

FUT. Voyez *Futailles*. Les menuisiers, charpentiers, &c. appellent *fût* le bois sur lequel quelques-uns de leurs outils sont montés. Les relieurs donnent ce nom à la partie de bois qui compose le couteau à rogner leurs livres; les paumiers, au bois qui porte les cordes de la raquette; les armuriers, au bois sur lequel sont montés les fusils, pistolets, &c. les cardiers ou faiseurs de cardes, au morceau de bois carré, long, à manche, sur lequel se montent les petits fils de fer qui composent la cardes..... Les épiciers appellent *fût de girofle* un petit bouton tendre & peu solide qui se trouve au milieu de la tête du clou de girofle.

FUTAIE, ou **FUTAYE**. Pour qu'un bois soit réputé *bois de haute futaie*, la coutume de Nivernois exige vingt ans depuis la dernière coupe; celles de Troyes, de Sens & d'Auxerre disent que les bois sont réputés *futaiés*, quand ils sont bons à moissonner, c'est-à-dire, à bâtir; quand ils portent *glandée*, quand il n'y a mémoire de coupe & de *culture*. Ordinairement un bois de haute *futaie*, est celui qu'on a laissé croître au-delà de quarante ans. On nomme *futaie basse*, ou *futaie rabougrie*, celle dont les arbres sont de mauvaise venue, c'est-à-dire, tortus & bas. La *haute & pleine futaie* est celle dont les arbres sont plantés drus les uns contre les autres & d'une belle venue. Le bois se vend ou par arpent ou par une certaine quantité de pieds d'arbres désignés & marqués; la coupe en doit être faite le 15 d'Avril, & on les coupe le plus bas de terre qu'il est possible. L'âge du bois se connoît par le nombre des cercles marqués sur le pied de l'arbre lorsqu'il a été coupé uniment, chaque cercle ayant été formé par la sève d'une année. Le bois à quaran-

te ans s'appelle *futaie sur taillis*; depuis quarante à soixante *demi-futaie*, ou *bois de haut revenu*; depuis soixante jusqu'à cent vingt, *vielle haute futaie*; depuis cent vingt jusqu'à deux cent ans, *vielle haute futaie sur le retour*. On nomme ainsi cette dernière parce que ce bois passé deux cent ans, ne peut plus profiter ni croître: au contraire il ne fait que dépérir, à cause de sa trop grande vieillesse. Voyez, sur la coupe des bois, l'*ordonnance des eaux & forêts du 13 Août 1669*. Les bois de haute *futaie* sont ordinairement peuplés de chênes, de châtaigniers, de hêtres, de bouleaux, charmes, poiriers, pommiers sauvages, &c. Il y a des bois de *futaie*, de sapins & de pins. Anciennement il n'y avoit que les rois qui eussent le droit d'avoir des bois de *haute futaie*; quand ils en accorderoient la permission, c'étoit à la charge qu'ils auroient la juridiction & une portion dans la coupe. La chartre aux Normands appelle ces droits *tiers & danger*, c'est-à-dire, le tiers du prix de la vente & le dixième du total.

FUTAILLE, terme général qui signifie un vaisseau à mettre les boissons, particulièrement le vin. Les *futailles* se divisent en *muids*, *feuillettes*, *quarts*, *queues*, *demi-queues*, &c. Les *futailles* sont plus ou moins grandes, selon l'usage des pays. On doit avoir soin que celles où il y a déjà eu du vin ne s'empuantissent pas, ce qui arrive ordinairement lorsqu'on y laisse croupir l'eau & la lie; comme elles sont sujettes à moisir, il ne faut pas les mettre dans un lieu humide. On appelle aussi *futaille montée*, celle qui est reliée & qui a tous ses cerceaux, ses fonds & ses barres..... *Futaille en botte*, c'est celle dont les douves sont toutes préparées, & à qui il ne reste

plus qu'à y metre des cerceaux.

FUTAINÉ, étoffe croisée d'un côté, moins fine que le basin, faite toute de fil de coton, tant en trême qu'en chaîne; il y en a d'étroites, de larges, de grosses, de moyennes & de fines; les unes sont à poil, les autres à grains d'orge & sans poil. On en fait aussi dont la chaîne est de fil de lin ou de chanvre, & quelquefois de fil d'étope. La fabrique des *futaines* & des *basins* a commencé à Lyon vers l'an 1580; il s'en est depuis établi des manufactures dans plusieurs villes du royaume, comme à Rouen, Troyes & ailleurs, & il nous en vient beaucoup des pays étrangers. Les *futaines* s'emploient à faire des camisoles, des jupons piqués, des

doublures de culotte, des bonnets piqués pour femmes & à couvrir des matelas.

FUTÉ, en terme d'oïseleur, se dit d'un oïseleur qui a découvert les pièges, & qui ne veut plus donner dedans.

FUTÉE, espèce de mastic qui se fait avec de la sciure d'ais & de la colle-forte dont les ouvriers en bois se servent pour boucher les cassures & gersures du bois, ou les trous qu'ils font par accident à leurs ouvrages.

FUYE. Voyez *Fuie*.

FY, maladie qu'ont quelquefois les bêtes qui peuvent être tuées ou débitées à la boucherie, particulièrement les bœufs & les vaches. Voyez *Fi*.

GABAN, manteau de feutre ou d'étoffe de drap grossier & à longs poils que les marchands d'Europe, sur-tout les Provençaux, portent dans leurs cargaisons pour les Echelles du Levant.

GABARE, bateau plat & large, qui va à la voile & à la rame, qui sert à transporter les cargaisons des vaisseaux à bord; ce sont des *aléges*: on s'en sert dans la rivière de Nantes. Les frais des *gabares* entrent dans les avaries ordinaires..... On donne aussi le nom de *gabare* à la *patache* ou petit bâtiment ancré dans un port de mer ou dans une rivière, sur lequel il y a des commis des fermes du roi établis pour visiter les bâtiments qui entrent ou qui sortent, afin d'assurer les droits d'entrée & de sortie.

GABELLE, droit imposé & levé sur le sel. Selon *Piganiol*, cet impôt commença, en France, sous

Philippe IV, en 1286. *Philippe VI* établit des greniers à sel en 1331. Sous le roi *Jean* ce droit fut de six deniers; sous *Charles V* de huit; sous *Charles VII*, de douze; sous *François I*, de vingt deniers par muid, comme il est porté par son ordonnance de 1542. En 1553, *Henri II* tira une finance considérable des pays de Poitou, d'Aunis, Saintonge, Angoumois, Périgord, haut & bas Limousin, haute & basse Marche, pour les exempter de toutes impositions sur le sel; & ces provinces, comme celles d'Auvergne, de Guyenne, de Gascogne & de Bretagne, sont à cause de cela, nommées *pays redimés*. Sous les rois successeurs de *Henri II*, le droit sur le sel a considérablement augmenté, à proportion de l'augmentation des monnoies. *Louis XIV*, par son ordonnance du mois de Mai 1680, a divisé la France en pays de gran-

des gabelles, de *petites gabelles*, & *exempts de gabelles*. Le pays de *grande gabelle* où l'on vend le sel à plus haut prix, comprend les généralités de Paris, Orléans, Soissons, Amiens, Châlons, Dijon, Bourges, Moulins, Rouen & Caën; dans cette dernière pour Caën & Bayeux seulement, car dans tout le reste de cette généralité, on ne paye que le droit appelé *quart de bouillon* pour le sel blanc qu'on y fabrique. Le pays de *petites gabelles* est celui où le prix du sel est beaucoup plus bas, & comprend les provinces du Lyonnais, Dauphiné, Languedoc, Provence & Roussillon; & le pays *exempt de gabelle* est celui connu sous le nom de *pays rédimé*, dont on a parlé plus haut.

La distribution du sel n'est pas uniforme dans les pays sujets à la *gabelle*. Dans de certains pays, il y a des greniers où les particuliers sont libres de prendre la quantité de sel que bon leur semble; dans d'autres, il y a des greniers d'impôt où le sel s'impose comme la taille; chaque paroisse est obligée d'en faire enlever la quantité fixée par son imposition, pour être ensuite distribuée & répartie à-peu-près comme la taille par des collecteurs particuliers chargés d'en recouvrer le prix & d'en compter aux receveurs du grenier à sel.

Ainsi tout le commerce du sel, pour l'intérieur du royaume, est entre les mains du roi qui en fait faire la régie, la vente & la distribution par ses fermiers, & sous la juridiction d'officiers créés uniquement pour le fait des *gabelles*. Le *grenier à sel* est la juridiction où se portent, en première instance, les contraventions à l'ordonnance, & les autres différends qui surviennent sur le fait du sel. Cette juridiction est composée de présidents, de lieutenans, de grenetiers,

de contrôleurs, d'avocats du roi, de greffiers & d'huissiers; toute ces charges sont doubles dans le grenier à sel de Paris, & les officiers servent alternativement, d'année en année, à l'exception des avocats du roi & du premier huissier qui sont toujours de service. Les greffiers ne servent que de trois années l'une. Outre ces officiers, il y a encore à Paris, un garde contrôleur des mesures, un vérificateur des rolles, un capitaine, un lieutenant & treize gardes. Les greniers à sel départis dans les provinces ont les mêmes officiers, mais seulement un de chaque rang. Les jurés mesureurs & les porteurs de sel sont pourvus en titre d'offices, ainsi que les magasiniers, remueurs & briseurs, voituriers par eau & par terre qui tous sont entretenus aux dépens de la ferme. Les commis du grenier à sel, pour reconnoître celui qui se tire du grenier, ont coutume de mêler, dans les sels de *gabelle*, du foïn & autres herbes sèches, hachées bien menues, avec la précaution de les changer de tems en tems, afin que les faux-fauniers ne puissent imiter leur ruse; c'est à cette marque que dans les visites chez les particuliers suspects, ils distinguent le sel *gabellé* d'avec le faux. GABILLAUD ou CABILLAUD, espèce de morue qui se pêche sur les côtes de Dunkerque, de Hollande & d'Irlande. On en transporte à Paris de toutes fraîches; elle est très-commune en Hollande & dans toute la Flandre, c'est un excellent manger. Voyez *Morue*.

GABRIELLE, chez les fleuristes, c'est, suivant Morin, le nom d'une anémone, dont les grandes feuilles sont blanches, la panache verte, blanche & incarnate.

GACHE, ou RABOT, en maçonnerie; c'est un instrument dont on se sert pour éteindre la chaux

& courroyer le mortier. Les maçons appellent *gâcher*, ce qu'ils détrempe avec la truëlle, pour faire la liaison dans un bâtiment. *Gâcher du gros*, c'est *gâcher* le plâtre tel que les plâtriers le leur livrent. *Gâcher du plâtre au panier* ou au sac, c'est celui qu'ils emploient ou plus fin ou tout à fait fin; *gâcher une truëlle*, *gâcher* l'auge au tiers; *gâcher une poignée*, détremper un peu de plâtre; & *gâcher* simplement, *gâcher* l'auge entière.

Les pâtissiers appellent *gâche* de petits instrumens en forme de palette ou d'espatules, dont ils se servent pour faire les pâtes légères & liquides des biscuits, & les farces dont ils emplissent les darioles, tartes, tartelettes, &c.

GADELLE & GADELLIER, espèce de groseille & de groseillier. Voyez *Groseillier*.

GADOUART; c'est celui qui vuide & cure les retraits & les puits. Il y a, à Paris, une communauté d'ouvriers de cette profession, connue sous le nom de maîtres vuideurs. Voyez *ce mot*.

GAFFE, ou CROC, instrument de fer crochu, attaché au bout d'un grand bâton dont se servent les matelots, lorsqu'ils conduisent à terre les chaloupes. . . Les pêcheurs, sur quelques côtes de l'Océan, ont un panier ou verveau d'osier dont ils se servent pour pêcher & qu'ils appellent *gaffe*. . . On donne encore le nom de *gaffe* à la plus grande espèce de morue verte dont on fait le triage. Voyez *Mortue*.

GAGES des domestiques, serviteurs, laboureurs & autres; ils doivent être demandés dans l'an, à compter du jour qu'ils sont sortis de service, & ce, pour trois années seulement, s'il n'y a promesse ou autre titre, ou interpellation judiciaire; si le maître est mort & qu'il

n'y ait point de registre, on ne peut demander qu'un an.

GAGES, PRÊTS SUR-GAGES: le prêt sur *gage* est défendu par les ordonnances; mais il est permis aux marchands & négocians de prendre des nantissements ou *gages* de leurs débiteurs, pour sûreté de leur dû, pourvu qu'ils n'en exigent aucun intérêt. Les articles 8 & 9 du titre 6 de l'ordonnance du mois de Mars 1673, prescrivent la manière dont les prêts sur *gages* doivent être faits entre marchands & négocians. Il y a, à Paris, des *prêteurs sur gages*, qui ne font que des usuriers, qui s'enrichissent en peu de tems aux dépens des personnes peu rangées & qui ne sont connus que de ceux qui ont le malheur d'y avoir recours.

GAGNABLE, en terme de coutume: on entend, par ce mot, des terres sauvages ou sauvées de la mer, aussi des terres qu'on cultive à grande peine, & quelquefois un terrain labourable.

GAGNAGES, en agriculture: fruits pendans par les racines ou revenus des terres, & aussi terres labourées où vont paître les bestiaux. On trouve quelquefois *gagnages* pour *gagnages*.

GAGNAGNES, en terme de chasse, sont les lieux ensémencés où les bêtes fauves vont la nuit se repaître & viander. Les cerfs changent de viandis presque tous les mois. En Janvier on quête le cerf sur le bord des forêts, parce qu'il va viander dans les bleds, & jamais on ne les y trouve seuls; ils sont toujours trois ou quatre de compagnie. En Février & Mars, tems où il jettent leur tête, ils se séparent les uns des autres; & leurs viandis sont les chatons des faules, des coudriers, les bleds verts & les prés. En Avril & Mai ils vont faire leurs viandis dans les pois,

les vesces, les lentilles, &c. En Juin, Juillet & Août, ils font leurs viandis dans les taillis & dans les grains qu'ils font furla terre. En Septembre & Octobre, les cerfs n'ont point de demeure fixe; & à la sortie de leur rut, en Novembre & Décembre, ils font leurs viandis dans les bruyeres; & dans les tems des vents, des froids & des frimats, ils cherchent le plus épais des forêts où ils viandent & mangent l'écorce des arbres.

GAGNE-DENIERS: ce sont des hommes forts & robustes dont on se sert à Paris pour porter des fardeaux & marchandises, en leur payant une certaine somme dont on convient avec eux. On les appelle *forts de la halle*, *plumets*, *garçons de la pelle*, *porte-faix*, *crocheteurs*, *rireurs de moulins*, &c. Tous ces hommes forts ont leurs salaires réglés par le prévôt des marchands & échevins de Paris; ils composent différentes communautés qui ont leurs officiers, leurs confréries & leurs maîtres de confrérie; S. Nicolas est le patron des uns, & S. Christophe le patron des autres. L'article seize du quatrième chapitre de l'ord. de la ville de Paris de 1712, défend aux *gagne-deniens*, qui travaillent sur les ports, de s'associer, pour raison de leur travail, à peine d'amende arbitraire. Les articles 4 & 5 du chapitre 5 leur défendent pareillement d'aller au-devant des coches qui viennent par eau à Paris, & lorsque ces coches sont arrivés, d'y entrer, ni de se saisir d'aucunes hardes, s'ils ne sont appelés par les particuliers, ni de prendre un plus grand salaire que celui qui aura été convenu.

Il y a à la douane ou à l'hôtel des fermes de Paris une sorte de *gagne-deniens* qui n'ont rien de commun avec ceux dont on vient de parler; c'est à eux seuls qu'il ap-

partient de travailler pour la décharge & recharge des marchandises, ballots, balles, tonneaux, &c. qui y sont portés ou qui arrivent par les carrosses, coches & autres voitures publiques. Les fermiers généraux choisissent & reçoivent ces *gagne-deniens* qui composent une communauté, qui a sa discipline, ses réglemens & sa confrérie, dont Sainte Barbe est la patronne. On fait une espèce d'apprentissage parmi ces *gagne-deniens*; celui qui veut y entrer, & qui a de la protection, se fait inscrire pour la première place vacante, & paye des droits qui peuvent monter à huit cens livres à-peu-près; ils sont subordonnés aux principaux commis de la douane; ils en reçoivent les ordres, ainsi que de l'inspecteur général des manufactures & des visiteurs pour l'ouverture des balles, ballots pour l'envoi des draperies à la halle aux draps, des toiles à la halle des toiles, & des livres à la chambre syndicale des libraires. Le nombre de ces *gagne-deniens* peut être de vingt, plus ou moins. On n'y reçoit que des sujets d'une fidélité éprouvée. Ils font entr'eux une bourse commune & se rendent compte les uns aux autres. Pour les ballots pesant deux cens leur salaire est réglé à quatorze sols, & pour ceux pesant cent livres, à sept sols. Les derniers reçus sont maîtres de la confrérie pendant deux ans, & tous les ans il se fait l'élection d'un nouveau maître à la place du plus ancien des deux; ce sont aussi les nouveaux qui ont soin de graisser les haquets, & de voir s'ils sont en état. Pour les charges trop pesantes, ils se servent de charrettes, & pour les plus legeres de crochets. Ces *gagne-deniens* portent encore, à la foire Saint-Germain, les marchandises qui arrivent à la douane pour être vendues à la foire,

& ils sont chargés de conduire hors de la ville celles qui passent debout, pour empêcher qu'elles n'y soient déchargées en fraude du *transit*.

GAGNE-PAIN, se dit de tout travail, artifice, métier qui sert aux hommes à gagner leur vie dans les professions qu'ils embrassent.

GAGNE-PEIT, pauvre compagnon coutelier qui roule devant soi ou qui porte sur son dos une petite boutique garnie d'une meule, d'un marteau & d'une pierre à affiler pour aiguïser & raccommoder divers ouvrages de menuiserie. On donne à ces ouvriers le nom de *gagne-petit*, à cause du gain médiocre dont ils se contentent.

GAGNER un œillet, façon de parler parmi les fleuristes, pour dire que de la semence qu'on a faite il est venu quelque bel œillet nouveau: on dit, J'ai gagné cette année deux ou trois œillets.

GAGNERIE, en terme de coutume; ce sont toutes sortes de biens provenans de la terre.

GAÏAC, ou **GAYAC**, bois qui croît dans les Indes orientales & occidentales, celui de l'Amérique nous vient en grosses & longues bûches; l'arbre est de la hauteur du noyer; le mâle & la femelle ne sont différens, que par les feuilles. Les ébénistes l'emploient dans leurs ouvrages de marqueterie. Il y a une gomme nommée *gayac*, qu'on apporte des Indes, en gros morceaux qu'on ne distingue de l'arcançon que par son odeur qui est agréable & balsamique. On cultive aussi le *gaiac* en Europe; mais il n'y jette point de gomme, comme il fait aux Indes; son bois, son écorce, sa gomme, l'huile qu'on en fait sont fort connus en médecine. L'écorce & la gomme sont fort diaphorétiques, dessiccatifs, apéritifs, propres pour les rhumatismes, la goutte sciaticque, &c. & le bois de

gaiac rapé entre dans les décoctions sudorifiques.

GAILLARD, se dit métaphoriquement d'un arbre bien verd, bien vif, & dont les branches sont vigoureuses. Qu'on vienne, dit la Quintinie, à greffer heureusement une branche sur un pied bien vif & bien sain, il en viendra un arbre verd & gaillard.

GAILLARDE, en terme d'Imprimerie: corps de caracteres qu'on appelle *interrompus* & qui n'ont pas de proportion avec les autres. Les fondeurs, pour les distinguer, mettent le cran au-dessus, au lieu qu'aux corps réguliers ils le mettent au dessous. Voyez *Imprimerie*.

GAIN, est le profit qu'on tire de son industrie, de sa profession, en un mot, d'un commerce, négoce ou métier qu'on fait. On distingue *gain honorable* & *gain illicite*; le premier est celui que produit un commerce légitime, comme le commerce en gros & en détail; & l'autre vient du commerce usuraire, qui n'est que trop commun à Paris, comme on l'a déjà dit au mot *Gage*.

GAINÉ, étui de couteau & de quelques menus ferremens de chirurgie: on le disoit aussi des fourreaux d'épées, d'où sont venus les termes de *dégainer* & de *rengainer*. Le mot *gainé* a donné son nom à la communauté des maîtres gainiers de la ville & faubourgs de Paris, qualifiés, dans leurs statuts de maîtres gainiers, fourreliers & ouvriers en cuir bouilli. Ils ont été érigés en corps de jurande dès l'an 1323; mais cette communauté n'a reçu sa dernière perfection que par les réglemens du 21 Septembre 1560, donnés sous le règne de François II. Aucun n'est reçu maître, qu'après six ans d'apprentissage sous un maître de Paris, & fait chef-d'œuvre. Les fils de maître en sont exempts

& sont admis à la maîtrise, après une légère expérience. Les ouvrages qu'ils font, sont des boîtes, des écritaires, des tubes de lunettes d'approche, des coffres & cassettes, des fourreaux d'épées & de pistolets & autres semblables ouvrages couverts de chagrin, de marroquin, de veau & de mouton. Ils font aussi des flacons & des bouteilles de cuir bouilli, & la préparation de ces cuirs bouillis fait une des principales parties du métier du *gânier*.

GAINÉ, en botanique, se dit des fleurons & demi-fleurons d'un petit tuyau qui commencent par cinq petits filets qui naissent des parois internes des fleurons & des demi-fleurons.

On emploie aussi ce terme pour exprimer certains fruits, dont la figure approche de celle de la *gaine* d'un couteau, & en général, des enveloppes de différentes choses qui ressemblent à une *gaine*, au moins en ce qu'elles sont plus longues que larges.

GAINIER, arbre qu'on appelle *arbre de Juda*, ou *arbre de Judée*; il croît en Provence & en Languedoc; il est de moyenne grandeur, & porte des branches garnies de feuilles qui sont alternes, arrondies, vertes en dessus & en dessous; ses fleurs qui naissent du tronc & des grosses branches, paroissent au premier beau tems, avant les feuilles, & sont légumineuses, purpurines, aigrettes & suivies d'une gousse à deux côsses qui renferment plusieurs semences taillée en forme de rein & qui a la figure d'une *gaine* de couteau, ce qui a fait donner, à cet arbre, le nom de *gânier*. Il y a le *gânier à fleur blanche*, le *gânier à grandes siliques*, le *gânier du Canada*, le *gânier de la Caroline*. De la *graine d'un gânier* de l'Amérique, Bra-

deley dit en avoir élevé un qui est devenu un assez grand arbre; mais on le plante, ajoute-t-il, plus communément contre une muraille qu'en pleine terre, & à découvert. Il donne, aux mois de mars & d'Avril, des fleurs en grappes couleur de rose, même avant que les feuilles soient développées. La plante est assez dure par elle-même pour résister aux gelées d'Angleterre. Le *gânier* se plaît dans la terre franche; & l'auteur cité pense qu'il tiendrait bien sa place, dans des bosquets, parmi d'autres arbrisseaux à fleurs.

GAL, ou **GALL**, arbrisseau odoriférant qui naît dans une île du comté de Lincoln en Angleterre, formée par le Trente, l'Idell & le Dun.

GALANGA, ou **GLAYEUL**, plante, dont deux espèces, la grande & la petite. Voyez *Glayeul*.

GALANS, terme qui a vieilli & qui signifioit, chez les confiseurs, pelures d'oranges & de citrons tournées & confites.

Les merciers tailleurs d'habits donnoient aussi le nom de *Galans* à des nœuds de rubans dont ils ornoient les habits, les chapeaux, & que les dames mettoient dans leurs coëffures.

GALATINE, en terme de cuisine, est un entremets de poulardes, chapons désossés, comme de cuisses de dindon, de poulets, d'une tête de veau remplie de farce de poulardes, &c.

GALBANUM, gomme qui découle par incision de la racine d'une plante ferulacée qui croît dans les grandes Indes. Il nous vient du Levant, par la voie de Marseille, deux sortes de *galbanum*, l'un en larmes & l'autre en masse; cette drogue est d'un grand usage en médecine, & entre dans la composition de plusieurs emplâtres.

GALE, sorte de fruit ou excrois-

sance qui vient sur une espèce de chêne qu'on nomme *rouvre*, & sert à la teinture & autres usages. Les meilleures *noix de galle* sont celles de Smyrne, d'Alep & de Tripoli; celles de France viennent de Gascogne & de Provence, & leur sont beaucoup inférieures. Il y a trois sortes de *galles* du Levant, les noirâtres, les vertes & les demi-blanches; les vertes & les noires servent à teindre en noir, les demi-blanches à teindre les toiles. Les teinturiers en soie se servent des *galles* de France, pour faire le noir écu; l'*encre* se fait avec des *galles* noires ou vertes, & elles entrent dans la composition du noir des corroyeurs & autres ouvriers en cuir. Les *noix de galle* sont du nombre des drogues qui sont communes aux teinturiers du grand & du petit teint, mais les teinturiers du petit teint, sur-tout, en font une grande consommation dans l'achevement des noirs.

GALE, ou **CHANCRE**, en fait d'arbres, signifient la même chose. Les bois de bergamote, des bobines, des petit muscats sont sujets, dit la *Quintinie*, à être *galeux*.

Les fleuristes appellent aussi *galles*, ou *chancres*, des taches qui viennent sur les fanes de l'œillet & gagnent peu-à-peu jusqu'au cœur, si on n'a pas soin de couper celles qui en sont attaquées.

GALE, maladie de la peau, éruption de pustules entre les doigts, aux mains, aux poignets, aux bras, aux jarrets, aux cuisses, aux jambes, souvent par tout le corps, excepté au visage. Ces pustules sont précédées & accompagnées d'une grande démangeaison. Voyez le *Dictionnaire de Santé* pour les différentes sortes de *gales* & leur guérison.

Les chiens, les chevaux, comme les hommes, sont sujets à la

gale; pour l'ordinaire elle ne vient aux chiens, que d'un sang échauffé & corrompu. Pour les en guérir, on peut, entr'autres remèdes, prendre une livre de fain-doux, trois onces d'huile commune, quatre onces de fleur de soufre, du sel bien pilé & passé, de la cendre bien menue, deux onces de chacun: on fait bouillir le tout ensemble jusqu'à ce que le fain-doux soit entièrement fondu: on remue le pot dans lequel tous les ingrédients sont, pour qu'ils s'incorporent tous l'un dans l'autre; l'onguent étant fait, on en graisse tout le corps du *chien galeux*, mais, en plus grande quantité, sur les endroits où il y aura de la *gale*, & toujours à l'ardeur du soleil ou devant le feu; avec cela il faut le tenir proprement & le laver deux fois par jour avec la lessive; si le poil venoit à tomber au *chien*, il faudroit alors le laver avec de l'eau de fèves & le graisser avec du vieux oing; ce remède seul guérit les *chiens de la gale*, fait revenir le poil & mourir les puces.

Un *cheval* fait connoître qu'il a la *gale*, quand il se frotte à un endroit plus qu'aux autres, comme aux jointures, aux jambes, à la queue, au crin; si l'endroit qui demange est pelé, ou plus gros que de coutume, c'est marque que le *cheval a la gale*; quelquefois elle est repandue par tout le corps, & souvent croît-elle peu-à-peu, tantôt dans un endroit, tantôt dans un autre. Les *chevaux* sont sujets à deux sortes de *gale*, à la *vive* & à l'*ulcérée*; la première ne pousse rien, au-dessus du cuir, qu'une farine ou crasse & fait tomber le poil, elle est très-difficile à guérir: elle vient ordinairement d'avoir souffert la faim & le froid; l'autre se manifeste davantage, & est d'une guérison plus facile que la première,

Un cheval *galeux*, à la tête ou au col, est saigné au chef; s'il est *galeux* à la poitrine, aux épaules, aux bras, au dos, aux flancs, on le saigne aux arts, & on le purge comme pour le *farcin*. Voyez *Farcin*. On réitère cette purgation plusieurs fois, s'il est besoin, & on lui fait avaler trois ou quatre prises de pilules de cinnabre, deux pilules à chaque fois; elles purifient le sang. Si un cheval a la *gale* au sortir de l'hiver, à l'entrée du printemps, on le saigne au col, on le met à l'herbe, on l'y laisse nuit & jour; & s'il ne guérit pas, on le frotte abondamment avec des onguens convenables pour la *gale*; s'il devient *galeux* en été, on le saigne abondamment, on lui donne du son mouillé, des herbes hachées menu, comme de la patience, de la fumeterre, de la chicorée sauvage, une poignée de l'une & de l'autre, demi once de soufre, le tout mêlé avec le son qu'on lui donne, soir & matin, pendant huit jours; si le cheval devient *galeux* en automne, on lui donne à manger la racine de ces mêmes herbes; s'il refuse de les manger, on en fait une décoction dans trois chopines de vin blanc, en ayant coulé une pinte, on y mêle une once de soufre en poudre: on lui fait avaler le tout le matin, l'ayant tenu bridé deux heures avant, & autant après. Voyez de plus les ouvrages qui traitent des maladies des chevaux.

GALÉE, instrument de bois, dont les compositeurs d'imprimerie se servent, pour y placer leurs lettres, à mesure qu'ils en ont formé une ligne sur leur compositoire. Ces ouvriers composent en *galée*, tant qu'il n'y a point encore assez de quoi faire autant de pages, qu'il en faut, pour dresser une forme; la *galée* sert aussi à porter les formes sur le marbre, quand

on veut les dresser, ou les imposer. Voyez *Imprimerie*.

GALERE: Les menuisiers & les charpentiers donnent ce nom à une espèce de gros rabot, dont le fût est traversé de deux chevilles, qui servent à le pousser & à le manier. Ils dégrossissent, avec cet outil, les bois difficiles; aussi ne s'en sert-on qu'à deux ouvriers, qui le tirent & le poussent alternativement.

GALERE: Les cuisiniers donnent ce nom à une farce de poulet, ou autre chose, qu'ils servent piquée de deux douzaines de hazelettes de ris de veau, une de chaque côté, en forme de rames de *galere*.

GALET, petit caillou que la mer roule sur ses bords. Le choix & l'avantage du *galet* étant très-considérable pour la préparation de la morue sèche, l'ordonnance de la marine, de 1681, en a fait un titre exprès, qui est le cinquième du dernier livre.

Les *jouailliers* appellent *diamant de galet* une espèce de cristal qui se trouve dans quelques cailloux ou *galets* des côtes de Normandie, qu'on a de la peine à tirer du caillou, parce qu'il est facile à s'éclater au contre-coup du marteau.

GALETTE de cocol ou *Bourre de soie*. Les réglemens de 1667 pour les manufactures de soie, défendent d'employer de la *galette* ou *bourre de soie*, dans les velours, les taffetas, tabis pleins, ou autres étoffes de soie, les plus considérables.

GALETTE, en cuisine, est un gâteau cuit au four, fait avec de la farine, du beurre & de l'eau; les meilleures sont avec du beurre, du lait & des œufs; on en fait de feuilletée, & de pâte ferme.

GALIMAFRÉE, en cuisine, est un

un ragoût de restes de viandes dépecées par morceaux, mis dans une casserole, avec eau, sel & poivre, si c'est de la viande blanche: on ajoute à la viande grise un peu de vinaigre ou de vin, avec une pointe d'échalottes.

GALION, nom que les Espagnols ont conservé, & qu'ils donnent à une partie des vaisseaux, qu'ils emploient au commerce des Indes occidentales. Ils envoient chaque année deux flottes; l'une pour le Mexique qu'ils appellent la flotte; l'autre pour le Pérou, qu'ils nomment les *galions*. Ces *galions* sont au nombre de huit, tous vaisseaux de guerre, & tous pour le compte du roi, si chargés de marchandises, qu'il ne leur est pas facile de se bien défendre, quand ils sont attaqués. L'armement s'en fait à Cadix, & leur voyage est de deux ans; la charge des *galions* est toujours plus riche, que celle de la flotte. On nomme *galionistes* les marchands d'Espagne, qui font le commerce des Indes espagnoles, par les *galions*; & *flotistes*, ceux qui le font par la flotte.

GALIPOT, gomme ou résine liquide, épaisse, & blanchâtre, qui sort du pin, par les incisions qu'on lui fait; on l'appelle encens blanc, & encens de village, parce que l'on s'en sert dans les paroisses de campagne, au lieu du véritable encens, ou de la pastille, qu'on brûle dans les églises de ville; cette gomme est d'un très-grand usage. La *térébenthine commune*, dont les imprimeurs se servent pour leur encre, les maréchaux pour leurs remèdes, les marchands de vernis pour leur gros vernis, se fait en fondant le *galipot blanc*: l'essence de térébenthine est un *galipot*, mis à Palambic aussi-tôt qu'il est sorti des pins. Les peintres & maréchaux en consomment beau-

Tome II.

coup. La poix grasse de Bourgogne est du *galipot fondu* avec de la térébenthine commune, & de l'huile de térébenthine. La poix-résine est du *galipot* cuit, jusqu'à certaine consistance. Le brai ou arcançon est un *galipot* préparé, & presque brûlé. La poix noire, enfin, soit dure, soit molle, est du *galipot*, mêlé avec du goudron, qui lui donne la couleur noire. Le *galipot* de l'Amérique est semblable au *galipot d'Europe*, mais il n'a pas une si mauvaise odeur. C'est une gomme qui découle d'un très-grand arbre, dont les feuilles sont assez semblables à celles du laurier. Les épiciers-droguistes vendent quelquefois ce *galipot* pour *gomme émeline*.

GALLON, se dit en Normandie du côté de Caën, d'une mesure de liqueurs, contenant deux pots, ou la moitié d'un septier. Ce *gallon* n'est guères différent de celui d'Angleterre, & il y a même de l'apparence, qu'il y a passé de Normandie avec *Guillaume le Conquérant*. En Touraine, on nomme *gallon* une petite boîte qui sert à mettre les prunes sèches, qu'on appelle *pruneaux*. . . . Les épiciers appellent aussi *gallons* certaines boîtes rondes & peintes de diverses couleurs, qui viennent de Flandres, dans lesquelles ils enferment plusieurs sortes de marchandises, sur-tout les drogues & les épicereries.

GALON, tissu d'or, d'argent, de soie, de laine, & quelquefois seulement de fil. Les *galons* d'or & d'argent servent à galonner & orner les habits des personnes de l'un & l'autre sexe qui sont riches & de beaucoup qui le veulent paroître. On s'en sert aussi pour les ornemens d'églises & les ameublemens des palais & des grandes maisons. Les *galons* d'or, d'argent & de soie se font à Paris, à Lyon &

X

ailleurs, ainsi que les *galons* de soie & de laine pour la livrée. Voyez *Tissutier-Rubancier*.

GAMBAGE, sorte de droit que payent les maîtres brasseurs.

GANGRENE, mortification, corruption dans les parties molles du corps, accompagnée d'insensibilité, de couleur livide & d'une odeur cadavéreuse qui en exhale. Voyez le *Dictionnaire de Santé*.

GANGUES, petit caillou, ou petites parcelles de pierres dures qui se rencontrent dans l'antimoine, lorsqu'on le tire de la mine.

GANSE, cordonnet d'or, d'argent ou de soie, quelquefois rond, quelque fois carré, qui se fabrique sur le boisseau, avec des fuseaux; ou sur un métier, avec la navette. La *gansé* tient lieu de boutonnières pour arrêter & boutonner les boutons. Les chapeliers en retroussent leurs chapeaux. La *gansé* fait une portion considérable du négoce des merciers & du travail des passementiers-boutonniers & des tissutiers-rubanciers. . . . Les Joailliers nomment *ganses* des attaches de diamans, qui, par leur monture, forment des espèces de boutonnières.

GANF, c'est ce qui sert à couvrir la main, soit pour la propreté ou pour la garantir du froid, du soleil, ou des autres injures de l'air. Les *gants* d'homme & de femme se fabriquent d'ordinaire avec des cuirs & peaux de chamois, de chevre, de chevreau, de mouton, d'agneau, d'élan de cerf, de daim, de chevreuil, de buffe, &c. apprêtées & passées en huile ou en mégie. On fait aussi de *gants* de tricot, & sur le métier, avec la soie, le fleuret, le coton, le lin, le chanvre, la laine & le poil de castor filés: on en fait encore de velours, de satin, de taffetas, gros-de-tours, ras de Saint-Maur, éta-

mine, drap & toile. Les *gants* de peau & d'étoffes sont de la dépendance du métier de gantiers-parfumeurs; & ceux qui se font au tricot & au métier, se vendent par les marchands bonnetiers. Pour les *gants* de toile, ils appartiennent aux marchandes lingères. Paris, Vendôme, Grenoble, Avignon, Blois, Montpellier & Grace sont les villes où il se fabrique le plus de *gants*. On fait des *gants* de canepin d'un cuir très-délié qui se leve de dessus la peau des agneaux ou chevreaux, si fins & si légers, qu'une paire toute entière peut se tenir dans la coque d'une grosse noix: on en envoie de Rome par curiosité. Les *gants fourrés* sont des *gants* garnis de poil ou de laine en-dedans pour les rendre plus chauds, on s'en sert au lieu de manchon. Les fauconniers ont un gros *gant* de cuir très-épais, ordinairement de peau de cerf ou de buffe qui couvre la main & la moitié du bras pour empêcher que l'oiseau ne la blesse avec son bec ou avec ses serres. Les mitaines, les mouffes sont des espèces de *gants* dont les doigts ne sont point divisés, à la réserve du pouce.

Les maîtres gantiers composent, à Paris, une communauté considérable; leurs anciens statuts sont du mois d'Octobre 1190, confirmés par le roi Jean en 1357, & en Juillet 1582, sous le règne de Henri III. Ces statuts ont été renouvelés, confirmés & augmentés par Louis XIV. en Mars 1656. Pour être reçu maître gantier, il faut avoir fait quatre ans d'apprentissage, servi chez les maîtres trois autres années, en qualité de compagnon, & fait chef-d'œuvre. Les fils de maître ne font qu'une expérience. Il y a, à la tête de cette communauté, quatre maîtres & gardes jurés préposés pour tenir la main à l'exécution des statuts & des ordonnances. Chaque

juré reste deux ans en charge; tous les ans, les deux plus anciens sortent & on en élit deux nouveaux, en présence du procureur du roi du châtelet. Ces maîtres gantiers-parfumeurs ont leur confrérie établie en l'église des SS. Innocens. Sainte Anne est leur patronne.

GANT, ou **GANS**; fleur qui vient de graine, dit *Morin*, de trois différentes couleurs, blanche, rouge & incarnate. La feuille de cette fleur est comme la bourrache, sinon qu'elle est plus grande & moins rude; sa tige s'éleve quelquefois à trois pieds de terre, & se couvre de quantité de boutons qui sont comme une longue pyramide; & quand les fleurs sont ouvertes, il semble que c'est autant de *gans*, ce qui lui en a fait donner le nom. Cette plante veut beaucoup de soleil & une terre à potager.

GANTS Notre-Dame, en terme de botanique, se dit de l'ancolie, de la digitale & de la gantelée, espèce de campanule, dont trois espèces qui se multiplient de graines qu'on sème en Mars & qui ne fleurissent qu'au bout de deux ans.

GANTELET: les relieurs de livres donnent ce nom à une bande ou large courroie de cuir fort, mais maniable, avec deux trous aux extrémités par lesquels il passent le pouce de la main droite. Cette courroie fait deux tours, couvre presque toute la main, sert à garantir l'ouvrier de l'impression de la ficelle avec laquelle il serre le livre fortement entre deux nœuds, après qu'il a collé la couverture, pour achever d'en former la nervure. . . . Les bourreliers, malliers, cordonniers, savetiers & autres, qui travaillent en cuir, se servent aussi d'un *gantélet* pour serer le fil de leurs coutures.

GANTIES, ou **JANTES**, pié-

ces de bois d'orme un peu courbées, dont on se sert à faire le cercle des roues de carrosse, de charrettes & autres voitures roulantes; c'est un des principaux bois de charronnage. Voyez *Orme*.

GARANÇE, racine qui sert aux teinturiers à teindre en rouge; son écorce est rouge, sa moëlle couleur d'orange; elle produit une plante de trois à quatre pans de hauteur. La feuille est longue, semblable à celle du grenadier, sa graine est noire; de la grosseur d'un grain de poivre, & se recueille en Août & en Septembre. On en cultive beaucoup en Flandre, en Zélande & en France. La graine se sème en Mars, au décaours de la lune, dans une terre médiocrement humide, qui doit avoir été profondément labourée & fumée avant l'hiver. On laisse grossir ses racines pendant dix-huit mois entiers, & on arrache, en

Septembre, les plus grosses, tems où l'on recueille aussi la graine de la garance & où l'on coupe les feuilles pour servir de fourrage aux animaux. Une garancière peut durer dix ans, sans qu'il soit nécessaire de semer de nouvelles graines. La culture pendant ces dix ans, ne consiste que dans un labour chaque année, & à lever au mois de Septembre les racines qui ont le plus profité. On met au soleil ou à l'ombre, si c'est dans un pays chaud, les racines arrachées, pour ensuite les réduire en poudre & les serer dans de doubles sacs, de peur qu'elles ne s'éventent. La *garance* fraîche donne une couleur plus vive; celle d'un an donne plus de couleur, & celle qui vieillit perd de sa qualité & de sa vivacité. La *garance* la plus grossière se transporte en pipe; & la plus estimée, qu'on appelle *garance de grappe*, se transporte en balle. Les épiciers divisent la *garance* en *garance* en branches,