

solvabilité de ceux à qui il vend des marchandises à crédit pour le compte d'autrui.

DUIRE : on dit, en fauconnerie, duire, l'oiseau. Voyez *Affaiter*.

DUNE, monnoie d'argent pesant douze grains, qui a cours en Perse.

DUNE, hauteur de terre, de pierre, montagne de sable que la mer forme le long de ses bords, & qui lui sert comme de barrière.

DUNGARRES, toiles de coton blanches que l'on tire de Surate.

DUPE-PHILIPPE, **PRINCE D'EPINAY**, **SAINTE-FELIX**, trois noms donnés par les fleuristes à un œillet rouge de sang, sur un blanc fin : sa fleur est large, quoiqu'elle ne soit pas chargée de feuilles.

DUPLICATA, le double d'un acte ; c'est ce qu'on appelle la seconde expédition : les *duplicata* sont ordinaires & nécessaires dans le commerce, parce qu'il n'arrive que trop souvent que les volontiers égarent les acquits ou quittances du paiement des droits qu'ils ont fait aux bureaux : il faut que le *duplicata* soit du même commis, qui a délivré l'acquit. Quand un *duplicata* est en forme, il mérite autant de foi que le premier acquit.

DURACINE ; c'est une espèce de pêche de fort bon goût, appelée ainsi, parce que sa chair est plus ferme que celle des autres.

DURION, fruit des Indes orientales d'un goût fort agréable, il est produit par un grand arbre d'une substance ferme & solide, & couvert d'une grosse écorce.

DURY-AGRA, toile de coton rayée, bleue & blanche, qui vient des Indes orientales, dont la pièce est d'onze aunes de long, sur une

demi-aune de large. Il y a une autre toile de coton, nommée *dury*, ou *duty dungapers* qui nous vient des mêmes Indes, qui est écrue, & dont la pièce est de quatorze aunes de long, sur trois quarts de large.

DUSIL, petit morceau de bois, ordinairement de coudrier, taillé en pointe ou en cône, dont on se sert pour fermer ou boucher le trou fait à une pièce de vin, petite ou grande, quand on en veut tirer, ou lui donner du vent.

DUVET, plume des oiseaux, la plus courte, la plus douce, la plus molle, la plus délicate ; c'est celle qui vient au col, & couvre une partie de l'estomac : il n'y a guères d'oiseaux dont on ne puisse tirer du *duvet* ; mais les oiseaux qui en fournissent le plus & le meilleur, sont les cignes, les oies, les canes : on le leur arrache tous les ans avec soin, sans que ces oiseaux ressentent aucun préjudice de s'en voir dépouillés, au-contraire le *duvet* repousse & plus doux & plus épais. On plume les oies trois fois par an, au mois de Mai, à la S. Jean, & à la fin du mois d'Août, quand la plume est mûre, c'est-à-dire, quand elle tombe d'elle-même. Le *duvet* des oiseaux morts est le moins estimé par rapport au sang, dont le tuyau est imbibé, qui, se corrompant, donne une mauvaise odeur à la plume qui ne se dissipe que malaisément, & avec beaucoup de tems ; c'est aussi ce qui fait qu'on attend à plumer les oiseaux vivans, que leur plume soit mûre, dans la crainte que la même odeur & les vers ne s'y mettent.

On tire du *duvet*, de presque toutes les provinces de France, principalement de la Gascogne, de la Normandie & du Nivernois ; le plus grand commerce s'en fait pas

les marchands tapissiers pour les lits de plumes, les traversins, les carreaux, les coussins, &c.

Mais il y a un *duvet* qui nous vient de Suède & de Dannemarck : c'est celui de l'Edredon, espèce de gerfaux qui l'emporte sur les *duvets*

de cygne, d'oie & de canard, pour sa finesse, sa légèreté & sa chaleur. Voyez *Edredon*.

DUYTE, monnoie de cuivre qui a cours en Hollande, qui vaut environ deux deniers de France.

E A U : l'eau élémentaire est un fluide insipide, transparent, sans couleur, sans odeur, qui pénètre à travers les pores de la plupart des corps, & qui éteint les matières enflammées.

Quelle est la cause Physique de la fluidité de l'eau ? Pourquoi se change-t-elle en glace ? Comment cause-t-elle les pluies, la grêle, la neige, &c. ? Comment nous vient-elle du sein de la terre ? Ce sont-là autant d'agréables questions, dont les Physiciens ont donné la solution, & dont d'après eux, nous donnerons une idée aux mots *Fluidité*, *Glace*, *Météore aqueux*, *Origine des fontaines*.

Il y a à considérer dans l'eau élémentaire sa pureté, sa force, sa souplesse & son élasticité.

Les Physiciens modernes regardent l'eau de pluie (non pas celle qui passe sur les toits ou par les gouttières) comme la plus pure de toutes les eaux : distillée par la nature elle-même, reçue ensuite dans des vases bien propres, elle ne peut avoir de parties hétérogènes, que celle qu'elle acquiert en passant par l'atmosphère. La force de l'eau, comme celle de tous les corps, se connoît, en multipliant sa masse, par sa vitesse. Un pied cube pèse au moins soixante-dix livres : en ne donnant à ce pied cube que dix degrés de vitesse, il aura sept cents degrés

de force : de-là on doit juger du ravage qu'un fier torrent doit faire quand ses eaux se précipitent avec impétuosité, du sommet d'une haute montagne ; il n'y a rien dans la plaine qui puisse résister à son activité.

Cependant cet élément, qui a tant de force, a aussi des effets de souplesse qui ne sont pas moins surprenans, qu'ils sont avantageux. L'eau, comme le dit M. Pluche, n'attend que la volonté de l'homme pour abandonner sa première route : elle entre dans tous les canaux qu'on lui présente : elle se répand dans les jardins, dans les appartemens : elle vient embellir le séjour des villes : elle s'élançe jusqu'au haut des montagnes, d'où elle retombe ensuite en cascades, en nappes d'eau : elle prend toutes sortes de formes, & se prête à toutes les vues de l'ingénieur qui la sçait mettre en œuvre, & en tirer ou un service réel, ou un riche embellissement.

Ce qui fait croire que l'eau n'est pas dénuée d'élasticité ni de compressibilité, c'est que quand on fait ensorte qu'une petite pierre plate aille rapidement & obliquement raser & effleurer la surface de l'eau, on la voit sautiller ; ce jeu continue jusqu'à ce que la pierre, ayant perdu tout son mouvement horizontal, par la résistance d'un air toujours mêlé de

beaucoup de vapeurs, s'enfoncent dans l'eau, par la force que lui imprime sa gravité; c'est un amusement que les enfans se procurent au bord des rivières. *Dictionnaire de Physique.*

EAU douce: la meilleure eau, pour l'usage de la vie, est l'eau pure, légère, transparente, simple & sans grand mélange de particules terrestres, qui s'échauffe promptement & se refroidit de même; dans laquelle les légumes se cuisent facilement; & qui n'a aucune qualité sensible ni à l'odorat ni au goût. L'eau de rivière, selon Lemery, (*Traité des alimens*) est la meilleure & la plus saine de toutes. Andry lui préfère l'eau de citerne, parce que c'est une eau subtile & délicate, qui, en s'élevant en l'air, a perdu ce qu'elle avoit de grossier & de terrestre, sur-tout quand la citerne, d'où on la tire, a été remplie dans l'été & dans l'automne, parce qu'alors le nître de l'air n'est pas si grossier que dans les autres saisons; & conséquemment les eaux sont meilleures, ce qui est généralement conforme à l'expérience.

Si l'on est obligé de boire des eaux de rivière fournies par des glaces & par de neiges fondues, il faut avoir soin de les filtrer avant que s'en servir, ou d'en corriger la mauvaise qualité par un peu de vin, quand même on ne seroit accoutumé qu'à boire de l'eau.

Les eaux de puits & de fontaines sont ordinairement claires & nettes, parce qu'ayant été filtrées au travers des terres, elles se sont dépurées & débarrassées des parties grossières qu'elles pouvoient contenir & qui empêchoient leur limpidité. Ces eaux ont différentes vertus, suivant les différentes altérations qu'elles ont subi, dans les terres où elles ont passé: les unes

ont les qualités d'une eau salutaire: les autres, en passant entre des pierres très-froides, deviennent crues, & se chargent de certaines parties qui les rendent condensantes, propres à exciter des coagulations, des obstructions, &c.

Les vaisseaux les plus propres, pour conserver l'eau, sont les fontaines de grès, fort en usage dans Paris depuis plusieurs années, soit sablées, ou non sablées, d'autres vaisseaux de terre ou de verre.

L'eau de Seine dont on se sert principalement à Paris, contient un peu de sel qui la rend laxative & émolliente. Lemery dit en avoir pesé dans un aréomètre fort exact; & qu'elle lui a paru aussi légère qu'aucune eau de fontaine, quelque claire & limpide qu'elle fût.

L'eau convient en tout tems, à toute sorte d'âge & de tempérament, cependant en plus grande quantité aux bilieux & aux mélancoliques, qu'aux phlegmatiques & aux sanguins. Le propre de l'eau est de délayer, de détremper, de dissoudre: l'usage modéré en est salutaire; elle délaye le sang, en adoucit l'âcreté, & le baume qui se dissiperait, & calme l'effervescence: elle entretient les parties simples & pliantes, dégage les esprits trop concentrés, sert de véhicule aux alimens solides, aide à l'action de la salive sur les alimens, & contribue par conséquent à la digestion.

Cependant tant d'effets salutaires produits par l'eau, ne doivent pas faire conclure que l'on en peut boire avec excès, & que l'on en doit faire son unique boisson; on n'en doit attendre de grands avantages, qu'autant qu'on en boit avec modération. L'eau délaye le sang, mais elle pourroit le délayer avec excès; il faut donc en boire

avec précaution. L'eau prévient ou calme l'effervescence des humeurs, mais elle peut les trop ralentir. L'eau entretient les parties souples, mais elle peut aussi les relâcher. L'eau dissout les sels, mais elle peut les noyer. L'eau développe le levain de la salive, mais elle peut l'affoiblir. L'eau dégage les esprits trop concentrés; mais elle peut les absorber, après les avoir dégagés, & quand ils sont peu abondans, les éteindre, si on n'a soin de l'animer par quelque liqueur spiritueuse du vin, par exemple, qui en empêche la trop grande pesanteur.

Quand on fait un trop grand usage de l'eau pure, elle diminue encore le ressort des organes, relâche la suture des parties du corps; & alors le cœur & les artères battent avec moins de force, les sécrétions se font plus difficilement, & la transpiration par le moyen de laquelle s'entretient la santé, devient imparfaite.

Les vieillards, & tous ceux dont l'estomac a peine à digérer doivent craindre le trop grand usage de l'eau pure; elle est bien moins balsamique que le vin, la bière & le cidre, & par conséquent bien moins capable de réparer ce suc nourricier, cette sève, qui, faute d'une digestion suffisante, commence à manquer dans la vieillesse, & dont le défaut fait le dessèchement du corps. L'eau, bue en quantité, est nuisible aux bilieux: elle dissout les sels & ne dissout pas les sulfures; si l'on boit de l'eau pure, quand on a la bouche amère, l'amertume augmente: un peu de vin la dissipe. L'eau, où l'on a mêlé un peu de vin s'évapore plus vite que l'eau pure: mais si l'eau a besoin d'être animée par un peu de vin, le vin a aussi toujours besoin d'être tempéré

par beaucoup d'eau. Voyez *Vin*. Il y a des qualités d'eau qui sont pernicieuses: & suivant les différentes aliénations, que l'eau subit dans les terres où elle passe, suivant les principes différens dont elle se charge dans ces mêmes terres, elle peut altérer différemment les humeurs & causer plusieurs sortes de maladies.

L'eau à la glace, si fort recherchée aujourd'hui par ces hommes de bonne chère, & échauffés, congele les liqueurs & en arrête le cours; & un grand nombre d'inconvénient résultent de son fréquent usage: il est vrai que l'eau à la glace peut convenir à de certains pays; mais en général on la peut condamner dans un climat aussi tempéré que le nôtre, où elle produit plus de mauvais effets que de bons.

Il est toujours dangereux d'échauffer, de refroidir, ou d'émouvoir tout d'un coup le corps, parce que tout ce qui est excessif est ennemi de la nature; des liqueurs excessivement froides, à force de tremper dans la glace, rendues encore plus froides, s'il étoit possible, par la glace même que l'on jette dedans, bues avec profusion dans les grandes chaleurs de l'été, jettent, dans un instant, le corps dans un état bien opposé à celui où il étoit auparavant, & sont souvent naître des maladies mortelles par leur extrême malignité. A la bonne heure que, dans les pays chauds, l'usage de la glace soit salutaire, parce que l'air y étant excessivement échauffé par l'ardeur du soleil, les corps ont besoin d'une liqueur qui puisse arrêter le mouvement impétueux de leurs humeurs, & les rendre d'une consistance un peu plus épaisse: mais chez nous, les humeurs n'étant pas dans un mouve-

ment aussi rapide & aussi tumultueux : elles donnent plus de prise à l'action de la glace qui les peut congeler bien plus aisément. Comme nous vivons dans un air tempéré, nous n'avons besoin que d'alimens tempérés, qui entretiennent nos liqueurs dans une juste fluidité; car si elles devenoient trop grossières ou trop tennes, elles pourroient causer différentes maladies.

Eaux minérales; les unes sont chaudes ou froides : les premières tirent leur chaleur des mines de soufre par où elles passent, & en emportent avec elles des sels sulfureux qui, peut-être, sont accompagnés de particules de fer. Ces *eaux* ne sont bonnes que prises sur les lieux; & transportées, elles perdent de leur vertu qui ne consiste que dans les esprits volatils qui se dissipent par le mouvement. Ces *eaux* guérissent des rhumatismes, de la goutte sciatique, de la paralysie, de l'apoplexie, de la léthargie & des humeurs froides. Telles sont les *eaux* de Bourbon, de Vichy, de Balaruc, d'Aix-la-Chapelle, &c. Des auteurs disent que quand on a commencé par les *eaux* de Balaruc, il faut les continuer tous les ans, autrement qu'elles rendent sujet à l'apoplexie, à la paralysie & autres maladies semblables.

Les *eaux* minérales froides ont cela de commun, qu'elles sont toutes apéritives; il y en a à qui on donne plus de vertu qu'à d'autres. On a vu de merveilleux effets de celles de forges prises sur les lieux; elles sont empreintes de parties ferrugineuses & vitrioliques. On y va pour la pierre, les coliques & autres maladies. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

Eau pour la culture; les jardins où les *eaux* manquent sont

privés de très-grands avantages, tant pour l'agrément que pour le profit. Quand à celui-ci, Bradeley, auteur Anglois, dit que l'*eau* la plus claire, & celle qui vient immédiatement de source fraîche, ne sont pas les meilleures pour l'usage des jardins; elle ne doit pas non plus être dure, mais plutôt douce & bourbeuse. Une *eau dormante* bien exposée au soleil, paroît être la meilleure pour faire profiter les plantes, ou bien l'*eau de pluie* pure, si l'on peut en avoir sans mélange.

Pour les *eaux* engraisées avec du fumier, ou autres ingrédients semblables, elles sont souvent pernicieuses aux plantes, quand on n'en connoît pas bien l'usage; du moins elles ne peuvent contribuer qu'à faire croître la plante un peu plus vite, & de pareils moyens sont toujours beaucoup de tort aux plantes & aux animaux, dont ils abrègent la vie. Voyez *Arrosement*.

Eaux pour les embellissemens des jardins: ce sont les jets d'*eau*, ou les *eaux* jaillissantes qui animent les jardins par la vivacité des jets, des gerbes, des bouillons, & autres figures qu'elles forment en s'élevant en l'air; plus on en peut voir d'un seul coup d'œil, plus la disposition en est belle: cependant dans un jardin d'ornement, il faut qu'il y ait quelques jets d'*eau* de semés dans les écarts & les lieux couverts, tant pour la variété & la fraîcheur, que pour la beauté: dans les endroits où il y a beaucoup d'*eau* & de pente, entre les bassins & pièces d'*eau*, on pratique des cascades, des goulottes, des buffets d'*eau*, &c. tant dans les allées que dans les escaliers & rampes. Voyez *Bassins*, *Jets d'eau*, *Réservoir*, *Source*, *Tuyaux*, *Élévation*, *Conduite d'eau*.

Eaux plates; on appelle ainsi des canaux, des étangs, de viviers & miroirs d'*eau* qui ne donnent que de la fraîcheur & quelquefois du poisson,

Eau de mer. Voyez *Mer*.

Eaux artificielles: ce sont celles qu'on a inventées pour différents usages; les unes ne servent qu'à l'embellissement de la peau, ou la garantir de quelques petites élévations: les autres regardent le soulagement des malades, ou leur guérison; quelques-unes sont pour le goût & l'odeur: indiquons les espèces, & commençons par celles qui servent de boisson à l'homme.

Eau-de-vie; c'est une liqueur spiritueuse & inflammable, qui se tire du vin & d'autres liqueurs par la distillation qui se fait le plus souvent au bain-marie, mais aussi quelquefois à un petit feu de flamme. L'*eau-de-vie* distillée une seconde fois s'appelle *esprit-de-vin*, & l'*esprit-de-vin* purifié par une ou plusieurs autres distillations, est ce qu'on nomme *esprit-de-vin rectifié*.

Outre l'*eau-de-vie de vin*, il s'en fait encore de bière, de cidre, de syrop, de sucre & de melasses; les *eaux-de-vie* de cidre se font en Normandie, celles de syrop, de sucre & de melasses à Orléans, & dans les autres lieux de France où il y a des affinages de sucre.

Il se distille en France des *eaux-de-vie* par-tout où il se recueille des vins; & on y emploie du vin poussé comme du vin de bonne qualité: ceux qui en font commerce la choisissent blanche, claire & de bon goût, & comme ils disent, d'épreuve, c'est-à-dire, telle que la versant dans un verre, il se forme une petite mousse blanche, qui, en diminuant, fasse le cercle, ce que les marchands d'*eau-de-vie* appellent le *chapelet*. Il n'y a que l'*eau-de-vie* de vin

bien défléguée, & où il ne reste point trop d'humidité, à qui le *chapelet* se forme entièrement.

Les *eaux-de-vie de vin* qui se font en France passent pour les meilleures de l'Europe; celles de Bordeaux, de la Rochelle, de Cognac, Charente, l'isle de Rhé, Orléans, pays Blaisois, le Poitou, la Touraine, l'Anjou, Nantes, la Bourgogne & Champagne sont enlevées par les étrangers, & surtout par les Hollandois; celles de Nantes & de Poitou, qui sont fines & vigoureuses, conservent plus long-tems l'épreuve du *chapelet*, & passent en grande quantité chez l'étranger; celles d'Anjou, de Touraine, d'Orléans, &c. particulièrement celles d'Anjou s'envoient à Paris, & en Flandres, par la rivière de Loire.

Le plus grand usage de l'*eau-de-vie* est pour la boisson, particulièrement dans les pays du Nord, parmi les Nègres de la Guinée qui se vendent les uns les autres pour quelques bouteilles d'*eau-de-vie*, & parmi les Sauvages du Canada qui l'aiment extrêmement. L'*eau-de-vie* sert aussi dans la médecine pour fortifier les nerfs, & dans la teinture, où les teinturiers, quand elle est rectifiée en esprit-de-vin, la mettent au nombre des drogues non colorantes.

Les marchands-épiciers droguistes font, à Paris, le plus grand commerce d'*eau-de-vie*, soit en gros, soit en détail: les limonadiers, vinaigriers & distillateurs d'*eaux fortes* & *eau-de-vie* en font aussi quelque négoce; & les maîtres de ces deux dernières communautés ont droit d'en brûler & d'avoir chez eux tous les ustensiles, chaudières, alambics, & autres vaisseaux, soit de cuivre, de terre, ou de verre, propres à cette distillation.

Les vaisseaux ou futailles dans lesquelles se mettent & se transportent les *eaux-de-vie* de France ont différens noms, suivant les différentes provinces où elles se font, & d'où on les tire; celles qui se tirent du pays Blaisois sont en poinçons, celles d'Anjou, Poitou & Nantes en pipes & tonneaux; celles de Bordeaux, Cognac, la Rochelle, l'isle de Rhé, & autres lieux circonvoisins en barriques. Les marchands de la Rochelle, de Nantes, de Rouen, &c. transportent eux-mêmes une assez grande quantité de leurs *eaux-de-vie* dans les pays étrangers; & il ne s'y fait point de chargement, particulièrement pour les isles Francoises & les pays du Nord, que l'*eau-de-vie* de France ne fasse une partie de la cargaison; cependant ce commerce n'est rien en comparaison de celui qui se fait avec les étrangers qui viennent les prendre dans ces mêmes ports, & surtout à Bordeaux.

Le nombre des vaisseaux étrangers qui arrivent en tems de paix dans tous ces ports, & qui s'y chargent en partie d'*eau-de-vie*, est presque incroyable: on y en voit de toutes les parties de l'Europe: Nantes leur en fournit près de sept à huit mille barriques, Bordeaux au-delà du double de Nantes, & les autres lieux à proportion; ceux des étrangers, qui en enlèvent le plus, sont les Anglois, les Ecoissois, les Irlandois, les Hollandois, les Flamans, les Hambourgeois; mais les Hollandois seuls en font presque autant de levée que tous les autres ensemble, tant pour la consommation, qui est considérable, que pour le commerce qu'ils en font dans tous les états de l'Europe & de l'Amérique.

EAUX-DE-VIE dites LIQUEURS

diversément préparées qui servent de boisson. On compose avec de l'*eau-de-vie*, soit simple, soit rectifiée, diverses sortes de liqueurs, où l'on fait entrer le sucre & les épices avec des fleurs ou des fruits, ou autres ingrédiens qu'on clarifie ensuite, en les passant à la chausse, ou en les filtrant avec le papier gris.

Les limonadiers, les vinaigriers, les distillateurs qui ont droit de vendre des *eaux-de-vie*, ont aussi celui de composer & de vendre des liqueurs; mais la plus grande quantité en vient de Montpellier & de Lorraine, où elles se font mieux qu'ailleurs; c'est de-là que les cafés de Paris les tirent, soit qu'ils les fassent venir en droiture pour leur compte, ou qu'ils les prennent aux magasins établis pour cette sorte de commerce depuis beaucoup d'années. Voici les principales

Eau d'Anis: on prend demi-septier d'essence d'anis distillée, qu'on met sur trois pintes de la meilleure *eau-de-vie*, avec une pinte d'eau bouillie; le tout étant mêlé ensemble, si on la veut sucrer, on y met une chopine de sucre clarifié, & l'on passe le tout à la chausse.

Eau de canelle; elle se fait avec de l'*eau* naturelle, & de la canelle concassée & pilée.

Eau de cerises: dans une pinte d'*eau* on écrase demi-livre ou trois quarterons de cerises, suivant qu'elles sont bonnes, avec un quarteron, ou cinq onces de sucre, on passe le tout à la chausse jusqu'à ce qu'il soit bien clair.

Eau clairette; elle est composée d'*eau-de-vie*, de sucre & de canelle, dans laquelle on dissout quelques grains d'ambre gris; elle aide à la digestion & fortifie le cœur.

Eau de fenouil; on fait infuser une poignée de fenouil

dans une pinte d'*eau* à froid, l'espace d'une heure ou d'une heure & demie, puis on y met trois onces ou un quarteron de sucre: on la passe, on la fait rafraîchir & on en boit. L'*Eau de cerfeuil* se fait de même. *Eau de genievre*; elle se fait avec de l'*eau-de-vie* & de la graine de genievre concassée: le peuple en Hollande fait beaucoup d'usage de cette liqueur. *Eau de clou de girofle*: il n'y entre que le clou de girofle infusé dans de l'*eau* de vie. *Eau de noyau*, liqueur qui se fait avec de l'*eau-de-vie*, des noyaux de cerises pilés, ou des amandes d'abricots pilés avec de l'*eau*, de la cannelle, des cloux de girofle, de la coriandre, du sucre & de l'*eau* naturelle qui a bouilli: quelquefois on ajoute du poivre blanc. *Eau d'or*: liqueur forte faite avec de l'esprit-de-vin, dans laquelle il entre un peu de sucre & quelques odeurs. *Eau de fleur d'orange*; elle est faite avec de l'*eau* naturelle, du sucre & de la fleur d'orange qu'on fait infuser dans l'*eau* environ pendant deux heures. On peut faire de la même manière, de l'*eau* de différentes fleurs, comme de violette, de jonquilles, de jasmin, de tubereuse, &c. & de plusieurs fruits, comme de fraises, de framboises, de cerises, de groseilles, d'abricots, de pêches, &c. de quelques légumes, comme de cerfeuil, de pimprenelle, de fenouil verd, &c. Toutes ces *eaux* sont rafraîchissantes.

EAUX médicinales: les principales sont celles qui suivent. *Eau alumineuse*, *eau* vulnèraire composée, ainsi nommée à cause de l'alun qu'elle a pour base. *Eau d'arquebuse*; c'est une *eau* lisse; la seule véritable se vend dont ont se sert dans les plaies d'arquebuse; elle est composée

de racines & feuilles de consoude, de feuilles de fange, de bugle, d'armoïse, & de plusieurs autres vulnèraires qu'on fait infuser dans du vin blanc, & qu'on distille ensuite par le bain-marie. *Eaux arthritiques*, *eaux* contre la goutte, la paralysie, les tremblemens, les douleurs de jointure: telles sont celles de pivoine, de chamæpitys, de calament, de bétouine, de romarin, &c. *Eaux cardiaques*: ce sont celles qui sont propres à fortifier le cœur, comme sont celles d'endive, de chicorée, de buglosse, oseille, bourrache, fouci, &c. *Eaux cephaliques*, *eaux* qui fortifient le cerveau, comme celles de romarin, de majoraine, de fange, de pivoine, de mélisse, de bétouine, &c. *Eau chalybée*, *eau* astringente propre pour le cours de ventre, dans laquelle on a éteint de l'acier rougi. *Eaux hépatiques*: ce sont celles dont on se sert pour fortifier le foie, comme celles de chicorée, de capillaire, de pourpier, d'aigremoine, de fumeterre, &c. *Eau impériale*, *eau* distillée de cannelle, de noix muscade, d'écorce de citron, de cloux de girofle, de *calamus aromaticus*, de santal citrin, & de plusieurs autres simples qu'on a fait infuser dans le vin blanc & l'*eau* de mélisse; elle est bonne pour les maladies de cerveau, d'estomac, &c. *Eau-mère de vitriol*, un des meilleurs astringens de l'invention de M. Geoffroy dont on se sert avec succès, extérieurement & intérieurement dans les hémorrhagies, le flux de ventre, les crachemens de sang, les ulcères de poumon, des reins & de la vessie. *Eau de mé-lisse*; la seule véritable se vend aux Carmes déchaussés. Voyez Mé-lisse. *Eaux néphrétiques* qui

fortifient les reins, & en font sortir les impuretés par les urines, comme celles de chevreuille, de pariétaire, de raves, de fèves, de mauves, d'oignons, &c. . . . *Eaux ophthalmiques* qui remédient aux incommodités des yeux, comme les eaux d'euphrase, de fenouil, de vervine, de plantain, de chélidoine, &c. . . . *Eau phagédénique*, eau de chaux qui sert à nettoyer les vieux ulcères & à manger les chairs superflues. . . . *Eau de la reine d'Hongrie*; c'est une distillation au bain-marie des fleurs de romarin sur lesquelles on a versé de l'esprit-de-vin bien rectifié: elle est bonne dans les foiblesses de cœur, dans la paralysie, la léthargie, l'apoplexie, les maladies hystériques, &c. . . . *Eaux splénitiques*, bonnes pour les maladies de la rate, comme les *eaux* de tamaris, de cuscute, de scolopendre, de houblon, &c. . . . *Eaux stomachiques* propres à fortifier l'estomac, comme les *eaux* de roses rouges, de menthe, d'anis, &c. . . . *Eau styptique*, ou *astringente*, propre pour arrêter le sang. . . . *Eau thériacale*, nommée ainsi de la *thériaque* qui y entre, propre pour reveiller les esprits & résister au mauvais air. . . . *Eaux vulnéraires* bonnes pour les plaies & faites du suc des plantes vulnéraires. Je renvoie aux auteurs qui en traitent; pour l'*eau céleste* & les autres *eaux médicinales*, le détail en est trop étendu pour un ouvrage tel que celui-ci.

EAUX de senteurs: ce sont des *eaux* auxquelles on donne quelque odeur douce, agréable, aromatique, & en y mettant infuser ou macérer des fleurs, des herbes odoriférantes, ou en y mêlant quelques aromates, ou l'esprit & l'essence de ces choses-là.

Telle est l'*eau* que les parfumeurs appellent *eau d'ange*, composée d'iris de Florence, de benjoin, de storax, de bois de rose, de santal citrin, &c. On verse dessus les *eaux* distillées de rose & de fleur d'orange, & on fait distiller la liqueur au bain-marie, dans laquelle on dissout du musc & de l'ambre. . . . L'*eau d'angélique*, différente de la précédente, tire son nom de l'angélique, qui entre dans sa composition; elle se fait d'eau-de-vie, de l'angélique, de la cannelle, du clou de girofle, de la masse de la coriandre, de l'anis verd, du bois de cèdre, le tout concassé dans un mortier, & infusé durant une nuit, puis distillé; les autres *eaux de senteur* sont les *eaux* de fleurs d'orange, celle de mille-fleurs, celle de nard & de naphre, & les *eaux* de rose.

EAUX à l'usage des arts & métiers: la première est l'*eau-forte*: ainsi nommée, à cause de la force extraordinaire avec laquelle elle agit sur tous les métaux hors sur l'or. Il y a plusieurs fortes d'*eaux-fortes*, à qui le vitriol, l'alun, ou le salpêtre distillés servent ordinairement de base; les monnoyeurs, orfèvres, fourbisseurs, &c. même les teinturiers du grand tein pour les écarlates & couleurs de feu, en font un assez grande consommation; celle dont les graveurs se servent est ou blanche ou verte; la blanche appelée *eau d'affineur* est l'*eau-forte* commune; la verte est faite avec le vinaigre, le sel commun, le sel armoniac, & le verd de gris.

Les *eaux-fortes* qui se font à Paris, à Lyon, à Bordeaux, & dans quelques autres villes de France, sont beaucoup plus estimées que celles qui viennent de Hol-

lande. L'*eau-forte* se conserve & se transporte dans des bouteilles de grès, ou de gros verre bien bouchées. On appelle *eau seconde* une *eau-forte* qui a perdu une partie de sa vertu & de sa force dissolvante, pour avoir servi à la dissolution des métaux. L'*eau de départ*, ou *eau régale*, est celle où l'on a ajouté du sel commun, du sel armoniac, & qui alors dissout l'or, sans faire impression sur les autres métaux. On appelle *eau simple*, celle qui ne contient que des flegmes; on s'en sert dans les monnoies & chez les orfèvres pour commencer à amollir les grenailles. L'*eau éteinte* est l'*eau-forte* où l'on a mis de l'eau de rivière, afin de l'éteindre & de la rendre moins corrosive; son usage est pour retirer l'argent des *eaux fortes* qui ont servi aux départs.

Les blanchisseuses donnent le nom d'*eau-forte* à l'eau d'empois qui sort du linge empesté, lorsqu'on le tord; elles en font quelquefois exprès avec de l'empois qu'elles dissolvent dans de l'eau à force de manier, & qu'elles passent ensuite dans un linge: celle-ci est plus forte que la première.

Eau de blanc d'œuf; c'est une eau jaune, la plus fine de toutes les colles.

EAU, chez les joailliers, s'entend de l'éclat des perles & des diamans qu'on suppose être faits d'eau, & il se dit de la couleur d'un diamant bien blanc, dont l'eau est vive & pure.

Les drapiers disent donner de l'eau à un drap, pour dire le lustrer & le calendrer. Les tanneurs donnent plusieurs *eaux* aux cuirs pour les préparer, & les ferruriers donnent une couleur d'eau au fer, c'est-à-dire, une couleur bleuâtre.

Enfin *eau* s'entend du suc de

quelque fruit que ce soit, & on dit: Cette poire est de *bonne eau*.

EAUX ET FORETS: juridiction dont les officiers sont préposés pour avoir la police sur la pêche, la chasse & les bois, & pour connoître, tant en matière civile que criminelle, des contestations qui surviennent à leur sujet, & empêcher les abus & malversations qui s'y peuvent commettre. Il y a, en France, des juges qui connoissent de ces matières, sçavoir, les gruyers, les maîtres particuliers des *eaux & forêts*, les grands maîtres & les officiers des *eaux & forêts* à la table de marbre du palais; les capitaines de chasse sont aussi juges pour le fait de la chasse sous certaines limitations.

Tous ces juges connoissent des matières qui leur sont attribuées, à l'exclusion des autres, sans que les privilégiés puissent demander leur renvoi devant les juges de leur privilège.

Les gruyers sont des juges inférieurs qui connoissent, en première instance, des moindres délits commis dans les *eaux & forêts*: ils ont un marteau particulier duquel ils marquent les arbres de délit & les chablis. Ils jugent les délits, dont l'amende est fixée par les ordonnances à la somme de douze livres, & au-dessous; si elle étoit arbitraire, ou excédente, ils renvoient la cause & les parties, pardevant le maître particulier de leur grurie. Il n'y a des gruyers que pour les bois & huissons, éloignés des maîtrises.

Les maîtres particuliers des *eaux & forêts* siègent dans les villes & connoissent, tant en matière civile que criminelle, tout ce qui concerne les *eaux & forêts*, & des appellations des sentences rendues

par les gruyers des forêts du roi. Les maîtres des *eaux & forêts* sont ainsi nommés, parce qu'ils ont intendance sur les étangs & rivières, comme sur les bois, ils font les ventes des pêches, connoissent les délits commis aux étangs, & peuvent affermer les pâturages qui sont autour desdits étangs. Autrefois il n'y avoit qu'un grand-maître des *eaux & forêts*, qui avoit son siège à la table de marbre à Paris, où il n'y avoit qu'un seul lieutenant; à présent il y a des grands-maîtres des *eaux & forêts* dans toutes les provinces du royaume; & les grandes maîtrises sont au nombre de vingt-quatre, sçavoir, Paris, Soissons, Blois, Rouen, Caen, Alençon, Picardie, Artois, Hainaut, Orléans, Champagne, Metz, Alsace, Bourgogne, Touraine, Poitou, Lyonnais, Bretagne, Toulouse & Guienne.

EBARBER, chez les marchands drapiers, signifie couper avec des ciseaux les grands poils de laine qui excèdent les bords des listières des draps & ferges de Berri & des autres étoffes de semblable qualité qui ont des listières étroites. . . . On *ébarbe* les listières des étoffes en blanc, avant que de les faire passer à la teinture. Pour celle des étoffes de couleur, on ne leur donne cette façon qu'au sortir de la presse.

Dans les papeteries on rogne légèrement, avec les ciseaux, les bords ou extrémités des mains de papier, avant que de les mettre en rame: c'est ce que les ouvriers appellent *ébarber*.

EBARBOIR, petit instrument de fer, courbé par le bout, très-tranchant, avec lequel les drouineurs ou chauderonniers de campagne, *ébarbent* les cuillers, les salières d'étain qu'ils fondent dans

des moules de fer qu'ils portent avec eux.

EBAUCHE, EBAUCHER, EBAUCHOIR. *Ebauche* se dit des ouvrages d'esprit & d'arts: divers artisans se servent du terme *ébaucher*, lorsqu'ils dégrossissent le bois, la pierre, le marbre: les charpentiers disent *ébaucher une mortoise*, quand ils commencent à ouvrir avec le gros ciseau, qu'ils appellent *ébauchoir*: les ouvriers dont les artisans se servent pour *ébaucher*, ou dégrossir leurs ouvrages, s'appellent *ébauchoir*. L'*ébauchoir* des charpentiers est un gros ciseau à manche de bois qui n'est guère différent du fermail des menuisiers: les sculpteurs ont aussi plusieurs *ébauchoirs* pour travailler en cire ou en terre; ce sont de petits morceaux de buis ou d'ivoire, de sept ou huit pouces de long, les uns pointus, les autres arrondis, quelques-uns plats, d'autres rabattus en chanfrein; enfin les uns unis par les deux bouts, & les autres brettés, c'est-à-dire, avec des petites dents d'un côté; ces derniers servent à bretter quelques endroits de l'ouvrage pour en ôter le poli, ce qui lui donne aux yeux plus d'esprit & plus d'art. L'*ébauchoir* de ceux qui travaillent en stuc est assez semblable à celui des charpentiers; mais le fer en est plus large & plus mince. L'*ébauchoir* des cordiers & filassiers est le *seran*.

EBENE, espece de bois dur qui prend un très-beau poil; il croît dans l'isle de Madagascar, & celle de Saint-Maurice; les Hollandois apportent une grande partie des *ébènes* qui se consomment en France. il y en a de plusieurs sortes, l'*ébène noire*, la *rouge*, la *verte* & l'*évillasse*: la verte croît aussi aux isles Antilles, & sur-tout

à Tabago; le bois d'*ébène verte* s'emploie aux mêmes ouvrages que celui d'*ébène noire*, & s'emploie aussi à la teinture pour laquelle il rend une couleur d'un *beau verd naissant*: on donne à l'*ébène rouge* le nom de *grénadille*. L'*ébène noire*, la plus estimée, est celle qui est d'un noir de jais, sans aucune veine, sans aubier & très-massive; la verte & la rouge ne doivent point aussi avoir d'aubier, & ne sçauraient être trop massives: on estime la rouge, qui est veinée & haute en couleur, & la verte qui est d'un verd obscur. L'*ébène noire* est aujourd'hui la moins employée; celles de couleur entrent toujours dans plusieurs ouvrages de placage & de marqueterie; les ouvriers qui les employent sont nommés *ébanistes* & *menuisiers de placage & de marqueterie*, ce qui les distingue des *menuisiers d'assemblage*; il font du corps des maîtres menuisiers. Les marchands épiciers en gros font le commerce de l'*ébène* & la vendent à la buche, & le plus souvent au poids.

Il y a des bois auxquels on peut donner la couleur de l'*ébène*; le poirier est celui qu'il est plus facile d'*ébaner*. Pour lui faire prendre cette couleur, les menuisiers de placage lui donnent quelques couches d'une décoction chaude de noix de galle; & lorsqu'il est sec, ils ajoutent un noir d'ancre qu'ils polissent avec des décrotoires de poil de sanglier & un peu de cire mise à chaud; les autres bois précieux dont on se sert pour le placage, tels qu'on les trouve en France, ou qu'on les apporte de l'une & l'autre Inde, sont le noyer, l'olivier, le bois violet, l'aloès, la sainte-lucie, le cèdre, le fantal, le brésil, le fustok, le merisier, &c. Les menuisiers de placage ont l'art de

les teindre pour en faire ces excellens ouvrages de pièces de rapport qui imitent les tableaux les plus fins & du meilleur ton de couleur. Voyez *Placage* & *Marqueterie*.

Les ouvrages les plus ordinaires, que font les *ébanistes*, sont les bureaux, les commodes, des cabinets, des tables, des guéridons, des bibliothèques, ou armoires à livres, des écritaires, des pieds, des boîtes de pendules, enfin tous ces meubles de bois de rapport, ornés le plus souvent de bronze doré, & qui servent à décorer les plus riches appartemens des palais & des belles maisons.

L'art de la marqueterie a été poussé à sa dernière perfection sous Louis XIV. Les ouvrages de *Boules* étoient estimés tant pour la beauté de la marqueterie, que pour le goût des bronzes excellens dont il les embellissoit. Les *ébanistes* posent les bronzes; les fondeurs ou sculpteurs les jettent en moules & les reparent: le doreur sur métal les dorent, soit d'or en feuille soit d'or moulu, & les *ébanistes* préparent & taillent eux-mêmes l'étain & le cuivre qui entrent dans la marqueterie.

Les menuisiers de placage & de marqueterie se servent de tous les outils des menuisiers d'assemblage; mais ils en ont beaucoup d'autres qui sont des goberges, des rabots, dont partie du fust est de fer, d'autres dont les fers sont différemment faits, ou posés autrement que dans les rabots ordinaires, des racloirs, des scies à refendre pour débiter leur bois en feuilles ou en bandes, des presses pour tenir le bois quand on le débite; d'autres petites presses pour affermir l'ouvrage sur l'établi, de scies autres que des scies ordinaires

l'outil à onde pour les moulures, l'asne ou estau pour contourner les pièces, des pointes pour tracer, des tarières pointues, des couteaux à trancher, des traifoires, des tournevis, des tirefonds, des fers crochus, des polissoires, &c.

EBERTAUDER, terme en usage dans les manufactures de Rouen, Louviers, Elbeuf. En Berri, on dit *bertauder*, c'est tondre un drap, une ratine, ou autre étoffe de laine en première coupe, en première voie, en première façon; trois manières d'exprimer la même chose.

EBOULER, se dit d'un tas de terre, ou de sable, ou de pierre, ou de bois, &c. qui étant bien arrangés, & s'étant maintenus en bon état, viennent à se laisser aller sur les côtés, & par conséquent à perdre leur ancienne situation ou disposition. On dit qu'une muraille s'est *éboulée*, &c.

EBOUQUEUSES; dans les manufactures de draperie & étoffe de laine, ce sont des femmes, qui, avec des petites pincettes de fer, ôtent les nœuds, pailles ou petits bourrats, qui se trouvent aux étoffes, après qu'elles sont sorties de dessus le métier; elles ont divers noms suivant les provinces.

EBOURGEONNER les arbres fruitiers. Voyez *Fruitiers*.

EBOURRIER, ôter la bourre: *ébourrier* les peaux de mouton avec l'estire; c'est, en terme de *corroyeur*, leur ôter la bourre ou tannée qui leur est restée au sortir de la main du tanneur.

EBOUZINER, en terme de *tailleur de pierre*; c'est tailler la pierre jusqu'au vif.

ECACHER l'or & l'argent, c'est les battre, ou mettre en lame; après qu'il a été réduit en fil trait de la grosseur d'un che-

veu, on le fait passer entre deux petits rouleaux d'acier très-ferrés l'un contre l'autre sur leur épaisseur, pour l'applatir de telle sorte qu'il puisse facilement se filer sur la soie, & la couvrir de façon qu'on ne la puisse plus apercevoir.

E C A I L L E de tortue. Voyez *Tortue*.

ECAILLE, espèce de tapisserie de bergame, ainsi nommée de ce que les façons, dont les ouvriers les embellissent, imitent les écailles de poisson.

ECALER, en terme de *jardinage*, se dit des pois & des fèves qu'on écosse, c'est-à-dire, dont on ôte les cosses.

ECAQUEUR, est le matelot, qui, dans la pêche du hareng, est chargé de le caquer.

ECARLATE, une des sept sortes de bons rouges. Il y a l'*écarlate* de France ou des Gobelins, qui se fait avec le *kermès*, & l'*écarlate* de Hollande qui se fait avec la cochenille. Le *kermès* est un gallinsecte qui vient sur une très-petite espèce de chêne verd qui n'est communément qu'un arbrisseau qui s'élève environ à deux ou trois pieds. Ce petit chêne croît en Languedoc, en Provence, en Espagne, dans les îles de l'Archipel, & sur-tout dans celle de Candie. On fait la

récolte du *kermès* sur ces petits arbres dans la saison convenable. Il a excité depuis long-tems la curiosité des naturalistes; mais c'est depuis peu d'années que le *kermès* a été observé avec attention & exactitude; les coques de *kermès* ramassées de bonne heure, & séchées, ressemblent à la cochenille, ce qui fait conjecturer que la cochenille est une espèce de *kermès*. On arrose de vinaigre le *kermès* que l'on fait sécher & qu'on

qu'on destine pour la teinture. Sans cette précaution, l'insecte métamorphosé en mouche s'envolerait & emporterait la teinture. Voyez le *Dictionnaire raisonné des animaux*, au mot *Kermès*. *Ecarlate* se dit aussi des draps & des serges teintes en écarlate.

ECHALAS, morceau de bois long & carré, d'environ un pouce & demi, fait d'ordinaire de cœur de chêne; son usage est pour soutenir les ceps de vigne, pour faire des berceaux, des espaliers, des contre-espaliers, & autres semblables ouvrages de treillage pour l'utilité & la décoration des jardins; ils se vendent à la javelle ou en botte. Les *échalas* pour les basses vignes sont de quatre pieds de long, & de neuf lignes en carré. Les bottes pour Paris sont ordinairement de quarante *échalas*, & celles pour les autres endroits en contiennent cinquante. Les *échalas* de treillage sont d'un pouce en carré sur six, neuf, douze & quinze pieds de longueur, chaque botte est composée de vingt-cinq *échalas*. Les provinces qui fournissent le plus d'*échalas*, pour la consommation des environs de Paris, sont la Bourgogne, la Brie, la Champagne, la Picardie; on en tire aussi de Lorraine.

ECHALOTTE, espèce d'oignon, dont la racine est bulbeuse & oblongue, qui a l'odeur & le goût de l'ail, mais moins fort, parce que ses sels sont moins âcres, un peu plus embarrassés par des parties rameuses. L'*échalotte* petite, rouge, un peu dure, & la moins âcre, est la meilleure, elle contient médiocrement d'huile & beaucoup de sel essentiel; elle a ses bonnes & mauvaises qualités; elle excite l'appétit, fortifie l'estomac, aide à la digestion,

Tome II.

pourvu qu'on en use modérément: d'un autre côté, elle est remplie d'un sel acide, volatil, sujet à enflammer la masse du sang & à causer des maux de tête. L'affaïsonnement de l'*échalotte* peut être bon aux vieillards & aux tempéramens flegmatiques, & à ceux dont l'estomac digère difficilement; mais les jeunes gens, & ceux qui sont d'un tempérament sec, en doivent éviter le fréquent usage.

Les *échalottes* viennent de caïeux sur planche, en rayon de quatre doigts, éloignés l'un de l'autre, les caïeux à même distance; c'est à la fin de Février qu'on les plante, & sur la fin de Juin qu'on renoue les montans: on les leve de terre, vers le 20 Juillet: on les laisse un peu aérer, puis on les serre en quelque lieu qui ne soit pas humide.

ECHANDOLE, petit ais à couvrir les toits des maisons, dont on se sert en quelques lieux de France; il est ordinairement de mairain.

ECHANGE, troc que l'on fait d'une chose contre une autre; il y a des occasions où le négoce ne se fait qu'en échange; tel est le commerce de quelques-unes des villes du Nord & de la mer Baltique, où les François portent leurs vins & leur eau-de-vie, qu'ils échangent contre des bois, des métaux, des chanvres & des pelletteries.

Le commerce des lettres de change n'est même qu'un pur négoce d'échange; un vrai troc d'argent contre d'autre argent; de celui, par exemple, qu'on a à Paris, contre celui qu'un marchand, un banquier ou une autre personne ont à Venise, à Cadix, à Amsterdam, &c.

On échange des laines pour du

G