

avoit lors du mariage, une année de douaire ne doit pas servir de régle; & en ce cas, on accorde à la veuve une somme plus forte pour son deuil.

En effet, en ce cas, le deuil doit être fixé, suivant l'état de la veuve, lors de la dissolution de la communauté: il doit donc excéder une année du douaire qui pourroit être très-modique, à cause de la médiocrité de fortune des mari & femme, à l'époque de leur mariage.

Voilà l'opération qui se fait à cet égard: la veuve se remplit de son deuil, en couchant en dépense dans son compte de communauté ce que le juge lui a adjugé pour son deuil: elle fait cette dépense en totalité aux héritiers de son mari oyants compte de communauté; parce que ce n'est pas la communauté qui la doit, mais bien la succession du mari.

Si le deuil n'a pas été réglé par le juge, elle peut, pour raison de ce, mettre une somme en dépense dans son compte, sauf aux héritiers à l'accorder ou la contester, ce qui s'arbitre en ce cas, conformément à ce qui vient d'être observé.

S'ils la contestent, c'est un débat sur le compte qui se juge sur les autres débats, s'il y en a.

Les veuves portent le deuil de leur mari, pendant un an; c'est ce qu'on appelle l'année de viduité; pendant laquelle une veuve doit s'abstenir de passer à un second mariage, par respect pour la mémoire de son mari.

Les loix romaines veulent qu'une femme qui se remarie dans l'année du deuil, soit privée, tant de la propriété, que de l'usufruit des avantages qu'elle tient de la libéralité de son mari.

Ainsi, en pays de droit écrit, on punit de cette peine les femmes

qui se livrent entre les bras de nouveaux époux, dans un tems où la mémoire du premier mari ne devroit leur laisser que l'usage des larmes & de la douleur, & qui, pour satisfaire leur incontinence, s'exposent au hazard de confondre le sang de leurs enfans, & l'ordre de leur naissance. Voyez *Ferrière*, sur l'article 279 de la coutume de Paris, au sujet des peines dont sont punies les veuves, en pays de droit écrit, lorsqu'elles se remarient dans l'an du deuil.

En pays de coutume, l'année de viduité n'est que de bienfiance; ainsi la veuve qui se remarie dans le cours de cette année, n'est privée que de la somme qu'elle auroit pu demander pour son deuil.

**DIABLE de mer**, oiseau aquatique, appelé en Normandie, *ma creuse*, dont le plumage est entièrement noir, à l'exception d'une tache blanche sur la tête. Voyez *Ma creuse*.

**DIABLE des Palotuviers**, corbeau aquatique de l'île de Caienne.

**DIABLES**, ou **DIABLOTINS**, oiseaux de passage qu'on voit à la Guadeloupe & à la Dominique, qui paroissent au mois de Septembre, & s'en vont au mois de Mai. Ils ont le plumage noir, les ailes fortes, les jambes courtes, les pieds comme les renards, mais garnis de fortes & longues griffes, le bec long d'un pouce & demi, courbé, pointu, extrêmement dur & fort, de grands yeux qui ne leur servent que la nuit, ne pouvant supporter la lumière le jour, ni distinguer les objets: ils repairent dans des trous, comme des lapins, & vivent de poisson qu'ils vont prendre la nuit à la mer.

Les pêcheurs des côtes d'Amérique prennent quelquefois un monstre qu'ils appellent *diable de mer*: il est long de quatre pieds, gros à

proportion, & porte une bosse sur le dos, couverte d'aiguillons semblables à ceux du hérisson.

Il y en a un autre qui n'est pas moins hideux, mais d'une figure différente & plus petite.

**DIABLOTINS**, pastille de chocolat, couverte de petites dragées de nompaille.

**DIACHYLON**, nom donné, en pharmacie, à plusieurs emplâtres. Le *diachylon blanc & simple*, composé d'huile commune de litharge d'or, de mucilages tirés de la racine d'althæa & des semences de lin & de fénugrec, amollit, digère, mûrit & résout.

Le *diachylon*, appelé *ireatum*, est la masse du précédent, avec laquelle, sur une livre, on mêle une once de poudre d'iris de Florence. Il digère, incise, mûrit avec plus de force que le premier.

Le grand *diachylon*, composé de litharge d'or, d'huile d'iris, de camomille & d'aneth, de térébenthine, de résine de pin, de cire jaune, de mucilages de lin & de fénugrec, de figues récentes, de raisins de Damas, d'ichthyocolle, de suc d'iris, de scille & d'œfype, amollit les squirrhés, résout les enfures.

Le *diachylon gommé* n'est autre chose que la masse du grand *diachylon*, auquel on ajoute gomme ammoniac, *galbanum* & *sagapenum*, fondue avec du vin, coulées & cuites jusqu'à l'épaisseur du miel digéré, cuit, mûrit & résout, & est le *diachylon* le plus puissant.

**DIALTHËA**, en pharmacie, onguent composé de mucilages, de la racine d'althæa, de ceux des semences de lin, de fénugrec & de scille, où il entre de l'huile commune, la térébenthine, le galbanum, la gomme & le lierre. Il ramollit, humecte, résout, ap-

paîse les douleurs de côté, amollit les duretés, fortifie les nerfs.

On en frotte les parties malades.

**DIAMANT**, la plus dure, la plus brillante & la plus précieuse de toutes les pierres. Trois choses font estimer le diamant, son éclat & son lustre, qu'on nomme *son eau*, son poids ou sa grandeur, & sa dureté. La couleur la plus parfaite est le blanc. Un *diamant* glaceux, sourd, rempli de sable rouge ou tirant sur l'azur & le jaune, n'est pas estimé. La terre où viennent les *diamans* est sablonneuse. On juge de leur prix par leur poids, qui est mesuré par des carats, dont chacun pèse quatre grains. La plus belle mine des *diamans* est à Golconde, dans les terres du grand Mogol. Le *diamantaire* est l'ouvrier qui le travaille, & celui qui en fait trafic.

**DIAMANT**, petit instrument des vitriers, au bout duquel il y a une pointe de diamant, avec lequel ils coupent le verre.

**DIAMÈTRE**, en géométrie, ligne qui passe par le centre d'un cercle, aboutit à la circonférence, & le coupe en deux parties égales.

**DIAPALME**, emplâtre dessiccative, composée d'huile commune, de graisse de porc, de litharge d'or préparée. Elle est propre pour dessécher, résoudre, déterger & cicatrifer. C'est l'emplâtre la plus usitée pour les plaies & pour les ulcères. Elle tire son nom du bois de palmier, dont est faite l'espautule qui sert à agiter cet onguent pendant qu'il cuit.

**DIAPRÉ** ou **DIAPRÉE**; nom donné à plusieurs espèces de prunes. Il y a entr'autres, la *diaprée violette*, & les *diaprées* ont la chair verueuse.

**DICTAME**, ou **DICTAMNE**; nom donné à quelques plantes. La

premiere est le *dictame* de Crete, ainsi nommé, parce qu'il croit dans l'Isle de Crete & de Candie. Il jette quantité de tiges entassées & couvertes d'un coton fort blanc & fort touffu, de même que ses feuilles, qui sont rondes & épaisses; ses fleurs sont d'une couleur tirant sur le pourpre & semblables aux violettes, mais d'un violet plus clair. Elles paroissent dans le sommet des tiges. La semence se trouve dans le calice de la fleur, lorsqu'elle est passée. Le *dictame* de Crete a les mêmes vertus que le pouliot; mais il est plus efficace. On s'en sert pour provoquer les mois des femmes. Le *dictame* se perpétue de graines qu'on sème sur couche à claire-voie. Il vient aussi de plan enraciné. Cette plante se met dans des plattes-bandes. Il faut avoir soin de l'arroser dans les grandes chaleurs.

La seconde est le *faux dictame*, ou le *dictame bâtard* dont il y a plusieurs especes; celle qu'on appelle *pseudo-dictamus verticillatus inodoratus*, pousse des verges qui sont en plus grand nombre, plus hautes & plus blanches que celles du marrube. Ses feuilles sont aussi plus rondes & plus petites, semblables au *dictame de Crete*, cotonnées, moins épaisses, d'une odeur foible & qui n'est point désagréable. Ses fleurs sont d'une couleur tirant sur le pourpre, & rangées par étages sur les feuilles. Les vertus du *faux dictame* sont les mêmes que celles du vrai, mais beaucoup plus foibles.

Le *dictame blanc*, qu'on appelle aussi *dictame commun*, ou *dictame des boutiques* est une plante différente des précédentes. On l'appelle *fraxinelle*. Voyez ce mot.

Dioscoride & Théophraste font mention de trois sortes de *dictame*. Nous n'en connoissons que deux

qui ornent particulièrement nos jardins; celui de Candie & le nôtre. Ils produisent tous deux plusieurs petites branches menues, qui s'élevent jusqu'à deux pieds de hauteur, ou environ, revêtues de feuilles qui sont très-bien arrangées deux à deux tout autour. Les plus hautes produisent, à leurs extrémités, des panaches de fleurs: celui de Candie est rougeâtre, & le nôtre est blanc. Ils sont d'autant plus à estimer, qu'ils ont une qualité merveilleuse: car les fleurs qui ont été meurtries ou blessées sur le pied, quoique sans odeur, pour peu qu'on les fasse toucher au pied. Il leur communique la senteur qu'il exhale, & qui pour être forte, n'en est pas moins agréable. Le *dictame* demande une culture ordinaire.

DIDEAUX, forte de grands filets suspendus aux arches des ponts & aux pertuis des moulins, pour y arrêter tout ce qui y passe, & que l'eau y charrie. Ces filets servent aussi à la pêche du poisson. On met ordinairement au fond du *dideau*, des bires ou nasses d'osier dans les tems ordinaires, & seulement des sacs ou chausses des filets dans la saison de la fraie. L'ordonnance de 1689, sur le fait des eaux & forêts, régle les moules des sacs & des chausses, à la distance des verges, des bires & des nasses d'osier. Voyez *Pêcheur*.

DIDRAGME, pièces de monnoies des anciens Grecs, qui pesoit deux dragmes, double dragme. Chez les Hébreux, le didragme étoit le demi-sicle, & pesoit deux dragmes attiques. Voyez *Dragme*.

DIETE, régime de vivre, abstinence que l'on fait pour la conservation de la santé. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

DIFINITIF, ou DEFINITIF, en terme de manufacture de laine,

se dit, chez les tondeurs de draps, du tuilage des étoffes, c'est-à-dire, de la dernière façon qu'ils y donnent; après qu'elles ont été entièrement tondues, rangées & couchées avec le cardinal & la brosse. Cette dernière façon est appelée *tuilage définitif*, parce que c'est la fin de leur ouvrage.

DIGESTIF, espece d'onguent, qui prépare à la suppuration. Voy. le *Dictionnaire de santé*.

DIGESTION, action que fait l'estomac pour digérer les viandes. Voyez le même ouvrage.

DIGITALE, plante dont la fleur représente un doigtier, & dont il y a plusieurs especes, qui diffèrent par leurs feuilles & par leurs fleurs. La *digitale* croit dans les pays froids; on la dit bonne pour les écrouelles, & l'on assure qu'elle est vomitive & purgative; on s'en sert encore pour l'épilepsie. On range parmi les *digitales*, la *gratiolle*, autre plante purgative & vomitive. Toutes les especes de *digitales* veulent être plantées en terre grasse, & bien exposées au soleil. On les multiplie de semences de plant enraciné. Les especes étrangères craignent le soleil.

DIGUE, ouvrage de fascines, charpente ou maçonnerie, qu'on oppose à l'entrée ou au cours des eaux. Sans les digues de Hollande, elle seroit inondée.

DILATOIRE, en terme de palais, est une exception proposée à l'effet d'avoir un délai pour défendre à la demande contre soi formée, suivant les différens cas.

DILIGENCES: ce sont de certaines commodités de bateaux ou de carrosses bien attelés, qui vont en moins de tems que les autres, dans des villes de grand commerce. Telle est la diligence de Paris à Lyon. Ces voitures sont très-commodes dans le négoce, soit

pour les marchandises soit pour les marchands.

DILIGENCES, en terme de palais, sont les poursuites nécessaires à faire dans les procès pour se faire payer de quelques sommes, ou se maintenir dans quelque droit.

DILIGENCES, en fait de commerce, s'entend des prêts que l'on est obligé de faire, faute d'acceptation, ou faute de payement d'une lettre de change pour assurer son recours sur le tireur ou endosseur, ou pour faire payer l'accepteur. . . . On fait aussi des *diligences* pour des billets de change, mais ce ne sont que de simples *sommations*, & non des *prêts*. Consultez le *Parfait Négociant* de M. Savary, & voyez *Prêt*.

DILIGENTE; nom donné par les fleuristes à une tulipe printannière rouge, colombin & blanc de lait.

DIME, ou DIXME; dixième partie des fruits d'un héritage, différente, suivant l'usage des lieux. En bien des endroits, on ne paye que la douzième ou treizième gerbe.

L'usage de payer la dime est fort ancien. Abraham la paya à Melchisedech.

Il y a une *dime royale*, ou seigneuriale, appelée en quelques endroits *champart*; la *dime ecclésiastique*, due naturellement aux curés, & depuis aliénée à d'autres personnes, comme à des moines, à des abbés, qui sont les gros décimateurs, & payent une pension de trois cents livres au curé, qui a outre cela les menues dîmes & les noyales.

Les *dîmes inféodées* sont celles qui sont aliénées aux seigneurs ecclésiastiques, ou temporels, & qui sont unies à leur fief & possédées

comme biens profanes. Elle sont de la connoissance du juge séculier.

Les *grosses dimes* sont celles des gros fruits, comme bleds, foin vins, lainages, &c. Les *menues dimes* ou *dimes vertes*, sont celles qui se recueillent dans les jardins clos & clofeaux, comme pois, fèves & autres légumes. Il y a la dime des veaux, cochons, agneaux, qu'on appelle *dimes insolites*. Les *dimes noyales*, sont celles des terres nouvellement défrichées. Voyez *Décimateur*.

**DIMENSION**, en arithmetique & en algèbre, est le nombre de degrés auxquels une fraction est élevée par la multiplication, ou réduite ou abaissée par la division.

**DIMER**. On dime, à la dixième, à la treizième, à la vingtième gerbe, & à quatre gerbes par arpent; & *dimerie* est l'étendue du territoire sur lequel on a droit de dimer. Le *dimeur* est le fermier qui leve la dime, & le *dimier* est le fermier qui court la dime, qui la compte & la recueille.

**DIMINUTIONS**, en terme de palais, *mettre des diminutions* sur une déclaration, pour dire, y mettre ses débats sur chaque article, qu'on veut diminuer avant que le tiers les taxe.

**DINANDERIE**: on entend par ce mot, marchandise de cuivre jaune, comme poëlons, chauderons, platines, chenêts de cuivre, &c. Ceux qui fabriquent ces sortes d'ouvrages s'appellent *dinandiers*; ce sont les chauderonniers. Les maîtres de la communauté des chauderonniers de Paris, sont appelés, dans leurs statuts & lettres-patentes du roi, *maîtres-marchands du métier de chaudronnerie, batterie & dinanderie*.

La dinanderie prend son nom de Dinant, ville du pays de Liège,

rendue riche & fameuse par la grande quantité de chaudronnerie qui s'y fabrique, & les grands envois qu'il s'en fait dans toutes les parties de l'Europe: il en vient beaucoup à Paris.

**DINAR en Perse**, signifie, tantôt toutes sortes d'espèces d'or, tantôt une petite monnoie de compte, qui vaut un denier. . . . *Dinar-chenay* est le poids ou la valeur de l'écu, ou ducat d'or; & *dinar-bisti* est la monnoie de compte, dont se servent les négocians & banquiers persans: il vaut dix *dinars* simples. Le *tozan*, aussi monnoie de compte, vaut mille *dinars bisti* & dix mille *dinars simples*.

**DINDE, Coq d'Inde**, gros oiseau qui nous a été apporté des Indes occidentales, & aussi domestique que le coq. Quoique le coq d'Inde aime les pays chauds, il peut cependant assez bien supporter les pays froids, dès qu'il devient grand, & qu'il y est accoutumé; mais il n'en est pas de même de ses petits, qui sont très-déliçats, & qu'on ne peut élever qu'avec beaucoup de soin & d'attention.

Les dindes & les dindons donnent de la peine à les élever, étant plus susceptibles au froid que les poulets; mais avec les soins qu'on prend, on en vient à bout. On donne à une poule d'Inde quinze œufs, la première fois qu'elle veut couvrir, à cause du froid qui n'est pas tout-à-fait passé; & dix-huit, lorsqu'on la met couvrir une seconde fois, qui est le mois de Juillet. Les œufs sont un mois à éclore; pendant ce tems, on ne doit pas laisser manquer de nourriture les couveuses. Il faut les lever doucement de dessus leurs œufs pour les faire manger & boire, car ces animaux sont quelquefois si échauffés à couvrir, qu'ils

se

se laisseroient la plupart mourir de faim, quand même ils auroient de la nourriture devant eux, si on ne les obligeoit de manger. Ce soin que l'on prend, les sollicite à se vider, ce qui les soulage beaucoup dans leur emploi.

Quand les *dindons* sont éclos, comme le froid est leur ennemi & les fait mourir, il faut leur choisir un lieu chaud pour les élever. Quand ils sont devenus un peu forts, on leur donne la liberté de se promener dans la cour, pour y jouir de la chaleur du soleil, qui est la seule qui fortifie le plus. On ne doit pas, dans les commencemens, les faire sortir, quand on voit le tems disposé à la pluie, car il n'y a rien qui les morfonde davantage, & qui les fasse plutôt mourir.

Les poulets d'Inde doivent être maniés doucement, lorsqu'on est obligé, incontinent après qu'ils sont éclos, de les ôter de dessous leurs meres, ou de les y remettre, car dans les moindres mouvemens qu'elles font, elles sont fort sujettes d'en écraser sous leurs pieds.

Lorsque les poulets d'Inde sont hors de la coque, il leur faut donner des blancs d'œufs bien durs pendant trois jours, hachés bien menu, mais non pas le jaune.

Ensuite on leur donne pendant quinze jours des blancs d'œufs durs hachés bien menu, avec des orties & du fromage blanc.

Au bout de ces quinze jours, pendant un mois, des orties hachées avec la farine d'orge & du pain de noix. Quand les poulets d'Inde sont parvenus à une certaine grosseur, & qu'ils sont forts, on les nourrit d'orties hachées grossièrement, & mêlées seulement avec du son. On leur hâche aussi, par gros morceaux, les fruits

Tome II.

pourris, ou ceux que le vent abat. Cette sorte de nourriture les tient en bonne chair; on leur continue cette même nourriture.

Quand les poulets d'Inde ne se soucient plus de leur mere, on songe à leur donner une personne pour les mener paître, afin d'épargner la nourriture qu'on seroit obligé de leur donner à la maison. Il faut, autant qu'il est possible, qu'un dindonnier soit d'un tempérament à résister aux injures du tems, qu'il soit alerte, matineux & vigilant. Son devoir est d'empêcher les *dindons* de s'égarer, & de devenir la proie du renard ou du loup, d'être exact à vérifier tous les soirs ou tous les matins le nombre de ses *dindons*, de les examiner, & de voir s'il n'y en a point quelqu'un de malade, afin d'y apporter le remède qui convient.

Le matin, si-tôt que le soleil est levé, on fait partir le dindonnier auquel on recommande fortement de ne point quitter son troupeau, & de le conduire, tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, afin que la diversité des pâturages reveille l'appétit de ces animaux, & les fasse croître plutôt.

Sur les dix heures du matin, il remène le troupeau jusqu'à midi, qu'il retourne au pâturage. Le soir, le dindonnier conduit ses *dindes* devant lui pour les mettre dans le poulailler: mais avant que de les y enfermer, il observera soigneusement de leur jeter un peu de grain pour leur faire prendre des forces.

On sépare les *dindons* malades d'avec ceux qui se portent bien, & on les laisse séparés, jusqu'à ce qu'ils mangent de bon appétit; sans cela, ils communiqueroient facilement le mal aux autres.

B

La ciguë est très-dangereuse pour les *dindons* ; il n'y a point de meilleur remède pour les guérir de ce poison, quand ils en ont mangé, que de leur faire avaler de l'huile d'olives.

On connoit qu'un *dindon* a la fièvre, quand il a les plumes de l'aile grosses & enflées. On lui tire ces plumes ; & en même-tems on lui donne du vin avec de la mie de pain de froment trempée. On leur fait boire de l'eau de forge sur du mâche-fer de maréchal ; il faut encore hâcher dans leur manger, pour quatre poulets, une demi-poignée de petit capillaire, appelée *sauve-vie*, & autant de l'herbe nommée *arpoise*. Les *dindons* sont sujets à avoir une vésie sous la langue & sous le croupion, on leur perce avec une épingle. Ils ont encore les ourles ; c'est une maladie qui leur enfle la tête, si-tôt qu'on s'en apperçoit, on la leur lave avec de l'eau de forge.

Il faut tenir les petits *dindons* à l'ombre, jusqu'à ce qu'ils aient deux mois, parce que l'ardeur du soleil les tue, & le lieu où ils sont doit être net, on leur donne souvent à boire, & de la plus belle eau, dans un vase propre.

On engraisse les *dindons* dans des muids, & on leur donne trois à quatre fois le jour des boulettes grosses comme de petites noix d'une pâte composée avec des feuilles d'orties hâchées, du son & des œufs durs.

Les *dindons*, sur-tout les *dindonneaux*, s'apprentent, en cuisine, de bien des manières. On les sert rôtis avec une fausse à robert, à la daube & en pâtés, & farcis.

Il est avantageux que les œufs de *dinde* ne soient pas assez communs pour en faire sa nourriture ordinaire, car l'on prétend qu'ils sont mal-sains & qu'ils donnent la gravelle.

La chair de la *dinde* est plus délicate que celle du *dinde* ; un *dindon* jeune, tendre, gras, bien nourri est un bon manger. Quand il est un peu vieux, sa chair est dure, coriace & difficile à digérer. Le *dindon* convient à toutes sortes d'âges & de tempérament.

DING, signifie, chez les Siamois, toutes sortes de poids. Ils n'en ont guères que leur monnoie même, qui est l'argent ; l'or n'y ayant pas cours comme espeece. Il s'y vend & s'achette comme marchandise, & vaut douze fois l'argent.

DIPLOME : c'est la même chose que *chartre*. Ce nom est en usage depuis l'ouvrage du P. Mabillon, pour connoître l'âge des *diplomes*, & distinguer les vrais d'avec les faux.

DIPSAS, ou DIPSADE, espeece de vipere qui se trouve dans les lieux maritimes, marquetée de taches rousses & noires, qui a la tête fort petite, dont la morsure dangereuse engendre une altération si grande, qu'il n'est pas possible de désalterer ceux qui en sont mordus, quoiqu'ils ne rendent point d'eau, ni par la bouche, ni par l'urine, ni par les sueurs. Il y en a de plusieurs especes. Voyez le *Dictionnaire universel* des animaux.

DIRECTEUR ; celui qui préside à une assemblée, ou qui dirige ou conduit une affaire. Les principaux, dont les fonctions regardent le négoce & les négocians, sont les *directeurs* des compagnies & des chambres de commerce, les *directeurs* de cinq grosses fermes, ceux des aides & des gabelles, les *directeurs* des créanciers dans les déconfitures & faillites des négocians. Il y a aussi, à la douane de Paris, un *directeur* général des comptes, à qui sont remis tous

les comptes des *directeurs* généraux pour en faire l'examen, & les mettre en état d'être arrêtés par ceux des fermiers généraux, qui sont chargés de cette partie de la régie de la ferme.

DIRECTION, en terme de palais, est une assemblée de plusieurs créanciers faite pour éviter les frais de justice, qui se font en la discussion des terres ou autres biens fonds du débiteur. *Conseil de direction*, est une assemblée de quelques commissaires nommés par le roi pour le réglemant & la conduite de ses finances.

DIRECTION, dans le commerce, est avoir le gouvernement d'une manufacture ou d'un magasin. *Direction*, est aussi l'étendue du département d'un directeur. La *direction* de Caën est une des plus grandes dans la ferme.

DIRECTION dans les gabelles, est un certain nombre de greniers à-sel, de dépôts & de contrôles, réunis sous une même régie, & qui dépendent d'une même chambre. Ces *directions* sont au nombre de dix-sept, sçavoir, Paris, Soissons, Abbéville, Saint-Quentin, Châlons, Troyes, Orléans, Tours, Anjou, Laval, le Mans, Berry, Moulins, Rouen, Caën, Alençon & Dijon.

DIRHEM, en Persan, signifie argent considéré comme especes courantes. Les especes de monnoie qui se fabriquent en Perse sont le chaye, le mamouds & l'abassi.

DISCOMPTE. Voy. *Excompte*.

DISCREDIT : terme opposé à celui de *crédit*, qui signifie la faveur que les billets de commerce, tant publics que particuliers, ont quelquefois coutume de prendre subitement, suivant les conjonctures dans le négoce que les marchands & banquiers en font entreux ; ainsi, *discredit* est la perte

ou diminution du *crédit* que quelque chose avoit auparavant. Quand les actions sont tombées, on dit *discredit des actions* ; & quand les billets de banque sont tombés sur la place, on dit, *discredit des billets de banque*.

DISCUSSION, examen exact & en détail d'une chose. Faire la *discussion* d'un débiteur ; c'est faire la perquisition & découverte, & ensuite la vente en justice de tous ses biens, meubles & immeubles, pour être payé de ce qu'il doit. Une caution n'est point tenue de payer, qu'on n'ait fait la discussion des biens du principal débiteur, à moins qu'elle n'ait renoncé à ce privilège par son acte de cautionnement.

DISPONIBLE, en terme de palais, se dit des biens dont on peut disposer librement par testament, ou d'une autre maniere. Suivant la coutume de Paris, les quatre quintes des propres ne sont pas *disponibles*.

DISPOSER, en terme de négociant ; c'est donner en paiement, vendre, abandonner, négocier, placer, se défaire de quelque chose.

DISPOSER, en parlant de testament ; on ne peut *disposer* à Paris, que de ses meubles & acquêts, & du quint de ses propres. Un mineur, un interdit, un furieux ne *dispose* pas de ses biens.

DISPOSITIF, se dit de la partie d'un jugement, d'une sentence ou arrêt, qui contient ce que le juge a ordonné.

La *disposition* est l'aliénation, soit par vente ou par quelque autre acte que ce soit. La donation est une *disposition* entre-vifs ; les legs, une *disposition* testamentaire. *Disposition* s'entend aussi de la décision & du contenu des loix & des ordonnances qui disposent

des choses, comme il leur plaît, & qu'on est obligé de suivre.

**DISQUE**, en terme de botanique, se dit de la partie de la fleur radiée, qui en occupe le centre: on l'appelle aussi le *bassin*.

**DISSECTION des viandes**; l'art de couper proprement les viandes, est une chose si nécessaire, que nous allons en parler en faveur de ceux qui sont obligés de servir à table.

La culotte de bœuf bouilli & rôti, se coupe en travers, & dans le milieu. La viande qui est auprès des os & de la queue, est la plus fine.

La charbonnée se coupe en morceaux minces & en travers.

La poitrine se coupe près du tendon & en travers.

Le paleron, comme la charbonnée.

Pour l'aloyau, après avoir ôté une peau dure & nerveuse, qui se trouve au-dessus du filet, on coupe le filet par tranches minces & en travers. La viande qui est de l'autre côté de l'os, se coupe de même.

La tranche & le gîte se coupent en travers.

Toutes les langues, ainsi que celles de bœuf, se coupent en travers & par tranches: du côté du gros bout, sont les morceaux les plus tendres.

Le trumeau, dont la chair est pleine de cartillages, & courte, doit être bien cuit, & se sert à la cuiller.

Le ros-biff & le gigot de mouton se coupent en travers, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de filet. Le morceau le plus délicat que vous coupez en travers & en tranches, se trouve du côté du nerf que l'on appelle la *sous noix extérieure*; le côté de la queue sur la croupe, se coupe par aiguillettes, & se

sert pour un morceau délicat.

Le carré se sert par côtelettes; l'épaule se coupe par tranches dessus & dessous.

La poitrine, après avoir enlevé la peau, qui est sur les tendrons, se coupe par côtes, en prenant les endroits où le couteau ne résiste pas, en tirant du côté des tendrons. Le chevreau & l'agneau se disloquent de la même façon.

On coupe le filet de la longe de veau par petites tranches en travers, & ensuite le rognon par morceaux, pour servir à ceux qui aiment. Sous le rognon, dans l'intérieur de la longe, se trouve un petit filet très-délicat.

Le quasi se coupe par petits morceaux avec ses petits os; les jointures en sont marquées.

Dans le cuisseau rôti, il n'y a que les noix de tendres; celle de dessous est la plus estimée.

La poitrine, après avoir découvert les tendrons d'une peau charnue, qui les couvre, se coupe en travers, pour séparer les côtes d'avec les tendrons, ce qu'on fait aisément en prenant l'endroit du côté du tendon, où le côté ne résiste pas, & ensuite on coupe par petits morceaux.

Le carré se coupe par côtelettes, en prenant bien le point, ou en file, comme la longe.

L'épaule se coupe dessus & dessous, par tranches: au-dessous de l'épaule, sur la gauche, se trouve une petite noix enveloppée de graisse, que l'on sert comme un morceau délicat.

Dans la tête de veau, les morceaux les plus estimés sont les yeux, les oreilles, la cervelle; on coupe ensuite la langue par morceaux, ensuite les bajoues.

Le chevreuil & le dain se servent & se coupent comme le veau.

La hure de cochon se coupe du

côté des oreilles jusques aux abajoues, & le chignon se sert après par petites tranches minces & en travers.

Le jambon se coupe par petites tranches en travers & toujours du maigre avec du gras. Le sanglier se coupe & se sert comme le cochon.

D'un marcaffin & d'un cochon de lait, on coupe la tête, les deux oreilles, la tête séparée en deux; ensuite on coupe l'épaule gauche, la cuisse gauche, l'épaule droite & la cuisse droite. On leve ensuite la peau pour la servir toute croquante; les jambes, les côtes, les morceaux près du cou sont des endroits très-déliés; l'épine du dos se coupe en deux, le côté des côtes, qui y est attaché, se sert par petits morceaux.

Les morceaux les plus honnêtes à servir dans le gibier & la volaille, sont les ailes, ensuite les blancs, pour la volaille rôtie; pour celle qui est bouillie, les cuisses se présentent les premières.

La dissection se fait en prenant l'aile de la main gauche, ou plutôt avec une fourchette. Prenez le couteau de la main droite pour couper la jointure de l'aile, qui cède aisément; vous levez ensuite la cuisse du même côté, en donnant un coup de couteau dans les nerfs de la jointure. La même opération se pratique de l'autre côté: vous coupez ensuite l'estomac, la carcasse, & le croupion en deux. On disèque de même les poulets, les poulardes, les faisans, les perdrix, les bécasses: les morceaux les plus délicats du faisan sont les blancs de l'estomac & les cuisses; dans la bécasse, la cuisse est la plus estimée.

Le pigeon quand il est gros, se coupe comme la viande blanche; quand il est moyen, il se

coupe en deux par le dos, en faisant tenir le croupion avec les deux cuisses, ou bien en deux morceaux en travers.

L'oiseau de rivière & le canard se coupent sur l'estomac par filets: on leve ensuite les ailes, les cuisses & la carcasse.

Dans les lapreaux, le plus estimé est le filet. On commence à le fendre depuis le cou, en descendant depuis l'épine du dos. Après qu'il est levé, on le coupe par morceaux en travers. Les petits filets du dedans sont excellents.

Pour les poissons, on les ouvre; après avoir ôté l'arête du milieu, on les sert à la cuiller, avec leur sausse ou au court bouillon; la tête dans la carpe, & la hure dans le saumon, sont les plus honnêtes, ensuite le ventre.

**DISTILLATION**; c'est l'art qui enseigne, par le moyen du feu ou de la chaleur, à séparer les parties sulfureuses, ou aqueuses de quelque matière que ce soit. Les chimistes distinguent quatre sortes de matières dans la composition des corps: le sel, le soufre ou l'huile, l'eau ou le phlegme, & la terre. Quelques-uns ajoutent une cinquième substance, à laquelle ils donnent le nom d'esprit; mais cet esprit tiré des plantes, n'est autre chose que le soufre dissous dans l'eau, & tiré des animaux, un sel détrempé dans l'eau: les sels, les soufres & le phlegme s'élevent par la force du feu; la terre seule reste au fond du vaisseau: il n'y a point de feu quelque poussé qu'il soit, qui puisse l'enlever. Le feu est le principal agent, dont on se sert pour dégager les différentes substances dont on vient de parler.

Cependant le mot de *distillation* est pris quelquefois avec plus d'étendue: il s'applique non seulement aux matières distillées par le

moyen de la chaleur, comme on le pratique à l'égard de celles qui sont distillées par le moyen de la chaleur, mais aussi à celles sans chaleur, comme on le pratique à l'égard de celles qui sont distillées en forme de colatoire. C'est quand la plus pure & la plus sincère partie de quelques eaux, ou jus liquide, est extraite, & séparée de la partie la plus limoneuse & terreuse, par le moyen d'un feutre ou d'une pièce de drap, en forme de languette ou de lisière, ou de sablon, ou de menu gravier, ou de pots de terre non encore cuite, ou de vaisseaux faits de bois de lierre, ou de verre de fougère. On distille encore sans chaleur, ou plutôt par froideur, quand les choses que l'on veut distiller, sont mises en lieux froids & humides. Ainsi se fait l'huile de tartre, de myrre, de sang de dragon, de loutres, &c.

Quand à la *distillation* par chaleur, il faut en sçavoir les différents degrés, afin d'accommoder à la distillation telle chaleur que les matières requierent; les unes demandent chaleur de feu clair, ou de charbon, ou de soleil, ou de cendres, ou de sable menu, ou de limailles de fer, ou de marc d'olives; les autres veulent chaleur de fiente de cheval ou des eaux bouillantes, ou de la vapeur des eaux bouillantes, ou du vin bouillant en la cave, ou de quelque écorce, ou autre chose putrescée.

Ainsi il y a quatre degrés de chaleur; le premier est demi-tiède, comme peut être une eau à demi-chaude, ou la vapeur d'une eau bouillante, en laquelle il n'y a aucun danger de mal; le second est un peu plus chaud, tel qu'on peut le souffrir, comme le seroit la chaleur de la cendre; le troisième est encore plus chaud, tel-

lement qu'il peut offenser grièvement, si l'on n'y tient la main, comme on l'éprouve en la chaleur du sable menu; le quatrième est si véhément qu'on ne peut l'endurer, telle qu'est la chaleur de limaille de fer.

Le premier degré est propre pour distiller les matières subtiles & humides, comme les fleurs, la laitue, &c. le second, pour les choses odorantes, comme le poivre, la cannelle, le gingembre, les cloux de gérosse, & plusieurs simples, comme l'alvaine & la sauge; le troisième, pour les matières de substances épaisses & pleines de suc, telles que les racines, le quatrième, pour les métaux & minéraux, tels que sont l'alun, l'arsenic, &c. Par ce moyen, de toutes les matières, on peut extraire l'humour aqueuse, & distiller les eaux claires & limpides.

Les racines, les herbes, les fleurs & les semences doivent être distillées au tems de leur maturité; les animaux, ou leurs parties, lorsqu'ils sont d'un âge moyen.

Les eaux distillées par le bain-marie, retiennent les saveurs, odeurs & autres qualités de matières, dont elles sont extraites, & ont vertu semblable aux plantes & matières dont elles sont tirées, & sont plus agréables au goût, plus belles à la vue que le jus & les décoctions de leurs matières: au lieu que les eaux distillées par l'alembic de plomb, d'étain, de cuivre ou d'autres métaux, perdent la meilleure & la plus subtile partie de la substance de leur matière, qui s'évapore en l'air, & ne font pas de si grandes vertus que leurs plantes. Il y a les vaisseaux propres à la distillation des eaux, des herbes, écorches, fleurs, racines, & de toutes les autres matières qui peuvent être distillées. Voyez

à ce sujet les auteurs qui en ont traité.

La distillation, si utile pour la santé & pour le commerce, peut être cependant très-contraire à l'un & à l'autre, par le mauvais usage qu'il est aisé d'en faire. La *distillation* fournit d'excellens remèdes pour la conservation de la santé, & de drogues pour beaucoup de manufactures; mais elle sert aussi à préparer les poisons qui tuent, & les eaux régales, qui altèrent les monnoies, qui sont comme la base de tout le négoce. Pour prévenir les dangereuses suites d'une opération, d'ailleurs si nécessaire, les ordonnances des rois, les arrêts des cours des monnoies, & les réglemens des officiers de police y ont diversément pourvu, sur-tout pour la ville de Paris, où il n'est permis à qui que ce soit d'avoir chez lui des fourneaux, des alambics, des cornues, des récipients, & autres vases & instrumens propres à cette partie de la chymie, qu'il n'en ait obtenu des lettres du roi, ou une permission des magistrats, ou enfin qu'il ne soit reçu maître dans la communauté des distillateurs. La communauté des distillateurs n'est érigée en corps de jurande, que depuis 1639; vingt-quatre articles composent leurs statuts. Les contestations, qui arrivent dans ce corps, sont portées à la cour des monnoies, à qui seul la connoissance en est réservée. Les vinaigriers sont *distillateurs* en eau-de-vie & esprit de vin; c'est une des qualités qu'ils prennent dans leurs statuts.

**DISTRACTION**, en terme de palais; action par laquelle on distrait. C'est aussi, en matière de dépens, l'attribution ou adjudication que demande à son profit le procureur de la partie, qui a gagné la cause d'une portion des deniers

au paiement desquels est condamnée l'autre partie pour se payer des salaires qui lui sont dûs.

**DISTRIBUTION**, se dit, au palais, des ordres des créanciers, & des procès sur lesquels on commet des rapporteurs. La *distribution* des deniers entre créanciers est le partage qui se fait entre eux de la vente des biens de leurs débiteurs, qui ont été vendus par autorité de justice.

**DISTRICT**, en jurisprudence, se dit de l'étendue de la juridiction d'un juge.

**DITO**, terme étranger de quelque usage parmi les négocians; il signifie dit, du dit, ou sus dit.

**DIVERTIR ses effets**, en terme de banqueroute frauduleuse; c'est les mettre en lieu sûr, les détourner, les cacher, pour en frauder les créanciers, dans le dessein de faire faillite. Ceux qui divertissent, quand ils sont découverts sont punis, suivant la sévérité de l'ordonnance contre les banqueroutiers frauduleux.

**DIVIS**, en terme de palais; posséder une maison en *divis*, c'est-à-dire que chacun a son appartement séparé.

**DIVISION en arithmétique**, est une espèce de soustraction par laquelle on retranche d'un grand nombre, un autre nombre plus petit, ou égal, autant de fois qu'on le peut, c'est-à-dire, autant de fois qu'il y est compris. Il y a trois nombres dans la *division*; celui qu'il faut diviser, qui s'appelle *dividende*; celui par lequel on divise ce dividende qu'on appelle *diviseur*; celui qui exprime combien de fois le *diviseur* est contenu dans celui qui est à diviser: il s'appelle *quotient*. Il y a plusieurs manières d'arranger & de disposer les nombres. Les François, les Allemands, les Italiens, les Espagnols, les

Anglois, &c. divisent suivant leurs méthodes. Toutes sont bonnes, puisqu'elles sont trouver le *quotient* avec la même certitude. Consultez le P. Lamy & les autres.

Par exemple, si l'on veut diviser 40 par 8, il faut poser le *dividende* qui est 40, & poser le diviseur qui est 8, sous la dernière figure du nombre 40 qui est 0, ou zéro, en mettant une petite barre entre 40 & 8; lorsque ces deux nombres ont été ainsi disposés, il faut dire, combien y a-t-il de fois 8 dans 40, on trouvera 5 fois, que l'on écrira au *quotient*, qui doit se mettre au bout de la somme à diviser, en les séparant par une ligne perpendiculaire; puis on multipliera le *quotient* par le diviseur; en disant 5 fois 8 font 40, desquels ôtez 40, reste rien.

## O P E R A T I O N.

Dividende . . . . 40 } Quotient.  
Diviseur . . . . . 8

**DIVISION**, en terme de palais: on dit que ceux qui s'obligent solidairement, renoncent au bénéfice de *division* & de *discussion*, pour dire qu'ils veulent bien souffrir la contrainte, comme si leurs biens n'étoient point *divisés* de ceux qu'ils contiennent. En général, *division* est le partage qui se fait des biens communs entre cohéritiers, copropriétaires, entre associés, entre le survivant des conjoints & les héritages du prédécédé.

**DIVORCE**; comme il n'y a point de dissolution de mariage en France, à moins qu'il n'y ait empêchement diriment: nous entendons, par ce mot, séparation de corps & de biens du mari avec la femme; le lien du mariage subsistant toujours.

**DIX-HUITIEME**; ce sont des draps de laine, fabriqués en Dauphiné, en Languedoc & en Provence, ainsi nommés, parce que la chaîne est composée de *dix-huit cent fils*.

**DIXIEME denier**: droit que le roi prend sur les mines, minières & métaux; le droit que prend l'amiral sur les naufrages & biens vaguans de mer; & sur les prises faites sur les corsaires & sur les ennemis. Enfin le *dixieme denier* comprend toutes les dixiemes parties des revenus du prix des marchandises, ou d'autres choses qui se levent comme impôts, ou qui se payent comme un droit.

**DIZEAU**, dans l'exploitation des bois, se dit des cotrets & fagots, que l'on met en tas, après qu'on les a liés & fagotés, parce qu'ils sont ordinairement composés de dix pièces. *Dizeau*, se dit aussi du dimage des grains, parce que les gerbes se mettent en *dizeaux* dans le champ où elles ont été sciées, c'est-à-dire, en tas de dix gerbes chacun, afin que celui à qui appartient la dîme, ou son fermier, la puisse plus aisément lever.

**DODINE**, en terme de cuisine, est une espece de sauce délicate, faite d'ordinaire aux canards avec de l'oignon & de la graisse tombant du rôti, mêlée avec de la farine & du lait mêlés ensemble.

**DOIGT**, la plus petite des mesures de longueur, après la ligne. Le doigt contient quatre lignes, ce qui fait le tiers du pouce du roi.

**DOIGTIER**, petit cylindre de cuivre, ouvert par les deux bouts, dont les tailleurs, tapissiers, couturiers, lingers, &c. couvrent le second doigt de la main gauche pour n'être pas blessés par la pointe de l'aiguille. Les dames ont ordinairement des doigtiers d'or & d'argent.

**DOIT**, mot dont les pages à main gauche du grand livre des marchands & négocians est intitulé en gros caractères; c'est ce qu'ils nomment le *côté du débit*, ou des *dettes passives*, opposé à celui du *crédit* ou des *dettes actives*, qui a pour titre, cet autre mot, *Avoir*.

**DOL**, en terme de palais; c'est tromperie malicieusement inventée, & employée pour surprendre quelqu'un. Le *dol personnel* est un moyen de requête civile; le *dol réel* ne vicie pas une transaction.

**DOLINCOUR**: nom donné par les fleuristes, à une tulipe pourpre rouge & blanc.

**DOLOIRE**, instrument de tonnelier, qui a un tranchant long & fort aigu, & un manche pesant, qui lui sert de contre-poids. Son usage est pour unir les douves des vaisseaux à vin, à cidre & autres liqueurs, & tailler les cerceaux; les vaisseaux ne sont bien construits, qu'autant que les douves en sont bien dolées; cela dépend de l'adresse du tonnelier, & de l'usage fréquent qu'il en fait; la *doloire* tient le milieu entre la hache & la serpe.

**DOMCHATEAU**: nom d'une tulipe violet cramoisi, pourpre & blanc.

**DOMESTIQUES**; à la ville, comme à la campagne, on n'est jamais bien servi que par ceux qui ont de la conduite & des mœurs; c'est aux maîtres & maîtresses à en donner les premiers l'exemple. Un fermier, homme qui fait valoir son bien, a besoin de valets actifs, forts, robustes pour le labour de ses terres, la coupe de ses bois, le travail des ses granges, la culture de ses jardins, la conduite de ses harnois, la garde de ses bestiaux, &c. & des servantes

fages, attentives, propres à tout, qui sçachent partager avec une maîtresse aussi laborieuse qu'elles, tous les embarras du ménage. La prospérité, dans les maisons, surtout de campagne, dépend bien autant du choix qu'on fait de bons *domestiques*, que de l'attention & de la vigilance des maîtres & maîtresses; mais pour se les attacher, il faut les bien payer, en avoir soin en santé comme en maladie, & les récompenser de tems en tems de leur constant & fidele attachement; c'est le vrai moyen de les garder long-tems, & même jusques à la mort. On en voit qui vieillissent dans la servitude, & qui regardant le bien de leurs maîtres, comme le leur propre, en sont devenus les *économes*, & en prennent autant de soin que s'ils en étoient les *propriétaires*. Mais qu'est-ce qui fait les *bons domestiques*? Ce sont les *bons maîtres*, remplis de douceur & d'humanité, & qui n'abusent pas de la subordination qu'ils ont, sur des serviteurs soumis.

**DOMINOTERIE**, espece de tapisserie composée de plusieurs feuilles de papier, collées ensemble, de la hauteur & largeur que l'on désire donner à chaque pièce de tapisserie. Un *dominotier* ou un dessinateur habile fait un dessin de simples traits sur plusieurs feuilles de papier. Le dessin achevé se coupe en morceaux aussi hauts & aussi longs que les feuilles du papier que l'on a coutume d'employer en ces sortes d'impressions. On grave ensuite ces sortes de morceaux séparément sur des planches de bois de poirier. Pour imprimer ces planches gravées, on se sert de presses assez semblables à celles des imprimeurs de livres, à la réserve que la platine n'en peut être de métal, mais seulement de bois,

longue d'un pied & demi, & de dix pouces de large; les presses n'ont ni chailis ni tympan, ni frilquettes, ni cornieres, ni couplets; on se sert de l'encre & des balles des imprimeurs. Les feuilles imprimées & séchées, on les peint & on les rehausse de diverses couleurs en détrempe; puis on les assemble pour en former des pièces; mais ces feuilles se vendent plus communément à la main que montées. Les sujets représentés sur ces légères tapisseries, dépendent du goût & du génie du peintre. Ce sont ordinairement des grotesques, des fleurs, des fruits, des animaux; quelques petits personnages.

Par le régleme de la librairie de 1688, & un nouveau arrêté au conseil d'Etat du roi, du 28 Février 1723, les marchands dominotiers, imagiers & tapissiers sont tenus de faire apporter à la chambre de la communauté des libraires & imprimeurs, les marchandises de leur art, qu'ils font venir des pays étrangers & des provinces du royaume; pour y être visitées par les syndics & adjoints. Il leur est défendu d'imprimer, ni vendre aucun placard ou peintures diffolues, & les syndics & adjoints des imprimeurs-libraires vont en visite chez eux, pour voir s'ils ne contreviennent point.

DOMMAGE, en général est le tort fait à quelqu'un dans ses biens ou dans son honneur, soit qu'il soit causé par malignité ou par cas fortuits. Voyez chez les jurisconsultes, les différentes especes de dommages.

DOMPTE-VENIN, plante à laquelle on attribue plusieurs vertus singulieres; elle est commune à la campagne: on la met au rang des plantes alexiteres; on l'estime aussi pour l'hydropisie: elle vient

dans les montagnes & dans les lieux secs & pierreux.

DON; trois livres de don, dans le commerce de laines à Bayonne, ce sont trois livres que le vendeur a coutume de déduire à l'acheteur sur le poids de chaque balle, outre le ballin & emballage.

D O N, en terme de palais, signifie largesse, libéralité, généralement tout ce qui se donne gratuitement.

DONILLAGE, mauvaise fabrication d'étoffes de laine, qui vient de ce que le tisseran n'a pas employé des trêmes de la même qualité dans toute la longueur des pièces. Il y a des amendes contre les tisserans, qui mettent ainsi des trêmes fraîches avec des trêmes sèches.

DONNER dans le commerce, signifie ou que la vente a été considérable, ou qu'elle n'a pas été bonne. En ce sens on dit: la vente a bien donné, ou, La vente a mal donné.

DONNER du tems, se dit d'un marchand qui accorde du délai à un débiteur.

DONNER les chiens; c'est, en terme de vénerie, lâcher la meute après la bête. Donner le cerf aux chiens, c'est lancer & faire découpler les chiens sur les voies.

DONNER d'ordre; c'est celui qui passe son ordre sur le dos d'une lettre de change.

DORAGE, chez les chapeliers, signifie couvrir une grosse étoffe d'une plus fine pour faire paroître un chapeau plus fin par le dehors; c'est une tromperie des chapeliers absolument défendue par les réglemens.

DOREAS, mouffeline apportée des Indes, particulièrement de bengale. Voyez Mouffeline.

D O R E R, mettre en couleur d'or: on dore le verre, la terre,

la faïence, le crystal, la porcelaine, le fer, le cuivre, l'airain, le plomb. On dore le papier sur tranche, sur le vélin, &c. Voyez l'Encyclopédie, les Arts & Métiers, par MM. de l'Académie des sciences.

DORONIC, plante dont il y a plusieurs especes; elle a ses fleurs radiées. L'espece la plus employée a sa racine traçante, noueuse, charnue, & qui ressemble, en quelque maniere, par sa figure, au corps du scorpion. La racine de ce doronic est recommandée par plusieurs auteurs contre les venins, & comme un puissant alexitere.

On a attribué la mort de Gesner le naturaliste, à l'épreuve qu'il avoit voulu faire de cette plante sur lui. Parmi les especes de doronic, on en trouve une dont les racines sont d'une douceur fade, & une autre dont les fleurs sont beaucoup éternuer. Il y a encore une autre espece de doronic; elle a ses feuilles approchantes de celles du plantain, mais plus jaunâtres; ses fleurs sont des bouquets composés de quantité de petites fleurs jaunes; sa racine est de la grosseur du petit doigt, nouée, semblable à celui du suc de réglisse, & garnie de fibres longues, blanches & assez grosses. Cette racine est bonne contre les venins, dans le vertige, les maladies malignes, & contre la morsure des bêtes venimeuses; cependant elle tue les loups, les chiens & la plupart des bêtes à quatre pieds.

DORURE; c'est l'art d'employer l'or en feuilles & l'or moulu; & de l'appliquer sur les métaux, le marbre, les pierres, le bois & diverses autres matieres.

Il y a la dorure à l'huile, la dorure en détrempe, & la dorure au feu.

On appelle marchands de dorure

ceux qui ne vendent que des ouvrages fabriqués d'or, ou d'argent trait ou filé, comme galons, crépines, dentelle, frange, &c.

DORURE de pâtissiers; on bat ensemble des jaunes d'œufs & des blancs; comme si l'on vouloit faire une omelette. Pour une dorure forte & bonne, on délaye un blanc d'œuf avec deux ou trois jaunes; pour une dorure pâle, on ne prend que le jaune des œufs qu'il faut délayer avec un peu d'eau.

On se sert d'une plume; d'une petite brosse douce; d'un balai de plume; ou de bois de pore pour employer la dorure sur la pâtisserie.

Si l'on ne peut pas employer d'œufs pour faire la dorure, on détrempe un peu du safran; ou de fleur de souci dans du lait; ou on se sert d'œufs de brochet en carême: cette dorure est maigre.

Les pâtissiers, pour épargner les œufs, employent le miel dans leur dorure.

DOS, en terme de manufacture de lainerie, est la partie opposée aux liseres, quand la pièce, soit de drap, de serge, ou autre étoffe de laine, est pliée en deux dans sa longueur.

Laver à dos, se dit des toisons des brebis & moutons, qu'on lave sur le dos de l'animal, avant de les couper.

DOS de bahut, ou dos d'âne, en jardinage; c'est une couche ou planche élevée en forme presque ronde pour faire écouler les eaux qui pourroient gêner les terres.

DOS de carpe, se dit aussi, en termes de jardinage, de la maniere d'élever les terres dans les plates-bandes des parterres & qu'on destine à contenir des fleurs. Le dos de carpe a beaucoup d'agrément dans ces sortes de pièces, dit Liger.