



J A B

J A A - J A : arbrisseau qui croît dans le pays des Noirs, appelé *Magelaar*, par les Hollandois, & *Paretuvier* par les voyageurs, dont les branches, en se courbant jusqu'à terre, prennent racines.

JAAROBA : c'est une espèce de phaséole du Brésil, dont les racines se mangent.

JABLE, c'est le bois de douve de longueur qui excède le fond d'un tonneau, & qui forme, pour ainsi dire, la circonférence extérieure de chaque bout. Le *jable* se prend depuis l'entaille & rainure, dans laquelle sont enfoncées & arrêtées les douves du fond de la futaille jusques à l'extrémité des douves de longueur; cette entaille ou rainure est aussi nommé *jable*. Il y a de l'adresse à bien *jabler* un tonneau, des cuves, des poinçons, des barriques, &c. L'usage rend un tonnelier habile en cela. On appelle *peignes de jable*, ces petits morceaux de douves, taillées exprès, que l'on fait entrer de force sous les cerceaux, pour rétablir les *jables* rompus. La *jabloire* est l'outil dont se servent les tonneliers pour faire la rainure ou entaille des *jables*. Voyez *Tonnelier*.

JABORANDI, plante dont la racine passe pour être alexipharmaque.

JABOT, sac ou poche, près du cou des oiseaux, située au pas de l'œsophage propre à garder quelque tems la nourriture qu'ils ont avalée sans mâcher.

Jabot est aussi la mouffeline, batiste, ou dentelle, que l'on coud pour ornement à l'ouverture de la chemise d'un homme, &

J A C

qui en fait, avec les manchettes, la garniture.

JABUTICABA, arbre du Brésil, dont le fruit est une espèce de petit limon, d'un goût fort agréable.

JACA, grand arbre de quelques îles des Indes orientales, dont le fruit, qui est fort astringent, est de la grosseur de nos citrouilles.

JACAPE, c'est une espèce de jonc du Brésil, qui ne porte ni fruit ni semences.

JACARANDA, arbre des Indes, dont il y a deux espèces. Le bois de l'un est blanc, celui de l'autre est noir; tous les deux durs, beaux & marbrés. On en mange le fruit, qui passe pour être stomacal.

JACARD, espèce de chien des Malabres, qui ressemble au renard par la queue, & au loup par le museau. C'est l'*avide* des Portugais. Voyez le *Dictionnaire des Animaux*.

JACAREL, nom qu'on donne dans l'île Dauphine, au crocodile, animal amphibie & le plus grand des lézards. Voyez l'*ouvrage ci-dessus cité*.

JACÉE, plante qu'on cultive dans les jardins, & qui ne veut qu'une terre à potager. Elle se multiplie de rejettons enracinés, qu'on éclate du pied & qu'on met à quatre doigts en terre. C'est au mois de Mars qu'on la plante, soit dans les parterres ou autres pièces du jardin, ou, pour le mieux, dans des pots. Il faut l'arroser. C'est une plante vulnérable & astringente. On l'emploie en gargarisme pour les ulcères de la bouche & de la gorge. Il y a plusieurs espèces de *jacées*. La plus commune vient dans les prés. La

J A C

plante nommée *ferratula* est une espèce de *jacée*. Elle naît dans les bois, & les teinturiers s'en servent.

JACENT & JACENTE, en terme de palais, se dit des successions abandonnées, & dont personne ne s'est voulu porter héritier. On dit aujourd'hui plus souvent des *biens vacans*.

JACHAL, animal très commun en Perse & dans la basse Ethiopie, de la grandeur du renard, qui déterre les corps morts pour s'en nourrir, & qui pourroit bien être l'*adive* des Portugais.

JACHERE, est une terre labourable, qu'on laisse reposer une ou plusieurs années sans y rien semer, pour la rendre dans la suite plus fertile. Il y a des terres qu'on laisse en *Jachere*, de deux années l'une, & d'autres de trois ans en trois ans. . . . *Jacherie* s'entend des terres en friche; & *jacherer*, du premier labour qu'on donne aux terres.

JACHOS, c'est le nom d'un animal qui donne le bézoard occidental ou du Pérou.

JACINTE ou **HYACINTHE**, plante bulbeuse, dont la fleur est d'une seule pièce, découpée en six quartiers. Les botanistes en font un genre différent des autres plantes bulbeuses.

On divise les *jacinthes* en trois ordres, dans le premier rang on place celles qui demandent une culture générale; dans le second, celles qui en veulent une particulière; & dans le troisième, les *jacinthes* apportées des Indes.

Les *jacinthes* du premier rang sont le *blanc commun*, le *blanc*, dont le godet est incarnat, le *blanc clair*, qu'on appelle la *jacinthe de parfumeur*; le *bleu tirant au marin*, le *bleu couvert*, qui est d'une couleur turquoise & très-odoriférante: on l'appelle *jacinthe*

J A C

de Bizance ou de Constantinople, le *cédré*, le *violet cramoisi*, le *violet marbré*, le *bleu mourant double*, garni de quantité de petites feuilles.

Toutes ces *jacinthes* veulent être exposées au soleil, & demandent une terre de potager, d'un demi pied de profondeur, & autant de distance de l'un & de l'autre. Au bout de trois ans, on les leve pour les faire multiplier.

Les *jacinthes* du second rang sont le *blanc hâtif*, le *blanc tardif oriental*, le *violet feuillu*, l'*incarnat lavé tardif*, le *bleu polyanthe*, le *verd double*, le *résineux* ou *grenu de Cypres*, le *blanc de Flandre*, l'*incarnat tardif*, le *turquois* & le *tanné d'Espagne*. Le *blanc hâtif* se plaît assez au soleil, dans une terre comme celles des potagers, à quatre doigts de profondeur, & un empan de distance; & parce qu'il multiplie beaucoup, il faut le lever tous les deux ans, pour en ôter les caïeux. Le *blanc tardif oriental* demande aussi l'exposition du soleil, & une terre de même que le précédent, la profondeur d'un demi pied, & autant de distance. Celui-ci se leve tous les ans, dès que les feuilles en sont séchées, parce qu'il a l'oignon fort tendre, de sorte que si on le laisse en terre, ou le soleil le brûle, ou l'eau le pourrit. Le *violet feuillu* & l'*incarnat lavé* demandent une même culture que le précédent. Le *bleu polyanthe* doit être au soleil, dans une terre neuve & maigre, à un demi pied de profondeur, & autant de distance. On en couvre les oignons avec deux doigts de bonne terre grasse & bien détrempe, afin que la maigre, qui est dessous empêche la pourriture, & que la bonne de dessus leur donne un aliment tempéré. On les leve tous les trois ans, & on en ôte les

cayeux. Le *verd double* aime plus l'ombre que le soleil; il veut un terroir de potager à un demi-pied de profondeur, & autant de distance; il s'éleve comme le précédent. Le *résineux* ou *grenu* étend ses fleurs en forme de grappes, demande du soleil, veut être cultivé comme le précédent & être levé tous les ans. Le *cyprès*, semblable à l'arbre de ce nom, & aussi appelé *jacinthe* de Siéne, parce qu'on dit qu'il a été premièrement élevé dans le jardin du Duc de Siéne, veut peu de soleil, mais une bonne terre forte, de la profondeur de quatre doigts & un empan de distance. Il ne veut pas être mêlé avec d'autres fleurs. On le leve comme les autres. Le *blanc de Flandres* le *turquois* & l'*incarnat*, demandent peu de soleil, une profondeur de terre de trois doigts, quatre de distance. Les oignons n'ont point de robe, sont fort petits, ne sont pas trop bien hors de terre, c'est pourquoi il ne les en faut pas tirer; on en ôte seulement les caïeux. Le *tardif jaune d'Espagne*, qu'on plante & qu'on leve comme les autres vient à l'ombre & dans une bonne terre forte.

Les *jacinthes d'Inde*, qu'on place dans le troisième rang, sont de deux fortes. La première, nommée la *jacinthe étoilée*, ou la *jacinthe* du Pérou, produit à l'extrémité de sa cime comme un gros épi composé de plusieurs boutons, qui s'écartant & se séparant les uns des autres, forment un bouquet rempli d'étoiles variées d'incarnat blanc & bleu. Ils ne fleurissent pas tous à la fois, ils commencent par le bas & quand les uns commencent, les autres passent. C'est ce que les fleuristes appellent *jacinthe des poëtes*. Cette plante veut être à l'ombre, dans une terre de potager, à quatre

doigts de profondeur & à un empan de distance. Elle multiplie beaucoup, & il faut tous les ans en lever les oignons. La seconde espèce de *jacinthes d'Inde*, est la *turberneuse*. Voyez *Tubéreuse*.

Les fleuristes font cas des *jacinthes* du Levant, lorsqu'elles sont bien doubles, bien blanches, d'un beau bleu, ou de couleur de porcelaine, ou de turquoise. Ils estiment aussi les doubles bien panachées de deux couleurs, celles qui donnent de gros bouquets & de grosses fleurs. De la graine de ces plantes naissent d'autres variétés, auxquelles les fleuristes attribuent des noms arbitraires; elles sont toutes différentes par leurs couleurs. Les fleurs semblent de petits godets, qui sortent de leurs tiges, attachée séparément chacun sur une petite queue. Elles forment par en bas un petit bouton, au dessus duquel il s'éleve, comme de petits canaux plus étroits, qui s'élargissant à l'ouverture avec certaines petites feuilles découpées & renversées, font la figure d'autant de petits lys. Elles fleurissent la plupart tout autour de la tige, les unes plus drues, les autres plus claires. Les unes ne donnent que peu de fleurs; les autres en abondance, appelées pour ce sujet *polyanther*, c'est-à-dire *bien fleuries*. Les uns ont des godets communs, les autres en ont de plus grands, & on les appelle *orientaux*. Les uns ont des feuilles, d'autres n'en ont point: les uns sont simples, les autres doubles. Enfin les uns sont hâtifs, les autres sont communs & tardifs. On en voit de blancs qui ont le godet incarnat; de rouges, de bleus, de cendrés, de couleur de romarin, de verd & de plusieurs autres couleurs. Tant de différence fait qu'ils ne demandent pas tous la même culture, comme on l'a vu ci-dessus,

suivant les trois rangs où les fleuristes les ont placés.

Outre tant d'espèces de *jacinthes*, il y a celles qui viennent dans les bois, & qui, parce qu'elles sont communes, en sont moins estimées. Leur racine est bulbeuse, oblongue & blanche.

Bradeley, auteur Anglois, réduit les *jacinthes* aux simples & aux doubles, dont les fleurs sont bleues & blanches; à la *jacinthe en grappe*, & à la *jacinthe étoilée*, qui ont bien des subdivisions. Toutes ces plantes, dit-il, de même que l'espèce du Pérou, supportent la rigueur des hivers d'Angleterre; & toutes, excepté la dernière, fleurissent au commencement du printemps, & ont la plupart une bonne odeur. Les Anglois les multiplient par le moyen des rejettons, qu'ils séparent de leurs racines, & qu'ils plantent en Septembre dans des carreaux de terre sablonneuse. Les tiges à fleurs de ces plantes ne s'y élevent pas plus d'un pied de hauteur, mais il faut en excepter la *jacinthe* du Pérou.

JACOBÉE, plante que l'on cultive dans les jardins, comme l'*œil de bœuf*, qui a des tiges de trois à quatre pieds de haut, ce qui oblige de lui donner des appuis; autrement elle se romproit par-tout & causeroit de la confusion. Ses tiges sont rondes, branchues, accompagnées de beaucoup de feuilles rangées sans ordre, oblongues, de couleur verte obscure, découpée profondément. Les fleurs naissent à la cime des tiges & des rameaux; elles sont jaunes, de grandeur médiocre, radiées, composées chacune d'un amas de fleuron, entourées d'une couronne, & soutenus par un calice fendu en plusieurs pièces jusques vers sa base. Ses semences sont petites, rougeâtres, garnies d'aigrettes. Sa racine est fortement

attachée à la terre par plusieurs grosses fibres blanches. Cette plante est vulnérable, détersive, propre pour les maux de gorge. Il y a plusieurs espèces de *jacobée*.

JACOBINE, en terme de cuisine, *soupe à la jacobine*, est un potage fait avec de la chair de perdrix & de chapons rôtis & désoffés, & hachée bien menu avec du bouillon d'amande.

JACOBUS, monnaie d'or d'Angleterre, frappée sous le regne de Jacques premier, de la valeur à-peu-près de la Guinée. Il s'en trouve peu à présent. Les *jacobus* ont été convertis en Guinée.

JACUA-ACANGA, plante du Brésil appelée *fedagoso* par les Portugais, fort en usage en médecine, étant vulnérable, détersive, résolutive, consolidante.

JACULATOIRE, en terme d'hydraulique, se dit des fontaines qui font des jets d'eau, élevés en l'air par la force des pompes ou autres machines, ou par le poids des eaux, dont la source est plus haute.

JADE, pierre verdâtre, tirant un peu sur le gris, extraordinairement dure, & si difficile à tailler, qu'il faut y employer la poudre de diamant. Les Orientaux en font cas comme d'une pierre précieuse qu'ils mettent au-dessus du diamant, & les Américains la gardent comme une pierre médicinale qui a beaucoup de vertu contre l'épilepsie & la gravelle; mais le plus grand usage qu'on fasse du *jade*, c'est d'en tailler de manches de couteaux & poignées de sabre. Les Turcs sur-tout, & le Polonois, aiment à les porter ornés de cette pierre & enrichie d'or. Le *jade oriental* est plus beau que celui de l'Amérique.

JAFISMKE: les Moscovites donnent ce nom aux richedales ou écus blanc d'Allemagne, & ils les reçoivent sur le pied des écus de France.

JAGOARACUCU, animal du Brésil qui aboie comme un chien, & qui en tient lieu aux habitans.

JAGRE, ou **JAGARA**, espèce de sucre des Indes, fait avec le rari ou vin du palmier, avec lequel les Indiens font leurs confitures.

JAGUACINI; c'est une espèce de renard du Brésil, qui vit d'écrevisses, de crabes & de cannes de sucre.

JAILLISSANT, se dit proprement des fontaines qui font des jets dans les jardins, soit par la pesanteur des eaux soit par la compression artificielle des machines. Voyez *Jets d'eau*.

JAIS, ou **JAYET**, pierre minérale fort noire qui prend un assez beau poli. Les anciens n'avoient pas l'usage des glaces, & le *jais* qu'ils estimoient beaucoup, leur servoit de miroirs. Le *jais*, à la couleur près, a toutes les qualités de l'ambre, tant pour le poliment & la taille, que pour la faculté d'attirer des brins de paille après qu'on l'a frotté. Il y a, en Dauphiné, en Languedoc, dans le Vivarez & le Gevaudan, des mines de *jais*.

Les émailleurs font un *jais artificiel* avec une espèce de verre ou d'émail qui imite le *jais naturel*. Ils teignent cet émail en telle couleur qu'ils veulent en y mêlant de certaines drogues dans la fonte, & ils le tirent à la lampe en menus & longs filets, creux en-dedans, qu'ils coupent en petits morceaux d'une ligne ou d'une ligne & demie de longueur. Ils enfilent ce *jais* percé & coupé avec du fil & de la soie: on en fait des broderies pour les ornemens d'église, des garnitures de petit deuil pour homme & pour femme, quelquefois des chamarrures de robe, des palatines & des manchons. Mais de quelque couleur que font ce *jais artificiel*, c'est un très-mauvais usé.

JALAGE, ou **JALLAGE**, droit seigneurial qui se perçoit sur chaque poinçon de vin vendu en détail; c'est la même chose que le droit de *forage*. Voyez *Forage*.

JALAP, racine médicinale qui croît naturellement aux Indes occidentales & dans l'île de Madere. *Tournefort* prétend que ce n'est que la racine de *belles de nuit* que l'on cultive en France & qu'un médecin Anglois appelle *merveille du Perou*, *mirabilis Peruviana*; la seule différence provient de la diversité du climat. La plante de cette racine porte une tige branchue, haute de trois pieds environ, garnie de feuilles opposées, entières, larges à leur base, pointues à leurs extrémités, charnues & d'un verd un peu pâle; la fleur est un tuyau évasé en entonnoir, à pavillon crenelé, de couleur rouge comme l'écarlate, quelquefois varié de jaune & de blanc fort agréable à la vue. Cette fleur se referme au moindre rayon du soleil; & s'il pleut pendant le jour, ou si le tems est couvert, elle se tient ouverte. Quand cette fleur est passée, il paroît un fruit ridé qui contient dans sa cavité une semence presque ronde. Sa racine est grise, résineuse, parsemée de veines d'un goût un peu âcre & assez désagréable, toutes qualités que doit avoir le bon *jalap*. Il nous vient en grosses rouelles sèches, difficiles à casser avec les mains, mais tendres sous le marteau, d'un gris noirâtre au-dessus, & d'un noir luisant au dedans. Les épiciers droguistes de mauvaise foi, en le réduisant en poudre ont coutume d'y mêler d'autres racines ou ne pulvérisent que du *jalap* carié ou vermoulu; c'est à quoi il faut prendre garde.

Les Anglois curieux de plantes étrangères, cultivent non seulement le *jalap ordinaire*, mais encore le *jalap* de la Caroline, nommé *poke*

à la Virginie. Cette plante meurt tous les hivers, & la racine repousse au printemps de la hauteur de huit ou dix pieds. Elle produit beaucoup de branches rouges, des feuilles lisses, d'un beau verd, des baies semblables à celles du sureau, quicroissent en longues guirlandes ou espèces de grappes: on s'en sert pour teindre en rouge. Les sommets des jeunes branches sont agréables & sains, quand ils ont bien bouilli. Les habitans de la Virginie en mangent souvent; mais sion les cueille trop vieux, ils purgent & excitent de violens vomissemens. Les pigeons & les autres oiseaux sont friands des baies de cette plante, qui selon *Bradeley*, se multiplie des baies que l'on sème dès le commencement du printemps. On donne une bonne terre, & chaude, & on la renferme dans la serre en même tems que les orangiers.

JALE ou **JALLE**, futaille coupée en deux, dont les vendangeurs se servent à mettre leur vendange pour la transporter à la cuve. . . . Les marchands de farine donnent aussi le nom de *jale* à un grand baquet qu'ils mettent sous le boisseau pour ne point perdre de la farine lorsqu'ils la mesurent. . . . *Jale* est aussi une mesure des liquides qui contient environ quatre pintes de Paris. Les Anglois la nomment *galon* ou *Wallon*. . . . Une *jalée* est ce que contient la liqueur ou la vendange; ainsi l'on dit, une *jalée de vin*, une *jalée de raisin*.

JALON, perche ou grand bâton que les architectes, ingénieurs, jardiniers, &c. font planter en terre, de distance en distance, pour prendre des alignemens.

JALOUSIE, en terme de menuiserie, est une fenêtre treillissée diagonalement, au travers de laquelle on peut voir ce qui se fait au dehors, sans être aperçu.

Ainsi font les loges grillées des spectacles, qu'on ouvre à des personnes distinguées, à qui leur état ou des raisons particulières ne permettent pas de se montrer.

JAMAVAS, taffetas des Indes à fleurs d'or ou de soie, il y en a même de brodés dont les pièces sont de sept ou huit aunes de longueur.

JAMAIQUE; c'est le bois d'Inde. Voyez *ce mot*.

JAMBAGE, en terme de maçonnerie, c'est une construction qui sert à soutenir quelque partie d'un bâtiment; & les *jambages* d'une cheminée, sont les deux petits murs qu'on élève de chaque côté de la cheminée, pour en porter le manteau. . . . On donne, en menuiserie le nom de *jambages* aux pieds droits d'une porte & d'une fenêtre. Chez les tourneurs, les *jambages* d'un tour sont deux grosses pièces de bois d'équarrissage, posées d'aplomb sur des semelles, & affermies par les côtés, avec des liens en contre-fiches. Ils emmortoient dans ces deux *jambages* deux autres longues pièces de bois parallèles à l'horison, nommées *jumelles*, entre lesquelles se mettent les poupées. . . . Les mêmes ouvriers & les potiers d'étain donnent aussi le nom de *jambages* aux deux pièces dressées d'aplomb, entre lesquelles est placée la roue qui sert à tourner les ouvrages de tour qui sont trop pesans à tourner au pied. . . . Enfin les maîtres d'écriture donnent le nom de *jambage* à des lignes droites & à plomb, qui servent à former les caractères, comme les lettres, M, N, U.

JAMBE DE BETES, en terme de vénerie, c'est depuis le talon jusqu'aux os, pour les bêtes fauves & jusqu'aux gardes pour les bêtes noires.

JAM BES DE CHEVAL, en terme

de *manège*; ce sont les parties basses du corps, qui lui servent à se soutenir ou marcher. Celles de devant sont composées de différentes parties. Le *bras* doit être large & nerveux; le *muscle* au dessous des arcs hors de la jambe, gros, nerveux & charnu, quoique le canon soit menu, si le bras est fort & que le muscle soit fort gros, il suppléera en quelque manière au défaut du canon. Quand le *bras* de ces *jambes* est long, le cheval se lasse moins & est plus en état de résister au travail. Un *bras* le plus court pour un cheval de manège est le meilleur. Les chevaux qui ont le nerf de la *jambe* petit, l'ont presque toujours près de l'os, & sont sujets à s'arrondir la *jambe*. On appelle ces *jambes* des *jambes de bœuf*. Les *jambes* de derrière d'un cheval, pour être bien faites, doivent être comme celles de devant, c'est-à-dire, avoir le muscle & le nerf gros. Les *jambes* de devant contiennent l'épaule, le coude, le bras, l'ars, le genou, le canon, le boulet, le paturon & la couronne. Ce qui compose les *jambes* de derrière, sont les os des hanches, le grasset, les cuisses, le jarret & l'éparvin. Voyez ces mots.

JAMBES, se dit aussi des pieds & des pointes de compas.

JAMBETTE. Les charpentiers donnent ce nom aux petits poteaux qui sont placés pour soutenir d'autres pièces, comme ceux qui sont mis sous les chevrons & les arbalétriers. La *jambe*, dans une machine à sonnettes, est une petite pièce de bois qui pose sur la fourchette & qui soutient le ranchet... Dans les provinces, on donne le nom de *jambe* à ces petits poteaux à manche de bois ou de corne, qui se plient en deux, pour les porter plus commodément dans la poche.

JAMBIEU, en terme de boucherie, c'est un morceau de bois où les bouchers attachent les bœufs, vaches, mouton & porcs qu'ils ont tués, afin de pouvoir commodément les ouvrir & les vider.

JAMBOLOIN: c'est un arbrisseau des Indes, qui ressemble au myrthe, & dont le fruit se confit au vinaigre.

JAMBON; cuisses ou épaules de porc ou de sanglier levées ou coupées exprès, pour saler, fumer & préparer, en telle sorte qu'elles se puissent conserver du tems sans se corrompre, & que la chair en soit plus délicate & d'un goût plus agréable.

On vend les *jambons* au poids. Ce sont les marchands épiciers qui en font le commerce à Paris. Les lieux d'où on les tire sont Aix-la-Chapelle, en Westphalie, par la voie d'Hollande, Bayonne en Gascogne, Bordeaux en Guienne. Il en vient aussi à Paris de l'Anjou & de quelques autres endroits des environs de Paris. Nous avons dit au mot *foire*, que tous les ans, le mardi de la semaine sainte, se tient la foire aux *jambons* dans le parvis de Notre-Dame. Les *jambons* de Westphalie, qui se vendent sous le nom de *jambons* de Mayence, quoiqu'il n'en vienne point de cette ville d'Allemagne, tiennent le premier rang, ensuite les Bayonnais, qui se distinguent pour la bonté & la délicatesse, les Bordelais qui sont inférieurs à ceux de Bayonne, & les Angevins qui vont après. Pour ceux des environs de Paris, appellés communément *jambons* du pays, on n'en fait pas grand cas. Les Charcutiers de Paris ne peuvent vendre des *jambons* que des porcs qu'ils tuent. Ils les débitent cuits & à la livre.

En Westphalie, quand les *jambons* ont été levés de dessus l'animal,

ou

on les sale suffisamment avec du salpêtre tout pur: on les met ensuite sous une presse pendant huit jours, après quoi on les trempe dans de l'esprit de vin, où l'on a mis de la graine de genièvre concassée ou pilée: après cette opération on les met fumer & sécher à la fumée du bois de genièvre qu'on fait brûler; c'est cette opération qui leur rend la chair si vermeille, & qui leur donne cette délicatesse & ce goût supérieur qui ne se rencontre point dans tous les autres *jambons* de quelque pays qu'ils puissent venir.

Pour les *jambons* que l'on fait en France, chaque pays a sa manière; une des plus ordinaires, c'est de faire une saumure avec du sel & du salpêtre, du thym, laurier, basilic, baume, marjolaine, sarriette, genièvre qu'on mouille avec moitié eau moitié lie de vin. On laisse infuser toutes ces herbes dans la saumure pendant vingt-quatre heures, ensuite on la passe au clair & on y met tremper les *jambons* pendant quinze jours, puis on les tire de la saumure pour les faire égoutter. Après les avoir bien essuyés, on les met fumer à la cheminée: quand ils sont secs, pour les conserver, on les frotte avec de la lie de vin & du vinaigre, & on met par-dessus de la cendre. A la campagne, les laboureurs & les paylans ne cherchent pas tant d'appâts; pour préparer les *jambons*, ils se contentent de les bien fumer & de les laisser sécher & fumer.

Quand on veut faire cuire un *jambon*, on en ôte le mauvais sans rien ôter de la couenne. On le fait dessaler dans l'eau deux ou trois jours suivant qu'il est nouveau & qu'on le juge assez dessalé. On l'enveloppe dans un torchon blanc, & on le met dans une marmite de sa longueur & de sa largeur. On y

Tome II.

verse deux pintes d'eau, autant de vin rouge, racines, oignons, un gros bouquet de toutes sortes de fines herbes, & on le fait cuire, pendant cinq ou six heures, à très-petit feu. Quand il est cuit, on le laisse refroidir dans sa cuisson: on le retire ensuite, & on enlève doucement la couenne, sans ôter de la graisse. On met par-dessus la graisse du persil haché, avec un peu de poivre, & après, de la chapelure de pain, & par-dessus, la pelle rouge, pour que la chapelure s'imbibe un peu dans la graisse & prenne belle couleur.

On sert le *jambon* froid, sur une serviette, pour gros entremets. Quand les *jambons* sont nouveaux & petits, on peut les faire cuire à la broche & les servir chauds ou froids pour entremets. Il faut qu'ils soient beaucoup plus dessalés pour la broche que pour la braise.

Si l'on veut accommoder un *jambon* en incarnat, on coupe du *jambon* en tranches fort minces: on les met dans une casserole ou dans une poêle, avec un peu de gras de *jambon* ou du lard: on fait cuire le tout à petit feu. Quand il est cuit, on le dresse dans un plat; on met, dans la même casserole, un peu d'eau, un filet de vinaigre & du poivre concassé. On détache ce qui y reste, en remuant la fausse avec une cuillère, & on la sert sur le *jambon*. L'essence du *jambon*, dans les grandes cuisines, est d'un grand usage, & le *jambon* lui-même est défiguré de bien des manières: on en fait des pâtés froids & des pâtés chauds; mais ces sortes de pâtés ne peuvent être que très-indigestes, & l'on en doit manger sobrement, si l'on n'a pas un estomac fort & vigoureux.

Le *jambon*, comme toutes les autres parties du porc, fournissent un aliment qui ne se dissipe pas aisément. Ils produisent beaucoup

E e

d'humeurs lentes, visqueuses & grossières, & passent pour être contraires aux gouteux. Cependant la chair de porc convient, dans les tems froids, aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux, qui ont un bon estomac & qui font un grand exercice de corps; mais les vieillards & les personnes foibles, délicates & oisives ne s'en accommodent point.

JAMBOS, JAMBEYRO, chez les Portugais, fruit d'un arbre des Indes qu'on sert à l'entrée de table, comme on fait le melon, & dont l'arbre n'est jamais sans fleurs & sans fruits. On confit la fleur & le fruit avec du sucre.

JAMIS, espèce de toile de coton qui se tire du Levant par la voie d'Alep. Voyez *Toile de coton*.

JANGOMAS, arbre des Indes, hérissé d'épines, dont le fruit, qui a le goût de nos pruneaux, est astringent, bon pour arrêter le cours de ventre & appaiser les inflammations de la gorge.

JANNEQUIN, coton filé, d'une médiocre qualité, qui se tire du Levant, par la voie de Smyrne.

JANIPABE, GENIPAT, ou **JUNIPA**, arbre du Brésil, dont le fruit est une espèce d'orange qui a le goût de la pomme du coing, dont le suc, qui est blanc d'abord, devient noir. Les Sauvages s'en noircissent la peau.

JANTES: nom que les charrons donnent à des pièces de bois d'orme qu'ils emploient à faire les roues des carrosses, chariots & autres voitures roulantes, c'est-à-dire, à former le cercle extérieur de la roue qui porte les rais, & qui les serre contre le moyeu.

JANTILLE, gros ais appliqué autour des jantes de la roue d'un moulin pour recevoir la chute de l'eau & la faire mouvoir plus vite.

JANVIER, premier mois de l'an-

née, suivant la supputation dont on se sert aujourd'hui en Occident. Le laboureur & ses domestiques, pendant ce mois, préparent les échelas pour garnir les vignes, raccommodent les charrettes, les tombereaux, se pourvoient de tous les instrumens nécessaires pour le labourage, voient s'il ne manque rien à ceux qu'ils ont, s'ils sont en état de servir, & se munissent d'outils convenables aux ménages des champs, tondent les haies, ôtent les bois inutiles des arbres fruitiers, achevent de battre le bled dans la grange, apprént les osiers pour attacher les vignes, font tailler le chanvre par les femmes, & prévoient à tout ce qui est nécessaire dans une campagne pour le ménage, le bétail, la volaille, la culture des champs & la vigne.

Le jardinier, pendant ce mois, doit s'occuper à faire des paillasons, des brise-vents & des cloches de paille, à faire raccommoder les caisses & tous les ustensiles du jardinage. Il porte, ou fait porter le fumier, le terreau & les autres amendemens convenables pour faire les planches, les couches, les réchauffemens & les engrais nécessaires qu'il distribue; & il fait les fouilles, tant pour planter que pour amender la terre.

Dans un *jardin potager*, ses occupations sont de détruire les vieilles couches du fumier pourri, qu'il en tire pour amender d'autres terres, d'en séparer les terreaux, de nettoyer la place des couches pour les faire dans la saison, de commencer par celles des melons & des concombres. S'il est curieux de nouveauté, il fait d'autres couches pour y semer des graines de laitues, avec les fournitures pour les salades & les raves: il réplante la bourache, la buglose, la bonne-dame. Il couvre de cloches les laitues pommées,

concombres & melons: on élève des fraises sur couche, les asperges, les planches d'oseille & autres. On lie, avec du pleion, le haut des laitues fortes qui n'ont pas encore pommé, pour les faire pommer, ou du moins blanchir, & enfin on avance petit à petit les ouvrages du printemps.

Dans un *jardin fruitier*, on taille & l'on plante les arbres qui ne l'ont point encore été: on fortifie de terre neuve, après les gelées & la neige, ceux qui languissent: on émousse en tems humide ceux qui ont besoin de l'être, on fait aux arbres vieux & trop vigoureux, les opérations favorables, comme de leur couper quelques grosses racines pour leur faire porter du fruit; mais il est mieux de le faire en Novembre & en Décembre. On greffe en fente les poiriers, pommiers & pruniers; on réchauffe les figuiers pour avoir de figues de bonne heure, on travaille au treillage des espaliers, sans attendre le printemps, qui est le tems de leur pousser: on emmanequine les arbres, on encaisse, on marcotte, & enfin on a grand soin de la serre.

Dans les *jardins à fleurs* on pense, dans ce mois, à détruire les vieilles couches: on prépare les fosses des nouvelles, on amende les mauvais endroits, on couvre les plantes qui craignent le froid, on serre les anémones en pots & les autres plantes semées dans les pots & dans les caisses. On élève sur couches des jacinthes, des narcisses de Constantinople, des tulipes, &c. & l'on tient les fourcieres ouvertes & bien amorcées d'amandes, de poix & d'avelines pour prendre les rats, mulots, taupes, &c.

Si le tems, à la fin du mois de *Janvier*, devient doux, on transplante toutes sortes d'arbres de fo-

rêts; mais auparavant il faut avoir préparé les trous & la terre, & avoir fait les mélanges de la terre, supposé qu'il en soit besoin. Si le terrain est dur & humide, on fait des élévations de terre pour y planter les arbres; mais ce travail n'est pas nécessaire, si le terrain est sablonneux & sec. Quand on plante les arbres, il faut avoir attention à la nature de ceux qu'on veut planter, & à la manière dont ses racines viennent. Il ne faut pas planter trop profondément celui dont la racine court.

Dans ce même mois, on plante les arbres des forêts, dont on réserve les grosses racines & le pivot coupant seulement les branches collatérales; il y en a qui veulent qu'on coupe le pivot & que l'on conserve les branches collatérales; mais c'est dans ce mois qu'on plante plutôt de petits arbres que des gros qui ont été long-tems dans un terrain & qui sont venus à une certaine grosseur, car quoi qu'on les puisse transplanter sans faire tort à leurs racines, ils ont de la peine à s'accoutumer à un autre terrain; c'est ce qui fait qu'il faut considérer le climat & l'exposition propre pour chaque arbre qu'on a intention de planter.

Dans ce mois, on a en fruits les poires de lansac, la virgouleuse, le bon-chrétien d'hiver, le beurré d'hiver, la poire de Fribourg, la calle de Meaux, l'orange d'hiver, le cerceau, le suc-vin, le petit muscat d'hiver, le rateau gris, la poire d'amour, la bonne-amère, les pommes de rambour, la grosse reinette grise, les calvilles & autres.

Dans ce mois on recueille, d'un jardin potager, des choux de plusieurs fortes, de l'oseille, tant ronde que longue, de petites salades de laitues, avec ses fournitures, cresson

alénois, cerfeuil tendre, persil, ciboule, poireau, champignons, des asperges rougeâtres, même meilleures que celles qui viennent naturellement en Avril & en Mai, le tout sur couche: on peut aussi, par le moyen de la terre avoir des cardons d'Espagne, cardes d'artichauts, céleri, persil de Macédoine blanche, des choux-fleurs, des artichauts, de la chicorée, tant blanche que sauvage, des citrouilles & potirons, des concombres, pourpier, capres, capucines & champignons, le tout confit, de l'oignon, de l'ail, de l'échalote, & toutes sortes de racines, comme carottes, panets, navets, bettes, bettes-raves, falfifix, tant communs que d'Espagne.

Les fleurs qu'on peut avoir en *Janvier*, sont les fleurs de laurier, de thym, de perce-neige, & des feuilles de laurier-rose, pour mettre autour des plats qu'on sert à table. On a aussi, par le moyen des couches, quelques anémones, narcisses du Levant, jacinthe, ciclamens, aconit d'hiver, prime-veres, safran britannique, &c.

JAPARANDIBA, arbre du Brésil, dont le fruit a la figure d'une pomme qui contient un noyau de la grosseur d'une aveline en forme de cœur, & dont la fleur est au nombre des remèdes apéritifs.

JAQUEMART, en terme d'horloger, est une figure de fer ou de fonte, représentant un homme armé, placé à côté des horloges, avec un marteau à la main, pour frapper sur le timbre & sonner les heures.

JAQUEMART, en terme de monnoie, est le ressort qui sert à relever la vis d'un balancier, à chaque coup qu'on tire pour donner l'impression aux espèces.

JARDIN, pièce de terre, ordinairement située derrière une maison, pour lui donner de l'air, &

fermée de murailles, destinée ou pour les fruits ou pour les légumes, ou pour les fleurs; de-là on distingue trois sortes de jardins qui demandent des soins particuliers, le *jardin fruitier*, le *jardin potager*, le *jardin à fleurs*; à ces trois espèces, on peut ajouter le *jardin des simples*, & le *jardin de propreté & d'ornement*, tels que ceux qui accompagnent les maisons de plaisance.

Difons quelque chose de toutes ces espèces de jardins, & commençons par le *jardin fruitier*, le *jardin potager* & le *jardin à fleurs* que nous réunissons, parce qu'il est rare, que celui qui s'occupe de l'un, ne s'occupe pas des autres; d'ailleurs plusieurs espèces conviennent aux trois.

Le *jardin fruitier* est celui où l'on cultive les arbres qui portent des fruits comme les pêchers, les poiriers, les abricotiers, les pruniers, les cerisiers, &c. Le *jardin potager* est celui où l'on cultive les légumes & les herbes que l'on emploie dans les potages, dans les salades & dans les ragoûts. Le *jardin à fleur* est celui où l'on élève toutes sortes de plantes qui donnent des fleurs, comme les orangers, les violettes, les anémones, les tubéreuses, les tulipes, les girofliers & autres.

Les terres humides, comme les marécageuses, les fortes; comme les terres franches, & celles qui approchent beaucoup de la nature des terres glaises, ne sont pas bonnes pour un *jardin*; il faut une terre qui ne jette aucune mauvaise odeur, facile à labourer, qui ne soit point pierreuse, souple, sans être trop sèche ou légère, comme les terres de tourbe, ou comme les terres tout-à-fait sablonneuses. Le fond d'un *jardin* est excellent, sur-tout pour les arbres fruitiers, si tout ce que la

terre y produit, soit d'elle-même, soit par la culture, est beau, vigoureux & abondant.

Les terres d'un gris-noirâtre sont les meilleures; les rougeâtres ne sont pas mauvaises. Un *jardin* demande trois pieds de profondeur de bonne terre, comme ci-dessus; la blanche n'est pas bonne. Pour connoître si une terre est propre pour un *jardin*, on peut la laver & la dissoudre dans l'eau; si elle a beaucoup de limon, elle sera très-bonne; s'il y a plus d'eau que de limon, elle sera stérile. La terre gluante dans les mains, comme de la cire, ne vaut rien.

Les labours les plus fréquens dans un *jardin*, sont les meilleurs, sur-tout pour les arbres, il en faut quatre par an, au printemps, à la S. Jean, au moins d'Août & avant l'hiver. Les menues plantes, comme les fraisiers, les chicorées, les laitues &c. demandent d'être souvent serrouettées.

Toute sorte de fumier pourri, de quelque animal que ce soit, chevaux, mulets, bœufs, vaches, &c. est excellent pour amender les terres employées en plantes potageres: celui de brebis a plus de sel que les autres, il n'en fait pas une si grande quantité. Le fumier des feuilles bien pourries n'est guères propre qu'à être répandu sur les semences nouvellement faites, pour empêcher que les pluies ou les arrosemens ne battent trop la superficie, & n'empêchent les graines de lever aisément. En général, tous les légumes demandent beaucoup de fumier, & les arbres n'en veulent point: l'amendement ne doit être qu'à la superficie.

La meilleure forme qu'on puisse donner à des *jardins fruitiers* & *potagers*, si le terrain le permet, c'est celle de carrés bien réglés. La longueur doit être un peu plus

grande que la largeur, les allées d'une largeur convenable & proportionnée, tant sur la longueur que sur toute l'étendue du *jardin*. On leur donne au moins six à sept pieds de l'arge; & les plus larges, de quelque longueur qu'elles soient, ne doivent jamais excéder trois ou quatre toises au plus. Pour les carrés, ils se réglent sur la grandeur du *jardin*.

Les *jardins de fleurs* sont ordinairement des endroits séparés d'un grand *jardin potager* qu'un curieux se réserve; & desine suivant son goût, pour y cultiver les fleurs dont il fait son amusement. Les fleurs ne se cultivent pas toutes de la même façon; elles sont différentes entre elles, & il faut donner à chacune la culture qui lui est propre. Il y a une règle pour les planter, un ordre à en recueillir les graines, une façon de les semer, la façon de les transplanter, la manière de les arroser, le tems d'arracher les herbes inutiles, les heures de détruire les animaux mal-faisans, & le tems enfin de tirer de la terre les oignons & les racines des fleurs.

Dans un *jardin de propreté* & d'ornement qui suppose une maison de plaisance où l'on vient passer les plus beaux mois de l'année, l'art doit le céder à la nature, c'est-à-dire que tout y doit paroître naturel. On peut planter un bois pour couvrir des hauteurs; on remplit des fonds qui se trouveroient sur les ailes d'une maison: on met un canal dans un endroit bas qui paroisse être l'égoût de quelque hauteur voisine: on laisse régner autour d'un bâtiment, des esplanades, des parterres & des boulingrins, on met des ifs & des arbrisseaux sur les terrasses. Pour que le *jardin* paroisse plus grand qu'il ne l'est effectivement, par une espèce d'enchantement on arrête la vue dans certains

endroits par des bosquets, des salles vertes, ornées de fontaines & de figures; & les allées sont si bien ménagées, & les ornemens si bien distribués qu'on se lasse à parcourir les unes & qu'on emploie du tems à regarder les autres. Les canaux, les cascades, les jets d'eau donnent des agrémens que tout le monde connoît. Le bâtiment élevé au-dessus d'un parterre bien diversifié fait juger plus aisément de la beauté de son dessein, & donne le plaisir de la vue des différentes fleurs qui y sont plantées. Un *jardin* de propreté & d'ornement doit présenter, dans son dessein, quelque chose de grand, tels sont le *jardin* du palais royal des Thuilleries, le parc de Versailles, & toutes les belles maisons de plaisance des princes, seigneurs, & autres que l'on voit aux environs de Paris, & bien ailleurs.

Le *jardin* des simples est celui où on ne met que les herbes médicinales dont on tâche d'acquérir la connoissance, & dont on se sert au besoin. La meilleure méthode de distribuer un *jardin potager* est de le partager en quatre carrés, & d'environner chacun de ces carrés d'espaliers d'arbres fruitiers, tels que de poiriers, de raisins précoces, d'abricotiers, pruniers, &c. Il est mieux de mettre tous les poiriers ensemble, & les autres de même, afin d'avoir des allées entières de la même espèce, & il faut garnir d'espaliers les principales allées dans lesquelles on se promène. Le fruit des espaliers dédommage assez de la perte du terrain que ces allées emportent. Le quartier destiné pour les couches doit être situé du côté de la basse cour, d'où on peut voiturier, en chattette, le fumier nécessaire pour former ces couches, & cet endroit destiné pour les couches doit être environné de

palissades, & même fermé à clef, pour que personne n'y entre que le jardinier lui-même, qui doit avoir sa maison proche de son *jardin*, afin que ce qu'il a de plus curieux à cultiver, soit toujours devant ses yeux, & qu'il ait la facilité de défendre les fruits contre les entreprises des voleurs.

Bradel-y conseille, pour un *jardin à fleurs*, de choisir un endroit à l'abri des vents orageux & de profiter de l'avantage du soleil. Il veut qu'il soit séparé du grand *jardin* pour n'être pas exposé à des mains indiscrètes qui ne connoissent pas la valeur d'une fleur, ni l'avantage qu'on peut tirer d'une expérience faite avec soin, & qu'il soit au moins entouré d'une haie forte, peu éloignée de la serre, afin d'y loger les plantes exotiques, après que la saison de leurs fleurs est passée. On divise un *jardin à fleurs* par carreaux, destinés à recevoir les belles racines bulbeuses, les oreilles d'ours, &c. Il ne faut qu'une terre légère, c'est-à-dire, d'un pied & demi d'épaisseur, dont la plus grande partie doit être passée au crible. L'emploi du jardinage est honnête & divertissant pour ceux qui n'en font pas profession, & qui n'y prennent de plaisir qu'autant qu'ils le jugent à propos; mais il est pénible pour ceux qui sont obligés de travailler pour vivre. Ces derniers s'y occupent diversement; les uns sont pour le potager, d'autres s'appliquent à d'autres parties du *jardinage*, qui toutes demandent beaucoup d'industrie, bien du travail & une certaine science qui regarde cet art, sans laquelle on ne peut pas y réussir.

Pour le *jardinier* qui se mêle de la culture des arbres & de celle des plantes potageres, (c'est ce qu'on appelle *maracher* ou *marager* à Pa-

ris) il doit être robuste, vigilant, matinal; il faut qu'il connoisse toutes les plantes qui doivent entrer dans son *jardin* & la culture qui leur convient, qu'il sçache semer, planter suivant les saisons, & arroser à propos. La belle science d'un tel *jardinier* est d'avoir celle de conduire des arbres fruitiers, ce qu'on n'acquiert pas sans avoir une espèce de génie, une main habile pour greffer de toutes les manières.

Le *jardinier fleuriste* doit avoir un certain génie propre à cet emploi, la connoissance générale des fleurs, afin de les cultiver chacune dans leur saison, & celle des terres qu'on doit employer pour semer & planter toutes sortes de fleurs, arbres, arbrisseaux & arbuttes.

Les *jardiniers* d'ornement & de propreté sont les architectes des *jardins* qui ont sous eux des ouvriers pour exécuter leurs desseins. Le plus célèbre dessinateur de *jardins* que nous ayons eu, est *André le Nostre*, qui s'est fait connoître par une infinité de magnifiques *jardins*, & entre autres pas celui des Tuilleries, qui est son chef-d'œuvre.

Un *jardinier botaniste* est un amateur des plantes; tels ont été *Tournefort*, les *Bauhins*, plusieurs académiciens & médecins de nos jours qui cultivent cette science avec des soins infatigables, comme aujourd'hui le célèbre *M. Bernard de Jussieu*, démonstrateur du *jardin* royal des plantes à Paris.

Il se fait, à Paris, un négoce très considérable de toutes sortes de fruits, fleurs, légumes, herbages, plants d'arbre, marcottes de vigne, arbuttes, plantes, soit vivaces, soit annuelles, & enfin de toutes les diverses productions qui viennent de la terre par l'art du jardinage. De toute ancienneté il y a eu, à Paris, une communauté de maîtres *jardiniers*, chargés de faire des visi-

tes, soit dans les marchés, soit dans les *jardins* ou lieux où s'en fait la culture. Leurs premiers réglemens sont de 1473, les nouveaux de 1599, confirmés en 1645. Cette communauté a quatre jurés, dont l'élection se fait dans la même forme qui se pratique pour les autres communautés; les apprentifs fervent quatre ans sous les maîtres & deux autres années comme compagnons: les aspirans à la maîtrise, excepté les fils de maîtres, ne sont reçus qu'en faisant chef-d'œuvre.

Nul, s'il n'est *jardinier*, ne peut apporter à Paris, pour les y vendre, des melons, concombres, artichauts, herbages, fruits, arbres, &c. à la réserve des bourgeois de la ville & fauxbourgs, qui le peuvent faire les mercredis & samedis, jours de marchés. Les revendeurs & les revendeuses ne peuvent se pourvoir des herbages, légumes & autres de ces sortes de denrées, que dans les halles & marchés publics. Il est défendu à tous ceux qui se mêlent de jardinage de se servir d'immondices, de gadoues, fientes de pourceaux, de boues de Paris pour fumer les terres qu'ils veulent ensemencher ou planter de diverses espèces d'herbages & légumes. Les jurés sont obligés de faire deux fois l'année leurs visites dans les terres, marais & jardinages des fauxbourgs & banlieue de Paris, pour empêcher cet abus.

JARDINER, en terme de fauconnerie, c'est exposer le matin les oiseaux au soleil. On dit, il faut *jardiner* les autours, sur la barre ou sur le bloc.

JARDINIÈRE: ce nom est donné, par les lingères, à une broderie qui n'est pas en plein, mais seulement aux bords des coëffes, des jabots & des manchettes.

JARDINEUX: les jouailliers

donnent cette épithète aux émechaudes, quand elles ont quelque chose de sombre ou de mal net, comme s'il y paroïssoit des arbriffeaux.

JARGON, *en terme de joaillerie*, c'est un diamant très-jaune, moins dur que le vrai diamant. . . . On nomme aussi *jargons* de petites pierres d'un rouge brillant de la grosseur d'une tête d'épingle que les épiciers-droguistes donnent pour de vraies hyacinthes.

JARGONELLE : nom donné par les jardiniers fruitiers à une espèce de poire du mois de Septembre.

JARJUNA, arbre des Indes, de la figure du figuier, dont le fruit est vulnérable.

JARRE, *en terme de chapelier*, c'est le long poil dur & luisant qui se trouve sur la superficie des peaux de castor, & qui ne doit pas entrer dans la fabrique des chapeaux. On l'arrache avec des espèces de pincettes, & les chapeliers en remplissent de petites pelottes dont ils se servent pour frotter & lustre les chapeaux. *Jarre* se dit aussi du poil de la vigogne. . . . Les Provençaux donnent le nom de *jarre* à un grand vaisseau de terre cuite, dans lequel ils gardent leurs huiles d'olives. On s'en sert, sur les vaisseaux, pour garder les eaux bonnes à boire. . . . *Jarre* est encore une mesure de liquide qui contient environ quarante pintes de Paris, dont on se sert aux Echelles du Levant.

JARRET DROIT aux chiens de chasse, c'est signe de vitesse.

JARRET DE CHEVAL, est la jointure du train de derrière qui assemble la cuisse avec la jambe. Les maux de *jarret*, pour un cheval, sont très-dangereux. Ils le rendent étroit de boyaux, & pour lors ces maux sont incurables. Quand on achete un cheval, il faut en considérer les *jarrets* comme une des

plus importantes parties, & où il n'y ait point de petits défauts. Le *jarret* d'un cheval doit être grand, ample, bien vuide & sans enflure. Les efforts du *jarret* sont les plus dangereux, à cause de la douleur que les parties nerveuses souffrent, quand elles sont meurtries. Le cheval en sèche, devient maigre. On connoît les efforts du *jarret* en ce que le cheval boite, que le *jarret* est enflé, & qu'il seint quand on y touche. Pour y remédier on le saigne, on charge tout le *jarret* de son sang, même mêlé avec de l'eau-de-vie; & quand la charge du sang est sèche, on applique dessus un bon onguent. Voyez, pour le surplus, les ouvrages pour les maladies des chevaux.

JARRET de bœuf, de veau : on s'en sert, en cuisine, pour faire des bouillons, ainsi que des autres parties qui sont toutes composées de ligaments, de tendons, cartilages, &c. Le *jarret de veau*, sur-tout, produit un suc visqueux, glutineux, rafraîchissant & humectant.

JARRET, *en terme de jardinier fruitier*, se dit d'une branche d'arbre fort longue, & dépouillée d'autres branches à droit & à gauche. Rien n'est si vilain suivant la *Quintinie*, que ces sortes de *jarrets*, tant dans un buisson, que dans un espalier. Un habile jardinier ravale ces sortes de branches fort bas, pour leur faire pousser de nouvelles branches à l'extrémité, & on taille d'une longueur raisonnable les plus grosses branches qui en sortent, & par ce moyen on garnit un arbre qui se trouvoit défiguré par la rencontre de ce *jarret*.

J A R S, c'est le mâle de l'oie. Voyez Oie.

JASMELEE, espèce d'huile médicinale faite avec deux onces de fleurs blanches de violette, infusées dans une livre d'huile de sésame.

JASMIN, arbriffeau odoriférant, dont il y a bien des espèces, savoir, le *jasmin commun*, ou le *petit jasmin*, le *jasmin d'Espagne* ou de Catalogne, le *grand jasmin d'Espagne*, double; le *jasmin d'Amérique*; le *jasmin d'Arabie*, le *grand jasmin d'Inde*; le *jasmin jaune d'Inde*, le *jasmin de Virginie*.

Le *jasmin commun* est un arbriffeau qui pousse plusieurs tiges d'un verd-brun, fort longues, découvertes sur leurs bords, pliantes, foibles, qui, s'étendant beaucoup, ont besoin d'être soutenues. Les feuilles sont oblongues, pointues, semblables à celles de la vesce, lisses, de couleur verte, obscure. Les fleurs naissent en bouquets, & en manière d'ombelles, blanches, petites, agréables, d'une odeur douce. Chaque fleur est un tuyau évasé par le haut, découpé en étoile en cinq parties. Lorsque cette fleur est passée, il vient une baie molle, ronde, verdâtre, contenant deux semences rondes & plates. Le *jasmin commun* ne demande pas une culture fort extraordinaire. Il suffit de le planter dans une terre à potager, & de lui donner quelques labours pendant l'année. On le plante ordinairement le long des murs en espalier, ou au pied des cabinets de treillage. On fait des boules de *jasmin commun* qu'on élève dans des pots ou des caisses. On le multiplie de marcottes ou de boutures en Avril. Il faut avoir soin, pendant les gelées, de couvrir les pieds des *jasmins*, qui sont en pleine terre, avec du gras fumier sec. Pendant ce tems, on met ceux qui sont en pot dans la serre. La fleur de *jasmin commun* est apéritive, digestive & émolliente. Elle est bonne pour mûrir le rhume, pour résoudre les squirrhés; & l'on s'en sert pour soulager les femmes dans l'accouchement, & pour faciliter la respi-

ration. Le *jasmin d'Espagne* dont nous allons parler a les mêmes propriétés que le *jasmin commun*. Le *jasmin jonquille* se cultive de même que le *jasmin commun*, mais il est plus dur au froid.

Les fleurs de ce *jasmin d'Espagne*, beaucoup plus grandes, plus larges, plus belles & plus odorantes que celles du précédent, sont blanches en-dedans, rougeâtres en-dehors, si délicates qu'elles demandent d'être cultivées très-régulièrement & avec beaucoup de soin. On ne l'éleve pas même ici. Les Provençaux l'apportent tous les ans à Paris, avec les oranges, dans le mois de Mars, & le vendent à la pièce & par douzaines; il faut prendre garde qu'il soit greffé, & qu'il n'ait été trempé dans l'eau de la mer, ce qui l'empêcheroit de reprendre racine. On met quatre *jasmins* dans chaque pot rempli d'une bonne terre bien criblée & mêlée de moitié terreau bien consommé. On enterre ces pots dans une couche tiède pour faciliter à ces plantes de prendre racines. Deux ans après il faut les séparer les uns des autres, au mois d'Avril, les replanter séparément ou en pots, ou en caisses, suivant leur force, observant, en les séparant, de leur conserver leur motte au pied. On les taille tous les ans, à la fin de Mars, en coupant les branches qu'ils ont poussé à un œil au-dessus de la greffe. On le met dans la serre pendant l'hiver.

Le *jasmin de Catalogne* qui est de la même espèce que celui d'Espagne, produit, dans l'extrémité de ses branches, une grande multitude de fleurs pendant tout le printemps & l'automne, qui sont d'un blanc pâle, à la fin tachetées de marques incarnates. Chaque fleur a cinq à six feuilles en ovale, une fois aussi grande que le *jasmin com-*