

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 *vénérerie*, 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 *vénérerie* 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

plus gros *grain* que les autres. Le maroquin a un *grain* plus gros que le chagrin. Il y a des marbres dont le *grain* est gros, d'autres dont le *grain* est menu. On connoît l'acier a son *grain*, qui est plus menu que celui du fer.

On appelle *grain de zelim*, une espèce de poivre long, *grain de Tilly*, un pigeon d'inde, *huile de petits grains* celle qui se fait avec des oranges vertes; *grain d'orge*, une espèce de linge ouvré, qui se fait en Flandres & en Picardie.

Enfin les menuisiers, tourneurs, ferruriers, ont des outils auxquels ils ont donné le nom de *grain d'orge*; ceux des menuisiers, montés sur des fûts, sont des espèces de rabots qui servent à faire des mou-lures. Ils en ont aussi à manche de bois, qui sont des ciseaux pointus, un peu rabatus en burin.

Les *grains d'orge* des tourneurs sont aussi des espèces de ciseaux, dont la pointe est en triangle: ils en ont de deux sortes; les uns sont des *grains d'orge* simples, les autres sont des *grains d'orge* à trois tail-lans; ils servent à ébaucher l'ou-vrage. Le *grain d'orge* des ferruriers est un outil de fer acéré dont la pointe est forte & carrée. Ils s'en servent pour percer la pierre, quand elle est si dure que le ciseau n'y puisse entrer. . . . Les chafubliers font une broderie en compartimens qui représente assez bien le *grain*, & ils l'appellent broderie à *grain d'orge*.

GRAINE, semence que pro-duisent les arbres & les plantes pour la conservation & reproduc-tion de leur espèce. La plante est toute entiere dans la *graine*, & dans la plupart on la distingue avec le microscope, quoique pliée & enveloppée. Chaque *graine* contient non-seulement en soi la plante qui en doit naître, mais elle renferme

aussi une matiere blanche, qu'on nomme *farine*; pour nourrir la plante naissante, jusqu'à ce qu'elle ait une racine capable de l'alimenter des suc de la terre; & outre cette matiere farineuse, il y a une hu-meur huileuse pour entretenir dans la *graine* le principe de vie qui anime la petite plante concentrée. Elle sécherait & périrait sans cette huile vivifiante. Il y a autant de sortes de *graines* que d'espèces de plantes, & ce qui est admirable, c'est que les plus grands arbres portent souvent les plus petites *graines*; en forte qu'il n'y a aucune proportion entre la *graine* & la *plante*. La *graine* de tabac est cent fois plus menue qu'une *fève com-mune*, & cependant le tabac est une plante plus grande que la *fève*; & la *fève* elle-même est plus grande qu'un gland qui produit cependant le plus ample, le plus vivace & peut-être le plus fécond de tous les arbres. Suivant Bradeley, au-teur Anglois, dans son parallèle, entre les plantes & les animaux, il se trouve entr'eux une certaine analogie. Chaque plante porte avec elle les puissances mâle & femelle, ressemblant en cela à ces coquil-lages hermaphrodites qui peuvent engendrer sans le secours d'aucun individu de leur même classe. Grevv, dans son Anatomie des plantes, a fait des curieuses observations sur plusieurs *graines*. On y peut voir son système sur la génération des plantes, & consulter aussi les Mé-moires de l'académie des sciences des années 1711 & 1712.

On n'emploie guères dans le jardinage que des *graines* & se-mences d'un an ou deux au plus, & il n'y a guères que les pois, les fèves, les *graines* de melons, concombres, citrouilles, potirons, qui durent des huit & dix ans. La *graine* de choux-fleur en dure trois ou

ou quatre; celles de toutes fortes de chicorée, cinq ou six. De toutes les *graines*, il n'y en a point qui se conserve si peu que celle de la lai-tue: elle est cependant meilleure la seconde année que la première, mais elle ne vaut plus rien la troi-sieme année. On distingue les *grai-nes* en *graines potageres*, *graines à fleurs* & *graines d'arbres*.

Les *graines potageres* se sement en la lune de Février, en celle de Mars jusqu'à la mi-Mai, & en Au-tomme depuis la mi-Août jusqu'à la mi-Octobre. On sème les *grai-nes* sur des couches bien préparées; chaque espèce a son rayon à part, on les éloigne les unes des autres; & en arrachant les méchantes her-bes, il faut prendre garde d'arra-cher les *graines*, car on peut s'y tromper jusqu'à ce qu'elles soient grandes. Quand les *graines* sont se-mées, si la couche n'est pas mouil-lée, on l'arrose, & l'on continue s'il fait chaud & que la couche soit sèche. Comme les gelées blanches font mourir les *graines*, on a soin de couvrir les couches pendant la nuit, & on donne à ces couvertu-res un demi-pied d'élevation, & on les découvre le matin pour que le soleil donne dessus: & quand ces *graines* sont à la hauteur qu'on juge à propos, on les plante loin l'une de l'autre selon leur grosseur.

Les *graines* des fleurs se sement en la lune de Février, en celle de Mars jusqu'à la mi-Mai: on en sème aussi en Automne jusqu'à la mi-Octobre. Les *graines* des fleurs demandent, pour être semées, les mêmes soins & les mêmes apprêts que les *graines potageres*, c'est-à-dire, une couche garnie de bon fu-mier chaud, par-dessus un demi-pied de bon terreau pourri sur la-quelle couche, après que la grande chaleur est passée, on fait des rayons à quatre doigts les uns des autres

Tome II.

pour semer dans chacun les *grai-nes* de la même espèce. Les *graines* étant semées, on les couvre de l'é-paisseur de deux travers de doigts de terreau, on arrose la couche avec un petit arrosoir, & cela, tous les jours quand il fait sec, & on les couvre comme les *graines potage-res*, de peur des gelées blanches, & on les découvre, quand le soleil paroît sur la couche. On ne doit rien arracher dans les rayons de ses couches, que ces jeunes fleurs ne soient levées & déjà bien grandes, de peur de les arracher pour de l'herbe, car elles viennent de même.

Pour les *graines d'arbres*, on les plante depuis le mois de Mars jus-qu'à la S. Jean, & depuis la mi-Août, jusqu'à la mi-Octobre. On prend de la terre forte, de la terre neuve, de la terre des jardins, du terreau, on mêle le tout ensemble, on le passe à la claie. Si on sème en terre, on met sept à huit hottes de cette terre sur les planches, & on laboure le tout. Si on sème ces *graines* dans des terres ou des vail-lées, on les emplit de cette terre. Les *graines* semées au Printems ou en Automne doivent être couvertes de quatre bons doigts d'épaisseur. Quand elles se découvrent, on doit les recouvrir & les arroser s'il ne pleut point, ce qu'on continue jus-qu'à ce que ces arbres naissans soient un peu grands.

Parmi les arbres on distingue ceux qui portent des *graines* d'avec ceux qui portent des fruits. Ceux qui portent de la *graine* sont l'or-me, le tillot, le sicomore, le frêne, l'érable & le bouleau; ceux qui portent des fruits sont le ché-ne, le maronnier d'Inde, le châ-taigner, le hêtre, le noisetier ou le coudrier. Les *graines* & les fruits de ces arbres se recueillent au mois d'Octobre. Il en faut ex-cepter la *graine* d'orme qui se re-

cueille au mois de Mai & qui se sème dans le même tems. La fin de Février ou le commencement du mois de Mars est le tems le plus propre pour semer les *graines* & les fruits des arbres. On choisit entre les *graines* celles qui sont grosses ou rondes, pleines en dedans, d'un beau verd, & de l'année précédente: entre les fruits, ceux qui ont les mêmes qualités, c'est-à-dire, qui sont gros, unis, clairs, pleins, entiers & de l'année précédente. On conserve les *graines*, en les mettant dans un lieu sec, on les remue comme du bled, ou on les met dans des sachets suspendus au plancher. Pour les fruits, comme le gland, le maron d'Inde, la châtaigne, la faine & la noisette, on les conserve dans des mannequins avec du sable, on y fait un lit de sable, puis un lit de ces fruits, encore un lit de sable, puis un autre lit de fruits jusqu'à ce qu'on ait employé tout ce qu'on veut garder de fruits, & l'on place ces mannequins pendant l'hyver dans un lieu sec & un peu chaud.

*GRAINE de canaris*; c'est celle dont on nourrit les petits oiseaux de ce nom; elle vient d'une plante qui produit beaucoup de petites tiges semblables à celle de l'épeautre de la hauteur d'un pied & demi, minces, douces, distinguées par plusieurs nœuds. La *graine* est blanche, longue, de la grosseur de celle du millet; elle croît en Italie, à Malthe, aux isles Canaries, & on en trouve à Marseille.

*GRAINE d'Avignon*; c'est celle d'un arbrisseau connu des anciens sous le nom de *licium*. Il y en a beaucoup aux environs d'Avignon, d'où cette *graine* a été appelée *graine d'Avignon*. Il s'en trouve aussi beaucoup dans le Comté Venaissin, dans le Dauphiné, la Provence & le Languedoc. Lesteinturiers se servent de sa *graine* pour teindre en

jaune. Quelques auteurs confondent l'arbrisseau qui porte la *graine d'Avignon* avec le nerprun ou noirprun qui croît dans les haies. Voyez *Nerprun*.

*GRAINE d'écarlate*. L'arbrisseau qui porte cette *graine* a les branches épaisses, les feuilles épineuses tout à l'entour, comme celles du houx, mais beaucoup plus petites. Il croît dans l'Arménie, quelquefois sur les chênes dans la Cilicie, en Pologne, en Bohême, & dans le Languedoc, aux environs de Montpellier; ses grains sont ronds, de couleur de vermillon. On en fait confection alkermes. Voyez *Ecarlate*.

*GRAINE de ver à soie*: ce sont les œufs de ces insectes qu'on appelle *graine*, à cause de la ressemblance qu'ils ont avec celle des plantes. Il n'y a que la *graine* des femelles qui se sont accouplées avec les mâles, qui soit féconde. Voyez *Vers à soie*.

*GRAINE d'épinars*. Les brodeurs-chafubliers donnent ce nom à une espèce de broderie en losange, faite avec du fil d'or ou d'argent. On l'appelle aussi *grain d'orge*.

*GRAINER*, ou *GRENER*; c'est le travail de la plante pour se multiplier; autrement l'espèce en périroît. La plante forme une tige au haut de laquelle se forme ordinairement la *graine*. Il y a des plantes comme la laitue, la chicorée qui monte trop-tôt en *graine*; ce qui arrive quand le terroir n'est pas bon ou qu'il n'est pas suffisamment arrosé dans les grandes chaleurs; d'autres plantes ne *grainent* pas comme on voudroit, comme les œillets, les choux-fleurs, &c. & d'autres dans les terroirs froids & humides, comme le basilic, le persil de Macédoine ne *grainent* point ou *grainent* si tard, que leur *graine* ne sçauroit mûrir.

*GRAINETIER & GRENIER*: Le premier, suivant *Chomel*, la *Quintinie*, *Liger*, est un marchand de grosses graines, comme bled, avoine, &c. Le second est un marchand de *graines potageres* & de *fleurs*, & aussi un marchand de *grains* en détail & à petite mesure. A Paris, les *grainiers* & *grainieres* ne font qu'un seul corps de communauté; & dans leurs statuts du 17 Septembre 1694, ils ont la qualité de maîtres & maîtresses, marchands & marchandes *grainiers* & *grainieres* de la ville & fauxbourgs de Paris; les *graines*, légumes & autres denrées, qu'ils ont la faculté de vendre, sont pois, fèves, lentilles, orge en grain, orge mondé, avoine, gruau d'avoine, millet en grain, millet mondé, riz, bled, seigle; sarrasin, navette, chenevi, vesce, sain foin, luzerne, treffe d'Hollande, lupin, *graine* de lin, de laitue, de pourpier, de poreaux, de poirée, d'oignon, d'épinars, de cerfuis, de chou, de cerfeuil, de persil, &c. Les farines de fèves, d'orobe, de seigle, de froment, d'orge, &c. entrent dans leur négoce, même la paille & le foin, mais en détail & à petites mesures.

*GRAIRIE*, en terme des eaux & forêts, est la partie d'un bois possédée en communication. Il se dit aussi du droit que le roi prend sur les bois qui sont sur le très-fond d'autrui, à cause de la justice qu'il fait exercer par ses officiers des eaux & forêts pour leur conservation. A Orléans, on paye deux sols parisis d'une part, & dix-huit deniers de l'autre, pour ce droit qui est différent selon les lieux. Voyez *Gruirie*.

*GRAIS*, ou *GRÉS*, pierre dure & grise qui se fend & se réduit en poudre aisément; cette pierre sert dans les bâtimens en gros quartiers.

Les sculpteurs s'en servent pour des morceaux de sculpture. Les sphinx & les lamies qu'on voit à Fontainebleau en sont faits. Le principal usage du *grais*, à Paris & aux environs, est pour le pavé. Il se vend à la toise cube tout taillé sur la carrière, & à la toise carrée posée en place. Les potiers de terre emploient beaucoup de *grais* dans leurs ouvrages; c'est avec du *grais* battu que les glaches & miroirs se dégrossissent & s'adoucisent, & que les lunetiers travaillent leurs verres soit concaves avec des boules, soit convexes dans des bassins. La plupart des ouvriers qui travaillent en marbre, en pierre & en bois, comme les sculpteurs, marbriers, tailleurs de pierre, charpentiers, menuisiers, &c. affûtent & aiguissent leurs outils coupans sur le *grais*. Les fondeurs de caractères d'imprimerie ont une pierre de *grais* d'Angleterre qu'ils appellent *meule*, sur laquelle ils frottent & usent les lettres nouvellement fondues pour les unir des deux côtés, par où elles doivent se toucher & se joindre, quand on les met en ligne. Ce *grais* se pose horizontalement sur un billot ou escabellon de bois. Les miroitiers-lunetiers ont aussi un *grais* qu'il nomment de même *meule*, sur lequel ils dressent & arrondissent les bords des verres de leurs lunettes pour les placer dans la rainure des chasses. Les carrières, où on tire le *grais*, s'appellent *graisserie*.

*GRAISSE*, matière blanche, grasse & huileuse qui se trouve répandue dans plusieurs parties du corps des animaux. Il y a des *grais* qui, fondus & purifiés, sont partie du négoce des marchands droguistes-épiciers, & qui sont propres pour la médecine, & d'autres qui s'emploient dans les manufactures des chandelles ou dans la pré-

paration de certaines sortes de cuirs, sous le titre de suif.

La *graisse* de bœuf sert à faire toutes sortes de farces, à nourrir des braises & à cuire des cardons d'Espagne. On n'emploie guères, en cuisine, la *graisse* de mouton, parce qu'elle est sujette à sentir le suif. La *graisse* de rôt, qui tombe de la léchefrite, doit être ramassée avec soin pour être conservée dans des pots pour s'en servir au besoin; celle de volaille est la plus fine & la meilleure: on l'emploie pour quelque ragoût. On comprend sous ce genre la *graisse* de chapon, de pou-larde & même d'oie, qui sont toutes bonnes; elles sont quelquefois mêlées d'un dégoût de perdrix ou d'autre gibier; mais elles n'en sont que meilleures. La *graisse* de cochon rôti plaît assez au goût; & plusieurs s'en servent volontiers, ainsi que des autres dans les maisons où la dépense est bornée.

GRAMEN, sorte de petite herbe qui croît dans les cours & dans les jardins; c'est le chiendent. Voyez ce mot.

GRAND, terme de comparaison qui se dit, dans le commerce, de quelques livres de marchands & banquiers, de certaines communautés ou de diverses sortes de marchandises; par exemple, on nomme *grand-livre*, chez les marchands & chez les banquiers, un registre dont ils se servent pour y former tous les comptes en débit ou en crédit, dont ils trouvent les sujets sur leur Journal; dans ce livre, les pages à gauche sont destinées pour le débit, & celles à droite pour le crédit. Le débit se marque par le mot *doit*, & le crédit se distingue par le mot *avoir*.

En terme de marchandises, on nomme *grand-barrage* une espèce de toile ouvrée, qui se fabrique à Caën en Normandie, il y a le *grand*

*barrage* & le *grand barrage commun*.... *Grand Caën*, ou *Damas*, une autre espèce de toile, qui se fabrique en quelques lieux de basse Normandie.... *Grand lion*, une autre espèce de toile ouvrée qui se tire du Beaujolois.. *Grands brins*, ou *Hauts brins*, sont des toiles de Bretagne, dont la plus grande partie se fabrique à Dinan.

Dans les papeteries de France, on nomme *grand monde*, une espèce de papier le plus grand de ceux qui s'y fabriquent. La communauté des maîtres teinturiers de Paris, est nommée communauté du *grand teint*, ou du *haut teint*, parce qu'il n'est permis qu'à elle d'employer les meilleures drogues pour faire les bouillons de leurs teintures, & mettre les étoffes en couleur; ce qui les distingue des teinturiers du petit teint qui ne teignent que les moindres étoffes & qui peuvent se servir des drogues moins bonnes.

GRAND, est encore une épithète que les fleuristes donnent à bien des sortes d'œillets, &c. voici les plus connues.... *Grand halbardier* est un œillet vif, incarnat sur un blanc, dont la fleur est assez large, la plante vigoureuse; il vient de Flandres.... *Grand amiral de France*, œillet cramoisi sur un beau blanc, il se trouve à Lille.. *Grand argenter*, œillet rouge brun, tout semblable au grand maréchal.... *Grand-beauté*, œillet violet brun sur un blanc de lait, on le doit préserver des brouillards. Sa plante est vigoureuse; il graine & se trouve à Compiègne.... *Grand César*, œillet violet & blanc, large, qui graine.... *Grand-conquérant*, nom que les fleuristes donnent à un œillet brun, sur un blanc assez fin, dont la plante est robuste, mais susceptible du blanc.... *Grand cramoisi* de Lille, œillet dont le nom porte la couleur & le lieu de

sa naissance, & dont le blanc est admirable, tant il est fin.... *Grand-Cyrus*, œillet qui porte une belle fleur tracée d'un gros panache, incarnat, pâle sur un fin blanc bien détaché.. *Grand-maréchal*, œillet rouge brun, sur un blanc qui n'est point fin; il se trouve à Lille & ne casse pas, si on lui laisse quatre à cinq boutons.... *Grand-noir*, œillet pourpre fort enfoncé, grand & large, dont la plante est délicate.... *Grand-preaux*, ou *paon royal*, œillet violet & blanc qui porte une grosse fleur.... *Grand-prieur*, œillet violet pourpre sur un blanc de lait, dont la fleur est ronde large & tracée de gros panaches, qui ne creve point.... *Grand-turc*, œillet incarnat, pâle sur un beau blanc. Le panache est fort gros, mais confus... Il y a aussi plusieurs sortes de tulipes qui portent le nom de *grande*, uni au nom de guerre qu'on leur a donné. Voy. la *Culture des fleurs* par Morin.

GRAND-CONSEIL, tribunal supérieur qui étoit autrefois ambulatoire & qui tient présentement ses séances à Paris; sa juridiction s'étend dans toute la monarchie, à l'exception des Pays-bas. Voyez ce dont ce tribunal connoît dans la *Jurisprudence actuelle* de M. Denisart.

GRANDS-VICAIRES, ou VICAIRES-GÉNÉRAUX; officiers ecclésiastiques établis par les évêques pour les soulager dans le gouvernement du diocèse, & que les évêques peuvent révoquer quand bon leur semble.

GRANGE, lieu où l'on serre & où l'on bat les bleds: il faut toujours la bâtir sur un terrain élevé, crainte que l'humidité n'endommage le bled qu'on y entasse. L'entrée doit être exposée au levant, parce que l'on prétend qu'il y entre un air qui est salutaire aux grains qu'on

entasse. Une *grange* bien bâtie est celle qui a des fondemens solides, une couverture bien faite & qui est enfin construite avec de bons matériaux, soit en pierre, soit en bois. Elle est composée d'une travée de chaque côté où l'on entasse les gerbes, & d'une aire au milieu où on bat le grain. Dans les *granges* un peu considérables, on attache au milieu une poulie, & par le moyen d'une corde qui la fait rouler, on enlève les gerbes sur un échafaud au-dessus de l'aire. Il y a peu de *granges* en Hollande: les peuples de ce pays entassent les *gerbes de bled* & les *bottes de foin* en monceaux, faits en manière de pyramide, soutenus par quatre ou cinq petits piliers de bois, distans l'un de l'autre, & garnis de chevilles de bois qui les tiennent en état; cette manière de *grange* n'est pas si sujette aux rats que les autres, disent les Hollandois. On donne improprement, dans quelques provinces de France, le nom de *grange* à une métairie, à une maison des champs, parce qu'une *grange* est le principal bâtiment d'une ferme où l'on serre toute la moisson d'une année. C'est prendre une partie pour le tout.... Donner une terre à *grangeage*, c'est la donner à ferme ou à louage à un laboureur pour qu'il la cultive, à condition de partager avec lui les fruits qu'elle produira; & ce laboureur ou metayer est nommé *grangier*, parce qu'il a foin de recueillir les grains & de les ferrer dans la *grange*.

GRANIT, espèce de marbre très-dur qui ne prend jamais bien le poli. Il y a le *granit* d'Egypte le *granit* d'Italie, & le *granit* du Dauphiné, celui d'Egypte a des taches grises & vertes sur un blanc sale; ces belles aiguilles & ces colonnes d'un volume si énormes, monumens de la magnificence des anciens Egyptiens

en font faites... Le *granit* d'Italie est de deux fortes; l'un nommé *granit verd*, mêlé de tâches vertes & blanches qui est une espèce de *serpentin*; l'autre qui a des tâches un peu verdâtres. Ce dernier est moins dur que l'égyptien quand on le travaille dans la carrière; mais quand il est resté long-tems à l'air, il acquiert une grande dureté... Le *granit* du Dauphiné est une espèce de caillou très-dur, mais bien veiné.

**GRAPE**, fruit ou semence de plusieurs arbres ou plantes qui se divisent en plusieurs grains attachés ensemble. Le lierre, le sureau, l'acacia, le filaria, l'aulne, portent leur fruit en *grape*; mais on le dit plus particulièrement du fruit de la vigne... *Grapillon* est une petite *grape*, ou une partie qu'on détache d'une *grape*, & *grapiller* c'est chercher les petites *grapes* que les vendangeurs ont laissé dans la vigne.

**GRAS**, en terme de labourage; on appelle *terres grasses* celles qui sont d'une consistance tenace; ce sont le plus fertiles en bled de froment. On appelle aussi *terres grasses*, les terres d'argile & la glaise dont les poitiers & les fontainiers se servent. *Gras pâturages*, se dit des bons herbages où l'on met les bœufs à l'engrais.

Dans les manufactures de laine, on dit qu'un drap est *gras*, qu'une serge est *grasse*, quand ils n'ont point été bien dégorés de leur huile & de leur graisse, ce qui vient de la faute du foulon, & les vers se mettent plus ordinairement dans ces étoffes grasses, que dans les autres.

**GRAS-DOUBLE**, sont des membranes dures, visqueuses, gluineuses, difficiles à digérer & propres à produire des obstructions. On mange le *gras-double* grillé avec une sauce piquante, à la braise, avec une sauce à l'échalote, mariné

avec sel, poivre, persil, ciboule, une pointe d'ail, panné de mie de pain, grillé, servi avec une sauce au vinaigre. On le mange aussi à la sauce à robert.

**GRAS-FONDURE**, maladie de cheval, qui vient de fermentation de pituite & des mauvaises humeurs qui se dégorgent dans les boyaux, ce qu'il leur arrive quand on les surmene durant l'été. Cette maladie est très-difficile à connoître & plus difficile à guérir. Le cheval attaqué de ce mal, perd le manger, se couche, se leve, regarde son flanc. Pour l'en guérir, un maréchal habile introduit son bras dans le fondement pour en vider le gros boyau, non seulement de la fiente, mais encore de toute les glaires qu'il y trouvera: l'ayant vidé, il le saigne au col, & demi-heure après, il lui donne un lavement. Un cheval *gras-fondu* qui jette abondamment par les nazeaux, & dont la matière qu'il jette est comme de l'écume, est un cheval qui ne peut pas guérir.

**GRASSETTE**, plante qui pousse six ou sept feuilles & quelquefois davantage, couchées sur la terre, d'un verd pâle, grasses, luisantes, longues de deux pouces larges d'environ un pouce, un peu obtuses en leur extrémité. Cette plante est vulnérable & deterfive; elle consolide les plaies étant écrasée, mêlée avec du beurre frais & appliquée sur le mal.

**GRASSET**, à l'égard du cheval est cet endroit de la cuisse qui avance davantage contre le ventre, quand le cheval chemine.

**GRAT**; c'est à la campagne, le lieu où les poules vont *gratter* pour trouver, dans la terre ou dans le fumier, des vers & des insectes pour se nourrir.

**GRATELLE**, maladie que les agneaux gagnent pour avoir mangé de l'herbe mouillée; elle leur vient

au menton. Pour y remédier on prend du sel broyé avec de l'hyssope; autant de l'un que de l'autre; on en frotte le museau, le palais & la langue de l'agneau gratteux, puis ensuite avec du saindoux & de la poix de résine, le tout fondu ensemble, & la *gratelle* guérit.

**GRATERON**, plante qui croit dans les haies & dans les buissons auxquels elle s'accroche; elle est apéritive.

**GRATIENNE**, toile de lin blanche, qui se fabrique en Bretagne.

**GRATIOLE**; plante médicinale qui vient en Provence, en Languedoc, & en plusieurs endroits de la France, qui purge vigoureusement par haut & par bas: on l'ordonne aux hydropiques, aux cachectiques, à ceux qui ont la fièvre tierce ou quarte, ou qui sont sujets à la goutte & à la sciatique. On la nomme *herbe à pauvre homme*, parce qu'il n'y a presque que les pauvres qui en fassent usage & qu'elle est purgative.

**GRATTEAU**, instrument d'acier dont le doreur sur métal, les fourbisseurs & autres ouvriers se servent. Celui des doreurs sur métal est pointu à quatre carnes tranchantes, monté dans un manche de bois; celui des fourbisseurs est long d'environ dix pouces, tourné en spirale par le milieu, les deux bouts plats, tranchans & courbés, l'un à droite & l'autre à gauche; il sert à gratter & à brunir la plaque des gardes d'épées qu'on veut nettoyer & réparer. Les fourbisseurs & autres ouvriers qui travaillent en ciselure appellent *petit grattoir* un cifelet un peu recourbé par le bout, dont ils grattent & adoucissent le relief de leurs ouvrages.

**GRATTE-BOESSE**, outil en forme de petite brosse composée de plusieurs menus fils de léton joints

ensemble, par le moyen d'un autre fil de léton qui les entortille. Plusieurs artisans, sur-tout les horlogers, s'en servent, étant trempée dans la bière ou de l'urine pour rendre la dorure plus brillante & plus vive. Ces *gratte-boesses*, viennent d'Allemagne, & les merciers quincailliers en font commerce. Les doreurs sur métal s'en servent aussi quand ils veulent dorer d'or moulu.

**GRATTE-CU**: nom qu'on donne communément au fruit de l'églantier; il est oval ou oblong, gros comme un gland, il devient rouge à mesure qu'il grossit. On en fait une conserve nommée *cynorrhodon*. On en met dans les tisanes apéritives; sa semence est astringente, on s'en sert en décoction pour les injections.

**GRATTER**: on *gratte* le parchemin, le papier, les métaux pour les rendre plus unis... *Gratter* un livre, chez les relieurs, est ouvrir le dos d'un livre avec un instrument de fer, dentelé pour y faire mieux entrer la colle, avant que de l'endosser. Le *grattoir* dont les relieurs se servent est de fer à queue d'aronde, de douze ou quinze lignes de large par le bout, avec plusieurs entailles ou dents assez fines; son manche est de bois.

Plusieurs ouvriers, sur-tout ceux qui travaillent sur les métaux, ont un *grattoir* pour nettoyer, arrondir & perfectionner leurs ouvrages... Le *grattoir* des orfèvres & des graveurs en taille douce, est d'acier poli, taillé de forme triangulaire & aboutissant en pointe; il a ordinairement un polissoir à l'autre bout; l'espace qui sépare ces deux outils est tourné en spirale... Le *grattoir* des sculpteurs est de fer emmanché de bois, dont l'extrémité est large & recourbée, entaillée tout autour en forme de dents de scie... Celui dont on se sert dans

l'hôtel des monnoies pour ratifiser les lames de cuivre au fortir des moules, est fait à-peu-près comme un fer de pique, mais seulement tranchant d'un côté... Les chaudronniers ont plusieurs *grattoirs*, l'un desquels est peu différent de celui des monnoies; mais il est emmanché d'un plus long manche, afin de pouvoir atteindre au fond des marmites, coquemars & autres ustensiles de cuisine qu'ils nettoient & gratent avec cet instrument pour les mettre en état d'être étamés; l'autre *grattoir* est en croissant pour gratter l'équerre des chaudières, marmites & autres ustensiles qui sont enfoncés. L'autre *grattoir* qui est fort court, est en forme de couteau, & sert à gratter les bords. Ces *grattoirs* sont emmanchés de bois; celui en forme de couteau est toujours très-court; ceux en croissant sont de diverses longueurs proportionnées à la profondeur des pièces qu'on veut gratter. . . . Les plombiers ont un *grattoir* plat & court, assez tranchant, pointu & un peu recourbé dont le manche est de bois & fort court, qui leur sert à ratifiser & à gratter les soudures. . . Les ferruriers ont aussi des *grattoirs* qu'ils nomment *grattoires* dont ils se servent pour dresser & arrondir les anneaux des clefs & autres pièces de relief. Ils ont des *grattoirs* ronds, demi-ronds, carrés, longues & de diverses autres figures, suivant le goût & le génie de l'ouvrier ou la diversité de l'ouvrage.

**GRAVELÉE**, drogues propres à la teinture, du nombre de celles qu'on appelle *non colorantes*, parce que sans donner une couleur aux étoffes, elle ne fait que les préparer à en recevoir une, étant employée dans les bains ou bouillons. La *gravelée* appelée *cendre de gravelée*, est la lie de vin séchée & ensuite

calcinée. Pour être bonne, elle doit être en pierre nouvelle faite, d'un blanc verdâtre, d'un goût salé & amer. La *gravelée* de Bourgogne passe pour être la meilleure, parce qu'elle n'est faite qu'avec de bonne lie; il en vient aussi de Lyon. Les teinturiers se servent aussi d'une espèce de cendre *gravelée* qu'on nomme *potasse* ou *vedasse*, qui vient de Pologne, de Dantzic, & quelquefois de Moscovie.

On fait, en chymie, de la *gravelée* préparée, un sel qui a les mêmes vertus que le sel de tartre, à la réserve qu'il est plus corrosif. On en compose aussi des pierres nommées *pierres à cauterer*, soit les communes, soit celles qu'on nomme *cauterer de velours*, parce qu'elles opèrent doucement.

**GRAVER**; c'est tailler, inciser les pierres précieuses, les métaux, les marbres, les bois & autres semblables matières, & y représenter avec les ciseaux, les ciselets, les burins, l'eau-forte, &c. diverses sortes de figures, &c.

**GRAVEUR**; il y a des *graveurs* sur les pierres précieuses, en acier, en taille-douce, en bois, en métal & en fer. Les *graveurs* des pierres précieuses sont ceux qui ont l'art de faire, sur diverses espèces de pierres précieuses, de représentations en creux & en relief. On les nomme aussi maîtres *crystalliers*, parce qu'ils gravent sur le *crystal*. Ils sont du corps des maîtres lapidaires, & ne font qu'une même communauté avec eux. L'art de graver sur les pierres précieuses, est un de ceux où les anciens ont le plus excellé; & l'on voit encore des antiques en ce genre qui surpassent de beaucoup tout ce que les modernes ont pu faire de meilleur. *Pyrgoteles*, chez les Grecs, du règne d'Alexandre le Grand, & *Dioscorides* sous les premiers empereurs Romains,

sont les plus célèbres *graveurs* dont les noms soient passés jusqu'à nous.

Les *graveurs sur acier* sont ceux qui gravent les poinçons, les matrices & les carrés propres à frapper & fabriquer toutes sortes de monnoies, de médailles & de jettons. Ces *graveurs* pour les monnoies, sont aussi nommés *tailleurs*, & sont en titre d'offices. Ces *tailleurs* des monnoies peuvent graver des médailles & des jettons; mais un *graveur*, qui n'est pas *tailleur*, ne peut, sous peine de punition corporelle, graver des poinçons & matrices servant au monnoyage.

Les *graveurs en taille douce* sont ceux qui gravent sur le cuivre, soit avec le burin, soit avec l'eau-forte, qui y représentent, d'après le peintre ou d'après des desseins, divers sujets d'histoire, de passage, de grotesque, de fleurs, d'animaux, &c.

Les *graveurs en bois* sont ainsi nommés de la matière sur laquelle ils travaillent, qui est ordinairement le bois de poirier ou de buis parfaitement uni, bien sec & sans nœuds, sur lequel le *graveur* trace à la plume le dessin qu'il veut représenter.

Les *graveurs en métal* sont ceux qui gravent toutes sortes de cachets, les sceaux de la chancellerie, autres sceaux particuliers, les marteaux à marquer les cuirs dans les halles, les bois dans les forêts, les poinçons pour frapper les plombs des marchandises & étoffes, les poinçons de frise, de bordures & autres ornemens pour les orfèvres, les poinçons pour les relieurs & doreurs sur cuirs, & les potiers d'étain, &c. Ces *graveurs* sont une des communautés des arts & métiers de la ville & fauxbourgs de Paris, sous le nom de *maîtres tailleurs-graveurs sur métal*.

Les *graveurs & doreurs sur fer*

& acier trempé & non trempé sont réunis à la communauté des maîtres couteliers.

**GRAVOIR**, outil avec lequel les miroitiers-lunetiers font les rainures des cercles d'écaillés de tortue ou de corne qu'on appelle les *chasses des lunettes*, & dans lesquelles se placent les deux verres de chaque lunette. Ce *gravoir*, proprement dit, est une petite plaque d'acier très-mince, de forme sphérique, avec des dents de scie autour de sa circonférence.

**GRAVURE**. Cet art ingénieux de conserver à la postérité les plus beaux ouvrages des peintres, architectes, &c. aussi-bien que quantité de machines & d'inventions utiles pour perfectionner les arts & les sciences, ne remonte guères au-delà du quinzième siècle; & il est un de ceux qui composent, à Paris, l'académie royale de peinture, & la communauté des maîtres peintres, sculpteurs & graveurs de la ville & fauxbourgs de Paris. La *gravure* sur le cuivre, au burin & à l'eau-forte, est la seule dont on se serve pour les grands ouvrages; celle en bois n'est plus guères d'usage que pour les petits ouvrages.

**GRAVURE**, chez les cordonniers & savetiers. Ils donnent ce nom à une entaille qu'ils font avec le tranchet, tout autour des grosses semelles du dessous des souliers & autres telles chaussures. Ils appellent *releve gravure*, un petit couteau à pointe émoussée qui leur sert à élargir cette entaille pour donner passage à l'alène ou pour la rabattre quand la semelle est cousue.

**GREFFE**, petit scion ou petit rejetton d'un arbre qu'on infère dans un autre pour lui faire produire des fruits de la même nature, de la même espèce que celle de l'arbre dont on a pris la greffe. On