit en bon état, où les planches soient si bien jointes, & les murs si exactement crépis en plâtre jusqu'au-dessus, qu'il ne reste aucune fente ni ouverture pour y nicher les rats.

Les ennemis les plus redoutables des *bleds*, sont les insectes; ils sont si petits & si multipliés, qu'ils échappent aux moyens de destruction qu'on pourroit employer contre eux.

On a souvent observé qu'il s'attache des puces aux racines du froment, dont les plantes jaunissent peu-à-peu & périssent enfin.

Il y a des espèces de scarabées qui s'insinuent dans la principale racine des avoines, & qui en dévorent toute la substance intérieure.

Les tuyaux du froment sont quelquefois dévorés par de petits vers blancs, qui se logent ordinairement entre les premiers nœuds & les racines.

On trouve quelquefois dans les épis verts des insectes qu'on nomme *staphilins*; les uns sont d'un rouge de carmin très-vif, & les autres sont noirs. M. Tillet en a donné l'histoire dans les *Mémoires de l'Académie de Bordeaux*, imprimés en 1755.

Beaucoup d'autres insectes, dit M. Duhamel, s'attachent aux grains, lorsqu'ils sont encore sur pied, mais sans causer un dommage sensible. M. Tull avoit dit qu'on s'en aperçoit à des taches noires qu'on voit sur la paille, & qui sont peut-être leurs excréments: quand ils n'endommagent la paille qu'après que le grain est rempli, ils n'y font aucun tort; aussi les fromens hâlés, & ceux qui étant semés les premiers, mûrissent plutôt, sont le moins endommagés par les insectes.

Les meilleurs moyens d'éviter ce peuple innombrable d'ennemis, est de ne fumer les terres qu'avec des fumiers bien consommés, ou avec des engrais qui n'engendrent point d'insectes, comme la chaux étant mêlée avec la terre, &c. M. Navarre dit qu'en Périgord, on met deux ou trois charrettes de fumier chaud auprès des pièces ensesencées, & que tous les insectes du voisinage s'y retirent. Il est à présumer que de tems en tems on brûle ces tas de fumier, sans quoi ce seroit peut-être un moyen de plus de multiplier ce que l'on veut détruire. (M. BEGUILLET.)

* § BLEMMYES ou BLEMYES, (Géogr.) Les anciens géographes font mention d'un peuple de ce nom (fabuleux sans doute) qui n'avoit point de tête. C'est une fable que ce peuple n'eût point de tête, mais il a réellement existé. On ne peut pas en douter. Les *Blémyes* furent vaincus par l'empereur Probus, comme le rapporte Vopiscus dans la vie de cet empereur. Trois cens *Blémyes* furent tués sous l'empereur Valens. Voyez Tillemont, *Hist. des empereurs*, tome V, p. 106. Bochart tire le nom des *Blémyes* d'un mot Hébreu qui signifie sans cerveau, d'où est née, dit-il, la fable que ce peuple n'avoit point de tête. D'autres ont dit que les *Blémyes* tenoient leur tête si enfoncée entre leurs hautes épaules, qu'on ne la voyoit presque point. Moréri a donné un assez bon article des *Blémyes*. On peut le consulter. *Lettres sur l'Encyclopédie*. Voyez aussi l'article suivant.

BLEMYES, (Hist. anc.) Les *Blémyes*, peuples Ethiopiens, ne se firent connoître que dans la décadence de l'empire romain. Accoutumés à vivre de brigandages, comme les Arabes leurs voisins, ils dédaignoient les richesses de l'agriculture. Les ravages qu'ils exerçoient sur les frontières de l'empire, engagèrent Probus à leur faire une guerre dont il ne pouvoit retirer ni gloire ni fruit. Son but étoit d'exterminer cette race féroce qui, combattant sans ordre, fut vaincue aussitôt qu'attaquée. Les captifs qui servirent à son triomphe, étoient si noirs & si difformes, qu'on les prit pour des monstres ou des animaux inconnus. Sur la fin du troisième siècle, ils s'unirent aux Nabatiens qui, ayant le même penchant au brigandage, répandirent la consternation dans plusieurs provinces de l'empire. Dioclétien crut pouvoir adoucir leur férocité en leur assignant des terres à cultiver; & pour les affoiblir, il en transporta un grand nombre dans une île du Nil: il leur fit bâtir des temples, & leur prescrivit un culte conforme à celui des Romains, afin de les familiariser avec l'idée de ne former plus qu'un même peuple avec eux. Ils furent insensibles à ces bienfaits. La religion établie pour régler les mœurs, ne les rendit que plus féroces; & c'est toujours l'effet qu'elle produit chez les barbares, qui la font servir à justifier leurs penchans. Ils ne purent s'asservir à vivre du produit de leur travail; & impatiens de jouir, ils continuèrent leurs brigandages. Justinien qui employa le glaive & la violence pour étendre le christianisme, leur fit une

guerre sanglante. Leurs temples furent démolis, leurs idoles furent transportées à Bizance; mais on ne put réussir à leur faire embrasser la morale évangélique. Depuis cette époque, ils ne figurèrent plus dans l'histoire, & on ne s'aperçoit de leur existence que par des incursions passagères. (T-N)

BLESSER, v. a. (Gramm.) frapper ou ferrer violemment quelque partie d'un corps sensible. Les corps blessent en faisant des contusions: les instrumens blessent en faisant des plaies. (+)

BLESSURE, (Chirurg.) affection ou lésion de quelque partie d'un corps, causée par un instrument externe & sensible, ou par un effort quelconque. Les blessures se rapportent aux plaies, aux contusions, aux brûlures, aux tractions, aux luxations, aux fractures, aux ruptures ou déchiremens des tendons & des fibres musculaires, &c. ainsi le terme de blessure qu'on prend ordinairement pour le synonyme de plaie, ne l'est en effet qu'autant que l'espece peut l'être avec son genre. Cependant on comprend sous ce terme particulier, tous les désordres causés à notre machine tant par les instrumens de guerre que par quelque autre cause violente.

Les suites d'une blessure sont plus ou moins dangereuses, selon qu'elle est plus ou moins considérable; il y a des blessures qui sont accompagnées d'accidens les plus sensibles, tels que l'hémorrhagie, l'inflammation, auxquelles succèdent assez souvent la gangrene & le sphacèle, & pour la cure desquelles la chirurgie n'avoit en général employé que l'amputation. M. Bilguer, chirurgien des armées du roi de Prusse, tâche de prouver dans sa dissertation sur l'inutilité de l'amputation, qu'il est possible d'éviter cette opération, & il appuie son système sur les moyens curatifs qu'il a employés & qui lui ont réussi, suivant ses observations; nous allons donner en raccourci les moyens dont il se sert pour prévenir l'amputation dans les cas d'une blessure avec fracas dans l'os & plaie considérable.

Lorsqu'une partie, comme le bras ou la jambe, a été tellement fracassée par une balle ou boulet, que l'amputation paroît inévitable, M. Bilguer, sans s'effrayer, ni se presser, examine la partie malade avec toute l'attention possible; il débride ou fait des incisions assez étendues pour se mettre à portée de découvrir toute l'étendue du mal, & afin de prévenir les suites funestes de l'éretisme ou de la tension considérable à un tendon ou muscle demi-coupé ou déchiré, il enlève, autant qu'il le peut, toutes les esquilles ou fragmens d'os brisé, dont la réunion avec le corps de l'os ne paroît pas probable, évitant sur-tout de ne point ébranler celles qui paroissent pouvoir encore se réunir: après quoi il rapproche les chairs en les comprimant un peu, & il dirige la suite du traitement avec toutes les précautions & la prudence qu'exigent les accidens, tels que la gangrene, le sphacèle & la carie, dont nous avons renvoyé le détail, quant aux moyens curatifs, aux articles qui sont sous leurs noms.

Rien ne répugne sans doute plus à l'humanité que la nécessité où se trouvent les chirurgiens de mutiler leurs semblables; & il est bien naturel de chercher à profiter de tous les moyens qui peuvent nous faire éviter d'en venir à de pareilles extrémités. Quelque séduisant que soit, à cet égard, le système de M. Bilguer, il est des cas, & en bien plus grand nombre qu'on ne le pense, où l'on est obligé d'avoir recours à cette cruelle ressource: d'ailleurs les grandes incisions qu'on est obligé de multiplier beaucoup; l'extraction de toutes les esquilles, la section très-douloureuse des tendons & des parties ligamenteuses, la longueur & la lenteur des guérisons, en vue d'exempter de l'amputation un membre qui, malgré tant d'incisions, de douleurs pour le malade & de

soin de la part du chirurgien, ne laisse pas que d'être estropié & hors d'état de servir : tout cela est-il comparable à quatre ou cinq minutes de douleurs, auxquelles un homme gravement blessé est exposé pendant l'amputation ? Le jour d'une bataille seroit-il possible de suivre à la rigueur le système de M. Bilguer ? Et comment apporter toutes les précautions nécessaires dans de pareilles circonstances où les blessures affluent & sont, pour ainsi dire, jonchées les unes sur les autres dans les dépôts ? Comment sauver autrement que par l'opération, ceux qui ont des fracas considérables dans les articulations, ou des hémorrhagies qui les mettent à chaque instant au bord du tombeau, & qui ne sont pas plutôt sortis des mains d'un chirurgien, qu'ils tombent dans ceux d'un autre, transportés ainsi de lieu en lieu sur des charrettes jusqu'à ce qu'enfin ils trouvent un hôpital : en attendant qu'ils y soient arrivés, quel progrès ne fait pas l'inflammation, souvent même la gangrène ? & lorsque l'hémorrhagie est causée par la rupture d'un gros vaisseau, comment imaginer que le malade pourra faire une lieue seulement avant de mourir ? Le repos indispensable pour de pareilles cures peut-il avoir lieu dans de pareilles circonstances ? Comment espérer d'ailleurs qu'on pourra enlever toutes les pointes d'os fixées dans les chairs, les tendons, les membranes, &c. & dont la présence renouvellera toujours les accidens & par conséquent les douleurs, l'irritation, l'inflammation, la gangrène, le délire, & enfin la mort ? Concluons donc qu'il est incontestablement du devoir d'un chirurgien qui n'a pas foulé au pied tous les sentimens d'humanité, d'éviter de mutiler des blessés toutes les fois qu'il croit pouvoir le faire, sans faire courir de grands risques à leur vie, & conserver un membre qui peut leur être utile après la guérison. Mais lorsqu'un chirurgien voit qu'en voulant sauver un membre il court risque de perdre son malade, il ne doit pas hésiter de préférer l'amputation ; & c'est sans doute ainsi que nous présumons que M. Bilguer veut qu'on envisage son système. (P.)

BLESSURES, (*Jurispr.*) Ceux qui en sont les auteurs sont tenus des dommages.

Les chirurgiens qui par impéritie blessent leurs malades, sont pareillement responsables des accidens.

Le blessé qui meurt dans les quarante jours est censé mourir de sa blessure, & celui qui en est l'auteur peut être poursuivi comme homicide.

Si le blessé meurt après les quarante jours, celui qui a porté le coup n'est point réputé coupable du crime d'homicide, & n'est par conséquent pas obligé d'obtenir des lettres de remission, mais il peut être poursuivi pour le paiement des intérêts civils. (+)

BLEU DE PRUSSE, voyez **ALKALIPHLOGISTIQUE** dans ce Supplément.

BLIEK, f. m. (*Hist. nat. Ichthyolog.*) poisson d'Amboine assez bien gravé & enluminé, sous ce nom dans la seconde partie du *Recueil des poissons d'Amboine* par Coyett, n^o. 97.

Il a le corps très-court, presque rond, très-comprimé ou aplati par les côtés ; la tête & la bouche petite ainsi que les yeux.

Ses nageoires sont au nombre de sept, savoir, deux ventrales menues, petites, placées au dessous des pectorales, qui sont elliptiques, assez longues ; une dorsale fort longue, plus basse devant que derrière ; une derrière l'an us plus longue que profonde, & une à la queue arrondie. De ces nageoires deux sont épineuses, savoir, la dorsale & l'anale.

Le corps est bleu en-dessus, brun en-dessous. Les

nageoires pectorales & ventrales, celle de la queue & le dessus de la tête sont verts ; le museau, le bout de la queue, les nageoires dorsale & anale sont jaunes à rayons bleus.

Mœurs. Le *blick* est très-commun dans la mer d'Amboine autour des rochers.

Usages. On le mange frit, après l'avoir fait sécher au soleil & salé.

Remarque. Ce poisson vient naturellement dans la famille des scares, & ce seroit une espèce de scare, s'il n'avoit pas le corps beaucoup plus court à proportion de sa largeur. (M. ADANSON.)

BLIEMA, f. f. (*Hist. nat. Ichthyolog.*) nom d'un poisson d'Amboine, assez bien gravé aux nageoires ventrales près qui manquent, par Ruysch, dans sa *Collection nouvelle des poissons d'Amboine*, planch. VII, n^o. 5, page 12.

Il a le corps extrêmement court, très-comprimé ; la tête, la bouche & les yeux petits.

Les nageoires sont au nombre de sept, dont deux ventrales au-dessous des pectorales, qui sont médiocrement grandes, arrondies ; une dorsale fort longue, comme fendue en deux, plus basse devant que derrière ; une derrière l'an us, plus longue que profonde, & une quarrée ou tronquée à la queue. De ces nageoires deux sont épineuses, savoir, la dorsale qui a cinq rayons antérieurs, épineux, & celle de l'an us.

Il a le dos purpurin, les côtés blancs, le ventre bleu-clair, & le dessus de la tête entre les yeux marqué de plusieurs taches.

Qualités. Le *bliema* a le goût de l'aloë.

Remarque. Ce poisson se range naturellement dans la famille des scares. (M. ADANSON.)

BLOIS, (*Géogr.*) *Blesia*, ancienne ville de la généralité d'Orléans, capitale du Blaisois, avec un évêché suffragant de Paris, érigé en 1697. Il y a un château royal où fut tué le duc de Guise par ordre de Henri III. en 1588, pendant la tenue des états.

C'est la patrie des PP. Morin & Vignier de l'Oratoire, célèbres par leur profonde connoissance des langues & des antiquités ecclésiastiques ; de Jean Bernier, médecin, auteur d'une *Histoire de Blois* (non Bornier, comme dit Vosgien) ; de Louis Hubert, auteur d'un *Cours de Théologie*, & d'Isaac Papin. Elle est à 13 l. sud-ouest d'Orléans, 11 nord-est de Tours, & 40 sud-ouest de Paris. (C.)

BLOM-KRABBE, f. m. (*Hist. nat. Insectologie.*) espèce de crabe des îles Moluques, assez bien gravé & enluminé par Coyett dans la seconde partie de son *Recueil des poissons d'Amboine*, au n^o. 172, sous le nom de *krabbe-marine d'Amboine*.

Son corps est elliptique, pointu aux deux extrémités qui sont ses côtés, une fois plus large que long, bordé en devant par douze épines, six de chaque côté, dont les dix antérieures sont bleues. Ses pattes, au nombre de dix, ont les deux pinces égales, & les ongles coniques, pointus, un peu courbes.

La couleur dominante de son corps est un beau jaune taché de rouge & de petits points bleus avec des lignes bleues. Les pattes sont brunes à ongles bleus.

Mœurs. Le *blom-krabbe* est commun dans la mer des îles d'Amboine.

Remarques. Coyett dit avoir observé aux îles d'Amboine un si grand nombre d'espèces de crabes de toutes les couleurs, qu'il croit que ce genre en contient plusieurs milliers ; il pouvoit se borner à dire plusieurs centaines. (M. ADANSON.)

The first part of the manuscript is devoted to a detailed description of the various species of plants and animals found in the region. The author provides a comprehensive list of these species, along with their characteristics and habitats. This section is followed by a discussion of the local climate and its influence on the flora and fauna.

The second part of the manuscript focuses on the geographical features of the region, including the mountains, rivers, and valleys. The author describes the topography and the distribution of the different types of vegetation. This section also includes a detailed account of the local population and their way of life.

The third part of the manuscript is a historical account of the region, tracing its development from ancient times to the present. The author discusses the various empires and kingdoms that have ruled over the land, and the impact of their conquests and trade routes. This section concludes with a summary of the current state of the region and its prospects for the future.

The first part of the manuscript is devoted to a detailed description of the various species of plants and animals found in the region. The author provides a comprehensive list of these species, along with their characteristics and habitats. This section is followed by a discussion of the local climate and its influence on the flora and fauna.

The second part of the manuscript focuses on the geographical features of the region, including the mountains, rivers, and valleys. The author describes the topography and the distribution of the different types of vegetation. This section also includes a detailed account of the local population and their way of life.

The third part of the manuscript is a historical account of the region, tracing its development from ancient times to the present. The author discusses the various empires and kingdoms that have ruled over the land, and the impact of their conquests and trade routes. This section concludes with a summary of the current state of the region and its prospects for the future.



