

on croit trouver l'étymologie dans celui de guinguette, nom que le peuple a donné à ces petits cabarets situés aux environs de Paris. Ce petit vin, qu'on fait à la campagne, est la boisson des domestiques; il se fait de raisins qui font d'un très petit relief, comme gouais, tresseaux & autres. On fait encore du *ginguet*, en mettant de l'eau sur du vin, ce qu'on appelle autrement de l'*abondance*. Tout les vignobles, autour de Paris, ne donnent que du *ginguet*.

GIN-SENG, plante étrangère qui entre dans presque tous les remèdes que les médecins Chinois donnent aux grands seigneurs, & qui produit de si bons effets, que les Tartares & les Chinois en font un très-grand commerce, & qu'elle est d'un beau revenu à l'empereur de la Chine. On en voit la figure dans le Recueil des lettres édifiantes, & on en trouve la description dans le Dictionnaire de Trévoux.

GIPON: nom que les corroyeurs & les hongroyeurs donnent à une lavette faite de morceaux de draps & autres étoffes de laine dont ils se servent pour imbiber les cuirs de suif. Il y a un autre *gipon* fait de toile de lin dont les corroyeurs se servent pour appliquer sur les cuirs l'eau d'alun qui est une préparation qu'ils donnent à ceux qu'ils veulent mettre en couleur, c'est-à-dire, en rouge & en verd. Les corroyeurs ont encore un autre *gipon* de serge pour le mouillage des cuirs de vaches qu'ils nomment *vaches étirées*.

GIRASOL, pierre précieuse qui approche un peu de l'opale, & qu'on appelle même *fausse opale*. Cette pierre se tire des mêmes lieux que l'opale, & peut être des mêmes mines.

GIRELLE, en terme de potier de terre, est le haut de l'arbre de la

roue sur laquelle se place le morceau de terre glaise préparé pour en faire un vase ou quelque autre ouvrage de poterie.

GIROFLE & GEROFLE, fruit aromatique que porte un arbre du même nom, aussi nommé *giroslier* qui croît aux Moluques, dans l'île de Ternate; il est fort grand & fort gros, ne porte des fruits qu'au bout de huit ans, mais en peut durer cent. Il a son écorce semblable à celle de l'olivier, & ses feuilles à celles du laurier. Son fruit en tombant prend racine, & se multiplie sans culture. Le *girosfle*, en commençant à paroître, est d'un blanc verdâtre; en mûrissant il brunît & n'a besoin, pour devenir tel que nous le recevons que d'être séché au soleil. Ce fruit est en forme de clou, ce qui lui a donné sans doute le nom de *clou de girofle*; il faut le choisir bien nourri, sec, facile à casser, piquant les doigts quand on le manie, d'un rouge tanné, garni, s'il se peut, de son fust, d'un goût chaud & aromatique & d'une odeur agréable, & rejeter ceux qui sont maigres, noirâtres, mollaçes, & presque sans goût & sans odeur. On se sert du *clou de girofle* pour les apprêts des viandes & ragoûts. Les Hollandois confisent le *girosfle verd*; c'est une bonne confiture tendre, d'un goût agréable, qui donne peu de syrop. L'*huile de girofle* se tire par distillation; quand elle est nouvelle, elle est blanche, dorée, & rougit en vieillissant. La meilleure est grasse, nage sur l'eau, est forte, pénétrante & conserve bien l'odeur & la saveur du *girosfle*. On s'en sert en médecine, & on la croit souveraine pour les maux de dents. Les parfumeurs en font un grand usage: il est aisé de falsifier cette huile de *clou de girofle*. Le *clou de girofle* en poudre entre dans la composition des quatre épi-

ces dont les pâtisseries font une très-grande consommation, ainsi que les cuisiniers qui l'emploient dans les saucés & dans les ragoûts.

GIROFLÉE, plante appelée aussi *giroslier*, qui donne une fleur odoriférante connue parmi les fleuristes; il y en a de doubles, de simples, de blanches, de marbrées, de violettes & de jaunes. La première vient de graine & se sème au mois de Mars sur couche, dans des rayons & à claire-voie. Lorsqu'elle commence à lever, il faut la garantir des frimats de la saison, la couvrant avec des cloches, paillassons, grande paille ou fumier sec: on lui donne peu-à-peu de l'air pour qu'elle se fortifie; car en la découvrant tout d'un coup, elle se faneroit. Quand on plante les jeunes plants, on les met en plates-bandes, espacés l'un de l'autre d'un demi-pied: on les y laisse jusques à ce qu'ils fleurissent; c'est alors qu'on connoît si les *girosflées* sont doubles ou non, par leur bouton qui est gros & camard. On rejette toutes les simples, excepté quelques-unes; car les *girosflées doubles* ne grainent jamais. Les *girosflées* commencent à marquer à la fin du mois de Septembre, quand elles ont été plantées de bonne heure, quelquefois aussi plus tard, & quelquefois même point du tout avant l'hiver. La graine de *girosflée* ne se recueille que l'année d'après qu'elle a été plantée. Quand on a remarqué les *girosflées* doubles, on les met dans des pots avec une terre composée moitié terreau, moitié terre à potager, ou dans des caisses larges de seize pouces sur tous sens. On leve les *girosflées* en motte, on les plante de même dans les pots ou les caisses, on les arrose & on les met à l'ombre jusqu'à ce qu'elles soient reprises; c'est pour garantir les *girosflées* du froid qui les feroit

mourir, qu'on les met en pots ou en caisses, & que l'hiver on les place dans une serre, une chambre, une écurie, une cave, pourvu qu'elle ne soit pas humide. Quand les *girosflées* ne marquent pas avant l'hiver, on les couvre des grandes pailles pour qu'elles marquent au printemps. On peut aussi semer les *girosflées* en pleine terre, sur un bout de planche bien labourée & fumée de terreau, ce qui se fait à la fin du mois de Mars. Pour que les *girosflées* durent long-tems en fleurs, on porte à l'ombre celles qui sont dans les pots, & on n'épargne point l'arrosement, si l'on veut avoir de belles fleurs & en quantité.

Il y a deux fortes de *girosflées jaunes*; la simple qui se multiplie de graine, & la double qui survient de marcottes ou de boutures. La première se sème au mois de Septembre, en pleine terre. Les nouveaux plants étant venus, on les plante en platebande, & on les cultive comme les autres fleurs des parterres. Pour la *girosflée jeune double*, elle se multiplie par marcottes: on en choisit les plus beaux brins, on les couche en terre; & quand ils sont arrêtés avec de petits crochets de bois, on jette de la terre par-dessus, ensuite on les arrose pour en faciliter la reprise. On marcote ces *girosflées* si tôt que la fleur est passée, ce qui arrive sur la fin du mois de Mai ou dans celui de Juin. Ces marcottes restent en terre jusqu'en Septembre ou Octobre, qu'on les leve pour les mettre en pleine terre ou dans des pots. Quoique cette espèce de *girosflée* ne craigne point le froid, il est bon, pour plus grande sûreté, de mettre dans des serres celles qui sont dans des pots. La *girosflée jaune simple* se multiplie aussi de marcottes. Le tems est aussi, quand la fleur en est passée; ce qui arrive vers le mois d'Octobre.

Les Anglois, outre l'espèce basse & annuelle de *giroflée* dont ils font des bordures, en ont encore cinq autres espèces. La *blanche double*, celle dont les fleurs sont pourpres, l'espèce de diverses couleurs, la grande *brompton* & celle qui fleurit la première année. Ils ont encore trois espèces de *giroflées de mer*, la commune, celle dont les fleurs sont écarlates & celle qui fleurit blanc. Ces sortes de *giroflées* sont les bordures des grandes plates bandes, où on les plante dans les endroits les plus champêtres d'un jardin : leurs fleurs s'épanouissent en Mai, & durent long-tems, elles se plaisent dans une terre forte : & on les multiplie en Août ou en Mars.

La *giroflée* élève sa tige, & a ses feuilles faites comme la fauge, à l'extrémité des branches ; & dans les nœuds, par-ci-par-là, il vient quantité de fleurs ramassées en bouquets : c'est ainsi qu'en parle *Morin* le fleuriste. Dans quelques provinces on appelle cette plante *violier*, ou *girofler* pour la distinguer de la fleur nommée *giroflée*. Les *girofliers à fleurs jaunes* ont les feuilles un peu plus vertes & plus étroites que les autres *giroflées*. Il y a de ces *girofliers à fleurs jaunes*, les plus communs de tous, qui naissent sur les vieilles masures. La fleur du *girofler jaune* fait couler les urines, détoupe les viscères, guérit les pâles couleurs, &c. On en fait aussi une huile résolutive bonne pour les rhumatismes.

GIRONNER : parmi les orfèvres, c'est donner à un ouvrage la rondeur qu'il doit avoir.... Chez les chaudronniers, *gironner* un chaudron, c'est en arrondir le fond, en faire la quarre. Cette façon se donne sur l'enclume ronde.

GIROUETTE, petite machine qui, tournant sur son pivot, sert

à faire connoître d'où vient le vent. Les seigneurs ne peuvent empêcher leurs vassaux de mettre des *giroquettes* sur leurs bâtimens. Quelques auteurs exceptent les *giroquettes quarrees* que l'on prétend être des marques de seigneurie, apparemment parce qu'elles sont en forme de banier. Voyez le *Code rural*.

GITE, en terme de chasse, est le lieu où le lièvre retourne toujours. On appelle aussi *gîte*, le repaire des bêtes sauvages.

GITE à la noix, pièce de bœuf, qui sert, en cuisine, aux mêmes usages que la tranche de bœuf.

GIVRE, sorte de gelée blanche, si épaisse qu'elle s'attache aux branches des arbres, & y fait même glaçons pendans. Le *givre* qui fait mourir les chenilles & la vermine, nuit aussi beaucoup aux arbres fruitiers.

GLACE : ce nom est donné par les jardiniers à des pommes plus grosses que les autres, tout-à-fait verdâtres & blanchâtres, que la *Quiminie* n'estime pas.... Une autre espèce de pomme plus grosse vers la queue que vers la tête, est nommée *glace*. On a aussi donné le nom de *glacée-noire* à une pomme de la grosseur & de la figure d'une reinette ordinaire & d'un rouge noir fort luisant, à la réserve du côté qui n'a pas été exposé au soleil, & qui colore si peu que rien. Elle se garde jusqu'en Avril, & a toujours un goût de verd fort désagréable.

GLACE, en terme de confiseur, est un sucre épaissi sur les fruits qu'on a confis & qui y forme une manière de *glace* qui en fait la beauté. La *glace* pour les marrons se fait avec du sucre cuit à lisse.

GLACE, liqueur fixée & durcie par le froid ; ce mot s'entend particulièrement de l'eau. L'usage de

la *glace*, pour rafraîchir les boisons, est commun & utile dans les provinces les plus méridionales de la France, particulièrement en Provence & en Languedoc. On en fait à Paris une grande consommation, & ce sont les marchands limonadiers qui font le commerce des liqueurs en détail, qui font aussi celui de la *glace* ; ils la vendent à la livre, & toutes les années ils en remplissent leurs glaciers, autant pour leur propre usage que pour la débiter en détail. Voyez *Glacière*.

GLACE, dans les verreries, se dit d'une superficie unie, polie, transparente, faite ordinairement du plus beau verre qui se fonde. Les *glaces* mises au teint sont montées en diverses sortes de miroirs, comme les grands miroirs de chambre, les *glaces* de cheminées, les trumeaux, les miroirs de toilettes, ceux de poche, &c. Les *glaces* sans teint servent aux carrosses, aux berlines, aux chaises roulantes, aux chaises à porteur. On en met sur des tableaux de pastel & de miniature : on en fait aussi des vitrages aux plus beaux palais.

GLACE, chez les joailliers, se dit des défauts qui se rencontrent dans les diamans pour avoir été tirés avec trop de violence des veines de la mine. Quand les *glaces* sont trop considérables dans les diamans, on est obligé de les scier ou de les cliver. On nomme *glaceux* les diamans qui ont des *glaces*.

GLACÉ : c'est ce qui est poli, brillant & lustré comme une *glace* ; on *glace* les rubans, les taffetas, en leur donnant la gomme & le lustre un peu plus fort. On fabrique, à Amiens, des étamines de soie *glacée*, petites étoffes de demi-aune de large dont la chaîne est de double soie, & la trame de laine naturelle & non teinte.

Les confiseurs font des confitures

fèches qu'ils couvrent d'un sucre candi & luisant ; c'est ce qu'ils appellent *confitures glacées*.

GLACER, en broderie, ne se dit guères que des ouvrages d'or ou d'argent, que l'on *glace* & que l'on émaille avec de la soie bleue.

GLACER la doublure d'une jupe, d'une robe de chambre, d'un habit, &c. c'est, chez les tailleurs & couturiers, unir une étoffe avec la doublure, en y faisant de lé en lé un bâti de soie ou de fil à demeure, afin qu'ils soient plus unis ensemble & qu'ils ne plissent point. **Glacer** un taffetas & un ruban, c'est leur donner un lustre plus fort & plus brillant qu'aux taffetas & aux rubans communs.

GLACIERE, lieu creusé en terre où l'on ferre de la glace ou de la neige pendant l'hiver pour boire frais en été. On la place ordinairement dans quelque endroit dérobbé d'un jardin, dans un bois, au fond d'un grand bosquet, ou dans un champ proche de la maison. On choisit un terrain sec qui ne soit point exposé au soleil. On y creuse une fosse ronde de deux ou trois toises & demie de diamètre par le haut, finissant en bas comme un pain de sucre renversé. On donne à une *glacière* une profondeur de trois toises ou environ ; plus elle est profonde & large, plus la glace & la neige s'y conservent. On va, en la creusant toujours, en rétreccissant par le bas, crainte que la terre ne s'affaisse. On revêt cette fosse depuis le bas jusques en haut d'un mur de moilon de huit à dix pouces d'épaisseur, bien enduit de mortier. On perce dans le fond un puits de deux pieds de large & de quatre de profondeur, garni d'une grille de fer dessus pour recevoir l'eau qui s'écoule de la glace : on ne donne aucun jour à une *glacière* ; & pour y mettre la glace on choisit un jour

froid & sec, afin que la glace ne se fonde point ; mais auparavant on couvre le fond de paille & on en met tout autour, pour que la glace ne touche qu'à la paille. Le premier lit de glace doit être fait des plus gros morceaux ou des plus épais, & ainsi de suite, les autres à proportion ; plus ils sont entassés sans aucun vuide, plus long-tems ils se conservent. La *glaciere* pleine on couvre la glace avec de la grande paille par le haut, comme par le bas & par les côtés ; & par-dessus cette paille, on met des planches qu'on charge de grosses pierres pour tenir la paille serrée. Il doit y avoir deux portes à une *glaciere*, une en dehors & l'autre en dedans. Il ne faut point ouvrir celle-ci que la première ne soit fermée ; afin que l'air n'y entre point en été, tems où l'on fait usage de la glace. La *neige* se conserve aussi bien que la *glace* dans les *glacieres*, en l'y mettant en grosses pelotes, battue & pressée autant qu'il est possible. La *neige* ainsi conservée est beaucoup en usage dans les pays chauds, comme en Italie & en Espagne où il n'y a presque point de glace.

GLAIRER, chez les relieurs de livres ; c'est frotter la couverture d'un livre avec une glaire d'œuf bien battue pour l'éclaircir & lui donner du lustre : on ne glaire que les couvertures de livres reliés en veau. Ce *glairage* se fait avec une éponge.

GLAISE, terre grasse dont la meilleure est d'un verd bleuâtre, forte, très-fine, douce au toucher, sans mélange de parties de marne ou terre blanche ; c'est celle que les potiers & les tuilliers emploient. Il y a une autre espèce de *glaise* plus noire que bleue, dont on se sert pour faire des bassins & des réservoirs ; cette terre ne se tire presque toute que par copeaux, ou par

morceaux qu'on abat à coups de pioche. Il y a encore une autre espèce de terre *glaise* qui a le corps fouetté de filets blanchâtres en manière d'ondes. Une *glaise* entrecoupée de blanc, n'est pas des meilleures, quelque bien corroyée qu'elle soit, à moins qu'on n'en augmente la dose. On pétrit la *glaise* quand on veut l'employer : on doit n'y laisser ni paille ni fétu, car cela seul suffiroit pour donner du jour à l'eau des réservoirs, quelque excellente & quelque bien pétrie que fût la *glaise*.

GLANAGE, action de glaner ; c'est ramasser les épis qui restent sur le champ après que le laboureur en a ramassé la récolte. Cette portion des fruits de la terre appartient aux pauvres & leur est affectée d'une manière spéciale. Voyez le *Levitique*, chap. 19. v. 3. & 16. Voyez *Glane*.

GLAND, c'est le fruit du chêne ; les cochons s'en nourrissent ; ceux qui en mangent ont la chair meilleure & plus ferme. Les femmes & les enfans vont le ramasser dans les forêts, & l'on en conserve à la campagne pour donner aux cochons dans l'hiver.

GLAND de terre ; c'est le nom qu'on donne à une espèce de gesse qui pousse plusieurs tiges foibles. Voyez *Gesse*.

GLAND, est aussi une espèce de tenailles de bois dont les ouvriers en peigne se servent pour en faire les dents, quand ils ont dégrossis avec l'escouenne & préparés avec l'escouenette. La queue ou manche du *gland* sert à affermir le peigne dans un étau, tandis que le peignier ouvre les dents avec l'estadion qui est une scie à main à deux feuilletts.

GLAND, se dit encore d'une espèce de bouton couvert de perles ou de longs filets d'or, d'argent, de soie, de laine ou de fil, avec

une tête ouvragée des mêmes matières d'où pendent les filets. Les *glands* d'or, d'argent, de soie sont partie du commerce des tissutiers-rubaniers-frangiers, & les *glands* de fil sont partie du commerce des marchandes lingères & des marchands merciers.

GLANDEE, signifie le gland qui sert de païsson & de nourriture aux porcs. La *glandée* s'adjuge à la fin du mois de septembre, & dure jusqu'au mois de février. Sous le mot de *glandée* on comprend encore le commerce qui se fait du *gland* & de tous les fruits agrestes & sauvages qui se recueillent dans les forêts. La *glandée* est un revenu pour les marchands de bois, quand ils stipulent dans l'achat des bois que la *glandée* leur appartiendra.

GLANE, poignée d'épis que les pauvres gens vont ramasser dans les champs, après que la moisson en a été enlevée. Il se dit aussi, dans le commerce des oignons, d'une petite botte d'oignons, dont les fanes ou queues sont attachées avec de la paille le long d'un montant de la même matière. La différence qu'il y a entre la *glane* & la botte consiste en ce que celle-ci ne se dit que des oignons encore à demi-verds, dont la fanne est entière & qui sont attachées ensemble sans montant, & que la *glane* au contraire a un montant, & n'est faite que d'oignon sec & essoré... *Glane*, ou *Glaine*, est aussi ce que les vicaires, en certaines paroisses, vont chercher chez quelques laboureurs quelque tems après la récolte.

GLANDES, en cuisine, est la chair molle, spongieuse & grasse de quelque animal ; elles sont tendres, friables & agréables au goût, de bon suc, nourrissantes, aïtées à digérer, principalement quand l'animal s'est bien porté & qu'on lui a donné de bons alimens.

GLANDES : les chevaux sont sujets à certaines *glandes* qui leur viennent sous la ganache, dont les unes sont fixes, & les autres ne le sont pas ; c'est à ceux qui achètent des chevaux à examiner s'ils n'ont pas des *glandes*, car c'est un défaut, & pour les faire passer, on doit ou les faire suppurer, ou les résoudre. Voyez les ouvrages qui traitent des maladies des chevaux.

GLANER ; c'est ramasser les épis égarés dans un champ moissonné. On ne peut *glaner* pendant la moisson, mais vingt-quatre heures après. Les *glaneurs* qui volent sont pourvus extraordinairement. Il y a des pays où l'on ne souffre ni *glaneurs* ni *glaneuses*.

GLAYEUL, plante qui a les feuilles longues, étroites, pointues, faites comme la lame d'une épée ou d'un glaive, d'où vient qu'on lui a donné le nom de *glayeul*, en latin *gladiolus*, d'où, en françois *glayeul*. Il sort d'entre ses feuilles une tige haute de deux ou trois pieds, ronde, à laquelle sont attachées par ordre, seulement d'un côté, six ou sept fleurs, distantes les unes des autres, grandes, de couleur ordinairement purpurine, rougeâtre, & quelquefois blanche. Son fruit est gros comme une aveline, oblong, divisé en trois loges remplies de semences presque rondes, rougeâtres, envelopées d'une coëffe jaune, sa racine est tubéreuse, charnue, soutenue par une autre racine. Il y a une autre espèce de *glayeul* semblable au précédent, mais ses fleurs sortent des deux côtés de la tige, & sont un peu plus petites. Il y a encore le *glayeul puant* qui pousse beaucoup de feuilles, longues d'un pied & demi, ou de deux pieds, d'une odeur puante, approchant de l'odeur des punaises. La racine & la semence de *glayeul* sont purgatives, hydragogues, apé-

ritives, propres pour les convulsions, l'hydropisie, les rhumatismes, &c.... Le *glaycul puant* est une plante hystérique. Il y a, en Amérique, une espèce de *glaycul* dont on fait des fascines avec lesquelles on bâtit les maisons.

GLOBULAIRE, plante qui a du rapport avec la *paquerette* par ses feuilles, & qui en est distinguée par ses fleurs qui sont ramassées en une petite boule blanche composée de fleurons. Il y a une autre espèce de *globulaire* qu'on trouve au Cap de Cette & à Marseille; ses feuilles purgent violemment, & la plante est vulnérable & détersive.

GLORIEUSE, nom que *Morin* donne à une tulipe de couleur isabelle qui tire un peu sur le jaune & un rouge doré.

GLOUSSEMENT, bruit sourd que font les poules prêtes à couvrir, & quand elles conduisent leurs poussins.

GLU, drogue visqueuse & tenace, qui se fait avec la seconde écorce du grand houx, en la levant dans le tems de la sève, & la laissant pourrir quelque tems à la cave dans des tonneaux. On la bat ensuite dans un mortier jusqu'à ce qu'elle soit réduite en pâte, & on la lave à grande eau, puis on la manie, on la pétrit à diverses reprises, & on la met dans des barils. La meilleure vient d'Orléans & de Normandie. On en fait aussi avec le gui de chêne. On se sert de la *glu* pour prendre de petits oiseaux aux gluaux: on y prend aussi des rats, des fouris, & mulots, &c. & les vigneron s'en servent quelquefois pour sauver leurs vignes des chenilles.

GLUI, grosse paille de seigle non battue au fléau dont on couvre les granges & les maisons des paysans en plusieurs provinces. On s'en sert aussi pour lier les gerbes dans

la moisson pour faire des brise-vents dans les jardins, des paillasons pour couvrir les couches & les pêchers quand ils sont prêts à fleurir, & qu'on craint la gelée.

GOBBE, morceau empoisonné que les bergers sement dans les champs où les moutons de ceux à qui ils veulent du mal viennent paître. Ce qui fait croire que ces moutons sont enforcelés.

GOBELET, espèce de tasse pour boire: on en fait de divers métaux, d'or, d'argent, d'étain, de bois, de cuir, &c.

GOBELET, se dit aussi de cette petite tige qui tient plusieurs fruits attachés aux arbres, comme le gland, la faine, les noisettes, parce qu'elle représente une petite coupe ou bassinet: on le dit aussi de plusieurs fleurs qui ont cette figure.

GOBELINS, manufacture royale établie à Paris, au bout du fauxbourg Saint-Marcel, dit *Saint-Marceau*, pour la fabrique des tapisseries & des meubles de la couronne. On appelle *teinture des Gobelins* toutes les teintures du grand & du bon teint, particulièrement ces belles écarlates qui s'y font. Cette manufacture d'abord établie par les freres *Gobelins*, célèbres teinturiers sous Henri IV, fut en 1667, érigée en manufacture royale sous Louis XIV, où le grand Colbert rassembla tout ce qu'il y avoit de plus habiles ouvriers dans le royaume en toutes sortes d'arts & de manufactures. Voyez les réglemens de ce bel établissement dans les grands Dictionnaires, surtout dans celui du commerce.

GOBERGES: bois de hêtre fendu en forme de petites planches taillées en couteau, plus épaisses d'un côté que de l'autre, dont les layettiers & coffretiers bahutiers se servent ordinairement dans leurs ouvrages. Ils en ont de deux sortes, les *goberges ordinaires*, larges

depuis cinq jusqu'à sept pouces, longues depuis deux jusqu'à quatre pieds, épaisses d'un côté d'un pouce, & d'un demi pouce de l'autre. L'autre espèce de *goberge*, nommée *Layette*, a depuis dix jusqu'à treize pouces de large sur deux pieds de long, & est de la même épaisseur que les *goberges ordinaires*; elles se comptent par poignées de quatre chacune, & se vendent au millier; elles viennent de Villers-Cotterets, Compiègne, de la Champagne & de la Loraine.

Les marchands tapissiers - fripiers appellent *goberges* de petites planches, de quatre à cinq pouces de large, plus ou moins longues, attachées sur des fangles, à une distance égale les unes des autres, avec de la grosse broquette que l'on étend de travers sur le bois de lit, pour servir d'enfonçure & soutenir la paillasse ou sommier de crin... Les menuisiers de placage & de marqueterie nomment aussi *gorberges* des perches dont ils se servent pour tenir sur l'établi la besogne en état après l'avoir collée, jusqu'à ce que la colle soit parfaitement sèche.

GOBET, en *fauconnerie*, se dit d'une manière de chasser ou voler les perdrix avec l'autour & l'épervier.

GOBEUR: on donne ce nom sur la rivière de Loire, aux forts & compagnons de rivière qui servent à la charge, décharge, ou conduite des bateaux.

GODET, se dit de certaines fleurs, & signifie ce qui contient la fleur. La jacinthe a le *godet* incarnat.

GODIVEAU, espèce de pâte qui se fait de veau haché & d'andouillettes, avec plusieurs sortes d'ingrédients, comme asperges, culs d'artichauts, champignons, palais de bœuf, jaunes d'œufs,

GOEMON, herbe marine. Voyez *Varech*.

GOES, ou **GOET**, espèce de gros raisin blanc qui lâche le ventre; il vient souvent sur des treilles: & on l'appelle du *verjus mûr*. Quand il est pressé avant sa maturité, c'est ce qu'on appelle du *verjus*.

GOGUE au sang: les grands cuisiniers donnent ce nom à un foie de veau dont on a ôté les filandres haché grossièrement, auquel on ajoute panne, oignon en petits, des herbes fines avec assaisonnement convenable. On détrempe le tout avec du sang de veau ou de porc, de façon que cela ne soit pas trop liquide. On y met encore des jaunes d'œufs crus, de la coriandre en poudre, de la mie de pain trempée dans de la crème, le tout bien mêlé ensemble; on met ce foie de veau dans une casserole garnie de bardes de lard & d'une crépine de porc dessus. On fait cuire feu dessus & dessous, & la *gogue* étant cuite, on la sert pour entrée avec une essence de jambon par dessus. La même composition sert à faire des saucisses plates que l'on fait griller dans une abaisse, & qui se servent de même avec une essence de jambon; mais les *gogues* sont indigestes, le sang des animaux, de quelque manière qu'on les prépare, étant une mauvaise nourriture.

GOM, sorte de grain qui se cueille dans la Mingrelie, menu, comme la coriandre, qui ressemble assez au millet comme son tuyau aux cannes de sucre. On le sème au printems & on le cueille en Octobre. Quand on le cueille, on le pend à des claires élevées & exposées au soleil pour le faire sécher.

GOMME, suc aqueux & gluant qui se congèle sur les arbres, d'où

il fort. Il y a autant de différentes espèces de *gommes*, qu'il y a de différents arbres, plantes ou racines, d'où coulent ces sortes de fucs. Il y a les *gommes aqueuses* & les *gommes résineuses*. Les premières peuvent se dissoudre dans l'eau, le vin & semblables liqueurs. La dissolution des autres ne se fait que par le moyen de l'huile. Il y a des *gommes* qui ne se dissolvent que difficilement, soit dans l'huile, soit dans le vin, l'eau & autres liqueurs pareilles. Les marchands épiciers font commerce de toutes sortes de *gommes*; voici les principales.

La *gomme animée* coule d'un arbre que les Portugais nomment *Courbari*. Elle est dure, transparente, de bonne odeur, assez semblable à l'ambre jaune, ne se dissout ni à l'huile ni à l'eau... La *gomme Arabique*, qui vient de l'acacia d'Égypte, est blanche, en petites larmes, claires & transparentes. Elle vient du levant, par la voie de Marseille... La *gomme-gutte*, qui nous vient des Indes orientales & occidentales est le suc qui coule du tronc d'une plante épineuse; elle est sèche, haute en couleur, elle a quelques propriétés en médecine: mais son plus grand usage est pour la peinture... La *gomme du Sénégal*, comme la *gomme Arabique*, entre dans la composition de la thériaque... La *gomme Turque* est la *gomme Arabique*, tombée des acacias, en tems de pluie. Les teinturiers de Lyon en soie s'en servent beaucoup... La *gomme vermiculée* est la *gomme Arabique* ou du *Sénégal*, qui, en coulant de l'arbre, se plie & replie en plusieurs tours, & prend la forme de petits vermicelles... La *gomme d'Angleterre* est la *gomme blanche d'Arabie* ou du *Sénégal*, fondue dans un peu d'eau,

réduite en petites tables très-minces; elle sert à friser les cheveux... Nos paysans, autour de Paris & ailleurs, recueillent de différents arbres, comme prunier, cerisier, &c. une *gomme sèche* & blanche, dont les chapeliers & autres ouvriers se servent.

GOMME, est aussi une maladie qui arrive aux arbres de noyau, savoir aux pêcheurs, pruniers, cerisiers, abricotiers. C'est une espèce de gangrene & d'apostume, qui vient de la corruption de la sève, qui s'extravase & s'épaissit. Elle se forme d'ordinaire, à quelque endroit rompu ou écorché, & fait mourir toutes les parties voisines. Pour éviter qu'elle ne s'étende, il faut, dit *Liger*, couper la branche malade, à deux ou trois pouces au-dessous de l'endroit affligé. La *gomme* se met aussi à de grands arbres, à l'endroit de la greffe, ce qui fait mourir toute la tête. Cette *gomme* n'est autre chose qu'un suc grossier, mal conditionné & gluant, qui ne pouvant s'ouvrir un passage, à travers les fibres de l'arbre, pour leur servir de nourriture, est obligé, étant poussé par une autre matière qui lui succède, de se jeter hors de l'arbre par l'écorce où ce suc forme une espèce de glu.

Les chamoiseurs appellent *gomme* une sorte de graisse qui se rencontre dans les peaux de mouton ou de chevre, qu'ils passent en chamois... Il y a dans l'île de S. Domingue, une résine qui découle d'un arbre qu'on appelle *gomme de cochon*, parce que cet animal en a fait connoître la vertu & les qualités.

GOMMER, c'est mettre de la *gomme* à quelque chose. *Gommer* des rubans, des taffetas ou d'autres étoffes, c'est leur donner une eau dans laquelle on a fait dissoudre

de la *gomme*, pour les lustrer & les rendre plus fermes.

GONNE, sorte de futaille qui sert à mettre du faumon salé. Il y a aussi des *gonnes*, qui servent à mettre de la bière ou d'autres liqueurs pour embarquer sur les vaisseaux. La *gonne* est une fois plus grande que le baril.

GORD, ou *GORT*, en terme de pêcheur de rivière, est un passage étroit au bout duquel on met un filet, pour y arrêter & y prendre le poisson qui y veut passer, en suivant le fil de l'eau. Il y a des *gords naturels* & des *gords artificiels*: ceux-ci, qui sont des constructions de pieux, entrelassés de branches d'arbre, faites exprès pour retrécir quelques endroits d'une rivière, sous des arches de ponts, ou près d'un moulin, ne se font qu'avec droit & valable concession... *Gord* se dit aussi du filet qui se met à la sortie du *gord*, pour arrêter le poisson. Les *gords* à anguilles ne se tendent que pendant l'hiver.

GORGE de pigeon, taffetas changeant, dont la tréme & la chaîne sont de diverses couleurs, & prennent de nouvelles teintes, suivant le jour qui tombe dessus, comme sont les plumes que les pigeons ont sous la gorge, lorsque le soleil les frappe, & que ses rayons y forment divers angles.

GORGE de pigeon, chez les maréchaux, est une espèce de mors dont on se sert pour emboucher un cheval.

GORGE, en fauconnerie, s'entend du fâchet supérieur de l'oiseau de proie, qu'on nomme ailleurs *poche*. Donner *grosse gorge* à l'oiseau, c'est lui donner de la viande grossière, non trempée dans l'eau. *Gorge chaude*, est la viande chaude, qu'on donne aux oiseaux de proie, qu'on prend du gibier qu'ils ont attrapé... Donner

bonne gorge, c'est repaître l'oiseau... Digérer la *gorge*, c'est l'aliment que l'oiseau a pris.

GOUET, se dit d'une serpe à couper les raïns. Il y a des lieux où l'on appelle *gouet* une grande & forte serpe dont les bucherons se servent pour couper du bois, faire fagots, &c.

GOUDRAN, ou *BRAI liquide*, ou *GOUDRON*, liqueur claire & grasse, qui découle du tronc des vieux pins. Il vient des provinces de France où les pins sont communs, & de Suède & de Norvege. Le *goudran* sert à calfater les vaisseaux. Les apothicaires font entrer dans plusieurs compositions le vieux *goudron*, qui a servi à calfater les vaisseaux... On nomme aussi *goudran* on *goudron* une composition de poix noire, de suif, de graisse, d'huile & de poix-résine, dont on se sert particulièrement dans l'artillerie à préparer des feux d'artifice. On l'emploie aussi au calfat des vaisseaux, quand on manque du vrai *goudran* ou du *brai*.

GOUGE, outil de fer taillant par le bout, creusé en forme de demi-canal, dont la portion du cercle est plus ou moins grande, suivant qu'on veut plus ou moins caver ou arrondir l'endroit de l'ouvrage où l'on s'en sert. Les sculpteurs, tailleurs de pierre, marbriers, menuisiers, tourneurs, tabletiers & plombiers se servent de la *gouge*, quelquefois à la main, quelquefois en la frappant du marteau. Toutes ont un manche de bois, excepté celles des charpentiers, qui sont toutes de fer, & ont environ deux pieds & demi de long.

GOUJAT: nom qu'on donne dans les ateliers de maçonnerie à de jeunes manœuvres, qui servent sous les maçons & Limousins, & qui leur portent les matériaux qui leur sont nécessaires, sur-tout le

mortier, soit de terre, soit de chaux & de sable, ce qu'ils font dans un instrument qu'ils nomment *oiseau*. Voyez ce mot.

GOUJON: il y en a de deux espèces, l'un de mer qui est blanc ou noir, & l'autre de rivière. Le *goujon* de mer & celui de rivière doivent être choisis longs & menus. Le plus gros *goujon* est ordinairement œuvé, & n'a pas, à beaucoup près, une faveur si agréable que le petit. La chair du *goujon* est molle, peu ferrée en ses parties, peu chargée d'humeurs grossières & visqueuses; il produit un assez bon suc, se digère facilement. Il ne nourrit que médiocrement: il ne produit de mauvais effets, qu'autant qu'on en use avec excès. Il convient en tout tems, à toutes sortes d'âges & de tempéramens.

On frit le *goujon*, & on l'apprête de même que l'éperlan.

GOULDE, **GULDEN** en Allemand, monnoie d'argent, qui se fabrique en Allemagne & en Flandres.

GOULET, s'entend de l'ouverture d'un filet, par où le poisson entre, & ne peut pas sortir. Ce *goulet* est au filet la même chose que les entrées qui sont autour d'une cage de fer pour prendre les rats.

GOUPILLON, bâton long d'environ un pied & demi, au bout duquel on a passé en travers plusieurs brins de soie de cochon, dont, entr'autres, les chapeliers se servent pour jeter de l'eau sur le bassin, ou sur la feutrière, en travaillant à fourrer les chapeaux, ce qu'ils appellent *arroser le feutre* ou *arroser le chapeau*.

GOURE. Les marchands épiciers & droguistes donnent ce nom à des tamarins falsifiés avec de la mélasse, du sucre & du vinaigre.... *Goure*, se dit encore de la térébenthine de Venise ou de Pise, contrefaite par les colporteurs.

GOUREAU, figue violette très-grosse & très-longue.

GOUREURS, nom qu'on donne à ces petits épiciers, qui courent les campagnes & falsifient les drogues, comme le poivre, le gingembre.

GOURME, maladie des chevaux qui est une décharge d'humeurs qu'un jeune cheval contracte, & qui se fait ordinairement par abcès au-dessous de la gorge, & entre les deux os de la ganache, ou par les nazeaux. Il y en a qui la jettent par d'autres parties que celles dont on a parlé, comme par une épaule, un jarret, par-dessus le rognon, par un pied, enfin par l'endroit le plus foible du corps du cheval, ou qui aura été blessé. Quand la *gourme* se déclare par ces endroits, c'est mauvais signe: c'est une révolution d'humeurs contre nature, & à laquelle il est difficile de remédier parfaitement, lorsque cela arrive. Le cheval jette ensuite de fausses *gourmes*, à l'âge de six, dix & douze ans, qui étant négligées dégénèrent en *morve*. Mais c'est un avantage pour les chevaux de jeter leur *gourme* par les nazeaux, ou par les glandes de la ganache, lorsqu'ils sont poulins & nourris dans la prairie; car ayant toujours la tête basse pour paître l'herbe, cette humeur s'évacue plus aisément. Si le cheval jette heureusement sa *gourme* par les nazeaux, il ne lui faut rien faire, se contenter de le tenir chaudement, & de le promener soir & matin; mais s'il a les conduits du nez bouchés, s'il ne jette qu'avec peine, il faut lui feringuer d'une liqueur faite moitié eau-de-vie, moitié huile, battues ensemble, le tout tiède. Si le cheval jette peu, on l'échauffe avec quelque bon breuvage fait avec le vin & la thériaque, ou bon orvietan. La pervanche hachée menu, &

donnée en bonne quantité parmi le son mouillé, fait vomir abondamment le cheval. Voyez pour un plus long détail les ouvrages qui traitent des maladies des chevaux.

GOURMET, c'est en *marchandises de vin*, un homme qui se connoît en vin, qui l'essaye, qui le goûte pour sçavoir ses qualités, & s'il est de garde ou non. Il y a, à Paris, sur les ports où les vins arrivent par la rivière, & dans les halles où ils se vendent, des maîtres tonneliers, dont tout l'emploi consiste à servir de *gourmets* aux bourgeois qui viennent y faire leur provision.

GOURMETTE: les marchands ou voituriers par eau donnent ce nom à la garde qu'ils mettent sur leurs bateaux, pour avoir l'œil à la conservation des marchandises.

GOURMETTE, est aussi une chaîne de fer, attachée au haut des branches de la bride, par un trou qu'on nomme l'œil, & qu'on place sous la barbe de cheval en l'attachant de l'autre côté.

GOUROT, espèce de gâteau fait avec du fromage mou, de bon beurre frais & du sel qu'on éparpille sur une abaisse, qu'on roule ensuite, qu'on plie, qu'on fait cuire en forme de gâteau, qu'on sert chaud ou froid.

GOUSSAUT, en terme de *fauconnerie*, signifie un oiseau trop lourd & peu estimé pour la volerie.

GOUSSAUT, à l'égard d'un cheval, se dit de celui qui est court des reins, qui a l'encolure épaisse & charnue, & les épaules grosses. Ces sortes de chevaux sont bons pour le tirage, & on s'en sert ordinairement pour faire des limoniers.

GOUSSE, en terme de *jardinage*, se dit d'une enveloppe qui couvre les graines des légumes, comme pois, fèves & autres. On dit une *gousse*

d'ail, pour dire un cayeux ou rejeton de la pulpe de l'ail.

GOUT. Les marchands en détail appellent une étoffe de *gout*, non une étoffe riche, bien fabriquée, qui plaît à tout le monde, mais une étoffe de fantaisie & de caprice, dont ordinairement la mode dure peu.

GOUTER, petit repas qu'on fait entre le dîner & le souper. Les personnes qui travaillent beaucoup, qui sont dans un exercice continu, faisant beaucoup de dissipation, sont dans une espèce de nécessité de prendre quelques alimens dans l'interval du dîner au souper, pour réparer par-là les pertes qu'ils font. Mais ceux qui qui menent une vie molle, oisive & paresseuse, par conséquent dissipent peu, ne font par-là que surcharger leur estomac, peut-être encore chargé des viandes du dîner, & qui doit bientôt l'être par celles du souper.

GOUTHIOU, arbrisseau qui croît dans quelques endroits de l'Amérique espagnole, particulièrement dans le Chili, & dont on se sert pour la teinture en noir, mêlé avec du *maki* & du *lanil*.

GOUTTE, maladie des jointures, douleur violente dans les articles, le plus souvent sans fièvre, ordinairement accompagnée de rougeur & de tumeur, quelquefois sans l'une & sans l'autre. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

C'est une maladie à laquelle bien des animaux sont sujets, comme les hommes, sur-tout quelques quadrupèdes, comme quelques chiens, & entre les oiseaux, les perroquets, & les oiseaux de leurre. Les facres, les alphanets & les laniers sont les plus sujets à la goutte. Elle leur vient à l'entrée du printemps, & les quitte au mois de Septembre, comme l'ont remarqué d'habiles fauconniers. Quand ces oiseaux ont les

moins plus chaudes que de coutume, signe de *goutte*, on ne les en guérit que par un long repos.

GOUTTE, MÈRE-GOUTTE; est la liqueur qui s'écoule des raisins, des pommes, des poires & des olives, avant qu'on en mette le marc sous le pressoir.

GOUTTIERE, en terme de *vénèrie*, se dit des fentes ou raies creusées, qui sont le long du merrein du bois du cerf.

GOUTTIERE, pièce de bois de sciage, de brin de bois de chêne, dont on se sert pour conduire ou pour égoutter les eaux. Les felliers appellent *gouttieres* de longues bandes de cuir, larges d'environ six pouces, qui servent comme des bordures à l'impériale d'un carosse.

GOVERNANCE. On donne ce nom à une espèce de juridiction établie à Douai, à Lille & dans plusieurs autres villes de Flandres & d'Artois. Le gouverneur de la place est le chef de ce tribunal. A Lille, il a sous lui un lieutenant général civil & criminel, un lieutenant particulier, six conseillers, un avocat & un procureur du roi.

GOVERNEUR, est un officier militaire, établi pour conserver, sous l'obéissance du roi, la province & les places qui lui sont données en garde, les maintenir en paix & en repos, avoir puissance sur leurs armes, les défendre contre les ennemis & les séditieux, & pour prêter main-forte à la justice dans l'étendue de son gouvernement. Les *gouverneurs des provinces* prêtent serment entre les mains du roi; les *gouverneurs des places*, entre les mains du chancelier. Leurs commissions se vérifient au parlement dans le ressort duquel le *gouvernement* est situé. Les *gouverneurs des provinces* accompagnent le roi au parlement, quand il tient son

lit de justice. Les *Gouverneurs des provinces* siègent dans les parlements de leur ressort, après le premier président, & dans quelques-uns, comme à Grenoble & à Besançon, avant le premier président.

GOVERNEUR ou **GOVERNEAU**, c'est le nom qu'on donne dans les papeteries à celui qui a soin du moulin & des piles à papier.

GOYAVE ou **GOUYAVE**, c'est le fruit du *goyavier*, qui approche assez de la poire, arbre qui croît dans l'Afrique méridionale & aux Antilles.

GRABEAU. Les épiciers-droguistes donnent ce nom au résidu des drogues, dont on a séparé le meilleur & le plus propre à la vente. Du *grabeau de girofle*, est du girofle qui n'est pas entier. Du *grabeau de fené*, du *grabeau de thé*, c'est du fené & du thé en poussière. Il est défendu aux marchands épiciers & droguistes de vendre les pailles, poudres, criblures & *grabeaux* de leurs drogues.

GRACE, monnoie de billon, qui se fabrique & qui a cours à Florence, dans le négoce journalier des denrées & menues marchandises.

GRACES expécatives. On nomme ainsi l'espérance donnée à quelques ecclésiastiques de posséder certains bénéfices, lorsqu'ils seront vacans.

GRADINS de jardins, petites terrasses élevées en manière de degrés, où l'on met des caisses, des vases & des pots de fleurs pour terminer une allée. On les fait de gazon ou de maçonnerie, en ligne droite ou circulaire, en manière d'amphithéâtre.

GRADINE, outil plat & tranchant, d'acier ou de fer bien acéré, qui a par le bas deux hoches profondes de quatre à cinq lignes, qui y forment comme trois espèces de dents. Les sculpteurs & les mar-

briers s'en servent à approcher leurs ouvrages, après s'être servi de l'outil qu'ils appellent double pointe, ou dent de chien.

GRADUÉS. Ce sont des gens de lettres, qui, après avoir étudié dans une université, y ont obtenu des degrés de maître ès-arts, de bachelier, de licentié, ou de docteur en théologie, en droit & en médecine.

GRAILLER, en terme de *vénèrie* se dit quand on sonne du cor sur un ton clair, cassé ou enroué pour rappeler les chiens.

GRAILLONS, nom qu'on donne, dans les magasins du roi, aux restes de marbres dont les morceaux ne sont pas considérables; ces *grailions* se vendent en bloc, par estimation ou au plus offrant.

GRAINS, en terme d'*agriculture*, se dit principalement des fruits ou semences qui viennent dans des épis & qui servent à nourrir les hommes & les bêtes. Ainsi par ce mot de *grain*, on entend le froment, le seigle, le maïs, le sarasin, le panil, l'orge, le millet, l'avoine, le lin & le cheuvevis. Il se dit aussi de petits corps ou fruits que portent les arbres & les plantes, & qui leur sert ordinairement de semence, soit qu'ils viennent en pepins, en gouffe ou en grappe. On dit, un grain de grenade, de lierre, de laurier, d'aulne, de céleri, de poivre, de raisins, de verjus, &c. On entend encore par *grain* la récolte de la moisson. On appelle *gros grains* ceux qui servent à la nourriture de l'homme, & qui se sement en automne, comme le seigle, le méteil & le froment; & les *menus grains*, ceux qui servent à nourrir les animaux, comme l'orge, l'avoine, les pois, la vesce, qui se sement en Mars. La France, dans les années d'abondance, recueille assez de bled pour en fournir les étrangers. Dans les tems de disette, elle en peut

tirer d'Italie, des états du grand Seigneur, d'Europe & d'Asie.

GRAIN, petit poids, qui sert à peser les marchandises les plus précieuses. La livre de Paris se divise en seize onces, l'once en huit gros, le gros en trois deniers, le denier en 24 *grains*; ainsi il faut 9216 *grains* pour faire une livre de Paris, & chaque de ces *grains* est estimé peser un grain de blé. Le marc d'or se divise en 14 carats, le carat en huit deniers & le denier en 24 *grains*. Le marc d'argent se divise en 12 deniers, le denier en 24 *grains*, & le *grain* en 24 primes.

GRAIN, en médecine, est le plus petit des poids, dont on se sert pour la dispensation des drogues. Les trois *grains* sont une obole, les vingt sont un scrupule & les soixante sont une dragme, autrement un gros. Ce *grain* doit s'entendre d'un *grain* d'orge, moyennement gros, bien nourri, & point trop sec.

GRAIN, se dit encore des morceaux d'or très-pur, qui se trouvent quelquefois sur la terre & dans quelques rivières. De quelque volume & de quelque poids que soit cet or, on lui donne toujours le nom de *grain*. . . . Il y a une monnoie imaginaire ou de compte, dont on se sert à Messine & à Palerme pour l'évaluation des charges, & pour tenir les livres de commerce, à laquelle on donne le nom de *grain*.

On dit, *grain* de musc, *grain* de cachou, *grain* d'ambre, *grain* d'encens, *grain* de corail, *grain* de patenôte, &c. On donne aussi ce nom à des choses rondes & séparées l'une de l'autre, qui ont du rapport aux poids ou à d'autres *grains*.

Grain, dans le commerce s'entend des *grains* qui sont dans les étoffes, les cuirs, les métaux & les pierres; les gros de Naples sont des espèces de moires, qui ont un