

Amiens, Guise, Troyes, &c. Les magasins de ces *entrepôts* sont fermés à deux clefs, l'une reste entre les mains du fermier, l'autre entre celles du député des marchands. . . . *Ecrire par entrepôts*, c'est écrire par le moyen d'une personne, dont on est convenu avec son correspondant. On ne se sert de cette maniere d'écrire, que dans des affaires de conséquence.

**ENTREPRENEURS**: ce sont ceux qui se chargent de faire un bâtiment, ou quelque autre ouvrage.

**ENTRE-TOISE**, pièces de bois qui se mettent dans un pan de charpente, & assemblées à tenons & à mortaises. . . . *Entre-toise*, en terme de charonnage, est la pièce de bois qui est entre les moutons d'un carosse qui les assemble & les entretient; cette pièce, aux beaux carosses, est ordinairement sculptée & faite du même bois que les moutons.

**ENTURE**: les carriers donnent ce nom à diverses pièces de bois, dont leur échelle est composée. La première *enture* a dix pieds, les autres plus ou moins, suivant la profondeur de la carrière.

**ENVALER**, en terme de pêcheur, c'est tenir ouvert le *verveux*, espece de filet.

**ENVÉLOPPE**, en terme de jardinage & de botanique, se dit des peaux, des membranes & des tuniques qui couvrent les bulbes d'un oignon: on dit, Les *enveloppes* de ces oignons sont gâtées, il les faut ôter. . . . *Enveloppe* en terme de négoce, est le papier ou la toile qui sert à emballer & couvrir les marchandises: on dit, *papier d'enveloppe*, *toile d'enveloppe*.

**ENVERGER**, chez les vanniers, c'est garnir de verges, ou de petites baguettes d'osier, l'entre-deux

des montans qui composent & soutiennent les ouvrages de vannerie; l'instrument dont ils se servent pour *enverger* se nomme *bécaffe*; ce n'est que pour les hortas à vendanger qu'ils s'en servent; ils n'ont besoin que de la main & de la batte pour les autres plus petits ouvrages.

**ENVERS**, chez les marchands; c'est le côté le moins beau d'une étoffe, & celui de dessous. Les *étouffes à deux envers* sont également travaillées des deux côtés, & sont par conséquent sans *envers*. On travaille les tapisseries de hautes-lisses, comme celles des Gobelins par l'*envers*.

**ENVERZER**, dans les manufactures de laine, se dit d'une façon qu'on donne aux étoffes en les lustrant. Les serges blanches & grises de Beauvais ne sont ni *lavées*, ni *enverzées*; mais les serges de façon de tricot sont *lavées* & *enverzées*.

**ENVILASSE**, espece d'ébene. Voyez ce mot.

**ENULE-CAMPANE**, ou **AUNÉE**, plante, espece d'*aster* qui croît dans les montagnes, dans les prés, dans les lieux gras & ombrageux, dont la racine est sudorifique, atténuante, vulnéraire & détersive: on l'emploie dans la gratelle.

**ENVOI**: c'est le transport que l'on fait faire de marchandises d'un lieu en un autre.

**EPAGNEUL**, petit chien de chasse & de chambre, dont le poil est un peu longuet, tantôt blanc & noir, tantôt roux & tanné, & qui a la queue épée & touffue.

**EPALLEMENT**, parmi les commis des aides, signifie *jaugeage*. . . . *Epallement* se dit aussi de la comparaison d'une mesure neuve avec la mesure originale, ou la mesure matrice, pour ensuite l'*étalonner*.

& la marquer aussi de la lettre courante de l'année, si elle lui est trouvée égale & conforme.

**EPAMPREUR**, c'est ôter les *pampres* inutiles de la vigne qui empêchent le raisin de mûrir. L'*épamprement* est à la vigne ce que l'*effeuillage* est aux pêcheurs.

**EPANOUIR**, s'élargir, s'étendre, s'ouvrir, fleurir pleinement, s'entendent du bouton d'une fleur qui est à sa parfaite croissance: on dit, d'une rose, qu'elle est *épanouie*.

**EPARCET**, plante vivace qui dure quatre ans, qu'on ne dépouille point la première année, mais qui fournit en abondance les trois dernières années; c'est une espece de *fain-foin* commun en Dauphiné, aux environs de Die, dont l'herbe est assez forte, qui croît à la hauteur de deux pieds, qu'on sème, qu'on recolle dans le même tems, & autant de fois que le *fain-foin*, & qu'on façonne de même; elle vient dans les terres maigres, & ne fait que les amender; cette espece de foin, ou de *fain-foin* qui fournit beaucoup est succulent, nourrissant, & est presque aussi estimé que la luzerne. Les bestiaux sont très-friands de l'herbe de cette plante, la graine leur sert d'avoine & d'orge, quand on en dépouille assez pour cet usage: cette graine est une très-bonne nourriture pour la volaille, sur-tout pour les poules qu'on veut faire pondre: quand cette plante est usée, on la convertit en terre labourable.

**EPARGE**, plante qui croît dans les jardins & dans la campagne, & qui donne ses fleurs & sa semence en Juillet & Août; ses feuilles sortent le long de la tige haute d'une coudée & creusée en dedans, & de grosseur du doigt; elle porte son fruit à la cime de

ses branches, rond comme une capre; cette plante est pleine d'un lait chaud & dangereux, & nuisible à l'estomac.

**EPARGNE**, en terme de graveur sur bois, tailler en *épargne*, signifie la maniere dont se fait cette gravure qui n'est pas en incisant la planche, mais en laissant en relief, &, pour ainsi dire, en *épargnant*, les traits qui doivent imprimer la figure gravée.

**EPARGNE**, en fait de pâturage, est une partie de terre que les fermiers laissent à l'entour de leur maison sans culture, pour le pâturage de leur bétail pendant toute l'année; il n'est pas permis à d'autres d'y faire paître leur bétail, quoique l'héritage ne soit pas clos, ni fermé; cette réserve est exceptée du nombre des terres vaines, & pour telle réserve a été introduit en plusieurs lieux le droit de saintre.

**EPARGNE**, autrement *saint-samson*, poire qui a plus de beauté que de bonté, & qui, selon la *Quintinie*, triomphe plus sur les pyramides, que dans la bouche; sa chair est tendre, un peu aigrelette, mûrit sur la fin de Juillet, est rouge en couleur, de figure grosse, longue & un peu vouée.

**EPARGOUTE**, ou **ESPAR-GOUTE**, plante, dont deux espece, appelée *petit muguet*; la première espece a de fleurs incarnates au-déhors & jaune au-dedans; des feuilles un peu longues & velues, de la figure de celles de l'olivier, mais plus petites, d'un goût âpre; une racine pleine de fibre qui n'a pas mauvaise odeur; elle croît dans les lieux incultes & sablonneux, & fleurit en Août. . . . La seconde espece croît le long des prés & ruisseaux, proche de Narbonne; sa graine

est mûre en Août ou en Septembre ; elle porte des tiges de la hauteur d'un pied, au nombre de trois ou quatre, dures, velues, garnies de feuilles longues, semblables à celles de la lychnis ; sa racine est chevelue, sa fleur jaune, ronde, plate & relevée, comme celle de l'œil de bœuf. . La première espèce est rafraîchissante, digestive & desiccative ; les serpens fuient la fumée de l'herbe de cette plante, quand on la brûle... On se sert de la seconde espèce pour l'ardeur de l'estomac, l'inflammation des yeux & des aines, & le fondement relâché, en l'appliquant dessus.

EPART, espèce de jonc qui croît en Espagne, dont il se fait un grand commerce avec les Marquois qui font des paniers & des cabats pour mettre & emballer plusieurs autres marchandises... *Eparts*, chez les carriers de pierre, sont les quatre plus petits morceaux de bois de six, dont ils composent le baquet, ou civière pour tirer le moilon hors de la carrière. . . *Eparts*, chez les charrons, sont des morceaux de bois plats & larges, emmortoisés d'espace en espace dans les limons d'une charrette, ou dans les brancarts d'un chariot pour en entretenir & affermir les ridelles.

EPARVIN, maladie de cheval, dont deux espèces, *l'éparvin sec* & *l'éparvin de bœuf* ; le premier ne paroît point au jarret, & n'est autre chose qu'un mouvement dépravé & gâté, qui semble tenir quelque chose du mouvement convulsif, de façon que le cheval a coutume de lever la jambe de derrière, & la hausse plus que de coutume : quelquefois un cheval a les deux jarrets atteints de ce mal, il n'est pas si dangereux,

ni si douloureux que *l'éparvin de bœuf* : cette incommodité n'empêche pas bien de gens d'acheter un cheval, mais cela le doit diminuer de prix de beaucoup, c'est un grand défaut, de quelque manière qu'on le considère : un cheval en demeure souvent estropié, ou peu s'en faut, outre qu'il n'est jamais vite. Le seul remède pour *l'éparvin sec* est d'y appliquer le feu. . . . . *L'éparvin de bœuf* est une tumeur située au bas & au dedans du jarret, à l'endroit où la jambe joint ; il paroît peu au commencement, puis il grossit : le cheval boite quelquefois des *éparvins*, & quelquefois non : un cheval qui en est atteint devient maigre, élanqué, & ne peut supporter le travail ; le seul remède qu'on y peut apporter est le feu, qui ne guérit pas toujours ; il y a quelques autres remèdes qui ne sont pas encore trop sûrs. Voyez les auteurs qui ont écrit sur ces matières.

EPAVES, chez les juriconsultes, sont des bêtes effrayées, égarées, errantes, que personne ne réclame, & qui n'ont point été abandonnées par celui à qui elles appartiennent. Les animaux sauvages ne sont point compris sous le mot d'*épaves*, puisqu'ils n'appartiennent à personne & qu'ils n'ont point de propriétaire qui les puisse réclamer.

EPAULE : les *épaules* étant une des parties les plus considérables qu'ait un cheval, on doit, en l'achetant, y faire attention ; c'est à quoi les maquignons ne manquent pas : un cheval qui a plus d'un demi-pied de distance d'un bras à l'autre, est un cheval trop chargé d'*épaule* pour un cheval de selle. Un cheval qui auroit trop peu de distance seroit aussi un cheval trop serré d'*épaule*, ce qui est un dé-

faut considérable. Un cheval de taille ordinaire doit avoir environ cinq pouces de distance d'un bras à l'autre, & étant planté sur ses jambes il faut qu'il y ait moins de distance d'un pied à l'autre, qu'il y en a au haut, près des *épaules*. Les chevaux les plus ouverts de devant ne sont pas les plus estimés ; il ne faut pas aussi les prendre trop serrés. Un cheval de monture, chargé d'*épaule*, n'est jamais agréable à la main ; il se lasse plutôt qu'un autre, & chope à tout moment ; quand les *épaules* d'un cheval ne sont pas assez mouvantes, & qu'elles sont engourdis, ce sont des *épaules chevillées*, & le cheval n'a ni souplesse ni gentillesse.

EPAULE de veau & de mouton : en cuisine, cette partie se peut déguiser de la même manière que l'*éclanche*, plus communément on les mange l'une & l'autre rôties ; si l'on sert en entrée l'*épaule* de mouton, on la défosse, on l'arrondit, on la fait tenir à force de ficelle, & on la met cuire dans une bonne braisè comme la langue de bœuf assaisonnée, quand elle est cuite & assaisonnée de sa graisse, on la sert avec le même ragoût qu'on sert au gigot & au carré. . . . . On fait cuire aussi l'*épaule de mouton* à l'eau, après lui avoir cassé les os, avec du bouillon & un bouquet garni ; quand elle est cuite on dégraisse le bouillon, & on le fait réduire en glace : on remet dedans l'*épaule* pour la glacer, & après un peu de coulis clair, pour détacher ce qui sert à la casserole, & on sert cette sausse dessous l'*épaule*. . . . Pour l'*épaule de veau*, elle se sert ordinairement cuite à la broche dans son jus, ou une poivrade liée, ou la laissant refroidir, on en fait une blanquette.

EPAULE de mouton, chez les

charpentiers, c'est la plus grande des cognées dont ils se servent pour équarrir & dresser leur bois.

EPAULÉE : les maçons disent élever un mur, un pignon par *épaulee* ; c'est ne les construire que par parties, & ce mot ne se dit que des réparations & vieux ouvrages où il y auroit du danger d'en trop abattre à la fois ; il y en a qui l'emploient pour signifier la manière de faire les fondemens des murs de clôture neufs, qu'on ne remplit que par intervalles & par reprises.

EPAULER ou APPUYER. C'est des espaliers appuyés contre un mur, ou des fleurs contre un mur, suivant *Morin*, *Culture des fleurs*.

EPEAUTRE, espèce de bled qu'on compte parmi les alimens légers, lorsqu'après l'avoir bien mondé, on le prépare en forme de panade : on fait du pain d'*épeautre* ; il n'y a pas d'apparence qu'il fasse de bon sang, qu'il se digère facilement, ni qu'il fortifie suffisamment le corps. . . C'est une espèce de froment fort commun en Allemagne, dont le grain est fort petit, plus noirâtre que le froment ordinaire ; il y en a de deux espèces, l'une simple, l'autre qui a une double bourre : chaque gouffe est fournie de deux grains, le pain en est léger, appétissant, agréable au goût, difficile à digérer : on s'en sert en quelques endroits pour la bière. . . On met l'*épeautre* au rang du froment ; mais il tient le milieu entre le froment & l'orge ; la plante ressemble assez à celle du froment, mais son tuyau est plus mince & n'est pas si ferme ; elle a l'épi plat & uni ; jette ses grains des deux côtés, & une barbe longue & déliée. On appelle encore *épeautre* une espèce de seigle blanc. Les

anciens faisoient de l'épeautre de leur fromentée.

EPÉE, arme offensive qu'on porte au côté.... L'épée à deux mains est l'espadaon.... Les cordiers nomment épée un morceau de buis long d'un pied, large de deux pouces, dont ils se servent à battre la fangle qu'ils fabriquent; cet instrument est à-peu-près de la forme d'un coutelas.... Les marchands drapiers & merciers ont une espece de règle de bois dont ils se servent à replier plus facilement & plus proprement les draps & étoffes qu'ils déploient pour ceux qui viennent en acheter, & ils l'appellent épée.

EPERLAN, petit poisson de mer, de bon goût, ainsi nommé, parce qu'il a la couleur de la perle; il naît dans la mer & monte dans les rivières où on le pêche; il ressemble beaucoup au goujon, par sa figure, mais sa chair est plus agréable, à cause du goût de violette qui lui est propre. Les principes de l'éperlan sont plus exaltés que ceux du goujon, c'est pourquoi ils produisent un sentiment plus délicat sur l'organe du goût: on dit que l'éperlan est d'un meilleur goût vers la fin de l'été, ou au commencement de l'automne, qu'en aucun autre temps de l'année; il nourrit médiocrement & se digere facilement; il est apéritif, & convient à toutes sortes d'âges & de tempéramens: on mange ordinairement les éperlans frits, ou en casserole, ou au court-bouillon, au fenouil, &c. On le doit choisir beau, luisant, de couleur de perle, d'une chair tendre & délicate, & sans la violette.

EPERON, chez les botanistes, c'est la pointe de certaines fleurs. La fleur de la linaine est éperon-

née, ou terminée par un éperon... il faut ôter, dit la Quintinie, les branches d'un arbre fruitier qui naissent de celles qui sont courtes & droites, qui regardent l'horizon, & sont placées en forme d'éperon. Ces branches venues de ces sortes d'éperons, ne sont propres à rien. On coupe ces éperons à l'épaisseur d'un écu, afin de détourner le grand cours de la sève qui se jetteroit de ce côté-là, & qui ne feroit qu'incommoder.

EPERON, morceau de fer à deux branchés, aussi de fer, au bout desquelles il y a une molette, ou une simple pointe à plusieurs rayons qui sert à conduire & exciter le cheval.... L'éperonnier qui forge & vend des éperons, fait & vend aussi des mords de bride, de cavessons, masticquadou, & autres choses qui servent à leur harnois. Les maîtres éperonniers de la ville & des fauxbourgs de Paris, n'est pas ancienne sous ce nouveau nom, mais elle étoit connue sous celle de selliers-lormiers qui, anciennement étoit composée de lormiers-éperonniers, & des selliers garnisseurs, présentement nommés selliers-lormiers-carrossiers. Voyez ce mot. Quoique ces deux communautés aient chacune leurs propres jurés, ils ont droit de faire & de vendre les ouvrages qui leur sont restés communs. Les lormiers-éperonniers se font faire maintenant, par un arrêt du parlement de 1717, dans la faculté de faire & vendre des carrosses & autres semblables voitures; ils ont été maintenus dans leurs anciens statuts, & les lormiers-selliers-carrossiers se font faire constater dans leurs statuts dressés en 1678, le droit de forger, dorer, argenter, vernir & vendre toutes sortes de mords, étriers, éperons,

&c. Les éperonniers n'ont que deux jurés maîtres, il s'en élit un chaque année. Pour être passé maître éperonnier, il faut faire quatre ans consécutifs d'apprentissage, & servir cinq ans, chez les maîtres, en qualité de compagnon. Tout aspirant à la maîtrise est tenu de faire un chef-d'œuvre, le fils de maître, & le compagnon époufant fille ou veuve de maître, n'est tenu qu'à l'expérience. S. Luc & S. Gilles sont les patrons des éperonniers; leurs outils sont les mêmes que ceux des autres artisans qui forgent & liment le fer, comme enclumes, bigornes, marteaux, limes, forets, & tant d'autres; ils ont de plus le polissoir, ou brunissoir, avec lequel ils polissent, ou brunissent les ouvrages étamés & les outils des doreurs & argentiers.

EPERVIER, filet à prendre du poisson fait avec de bon fil retort en trois brins, teint en brun, monté de corde & de balles de plomb, plus ou moins, selon l'étendue du filet, toutes percées dans le milieu, ainsi que des grains de chapelet, enfilées de même avec une corde médiocrement grosse, appelée corde molle; quand il est fermé il a douze pieds de hauteur de la pointe de son cône en bas; sa figure est assez approchant de celle d'un entonnoir, dans sa circonférence il peut avoir cinq cens mailles & cinq cens plombs, chaque maille portant son plomb. Quand on jette l'épervier, il faut prendre garde de ne le point accrocher à ses boutons, car si quelques-unes des mailles venoient à s'accrocher, on pourroit être entraîné par la pesanteur des plombs. L'épervier demande beaucoup d'adresse de la part de celui qui se mêle de le jeter: on le jette ordinairement de dessus

une berge, ou d'un bateau: on ne s'en sert que l'été.

EPERVIER, oiseau de proie des plus voraces, dont le bec est courbé en-dessous, qui a les yeux luisans, la langue large, les pieds armés d'ongles, grands & forts, les plumes de différentes couleurs: il se nourrit de petits d'oiseaux, de lapereaux, des taupes, de grenouilles, & fait son nid sur les rochers & les arbres les plus élevés. On distingue deux sortes d'éperviers, l'épervier ramage, & l'épervier royal; le premier est celui qui n'a jamais été pris pour être instruit & qui vole dans les forêts, le second est celui qui est nourri & instruit pour la chasse, & a été pris jeune; l'épervier ramage est la femelle du mouchet.

EPI, bouquet de fleur, ou de graines, fort grêles & fort allongées. Les fleurs & les graines de froment, du seigle, de l'orge, &c. naissent en épi.

EPI, en terme de manege, est un certain retour de poil, fait presque en la manière d'un petit œillet: il y en a qui sont communs à tous les chevaux, & d'autres qui sont particuliers; suivant les maquignons, tous les épis qui naissent extraordinairement avec le cheval sont de très-bonnes marques, quand il ne peut pas les voir; mais s'il les voit en pliant le col, comme sur le cœur, c'est un mauvais présage: on estime fort un cheval qui a, sur le front, deux ou trois épis séparés, ou joints ensemble.

EPICERIE: le corps de l'épicerie est le second des six corps, & a rang après celui de la draperie; il est partagé en deux, en apothicaires & en épiciers; ceux-ci sont de trois sortes; les droguistes, les confiseurs, les ciriers;

ainsi ce corps est, pour ainsi dire, composé de cinq sortes différentes de marchands, sçavoir, des marchands *apothicaires*, des marchands *épiciers*, des marchands *droguistes*, des marchands *confiseurs* & des marchands *ciriers*; il est cependant gouverné par les mêmes loix & par les mêmes maîtres & gardes qui sont au nombre de six, dont trois *apothicaires* & trois *épiciers*; les plus anciens des gardes *apothicaires* & *épiciers* qui sont en charge sont appelés *grand-gardes*, ou *premiers gardes* & *présidens*. Tous les ans, au mois de Décembre, après la S. Nicolas, patron de ce corps, on procède à l'élection de deux nouveaux gardes, dont un doit être *épicier*, & l'autre *apothicaire*, & ainsi les deux plus anciens qui ont fait leur trois années de garderie sortent tous les ans; les *gardes-épiciers* sont élus par les *épiciers* & les *apothicaires*; mais les *gardes-apothicaires* sont élus par les seuls *apothicaires*; les gardes du corps de l'*épicerie* nouvellement élus, sont tenus de faire chaque année, chez tous les marchands du corps, au moins trois visites, & d'en faire des générales pour la reformation des poids & balances, & d'aller dans toutes les maisons & boutiques des marchands & artisans de Paris qui vendent & débitent leurs marchandises au poids, même chez les maîtres de coches & de voitures, sans cependant y comprendre les marchands des autres cinq corps. De toute ancienneté, & de tems immémorial, les maîtres & gardes de ce corps ont eu la garde des *étalons royaux des poids*, qu'ils sont obligés de six ans en six ans de faire vérifier à la cour des monnoies, sur les *matrices originales* déposées &

gardées sous quatre clefs, qui ont été, à ce qu'on croit, fabriquées du tems de Charlemagne, dont la matière est d'un cuivre très-fin & d'un travail très-estimé. Pour être admis dans le corps de l'*épicerie*, il faut être François & né sujet du roi, ou avoir obtenu des lettres de naturalité, six ans de service, trois en qualité d'apprentif chez un maître *épicier*, & trois autres années comme garçon chez les maîtres de la même profession; pour être maître *apothicaire*, il faut que l'aspirant ait fait quatre ans d'apprentissage chez un *apothicaire*, & servir les maîtres pendant six autres années, en qualité de garçon. Les *épices* sont toutes sortes de *drogues orientales* & *aromatiques* qui ont des qualités chaudes & piquantes, sur-tout celles dont on se sert pour l'assaisonnement des sauces, comme le poivre, la muscade, le gingembre, le girofle, la cannelle, &c. . . . Les *drogues médicinales* comprises de même sous le nom d'*épices*, sont le séné, la casse, &c. . . . On appelle *finés épices*, le mélange du poivre, du girofle, de la cannelle & de la muscade battus ensemble en certaine quantité & certaine proportion. . . . L'*épice blanche*, c'est le gingembre battu & réduit en poudre. . . . Le *pain d'épice*, le meilleur & le plus estimé, est celui de Reims, composé pour l'ordinaire de farine de seigle, de miel jaune, d'un peu de cannelle & de poivre.

EPICES, sont des droits qui appartiennent aux juges qui ont vu, examiné & jugé certains procès. On nomme *épices* cette récompense du soin des juges, parce qu'anciennement les présens qu'on leur faisoit étoient volontaires, & que les parties leur don-

noient ordinairement quelques confitures qu'elles achetoient chez les *épiciers*; la vénalité des charges a fait convertir ces présens en deniers, & ils sont dûs, non comme droits, mais comme une récompense de la peine que prennent les juges dans l'examen, l'extrait & le rapport des procès.

EPI-D'EAU, plante aquatique qui fleurit en Mai, & croît dans les étangs & dans les marais, dont les tiges sont noueuses, longues & rameuses, qui a des feuilles longues & étroites comme celles du *gramen*, lorsqu'elles sont dans l'eau, mais lorsqu'elles paroissent sur la superficie de l'eau, elles deviennent aussi larges que celles du plantain; ses fleurs sont des *épis* à quatre feuilles disposées en croix, de couleur rougeâtre, ou purpurine, soutenues par des pédicules qui sortent du milieu des feuilles. L'*épi-d'eau* est astringent & réfrigérant, bon pour les demangeaisons & les ulcères corrosifs & invétérés, & ses feuilles cuites dans l'huile d'olive & du vinaigre, puis rendues tièdes dans du lait appaisent les grandes douleurs de goutte.

EPIDEMIUM, plante vivace qui ne craint point le froid; elle est rafraichissante & épaississante, & vient dans les hautes montagnes d'Italie.

EPIDERME: on donne ce nom à la membrane extérieure qui couvre le corps de l'homme, sans doute, parce qu'elle se trouve sur la peau.

EPIÉ, chien *épié*, en terme de chasse, est celui qui a du poil au milieu du front plus grand que l'autre, dont les pointes se rencontrent & viennent à l'opposite, c'est une marque de force & de vigueur.

EPIERRER, c'est ôter, avec

une claie ou un rateau, les petites pierres ou cailloux sur une terre qu'on veut cultiver.

EPIEU; arme faite en forme de hallebarde.

EPILEPSIE, convulsions irrégulières de tout le corps ou de quelques-unes de ses parties, particulièrement de la mâchoire inférieure qui saisit subitement & fait tomber le malade. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

EPINARS, plante qui a une racine longue & blanchâtre d'où naissent des feuilles larges & découpées en pointes, fort aiguës, creuses en-dedans vers la tige; la tige est grosse & succulente, elle croît à la hauteur d'environ deux pieds, & ne porte que des feuilles plus petites avec plusieurs épis de fleurs vertes herbeuses qui sont suivies de grosses graines piquantes: on mange les *épinars*, sur-tout au printems; ils temperent la chaleur & l'âcreté des humeurs, sont rafraichissans, humectans & diurétiques, rendent le ventre libre: de tous les légumes, les *épinars* sont les plus sains & les plus gracieux, aussi n'est-il guères de maladie où on n'en puisse manger; ils sont bons dans les fièvres, & propres aux personnes âgées qui sont sujettes à la constipation: on doit choisir les *épinars* tendres, mous, succulents, qui aient été bien cultivés & qui soient venus en terre grasse. Les *épinars* se multiplient de graine qu'on sème sur une planche bien arrosée & bien labourée dans des rayons tirés au cordeau, profonds de deux bons doigts, & éloignés l'un de l'autre d'un demi-pied: on jette la graine, un peu drue, dans ces rigoles, & on la couvre de terre avec un rateau: on sème cette graine vers le milieu d'Août, il faut avoir soin de les sarcler & de les arroser

quand il est nécessaire : les premiers épinars sont bons à couper vers le milieu d'Octobre, les seconds en Carême, & les derniers aux Rogations; ceux qui restent après l'hiver montent en graine vers la mi-Mai, & on la recueille en Juin. . . Il y a deux especes d'épinars; la premiere passe pour la plus délicate, l'autre fournit davantage, résiste mieux pendant l'hiver & fond moins au feu; la propriété de cette plante potagere, en médecine, est d'amollir, de lâcher le ventre, d'adoucir la toux & les acretés de la poitrine; ses feuilles entrent dans les décoctions & cataplasmes émolliens, & l'eau distillée de ses feuilles apaise la chaleur des entrailles & les ardeurs d'un estomac irrité par une bile enflammée. L'auteur de l'École du Potager parle des épinars de l'Amérique, dont il y a deux especes qui ne diffèrent que par la couleur des feuilles, l'une les a vertes, l'autre rougeâtres comme les feuilles des betteraves; ils sont supérieurs aux nôtres pour le goût. Les Anglois mangent les épinars en salade, crue & cuite. Pour apprêter les épinars, on les amortit comme l'oseille, & après les avoir hachés menus on les passe à la casserole avec quantité suffisante de bon beurre, en maigre, ou de lard fondu, en gras, sel, poivre, un peu de purée, ou suffisamment de crème douce, ce qui les rend beaucoup meilleurs: on les fait bouillir jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment cuits, & on les sert chaudement, garnis de croutons frits: on fait des potages d'épinars, des tourtes d'épinars qui sont fort délicates, des rissoles d'épinars, de la crème d'épinars.

EPINAY, fil d'épinay, fil blanc qui se fabrique à Lille en Flandre;

les marchands l'appellent aussi fil blanc de bon ouvrier.

EPINCELER, EPINCEUR, dans les manufactures de drap, c'est ôter les nœuds du drap avec de petites pinces de fer. . . Les ouvrières qui épincellent le drap sont nommées épinceuses ou énoueuses. Voyez Enoueur.

EPINÇOIR, gros marteau court & pesant dont se servent les paveurs pour couper & tailler le pavé de grès, soit sur la carrière, lorsqu'ils débitent ces fortes de pierre, soit lorsqu'ils mettent le pavé en place; la tête de ce marteau est fendue en angle par les deux côtés, ce qui forme, à chaque bout, comme deux coins, ou dents assez tranchantes: on se sert de l'épinçoir, quand on veut tailler du pavé d'échantillon.

EPINE, nom commun donné à plusieurs sortes d'arbrisseaux; il y a l'épine blanche, l'épine de bouc & l'épine-vinette. . . L'épine blanche, nommée aubepin a ses feuilles comme celles du cameleon blanc, mais plus blanches, plus étroites, un peu plus rudes & plus piquantes, sa tige s'éleve à deux coudées de hauteur, elle produit à la cime une tête semblable au hérisson de mer, quoique plus petite & un peu longuette; ses fleurs sont purpurines, ou incarnates, sa graine est semblable au safran bâtard, mais un peu plus ronde: cet arbrisseau fleurit en Juin & en Juillet, & croît sur les montagnes. L'épine blanche sert à garnir les haies vives. Voyez Hays. Sa racine, prise en breuvage, est bonne à ceux qui crachent le sang & qui ont de douleurs d'estomac & de ventre; sa décoction est bonne pour le mal de dent, on s'en lave la bouche, & sa graine étant bue, guérit les convulsions des petits enfans. . .

L'épine

L'épine de bouc est un arbrisseau dont la racine est étendue & dure comme du bois, & couchée à fleur de terre; elle pousse quantité de surgeons, fermes & durs & fort petits: on fait des incisions dans la racine, d'où sort une gomme qui se congèle & qu'on nomme tragacant; cet arbrisseau croît proche de Marseille, dans plusieurs endroits d'Italie, en Candie, autour d'Alep & dans l'Asie. La gomme tragacant sert en médecine, & on la doit choisir claire, pure, douce au goût, elle resserre les pores du corps, est bonne pour les yeux, la toux, le rhume, l'apreté du gosier, & toute sorte de catarrhes, la mêlant avec du miel & la laissant fondre sous la langue. . . L'épine-vinette produit plusieurs rejettons; elle est par-tout couverte d'épines longues, menues, blanchâtres, aisées à rompre: elles croissent trois à trois, & n'ont qu'un pied de long; l'écorce est blanche, polie & mince, le bois jaune, frêle, spongieux, les racines sont jaunes & rampent presque à fleur de terre, les feuilles approchent de celles du grenadier, mais sont plus larges, moins pointues & environnées de petites pointes: la fleur qui vient en grappe est jaune, il succède un fruit qui devient rouge quand il est mûr; cet arbrisseau fleurit en Mai, & croît aux bords des bois & des haies: on fait du vin avec le fruit de l'épine vinette qui, pris avec du syrop violat & de l'eau, est bon pour les fièvres malignes. L'épine-vinette est un très-bon plant, on s'en sert pour greffer toutes sortes d'arbres fruitiers.

EPINE Arabique, plante de même nature que l'épine blanche, dont la racine est astringente & honne pour le crachement de

Tome II.

sang & les autres fluxions.

EPINE jaune; plante qui croît dans les lieux maritimes, fort épineuse, qui a quelque rapport avec le chardon, dont la racine est vivace, de la grosseur du pouce, jaunâtre, & remplie de suc laiteux & bonne à manger, elle croît communément en Languedoc. Il y a en Sicile une espece d'épine jaune dont on mange les jeunes tiges toutes crues & en salade.

EPINE, nom d'un poirier & du fruit qu'il rapporte, appelé épine d'hiver, par la Quintinie; la chair en est tendre, délicate, son eau douce, sucrée, de bon goût, & un peu de parfum; cette poire approche plus de la figure pyramidale que de la ronde, sa peau est satinée, & a un coloris entre le vert & le blanc; l'arbre fait de beaux buissons & réussit, soit sur franc, soit sur cognassier, quand le pied en est bon & le fond bien conditionné, c'est-à-dire, plus sec qu'humide. Le buisson d'épine d'hiver doit être ouvert & dégarni de ses feuilles au mois d'Août pour donner la facilité au fruit de mûrir & de prendre une belle couleur jaune.

EPINE du dos, terme d'anatomie; elle est composée de vingt-quatre vertebres qui sont de petits os très-faciles à se mouvoir. De ces vingt-quatre vertebres, sept appartiennent au cou, douze à la poitrine, cinq aux lombes. Voyez le Dictionnaire de physique.

EPINETTE, espece de cage dont on se sert pour engraisser la volaille, elle est longue & partagée en plusieurs petites loges séparées l'une de l'autre par de petites cloisons faites avec des bâtons; chaque loge ne doit tenir qu'une volaille: le devant de cette cage est une maniere de grille de bois, dont les entre-deux des bâton

L

qui la composent ont un pouce de large, le fond est à jour, ou composé d'une planche qui régné tout de long, le dessus de même, le derrière doit s'ouvrir pour faire passer la volaille dans chaque loge, il y a des *épinettes* de cinq à six pieds de long, ces especes de cage sont nécessaires dans une maison de campagne où l'on nourrit beaucoup de volaille.

**EPINETTE**, instrument de musique, dont les cordes sont de laiton, ou de fil de fer très-fin, dont on joue par le moyen d'un clavier.

**EPINGLE**, petit brin de laiton tiré à la filiere, blanchi, coupé d'une certaine longueur, qui a une tête d'un côté, une pointe de l'autre, qui sert à attacher des habits, du linge, des coëffures, d'un usage très-commun & très-grand dans le ménage: on fait aussi des *épingles* de fer, mais elles sont défendues. Les *épingles* qu'on estime les meilleures sont celles d'Angleterre, celles de Bordeaux suivent, ensuite celles qui se font à Rugle, à l'Aigle, & en quelques endroits de Normandie; celles de Paris ne le cédoient point autrefois à celles d'Angleterre; elles conservent même encore leur réputation, quoiqu'il ne s'y en fabrique plus, & que celles qu'on y vend sous ce nom, & dont le commerce est considérable, viennent toutes de Normandie. . . . La perfection d'une bonne *épingle* consiste dans la roideur du laiton, qui ne plie point, & en son blanchiment; la tête doit être bien tournée & les bouts bien limés pour qu'ils n'égratignent pas. . . . Le commerce des *épingles* est très-considérable à Paris: la plupart du laiton dont on se sert en France, pour les faire, vient de Stockholm, d'où les mar-

chands de Paris en tirent quantité de divers échantillons propres à diverses fortes d'ouvrages, & la consommation de ce fil d'*épingles*, à Paris, est considérable; la distinction de vingt & de vingt-cinq au quarteron n'est que pour le débit, celles de vingt-huit passant pour *épingles* d'Angleterre, quoiqu'elles se fassent aussi bien en France que celles de vingt-cinq. . . . Outre les *épingles* blanches, on en fait de noires, moyennes & fines qui servent pour le deuil: on fait encore quantité de grosses *épingles* de laiton de différentes longueurs, les unes ont la tête du même métal, les autres sont à tête d'émail; elles servent pour faire de dentelles & guipures sur l'oreillet. . . . Il y a encore des *épingles* à deux têtes de plusieurs numeros, les dames s'en servent pour se coëffer de nuit & relever les boucles de leurs cheveux.

La communauté des maîtres *épingliers* de Paris est très-ancienne, & y étoit autrefois considérable; depuis, la plupart des maîtres se sont contentés d'être marchands & ont cessé d'être ouvriers, & surtout depuis que de forts marchands merciers se sont mêlés du commerce; la fabrique des *épingles* est entièrement tombée à Paris, même dès la fin du dernier siècle, & en 1690 on pensa à les unir à la communauté des *aiguilliers*, qui étoit encore plus affoiblie que la leur, ce qui fut exécuté en 1695: le nombre des jurés est de trois, deux *épingliers* & un *aiguillier*, qu'on élit tous les ans à la pluralité des maîtres de chaque profession; la fête de ces deux communautés est la Navité de la Vierge, dont la confrerie est établie aux Grands Augustins.

**EPINOCHÉ**, nom que les épi-

ciers-droguistes donnent au café de la meilleure qualité. Voyez *Café*.

**EPITHYME**, plante qui vient d'une semence fort menue qui produit de longs filets déliés comme des cheveux, ses fleurs sont blanches, tirant sur la couleur de chair, semblables à de petits godets, & produisant une semence brune ou grisâtre, grosse comme celle du pavot, renfermée dans de petites capsules rondes qui en contiennent quatre ou cinq grains au plus. L'*épthyme* croît sur toutes fortes d'herbes: on se sert en médecine de celles qui croissent sur le *thym*; ce sont les vrais *épthymes*, & celles qui croissent sur le *lin*, sont les *cuscutes*. Il y a l'*épthyme* de Candie & celui de Venise; le premier a de longs filaments, de couleur brune; le second en a de petits & frisés, tous deux ont une odeur aromatique, celle de l'*épthyme* est beaucoup plus forte. Les herboristes vendent un *épthyme* du pays qui n'a ni goût, ni odeur, ni vertu: on doit choisir cette plante nouvelle, odorante & non brisée; elle est bonne pour les obstructions des visceres, & fortifie les parties, &c.

**EPLUCHER**, en terme de jardinage, se dit des fruits dont on ôte une partie, quand il y en a trop de noués, pour que ceux qui restent deviennent plus gros; c'est ce qu'on fait aux abricotiers, pêchers, poiriers, pommiers, &c. Cet épluchement se fait quand les fruits commencent à être gros comme des noisettes. . . . C'est ordinairement à la fin de Juin, ou au commencement de Juillet. Les *abricots* sont épluchés plutôt que les autres fruits: on laisse à chaque fruit autant de place, à peu-près, qu'il en a besoin pour sa grosseur,

quand il parvient à sa maturité; c'est une attention sur-tout qu'il faut avoir pour les fruits à noyau, qu'on ne doit jamais laisser tout auprès l'un de l'autre, quand ils se trouvent, en naissant plusieurs de compagnie, comme les *abricots*, ou deux à deux, comme les pêches; car communément sur les pêchers, les fleurs viennent deux à deux, fort près l'une de l'autre, sans autre séparation qu'un petit œil de bois, qui est un commencement de branche qui se met entre les deux, mais qui souvent ne pousse que quelques feuilles & point de bois; cependant s'il se fait une belle branche, il n'est guère nécessaire d'ôter un de ces fruits qui, des deux côtés, tiennent compagnie à cette branche, & sont assez écartées pour devenir deux beaux fruits, si rien ne les gêne: d'ailleurs, dans le tems qu'ils grossissent, si le jet n'étoit que foible & menu, il faudroit ôter une des deux pêches, & même rogner ces petits jets: on laisse une feuille ou deux pour défendre la pêche voisine de lardeur du soleil, & cela pendant la jeunesse de la pêche qui ne doit pas être trop découverte avant que d'avoir sa maturité, & à qui l'ombre est absolument nécessaire.

On doit aussi éplucher les poires d'automne & d'hiver comme le *beurré*, le *bon-chrétien*, le *virgoulé*, &c. Il n'en faut laisser qu'une ou deux à chaque bouquet, pour qu'elles deviennent plus belles. On n'épluche point les poires d'été, mais il faut travailler, dans les mois d'Avril & de Mai, à détruire les chenilles noires qui entament l'écorce des poires, & en rendent un si grand nombre de cornues & de raboteuses. . . . . *Eplucher* se dit aussi du bois mort, du bois menu & chiffon qu'il faut

ôter, tant aux figuiers qu'aux autres arbres fruitiers.

Les ouvriers en drap d'or, de soie & d'argent, les tiffutiers-rubaniers *épluchent* leurs étoffes & leurs rubans. Dans les manufactures de laine on *épluche* les laines avant de les carder. Les chapeliers font *éplucher* les peaux de castor & en font tirer & arracher le long poil luisant, appelé *jarre*, qui se rencontre sur la superficie de ces peaux. Les vaniers donnent le nom d'*épluchoir* à un outil dont ils se servent pour *éplucher* la marchandise quand elle est faite, c'est-à-dire, pour couper tous les bouts d'osier qui sortent au-dehors de l'ouvrage. Cet *épluchoir* a un manche de bois & une virole de fer, est monté d'une petite, mais forte lame d'acier de forme triangulaire, un peu arrondie vers la pointe, qui a depuis deux pouces jusqu'à trois, suivant l'ouvrage qu'on a à *éplucher*.

EPONGE, plante maritime qui ressemble beaucoup au champignon, & qui naît dans la mer, attachée aux rochers, elle est légère, molle & poreuse; il y a l'*éponge* mâle qui a des petits trous blancs & denses, & la femelle qui en a de grands & de ronds. L'*éponge* préparée, brûlée, réduite en cendre arrête le flux de sang, elle est bonne pour cicatrifier les plaies & les ulcères. Les pierres d'*éponge*, ainsi appelées, parce qu'on en trouve dedans, sont propres pour nettoyer les dents & rompre la pierre qui est dans la vessie. La plupart des *éponges* viennent de la Méditerranée, il en vient du Levant, les plus fines, les plus petites & les plus estimées sont tirées de Constantinople, & les plus grosses arrivent de Barbarie, sur-tout de Tunis &

d'Alger. . . . Les *éponges pyrotechniques*, ou faciles à s'enflammer ne sont autre chose que la méche d'Allemagne, ou amadou. Voyez *Amadou*.

EPONGE, en terme de chasse, c'est ce qui forme le talon des bêtes.

EPOULLE, en terme de manufacture, signifie une partie du fil de la tréme d'une étoffe, dévidée sur un petit tuyau de roseau, ou espèce de bobine sans bords qu'on nomme à Amiens *buhot*. L'*épouille* se met dans la partie creuse de la navette que l'on nomme *boète*, ou *poche*. . . *Epoullin* est une espèce de petite navette, dont les gaziers se servent pour faire le brocher de leurs gazes. . . L'*époullin* est moins long, mais plus large que la véritable navette dont on se sert, lorsqu'on lance la tréme: il a, comme la navette, une boète ou enfoncement où se met le canon qui est un morceau de roseau ou de sureau, sur lequel sont dévidés l'or, l'argent ou les soies de diverses couleurs qui servent à la brochure.

EPOUSSETTE, ustensile d'écurie, espèce de vergette ronde d'environ un demi pied de diamètre garnie d'une soie rude comme des décrotoires, sur laquelle est une courroie attachée en travers, sous laquelle on passe la main pour *époussetter* les chevaux après qu'on les a étrillés. En général *époussette* est une brosse ou vergette propre à ôter la poussière sur les meubles & sur les habits. . . Les graveurs en eau-forte appellent *époussette* une brosse, ou gros pinceau fait de la queue de l'animal nommé *petit-gris*; ils s'en servent pour ôter, de dessus la planche de cuivre vernissée, les ordures que laisse le vernis lorsqu'on l'enlève avec les pointes,

ou autres petits outils dont on se sert à la gravure à l'eau-forte. Quelques graveurs ne se servent que de plumes liées ensemble.

EPOUII, petite paille, ou ordure qui se trouve dans les ouvrages de laine, particulièrement dans les draps. . . Ainsi *époutier*, c'est ôter & tirer avec de petites pincettes, ces menues pailles & ordures des draps & étoffes, après qu'ils ont été dégraissés & dégorvés à la foulerie, afin de les rendre plus propres & plus parfaits; ce sont des femmes qui font ce travail & qu'on nomme *époutieuses*.

EPOUVANTAIL, figure d'homme ou d'animal, ou machine composée de trois bâtons fichés en terre, à la sommité desquels est une perche attachée avec de l'osier ou du chanvre, garnie de plumes qu'on met dans une chevenière & dans un jardin, pour épouvanter les oiseaux & les empêcher d'y venir manger la semence, & les grenailles & fruits qui viennent à maturité.

EPREINTES: on nomme ainsi les sientes de loutre.

EPREUVE, en terme d'imprimerie, se dit des premières feuilles d'un ouvrage qui se tire de chaque forme sur lesquelles le Procteur ou Correcteur fait ses corrections; dans les ouvrages de conséquence, on en tire jusqu'à trois ou quatre, dont la dernière doit être toujours lue par l'auteur & par le Libraire-Imprimeur qui, l'un ou l'autre, donnent leur ordre pour tirer. . . *Epreuve* se dit aussi des premières estampes que l'on fait tirer des planches gravées, les premières sont toujours les meilleures. . . Les marchands de vin, & leurs commissionnaires, donnent des *épreuves* du vin qu'ils veulent vendre en gros.

EPROUVETTE, chez les potiers d'étain, c'est une petite cuillière de fer dans laquelle ils fondent leur étain pour en connoître la qualité avant que de le mettre en œuvre. . . Les commis des aides ont une espèce de jauge qu'ils servent dans les visites qu'ils font chez les marchands de vin & cabaretiers; c'est une petite chaînette de fer, appesantie par un plomb qu'ils font entrer par la bonde de la pièce, lorsqu'ils en sentent le fond, ils la retirent & ils évaluent la liqueur sur la partie de la chaîne qui en est humectée. . . Les maîtres taillandiers, faiseurs de limes se servent d'une petite verge de fer qu'ils mettent au feu, avec les limes qu'ils veulent tremper, & ils l'appellent *éprouvette*.

EPS; nom que la coutume d'Amiens donne aux mouches à miel.

EQUARRISSAGE, en terme d'exploitation des bois, est celui *équarri*, c'est-à-dire, à quatre angles égaux, il se dit des poutres, des solives, des poteaux, & autres telles sortes de bois de charpente. On mesure sur l'*équarrissage*, la mesure & la largeur des bois, ainsi on dit: Cette poutre a dix-huit pouces sur seize d'*équarrissage*. . . Les horlogers, ferruriers, couteliers, armuriers & autres ont un outil qu'ils nomment *équarri-soir*, dont ils se servent pour augmenter les trous qu'ils ont fait dans le cuivre ou le fer, avec le foret. Cet *équarri-soir* est un outil d'un acier bien acéré, forgé à quatre ou trois carnes, avec un manche de bois; il est plus gros vers le manche que vers l'autre bout, afin qu'on le puisse tirer plus facilement du trou qu'on veut augmenter.

EQUATEUR, grand cercle aussi

éloignée du pôle arctique que du pôle antarctique, divisant la sphère en deux parties égales, l'une boréale, l'autre méridionale, coupant le méridien à angles droits. Voyez *Sphere*.

**EQUATEUR** ou **LIGNE EQUINOXIALE**, en terme de marine, simplement *ligne*, grand cercle de la sphère également éloignée des deux pôles; lorsque le soleil est arrivé à ce cercle, le jour est égal à la nuit sur toute la terre, c'est ce qui arrive deux fois l'année, l'une à l'équinoxe du printemps vers le 20 de Mars, l'autre à l'équinoxe d'automne, vers le 23 Septembre. L'équateur est divisé comme les autres cercles en trois cents soixante degrés.

**EQUERRE**, instrument dont se servent les jardiniers, charpentiers, menuisiers, maçons, &c. pour faire un angle droit ou un carré parfait; il est composé de deux règles, l'une est élevée perpendiculairement sur l'autre. Les uns se servent d'équerre de fer, comme les tailleurs de pierre, les maçons, les ferruriers, &c. d'autres d'équerre de bois, comme les menuisiers & les charpentiers, & quelques uns également de bois & de fer. . . . Outre la véritable équerre, l'équerre à épaulement & le triangle carré qui sont tous trois à angles droits, il y a la fausse équerre, le buveau, la sauterelle, &c. dont les branches, étant mobiles, & pouvant s'ouvrir & se resserrer à discrétion, servent à tracer toutes sortes d'angles irréguliers; toutes ces dernières équerres sont ordinairement de bois.

**EQUILATERAL**, figure qui a tous ses côtés égaux. Un carré parfait est, par exemple, une figure équilatérale.

**EQUILIBRE**, s'entend de deux

forces, dont l'une ne l'emporte pas sur l'autre.

**EQUINOXE**: nous avons l'équinoxe toutes les fois que le jour est égal à la nuit, c'est-à-dire, toutes les fois que le soleil paroît douze heures précises sur notre horizon; ce phénomène arrive, lorsque le soleil paroît parcourir l'équateur dans un jour; il arrive donc deux fois chaque année, c'est-à-dire le 21 Mars, tems où le soleil paroît sous le premier degré du bélier, & environ le 22 Septembre, tems auquel le soleil paroît sous le premier degré de la balance.

**EQUIPAGE**, c'est tout ce qui sert à conduire les charrettes, chariots & autres voitures par terre, ce qui comprend chevaux, selles & attelages, il se dit aussi des chevaux, mulets & autres animaux de charge, des messagers & voituriers. . . *Equipage*, en terme de marine, s'entend des officiers, soldats, matelots, mousses, garçons qui servent sur un vaisseau, armes, vivres, marchandises; pour les équipages d'une armée qui consistent dans les gros & menus bagages, tant de l'armée que des officiers, & des différens corps en particulier. Voyez le *Dictionnaire Militaire*. . . Les équipages des François sur mer sont ordinairement plus forts que ceux des Anglois. . . *Equiper* un vaisseau, c'est le munir de ses apparaux, de ses agrès, de ses vivres & de ses matelots pour le service.

**ERABLE**, arbre de haute futaie, dont l'écorce est raboteuse, blanchâtre ou rougeâtre, le bois blanc, dur & rempli de veines, les feuilles larges, semblables à celles de la vigne, mais un peu plus pointues, de couleur verte, brune en-dessus, blanchâtre en-dessous, découpées en cinq par-

ties, portant des fleurs en rose, disposées en grappes, de couleur herbeuse, & un fruit qui succède à la fleur, d'une semence ovale & presque ronde. L'érable croît dans les bois, au pied des grands arbres & dans les lieux ombrageux, les tabletiers s'en servent pour leurs ouvrages; celui qui est élevé dans les pépinières, appelé *érable* de grain, est plus estimé que celui qui vient dans les bois: on l'emploie dans les jardins à faire des allées de bois & de palissades. . . Il y a plusieurs espèces d'érable; le grand ou le faux platane s'élève fort haut & a le bois fort uni. Ce qu'on nomme *scomore* à Paris, est une espèce de grand érable qu'on élève dans les jardins, ces deux arbres croissent naturellement dans plusieurs endroits du royaume. Le dernier est commun en Canada, où l'on a trouvé le moyen de tirer de sa sève un sucre qui, purifié & préparé comme celui des cannes de l'Amérique, en a presque toutes les mêmes qualités; la saison la plus propre pour ce travail est le printemps. Pour que la sève de cet arbre soit sucrée, il est nécessaire qu'il neige la nuit & qu'il fasse soleil le jour, & que le pied de l'érable auquel on doit faire des incisions pour l'écoulement de la sève soit couvert de neige, autrement la sève ne sentiroit que le bois: on dit que cet érable fournit, sans s'altérer, une assez grande quantité de sève, & ordinairement un arbre de deux à trois pieds de circonférence en rend jusqu'à quatre-vingt livres qui donnent par la cuisson quatre livres de sucre. . . Le *petit érable* est assez commun dans les bois, on le met dans les palissades, c'est ordinairement un arbuscule: on ajoute à ces trois espèces d'éra-

ble une quatrième, qui vient aux environs de Grenoble & de Montpellier; les feuilles sont petites & à trois pointes égales & arrondies.

**ERAILLURE**, est l'endroit d'une étoffe ou d'une toile qui a souffert une violente tension, en sorte que son tissu s'est séparé dans la chaîne ou dans la rame; la crêpe, la gaze sont sujettes à s'érailler. Il y a du danger à érailler un drap, ce qui arrive quand on le tire trop fort à la rame.

**ERESIPELE**, tumeur superficielle, inflammatoire, qui s'étend facilement sur la peau, accompagnée d'une chaleur acre & brûlante, & qui devient blanche quand on la presse, mais qui reprend sa couleur rouge aussitôt qu'on cesse de la comprimer. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

**ERGOT**, se dit pour signifier l'extrémité d'une branche qui a été taillée, & est morte dans le bout comme il arrive souvent aux branches qu'on *écussone*. On coupe ce bois mort jusqu'au *vis*, ou jusqu'à l'*écusson*, c'est ce qui s'appelle tailler l'*ergot*; cette coupe donne lieu à l'écorce de couvrir insensiblement ce qui reste du bois taillé. . . On donne aussi le nom d'*ergot* à des grains de seigle qui deviennent, en certaines années, longs, noirâtres & cornus; la farine de ce grain est blanchâtre & pernicieuse. M. *Dodart* a donné plusieurs Observations sur le mauvais effet de ce *bled cornu*.

**ERGOTTÉ**, chien *ergotté*, en terme de chasse, est celui qui a un ongle qui surcroît au-dedans & au-dessus du pied.

**ERIMANTE**: *Morin* donne ce nom à une rouge-feuille morte & jaune.

**ERISTIE**, nom que le même auteur donne à une autre tulipe d'un pourpre blanc.