

verfin ou bâton qu'un homme éleve sur quatre doigts, pour savoir si les choses pesées font égales ou non. Voyez BALANCE.

Cette maniere de peser s'étant trouvée sujette à beaucoup de fraudes, plusieurs statuts l'ont prohibée, en ordonnant de s'en tenir à la balance unie. Voyez POIDS, ETALON.

Ce mot continue d'être usité en Angleterre, en parlant de la chair pesée à la main, & sans la mettre dans la balance. (G)

* AUNIS (PAYS D') la plus petite province de France, bornée au nord par le Poitou, dont elle est séparée par la Seure; à l'occident par l'Océan; à l'orient & au midi, par la Saintonge. La Rochelle en est la capitale.

* AUNOI, petit pays de l'île de France, dont les confins sont maintenant inconnus. On conjecture qu'il étoit entre Paris & Meaux, vers Livry, Bois-le-Vicomte & Claye.

AVOCAT. Voyez ADVOCAT.
AVOCATOIRE, adj. (Hist. mod. & Jurisprud.) on appelle ainsi un mandement de l'empereur d'Allemagne, adressé à quelque prince ou sujet de l'Empire, afin d'arrêter ses procédés illégitimes en toute cause portée devant lui par appel.

On appelle lettres avocatoires, des lettres d'un prince, par lesquelles il prétend revendiquer quelques-uns de ses sujets qui sont passés dans d'autres états. On ne convient pas que les souverains aient ce droit. (H)

AVOCETA, avocetta, f. f. (Hist. nat. Ornith.) oiseau un peu plus gros que le vanneau; il pèse au moins dix onces; il a environ vingt-deux pouces depuis la pointe du bec jusqu'au bout des pieds, & seulement seize ou dix-sept, si on n'étend la mesure que jusqu'au bout de la queue: l'envergure est de vingt-huit ou vingt-neuf pouces; le bec a plus de trois pouces de longueur; il est noir, allongé, menu, aplati, recourbé en haut & terminé en pointe; cette courbure du bec est particulière à l'avoceta, c'est pourquoi on l'a appelé recurvirostra. Voyez Planche XII. fig. 4. Hist. nat. La langue est courte, la tête ronde & de grosseur médiocre. Le devant de la tête est quelquefois blanc, le sommet est noir; cette même couleur s'étend sur le dessus du cou jusqu'au milieu de sa longueur; le dessous du corps de l'oiseau est tout blanc; le dessus est en partie blanc, & en partie noir; la queue est blanche en entier; sa longueur est d'environ trois pouces; elle est composée de douze plumes; les pattes sont fort longues & d'une belle couleur bleue; celle des ongles est noire; il y a en arriere un doigt fort court.

On trouve de ces oiseaux en Italie, à Rome, à Venise, &c. On ne voit aussi assez communément sur les côtes orientales d'Angleterre: mais quelque part que l'on rencontre l'avoceta, il sera toujours facile de le distinguer de tout autre oiseau par la courbure singulière de son bec. Villughby, Ornith. Voyez OISEAU. (I)

* AVOGASSE (Géog. anc. & mod.) province d'Asie, entre la mer Noire, la Géorgie & la Comanie; on la prend quelquefois pour une partie de la Géorgie. Elle s'étend le long de la mer, & forme avec la Mingrétie, la Colchide des anciens.

AVOINE, avena, genre de plante dont les fleurs n'ont point de pétales; elles sont suspendues par petits paquets. Chaque fleur est composée de plusieurs étamines qui sortent d'un calice; le pistil devient dans la suite une semence oblongue, mince, farineuse, enveloppée d'une capsule qui a servi de calice à la fleur. Les petits paquets de fleurs qui forment l'épi sont disposés de façon, que Dioscoride les compare à de petites sauterelles. Tournefort, Inst. rei herb. Voyez PLANTE. (I)

* C'est des menus grains, celui qui se sème le premier: on en distingue principalement deux especes, l'une cultivée, l'autre sauvage; celle-ci ne diffère de l'autre, qu'en ce que ses grains sont plus grands & plus noirs.

Il y a la folle avoine, qu'on appelle aussi averon; elle est stérile & sans grain. Elle infecte un champ, & se repeuple, à moins qu'on ne l'arrache & qu'on n'en coupe les tiges avant sa maturité.

Les Canadiens ont une forte d'avoine qu'ils recueillent en Juin; elle est beaucoup plus grosse & plus délicate que la nôtre, & on la compare au riz pour la bonté.

Il y a des avoines rouges; il y en a de blanches, & de noires. On croit que la rouge aime les terres légères & chaudes; qu'elle résiste moins aux accidens du

tems; qu'elle s'épie plutôt que la noire, & qu'elle est moins nourrissante & plus chaude. La blanche passe pour avoir moins de substance que l'une & l'autre.

Vers la mi-Février, lorsque les grands froids seront passés, semez l'avoine, à moins que la terre ne soit trop humide. Semez-la plutôt dans les terres fortes que dans les terres légères & maigres, si vous craignez qu'elle ne verse. Prenez pour un arpent huit ou neuf boisseaux de semences. Il faut que les terres où vous la répandrez, aient en un premier labour après la récolte des blés, & avant l'hiver. Le tems de la semence s'étendra jusqu'à la fin d'Avril: vous donnerez le second labour immédiatement avant que de semer: vous choisirez pour semer un tems un peu humide.

Si votre terre est forte, vous n'employerez point la charrue, pour recouvrir. Vous recouvrirez le grain semé dans les terres légères, soit avec la charrue, soit avec la herse. Cela s'appelle semer dessous.

Quand vos avoines seront levées, vous les roulez; rouler, c'est abatre, adoucir, ou douçoyer, ou ploutrer, ou casser les mottes, & refouler le plant, avec un gros rouleau de bois, qu'un cheval traîne sur toute la piece d'avoine.

Vous n'oublierez pas de sarcler & d'échardonner; il est aussi bon que vous sachiez que l'avoine dégénère dans les terres froides, & que par conséquent il faut les rechauffer avec des fumiers; que l'avoine que vous battez pour en faire de la semence, n'ait point été échauffée.

Vous ne dépouillerez vos avoines qu'après les blés, sur la fin d'Août; quand vous les verrez jaunes ou blanches, elles seront mûres. Il vaut mieux les scier que les faucher. Laissez-les javeler, ou reposer quelque tems sur le champ. Quand la rosée ou la pluie commencera à les noircir, échochez; échocheler, c'est ramasser l'avoine en tas avec des fourches, & en former des gerbes. Comme elle n'est pas sujette à germer, on peut la laisser un peu à la pluie, & même l'arroser s'il ne pleut pas.

Un bon arpent d'avoine rapportera cent gerbes; un mauvais trente au moins; & les cent gerbes donneront trois septiers-mine. Pour conserver vos avoines sur le grenier, mettez-y des feuilles de laurier. Plus vous les garderez, plus elles décheoiront. Elles veulent être souvent maniées. Ne donnez point d'avoine aux chevaux, sans l'avoir criblée & épouffetée.

Les avoines se vendent ordinairement en Carême; c'est le tems où les grandes maisons & les brasseurs font leurs provisions. Dans les endroits où l'on rade la mesure, celle d'avoine se rade du côté rond, & les autres grains par la rive carrée; c'est la figure des grains qui fait cette différence. Il y a des endroits où elle se livre à la mesure serue; c'est-à-dire, qu'on frappe la mesure, soit avec la radoire, quand on ne la donne que rase, soit avec la pelle, quand on la fournit comble. Il y a des provinces où son boisseau est beaucoup plus grand que celui du blé, & où elle est assujettie à la verte moute. Voyez VERTE MOUTE, BOISSEAU, MESURE. Son prix dépend de toutes les causes qui font hausser & baisser les autres grains.

L'avoine sert principalement à nourrir les chevaux: on en fait du pain dans les tems de disette. Le gruau n'est autre chose que de l'avoine mondée. Voy. GRUAU. Les Moscovites en tirent par la distillation, une liqueur dont ils usent en guise de vin, & qui n'enivre guere moins.

Il y a dans le Maine une avoine qui se sème avant l'hiver, & se récolte avant les seigles.

L'avoine analysée donne une liqueur limpide, qui a l'odeur & la saveur d'avoine cuite, & qui est un peu acide & obscurément salée, une liqueur rouffâtre, empyreumatique, acide, austère, acre, piquante, avec indice de sel alkali; une liqueur brune, alcaline, urineuse, & imprégnée de sel volatil urineux; enfin de l'huile épaisse comme un sirop. La masse noire restée dans la cornue & calcinée pendant douze heures au feu de réverbère, a donné des cendres dont on a tiré par lixiviation du sel alkali. Ainsi l'avoine est composée d'un sel ammoniacal enveloppé dans de l'huile; ce qui forme un mixte mucilagineux.

Les bouillons d'avoine sont salutaires; ils adoucissent les humeurs; ils divisent, ils poussent par les urines, & ils excitent quelquefois la transpiration. Ils sont utiles dans les catarrhes, les enrouemens, la toux, l'ulcération & la secheresse de gorge, les aphtes, la pleurésie, la péripneumonie, les érépèles, & les fièvres aiguës. L'avoine torréfiée dans une poêle avec quelques