

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 entiere 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 moufles 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,

garance grappe ou robée, & *garance* non robée. La *garance* en branches & la racine, n'a d'autre préparation que d'être séchée; la *garance* grappe ou robée, est celle dont on a ôté la première écorce & le cœur, & qu'on a réduite en poudre grossière; la *garance* non robée est la *garance* en branches pulvérisées. La meilleure est la *garance* grappe ou robée. La *garance* a ses propriétés en médecine; la décoction de sa racine, prise au poids d'une demie drachme, provoque l'urine; cuite en eau miélée, elle désope le foie, la rate, les reins, &c.

GARANTIE, chez les ouvriers; c'est l'obligation où sont tenus, par exemple, les maçons, charpentiers, couvreurs, &c. de garantir leur ouvrage pour raison de la construction ou du rétablissement d'un édifice, ces ouvriers sont *garants* de leurs ouvrages pendant dix ans, à compter du jour qu'ils sont achevés; si durant ce tems, il survient quelque ruine qui procède du vice de l'ouvrage, ils sont obligés de le réparer à leurs dépens. . . . *Action en garantie*, est une action par laquelle on somme un *garant* de payer pour celui qu'il doit garantir de droit, ou à la *garantie* duquel il s'est engagé volontairement; ainsi *garantir*, est cautionner une personne, répondre pour elle. Il se dit aussi des marchandises & autres choses semblables; mais alors ce mot signifie certifier qu'une chose est telle qu'on l'a dit.

GARÇON: on appelle, chez les marchands, *garçons de boutique* ou *garçons de magasin*, ou même simplement *garçons*, des apprentifs qui, ayant fait leur tems d'apprentissage fervent encore, chez les marchands, le nombre d'années marqué par les statuts de leur corps, avant que de pouvoir être reçus à la maîtrise.

Il y a des apprentifs qui, quoique reçus maîtres, se fixent à la qualité de *garçons*; c'est de ces maîtres *garçons*, comme on les nomme, que dépend, en partie, l'heureux succès du commerce d'un marchand. Les marchands banquiers nomment tous ceux qui les aident dans leur négoce *commis*. . . . On dit des compagnons ou apprentifs qui travaillent chez les artisans, *garçon menuisier*, *garçon tailleur*. *Garçons de pelle*, ce sont des gagn-deniers qui se tiennent sur le port de la Grève ou sur les autres ports de la ville de Paris où arrivent les bateaux de charbon; ce sont eux qui, avec de grandes pelles de bois, ferrées, remplissent les mines & minots dans lesquels se distribue cette marchandise. . . . On nomme *garçons* compagnons dans l'exploitation des carrières de pierre de taille, les ouvriers qui travaillent à couper & souchever les pierres dans le fond de la carrière pour les distinguer du maître carrier & des ouvriers qui font tourner la roue, en montant le long de l'échellier qu'on appelle *manœuvres-carriers*.

GARDEROBE, ou **AURONE**, plante dont la vertu particulière est d'écarter, par son odeur âcre, les vers & les teignes de tous les endroits où on la met, & de préserver par-là les habits & autres meubles de laine du ravage de ces insectes. Voyez *Aurone*.

GARDES, en terme de *venerie*, se dit des ergots des sangliers ou des os de derrière les jambes proche les pieds; ce sont ces deux os qui forment la jambe à toutes les bêtes noires.

GARDE, en *jurisprudence*, est une faculté que quelques coutumes accordent aux peres, meres, aïeuls ou aïeules, de jouir des biens de leurs mineurs pendant un tems

qu'elles réglent, avec la faculté de profiter des fruits, sans en rendre aucun compte. La *garde* est différente suivant les coutumes qui l'accordent. Dans la coutume de Parisily a la *garde-noble* & la *garde-bourgeoise*; la première est ancienne; la seconde fut accordée par Charles V, 9 Août 1371, & par Charles VI, 5 Août 1390. Le *gardien noble* ou *bourgeois* fait les fruits siens, tant que la *garde* dure, c'est-à-dire qu'il jouit du revenu de ses enfans mineurs, sans en être comptable; & il peut se les approprier, mais aux conditions de payer & acquitter les dettes & arrérages des rentes que doivent lesdits mineurs, les nourrir & entretenir selon leur état, payer les charges annuelles que doivent les héritages, & entretenir iceux héritages de toutes réparations viagères, & ensuite, de la *garde*, rendre lesdits héritages en bon état; coutume de Paris, art. 267. La *garde-noble* dure aux enfans mâles jusqu'à vingt ans, & aux femelles jusqu'à quinze accomplis. La *garde-bourgeoise* dure aux enfans mâles jusqu'à quatorze ans, aux femelles jusqu'à douze ans finis & accomplis, pourvu que celui qui a la *garde* ne se remarie point; car dans ce cas-là, la *garde* finit. Voyez la *jurisprudence actuelle* de M. DENISSART, tom. 1, p. 555 & suiv.

GARDE-CHASSE est celui qui est établi pour la conservation de tout ce qui appartient à la juridiction des chasses, comme de procurer, par sa diligence, l'exécution de tout ce que les ordonnances des rois ont prescrit, de prévenir, détourner, empêcher tous les abus que les mêmes ordonnances ont défendu, & de dresser des procès-verbaux & rapports contre tous ceux qui sont tombés en contravention. Un *garde-chasse* n'est reçu, dans les capitaineries royales, que par

son capitaine; il doit sçavoir lire & écrire, demeurer dans l'endroit commis à ses soins, faire ses fonctions en personne, ne s'absenter que pour cause de maladie, ou pour causes légitimes, avec permission de son capitaine, & n'exploiter que pour matière de chasse. Voyez sur tous les devoirs d'un *garde-chasse*, les articles II, VI, VII, IX, &c. de l'ordonnance du mois d'Août 1669.

GARDES, *juges-gardes des monnoies*; premiers juges des monnoies dont les appellations ressortissent à la cour des monnoies. Leur fonction est de veiller sur tout le travail de la monnoie, à ce qu'il soit fait suivant l'ordonnance, de peser, rebuter, & faire refondre les espèces trop foibles de poids & d'aloi.

GARDE-MARTEAU, officier des eaux & forêts commis dans une étendue de pays pour la conservation des bois, qui *garde le marteau* avec lequel on marque le bois qu'on doit couper dans les forêts du roi, quand on fait des ventes; il assiste aux jugemens intentés pour le fait des eaux & forêts; il y a voix délibérative, même droit de tenir siège en l'absence du maître & du lieutenant. Les fonctions & prérogatives des *gardes-marteaux* sont détaillées dans un titre particulier de l'ordonnance des eaux & forêts contenant cinq articles.

GARDE-NOTE, ou **TABELLION**; officier qui ne passe point les actes & contrats, mais qui en conserve les notes & minutes. Voyez *Notaires*.

GARDE DES FOIRES: ce sont des officiers établis dans les foires pour en conserver les franchises & juger des contestations en fait de commerce, survenues par leur durée: on les nomme *Juges conservateurs*.

GARDES de Nuit, à Paris, X iij

ce font des sentinelles commises par les prévôt des marchands & échevins pour veiller la nuit sur les ports à la conservation des marchandises qui y ont été mises à terre.

GARDE-ROLLES, officier de la grande chancellerie qui garde les rolles des oppositions qui se font au sceau à la résignation des offices de ceux qui ont des créanciers.

GARDE DES SCEAUX, est un grand officier du royaume à qui le roi commet la garde des sceaux de la grande chancellerie.

GARDE dans les six corps des marchands : ce sont ceux qui sont choisis & élus parmi les maîtres de chaque corps pour tenir la main à l'exécution des statuts & réglemens qui concernent chaque corps en particulier... *Garde magasin*, est celui qui a le soin des marchandises qui sont dans un magasin.

GARDE, en termes de manufactures d'étoffes, sont les morceaux de bois qui sont au bout des rots pour empêcher les rots de s'écarter & qui servent aux mêmes usages que les grosses dents des peignes des métiers des tisserands en toile.

GARDE, en terme de balancier, sont de certaines membrures ou pièces qui font partie de la balance romaine. Il y a dans une balance la *garde du crochet*, la *garde forte* & la *garde foible*.

GARDE DES ORDRES: c'est le troisième officier de la communauté des maîtres en fait d'armes de la ville de Paris, & qui est le dépositaire des archives. On en élit un nouveau tous les deux ans.... Dans la même communauté on appelle *garde-salle* le prévôt d'un maître en fait d'armes.

GARDER le chamois en chaleur; c'est, en terme de chamoiseur, échauffer les peaux dont on fait le chamois, après qu'elles ont été

passées en huile, en les mettant sous les couvertures de laine.

GARDEROBES, nom que les coffretiers-malletiers donnent aux grands coffres qu'ils font. Par leurs statuts, ces *garderobes* doivent avoir quatre pieds & demi de longueur, trois pieds de haut & deux pieds de large, & être ferrées à sept bandes, dont quatre de fer forgé. Les demi *garderobes* n'ont que cinq bandes, dont il doit y en avoir trois de fer forgé.

GARDIENS, ceux à qui la gardénoble & bourgeoise est déferée. Voyez *Garde*.

GARDON, petit poisson d'eau douce qui se pêche comme le goujon, & s'apprête, en cuisine comme la carpe.

GARE, **GARER**: c'est se détourner & se ranger, & c'est le terme d'un voiturier par eau. Les *gares* sont des lieux marqués sur les rivières au-dessus, ou au-dessous des ponts, pertuis, ou autres passages difficiles, dans lesquels les bateaux doivent s'arrêter & se retirer, pour laisser le passage libre aux premiers venus. Les maîtres des ponts & pertuis ne doivent donner aucune préférence aux voituriers, mais les laisser suivant le rang de leur arrivée aux *gares*. Il y a sur la rivière de Seine des lieux désignés par les prévôt des marchands & échevins de la ville de Paris aux marchands voituriers par eau, pour y arrêter & tenir leurs bateaux, jusqu'à ce qu'il y ait place dans les ports, où cependant il ne leur est permis de n'entrer qu'à leur rang, & suivant qu'ils sont arrivés aux *gares*.

GARE, en terme de chasse, est aussi le terme, dont se sert celui qui laisse courre, & entend partir le cerf de la repêlée, afin de faire connoître aux piqueurs qu'il est lancé.

GARENNE; bois taillis ou bruyère, où les lapins vivent en liberté, s'y nourrissent. Le *clapier* diffère de la *garenne*, en ce qu'il est un endroit particulier, bien muré, & bien maçonné, où l'on nourrit des lapins domestiques. Les *garenes*, non fermées de murailles, ne sont point permises en France sans lettres-patentes du Roi, à cause du dégât que les lapins font aux environs de leurs demeures. C'est au seigneur de la paroisse que le droit de *garenne* appartient exclusivement à tout autre. Une bonne *garenne* est exposée au levant ou au midi, parce que le lapin, qui aime la chaleur & le soleil, ne veut point terrer au Nord, & rarement au Couchant; sont terrein doit être sec, médiocrement léger, tenant un peu du sable, sans être ni trop fort, ni trop menu pour que le lapin y puisse faire des terriers qui ne s'éboulent point. On plante dans une *garenne* beaucoup de pruniers sauvages, fraisières, framboisiers, muriers, genêts, groseilliers, romarins, & surtout un grand nombre de genévriers. Le lapin est très-friand de la graine de ces arbrisseaux. Si le terrein ne produit pas d'herbes par soi-même, on y sème du laceçon, du fenouil, du thym, du serpolet, des chicorées, laitues, choux, éclaires, chardons, navets, pois, &c. Il ne faut point pratiquer au lapin, ni loge, ni ruisseau pour boire. Il ne sçait que trop bien se loger sous terre, & rien ne lui est plus contraire que l'eau. Le lapin ne quitte point le lieu où on l'a mis quand il est bien choisi, s'il ne lui plaît pas, quoi qu'on fasse, il n'y reste point. On peuple & on repeuple une *garenne*, ou en achetant un certain nombre de femelles pleines, qu'on y jette, & dont on laisse multiplier la race, sans la

chasser les deux premières années, & fort peu la troisième, ou par le secours du *clapier*; voie plus prompte, plus sûre, & qui coûte moins; ainsi le *clapier* sert à deux fins très utiles, sçavoir à peupler & à repeupler les *garenes*.

L'article X. de l'ordonnance du roi du mois d'Août 1669, porte: » Voulons que ceux qui seront condamnés à avoir ruiné ou ouvert des halots, ou raboulières, qui sont dans nos *garenes*, ou en celles de nos sujets, soient punis comme voleurs.

L'article XIX. porte aussi que nul ne pourra établir *garenne* à l'avenir, s'il n'en a le droit par les aveux & dénombremens, possessions, ou autres titres suffisans, à peine de cinq cens livres d'amende, & en outre être la *garenne* détruite & ruinée à ses dépens.

GARENNE à poisson, est un lieu qu'on ajuste de manière que les poissons viennent s'y retirer. Il se fait dans les rivières poissonneuses & sablonneuses une sorte de *garenne* que les pêcheurs appellent un fond ou une porte, & qui se pose dans les lieux les plus découverts, où le soleil donne pendant les grandes chaleurs.

GARGARISME, remède liquide, dont on se sert pour se laver la bouche, la gorge, sans en rien avaler. On s'en sert pour les maladies de la bouche, des gencives, de la luette, du gosier. Voyez le *Dictionnaire de Santé*.

GARIERE, en terme d'oiseleur, s'entend d'une espèce de petite rigole faite exprès, pour cacher le ressort d'un filet, nommé *guide*.

GARNI, dans les manufactures d'étoffes, se dit de celles qui sont bien conditionnées. Un drap bien garni de laine, un satin bien garni de soie, sont des étoffes, où les fabriquant ne les ont point épar-

gnées, soit dans la chaîne, soit dans la trême... Un *magasin bien garni* est celui où y a beaucoup de marchandises & des meilleures... les marchandes de modes *garnissent* les robes des dames, &c. C'est les enjoliver... Les tapissiers *garnissent* des sofas, des chaises, des fauteuils, &c. C'est les rembourrer. Le fourbisseur *garnit* une épée, c'est y mettre la garde & la poignée; un chapelier *garnit* un chapeau, c'est y coudre la coiffe, ainsi des autres... Les doreurs en cuir sont nommés dans leurs statuts *garnisseurs & enjoliveurs*, & les selliers lormiers dans leurs anciens statuts, *selliers garnisseurs*.

GARNITURE, en terme d'imprimerie, se dit de diverses sortes de bois avec lesquels les imprimeurs-compositeurs serrent leurs formes dans leurs chassis, tels que sont les bois de fond, les bois de tête, les biseaux.

GAROT, assemblage, ou jonction des os des épaules, ou bas de l'encolure & des crins du cheval. Ces animaux sont sujets à se fouler le garot, soit en se mordant l'un & l'autre en cette partie, soit que ce mal leur arrive autrement. S'ils l'ont entamé ou blessé, on lave la plaie avec de l'eau de chaux, ou de l'eau-de-vie & du savon. Le garot d'un cheval blessé & meurtri par les arçons de la selle trop larges, & entr'ouverts, se guérissent, en appliquant dessus un restrictif fait avec bol en poudre, vinaigre & blancs d'œufs, qu'on bat avec un morceau d'alun, gros, comme à-peu-près un œuf, pendant environ un demi quart d'heure, jusqu'à ce que le tout soit en écume fort épaisse, dont on frotte toute l'ensure, qu'on couvre après du restant de l'écume. On laisse ce premier appareil dix ou douze heures, puis on recommence d'en faire autant.

Si le mal de garot est grand, on saigne le cheval au col, & deux jours après, on réitère la saignée; si l'ensure n'est que légère, la saignée est inutile: s'il y a inflammation, on bassine le mal avec eau de chaux; puis on met par-dessus quelque bon onguent, & on couvre le garot d'une peau d'agneau. Voyez, pour un plus ample détail, les livres qui traitent des maladies des chevaux.

GAROT d'arçon: c'est une arcade dans une selle à cheval, qui est élevée de deux ou trois doigts au dessus du garot du cheval.

GAROU, petit arbrisseau, dont le tronc est souvent gros comme le pouce, divisé en plusieurs branches longues d'environ un pied & demi, menues, belles, droites, garnies en tout tems de feuilles vertes, semblables à celles du lin, mais plus grandes & plus larges & visqueuses. Les fleurs ramassées plusieurs ensemble, sont petites & blanches; après les fleurs, paroît un fruit à-peu-près gros comme celui du myrte, ovale, charnu, rempli de suc, verd au commencement, rouge quand il est mûr. Il renferme une semence oblongue, il purge violemment, & a une âcreté corrosive; cependant les perdrix & plusieurs autres oiseaux en sont friands.

GAROUILLE, drogue commune qui sert aux teinturiers du grand teint & du petit teint. Elle vient de Province, du Languedoc, & du Roussillon, & est employée dans la nuance de la couleur gris de de rat.

GARROT: C'est un gros bâton un peu court, qui sert à serrer les cordes qui lient & arrêtent les fardeaux, caisses & balles de marchandises sur les charrettes & bêtes de somme.

GARUM, saumure de chair ou

de poissons salés qui empêche les ulcères corrodés de devenir plus grands, si on les étuve.

GATEAU, Pièce de pâtisserie à pâte ferme, ou feuilletée, fait avec du lait, de la farine, des œufs, du sel & du beurre; outre ces *gâteaux* communs, on en fait d'amande, au fromage, au gras & au maigre. Voyez les livres sur la cuisine.

GATEAUX, en terme de fondeur de gros ouvrages, ce sont les morceaux de cire, dont on remplit les creux des moules, dans lesquels on veut jeter les statues.

GATE-PATE, se dit de pâtisseries, de boulangers peu habiles; comme *gâte-métier*, *gâte-bois*, *gâte-cuir*, &c. de tous les ouvriers qui façonnent mal toutes les matières qu'ils emploient, ainsi que *gâte-métier*, de tous les marchands & artisans qui donnent leurs marchandises ou leurs ouvrages à trop grand marché.

GATINE, minéral qui se trouve mêlé avec le fer.

GAUDE, plante qui croît dans toutes les provinces du royaume; il en croît beaucoup du côté de Pontoise; celle qu'on cultive est meilleure que celle qui vient sans culture. On la sème claire dans les terres légères, en Mars & en Septembre, elle est mûre en Juin ou Juillet. Dans les pays chauds elle sèche sur pied, dans les pays froids on la fait sécher: on ne la cueille que quand elle est très mûre, il faut prendre garde qu'elle ne soit mouillée. La plus rouffette est la meilleure. Les teinturiers s'en servent pour teindre en jaune.

GAUFFRE, rayon de miel qui est encore dans sa cire, ou plutôt la cire qui contient le miel.

GAUFFRE, est aussi une menue pièce de pâtisserie qui se fait beaucoup en certaines provinces & chez

les bourgeois. Pour faire des *gauffres* on prend des œufs frais, on les délaye avec autant de farine qu'ils en peuvent boire, du citron verd haché, de l'eau de fleur d'oranges, du sucre fin. On délaye le tout ensemble, on y met ensuite de la crème jusqu'à ce que la pâte soit liquide. Quand la pâte est prête, on fait chauffer le *gauffrier*, on le frotte en dedans avec de la bougie pour empêcher les *gauffres* de tenir. Quand le *gauffrier* est chaud, on y met de cette pâte plein une cuiller à bouche, cela suffit: on renferme le *gauffrier*, on le remet sur le feu. Quand elle est cuite d'un côté on la retourne de l'autre, on la retire ensuite pour la mettre sur un rouleau de bois, on les courbe toutes chaudes. Quand elles sont toutes faites, on les met dans un lieu sec jusqu'à ce qu'on les serve.

GAUFFRER; c'est imprimer sur les rubans, les velours, les satins, les camelots & autres étoffes certaines figures ou façons, avec des sers à *gauffrer*. Les sers avec lesquels se fait la *gauffrure* des étoffes & des rubans, sont diversement gravés. Les *gauffreurs*, à Paris, sont appelés par lettres de maîtrises, maîtres *découpeurs-égratigneurs*, parce qu'outre la *gauffrure*, ils se mêlent de découper, piquer & moucheter les taffetas, les satins, & autres étoffes avec des sers ou instrumens destinés à cet usage. Ce sont aussi eux qui font les mouches, dont les femmes se chargent le visage.

GAUFFRIER, instrument de pâtisseries, qui sert à faire cette espèce de pâtisserie légère, composée de fleur de farine & d'œufs, que l'on sert sur les tables en façon d'entremets: cet instrument est de fer en forme de longues tenailles, au bout desquelles sont deux pièces de fer plat, sur lesquels sont gravés

en creux des espèces de treillis, ou petits quarrés : c'est entre ces deux pièces raisonnablement chaudes, que se cuit la pâte dont on fait les gauffres.

GAULE, grande perche de bois, longue & menue, dont on se sert à plusieurs ouvrages dans les manufactures. Les teinturiers particulièrement s'en servent pour étendre & mettre dessus les soies, les fils & les laines au sortir de la teinture, afin de les assorer & sécher... Sécher à la gaule chez les nattiers, c'est étendre sur une perche les cordons de natte de paille, à mesure qu'ils sont tracés, afin de les mettre en état d'être ourdis à la tringle.

GAULER, c'est battre avec une gaule de certains arbres fruitiers, pour en faire tomber les fruits, comme les noix, les pommes, &c.

GAYETANE, nom que *Maurin* donne à une anémone à peluche, dont les premières fleurs sont blanches, & les dernières purpurines, mêlées de fleur de pêcher.

GAZE, étoffe de soie ou de fil. Les unes ou les autres unies, brochées ou rayées, servent aux habillemens & ornemens de femmes. Celles de fil pour les coëffures, manchettes, tours de gorge, &c. Celles de soie pour les fichus, écharpes, &c. Il y a des gazes brochées d'or, d'argent ou de soie, de diverses couleurs : ceux qui les fabriquent à Paris, sont du nombre de sérandiniers, & sont nommés gaziers. Il vient des Indes des gazes à fleurs or & argent sur un fond de soie : les pièces portent ordinairement dix-neuf à vingt aunes de long, il en vient aussi de la Chine, parmi lesquelles il s'en trouve de gauffrées ; leur longueur & largeur sont de onze aunes sur deux tiers.

GAZON, motte de terre garnie

de petites herbes, & qui fait, en partie, l'ornement des jardins de propreté : le gazon naît naturellement ou par culture : on se sert du premier pour faire des parterres entiers, des boulingrins, des rampes, des talus & des glacis : l'autre se sème, & sa semence ordinaire est la graine de bas-pré. Pour la semer, on a un morceau de terre plus ou moins grand, tel qu'on le fouhaite ; on le laboure pour que la terre en soit bien ameublie ; on la passe au rateau, on en unit la superficie, & on épierre cette terre s'il en est besoin ; si le fonds est mauvais, on y supplée en répandant une peu de bonne terre transportée ; on y sème la graine fort épaisse, pour que le gazon, qui en naîtra, le soit aussi ; on la couvre de terre, & on arrose la superficie, pour faciliter la graine à paroître plutôt ; on choisit un temps calme pour la semer également. On peut semer le gazon en tout temps ; c'est une graine qui leve assez vite & avec assez de facilité ; mais la saison la meilleure est l'automne. Si la commodité ne le permet pas, on peut le semer au printemps ; il a encore du temps à bien lever, avant que les chaleurs l'en empêchent.

Le gazon nouvellement semé ne vient pas toujours pur, parce qu'il est mêlé d'autres graines qui jettent des herbes qui en ôtent la beauté. Il faut avoir soin, à la première levée du gazon, d'en arracher toutes les méchantes herbes. L'entretien du gazon consiste à faucher le gazon, trois ou quatre fois par an, s'il en a besoin : il y a des endroits où on le fauche tous les quinze jours : plus l'herbe est coupée, plus elle s'épaissit & devient belle : c'est de-là qu'un gazon tire toute sa beauté, qui, pour n'y trouver rien à redire,

doit être tellement ras, qu'un brin ne passe pas l'autre : on doit de temps en temps éborder les pourtours du gazon avec le cordeau, ou à l'œil, si ce sont des volutes ou autres compartimens où le cordeau soit inutile ; c'est ce qui en fait l'agrément.

Pour conserver le gazon, non-seulement on le fauche très-souvent, mais encore on le bat, quand il est trop haut, en y roulant dessus un gros cylindre, ou rouleau de bois ou de pierre, afin d'affaïsser & d'arraiser l'herbe de bien près. Un gazon négligé devient difforme par la suite du temps ; l'herbe y vient par touffes séparées, l'une de l'autre, & ne formant plus un tapis uni & ras il dégénère en chiendent & mauvaises herbes, qu'il faut entièrement détruire pour en semer d'autre : ce qu'on évite, si l'on sçait entretenir un gazon comme il faut.

Pour gazonner des compartimens de jardin, quand on a choisi son gazon, soit dans un pré, ou ailleurs, on le coupe par pièce quarrée, de l'épaisseur d'environ de trois pouces, & large d'un pied & demi ; cela fait, on couche la bêche presque sur la superficie de la terre : on la pousse contre la pièce de gazon taillée : & l'ayant coupée entre deux terres, on l'enlève & on la porte seule, ou avec plusieurs autres, au lieu qui leur est destiné : si ce sont des allées que l'on veut mettre en gazon, d'abord on met le terrain de niveau, puis le long d'un cordeau on place les pièces de gazon qu'on a levées ; elles doivent se bien joindre. Pour cela les plaqueurs ont une batte à la main avec laquelle ils battent le gazon, pour qu'il soit tout de niveau ; mais il est mieux de semer les grandes pièces de gazon, que de les plaquer, la semence en est moins grande ; il n'y a que les petites ram-

pes, glacis, talus, bordures de bassins & autres qu'on peut plaquer, encore l'évite-t-on autant qu'on peut ; quand le gazon est plaqué, il faut simplement l'arroser pour le faire joindre à terre sur lequel il est placé : cet arrosement facilite les racines à s'y incorporer & à y prendre nourriture.

GEAI, oiseau, dont le plumage est bigarré, rouge, verd, bleu, blanc, noir, gris, de la grosseur d'un pigeon ; il vit de fruits, de pois & de noix. Ces fortes d'oiseaux font bien du dégât dans les jardins, où ils mangent les cerises & les pois qu'on y sème ; aussi les prend-on aux pièges, pour se garantir de leurs insultes.

GEANDE, nom que les fleuristes donnent à une tulipe, qui est colombin rouge & blanc, & qui n'est guères fautive.

GEANT : les mêmes fleuristes nomment ainsi une tulipe de couleur d'agriote, tirant sur le colombin & blanc terni.

GEINDRE, chez les maîtres boulangers de la ville & fauxbourgs de Paris, est leur maître garçon.

GELÉE, sorte de confiture transparente, qui n'est autre chose que du jus ou suc de fruit, cuit avec le sucre, congelé en se refroidissant. La belle gelée de pomme vient de Rouen. Tours est en réputation pour la gelée de groseilles. Les gelées des fruits sont rafraichissantes.

On fait aussi des gelées de viandes, qui servent pour les entremets. C'est une espèce de restaurant : elle se fait avec des pieds de veau & un bon coq ; elle est susceptible de plusieurs couleurs ; les amandes pilées, & passées à l'ordinaire, la rendent blanche ; les jaunes d'œufs, jaune ; la cochenille, grise de lin ; le jus de bétérave, rouge ; la violette du tournesol, violette ; & le

jus de poirée, verte, qu'on fait cuire pour en ôter la crudité.

GELINOTE, poule engraisée dans une basse-cour: on donne aussi ce nom à la femelle d'un faisán; mais on entend proprement, par ce nom, la *gelinote de bois*, qui est la *gallina corylorum*, *gallina silvestris* des naturalistes, a la chair très-délicate & très-aisée à digérer: elle nourrit beaucoup & fournit les fucs les plus épurés: on la recommande pour guérir les douleurs néphrétiques: cette poule sauvage ressemble à la perdrix. Les *gelinotes* s'apprennent en cuisine comme le faisán. . . Il y a des *gelinotes* d'eau, qui sont moitié poule & moitié canne, de différens plumage & grandeur.

GEMME: on nomme *sel gemme*, le sel en pierre, qui se tire des salines & mines de sel: la meilleure espèce de sel gemme vient des mines de Wilisca en pologne, d'Eperie dans la haute Hongrie, & de Cardonne, dans la principauté de Catalogne. Dans les lieux où il n'y a point de sel marin, ou depuis, ni de fontaines salées, on se sert de ce sel. Les teinturiers en consomment dans leurs teintures, & les épiciers en font le trafic à paris.

GENDASSE, espèce de gravelée, dont les teinturiers se servent. Voyez *Gravelée*.

GENEGUIN, espèce de coton filé, que les marchands estiment peu, n'étant pas d'un gros débit.

GENESTOLE, herbe assez semblable au *genêt*, appelée *genêt* des teinturiers: les verges néanmoins sont plus minces & plus courtes, aussi bien que ses feuilles, ses fleurs & ses gouffes: on la nomme encore *herbe de pâturage*: cette herbe ne se garde, que quand elle a été cueillie en maturité. Les teinturiers s'en servent pour teindre en jaune les étoffes de peu de conséquence.

GENET, arbrisseau, dont plusieurs espèces; le *genêt ordinaire*, le *genêt d'Espagne*, & le *genêt blanc*: le *genêt ordinaire* s'éleve jusqu'à la hauteur de trois à quatre pieds; quelquefois il est plus haut: il donne plusieurs branches ou rameaux droits, longs, minces & verdâtres, à trois ou quatre angles, garnis de feuilles vertes, petites le plus souvent, au nombre de trois portées sur une même queue: ses fleurs sont jaunes, suivies d'une gouffe plate, composée de deux cosses d'un pouce, & quelques lignes de longueur, sur un quart de pouce de largeur, & qui renferme des semences taillées en forme de rein; ses fleurs sont vomitives, & les cendres de toute la plante diurétiques: on fait de ses branches des balais. Cet arbrisseau croît dans les lieux incultes, & est commun en France, en Italie & en Allemagne.

Le *genêt d'Espagne* est différent du *genêt ordinaire*, non seulement par sa grandeur, par l'odeur douce de ses fleurs, & par ses branches pleines d'une moëlle fongueuse, mais encore par ses feuilles qui ne sont jamais par trois sur une même queue. On le cultive dans les jardins: il se multiplie de graine qu'on sème une ou deux dans un pot, pour ensuite en déplanter l'un ou l'autre des deux pieds, qu'elles auront produit, & les replanter dans un pot, rempli d'une terre à potager bien criblée, le temps de semer le *genêt* est le mois de Mars; il aime une belle exposition, point trop chaude: quand ces *genêts* plantés dans des pots sont devenus forts, on les dépoté, & on les plante en pleine terre, aux endroits du jardin les plus convenables: la fleur de cet arbrisseau fait un fort bel effet dans un grand parterre, ou dans de longues plates-bandes. La

fleur du *genêt d'Espagne* purge fortement par en-haut sans aucun danger: l'eau des fleurs est bonne contre la pierre: la graine pilée, & bue au poids d'une demi-drame, purge par le bas; mais elle nuit à l'estomac: on la corrige avec du miel rosat, qu'on y mêle avec des roses & du mastic.

Le *genêt blanc* s'éleve si haut & si promptement qu'on le pourroit compter avec les arbres; il pousse plusieurs branches, desquelles s'élevant une quantité de brins délicats & pointus, qui s'étendent jusqu'à la hauteur d'un pied & demi, ou deux pouces, & ses brins jettent de certaines petites feuilles, faites comme celle de la rue, & des fleurs en grande quantité, qui sont rouges par le fond & toutes blanches dans le reste: cette espèce de *genêt* veut du soleil médiocrement & une terre à potager: on l'arrose dans les chaleurs & il vient de graine.

Les Anglois ont plusieurs sortes de *genêts* qu'ils cultivent dans les serres: on les multiplie de graine, & ils se plaisent dans une terre sèche & sablonneuse. Les botanistes distinguent plusieurs sortes de *genêts*, le *genêt commun*, le *genêt à fleur blanche*, le *genêt d'Espagne*, le *genêt d'Hongrie*, le *genêt de Portugal*, le *genêt à feuille de mille-pertuis*, le *genêt purgatif*, le *genêt épineux commun*, le *genêt épineux d'Allemagne*, & le petit *genêt épineux d'Angleterre*.

GENETE, plante qui jette des feuilles longues comme celle du lin dont les fleurs sont jaunes, faites en croissant comme les gouffes de pois. Elle n'a pas de pointe comme le *genêt*, auquel elle ressemble beaucoup, & produit d'une seule tige quantité de verges longues & fermes; sa graine vient dans les gouffes, comme celle de la vesce. Cette plante se trouve dans les

collines & les bois, fleurit en Mai & Juin. L'eau distillée des fleurs est bonne pour la pierre.

GENETIN: nom qu'on donne à un vin blanc d'Orléans, & au raisin qui le produit.

GENEVRIER, arbre qui rend, par incision, une espèce de gomme blanche, semblable au mastic, nommée *sandaraque*, ou *sandarec*; elle est blanche quand on la cueille, & devient rousse avec le tems; cet arbre qui devient quelquefois assez grand, porte des feuilles petites, étroites, rondes, piquantes & toujours vertes, des fleurs qui sont des châtons à plusieurs écailles, dont le bas est garni de quelques bourfes pleines de poussière. Les fruits naissent dans des endroits séparés, quoique sur le même pied qui porte les châtons. Ces fruits sont des baies assez charnues dans lesquelles on trouve ordinairement trois osselets durs, voutés sur le dos & aplatis dans les autres faces. Ces osselets renferment chacun une semence oblongue.

Il y a le *genévrier domestique* & sauvage; l'un & l'autre est toujours verd, son bois sent bon & dure plus de cent ans sans se corrompre: on en brûle, ainsi que de sa graine, pour dissiper le mauvais air. Les baies en sont bonnes à manger, stomacales & saines: on en fait aussi une boisson; il aime les terres pierreuseuses & les montagnes. On fait de l'extrait de *genièvre*, dont les allemands se servent comme de la thériaque, de l'essence de *genièvre*, de l'eau, du ratafia de *genièvre*, du syrop de *genièvre*, &c. Les Anglois ont aussi deux espèces de *genévrier*, l'espèce commune, & celui de Suède. Toutes les deux espèces, dit *Bradely*, résistent aux plus dures gelées & méritent par cette raison, & leur belle verdure, de trouver place parmi

les autres arbres, toujours verts d'un parterre. Son fruit se feme au mois de Mars dans une terre légère sans l'arroser ni lui donner aucun amandement; il leve au bout de deux mois. Il doit rester deux ans dans le carreau où on l'a semé avant que d'être transplanté & sans en prendre d'autre soin que de le nettoyer des mauvaises herbes.

GÉNISSE, jeune vache qui n'a point souffert les approches du taureau: on en fait un grand commerce dans les foires; il faut les choisir de bonne espèce & de gros corsage: on les laisse tetter l'espace de deux mois, puis on les accoutume à l'herbe petit à petit, après les avoir sevrées. On élève beaucoup de *génisses* où il y a quantité de pâturages gras; c'est le profit d'une maison de campagne. On ne doit point laisser faillir les *génisses* qu'elles n'aient au moins deux ans & demi. Il y a des *génisses* tardives qui ne désirent le taureau qu'à trois ou quatre ans, & il y en a qui le désirent à dix-huit mois; il faut retenir celles-ci & avancer les autres. Les *vaches*, portent neuf mois, & portent si l'on veut, toutes les années, pourvu qu'elles n'aient pas passé dix ans, car elle ne valent plus rien que pour la boucherie. Il faut attendre que ces animaux soient en amour pour leur donner le taureau; les unes le font plutôt, les autres plus tard; c'est ce qui fait que nous avons de veaux toute l'année, mais plus en hiver qu'en été. Dans les pays chauds on ne fait faillir les vaches qu'aux mois de Février & de Mars; c'est l'usage des Italiens. Voyez *Vache* & *Taureau*.

GENOISE: *Morin* donne ce nom à une tulipe qui est tristamin, rougeâtre & jaune.

GENOISE est aussi une espèce de pâtisserie assez saine, & agréable

au goût, faite avec du citron vert ou confit, deux macarons, six biscuits d'amandes amères, un morceau de moëlle de bœuf, de la marmelade de fleur d'oranges, quatre jaunes d'œufs, de sucre & de la crème convenablement, le tout pilé & mêlé ensemble, mis par petits morceaux entre deux abaissés: on le fait faire ou on le fait cuire, au four sur une feuille de cuivre, on le glace ensuite & on le sert pour entremets.

GENOUILLET, plante ainsi nommée, à cause que ses tiges & ses racines sont noueuses.

GENOUILLEUX, les botanistes appellent plantes *genouilleuses* celles qui ont des racines épaisses qui demeurent à fleur de terre, qui ne font point unies, mais qui paroissent de plusieurs pièces, & sont pourtant jointes ensemble à la manière du genou qui joint la cuisse à la jambe.

GENS DE MAIN - MORTE. L'article 8 de l'édit de Décembre 1691 comprend, sous ce titre, les archevêques, évêques, abbés, prieurs, doyens, prévôts, archidiacres, chapitres, curés, chapelains, monastères, fabriques, commandeurs séculier & régulier, universités, facultés, collèges, administrateurs d'hôpitaux, maires & échevins, consuls, syndics, capitouls, jurats, manans & habitans des villes, bourgs, bourgades, villages & hameaux; & tous ceux ci-dessus qui possèdent des biens à ce titre, sont réputés *gens de main-morte*, relativement à ces biens, ne peuvent les aliéner ni les vendre, si ce n'est en certains cas de nécessité & d'utilité publique, en observant les formalités prescrites; & ils ne peuvent aussi en acquérir sans la permission du roi.

GENS DU ROI: sous cette dénomination on comprend les avocats & procureurs généraux des cours

soveraines, les avocats & procureurs du roi des justices royales & leurs substitués. Les fonctions de ces magistrats sont de porter la parole & de donner des conclusions dans les causes où le roi, l'église, les communautés religieuses & laïques, les hôpitaux, les mineurs & le public sont intéressés. Les *gens du roi* ne peuvent entrer dans la chambre du conseil, lorsque les juges délibèrent.

GENTIANE, plante dont la racine est médicinale, sa tige s'élève plusieurs pieds de haut; elle est creuse, lissée, polie & coupée par quantité de nœuds, d'où sortent deux à deux, & toujours en diminuant de grandeur de feuilles larges & d'un verd rougeâtre, assez semblables à celles du plantain. Les fleurs qui suivent la division des nœuds sont jaunes & la graine est plate, ronde, lissée & légère. On se sert de sa racine contre les poisons, & même contre la peste; elle est sudorifique & se prend avec sucès dans les fièvres intermittentes, ce qui lui a fait donner le nom de *quinquina* d'Europe, elle entre aussi dans la composition de la thériaque. La *gentiane* croît dans la Bourgogne, en quelques endroits des Pyrénées & des Alpes. Il y a plusieurs espèces de *gentiane*; la plus employée se nomme *grande gentiane*. Les Anglois n'en connoissent qu'une espèce qu'ils cultivent dans les jardins.

GEOLIERS: ce sont des personnes auxquelles la garde des prisons & le soin des prisonniers est confié. Ces *géoliers* ne peuvent commettre d'autres personnes en leur place, mais ils peuvent se faire aider par des *guichetiers* & autres gens dont ils sont responsables. Les droits qui se payent aux *géoliers*, pour la garde des prisonniers, s'appellent *gts*, ou *geolage*.

GERANICUM, plante dont un grand nombre d'espèces connue sous le nom de *bec de grue* ou de *cygogne*; ce sont des plantes exotiques.

GERBE, en agriculture, assemblage de plusieurs javelles ou épis de bled coupés & liés ensemble avec de bons liens de grande paille. Quand les *gerbes* sont liées, on les charrie à la grange; si, pendant qu'on les lie, ou lorsqu'elles sont liées & mises par triots, il y survient une pluie, on doit, après que cette pluie est passée, mettre chaque *gerbe* les épis en-bas pour les laisser sécher, puis on les transporte à la grange où on les entasse.

GERBE d'osier. L'ordonnance de la ville de Paris veut que les *gerbes* d'osier ronds & rouges soient chacune de quatre pieds de liens, & pareillement les *gerbes* de ployon de même moisson ou mesure.

GERBE, en terme de fontainier, est une jonction de trente ou quarante tuyaux qui sont des jets d'eau peu élevés qui représentent une *gerbe*; c'est pourquoi on dit une *gerbe d'eau*. Ces jets ne se font que dans les lieux où il y a beaucoup d'eau à dépenser dans un bassin.

GERBÉE, c'est une botte de paille à demi-battue où il reste encore quelque grain propre à nourrir les bestiaux & les chevaux. La *gerbée* de froment est la meilleure pour les chevaux de prix & auxquels on veut conserver le boyau sans défaut.

GERBER, & **ENGERBER**, c'est mettre en *gerbes*... Les marchands de vin qui ont quantité de muids dans leur cave, se servent de ce mot pour signifier mettre les pièces de vin les unes sur les autres en manière de *gerbes*.

GERFAUT, oiseau de proie & de leurre qui sert à la volerie: on le prend en faisant son passage en

Allemagne; il est bien empiété, a les doigts longs, grands & puissans, assez difficile à faire, & bon à tout gibier. Après l'aigle, c'est l'oiseau le plus fort; il est moindre de taille, mais il est plus grand que l'autour: c'est un bel oiseau, fier, hardi, il a les jambes bleues ou vertes, les griffes ouvertes & de couleur fauve; il est gaillard à la montée, comme on le voit au vol du milan & du héron, il chasse aussi aux grues & aux cignes. Les meilleurs *gerfauts* viennent de Norwege & de Danemark; ils sont excellens pour voler l'outarde.

GERMAIN, (SAINT) poirier dont le fruit tient peu à la queue; dure jusqu'en Décembre: sa chair est fort tendre, d'un grand goût, a beaucoup d'eau. Ce poirier, dit *la Quintinie*, demande un terrain humide.

GERMANDRÉE, plante vivace & médicinale, dont les racines sont ligneuses, fibreuses & rampantes; elle est fébrifuge & diaphorétique, & entre dans la thériaque.

Il y a la *germandrée d'eau* différente de la précédente par ses feuilles velues & blanchâtres, & par son odeur d'ail, elle croît dans les endroits marécageux. Cette plante est aussi fébrifuge, bonne contre les vers, & entre dans la thériaque: les autres espèces de *germandrée* n'y sont pas employées.

GERME, en agriculture, se dit de la partie d'une graine qui tenferme en petit la plante d'une même espèce: on doit avoir soin de bien conserver les semences, afin que le germe ne s'altère point. Le germe des plantes se conserve plus longtemps dans les unes que dans les autres; c'est selon que leur graine est plus ou moins grosse, & que la pellicule qui la couvre a plus ou moins de force pour défendre ce germe des injures du tems. Le bled

germe dans le grenier, quand il n'est pas bien sec & qu'on ne pense pas à le remuer; c'est à quoi il faut faire attention.

GESSE, plante à fleurs légumineuses & annuelle qui pousse des tiges branchues, applanies ou un peu anguleuses, hautes d'un demi-pied environ, garnies de feuilles longues, étroites, d'un verd pâle, & deux à deux, au bout d'une côte terminée par une vrille ou main, par le moyen de laquelle elle s'accroche aux corps voisins. Ses fleurs qui sont blanchâtres & tachées dans leur milieu de couleur de pourpre noirâtre, donnent des gouffes composées de deux cosies qui renferment des semences anguleuses & blanchâtres. On sème les *gesses*, on les mange comme des pois, on les cultive dans les jardins où elle fleurit en Juin, & mûrit en Juillet & Août. Le jus de toute la plante, pris en breuvage, est bon contre les crachemens de sang; les autres espèces de *gesses* ne sont d'aucun usage. Il y a une *gesse sauvage* qui croît aux bord des chemins, qu'on appelle *gland de terre*.

GIBECIER, faiseur de *gibeciere*. Il y a, à Paris, une communauté dont les maîtres se qualifient maîtres *gibeciers-boursiers*. La *gibeciere* est une espèce de grande bourse ou de petit bisac, ordinairement de cuir, & quelquefois de cuir couvert d'étoffe. Cette dernière sorte de *gibeciere* ne sert qu'aux charlatans & joueurs de gobelets. A l'égard des *gibecieres* de cuir, les unes sont rondes & sont propres aux chasseurs qui les tiennent attachées à une ceinture aussi de cuir; les autres sont carrées & servent aux grenadiers, soit à pied, soit à cheval, pour mettre leurs grenades, & à toute l'infanterie.

GIBIER, venaison, animaux pris à la chasse, bons à manger. y

y a le gros & menu gibier. Le gros comprend les bêtes fauves, comme cerfs, sangliers & autres; le menu, les lièvres, les perdrix, beccasses, &c. Le gibier veut être mangé à propos, & dans le tems que son fumet est le plus agréable. Quand on l'apprête trop frais, il est insipide; & quand on tarde trop, il porte au nez. La haute venaison, pour être de bon goût, demande d'être un peu mortifiée.

GIBOYER, en terme de chasse, c'est chasser avec le fusil, à pied & sans bruit.

GIETER: c'est le nom que les Hollandois donnent à une espèce d'escope ou de pelle de bois creuse, dont ils se servent dans leurs blanchisseries pour arroser les toiles sur le pré.

GIGOT, ou ECLANCHE: partie du quartier de mouton de derrière, qu'on accommode, en cuisine, à la braise, à la fauce à l'angloise, aux choux-fleurs au naturel, aux choux-fleurs glacés au parmesan, & aux cornichons rôtis tout simplement ou de la chicorée dessous. Voilà les manières ordinaires.

GIGOTÉ, chien *gigoté*, se dit de celui qui a les cuisses rondes & les hanches larges, c'est signe de vitesse. . . En terme de manege, *gigoté* se dit d'un cheval qui a les cuisses fournies & proportionnées à la rondeur de la croupe.

GILLE, espèce de filet ou de grand épervier dont on se sert pour prendre le poisson. Il porte huit cens mailles, & porte autant de plomb de circonférence, & a près du double de l'épervier commun; sa hauteur, étant plié, est de plus de quinze pieds. Il faut trois personnes pour le jeter, une qui est aux environs du bateau à pêcher, & deux qui le jettent. On ne s'en sert que l'hiver, & en riviere haute.

GIMBLETTE, sorte de pâtisse.

rie dure, de la grosseur du petit doigt, tournée en rond en maniere d'anneau.

GINGEMBRE, petite épice du nombre des quatre épices, qui nous vient des grandes Indes, & aussi des isles Antilles: c'est la racine d'une plante qui ne s'élève pas beaucoup de terre; ses feuilles vertes & longues sont comme celles du roseau, & sa tige à-peu-près semblable. La fleur en est rougeâtre, mêlée d'un peu de verd: on fait sécher cette racine, qui est fort nouvelle quand elle est parvenue à sa maturité sur des claies, soit au soleil, soit au four, & on la conserve dans des lieux secs. Le *gingembre*, pour être bon, doit être nouveau, sec, bien nourri, difficile à rompre, d'un gris rougeâtre au-dessus, résineux au-dedans, d'un goût chaud, piquant. Les peuples du nord sont des confitures de *gingembre* qu'on dit excellentes pour le scorbut. Les Indiens le mangent en salade, mêlé avec quelques herbes, & assaisonné d'huile de vinaigre & de sel. Sa qualité est de fortifier l'estomac, de reveiller l'appétit, d'aider à la digestion, & de résister à la pourriture & à la malignité des humeurs. Il convient dans les tems froids aux vieillards, aux flegmatiques, à ceux dont les humeurs sont grossières & peu en mouvement, qui digèrent avec peine, & qui sont sujets aux vents; mais il est pernicieux aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux.

GINGEOLE. Voyez *Jujubes*.

GINGIDIUM, plante ombellifere, annuelle, propre pour la gravelle & pour la pierre, &c.

GINGIRAS, étoffe de soie des Indes, dont les pièces sont de neuf aunes & demie, & la largeur de deux tiers.

GINGUET, nom qu'on a donné à un petit vin sans force & dont