

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, mouffes, 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 *sicomore* 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 arbusse: 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 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.

**ERESIPÈLE**, 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 *écussonne*. 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.

**ERMAILLI**: nom que les Suisses donnent à celui qui travaille en chef à la fabrique des fromages dans les montagnes de Gruyere & de Berne.

**ERMES**, vieux mot de coutume qui se dit des terres non labourées ni cultivées qui sont vacantes, en friche & en désert: on les appelle aussi *terres brébaines*. Les coutumes de la Marche & du Bourbonnois appellent les terres en friche, *terres ermes*, *hermes* ou *heremps*.

**ERMIN**, droit de douane que l'on paye dans les échelles du Levant, particulièrement à Smyrne, pour l'entrée & la sortie des marchandises, c'est trois pour cent; il y a un autre droit qu'on appelle le *droit doré* qui va environ à un quart pour cent.

**ERMINETTE**, espèce de hache, un peu recourbée, dont se servent les menuisiers pour dégrossir & unir leur bois; il ne faut pas la confondre avec un autre instrument nommé *essette*.

**ERRATA**, en terme d'Imprimerie, sont les fautes d'impression qui se trouvent dans un livre; il est à la tête, ou à la fin du livre, suivant la volonté de l'auteur ou de l'imprimeur; il contient, outre les fautes, les corrections, les chiffres de la page, & le nombre des lignes où ces fautes se trouvent.

**ERREMENS**, en jurisprudence, on nomme *derniers erremens*, la dernière procédure d'une affaire: quand on reprend une instance, on dit qu'on les suivra sur les *derniers erremens*, & cela signifie qu'on continuera l'état où elle étoit quand elle a été commencée.

**ERRES**, suivant les chasseurs, ce sont les traces, ou vestiges du gibier: on dit, Un cerf est de hau-

tes *erres*, lorsqu'il va hors de son enceinte, ou qu'il fait trop longues fuites, après avoir eu le vent du trait en se détournant le matin. . . . On appelle aussi *erres* les lieux par où une bête s'enfuit de bon tems, ou de mauvais tems, ou de vieux tems: on appelle encore *erres*, les pieds, routes & voies du cerf, & l'on dit, demêler les *erres*, les redresser, les rompre & les effacer en marchant. . . . *Erres*, ou *arrhes*, gages que l'on donne à quelqu'un, ou qu'on reçoit pour s'assurer d'une convention, ou d'un marché.

**ERREUR**, défaut de calcul, omission de partie, article mal porté sur un livre, ou dans un compte. Dans l'arrêté des comptes que les marchands & négocians soldent ensemble, ils n'omettent pas la clause, *sauf erreur de calcul*, ou *omission de compte*: on dit en proverbe, *erreur n'est pas compte*. . . . On connoît au barreau trois sortes d'*erreurs*, sçavoir, *erreur de fait*, *erreur de droit*, & *erreur de calcul*. . . . L'*erreur de fait* consiste à ne pas connoître une chose qui est: l'*erreur de droit* à ne pas sçavoir ce que la loi ordonne: l'*erreur de calcul* est aussi une *erreur de fait*, qui arrive, lorsqu'en comptant, on met un nombre pour un autre qui étoit le vrai qu'on auroit mis sans cette méprise. L'*erreur de droit* n'est d'aucune considération, la loi étant publique, elle doit être connue. L'*erreur de fait* peut être, ou ne pas être alléguée avec succès, selon les circonstances. L'*erreur de calcul* peut être réparée.

**ERS**, ou **VESSE NOIRE**, plante légumineuse, dont deux espèces; la première a des tiges de la hauteur d'un pied, foibles, anguleuses, qui s'étendent au loin, dont

les feuilles sont rangées par paire le long d'un côté, & de la figure de celles des lentilles; elle se cultive dans la campagne: on en donne la graine aux pigeons & à la volaille. . . . L'autre espèce d'*ers* est plus petite, & ses semences sont plus menues & d'un mauvais goût: on la cultive dans les lieux maigres & secs, parmi les choux. L'*ers* purifie le sang & augmente le lait des nourrices; mais il n'en faut pas faire excès. La plante rôtie, incorporée avec du miel, est donnée aux phthiques en aliment.

**ERUCIR**: on dit, en terme de chasse, que le cerf *erucit* quand il prend un bâton dans sa gueule & qu'il le suce pour en avoir la liqueur.

**ERYNGIUM**, autrement appelé *panicaut*, *chardon-roland*, ou *chardon à cent têtes*; c'est une fleur d'automne qui fleurit dès le mois de Juillet, dit *Morin*.

**ERYSIMUM**, plante appelée aussi *velar*, ou *tourterelle*. Voyez *Velar*.

**ESCACHE**, en terme d'éperonnier & de manège, est une espèce d'embouchure, ou mors de cheval, plus en ovale que le canon qui est rond; il y a quatre sortes d'*escaches*, celle à *pignatelle*, celle à *bavette*, celle à *bouton*, & l'*escache montante*. L'*escache* est arrêtée à la branche par un chapeiron qui entoure le banquet.

**ESCALIER**, grand degré qui sert à monter aux divers étages d'une maison, d'une terrasse de jardin. Il y a des *escaliers* à deux, à quatre noyaux, en limace & à plusieurs paliers, des *escaliers* ronds & sans noyau, comme la vis S. Giles.

**ESCARBOT**, ou **CERF-VOLANT**, insecte, espèce de scarabée en usage en médecine, ainsi qu'un

autre nommé *feuille-merde*, en latin *scarabæus stercorum*, un troisième qui tient de la cantharide qui est le *scarabæus unctuosus* des naturalistes, & un quatrième qui est le hanneton, nommé *scarabæus stridulus*. Le *cerf-volant* est bon pour les douleurs & contractions des nerfs, & la fièvre quarte, si l'on s'en sert en façon d'amelette: on se sert de la liqueur du troisième pour les plaies, & la quatrième est lithontriptique. Voyez ces quatre espèces de scarabées à leurs articles, & pour beaucoup d'autres, le *Dictionnaire des animaux*.

**ESCARBOUCLE**, gros rubis, grenat rouge, brun & enfoncé, tirant sur le sang de bœuf, qui jette beaucoup de feu, sur-tout quand il est cabochon & chevé.

**ECARGOT**, gros limaçon à coquille blanche qui ferme l'entrée de sa coquille par une espèce de mur pour se défendre du froid. Les anciens avoient des garennes & des viviers pour nourrir & engraisser des *escargots*. En Franche-Comté on les mange.

**ESCLAME**, en terme de fauconnerie, se dit d'un oiseau de proie qui est d'une longueur bien-faisante & non épaulé. Les *esclames* sont plus beaux voleurs que les *gouffans*, c'est-à-dire, que les oiseaux courts & bas assis. . . En terme de vénerie, on dit, d'un cerf, qu'il est brun, long, grand & *esclame*; & en terme de manège, un cheval *esclame* est un cheval qui n'a point de boyau.

**ESCLAVAGE**; c'est un droit que l'on fait payer, en Angleterre, aux François pour avoir permission d'enlever certaines sortes de marchandises, dont la vente appartient, par privilège, à quelque compagnie ou société de marchands Anglois.

**ESCOCHER** la pâte, en terme de boulanger, c'est la battre du plat de la main, afin de la bien joindre en une seule masse.

**ESCOMPTE**, est la remise que fait le porteur d'un billet de change, lorsqu'il demande le paiement avant l'échéance. On fait aussi des *escomptes*, c'est-à-dire, des remises pour être payé des dettes qui sont douteuses. . . . *Escompte* se dit aussi parmi les marchands, lorsqu'ils achètent des marchandises à crédit, sous la convention que l'acheteur fait avec le vendeur d'en faire l'*escompte* à tant pour cent, à chaque paiement comptant qu'il lui fera avant l'échéance de son billet.

**ESCOPERCHE**, en terme de mécanique, est une machine qui sert à élever des fardeaux, qui fait partie d'un grua ou d'un engin; il s'en fait de plusieurs façons. Voyez *Engin*.

**ESCOUP**, brin de bois d'une médiocre grosseur, dont on se sert à jeter de l'eau de la mer sur un vaisseau pour le laver, il est creusé par le bout; c'est aussi une petite pelle creuse, avec laquelle on puise & on jette l'eau qui est dans une chaloupe.

**ESCOUPE**, est un instrument de mineur, arrondi du côté du tranchant, mais en pointe dans le milieu.

**ESCRIME**, exercice ou art qui apprend à se servir des armes, soit pour l'attaque, soit pour la défense. Les *maîtres d'escrime* composent, à Paris, une communauté de jurande, sous le nom de *maîtres en fait d'armes*; l'art & l'exercice d'*escrime* n'étoit pas honorable chez les Romains. Il n'y avoit guères que les gladiateurs qui en prissent leçon; il n'en est pas de même parmi les François où la noblesse se fait gloire d'y exceller, & où l'on compte au nombre

des exercices qui lui conviennent, & même aux plus grands princes, celui de faire des armes.

**ESPADON**, grande & large épée que l'on tient à deux mains; les prévôts de salle, qui sont aspirans à la maîtrise des maîtres en fait d'armes, sont reçus à l'expérience de l'*espadaon*. Voyez *Maîtres en fait d'armes*.

**ESPADON**, sorte de poisson monstrueux qui porte, au-devant de la tête, un grand os noir, ainsi nommé à cause de son long museau fait en façon d'une épée fort plate, bordée des deux côtés d'une rangée des dents longues & larges; à la façon des dents de peignes; il s'en trouve dans les mers de Provence, & dans les mers des îles de l'Amerique; son épée faite en forme de scie lui en a fait donner le nom. Voyez le *Dictionnaire raisonné des animaux*.

**ESPAGNOLETTE**, droguet de laine, quelquefois croisé, quelquefois non croisé, qui se fabrique en plusieurs villes de France, comme Rouen, Darnetal, Châlons-sur-Marne, Beauvais, &c.

**ESPALE**, banc de rameurs, le plus proche de la poupe dans les galeres.

**ESPALIER**, en terme de jardinage, se dit des arbres fruitiers plantés le long des murailles & palissés, c'est-à-dire, dont les branches sont attachées depuis le pied jusqu'en haut, en forme d'éventail, à un treillage appliqué aux murailles. Les *espaliers* sont un grand ornement dans un jardin, & rapportent beaucoup, quand ils sont soignés par un habile jardinier; les fruits à noyau y prennent un bon goût & une couleur admirable. Les arbres mis en *espalier* doivent être plantés à dix ou douze pieds de distance l'un de l'autre, & entre ces deux arbres

pour couvrir entièrement le mur, on en peut mettre un à demi-tige; c'est aux mois d'Octobre, de Novembre & de Décembre, qu'on plante en *espalier*, & l'on a soin de bien étendre les racines qui auront été auparavant retaillées, on jette de la terre entre les racines pour qu'il n'y ait aucun vuide, & l'on marche sur la terre pour l'affaïsser: quand l'arbre est planté, on met au pied du fumier qui conserve la fraîcheur des racines, & leur communique, par les pluies qui les détrempent, un sel qui contribue à l'accroissement de l'arbre.

Les arbres qu'on doit mettre en *espaliers* sont, dit la *Quintinie*, le figuier, le pêcher, le prunier, le poirier, la vigne, le cerisier précoce, l'abricotier, quelques azerolles; ce même auteur en exclut les pommiers, mûriers, amandiers, cerisiers portant griottes & bigarreaux, coignassiers, &c. à moins qu'on n'ait une si grande quantité des murailles que, pour ainsi dire, on ne sçache qu'en faire; il fait deux classes des arbres qui sont à mettre en *espalier*; il comprend, dans la première, les figuiers, pêchers, pruniers, arbricotiers; dans la seconde, les poiriers, cerisiers précoces & azerolliers; aux murailles, hautes d'environ sept à huit pieds, ou un peu plus, si le fond en est bon & les terres nouvelles, il destine les arbres de la première classe, & les autres de la seconde classe à neuf pieds; si le fond n'est que médiocre en bonté, il n'éloigne les premières que de huit à neuf pieds, & les autres de sept à huit; les arbres trop près les uns des autres deviennent stériles & causent de l'embarras pour la culture, au contraire ceux qui sont

espacés à douze pieds contre une muraille un peu haute, font aisément, chaque année, plusieurs jets, approchent tous les ans les uns des autres, & ne laissent guères long-tems de place vuide. . . . Aux murailles de neuf pieds, un peu plus haut, si le fond est bon, la *Quintinie* veut que les arbres en *espaliers* de la première classe soient espacés de neuf à dix pieds; & ceux de la seconde de sept à huit; si le fond n'est pas bon, il veut qu'on mette les premiers à huit pieds, & les autres à sept. . . . Si les murailles ont onze à douze pieds, ou un peu plus haut, on peut planter les arbres une fois plus près qu'aux murailles ci-dessus; mais il faut qu'entre deux arbres de médiocre taille, il y en ait un qui monte pour garnir le haut, c'est-à-dire, un arbre de tige; ainsi contre ces sortes de murailles, les arbres doivent être espacés de six pieds, si le fond est bon, & de quatre à cinq, s'il est médiocre; la tête de chaque arbre doit garnir cinq ou six pieds de chacun de ses côtés, & elle le fait aisément si, au bout de sept à huit ans, on a l'attention de mettre, entre ces deux arbres, un peu des terres nouvelles pour rétablir & réparer ce que tant de racines auront altéré. . . . Enfin, dit la *Quintinie*, il faut donner un *espalier* entièrement pour les figues, un autre pour les prunes, pêches & abricots, dont il ne condamne par le mélange; il veut qu'on destine un bout de muraille pour les poiriers, un autre pour les raisins, tous séparés par espèces, sans confondre les muscats, les chasselas, les corinthes, &c. On peut cependant mettre des chasselas parmi d'autres fruits, mais seulement dans les endroits de murailles extrêmement hauts,

afin de faire monter quelque pied tout droit jusqu'à une certaine hauteur où les arbres fruitiers ne sçauroient parvenir.

On appelle *contre-espallier* un petit treillage à hauteur d'appui, à quatre ou à six pieds de l'espallier, entretenu par des chevrons de bout de six pieds en six pieds, garni de sèps de vigne, ou d'arbres fruitiers nains.

ESPALMER, c'est enduire le dessous d'un vaisseau avec du suif, depuis la quille jusqu'à la ligne d'eau pour qu'il vogue avec plus de facilité.

ESPAULE, instrument de fer qui sert aux chirurgiens à étendre les onguens dont ils font des emplâtres; les apothicaires en ont une de bois pour remuer les drogues qu'ils préparent, l'une & l'autre est longue, plate & étroite, plus large par un bout que par celui qui sert de manche, à moins que ce ne soit des spatules doubles, c'est-à-dire, larges par les deux extrémités. . . . Ceux qui fabriquent le fromage dans les montagnes de Gruyere & de Berne en Suisse, nomment *espatule* un certain petit sapin de la grosseur d'une bonne canne, pelé & dont on a coupé les branches ou rameaux à deux ou trois pouces de long jusqu'au milieu, qui sert à tourner le lait caillé dans la chaudière pour le défaire & le rompre.

ESPAULE, ou GLAYEUL-PUANT, plante qui croît dans les lieux humides; on emploie sa racine & sa semence en médecine, comme purgatives, hydragogues, apéritives, &c.

ESPECES, en terme de monnoie & de commerce, se dit des diverses pièces d'or & d'argent, de billon, de cuivre, revêtues des façons, légendes, empreintes & poids portés par les réglemens &

ordonnances des souverains qui ont cours dans le public. . . Les *especes décriées* sont celles défendues par les princes, & qui n'ont pas cours dans le public. . . Les *especes légers*, celles qui n'ont pas le poids réglé par la loi; les *fausses especes*, celles qui sont d'un autre métal qu'elles ne devoient être: les *especes fourrées*, celles où les faux monnoyeurs ont enfermé une lame de faux métal entre deux lames de métal légitime: les *especes rognées*, celles dont on a ôté quelque morceau d'or ou d'argent, avec un ciseau ou la lime; ce qui arrive souvent aux ducats d'Allemagne & de Hollande, & dont les Juifs sont ordinairement soupçonnés: les *especes altérées*, celles où il y a quelque déchet, ou diminution faite exprès, ou à mauvaise intention; l'altération se fait aux especes d'or par le moyen de l'eau régale, & à celles d'argent en les trempant dans de l'eau forte. Les *especes* n'ont cours en France, qu'après que les juges-gardes des hôtels des monnoies en ont fait la délivrance aux maîtres des mêmes monnoies. Voyez *Monnoie*.

ESPECES: on donne ce nom, dans les droits seigneuriaux, aux fruits, vin, huile, froment, légumes, & en général, à toutes sortes de denrées.

ESPLANADE, en fauconnerie, c'est la route que prend l'oiseau lorsqu'il plane en l'air.

ESPRIT, en terme de chimie, est une substance aérée, subtile & pénétrante qui s'élève d'ordinaire après que le phlegme est monté; le propre de l'esprit est de pénétrer & d'ouvrir les corps solides. . . . *Esprits* s'entendent aussi des parties non aqueuses qui s'élèvent des corps par la chaleur & se réduisent en liqueur par la dis-

tillation, comme l'esprit de sel & de vitriol. . . On appelle encore *esprit*, ces parties aqueuses qui se tirent par la liquidation, lorsqu'elles sont remplies & imprégnées de quelques sels ou autres principes actifs qui se sont élevés avec elles par le moyen du feu. . . Les *esprits acres* sont ceux qui sont, sur la langue, quelque érosion, ou y excitent quelque sentiment de chaleur & des acres corrosifs. . . Les *esprits salins* sont ceux qui tiennent de la faveur du sel commun; les *esprits sulfureux*, ceux qui ont une faveur analogue aux sels sulfureux, & ce sont des esprits urineux, si la faveur est trop forte. . . Les *esprits ardens* sont les liqueurs aqueuses qui s'enflamment. . . L'esprit-de-vin est l'eau-de-vie plusieurs fois rectifiée & distillée. Voyez *Eau-de-vie*. . . . On fait de l'esprit de vinaigre qu'on distille au feu de sable assez fort, jusqu'à ce qu'il ne reste rien au fond qu'une substance mielleuse: on garde ce vinaigre bien bouché: on s'en sert pour dissoudre ou précipiter quelques corps: on en met dans les potions cordiales pour résister à la putrefaction. . . On fait de l'esprit de cresson qui est bon pour le scorbut, l'hydro-pisie, les rhumatismes, la pierre, la gravelle, la colique néphrétique, les écrouelles, la jaunisse: il purifie le sang, fait uriner, &c. . . On tire les esprits du cochlearia, de l'éruca, du sinapi, & d'autres herbes d'un goût acre & piquant; leur esprit sert aux mêmes usages que l'esprit de cresson. . . . L'esprit de rose est l'exaltation des parties huileuses, subtiles & essentielles de la rose en liqueur; il fortifie & réjouit le cœur & l'estomac, donné intérieurement, & appliqué extérieu-

rement. . . On tire l'esprit & l'eau des autres fleurs, des herbes, des racines & des semences odoriférantes, qui, la plupart, n'ayant guères de suc sont humectées avec de l'eau ou du vin blanc.

ESQUINANCIE, maladie de la gorge qui rend la respiration & la déglutition très-difficile. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

ESQUINE, racine noueuse, bossue & rougeâtre dedans & dehors, qui nous vient de la Chine & de plusieurs endroits des grandes Indes, dont les tiges sont épineuses, rampent & s'entortillent le long des arbres voisins, comme le lierre; elle a des feuilles grandes & vertes, presqu'en forme de cœur; on l'apporte, ou comme elle a été tirée de la terre, ou dépouillée de sa première peau; pour l'avoir bonne, on la choisit pesante, résineuse, difficile à couper, & rougeâtre, & il faut qu'elle n'ait point été mangée des vers: on fait de cette drogue des décoctions, des tisanes sudorifiques. . . L'esquine qui nous vient des Antilles n'a pas les mêmes vertus, ni les mêmes propriétés.

ESQUISSE: les peintres appellent ainsi les premiers traits d'un tableau ou d'un dessin qu'ils n'ont point encore arrêté ni fini, & qui, pour ainsi dire, ne sont que croqués & à demi-ébauchés. . . . Les sculpteurs appellent aussi *esquisse* un petit dessin de terre ou de cire, qui représente l'ouvrage qu'ils veulent entreprendre, & d'après lequel ils travaillent en grand.

ESSAI, épreuve que l'on fait d'une chose pour voir si elle est de la qualité qu'elle doit être. Ce terme est d'un grand usage dans le commerce, sur-tout dans celui des denrées qui se consomment pour la nourriture. . . . Les marchands de vin ont une tasse d'argent avec

laquelle ils font l'*essai* des vins qu'ils veulent acheter, & de petites bouteilles, comme je l'ai dit au mot *Epreuve*, dans lesquelles ils envoient de leur vin à ceux qui en veulent faire l'*essai*. On fait de même l'*essai* du cidre, de la biere, des eaux-de-vie, & généralement de toutes les liqueurs. *Essai* dans les monnoies, est l'épreuve que l'on fait par la coupelle du titre de l'or & de l'argent que l'on doit employer dans la fabrication des espèces; il se fait deux sortes d'*essai*, l'un devant la fonte pour mettre les métaux à leur titre, l'autre après la fabrication pour voir si le titre de l'espèce est juste. . . . On appelle *or d'essai*, celui qui approche de vingt-quatre carats, & l'*argent d'essai*, celui qui est environ à onze deniers vingt-trois grains. . . . Les peintres sur verre appellent des *essais*, de petits morceaux de verre coloré qu'ils mettent dans leur fourneau, en même tems que le verre peint qu'ils font cuire, pour voir si les couleurs sont assez profondes & incorporées au verre.

**ESSAIM, JET, ou JETON,** de même qu'*essaimer*, ou *jetter*: *Essaim*, on entend, par ce nom, une multitude de jeunes abeilles qui sortent de leur ruche pour se séparer des vieilles & s'établir ailleurs. Ces jeunes abeilles nourries par les meres jusqu'à ce qu'elles puissent elles-mêmes aller aux champs & travailler, forment un *essaim* qui, de gré ou de force, sort tout-à-coup des ruches, & va chercher un établissement pour faire comme les autres; assez souvent le roi de l'*essaim* sort le premier, & attend tout son peuple sur le siège du panier; les jeunes abeilles s'assemblent & s'arrangent toutes autour de lui, & atta-

chées les unes aux autres ne font qu'un peloton qui s'envole & s'arrête où le roi veut, ou peut; c'est au pere de famille à veiller ou à faire veiller à la sortie de l'*essaim* pour qu'on l'attrape; elles sortent ou plutôt, ou plus tard, suivant le cours de la lune de Mai, qui est le tems ordinaire de leur jet, cependant, suivant la chaleur du climat & du tems; dans les pays chauds ils sortent de meilleure heure; aux environs de Paris, c'est depuis le mois de Mai, jusqu'à la S. Jean. Il paroît quelquefois des *essaims* avant ce tems, mais ce sont de vieilles mouches qui abandonnent leurs paniers faute de provision, ou qui en sont chassées par de plus fortes. Il y a encore de petits *essaims* qui n'ont pas quitté la ruche avant l'hiver, & qui sont rangés dans un coin, attendant le premier beau tems pour sortir; il y a des signes & des heures pour le jet. Voyez *Jet*.

**ESSANGER,** c'est donner la première façon au linge qu'on met à la lessive pour le blanchir, le laver dans l'eau froide, & le décroasser dans la première eau.

**ESSARTER,** c'est défricher une terre, ou arracher les bois, les racines, les vieux plants, les ronces qui y sont venues, faute de culture, pour la rendre disposée à y semer, ou planter ce que l'on voudra. . . . *Essarter* est aussi retrancher les branches qui offusquent un arbre, cela s'appelle l'*égarer*; on appelle encore *essarter* quand on retranche & qu'on coupe quelques arbres dans un bois, afin que les autres arbres voisins aient plus d'air & de jour, cela s'appelloit autrefois *bailler jour*; ou *soleil*, parce que les branches ou les arbres qui étouffent les autres, les empêchent d'avoir du jour & du soleil.

**ESSE,** cheville de fer un peu courbée qu'on met au bout de l'essieu pour tenir la roue. . . . Les cartiers appellent *esse* un des trois marteaux courbés en dehors, & formant une espèce de croissant, avec lequel ils soulèvent les pierres. . . . Les balanciers appellent aussi *esse* des morceaux de fer ou de laiton tournés en S qui sont aux bouts du fléau de balance & du trebuchet. . . . *Esse d'une louve*, est un double crochet de fer fait aussi en forme d'une S qui s'accroche d'un côté au cable de la grue, & de l'autre dans l'oeil de la louve qui sert à enlever les pierres qu'on veut élever dans un bâtiment.

**ESSEAU,** espèce de petite hache recourbée qui sert aux menuisiers, tabletiers, charpentiers & autres ouvriers en bois. . . . On nomme aussi *esseau* un petit ais de bois propre à couvrir les toits au lieu de tuile: on couvre encore beaucoup des maisons en Normandie, sur-tout dans la basse, avec ces petits ais de bois.

**ESSENCE:** les chymistes donnent le nom d'*essence* à ce qu'il y a de plus pur & de plus subtil dans un corps; c'est par le moyen du feu qu'ils séparent les *essences* ou les parties les plus déliées, d'avec les parties les plus grossières; les huiles dont se servent les parfumeurs ne sont pas proprement des *essences*, mais ils se servent aussi d'*essences naturelles*; celles-ci sont l'*essence* de Neroly, appelée autrement *quintessence* de fleurs d'orange qui se tire sur l'eau de fleurs d'orange, produite par le fruit qui est dans la fleur; l'*essence* de cedre produite par les zests tirés de l'écorce de citron, de bergamotte; l'*essence* de citron qui provient du citron distillé; l'*essence* d'orange, tirée des oranges distil-

lées; telle est la différence des *essences* & des huiles. Les *essences* que l'on boit, ou qui entrent dans les liqueurs, se font avec de l'esprit-de-vin le meilleur & le plus fort, du clou de gérosfle, de la cannelle, de la massie, du poivre long, de la coriandre; le tout se met dans un vaisseau bien fermé qu'on expose au soleil pendant six semaines ou deux mois, durant le jour, en été, & qu'on met sur le feu durant la nuit; en hiver on ne se fert que du feu: cette *essence* étant forte & violente, il ne faut s'en servir que pour donner de la force à d'autres liqueurs moins fortes. . . . Les *essences* d'ambre, de musc, de fleurs odoriférantes, & qu'on emploie pour donner de l'odeur aux liqueurs, se font de la même manière. Pour faire de l'*essence* de fleurs, on fait, dans un vaisseau, des couches de sucre en poudre, & de fleurs alternativement qu'on laisse infuser à la cave ou au frais, pendant vingt-quatre heures, dans ce vaisseau bien bouché, & ensuite on l'expose au soleil pendant autant de tems, puis on passe la liqueur dans l'étamine sans presser les fleurs.

**ESSETTE,** gros marteau de fer qui a une tête d'un côté, & un large tranchant de l'autre, un peu recourbé en-dedans, dont se servent les tonneliers, les charrons, & autres ouvriers en bois. . . . Les charpentiers nomment *hachette à marteau* un outil qui en approche assez. . . . Les couvreurs nomment *assette* un autre outil qui ressemble assez à l'*essette*; il y a cependant de la différence entre ces trois outils.

**ESSIEU,** ou **AISSIEU,** bois d'orme, ou de charme qu'on débite en grume de six pieds de long, & de sept à huit pouces de

diametre par le menu bout ; c'est la pièce des charrettes qui entre dans le moyen des roues. Les *essieux* aujourd'hui sont presque tous de fer : on en fait peu de bois.

ESSIMER, en fauconnerie ; c'est lorsque, pour ôter la graisse d'un faucon & l'amaigrir, on lui donne diverses cures ; c'est presque comme, si l'on disoit, *essuimer*, ôter le *suis*. . . . . *Essimer l'oiseau*, c'est aussi mettre l'oiseau en état de voler lorsqu'on l'a dressé, ou bien au sortir de la mue. . . . *Essimer*, en terme d'agriculture, veut dire exténuier, consumer, réduire à rien. On *essime* les vignes à force de les faire porter.

ESSOGNE, en terme de coutumes, est un droit seigneurial qu'on paye, en plusieurs lieux, au seigneur lorsque quelqu'un de ses tenanciers meurt sur sa terre ; c'est d'ordinaire le double du cens annuel que doit l'héritage.

ESSORER, autre terme de fauconnerie qui se dit des oiseaux de proie qui sont sujets à voler loin, qui ont de la peine à voler sur le poing, qui se perdent : on dit aussi *essorer* un faucon, lorsqu'on le laisse se sécher au feu ou au soleil. . . . . *Essorer les peaux*, en terme de chamoiseur, c'est les faire sécher sur les cordes, dans le lieu qu'on nomme *étendoir*.

ESSUCQUER, en terme d'agriculture, c'est exprimer le suc des raisins : on se sert de cette expression lorsqu'il s'agit de tirer le moût de la cuve, & d'en passer la vendange ; ce mot n'est guères connu que dans l'Auxerrois.

ESSUY, chez les tanneurs, est le lieu où l'on fait essuyer les cuirs. . . Les papetiers ont aussi un endroit qu'ils nomment *essuy*, pour mettre les feuilles de pa-

pier, à mesure qu'on les a collées.

ESTACADE, palissade, ou pieux fichés en terre, & particulièrement dans les eaux pour empêcher le passage, ou fermer l'entrée d'un port.

ESTADOU, principal outil des maîtres faiseurs de peignes en forme de petite scie à main, composée de deux feuilles d'acier appellées *feuilletts*, garnies de dents, appliquées l'une contre l'autre, celle de dessus qui amorce l'ouvrage, excède celui de dessous de toute la hauteur des dents : on fait & on sépare les dents des peignes avec cet outil.

ESTAME, fil d'*estame*, sorte de fil de laine plus tord qu'à l'ordinaire, qui s'emploie à fabriquer sur le métier, ou au tricot, des bas, des gants, des bonnets, &c. On nomme aussi ce fil *écain*.

ESTAMET, petite étoffe sur laine qui se fait à Châlons-sur-Marne, & aux environs.

ESTAMOIS : c'est un ais sur lequel est attachée une plaque de fer ou de tole, où les vitriers font fondre, avec le fer à fonder, l'étain & la poix-résine, dont ils se servent pour leur soudure.

ESTAMPE, est l'empreinte d'une chose sur une autre ; les graveurs sur métal font des *estampes* de leurs cachets & autres gravures sur la cire, ou de la mie de pain pétrie avec leurs doigts. L'*estampe* sert à voir l'ouvrage, à mesure qu'il avance pour lui donner sa dernière perfection. . . . *Estampe* est aussi l'empreinte qui reste sur le papier lorsqu'on le fait passer sous la presse avec une planche de cuivre ou de bois, gravée au burin & à l'eau-forte ; c'est ce qu'on appelle *taille-douce* & *image*. . . Les orfèvres, chaudronniers & ferruriers ont un

outil qui leur sert pour former des figures en bas relief qu'ils appellent *estampes*. Les orfèvres s'en servent sur des lames d'or ou d'argent, les ferruriers sur de la tole & des lames de fer, & les chaudronniers sur le cuivre.

ESTATEUR, en jurisprudence, est celui qui fait cession de ses biens en justice à ses créanciers, ainsi appelé, parce qu'il doit présenter debout ses lettres de bénéfice de cession ; & *ester à droit*, c'est comparoître en jugement personnellement, ce qui se dit particulièrement en matière criminelle.

ESTERE, espece de natte de jonc qui vient d'Italie, de Provence & du Levant. Voyez *Jonc*.

ESTEUF, ou ETEUF, balle de paume pour jouer & pousser à la main ; par les statuts des paumiers, appellés *paumiers-raquetiers*, *faiseurs d'esteufs*, *pelottes* & *balles*, l'*esteuf* doit être fait & doublé de bon cuir de mouton, & rembourré de bonne bourre de tondeur aux grandes forces ; il y a une autre sorte d'*esteuf* qui sert à jouer à la longue paume ; il est fort petit & très-dur ; c'est une pelotte faite de rognure de drap bien ficelée, couverte aussi de drap, mais de drap neuf.

ESTILLE : dans les manufactures de serges à Amiens, on donne ce nom à ce qu'on appelle ailleurs *métier*.

ESTIMATEUR, c'est celui qu'on choisit pour faire l'estimation d'une chose ; les huissiers sont *jurisprifeurs*, *vendeurs* & *estimateurs des biens meubles*. *Estimation* est donc la juste valeur d'une chose. . . *Estimation* se dit aussi des droits d'entrée & de sortie de certaines marchandises qui ne se trouvent pas comprises dans les tarifs.

ESTOC : l'on prononce ni

ni le C. Voyez *Etau*.

ESTOMAC ; c'est le réceptacle de la viande & de la boisson, qui la cuit & la convertit dans un suc blanc comme de la crème, qu'on appelle *chyle*, lequel allait au cœur par les veines lactées, se convertit en sang, se mêlant & circulant avec lui. Les anatomistes le comparent à une *cornemuse* ; c'est une espece de poche qui se trouve sous le diaphragme, entre le foie & la rate ; il y a deux ouvertures, l'une supérieure à gauche, & l'autre inférieure à droite ; par la première que l'on nomme la *fin de l'œsophage*, il reçoit les alimens dont nous nous nourrissons ; par la seconde, qu'on appelle le *pylore*, ces mêmes alimens se rendent dans les *intestins*. Voyez le *Dictionnaire de santé* pour les maladies de l'*estomac*.

ESTOUBIE, chaume, ou le reste du tuyau de blé qui reste sur la terre après la moisson. Voyez *Chaume*.

ESTRAGON, plante aromatique, qui pousse un grand nombre de tiges rondes, pleines de branches, garnies de feuilles longues, unies, luisantes, assez semblables à celles de l'hyssope, mais plus pointues par le bout. L'*estragon* est d'un goût âcre, aromatique, accompagné d'une douceur agréable ; le meilleur & le plus salutaire est celui qui a été cultivé dans les jardins, & qui est venu en terre grasse & marécageuse : on en fait entrer les sommités dans les salades, pourvu qu'elles soient tendres, jeunes & d'un bon goût ; il convient, en tems froid, aux vieillards & aux personnes flegmatiques & mélancoliques ; mais comme il échauffe beaucoup, & qu'il met la masse du sang dans une forte agitation, les personnes

d'un tempérament chaud & bilieux, doivent s'en abstenir, ou en user modérément. Une bonne pincée d'*estragon* infusée dans un demi-setier d'eau, à la manière du thé, est très-bonne pour les foibles d'estomac, les indigestions, & les envies de vomir.

ESTRASSE, espèce de bourre de soie, nommée *cardasse*.

ESTROPIER, en terme de jardinage, c'est taillader un arbre, lui ôter des branches qu'il faudroit laisser & dont il a besoin: on dit, ce pêcher est tout *estropié*; un jardinier mal habile l'a *tailladé*.

ESTURGEON, ou ETURGEON, poisson blanc, cartilagineux, qui a le museau pointu, le ventre plat, le dos bleuâtre; il monte dans l'eau douce par l'embouchure des rivières où il engraisse beaucoup, dit-on, & y devient plus délicieux que s'il avoit toujours resté dans la mer; il contient, en toutes les parties, beaucoup d'huile & de sel volatil; sa chair est d'un goût excellent, nourrit beaucoup, & si fort, que quelques médecins prétendent que l'*éturgeon* est, à cet égard, parmi les poissons, ce qu'est le cochon parmi les quadrupèdes, parce qu'il contient des suc épais & grossiers qui, s'étant une fois attachés aux parties solides, ne s'en séparent ensuite, que très-difficilement; ces mêmes suc rendent cette chair difficile à digérer, & propre à produire d'autres mauvais effets; c'est pourquoi son usage est préjudiciable aux personnes foibles & délicates, aux malades & aux convalescens: on n'en permet l'usage qu'aux jeunes gens forts & robustes, qui ont un bon estomac, & sont accoutumés à faire beaucoup d'exercice. La chair de l'*éturgeon*

lâche le ventre, parce qu'étant fort grasse, elle relâche & débilite les fibres de l'estomac. L'*éturgeon* est fort rare en France: on le sale dans les lieux où il se trouve en abondance, & on le transporte en différens endroits: on prétend que le ventre est la partie la plus délicate de ce poisson; le mâle est meilleur que la femelle, mais quand celle-ci est pleine, on la préfère non seulement pour ses œufs, mais pour la bonté de sa chair.

On mange ce poisson rôti sur le gril, ou accommodé au court-bouillon, il est moins gras & moins visqueux, accommodé de cette dernière façon, & par conséquent beaucoup plus sain, car la graisse est fort pesante sur l'estomac. L'*éturgeon* se mange aussi rôti à la broche, lardé d'anguilles, arrosé de bouillon de purée, moitié vinaigre, sel, poivre, oignon & un morceau de beurre, il se met encore en pâté, lardé d'anguilles ou de lard, il est excellent chaud ou froid. L'*éturgeon*, au lieu d'arrête, a un cartilage tendre & assez gros, qui s'étend depuis la tête jusqu'à la queue: on leve ce cartilage, & on le fait sécher au soleil pour le manger; c'est un fort bon mets, ainsi que les œufs qu'on saupoudre de sel, puis on les expose au soleil, où on les laisse quelques jours en les remuant plusieurs fois: on en fait le *cavial*, qui est une espèce de mets qui se prépare comme les boutargues, œufs de poissons salés qu'on confit avec de l'huile & du vinaigre, & qu'on enferme dans des barils pour les envoyer en divers lieux éloignés de la mer.

ESULE: nom donné à quelques plantes; il y en a une appelée ordinairement la *petite esule*, dont la racine est plus grosse

que le doigt, souvent plus petite, fibreuse & ligneuse, les feuilles semblables à celles de la linairé, & ses fleurs rangées en parasol & jaunes. La petite *esule* est un bon hydragogue: on la cultive en Languedoc & en Provence; c'est d'où les marchands droguistes la font venir.

ETABLAGE, c'est le louage d'une étable, il se dit aussi du droit que quelques seigneurs levent en quelques lieux pour permettre aux marchands d'exposer leurs marchandises en vente.

ETABLE, lieu à mettre les bestiaux; dans les grandes fermes où il y a suffisamment des terres pour mener un labourage à une ou plusieurs charrues, il y a *étable* à bœufs, *étable* à pourceaux, *étable* à vaches & à brebis, *étable* à chevres, &c. Une *étable* doit être chaude en hyver, un peu aérée en été, les bestiaux s'en portent mieux. Une *étable* doit être bien construite, il ne faut pas qu'elle soit trop enfoncée en terre, l'eau n'y doit pas entrer, ni y séjourner: on lui donne de la pente pour laisser écouler les eaux: on n'y regarde pas de si près pour une *étable* à cochons; celle des chevres doit avoir un plancher élevé, parce que l'humidité est contraire à ces animaux, dans les tems mauvais, on ne fait point sortir les bestiaux de l'*étable*. . . . Dans les pays de montagnes les bestiaux sont *établés* huit mois de l'année. . . . On nomme *établieries* plusieurs *étables* en un même corps de logis.

ETABLI, ou ETABLIÉ: les éperonniers, fondeurs, taillandiers, maréchaux, ferruriers, menuisiers, plombiers, &c. ont des *établis* pour disposer, préparer leurs ouvrages, les travailler & les achever. . . . Les ferruriers & tous les ouvriers en fer ont un

*établi* appliqué au-dessous de l'ouverture de leur boutique qui donne sur la rue, auquel ils attachent leurs grands & moyens étaux, & sur quoi se placent les tasseaux, & les bigornes qu'on appelle *tasseaux* & *bigornes d'établi*, à cause de leur petitesse. . . . Les menuisiers ont leur *établi*, au milieu de leurs boutiques. S'il y en a plusieurs, on les place de façon que chaque compagnon qui travaille puisse facilement tourner autour de celui où est son ouvrage; le dessus de cet *établi* est de bois de chêne, d'un demi pied, au moins, d'épaisseur sur sept à huit pieds de longueur, & dix-huit à vingt pouces de largeur, monté sur quatre forts pieds, aussi de bois, joints par quatre traverses emmortoisées. Par dessus est attachée une planche en longueur, sur laquelle le compagnon place divers gros outils, dont il a le plus souvent besoin, comme maillet, valet, verlope, guillaume, &c. Le *crochet* est à un des bouts de l'*établi*; c'est un instrument de fer, dentelé, enchaîné dans un morceau de bois carré qui se hausse & se baisse en travers d'une entaille percée dans toute l'épaisseur de cette table; ce *crochet* retient le bois qu'on appuie contre, pour le dresser, raboter, &c. Plusieurs trous de distance en distance, sur l'*établi*, servent à mettre la queue des valets, & un outil de fer, dont le bec affermit l'ouvrage, d'autres trous, espacés le long des pieds, reçoivent les mêmes valets pour soutenir les planches dont on veut pousser les languettes & les rainures, ou faire les joints; afin d'affermir ces planches, on en appuie un bout contre un tasseau armé de pointes qui est au pied de l'*établi*. Une tringle de bois attachée à côté de l'*établi*, sur