

**ABRI**, f. m. c'est ainsi qu'on appelle un endroit où l'on peut mouiller à couvert du vent. Ce port est à l'abri de vents de ouest & de nord-ouest. L'anse où nous muillâmes est sans aucun abri. Le vent renforçant, nous fûmes nous mettre à l'abri de l'île. Mouiller à l'abri d'une terre.

*Abri* se dit aussi du côté du pont où l'on est moins exposé au vent. (Z)

**ABRICOTIER**, f. m. arbre à fleur en rose, dont le pistil devient un fruit à noyau. La fleur est composée de plusieurs feuilles disposées en rose; le pistil fort du calice, & devient un fruit charnu presque rond, applati sur les côtés, & fillonné dans sa longueur; ce fruit renferme un noyau osseux & applati, dans lequel il y a une semence. Tournefort, *Inst. rei herb.* Voyez PLANTE (I)

**ABRICOTS**. On en fait des compotes & des confitures sèches & liquides: son amande sert à faire de la pâte & du ratafiat. Il se multiplie par son noyau, & se greffe sur prunier & sur amandier. On distingue l'abricotier en précoce ou abricotin, en abricot en espalier, à plein vent. Les abricots violets sont les plus beaux & les meilleurs.

La place la plus convenable aux abricotiers est le plein vent: mais toutes les expositions en espaliers leur sont bonnes, & ils aiment mieux une terre légère & sablonneuse, qu'une terre plus grasse. (K)

\* *Compote d'abricots verts*. Prenez des abricots verts; remplissez un chauderon d'eau à demi; jetez-y des cendres de bois neuf ou gravelées; faites faire à cette lessive sept ou huit bouillons; mettez-y vos abricots; remuez-les avec l'écumoire. Quand vous vous apercevrez qu'ils quitteront le noyau, mettez-les dans de l'eau froide, maniez-les, nettoyez & passez dans d'autre eau claire. Faites bouillir de l'eau dans une poelle; jetez-y vos abricots que vous tirerez de l'eau claire. Quand ils seront cuits, vous ferez fondre dans une poelle une quantité de sucre clarifié, proportionnée à celle des abricots: cependant vous laisserez égoutter vos abricots entre des serviettes; vous les tirerez de-là pour les jeter dans le sucre; vous y laisserez bouillir doucement; bientôt ils verdissent: alors poussez le bouillon; remuez, écumez, laissez refroidir, & ferrez.

*Compote d'abricots mûrs*. Ouvrez vos abricots par la moitié, faites-les cuire en sirop; cassez les noyaux; pelez les amandes; mettez une demi livre de sucre pour une douzaine d'abricots dans une poelle. Faites fondre; arrangez vos moitiés d'abricots dans ce sucre fondu; continuez de faire bouillir; jetez ensuite sur les abricots vos amandes; ôtez votre compote de dessus le feu; remuez-la, afin d'assembler l'écume; enlevez l'écume avec un papier. Remettez sur le feu: s'il se reforme de l'écume, enlevez-la, laissez refroidir, & ferrez. On peut peler ses abricots. S'ils sont durs, on les passera à l'eau avant que de les mettre au sucre.

\* *Abricots confits*. Prenez des abricots verts; piquez-les par-tout avec une épingle; jetez-les dans l'eau; faites-les bouillir dans une seconde eau, après les avoir lavés dans la première; ôtez-les de dessus le feu quand ils monteront, & les laissez refroidir. Mettez-les ensuite sur un petit feu; tenez-les couverts, si vous voulez qu'ils verdissent, & ne les faites pas bouillir. Quand ils seront verts, mettez-les rafraîchir dans l'eau. Quand ils seront rafraîchis, vous mettrez sur cette eau deux parties de sucre contre une d'eau, en sorte que la quantité du mélange fournira les abricots. Laissez-les reposer environ vingt-quatre heures dans cet état; jetez-les ensuite dans un poëlon; faites-les chauffer légèrement sur le feu sans ébullition; remuez-les souvent. Le jour suivant vous les ferez égoutter en les tirant du sirop. Vous ferez cuire le sirop seul sur le feu, jusqu'à ce qu'il vous paroisse avoir de la consistance; vous y arrangerez vos abricots égouttés; vous les ferez chauffer jusqu'au frémissement du sirop, puis les retirerez de dessus le feu, & les laisserez reposer jusqu'au lendemain. Le lendemain augmentant le sirop de sucre, vous les remettez sur le feu & les ferez bouillir, puis vous les laisserez encore reposer un jour. Le quatrième jour vous retirerez vos abricots, & vous ferez cuire le sirop seul jusqu'à ce qu'il soit lisse, c'est-à-dire, que le fil qu'il forme en le laissant distiller par inclination, se casse net. Laissez encore reposer un jour vos abricots dans ce sirop. Le cinquième, remettez votre sirop seul sur le feu; donnez-lui une plus forte cuisson, & plus de consistance; jetez-y pour la dernière fois vos abricots; faites-les frémir; retirez-les; achevez de faire cuire le sirop seul,

Tome I.

& glissez-y vos abricots; couvrez-les, & faites leur jeter avec le sirop quelques bouillons encore; écumez de tems en tems, & dressez.

\* *Abricots en marmelade*. Prenez des abricots mûrs; ouvrez-les; cassez les noyaux; jetez les amandes dans l'eau bouillante pour les dérober, ou ôter la peau. Prenez trois quarterons de sucre pour une livre de fruit; mettez sur quatre livres un quart de sucre, un demi-septier d'eau; faites cuire ce mélange d'eau & de sucre; écumez à mesure qu'il cuit. Quand il sera cuit à la demi-plume, ce dont vous vous apercevrez, si en soufflant sur votre écumoire il s'en élève des pellicules blanchâtres & minces, jetez-y vos abricots & vos amandes; faites cuire, remuez; continuez de faire cuire & de remuer jusqu'à ce que votre abricot soit presque entièrement fondu, & que votre sirop soit clair, transparent & consistant: ôtez alors votre marmelade de dessus le feu, elle est faite; enfermez-la dans des pots que vous boucherez bien.

\* *Pâte d'abricots*. Ayez des abricots bien mûrs; pelez-les, ôtez le noyau, desséchez-les à petit feu; ils se mettront en pâte. Jetez cette pâte dans du sucre que vous aurez tout prêt cuit à la plume; mêlez bien; faites frémir le mélange sur le feu, puis jetez dans des moules, ou entre des ardoises, & faites bien sécher dans l'étuve à bon feu.

*Abricots à mi-sucre*; ce sont des abricots confits dans une quantité modérée de sucre cuit à la plume, & glissés dans du sirop cuit à perlé. Voyez A LA PLUME & A PERLE.

*Abricots à oreille*; ce sont des abricots confits que les Confiseurs appellent ainsi, parce qu'ils ont entordu & contourné une des moitiés, sans cependant la détacher tout-à-fait de l'autre, ou qu'ils ont enjoint ensemble deux moitiés séparées; en sorte qu'elles se débordent mutuellement par les deux bouts, l'une d'un côté, & l'autre de l'autre.

**ABRITER**, v. a. c'est porter à l'ombre une plante mise dans un pot, dans une caisse, pour lui ôter le trop de soleil. On peut encore abriter une planche entière, en la couvrant d'une toile ou d'un paillasson, ce qui s'appelle proprement couvrir. Voyez COUVRIR. (K)

**ABRIVER**, mot ancien, encore en usage parmi les gens de rivière; c'est aborder & se joindre au rivage. (Z)

\* **ABROBANIA** ou **ABRUCHBANIA**, f. ville du comté du même nom, dans la Transylvanie.

**ABROHANI**, (Comm.) voyez MALLE-MOLLE.

**ABROGATION**, f. f. action par laquelle on révoque ou annule une loi. Il n'appartient qu'à celui qui a le pouvoir d'en faire, d'en abroger. Voyez ABOLITION, RÉVOCATION.

*Abrogation* diffère de *dérogation*, en ce que la loi dérogeante ne donne atteinte qu'indirectement à la loi antérieure, & dans les points seulement où l'une & l'autre seroient incompatibles; au lieu que l'abrogation est une loi faite expressément pour en abolir une précédente. Voyez DÉROGATION. (H)

\* **ABROLHOS**, ou *aperi oculos*, f. m. pl. écueils terribles proche l'île Sainte-Barbe, à 20 lieues de la côte du Brésil.

\* **ABROTANOIDES**, f. m. espèce de corail ressemblant à l'aurone femelle, d'où il tire son nom. On le trouve, selon Clusius qui en a donné le nom, sur les rochers au fond de la mer.

**ABROTONNE**, femelle, f. f. plante plus connue sous le nom de *santoline*. Voyez SANTOLINE.

**ABROTONNE mâle**, f. m. plante plus connue sous le nom d'aurone. Voyez AURONE. (I)

**ABRUS**, espèce de fève rouge qui croît en Egypte & aux Indes. *Hist. plant.* Ray.

On apporte l'abus des deux Indes; on se sert de sa semence. Il y en a de deux sortes; l'une grosse comme on gros pois, cendrée, noirâtre; l'autre un peu plus grosse que l'ivraie ordinaire; toutes les deux d'un rouge foncé. On les recommande pour les inflammations des yeux, dans les rhumes, &c. Voyez DALE. (I)

\* **ABRUZZE**, f. f. province du royaume de Naples, en Italie. *Long.* 30. 40. 32. 45. *lat.* 41. 45. 42. 52.

**ABSCISSE**, f. f. est une partie quelconque du diamètre ou de l'axe d'une courbe, comprise entre le sommet de la courbe ou un autre point fixe, & la rencontre de l'ordonnée. Voyez AXE, ORDONNÉE.

Telle est la ligne *AE* (*Plan. sect. coniq. fig. 26.*) comprise entre le sommet *A* de la courbe *MAm*, & l'ordonnée *EM*, &c. On appelle les lignes *AF* *abscisses*.

N