

et une femme restant, Omégaré et Sydaris. Vont-ils s'unir pour repeupler la terre? Les Génies terrestres se y conivent, mais Adam qui apparaît, s'y oppose, afin que de nouvelles vies ne soient pas ajoutées aux vicieuses innombrables déjà précipitées aux enfers pour expier sa faute. On trouve dans ce livre de l'imagination, des idées heureuses; mais des détails puérils, des paradoxes scientifiques, le tout rendu dans un style enflé et médiocre. Quoi qu'il en soit, l'œuvre de Grainville, qu'un Anglais est venu révéler à la France, est certainement remarquable par la grandeur du plan et l'originalité des idées. Bernardin de Saint-Pierre, dont un frère avait épousé la sœur de Grainville, avait encouragé la publication de ce poème et procuré un éditeur.

GRAINVILLE (Jean-Baptiste-Christophe), poète français, né à Lisieux en 1760, mort en 1805. Il exerça quelque temps la profession d'avocat à Rouen, puis se livra entièrement à la culture des lettres et devint membre de plusieurs Académies de France et de l'étranger. Outre plusieurs ouvrages manuscrits, on a de lui : *Carnaval de Naples* (Paris, 1784, in-12), poème; *Isémé et Tarsis* (1785), roman poétique; *les Étranges du Parnasse* (1788-1789, 2 vol.); *le Pantheon ou les Dieux de la Terre représentés par des figures* (Paris, 1790); *la Fatalité* (1791), roman poétique, etc. Grainville a donné, en outre, des traductions de l'italien : *les Aventures d'une jeune savoyenne*, du P. Chiari (1789); *le Vendémiaire*, poème de Tansillo (1792); *les Hymnes de Sapho nouvellement découvertes*, par Imperiali (1796); *le Temple d'amour*, traduit du latin, d'Œvide. Enfin il a publié de nombreux articles dans le *Musée encyclopédique*, le *Journal encyclopédique*, le *Mercure*, le *Journal littéraire*, etc.

GRAINVILLE-LA-TEINTURIÈRE, village et comm. de France (Seine-inférieure), cant. de Cauc-Berville, arr. de Lisieux. On y cultive le vin, sur une antique vigne romaine, à la source de la Durdent; 1,533 hab. Hôpital pouvant recevoir cent lits, fondé en 1692, par Pierre de Bec-de-Liévre. Dans l'église, tombeau de Jean de Béthencourt, qui naufragé à Grainville et acheva la découverte des îles Canaries, dont il devint roi.

GRAINZARD (grain-zarr). Ornith. Nom vulgaire de la sarcelle.

GRAIRE s. f. (gré-ri). Eau et fer. Partie d'un bois possédée en commun. On dit aussi ORGÈRE.

GRAISVAUDAN, pays de l'anc. France. V. GRISVAUDAN.

GRAISSAGE s. m. (grâ-sa-je — rad. graiser). Action de graiser : *Le graissage des roues d'une voiture.*

Techn. Etat du sucre, quand le sirop, trop vite, donne des cristaux d'une substance butyreuse.

Agric. Opération que l'on fait quelquefois subir au blé, avant de le conduire au marché, pour le rendre plus coulant et lui donner plus de poids, et qui consiste à le remuer avec une pelle fourrée d'huile ou de crème : *Le graissage du blé est généralement considéré comme une fraude ayant pour but de tromper l'acheteur sur la qualité de la marchandise.*

Encycl. Techn. On employait depuis bien longtemps sous le nom de *cambois*, de vieux bois, de *graisse noire*, des compositions sulfureuses pour graser des essieux de voiture et des pièces de machine; mais, depuis que la mécanique a fait de grands progrès, et surtout depuis les chemins de fer, la fabrication des graisses pour lubrifier ayant pris une grande importance, on a cherché à en obtenir d'un prix peu coûteux et d'une consistance telle que le chapeur produit par le frottement n'en fonde que la quantité suffisante pour bien imprégner les parties frottantes.

Graisse pour machines. Parmi les nombreuses compositions employées pour le graissage des machines, on emploie, en Angleterre, un mélange de parties égales de suif et d'huile d'olive. Ce mélange entre en fusion à 309°, température assez peu élevée pour que le frottement des pièces suffise à sa fusion partielle. On emploie encore un mélange de parties égales de suif de mouton et de bouff pour empêcher l'oxydation des pièces en contact d'eau, telles que les pistons, glissières de tiroirs, etc. et pour empêcher l'étaupe ou le cuir des boîtes à coups. Dans le premier cas, on place la graisse dans un petit godin, ayant la forme d'un entonnoir, disposé sur la partie supérieure de la tige; à mesure que cette tige s'échauffe au contact de la vapeur, la graisse se liquéfie.

Une autre composition, d'un emploi non moins fréquent, est un mélange bien homogène de 16 parties de plombagine réduite en poudre très-fine avec 84 parties de graisse de porc ou d'axonge.

Voici encore d'autres compositions. On prend 125 grammes de soude qu'on fait fondre dans 8 litres d'eau; on prend ensuite 1 litre de cette solution qu'on mélange avec 1 kilogramme de suif bien pur, et 3 kilogrammes d'huile de palme; on fait chauffer le tout dans une marmite jusqu'à 93°, en ayant soin de remuer sans cesse; on laisse refroidir, et

lorsque la liqueur arrive à 150°, on voit qu'elle prend une consistance de beurre. On peut encore mélanger, dans un litre de soude, fait comme précédemment, 8 litres d'huile de lin et 75 grammes de suif; on chauffe aussi jusqu'à 93° en agitant toujours; on introduit alors la liqueur dans des bouteilles; elle se trouve dans le commerce le nom de *graisse liquide*.

Voici la formule imaginée par Commeaud, Osborn et Valtzy, très-peu employée à cause de sa cherté et ne pouvant servir pour graisser les pièces en cuivre et en bronze, parce qu'il entre dans cette composition du mercure, qui attaque ces métaux. On amalgame 5 parties de mercure avec 50 parties de saindoux; on y ajoute, en bien mêlant, 50 parties de plombagine bien pulvérisée, et 50 parties de savon vert.

Graisse pour roues de wagon importée d'Angleterre.

	Kilogr.
Suif blanc	120
Huile de poisson	50
Résine	20
Sel de soude	15
Eau	122
Total	400

Voici comment on procède pour opérer ce mélange : on fait fondre d'abord la résine réduite en poudre très-fine; lorsque cette résine est fondue, on ajoute le suif, et l'on chauffe en remuant le tout; lorsque la fusion est complète, on verse l'huile de poisson, et on introduit le liquide dans un tonneau muni d'un agitateur; on ajoute l'eau un peu tiède, qui tient la soude en dissolution; on agite encore, et on coule dans des vases; au bout de quelque temps, la liqueur se prend en masse.

Graisse pour voiture. Pour les voitures et les charriots, on emploie ce qu'on appelle la *graisse d'asphalte*, qui est un mélange d'huile de pétrole, de naphte et de savon gris; cette fabrication remonte à plus d'un siècle. Dans quelques départements de l'est de la France, on emploie depuis quelque temps le godron pour grasser les machines, et surtout les essieux de charrettes.

En Suisse, d'après de Saussure, on emploie, depuis un temps immémorial, une graisse qu'on appelle *graisse noire*, qui n'est autre chose que le produit de la distillation de l'huile de pétrole concrétée par la chaux.

En 1828, M. Dives, de Mont-de-Marsan, a pris un brevet pour s'assurer la fabrication exclusive d'un produit qu'il obtenait en concretant les huiles pyrogénées, telles que huiles de résines, de godron, de bitume, etc., afin de préserver de l'humidité les objets qui en avaient reçu une ou plusieurs couches. A cet effet, il traitait ces huiles par le sous-acétate de plomb, qu'il fabriquait en faisant bouillir une dissolution de 3 kilogr. de sel de Saturne dans 9 kilogr. d'eau distillée, et projetant dans la dissolution 2 kilogr. d'oxyde de plomb, demi-vitreux et bien pulvérisé.

En 1837, MM. Payon et Buron prirent aussi un brevet pour la confection d'une huile de résine, de godron, de bitume par la chaux. Le principe de leur invention repose dans la distillation de la résine sur de la chaux introduite au même temps dans l'appareil distillatoire, afin d'enlever l'acide acétique qui se forme en même temps que l'huile pendant l'opération. Ils distillent la résine sur de la chaux en proportion de 5 à 10 pour 100 du poids de la résine, et il suffit ensuite, en refroidissant à froid, de mélanger à l'huile produite 2 à 5 pour 100 de chaux, en remuant le tout, et n'ajoutant la chaux que peu à peu, pour que toute l'huile se concrète. On comprendra facilement qu'une si grande quantité de matière solide, infusible à une température très-peu élevée comme celle obtenue par le frottement, donne lieu à un dépôt de cambois considérable.

MM. Payn et Cie, à Belleville, ont obvié à cet inconvénient en fabriquant la *graisse multicouche*. Pour fabriquer cette graisse, ils distillent la résine sans ajouter de chaux, et, séparant les premiers produits, qui sont toujours acides et un peu aqueux, ils concrètent le reste avec 10 pour 100 de suif, autant de talc, et 5 pour 100 de chaux; ils versent l'huile dans un tonneau muni d'un agitateur, y ajoutent le suif fondu, puis le talc; ils agitent le tout pendant cinq minutes environ, et ajoutent alors la chaux. Les divers produits fabriqués, empêche que la graisse ne durcisse sur les essieux, et le talc qu'elle ne coule trop facilement.

GRAISSANE s. f. (grâ-sa-ne). Hort. Variété de figue.

GRAISSE s. f. (grâ-se — rad. gras). Substances onctueuses, et fondres, qu'on trouve en diverses parties du corps de l'homme et des animaux : *Graisse de porc, de mouton, de volaille.* *Graisse fondue.* *Une tache de graisse.* *Cuire des légumes dans la graisse.* *Les graisses peuvent être considérées, chez les animaux, comme autant de coquilles qui servent à garantir les organes, à entretenir leur température et à diminuer la susceptibilité nerveuse.* (Gérardin.) *Le travailleur ne devient jamais obèse; l'officine de la graisse, c'est l'oisiveté.* (Raspail.)

C'est un pédon de petite taille et extrêmement

grasse. Il se dit aussi d'un petit oiseau, comme un ortolan, un hélicoptère, extrêmement gras. *Graisse de la terre.* Substance qui contribue le plus à sa fertilité : *Les grandes ravines emportent la graisse de la terre.* (Acad.) Dans le style biblique, Fertilité du sol.

Faire de la graisse. S'engraisser par le sommeil ou l'oisiveté.

Se plaindre de trop de graisse. Se plaindre d'une chose, d'un affaire avantageuse.

La graisse ne l'étonne pas, ne l'empêche point de courir. Se dit d'une personne extrêmement maigre.

Argot. *Vol à la graisse.* Escroquerie qui consiste à emprunter une somme plus ou moins forte, en donnant en nantissement une parure ou autre objet de grand prix, auquel on substitue adroïtement un objet sans valeur au moment où le prêteur doit le recevoir.

Techn. Etat de la pâte à papier, quand elle retient l'eau abondamment et longtemps. Nom donné aux filatures blanchâtres qui altèrent la transparence du verre, et qui proviennent de ce qu'on a mis trop de soude dans la composition : *La graisse se nomme aussi leuag.* Il n'y a pas trop de soude dans les vins d'Arbois, dont le vin contient les peaux après le dégraisage, lorsque cette opération a été mal faite. *Pousser de la graisse.* Se dit des peaux mal préparées, sur lesquelles on étend le vin dans les gouttelettes.

Comm. Bitume purifié.

Ecoc. *Sur la graisse du vin.* Altération qu'éprouvent certains vins, et qui leur donne un aspect huileux et une consistance filante; en regardant des fûts pleins ou moins pleins, et jaundites sont les plus mauvais; la seule présence de ce dépôt annonce que le vin a tourné à la graisse. (Morogues.)

Encycl. Chim. et Techn. Les corps gras sont des substances neutres d'une composition variable, sans odeur, et dont les prononciations, douces au toucher, qui fondent à une température peu élevée, qui brûlent avec une flamme peu colorée, en répandant des fumées plus ou moins abondantes. On désigne plus spécialement sous le nom de *grasses* les corps qui proviennent des animaux; mais c'est là une division empirique, et, dans les faits, on ne distingue pas les *grasses* avec les huiles, les beurres, les suifs et les cires. Les *grasses* sont insolubles dans l'eau et plus légères que ce liquide; mais elles se dissolvent avec facilité dans l'éther, les essences, et le sulfure de carbone; les alcalis les rendent solubles dans l'eau en les transformant en savons. Quand elles sont pures, elles ne contiennent que du carbone, de l'oxygène et de l'hydrogène. M. Chevreul a démontré que les *grasses* ne devaient pas être considérées comme des principes immédiats; qu'elles résultaient, au contraire, du mélange de deux principes, savoir : d'un acide gras et d'un alcool gras neutre. Le suif contient la stéarine, la margarine, l'oléine. A la température ordinaire, les deux premiers corps sont blancs, et le troisième est liquide. Ces principes se combinent, dans les réactions chimiques, comme les combinaisons d'une même substance, la glycérine, avec des acides gras : l'acide stéarique pour le suif, l'acide margarinique pour la margarine, et l'acide oléique pour l'oléine.

Composition élémentaire de quelques graisses.

	Carbone.	Hydrogène.	Oxygène.
Graisse d'homme	79	11,4	9,6
Graisse de mouton	79	11,7	9,5
Graisse de porc	79	11,7	9,5

Composition immédiate.

	Stéarine et margarine.	Point de fusion.
Suif de mouton	80	+ 45°
Moelle de bœuf	75	+ 42°
Suif de bœuf	70	+ 38°
Graisse de porc	38	+ 20° à 21°
Graisse d'oiseau	32	+ 23°
Graisse de canard	28	+ 29°
Graisse de dinde	26	+ 45°
Moelle de mouton	26	+ 45°

Chez les animaux, la *graisse* est logée dans les petits sacs formés par le tissu cellulaire, mais elle affecte de préférence certaines parties du corps. Ainsi, chez les mammifères, elle est abondante sous la peau, à la surface des muscles, autour des reins, à la base du cœur et auprès des intestins. Elle colore des modifications de sa quantité et de sa consistance. Chez les herbivores, elle est plus ferme, plus solide, moins odorante que chez les carnivores. La *graisse* des oiseaux est fine, douce, onctueuse, très-fluide. Chez les poissons et les baleines, elle est presque fluide et très-odorante. Blanche et abondante chez les jeunes animaux, elle se colore en jaune et diminue en quantité avec l'âge. Chez les ours et animaux domestiques, les corps gras servent à l'entretien des organes pendant la cessation de leurs fonctions durant l'hiver. Nous indiquerons les propriétés de ces corps gras, et nous les classerons en deux classes : les matières grasses de végétaux (v. huiles). Dans les laboratoires, on emploie, soit le sulfure de carbone, soit l'éther, dans l'industrie, on a recours à des procédés assez simples, et qui sont susceptibles de grands perfectionnements. Chez les animaux, les matières grasses enveloppées de tissu cellulaire et de membranes entremêlées de vaisseaux lymphati-

ques, souillées de sang, ne peuvent être extraites que par une altération de ces tissus et membranes. Les mêmes procédés de contraction s'appliquent aux tissus adipeux des ravins animaux, bœufs, vaches et moutons, dépoués aux abattoirs publics; on désigne ces tissus sous le nom de *suif* et *branches*; ils doivent être soumis, le plus promptement possible, à la fonte, afin d'éviter l'altération spontanée qui résulterait de la putréfaction des matières azotées molles interposées dans ces tissus. En été, on suspend le suif en branches sur des cordes, à l'air libre. On le divise à l'aide de hachoirs à la main, afin de faciliter la sortie de la graisse, ou à l'aide de machines à vapeur, dans lesquelles on le chauffe et on le presse.

Lorsque la matière est plus ou moins divisée, on la fait fondre suivant le procédé des cretons ou celui dit à l'acide.

Fonte aux cretons. On chauffe à petit feu, dans des chaudières de cuivre ou de laiton, en agitant sans cesse. L'élevation de la température dilate et fluidifie la matière grasse et contracte les membranes qui la renferment; ces deux effets opposés déterminent la rupture des cellules et l'exsudation du suif liquide. Au moyen d'un seau percé de trous que l'on enfonce dans la chaudière, on écarte les membranes et l'on obtient bientôt un bain de graisse fondue. Cette graisse, recue dans un vaste récipient, est additionnée de 4 à 5 milligrammes d'ann. Après avoir laissé déposer pendant six ou huit heures, on puise le liquide gras avec de grandes cuillères de cuivre pour le verser dans des jalots ou petits baquets en bois préalablement imbibés d'eau. Quand le suif y est complètement figé, qu'il a pris son retrait, on retourne les jalots pour en retirer les pains de suif solide, qui ont alors la forme de cônes tronqués.

Les membranes et matières étrangères restées dans la chaudière sont mises dans des vases cylindriques de tôle épaisse, ouverts et percés de trous; on les porte sous la presse, qui en fait encore sortir une grande quantité de suif.

Fonte à l'acide. Ce procédé a été indiqué par Arceot en 1818. Il consiste à chauffer le suif dans les chaudières, sur un bain d'eau acidulée par l'acide sulfurique. Ces chaudières sont fermées, à double enveloppe; on chauffe, au moyen d'un courant de vapeur, vers 105°. Les membranes sont détruites et en partie dissoutes; la *graisse* se rassemble à la surface du liquide et s'écoule au dehors par une rigole pratiquée sur le bord des chaudières.

Nouveau procédé. M. Eyraud, de Douai, a proposé, en 1851, un procédé qui repose sur la propriété que possèdent les alcalis caustiques très-étendus de dissoudre les membranes, sans attaquer sensiblement les matières grasses. On emploie une solution soluble, marquant 10 à 15 de soude caustique pour 100 kilogr. de suif. La solution bouillante pénètre dans les membranes, en sorte que la matière grasse fondue peut se retirer facilement. En outre, les acides gras à odeur caractéristique sont dissous, et, après un simple lavage, le suif est devenu plus blanc, plus pur et moins odorant. On obtient ainsi 85 à 87 pour 100 de suif, au lieu de 50 à 52 que donne le procédé aux cretons.

Les *grasses* sont employées dans la fabrication des savons; dans les arts, elles servent à la confection de vernis, de résines, de cires, de peintures, etc. Elles servent à faciliter le jeu des machines. On les emploie dans la pharmacie, la parfumerie, etc.

La *graisse* est susceptible d'altérations qu'il est important de prévenir quand elle est destinée à l'alimentation. Lorsqu'elle est colorée en brun, qu'elle a une odeur repoussante, elle est vénéneuse; lorsqu'on traite une semblable *graisse* par l'alcool bouillant, on en retire une matière brune, acide, d'une saveur piquante, qui a causé la mort d'animaux auxquels on l'avait fait avaler. Il faut aussi éviter de placer la *graisse* dans des vases en cuivre. Pour falsifier les *grasses*, on y incorpore des pommes de terre cuites et broyées, ou de la féculé; ou y mélange des matières blanches pulvérisées, telles que le kaolin, le marbre pulvérisé, etc.

Graisse d'homme. Elle se compose de margarine, avec une petite quantité d'oléine ainsi que d'une matière amère, jaune, ayant l'odeur et la saveur de la bile.

Graisse de mouton. Elle se compose de stéarine et d'une proportion relativement faible de margarine et d'oléine, ainsi que d'une petite quantité d'un glycéride donnant une saveur particulière, un acide gras, odorant, l'acide hircique.

Graisse de porc. Cette graisse, ainsi que celle de bœuf, est plus riche en margarine que celle de mouton. Elle se compose de stéarine, de margarine et d'oléine, ainsi que d'une petite quantité d'un glycéride donnant une saveur particulière, un acide gras, odorant, l'acide hircique.

Graisse de volaille. Elle se compose de stéarine, de margarine et d'oléine, ainsi que d'une petite quantité d'un glycéride donnant une saveur particulière, un acide gras, odorant, l'acide hircique.

Graisse de canard. Elle se compose de stéarine, de margarine et d'oléine, ainsi que d'une petite quantité d'un glycéride donnant une saveur particulière, un acide gras, odorant, l'acide hircique.

Graisse de dinde. Elle se compose de stéarine, de margarine et d'oléine, ainsi que d'une petite quantité d'un glycéride donnant une saveur particulière, un acide gras, odorant, l'acide hircique.

Graisse de poisson. Elle se compose de stéarine, de margarine et d'oléine, ainsi que d'une petite quantité d'un glycéride donnant une saveur particulière, un acide gras, odorant, l'acide hircique.

Graisse de baleine. Elle se compose de stéarine, de margarine et d'oléine, ainsi que d'une petite quantité d'un glycéride donnant une saveur particulière, un acide gras, odorant, l'acide hircique.

au bain-marie pour en chasser les dernières traces d'eau, et on le coule dans des vases qui ont été soigneusement lavés et séchés. On le bouche avec soin. C'est une substance blanche, molle, presque inodore, d'une saveur fade, plus solide dans l'éther que dans l'alcool.

Suif de bœuf. Mélange de stéarine avec de la margarine et de l'oléine. Il présente une légère odeur, et se dissout dans 400 pour 100 d'alcool bouillant.

Mélange de stéarine et d'oléine. Mélange de composés glycériques, dont le plus abondant est l'oléine.

Ecoc. *Sur la graisse de vin.* La *graisse* est une altération ou une maladie particulière aux vins blancs; rarement elle s'attaque aux vins rouges. Quoi qu'il en soit, les vins qui en sont atteints deviennent mucilagineux ou glaireux; quand on les soutire, ils filent comme du lait; et l'on observe bientôt un dépôt de crêtons ou celui dit à l'acide.

Fonte aux cretons. On chauffe à petit feu, dans des chaudières de cuivre ou de laiton, en agitant sans cesse. L'élevation de la température dilate et fluidifie la matière grasse et contracte les membranes qui la renferment; ces deux effets opposés déterminent la rupture des cellules et l'exsudation du suif liquide. Au moyen d'un seau percé de trous que l'on enfonce dans la chaudière, on écarte les membranes et l'on obtient bientôt un bain de graisse fondue. Cette graisse, recue dans un vaste récipient, est additionnée de 4 à 5 milligrammes d'ann. Après avoir laissé déposer pendant six ou huit heures, on puise le liquide gras avec de grandes cuillères de cuivre pour le verser dans des jalots ou petits baquets en bois préalablement imbibés d'eau. Quand le suif y est complètement figé, qu'il a pris son retrait, on retourne les jalots pour en retirer les pains de suif solide, qui ont alors la forme de cônes tronqués.

Les membranes et matières étrangères restées dans la chaudière sont mises dans des vases cylindriques de tôle épaisse, ouverts et percés de trous; on les porte sous la presse, qui en fait encore sortir une grande quantité de suif.

Fonte à l'acide. Ce procédé a été indiqué par Arceot en 1818. Il consiste à chauffer le suif dans les chaudières, sur un bain d'eau acidulée par l'acide sulfurique. Ces chaudières sont fermées, à double enveloppe; on chauffe, au moyen d'un courant de vapeur, vers 105°. Les membranes sont détruites et en partie dissoutes; la *graisse* se rassemble à la surface du liquide et s'écoule au dehors par une rigole pratiquée sur le bord des chaudières.

Nouveau procédé. M. Eyraud, de Douai, a proposé, en 1851, un procédé qui repose sur la propriété que possèdent les alcalis caustiques très-étendus de dissoudre les membranes, sans attaquer sensiblement les matières grasses. On emploie une solution soluble, marquant 10 à 15 de soude caustique pour 100 kilogr. de suif. La solution bouillante pénètre dans les membranes, en sorte que la matière grasse fondue peut se retirer facilement. En outre, les acides gras à odeur caractéristique sont dissous, et, après un simple lavage, le suif est devenu plus blanc, plus pur et moins odorant. On obtient ainsi 85 à 87 pour 100 de suif, au lieu de 50 à 52 que donne le procédé aux cretons.

Les *grasses* sont employées dans la fabrication des savons; dans les arts, elles servent à la confection de vernis, de résines, de cires, de peintures, etc. Elles servent à faciliter le jeu des machines. On les emploie dans la pharmacie, la parfumerie, etc.

La *graisse* est susceptible d'altérations qu'il est important de prévenir quand elle est destinée à l'alimentation. Lorsqu'elle est colorée en brun, qu'elle a une odeur repoussante, elle est vénéneuse; lorsqu'on traite une semblable *graisse* par l'alcool bouillant, on en retire une matière brune, acide, d'une saveur piquante, qui a causé la mort d'animaux auxquels on l'avait fait avaler. Il faut aussi éviter de placer la *graisse* dans des vases en cuivre. Pour falsifier les *grasses*, on y incorpore des pommes de terre cuites et broyées, ou de la féculé; ou y mélange des matières blanches pulvérisées, telles que le kaolin, le marbre pulvérisé, etc.

Graisse d'homme. Elle se compose de margarine, avec une petite quantité d'oléine ainsi que d'une matière amère, jaune, ayant l'odeur et la saveur de la bile.

Graisse de mouton. Elle se compose de stéarine et d'une proportion relativement faible de margarine et d'oléine, ainsi que d'une petite quantité d'un glycéride donnant une saveur particulière, un acide gras, odorant, l'acide hircique.

Graisse de volaille. Elle se compose de stéarine, de margarine et d'oléine, ainsi que d'une petite quantité d'un glycéride donnant une saveur particulière, un acide gras, odorant, l'acide hircique.

Graisse de canard. Elle se compose de stéarine, de margarine et d'oléine, ainsi que d'une petite quantité d'un glycéride donnant une saveur particulière, un acide gras, odorant, l'acide hircique.

Graisse de dinde. Elle se compose de stéarine, de margarine et d'oléine, ainsi que d'une petite quantité d'un glycéride donnant une saveur particulière, un acide gras, odorant, l'acide hircique.

Graisse de poisson. Elle se compose de stéarine, de margarine et d'oléine, ainsi que d'une petite quantité d'un glycéride donnant une saveur particulière, un acide gras, odorant, l'acide hircique.

Graisse de baleine. Elle se compose de stéarine, de margarine et d'oléine, ainsi que d'une petite quantité d'un glycéride donnant une saveur particulière, un acide gras, odorant, l'acide hircique.

GRAITNEY, bourg d'Écosse. V. GRÉTNEY.

GRALLAIRE adj. (gral-lè-re — du lat. *gralla*, échasse). Ornith. Qui a de longues pattes, plus solides dans l'éther que dans l'alcool.

GRALLARIE s. f. (gral-la-ri — rad. grallaire). Ornith. Syn. de FOURMILLIER.

GRALLARINE, ÉE adj. (gral-la-ri-ne — rad. grallaire). Ornith. Qui ressemble ou qui se rapporte à la grallaire.

s. f. pl. Tribu d'oiseaux de la famille des myiophidés, ayant pour type le genre *grallaire*.

GRALLATEUR s. m. (gral-la-teur — lat. *grallator*; de *gralla*, échasse). Antiq. rom. Fantomique qui dansait sur des échasses.

GRALLE s. m. (gral-le — du lat. *gralla*, échasse; qui est sans doute pour *grallaire*, qui est probablement allié à *grallus*, degré, grader, marcher, etc.). Ornith. Syn. d'ÉCRAS-SIER.

GRALLINE s. f. (gral-li-ne — dimin. de *gralle*). Ornith. Section du genre *merle*, qui habite l'Amérique. *La gralline noire et blanche* est de la *taille du stourme*. (V. Meunier.)

GRALLIPEDE adj. (gral-li-pède — du lat. *gralla*, échasse; *pes*, pied). Ornith. Qui a des pieds longs et grêles, et semble monter sur des échasses. Syn. peu usité d'ÉCRAS-SIER.

GRAM (Hans), érudit danois, né à Bjerby (diocèse d'Aalborg), en 1685, mort en 1748. Il était fils d'un pasteur, et suivit la carrière de l'enseignement, fut co-régent à Copenhague, puis professeur de grec à l'université de cette ville (1714), puis devint successivement historiographe et bibliothécaire du roi (1730), et enfin privé (1741) et conseiller d'État (1745). Gram possédait une vaste érudition; il savait les principales langues vivantes, et était en relation avec plusieurs savants étrangers, parmi lesquels nous citerons le philosophe et le poète de son pays, dans laquelle il porta le premier le flambeau d'une critique rigoureuse. Gram n'a écrit aucun grand ouvrage. Il s'est borné à publier des articles dans le *Mémorial de l'Académie royale des sciences de Copenhague*, ainsi que dans divers autres recueils, et des opuscules parmi lesquels nous citerons : *De origine geographica aegyptii* (1704); *De antiquitate aegyptii* (1709); *Chesium decas* (1709); *Historia Deorum ex Xenophono* (1721); *Nucleus latinitatis* (1722), etc. Enfin il a écrit plusieurs ouvrages en allemand. *Historia de Danemark* de Meursius, qu'il a enrichie de très-savantes notes.

GRAMAT, ville de France (Lot), chef-lieu de cant., arrond. et à 31 kilom. N.-E. de Gourdon, sur une éminence, dominant un plateau aride et parsemé de rochers. Pop. aggl., 205 hab. — pop. tot., 4,067 hab. Eaux minérales. Commerce important de meules. L'écoulement d'un grand ruisseau diplomatique, auquel on a continué de travailler après lui; enfin il s'est immortalisé surtout par les services éminents qu'il a rendus à la patrie. On a vu dans Gram, le 15 mai 1793, le premier le flambeau d'une critique rigoureuse. Gram n'a écrit aucun grand ouvrage. Il s'est borné à publier des articles dans le *Mémorial de l'Académie royale des sciences de Copenhague*, ainsi que dans divers autres recueils, et des opuscules parmi lesquels nous citerons : *De origine geographica aegyptii* (1704); *De antiquitate aegyptii* (1709); *Chesium decas* (1709); *Historia Deorum ex Xenophono* (1721); *Nucleus latinitatis* (1722), etc. Enfin il a écrit plusieurs ouvrages en allemand. *Historia de Danemark* de Meursius, qu'il a enrichie de très-savantes notes.

GRAMAT, ville de France (Lot), chef-lieu de cant., arrond. et à 31 kilom. N.-E. de Gourdon, sur une éminence, dominant un plateau aride et parsemé de rochers. Pop. aggl., 205 hab. — pop. tot., 4,067 hab. Eaux minérales. Commerce important de meules. L'écoulement d'un grand ruisseau diplomatique, auquel on a continué de travailler après lui; enfin il s'est immortalisé surtout par les services éminents qu'il a rendus à la patrie. On a vu dans