

le reconnoître, leurs captives ennuycées de la mer brûlerent leurs vaisseaux, & les obligerent par-là de s'arrêter dans cette partie de l'Italie, *Naisos* signifie *embrasement de vaisseaux*.

Théocrite dans sa 4. idylle, a chanté les prérogatives de cette riviere; il décrit même trois sortes de plantes qui rendoient ses paturages supérieures à tout autre. La première de ces plantes est l'*ayrropoc*, qui, selon un des scholastes, étoit bonne pour arrêter l'inflammation des plaies; la seconde plante, que Théocrite appelle *xvnaç*, avoit la propriété de conserver les femmes dans l'esprit de chasteté que la religion exigeoit d'elles pendant la célébration des mystères de Cérés. Elles faisoient des jonchées de cette herbe, sur lesquelles elles couchoient tant que duroit la fête. La troisième plante est la mélisse, *μνίτρον*, qui nous est aussi connue que les deux autres le sont peu. (D. F.)

NEF, f. f. (*Architect.*) c'est dans une église la première & la plus grande partie qui se présente en entrant par la principale porte, qui est destinée pour le peuple, & séparée du chœur par un jubé ou par une simple clôture. Ce mot vient du latin *navis*, vaisseau. (D. F.)

NEFASTE, JOUR NEFASTE, *dies nefastus*, (*Hist. anc.*) Les Romains appelloient *dies nefasti* les jours où il n'étoit pas permis de rendre la justice ou de tenir des assemblées, & où le préteur ne pouvoit prononcer les trois mots ou formules de justice, *do, dico, addico*, je donne, j'appointe, j'adjuge. Voyez *FASTUS*.

Ces jours étoient marqués dans le calendrier par la lettre N, & quelquefois par les deux lettres N. P. *nefastus primo*, qui signifioient qu'un tel jour n'étoit *nefastus* que le matin. Voyez JOURS HEUREUX & MALHEUREUX. (O)

NEFFLIER, *mespilus*, f. m. (*Hist. nat. Bot.*) genre de plante à fleur en rose, composée de plusieurs pétales disposés en rond. Le calice est formé par des feuilles, & devient dans la suite un fruit presque rond, terminé par une sorte de couronne, charnu & mou. Ce fruit n'a qu'une capsule, & il renferme de petits noyaux qui contiennent une amande oblongue. Tournefort, *hist. rei herb.* Voyez PLANTE.

NEFFLIER, *mespilus*; petit arbre qui se trouve dans la partie méridionale de l'Europe, & que l'on cultive à cause de son fruit. Cet arbre est tortu, noueux, mal fait; la tête se garnit de beaucoup de rameaux, qui s'écartent, s'inclinent & ne s'élevent que par contrainte: ensorte qu'on ne voit guère de *neffliers* qui aient plus de dix à douze piés de hauteur. Il jette de longues racines fort tenaces & difficiles à arracher. Sa feuille est longue, étroite, pointue, veloutée, d'un verd tendre, & en tout assez ressemblante à la feuille du laurier. L'arbre donne ses fleurs au mois de Mai; elles sont blanches & assez grandes. La nefle, qui est le fruit de cet arbre, est ronde, charnue, & aplatie par le bout; elle contient cinq semences osseuses. Cet arbre est très-robuste; il se multiplie aisément, & il n'exige aucune culture: il se contente de la plus mauvaise exposition; il réussit facilement à la transplantation, & il vient dans presque tous les terrains. Cependant son fruit sera plus gros dans une terre forte plus humide que sèche; mais il sera de meilleur goût dans un terrain médiocre. Cet arbre aime l'humidité, & il se plaît à l'ombre; d'ailleurs il ne faut pas l'exposer au grand soleil, dont l'impression trop vive altère son écorce, qui est mince & sèche.

On peut multiplier le *nefflier* de semence ou par la greffe. On ne fait guère usage de la première méthode, parce qu'elle est trop longue; la graine est souvent un an sans lever, & on ne peut par ce moyen avoir du fruit qu'au bout de six ans; il n'en faut que deux ou trois au contraire pour en avoir par la greffe, qui est d'autant plus expéditive, qu'on la peut faire sur plusieurs sujets, tels que le *poirier*, qui lui fait prendre plus de hauteur; le *pommier*, qui retarde le fruit; le *coignassier*, qui abaisse l'arbre, & l'*aubépin*, qui donne des *neffles* en plus grande quantité & de meilleur goût. La greffe en fente réussit mieux au *nefflier*, & accélère davantage le fruit que celle en écusson. On peut faire venir cet arbre ou à plein vent ou en espalier; en lui donnant cette dernière forme il produira de plus grosses *neffles*; mais il faut avoir soin en le taillant de ne pas accourcir les branches à fruit, parce qu'il vient à leur extrémité. Les cendres sont le meilleur amendement qu'on puisse donner au *nefflier*. Les greffes de trois ans sont les plus convenables pour la transplantation. Il arrive rarement que cet arbre manque à rapporter du fruit.

La nefle est un fruit d'une qualité très-médiocre; elle n'est bonne à manger que quand la fermentation en a

dégradé l'acreté par un commencement de pourriture. Ce fruit ne craint point la gelée, & il ne tombe de l'arbre que quand on l'abat. Le mois d'Octobre est le tems propre à cueillir les *neffles*, lorsque la seve est passée & que les feuilles commencent à tomber. On les dépose à la cave pour les laisser mollir: on peut les avancer en les mettant sur la paille; on ne les sert sur les bonnes tables qu'après qu'elles ont été glacées au sucre. Ce fruit est aussi astringent & a les mêmes propriétés que la corne.

Le bois du *nefflier* est dur, ferme, compacte & massif; il est propre aux ouvrages de fatigue & de durée, sur-tout pour les menus bois qui entrent dans la construction des moulins. Les Menuisiers s'en servent pour la monture de leurs outils.

On connoît trois espèces de cet arbre.

Le *nefflier sauvage*. son fruit quoique petit & un peu sec, est de bon goût.

Le *nefflier d'Hollande*. Son bois est plus fort, sa feuille plus grande & son fruit plus gros que dans l'espèce qui précède.

Et le *nefflier sans noyaux*. Son fruit est le plus petit de tous & de moindre qualité. On n'admet les *neffliers* dans un fruitier ou un verger que quand on veut avoir de tout ce qui peut y entrer.

NEFFLIER, (*Diète & Mat. med.*) Les fruits du *nefflier* ou les *neffles* lorsqu'elles ne sont point encore mûres, sont d'un goût très-acerbe ou plutôt austère, qui les fait compter avec raison parmi les styptiques les plus forts que fournisse le règne végétal; c'est à ce titre qu'elles entrent dans le sirop de myrte composé, qui est très-astringent. Ces fruits perdent leur austerité en mûrissant, & prennent un goût aigrelet & légèrement âpre; ils sont encore regardés dans cet état comme faiblement astringens, & de plus, comme rafraîchissans; ils sont recommandés dans les cours de ventre bilieux ou accompagnés d'ardeur d'entrailles, & dans la dysenterie. L'observation prouve qu'ils sont en effet souvent utiles dans le premier cas, sur-tout après les évacuations convenables; mais elle ne leur est pas aussi favorable dans le dernier.

On a aussi recommandé dans le même cas la décoction des branches tendres de *nefflier*: celles des *neffles* non-mûres ou des feuilles de l'arbre employées en gargarisme contre les inflammations de la gorge & les fluxions de la bouche; la semence infusée dans du vin contre la gravelle, &c. tous ces remèdes sont peu usités; la vertu du dernier paroît absolument imaginaire. On retire une eau distillée des *neffles*, qui est une préparation inutile & ridicule. (b)

NEFTA, (*Géog.*) ville d'Afrique au royaume de Tunis, dans la province de Zeb, entre la Barbarie & le pays des Negres. Long. 26. lat. 33.

NEGAPATAN, (*Géogr.*) ville des Indes, avec un fort sur la côte de Coromandel, au royaume de Tanjaour, bâtie par les Portugais, qui en ont joui jusqu'en 1558. Elle est à 23 lieues S. de Pondichéri. Long. 97. 45. lat. 11.

NEGATIF, adj. (*Algeb.*) quantités *negatives*, en *Algebre*, sont celles qui sont affectées du signe  $-$ , & qui sont regardées par plusieurs mathématiciens, comme plus petites que zéro. Cette dernière idée n'est cependant pas juste, comme on le verra dans un moment. Voyez QUANTITÉ.

Les quantités *negatives* sont le contraire des positives: où le positif finit, le négatif commence. Voyez POSITIF.

Il faut avouer qu'il n'est pas facile de fixer l'idée des quantités *negatives*, & que quelques habiles gens ont même contribué à l'embrouiller par les notions peu exactes qu'ils en ont données. Dire que la quantité *negative* est au-dessous du rien, c'est avancer une chose qui ne se peut pas concevoir. Ceux qui prétendent que  $1$  n'est pas comparable à  $-1$ , & que le rapport entre  $1$  &  $-1$  est différent du rapport entre  $1$  &  $1$ , sont dans une double erreur: 1°. parce qu'on divise tous les jours dans les opérations algébriques,  $1$  par  $-1$ : 2°. l'égalité du produit de  $-1$  par  $-1$ , & de  $+1$  par  $+1$ , fait voir que  $1$  est à  $-1$  comme  $-1$  à  $1$ .

Quand on considère l'exactitude & la simplicité des opérations algébriques sur les quantités *negatives*, on est bien tenté de croire que l'idée précise que l'on doit attacher aux quantités *negatives* doit être une idée simple, & n'être point déduite d'une métaphysique alambiquée. Pour tâcher d'en découvrir la vraie notion, on doit d'abord remarquer que les quantités qu'on appelle *negatives*, & qu'on regarde fausement comme au-dessous du zéro, sont très-souvent représentées par des quan-