

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 chaudrons, 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 *endre 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

donne encore le nom de *greffe* à l'œil qu'on leve à la branche de l'arbre dont on veut avoir l'espèce lorsqu'il est en sève & qu'on insère dans le corps d'un autre arbre. L'usage de la *greffe* est ce qu'il y a de plus ingénieux, de plus agréable & de plus utile dans l'agriculture, & c'est le triomphe de l'art sur la nature.

Il y a des arbres qui sont francs de leur espèce, & qui rapportent de bons fruits sans être *greffés*; mais la plupart ont besoin de ce secours ou par nécessité, ou du moins pour être forts & bons. Quand un arbre n'est ni trop jeune, ni trop vieux, on le peut *greffer* à tel endroit & autant de fois qu'on voudra. En général, on *greffe* les arbres aussitôt qu'ils sont assez forts pour cela; le fruit en devient plus gros & d'un relief plus fin. Les fruits de jardin pour la bonté desquels on se sert de la *greffe* sont les poires, les pommes, les prunes, les pêchers, les pavies, les abricots, toutes sortes de cerises, &c.

On *greffe* les poiriers sur des coignassiers ou sur des poiriers sauvages; il faut en excepter les *bons-chrétiens d'été* musqués, & les *porzails* qui ont peine à prendre sur les coignassiers. Les sauvages de pépinière & les rejettons des vieux pieds ne sont bons que pour les arbres de tige, parce qu'ils sont trop vigoureux pour demeurer bas.

Les pommiers se *greffent* ou sur des pommiers sauvages, ou sur des pommiers de paradis ou sur des donçains; mais il faut observer que les sauvages, soit de fouche, de pépins ou de rejettons ne sont propres que pour faire des pommiers de tige ou de grands buissons échappés & non des pommiers nains, & que les paradis sont très-propres pour demeurer nains & occuper peu de place; ils poussent peu de bois

& font promptement du fruit.

Les pruniers ne se *greffent* que sur d'autres pruniers, & même sur un petit nombre d'espèces, comme le saint-julien, le damas noir, les cerisettes.

On *greffe* les pêchers sur des pruniers de saint-julien ou de damas noir, ou sur des abricotiers déjà *greffés*, ou sur de jeunes amandiers de l'année. En général, il vaut mieux *greffer* tous les arbres fruitiers à noyau, sur amandiers ou sur pruniers de saint-julien ou de damas noir, que d'en élever de noyau.

Pour les abricotiers, ils viennent de noyau; il est mieux cependant de les *greffer* sur amandiers, sur pruniers de damas noir ou de saint-julien, ou sur ceux qui portent les plus belles prunes blanches.

On *greffe* les cerisiers sur des merisiers ou sur des cerisiers de pied. Ces derniers sont meilleurs pour les cerises précoces: on les met en espalier, parce qu'ils ne sont pas si vigoureux que les merisiers.

L'azerolier se *greffe* sur l'épine blanche: quelquefois sur de petits sauvages de poiriers ou sur des coignassiers ou des poiriers *greffés*, qui ne réussissent pas bien.

Les amandiers viennent d'eux-mêmes ou on les *greffe* les uns sur les autres.

Les coignassiers ne sont guères *greffés*, parce qu'ils sont aisément du fruit eux-mêmes; cependant on *greffe* le coignassier de Portugal pour en bonifier l'espèce, on en *greffe* aussi sur les poiriers.

Les mûriers naissent tout francs: on en *greffe* cependant à la pousse d'écussons entés sur d'autres mûriers de meilleure espèce.

Les néliers se *greffent* sur d'autres néliers, sur de l'épine blanche, sur des coignassiers ou sur des poiriers. Voyez, pour un plus long

détail, la *Quintinie*, *Liger*, & les autres. Passons aux différentes sortes de *greffes*; il y a la *greffe en écusson*, la *greffe en fente*, la *greffe en couronne*, la *greffe en flûte*, la *greffe à emporte-pièce*, & la *greffe en approche*. Les trois premières sont beaucoup en usage, les autres sont moins utiles, & elles ne diffèrent des premières que par quelques circonstances de plus ou de moins.

Tout le mois de Février & une bonne partie de Mars sont admirables pour les *greffes en fente*; mais il faut se hâter quand l'année est trop avancée; si l'arbre étoit en sève, il seroit trop tard pour *greffer en fente*; cependant on peut *greffer en fente* les pommiers jusqu'au mois d'Avril, parce qu'ils sont tardifs à se mettre en sève; mais s'il pleut ou s'il vente, sur-tout du sud ou du sud-ouest, on ne doit pas *greffer en fente* ni en écusson. On choisit, sur les arbres qui sont vigoureux & dans leur année de rapport, les *greffes* qu'on veut enter, & on les leve quand l'arbre n'est pas en sève. La *greffe en fente* est bonne, particulièrement pour les poiriers & pommiers francs, parce qu'elle vient plus vite que celle qui est en écusson.

Il y a deux sortes de *greffes à écusson*, celle en écusson à la pousse, & celle en écusson à œil dormant. Il faut peu de sève pour celle-ci, & beaucoup pour l'autre. On leve l'une & l'autre dans un tems frais & couvert: on choisit, pour les pêchers, des écussons qui aient des yeux doubles & triples; pour tous les autres arbres fruitiers, un œil simple suffit. On *greffe en écusson* les pêchers & les pavies sur le prunier de damas noir ou de saint-julien, sur l'abricotier & sur l'amandier. On *greffe* aussi les cerisiers en écusson à œil dormant,

& encore mieux en écusson à œil poussant. Si l'on veut avoir des poires plus grosses & plus excellentes qu'à l'ordinaire, on écussonne sur des jeunes coignassiers, des *greffes* d'un arbre qui produise de gros fruits, comme *bon-chrétien d'été*, *virgouleuse* & autres arbres sèveux; & sur les jeunes branches que ces *greffes* auront produites, on ente à œil dormant quelques fruits de meilleure espèce, comme le *bon-chrétien d'hiver*, *l'embrette*, le *saint-germain*, &c. La *greffe en écusson à œil dormant*, se fait dans le decours de la lune de Juin, de Juillet & d'Août, & celle en écusson à la pousse, en Juin.

La *greffe en couronne* se fait entre le bois & l'écorce sur des sujets qui ont au moins quatre pouces de diamètre, soit vieux troncs, grosses branches ou sauvages. On la préfère à celle qui se fait en fente, parce qu'elle est plus aisée & plus sûre, & elle ne fatigue point le sujet comme fait la *greffe en fente*. On *greffe en couronne* au commencement du mois de Mai. Cette *greffe* n'est en usage que pour les gros arbres fruitiers à pépins, & non pour les fruits à noyau, ni pour les sujets qui n'ont pas la force de ferrer puissamment leurs *greffes*.

La *greffe à emporte-pièce* est bonne pour les gros arbres qu'on ne peut fendre sans les altérer beaucoup. Quand ces gros arbres ont l'écorce trop dure & le bois revêché pour être entés, il est meilleur de les étêter un peu haut pour leur faire pousser du jeune bois & de nouvelles branches sur lesquelles on pourra *greffer* dans la troisième année.

Le *greffe en flûte* n'est propre que pour les figuiers, châtaigniers, maroniers & autres sujets sèveux; c'est la plus difficile de toutes les *greffes*, parce qu'il faut dépouiller

circulairement un rameau de sa propre écorce pour en revêtir un sauvageon qu'on a auparavant dépouillé lui-même. Cette greffe ne se fait qu'en pleine sève au mois de Mai.

La greffe en approche n'est praticable qu'entre les arbres voisins, & n'est en usage que pour les oranges & citronniers. On s'en sert quelquefois pour les poiriers & les pommiers; elle se fait en pleine sève sur la fin de Mai. Comme cette sorte de greffe réussit difficilement, on se sert plutôt de celle de l'écusson.

La greffe pour la vigne se fait en sèpe, de même que pour les arbres. Il y a des pays où on renouvelle entièrement la vigne par le moyen de la greffe. On la greffe ordinairement dans le mois d'Avril ou de Mai, tems où la sève commence à entrer en mouvement. On achète, au mois de Mars qui est le tems où on taille la vigne, tous les plus beaux sarments qu'on a pu trouver, on met les plus beaux brins en botte, on les porte au celier ou à la cave pour empêcher qu'ils ne sèchent. Le tems étant venu de greffer, on laboure la vigne, on tire les bottes de sarment: du cellier, on les met tremper pendant deux jours dans l'eau, mais on n'en met que ce qu'on en peut employer dans un jour, parce qu'il ne faut pas que ces sarments trempent plus de deux jours. Quand une vigne est greffée, il faut avoir soin, de tems en tems, de bien nettoyer les herbes qui y croissent, & prendre garde en marchant de toucher les greffes avec les pieds.

L'instrument dont on se sert pour greffer est une espèce de serpette qui a un manche d'ivoire ou de bois fort dur, dont l'extrémité doit être plate, mince & arrondie, pour servir à détacher l'écorce des sauvageons sur lesquels on veut appliquer les écussons.

GREFFIER, en terme de chasse, se dit de certains chiens qu'on appelle autrement baud.

GREFFIER, officier dont les fonctions sont d'écrire les arrêts, sentences, jugemens & autres actes qui sont prononcés ou dictés par les juges, & garder les minutes qui doivent être conservées & en délivrer des expéditions à qui il appartient.

GREGE, ou GESSE, c'est de la soie telle qu'elle est tirée de dessus les cocons, sans avoir encore reçu aucun apprêt, ce qui la distingue de la soie ouvrée qu'on nomme communément organzin. . . . On nomme aussi grege une espèce de petit peigne de fer dont on se sert dans plusieurs provinces de France, pour séparer la graine de lin de sa tige; ainsi gréger le lin, c'est abatre la graine avec la grege.

GRELE, TONGRELE; c'est le ton le plus haut & le plus clair du cor de chasse: on dit aussi qu'un chien a le merrain grélé.

GRELET, marteau dont les maçons se servent. La pointe sert à piquer le moilon, & la partie opposée à le couper pour l'équerrier & le réduire de hauteur & de largeur.

GRELOT, fils au grelot; ils se tirent de Hollande, sont blancs & plats, & servent pour broder, à l'aiguille, des mouffelines, des lions & des batistes.

GRELOUER, ou GRAINER la cire, c'est la réduire en petits grains pour la purifier & blanchir. On ne travaille à blanchir les cires que depuis le commencement de Mai jusqu'à la fin de septembre. Les cires qui reçoivent le plus beau blanchissage, sont celles de Bretagne & de Normandie, & principalement du côté du Cotentin. Il y a, aux environs de Paris, deux blanchifieries de cire, l'une à Antony, & l'autre à Lai, où l'on prétend que le blanchiment est parfaitement beau, &

ne le cède à aucun autre. Le vaisseau pour grélouer la cire ou la grainer avant que de la mettre sur les toiles pour y être blanchie, est de fer blanc percé dans le fond de plusieurs petits trous.

GREMIL, petite plante, autrement appelée herbe aux perles, parce que ses semences ont la figure d'une perle. Cette plante croit en Italie parmi les haies, & donne des fleurs bleues, aux mois de Juin & de Juillet. Il y a plusieurs espèces de grémil. Ses semences nettoient les reins & sont diurétiques: on en fait des émulsions avec de l'eau de chiodent.

GRENADE. Voyez ci-dessous Grenadier.

GRENADE, sorte de linge ouvré, qui se fabrique à Caën & plusieurs autres endroits de la Normandie. . . Grenade, soie de grenade, c'est la plus estimée pour la couture, les franges & autres sortes d'ouvrages.

GRENADE, en terme de cuisine, est un ragoût fait avec des fricandeaux ouverts en deux comme une grenade.

GRENADE, arbrisseau qui porte des grenades, fruit rond comme une pomme, garni d'une espèce de couronne sur la tête, & rempli intérieurement de plusieurs semences, enveloppées d'un suc rouge, tantôt acide, tantôt doux. La fleur de grenade, qui est d'un beau rouge, donne bien de l'éclat à un bouquet. Le grenadier se distingue en grenadier à fleur double, en grenadier panaché, en grenadier d'Amérique, & en grenadier à fruit. Les trois premiers pour le jardinage sont préférables au dernier pour les fleurs. On les encaisse ordinairement pour servir d'ornement aux jardins; & la terre qu'on leur donne est de la terre à potager, de la plus substantielle que l'on passe à la claie

fine, & qu'on mêle avec du terreau, moitié l'un, moitié l'autre. On en emplit les caisses qui doivent être proportionnées à la grandeur des grenadiers qu'on leur destine; cette terre ainsi préparée, on plante le grenadier après en avoir accommodé les racines: on répand dessus du terreau de fumier de vache, d'un doigt d'épais, sur la superficie de la caisse, & l'on donne ensuite au grenadier un ample arrosement. Les grenadiers à fruit ne demandent pas tant de précaution; ils réussissent même mieux en pleine terre qu'en caisse. On y plante aussi des grenadiers à fleurs; mais il faut que ce soit en espalier, principalement pour les grenadiers à fruits.

Les grenades en deviennent plus grosses & plus colorées. Les grenadiers en caisse se labourent avec une houlette ou une pioche, & ceux qui sont en pleine terre, avec la bêche. On doit, dans les grandes chaleurs, fréquemment les arroser, autrement la fleur coule.

On taille les grenadiers; mais tout le secret ne consiste qu'à rogner les branches trop élançées, & de faire en sorte qu'il n'y en ait point qui surpasse l'une plus que l'autre. On retranche celles qui sont mal placées; on conserve celles qui sont courtes & bien nourries, & on raccourcit les branches dégarnies, afin de rendre le grenadier plus touffu, c'est ce qui en fait la beauté.

Les grenadiers s'élèvent de semence, se multiplient aussi de marcottes, & se perpétuent de bouture. Le froid est l'ennemi mortel des grenadiers; pour les en garantir, on met ceux qui sont en caisse dans une serre à l'épreuve de la gelée; & l'on conserve ceux qui sont en pleine terre, en mettant à leur pied du grand fumier, & en couvrant de paillassons toute la palissade.

Les *grenadiers à fleurs doubles*, qui ne donnent point de fruit, commencent à fleurir au mois de Mai, & durent en fleurs jusqu'en Août, pourvu qu'ils soient bien gouvernés. On ne connoît en Angleterre que le *grenadier* qui porte des fleurs simples & l'espèce double. Ces deux espèces y supportent la rigueur des hyvers, & on les perpetue en couchant dans la terre les jeunes branches au mois de Mars. Le *grenadier* est une plante vulnérable. Les marchands épiciers & droguistes de Paris font venir de Provence & du Languedoc des *grenades* qu'ils vendent, parce qu'elles sont bonnes à manger, & qu'on en fait usage en médecine. Les grains servent à faire des sirops & des conserves, & l'écorce qui est astringente, entre dans la composition de plusieurs remèdes & tisanes.

GRENADILLE: Voyez *fleurs de la Passion*... Grenadille est aussi une espèce d'ébène rouge, qui a beaucoup de veines. Voyez *Ebène*.

GRENADIN, en cuisine est un mets qui se fait de poularde, poulets, perdrix & de toutes sortes de volaille, avec un bon godiveau.

GRENAILLE, se dit d'un métal réduit en menus grains. La *grenaille des métaux* se fait en les jettant dans l'eau froide quand ils sont fondus. Les métaux qu'on réduit en *grenailles*, sont l'or, l'argent, le cuivre, & quelquefois l'étain. Cette façon se fait pour les épurer... **Rocher de grenaille**, en terme de monnoie, sont les grains des métaux qui s'amassent en une masse au fond du baquet plein d'eau où on les verse quand ils sont en bain. Les *grenailles creuses & concaves*, sont les grains les plus menus du métal réduit en *grenaille*... On nomme aussi *grenaille* la cire qu'on réduit en grain, par le moyen du *grelouer*,

pour la mettre en état d'être blanchie. Voyez ci-dessus *grelouer*.

L'arrêt du conseil privé du roi, du 4 Septembre 1733, défend à toutes personnes de se servir de *grenaille de fer*, qui puisse tenir lieu de plomb à tirer, à peine de cent livres d'amende, indépendamment de celle encourue pour le fait de chasse.

GRENAT, pierre précieuse rouge, assez semblable pour la couleur aux grains d'une grenade. Il y a des *grenats orientaux*, & d'autres occidentaux. Les premiers viennent des grandes Indes; les autres d'Espagne, de Bohême & de Silésie... Ceux d'Orient sont de trois espèces, les uns sont d'un rouge brun, comme du sang noir & épais, & presque de la grosseur d'un œuf de poule; les autres de la couleur d'hyacinthe, avec qui on les confondroit, s'ils n'étoient plus rouges; on les nomme *grenats surion*; ils sont fort estimés. Les troisièmes ont un violet mêlé avec le rouge... Pour les *grenats d'Occident*, ceux d'Espagne imitent la couleur du grain de grenade; ceux de Bohême ont un rouge en quelque sorte doré, qui éclate comme un charbon ardent. Ceux de Silésie sont plus obscurs & rarement transparens en entier. On donne la préférence à ceux de Bohême, qui se trouvent près Prague, où les payfans les recueillent parmi le fable & les cailloux. En médecine on réduit en poudre les *grenats*, & on les met avec des électuaires cordiaux.

GRENE. Voyez **GRAINE**.

GRENER, réduire quelque chose en grain, se dit particulièrement du sel blanc & de la cire... *Grener le sel*, c'est le raffiner pour le réduire en sel blanc, ainsi qu'on fait dans les raffinages de Normandie, Bretagne & Flandres, ou lui donner le grain, à force de le remuer

avec un instrument ou palette de bois, que les raffineurs appellent une cuillère. Cette façon ne se donne qu'après que l'eau des plombs ou chaudières est toute évaporée... *Grener la cire*, est la réduire en grains en la jettant dans l'eau, à mesure qu'elle se fond; on la *grene*, pour la mettre en état d'être blanchie sur les toiles.

GRENETIER, officier du grenier à sel. Il n'y en a qu'un dans chaque grenier des provinces. Mais il y a quatre grands grenetiers à sel, à Paris, qui servent par semestres, douze ou treize briseurs de masse, trente mesureurs & soixante porteurs de sel, dont trente servent une semaine & trente l'autre. On les appelle officiers à noix; ces porteurs portent le sel du grenier, & le peuvent faire porter par des garçons porteurs, qu'on appelle *plumets*, & dont les noms doivent être inscrits à la cour des aides. Voyez *Gabelle*.

On donne aussi le nom de *grenetier* & de *grenetiere* à ceux & à celles qui vendent des grains & des graines.

GRENETIS, en terme de monnoie, est un ornement inventé en France, pour empêcher qu'on ne puisse rogner les monnoies. Il se met sur la tranche des espèces, soit d'or, soit d'argent. Les jettons ont aussi des *grenetis*... On nomme aussi *grenetis* le poinçon avec lequel on fait les petits grains du contour des pièces.

GRENIER, lieu où l'on serre & où l'on garde les grains quand ils sont battus, ainsi que le foin & la paille. Les marchands greniers & grenieres donnent le nom de *grenier* à un coffre ou huche de bois où il y a des séparations en dedans, pour mettre différens grains.

Embarquer en grenier, en terme

de mer, c'est embarquer dans un bâtiment des marchandises, sans qu'elles soient emballées. La plupart des grains qui arrivent à Paris par la rivière, comme le bled & l'avoine, s'embarquent en grenier.

GRENIER A SEL, magasin ou dépôt où l'on conserve les sels des gabelles. L'on fait ordinairement deux masses de sel, quelquefois davantage, comme dans celui de Paris, afin de laisser aux nouveaux sels le tems de se gabeller, ce qui se fait en deux ans. Plus la masse est ancienne, plus le sel est gabellé. L'on n'entame jamais une nouvelle masse, que la première ne soit tout-à-fait débitée... Le *grenier à sel* est aussi une juridiction où se jugent en première instance les contraventions sur le fait du sel. Les officiers du *grenier à sel* en connoissent définitivement au-dessous d'un quart de minots: au-dessus elles peuvent être portées par appel à la cour des aides.

GRENOUILLE, petit animal amphibie, quadrupède, qui ne marche qu'en sautant & qui nage fort vite. Il est couvert d'une peau dure, verte, plissée, à la tête grosse, la bouche très-fendue, les yeux à fleur de tête, le dos large & plat, le ventre ample & gonfle, les pattes éraflées, ressemblant beaucoup au crapaud. Il y a beaucoup d'espèces de *grenouilles*, qui diffèrent par leur grandeur, leur couleur, & le lieu où elles habitent.

Les *grenouilles de mer* sont monstrueuses & ne sont point employées parmi les aliments. Les *grenouilles terrestres* sont faites à-peu-près comme les aquatiques, excepté qu'elles sont plus petites. On ne s'en sert point non plus parmi les aliments. Les *grenouilles aquatiques* sont bonnes à manger. Il faut les choisir bien nourries,

grasses, charnues, vertes : le corps marqué de petites taches noires, & qui aient été prises dans une eau claire, pure & limpide. Elles contiennent beaucoup d'huile & de phlegme, & un peu de sel volatil. La chair de ces dernières est chargée de principes huileux & balsamiques, propres à adoucir les âcretés de la poitrine & à nourrir. Les bouillons de *grenouilles* sont bons dans les toux invétérées. Ils humectent, rafraichissent & font dormir. Les *grenouilles* écorchées, jettées dans l'eau chaude, ensuite dans l'eau froide, pour les attendrir & les rendre plus faciles à la digestion, se mangent à la fricassée aux poulets. Les *grenouilles* conviennent en tout tems aux jeunes gens billez, qui ont un bon estomac & font de l'exercice; mais les vieillards & les pituiteux doivent s'en abstenir ou en user sobrement.

GRENOUILLE ou **CRAPAUDINE**, morceau de fer ou de cuivre dans lequel on tourne un pivot. . . *Grenouille*, en terme d'imprimeur, est la partie de la presse qui entre au sommet de la platine, & qui la serre sur la forme, lorsqu'on tire le barreau.

GRENOUILLET, ou *sceau de Salomon*, plante qui a une tige de la hauteur d'une coudée, dont les feuilles sont semblables à celles du laurier, mais plus larges & avec plus de veines inégales. Elle croît sur les montagnes & sur les collines. Cette plante est astringente, quelque peu astringente.

GRENOUILLETTE. Voyez *Renoncule*.

GRENU, se dit d'une chose réduite en petit grain, & particulièrement de la poudre à canon. . . Il se dit aussi des peaux & cuirs qui ont un beau grain, comme du chagrin, du marroquin, des veaux, des

vaches & de quelques autres cuirs préparés & passés par les marroquiniers & corroyeurs.

On nomme *huile-grenue* celle qui est figée en petits grains. C'est celle qui est la plus estimée.

GREQUE, outil de relieur, qui sert à *gréquer* les livres; c'est une espèce de petite scie. Ainsi *gréquer un livre*, c'est après l'avoir cousu, y faire sur le dos, avec cette petite scie, des entailles de distance en distance pour y placer les nerfs, afin qu'ils ne paroissent point au dehors, quand le livre est tout-à-fait relié.

GRESIL, petite grêle ou brouée, qui brûle & qui gâte les vignes. . . *Gresil*; les vitriers donnent ce nom à des verres cassés en de trop petits morceaux pour être employés en des ouvrages de vitriers. Ainsi *gresiller du verre*, c'est le façonner avec un outil, qu'on nomme un *grésoir*. C'est un instrument de fer carré, large de deux ou trois lignes, & long d'environ sept pouces, qui a deux entailles qui servent comme de dents pour gruger peu-à-peu le verre.

Les diamantaires ou lapidaires ont une sorte de petite boîte qui leur sert à recevoir la poudre des diamans qu'ils égrifent, & ils l'appellent *grésoir* & *égrisoir*.

GREVE, grand espace le long des rivages de la mer, qui est couvert partie de sable & partie de ces cailloux qu'on appelle du galet. Les matelots appellent *greve*, l'endroit du bord de la mer sur lequel ils dressent des échafauds propres à façonner la morue & à la faire sécher.

GREVE, place publique de la ville de Paris, qui est une étape pour les vins & les bleds qui arrivent au port de la *greve*. C'est aussi où les femmes des garçons de pelle font le regrat ou petit négoce

négoce de charbon que leurs maris reçoivent des marchands pour le paiement de leurs peines & salaires.

GREZ; ce sont les grosses dents d'en-haut d'un sanglier, qui touchent & frayent contre les défenses, & qui semble les aiguiser; c'est d'où ce nom est venu.

GRIBELETTES, en terme de cuisine, est une tranche de porc frais ou de mouton, rôtie sur le gril, on les sert comme les côtellettes.

GRIBOURI; scarabée de la figure d'un petit hanneton, mais beaucoup plus petit, qui passe l'hiver en terre, attaché aux pieds des sèps, sur-tout des jeunes vignes, dont il ronge les racines les plus tendres & les fait souvent périr. Il sort de terre en Mai, & se jette sur le feuillage; il s'en nourrit, & pique les boutons à fruits & les jeunes jets, ce qui fait souvent mourir tout le nouveau bois. On donne utilement le change au *gribouri*, en semant des fèves en plusieurs endroits de la vigne, & bonne quantité. Il quitte la vigne pour ce nouveau feuillage, qu'il est facile de multiplier en très-peu de tems.

GRIS-DE-LIN, couleur grise tirant sur le violet. Voyez *Gris*.

GRIERS, ou **GRUIERE**, sorte de fromage qui vient de Suisse, dont on fait une grande consommation à Paris.

GRIF, ou **GRIVE**, monnaie de compte de Moscovie. Voyez *Rouble*.

GRIFFADE, en fauconnerie; c'est une blessure d'une bête onglée.

GRIFFE, dans le commerce d'étain, sont des marques en façon de crochets, que les essayeurs d'étain de la ville de Rouen font aux faumons de ce métal qui viennent d'Angleterre pour en faire connoître la

Tome II.

qualité & la finesse. L'étain le plus épuré n'a point de *griffe*, mais seulement la marque de Rouen ajoutée à celle d'Angleterre. Les étains moins fins se marquent à une, deux ou trois *griffe*, suivant le plus ou moins de bonté.

GRIFFER, c'est prendre de la *griffe* comme font les oiseaux de proie.

GRIFFON, espèce de lime plate par-dessous, dentelée par les bords en manière de peigne dont les tireurs d'or se servent à canneler les lingots de cuivre qu'ils veulent argenter pour fabriquer du fil d'argent faux, en le faisant passer par les filieres.

GRILLADE; c'est, en cuisine, de la viande qu'on fait rôtir sur le gril. Quand on a quelque dindon ou autre pièce pour en faire une entrée, on peut prendre les ailes, les cuisses & le croupion, le griller avec du sel & du poivre: on passe de la farine à la poêle avec du lard fondu: on y met des anchois, un filet de vinaigre, un peu de bouillon, sel & poivre; on fait mitonner le tout, & l'on sert chaudement.

GRILLE, laine qui vient d'Espagne, espèce de prime ou laine-mère fort estimée.

GRILLE, treillis de fer dont les mailles sont en losanges, qui sert aux doreurs sur métal pour mettre plus proprement au feu leurs ouvrages dorés.

On nomme à Genes, *compagnie des grilles*, une association de marchands pour la traite des Nègres.

GRIMELIN, nom donné à ceux qui font un commerce de peu de conséquence, d'où est venu *grime-linage*, qui est un petit gain qu'on fait dans un trafic ou dans une affaire.

GRINSEC: nom que Morin donne à une tulipe printannière,

A a

d'une couleur incarnate & blanche.

GRIOTTE, grosse cerise à courte queue, ferme, plus douce que les autres, & qui tire sur le noir: on l'appelle, en Poitou & en Angoumois, *quindou*. La *griotte* n'est parfaitement mûre, que quand elle est presque noire. Le *griottier*, arbre qui porte les *griottes*, fait son buisson gros, retroussé & assez ferré; il a la feuille large & noirâtre. Il y a des *griottes* qui sont aigres.

On nomme aussi *griotte* l'orge frais & nouveau, roti médiocrement & ensuite moulu.

GRIPELER, se dit des étoffes de soie qui ne sont pas bien unies pour avoir été trop déroulées sur l'enfuble: on l'y laisse un tems suffisant pour la rendre plus unie & empêcher qu'elle ne se *gripelle*.

GRIS, couleur mêlée de blanc & de noir; chez les teinturiers, c'est la nuance du noir depuis la plus basse couleur, qui est le *gris blanc*, jusqu'à la plus haute qui est le *gris noir*. L'ordre de ces nuances est le *gris blanc*, le *gris de perle*, le *gris de plomb*, le *gris de lavande*, le *gris de castor*, le *gris de ranier*, le *gris d'ardoise*, le *gris de moron*, le *gris brun*, le *gris sur-brun*, ou *gris noir*, autrement *gris minime*, le *gris de fer*, ou le *gris de fer* qui ne change point. Outre ces *gris* dont les nuances se suivent, il y a d'autres *gris* appelés *gris interrompus*, comme le *gris cendré*, ou *gris sale*, le *gris de rat*, ou de *fouris*, le *gris argenté*, le *gris vineux*, le *gris de sauge*, le *gris d'eau* & le *gris verd*, ou *merde d'oie*, &c.

On nomme *petit-gris*, la peau ou fourrure d'une espèce de rats ou écureuils qui se trouve dans les pays froids; le *gris de lin* est une nuance violette qui a plusieurs degrés, depuis le plus clair jusqu'au plus brun.

On appelle *verd de gris* la rouille du cuivre.

GRISE ORIENTALE, ou *Agathe Orientale*; nom que Morin donne à une tulipe d'un beau gris de lin & lacque obscur. *Grise orientale second*; c'est le nom d'une autre tulipe gris de lin, lacque obscur & blanc.

GRISSETTE, petite étoffe légère ordinairement mêlée de soie, de laine, de fil, de poil ou de coton, & quelquefois toute de laine que les personnes de médiocre condition portent; il y en a de pleines, de rayées & à fleurs; ce sont les *ferandiniers* qui les fabriquent & qui les vendent. Le commerce de ces étoffes est considérable à Paris & il s'en fait des envois dans toutes les provinces du royaume.

GRIVE, oiseau gros comme un merle, dont le col, le ventre, la poitrine sont tous parsemés de petites taches. On la sert sur les tables les plus délicates, à cause de son bon goût; elle est meilleure dans la saison des vendanges, parce qu'elle s'engraisse de raisin. On plume les *grives*, on les fait refaire sans les vider; elles se servent cuites à la broche avec des rôties dessous, comme les mauviettes: on en fait aussi des entrées différentes, comme des beccaffes, & aussi des pâtés chauds.

GROIZON, sorte de pierre ou de craie blanche réduite en poudre très-fine, dont les mégisiers se servent pour préparer le parchemin.

GROMMELEUX, ou **GRUMMELEUX**, épithète que la *Quintinie* & *Liger* donnent à un fruit qui a la chair farineuse.

GROS, est une certaine quantité de grains & de fruits qui se paye aux curés pour leur desserte par les chapitres ou autres bénéficiers auxquels appartiennent les dîmes ecclésiastiques de la paroisse.

Voyez la *Jurisprudence actuelle* & le *Dictionnaire de Ferrière*.

GROS; ce terme, en agriculture, en jardinage & dans le commerce, a plusieurs significations.

GROS FRÉMONT. La *Quintinie* donne ce nom à une poire qui n'est bonne que cuite, & excellente en compôte; elle est longue, grosse & jaunâtre. *Liger* donne aussi le nom de *gros rateau gris* à une poire qu'on appelle *poire de livre*, ou *poire d'amour*.

GROS FRUITS: dans les baux on entend, les bleds, les vins & les autres choses semblables qui sont de *gros fruits* de la terre, en comparaison des légumes du jardin.

En terme des eaux & forêts, parmi les marchands de bois, qui en sont exploités, on dit qu'un arbre a tant de *gros*, pour dire qu'il a tant de pieds de tour. Quand on parle du bois quarré, ou bois de charpente, & que l'on dit qu'il a tant de pouces de *gros*, cela doit s'entendre qu'il a tant de largeur & d'épaisseur. . . . Le *gros bois* est le bois à brûler d'une certaine grosseur & longueur fixée par les ordonnances, taillé en buches. On le nomme *gros bois* pour le distinguer des bourrées, des fagots & des coterets.

Dans le commerce, *gros d'autruche*, est le plus *gros* du duvet ou poil d'autruche que l'on a séparé du fin pour être employé aux listières des draps fins de laine, destinés pour être teints en noirs; on l'appelle aussi *laine* ou *ploc d'autruche*.

GROS-BON, ou **BULE**, c'est, dans les manufactures de papier, la pâte commune faite de vieux chiffons ou drapeaux de toile de lin ou de chanvre qui s'emploie à faire le *gros papier*. Voyez *Papier*. . . *Gros cuir*, c'est du cuir de bœuf plaqué, propre à faire des femelles de fouliers.

GROS, droit d'aides établis en plusieurs provinces de France; on le nomme *droit de gros*, parce qu'il se perçoit sur les vins, bieres, cidres, poirées & eaux de-vie qui se vendent en *gros*; ce droit consiste au vingtième du prix de la vente de ces liqueurs; c'est proprement un droit d'un sol pour livre.

GROS est un petit poids qui est la huitième partie d'une once, ou une drachme. Le *gros* se divise en trois deniers, le denier en vingt-quatre grains, chaque grain est estimé peser environ un grain de bled, les soixante-douze grains font un *gros*.

GROS, en terme de monnaie. Avant que la Franche-Comté fut réunie à la couronne de France, il y avoit une petite monnaie de billon ou cuivre, qu'on nommoit *gros*. Le *gros* est encore une monnaie de Saxe, de Silésie, de Bohême, &c. Le *gros* de Naumbourg, ville d'Allemagne, vaut deux sols six deniers de France; celui de Venise, environ deux sols neuf deniers; celui de Berlin, deux sols six deniers.

GROS, signifie quelquefois un homme riche: on dit, un *gros marchand*: un *gros banquier*, un *gros fermier*. . . . *Marchand en gros*, est celui qui ne vend que les balles entières, qui ne détaille point, qui vend en magasin.

GROS double canon, *Gros parangon*, *Gros romain*, en terme d'imprimerie, ce sont de *gros caractères* qui servent à l'impression des livres, sur-tout de ceux d'église.

GROS DRAP, étoffe fabriquée de laine commune, & grossièrement filée comme le drap de Vire.

GROS NOIR, sorte d'ardoises.

GROS VIN, vin couvert.
GROS PAPIER. Voyez *Gros bon*.

GROS DE TOURS, ou **GROS DE NAPLES**, étoffe de soie qui n'est autre qu'un gros taffetas plus fort & plus épais que les autres, dont la largeur est d'une demi-aune moins un douze. Les gros de Tours fergés sont des espèces de ferges de soie, quelquefois unies, quelquefois façonnées.

GROS DE VERDUN, espece de dragée.

GROSEILLIER, arbrisseau qui est bas & qui porte des *groseilles*. Il y a deux sortes de *groseilliers*, l'un qui est épineux & qui porte ses fruits séparés les uns des autres; l'autre qui n'est point épineux, & dont les fruits sont ramassés en grappe.

Le *groseillier épineux* a des racines ligneuses qui poussent plusieurs jets, longs d'environ trois pieds, ronds, branchus, ligneux, armés d'épines d'espace en espace; des feuilles arrondies, un peu velues & échancrées & légèrement dentelées sur leurs bords; les fleurs, qui paroissent à-peu-près dans le même tems que celle de la vigne, sont composées de cinq petites pétales, pâles, placées entre les échancrures de leurs calices, dont la partie postérieure devient un fruit ou une baie arrondie & ovale, pleine d'un suc douceâtre dans sa maturité. Ce fruit est petit & jaunâtre dans le *groseillier épineux* sauvage, & du double plus gros dans celui qu'on cultive.

Le *groseillier épineux* vient communément parmi les buissons, dans la campagne, où on en forme des haies; cet arbrisseau cultivé vient de plant enraciné, & se met ordinairement dans un lieu écarté du jardin. La maniere de le planter est de le mettre en rigole, comme on fait une haie vive. Ces sortes de *groseilliers* ne sont point d'une nature délicate, pourvu qu'on les entretienne de tems en tems par un labour, & ils viennent également

bien dans quelque terre qu'on les puisse mettre; cette espèce charge extrêmement; quand son bois s'échappe il faut l'arrêter avec les ciseaux.

Le *groseillier rouge* ou à *grappe*, s'élève un peu plus que le précédent; ses feuilles sont beaucoup plus grandes, plus vertes, tout-à-fait lissés: & ses tiges ne sont point armées d'épines; son fruit vient ramassé en grappes; il est ordinairement rouge, aigre ou acide, & ses semences sont astringentes. Il croît dans les champs, on le transpose dans les jardins, où il fleurit en Mai, & jette des fleurs jaunes & blanchâtres qui sont faites en étrilles.

On distingue dans le *groseillier à grappe*, le *groseillier rouge* & le *groseillier blanc*; ils ne diffèrent l'un & l'autre que par la couleur de leur fruit; ils viennent mieux de bouture que de plant. Pour que les *groseilles* deviennent belles, on amande & on laboure l'arbrisseau: on lui donne de tige un pied & demi, on l'attache à quelques échelas, & on ne lui laisse rien pousser du pied, & on en fait un buisson de forme ronde, bien évidé dans le dedans, sa tige doit être touffue dans le bas, & plus ou moins grosse; il doit sortir de branches du pied pour former le corps de ce buisson. Les deux premières années, on ne le taille point, afin de conserver le jeune bois qui donnent du fruit; mais les suivantes, on doit faire cette opération. La bonne maniere de tailler les *groseilliers* est de couper toujours les branches fort courtes, afin d'avoir du bois, qui ne manque point d'avoir du fruit l'année d'après, & de produire un fruit plus gros, mieux nourri, & bien moins sujet à couler.

La terre propre pour les *groseilliers* doit être sablonneuse, grasse

& humide. On doit renouveler le plant de dix ans en dix ans pour avoir des *groseilles* toujours belles. Il y a des *groseilliers rouges* de Hollande qui sont d'un grand profit; ils veulent être plantés de distance en distance, & l'on en forme des buissons. On leur donne deux ou trois labours tous les ans, pour que le fruit ait ce degré de perfection qui lui est essentiel; car il devient droit insipide, si par une trop grande confusion des branches, il ne pouvoit jouir des rayons du soleil. On y remédie par le moyen de la taille qu'on donne aux *groseilliers*; cette taille, ainsi qu'aux arbres, leur est nécessaire pour les obliger à donner de plus beaux fruits, & pour les rendre en tout tems plus agréables à la vuë.

Les *groseilles*, tant communes que celles de Hollande, ne tirent par seulement leur mérite de leur nouveauté; on peut encore en manger jusqu'aux gelées, en mettant ce plant à l'ombre entre deux buissons, assez grands, pour qu'il soit moins frappé du soleil. Si l'ombrage de ces buissons ne suffit pas, on les couvre de paille, & on a le plaisir de manger fort tard de ce fruit.

Les *groseilliers* ont pour ennemi mortel les fourmis. On les prend dans des phioles de verre, remplies à moitié d'eau: on y délaie gros comme une noisette de miel, & on attache ces phioles aux *groseilliers*. Quand il y en a beaucoup de prises, on les jette dehors & on renouvelle la drogue; il y en a qui sont chauffer de l'eau, & la jettent toute bouillante sur la fourmiere pour faire mourir les fourmis. Il y a un *groseillier* de l'Amérique dont les fruits sont gros comme un œuf de pigeon de la même couleur que nos *groseilles rouges*, quand ils sont bien mûrs, mais qui ne sont pas bons au goût dit le P. du Tertre dans

son Histoire des Antilles. Il y a encore le *groseillier à fruit noir* dont la plante est reconnue par les botanistes, pour alexitere & cordiale. Les autres *groseilliers* sont des plantes rafraichissantes & épaississantes.

On emploie la *groseille verte* en forme de verjus, sur-tout dans le tems du maquereau frais. On fait de la *groseille rouge* une confiture fort estimée: on prépare, avec les *groseilles*, l'eau & le sucre, une boisson appelée *eau de groseilles*, en usage dans les chaleurs de l'été pour rafraichir & pour humecter. On fait encore, avec les *groseilles*, un syrop très-usité en médecine, & même parmi les aliments. Il est rafraichissant, humectant, fort agréable au goût: on le mêle dans l'eau & on le fait boire aux fébricitans.

GROSSE, en terme de palais, est une expédition en forme, d'un arrêt, sentence ou jugement, & d'un acte passé devant Notaire, ou autre personne publique.

GROSSE, dans le commerce, est un compte de douze douzaines. Il y a quantité de marchandises que les marchands grossiers, manufacturiers & ouvriers vendent à la *grosse*, entr'autres les lassets de soie & de fil; les boutons de soie, de poil, de fil & de crin; les boucles & anneau de fer pour les selliers, les couteaux de table, & ceux à ressort; les ciseaux à lingers & à tailleurs; limes de toutes sortes qui se font en France; les vrilles d'Angleterre, le fil à marquer, les rubans de fil teints & lissés, & bien d'autres marchandises.

GROSSE-JAUNE: nom que les jardiniers donnent à une espèce de figue peu teinte, carnée en-dedans, qui vient au printems & en automne, que la *Quintrinie* ne trouve pas délicate.