

poules *juchent* sur des perches, les oies & les cannes dorment accroupies à terre & ne *juchent* point. Un *juchoir* est ordinairement construit avec des perches enclavées par les deux bouts dans le mur, ou attachées avec de l'osier à d'autres perches posées droites, ou soutenues en dessous par des chevilles de bois. La première manière est la meilleure & la plus solide, & celle qui conséquemment dure le plus. La seconde est sujette à se déranger, tellement que si on n'a soin de racommoder les perches avec de nouvel osier, le *juchoir* tombe en ruine.

**JUDICIAIRE** : *bail judiciaire*, est celui qui se fait des biens saisis par des enchères en justice & après les proclamations requises.

**JUGES** : officiers établis par les puissances pour rendre en leur nom à ceux qui leur sont soumis, la justice qu'ils ne peuvent pas leur rendre en personne. Les *Juges*, considérés par rapport à leur autorité, peuvent être distingués en *juges laïcs* & en *juges ecclésiastiques*. Chaque archevêque, évêque, a sa juridiction ecclésiastique, composée de ses grands vicaires, official, &c. Pour les *juges laïcs*, ils se distinguent en *juges royaux*, & en *juges de seigneurs*. Les *juges royaux* sont ceux qui sont préposés par le roi dans ses cours & juridictions. Les *juges de seigneurs* sont ceux qui sont établis par les seigneurs dans leurs terres, où ils ont justice. Les *juges laïcs* se distinguent encore en *juges ordinaires* & en *juges extraordinaires*.

Les premiers connoissent de toutes sortes de matières, à l'exception de celles pour lesquelles il y a une attribution à d'autres *juges*; tels sont les *juges* des seigneurs, les prévôts & châtelains, les baillis & sénéchaux, les présidiaux, les

lieutenans criminels, les conseils supérieurs & les parlemens.

Les seconds sont ceux qui ne peuvent juger que certaines matières, & connoître de certains crimes, pour lesquels ils ont une attribution spéciale & exclusive. Ils sont les prévôts des marchands, les lieutenans criminels de robe courte, les *juges* des élections des greniers à sel, des monnoies, les intendans, les bureaux des finances, les eaux & forêts, les amirautés, les tables de marbres, les conseils, les chambres des comptes, les cours des aides & les monnoies. Voyez la *Jurisprudence actuelle*, tom. I, p. 739.

**JUGES CONSULS**. Ils sont choisis & élus parmi les plus habiles marchands, & ils jugent sommairement les affaires du commerce. Voyez *Consuls*.

**JUGES des manufactures**; ce sont des *juges* commis pour juger privativement à tous autres les différends qui surviennent entre les ouvriers employés aux manufactures, & entre ces ouvriers & les marchands, pour raison des longueurs, largeurs, qualités visites, marques, fabriques, ou valeur des ouvrages & manufactures, d'or, d'argent, de soie, laine & fil, comme aussi des qualités des laines teintures & blanchissage, même des salaires des ouvriers. La déclaration du mois d'Août 1669 commet aux fonctions de *juges* des manufactures les maîtres & échevins, capitouls, jurats & autres officiers ayant pareil rang dans les hôtels de ville de tout le royaume, à la réserve néanmoins de celles de Paris & de Lyon, qui ont leurs anciens droits & usages.

**JUGES des arts & métiers**. Les prévôt des marchands & échevins de la ville de Lyon prennent cette qualité, à cause que c'est devant

eux que se portent toutes les contestations qui surviennent entre les maîtres des communautés de cette ville, & que c'est entre leurs mains que les apprentifs & compagnons reçus à maîtrise prêtent serment. C'est encore eux qui connoissent de tout ce qui concerne le corps céleste & nombreux des marchands, maîtres, ouvriers, & des maîtres ouvriers à façon des draps d'or, d'argent & de soie, de la ville & faubourgs de Lyon & pays Lyonnais, qui veillent à l'exécution de leurs statuts & réglemens, en jugent les contraventions & les saisies, ordonnent les confiscations, condamnent aux amendes & les adjugent, conformément auxdits statuts & réglemens.

**JUGES des causes maritimes**; ce sont des *juges* commis par lettres de sa majesté ou de l'amirauté dans les principaux ports & villes maritimes du royaume, sur les côtes de l'une & de l'autre mer, pour connoître, chacun dans leurs ressorts, de toutes les causes concernant la marine, le commerce de la mer & la navigation de France.

**JUGES, Conseillers de la retenue**, ce sont des marchands choisis & nommés par le prier, & consuls de la bourse commune de Toulouse, pour les assister au jugement des affaires de commerce qui sont de la compétence de cette juridiction.

**JUGEOLINE**, plante qui est une espèce de digitale, & qu'on appelle autrement *sésame*. Voyez ce mot.

**JUILLET**: c'est le septième mois de l'année, pendant lequel le vigneron s'occupe à labourer ses vignes pour la seconde fois. Un laboureur à l'œil, ainsi que dans les autres mois, sur ses troupeaux pour observer s'ils se maintiennent bien. On dispose la grange, on la

nettoie pour y mettre la moisson. Le jardinier arrose, sarcle fréquemment, greffe à l'écusson ou à œil dormant, dès le commencement du mois, les pruniers & les coignassiers à la mi-Juillet, dans les années avancées. On commence à découvrir les fruits en espaliers, pour qu'ils prennent couleur, surtout les pêchers. On veille à leurs jets pour en ôter les pousses inutiles, & on arrose à force les figuiers en caisse. Dans les potagers, on recueille force graine; on sème des chicorées pour l'automne & l'hiver, des laitues royales pour la fin de l'automne, des ciboules & poirées pour le même tems, un peu de raves au frais pour le commencement du mois d'Août, des navets pour en avoir en automne & en hyver, des choux de Milan, un peu d'épinars, parce qu'ils sont sujets à monter, à moins qu'on ne les arrose souvent. On sème aussi pour la dernière fois des pois carrés, pour en avoir en Octobre, & on enfouit les concombres, qui sont en pleine terre. Dans les jardins à fleurs, on leve & on transpose aussi tôt les plantes bulbeuses, cyclamens printaniers & autres du mois précédent. On recueille la graine de ce cyclamen, & on la sème en même tems dans des pots. On ente en approche des arbrisseaux, comme myrtes, jasmins, orangers & rosiers; & vers la mi-Juillet, on marcotte les œillets qui sont assez forts pour cette opération.

Dans ce mois, on recueille en fruits beaucoup de cerises, griottes, bigarreaux &c. fraises, framboises, quelques prunes, comme la jaune, la cerifette; en pommes, la calville d'été; en poires, la magdelaine, cuisse madame, gros blanquet, orange verte, &c. beaucoup de melons, les premières figues & du verjus de grains.

On recueille en plantes potageres les artichauts, pois, fèves, haricots, choux pommés, melons, concombre, salade de toute espèce, des chicorées blanches, des raves, &c.

Les fleurs que ce mois donne, sont les amaranthes ou passe-velours, ambrettes d'aster ou *oculus Christi*, les bellamines, basilics, belles de nuit, bellevederes, campanelles, camomilles, capucines, chardons rolans ou panicauts, cyclamens, clematis, confoude, coquelicots, coquelourde, croix de Jérusalem, dictamne, digitale, ellébore, fèves d'Inde, fleur de parnasse, genarium, giroflée, grénadiers à fleurs doubles & simples, jacée blanche, ou lychnys, jacinthes, immortelles, laurier-rose, limonium, lis, linaire, marguerites, matricaires, pommes d'amour, musse de lion, muscipula, narcisses, nielles, œil de bœuf, œillets de poète, orchis ou satyriens, pensées ou pieds d'alouette, pomme épineuse, rose, muscade d'outrémer, scabieuse, soucis, statice, tlaphis, tourne-sols, valériane, véronique grande & petite, volubilis à feuille de mauve, &c.

JUIN, sixième du mois de l'année, pendant lequel on doit donner un labour général à tous les jardins, farder, arroser à force, détourner les eaux d'orage, faire la guerre aux insectes, ébourgeonner dans les jardins à fruits tout ce qui ne l'a pas été, palisser les pêchers, en éclaircir les fruits quand ils sont trop drus. On en fait autant aux arbres fruitiers. On lie, on ébourgeonne la vigne, on arrose fréquemment les figuiers en caisse, & on les pince. On écussonne à la pousse vers la S. Jean, les fruits à noyau, sur-tout les cerisiers.

Le travail de ce mois, dans un

jardin potager, est de semer de la chicorée & de la laitue pour le reste de l'été, des pois pour en avoir en Septembre; de replanter des cardes, des poireaux, pour en avoir en automne & des artichauts pour le printemps suivant; de ramer les haricots, de recueillir la graine de cerfeuil, semé en automne celle des scorfonères, & généralement toutes les graines qui se trouvent mûres.

Un jardinier fleuriste s'occupe, dans ce mois, à tondre les palissades & les buis à cultiver les oranges, à garnir de bonne heure de baguettes les œillets pour en soutenir les montans, à leur ôter ce qu'ils ont de trop de montans & de petits boutons pour fortifier les autres, à semer des plantes annuelles, pour en avoir des fleurs en automne; à cueillir les graines mûres, comme jacinthes, oreilles d'ours, renoncules &c. à déplanter les tulipes, à les replanter aussi-tôt qu'elles se depouillent & qu'elles se sechent, à déplanter aussi les anémones & les renoncules, mais toujours après la pluie. Il faut replanter aussi-tôt les plantes qui ne peuvent pas rester long-tems hors de terre, telles que les jacinthes, les iris, les fritillaires, les cyclamens britanniers & martagons.

On a dans ce mois, toutes sortes de fleurs, tant pour réjouir la vue & l'odorat, & fortifier la santé, que pour en garnir de vases. Elles sont les anémones, anthyrrinons de toutes couleurs, argémone, capucines, chèvrefeuilles, clematis, coquetiers doubles, croix de Jérusalem, cyanus de toutes couleurs, digitales de toutes espèces, filipendules, frexinelles, gants notre-dame, géranions & giroflées de toutes sortes, horminum de Crète, jacées des deux couleurs, jacinthes, iris bulbeux, maritimes & jaunes, juliennes,

juliennes, lychnis de plusieurs sortes, lys blancs, jaunes & asphodels, lysimachies jaunes, martagons, matricaires, mignards, mignardises, muses de lion & de veau, muscipula grande & petite, nasturces d'Inde, ou capucines, œillets de toutes sortes, fleurs d'orange, ornithogalons, pavots de toutes couleurs, pensées, phalangions, pieds d'alouette, roses de toute espèce, doubles, panachées, églantieres doubles, rose de Gueldres, roses canelles, sauge à fleurs blanches, tlapis de plusieurs espèces, tubéreuses, valérianes, véroniques grandes & petites, &c.

La botanique fournit aussi, dans ce mois, toutes les plantes médicinales, & l'on recueille des jardins fruitiers toutes sortes de fruits rouges; comme fraises, framboises, groseilles, cerises, bigarreaux, guignes, quelques poires, sur-tout des petits muscats, & à la fin du mois, du verjus. Les jardins potagers donnent toutes sortes de salades, avec leurs fournitures, toutes sortes de plantes potageres, comme artichauts, cardes, poirée, pois, fèves, fèves de marais, champignons, concombres, herbes fines, comme thym, sariette, sauge, hyssope, lavande, laitues, pourpier, quelques melons & quelques choux pommés à la fin du mois.

JUJUBIER, arbre qui porte les jujubes, presque aussi grand que le prunier tortu, couvert d'une écorce rude, raboteuse & crevassée, dont les rameaux sont durs, garnis d'épines fortes; les feuilles oblongues, un peu dures, se terminent en pointes obtuses, de belle couleur verte, luisantes, légèrement dentellées en leur bord. Les fleurs qui sortent d'entre les feuilles, sont attachées à des pédicules courts, disposées en rose, autour d'une rosette placée au milieu du calice, de couleur her-

Tome II.

beuse & pâle. A ces fleurs succèdent des fruits verts dans le commencement qui rougissent en mûrissant, gros comme des prunes médiocres, oblongs ou ovales, rouges en-dehors, jaunâtres en dedans, charnus, tendres, d'un goût doux & vineux, ayant la peau assez dure: ils renferment un noyau osseux. Le jujubier croît dans les pays chauds: il est très commun en Provence & aux îles d'Hieres. Il n'exige pas beaucoup de soin. Il croît assez naturellement, & se multiplie de semence en pépinière. Toute terre lui est propre, quand elle est bien meuble & exposée au soleil. La marne est bonne pour la fécondité du jujubier. On le sème au mois d'Octobre, & pour en avancer la végétation, il faut en faire tremper la graine dans l'eau, puis la semer en rayons profonds d'environ trois doigts, tirés au cordeau sur une planche. Quand les jujubiers sont lavés, il faut soigneusement les farder & les arroser: & lorsqu'ils sont assez forts, pour être mis en place, on les plante au mois d'Octobre ou de Novembre, en quelque endroit dérobbé d'un grand jardin où il y a des bosquets couverts.

On cueille les jujubes sur la fin du mois de Septembre, lorsqu'elles sont mûres, le fruit se conserve dans un lieu sec pendant quelque tems. Il est bon pour les éleuaires & pour la boisson de ceux qui ont la toux: il adoucit l'acrimonie du sang, fait un bon suc: mais il nourrit peu, & est contraire à l'estomac, parce qu'il est mal aisé à digérer. On emploie les jujubes dans les tisanes pectorales, on y ajoute les dattes, les sebestes & autres fruits béchiques. On met une douzaine de jujubes sur chaque pinte de tisane, & les autres fruits à proportion. Il ne faut pas faire une décoction trop épaisse, parce qu'elle ne se distri-

H h

bueroit pas aisément dans le sang, & nuiroit beaucoup à l'estomac; & au lieu d'adoucir & de dégager la poitrine, elle augmenteroit l'oppression.

Les *jubes* nouvelles, grasses, bien nourries, charnues & bien séchées, sont les meilleures, & celles qu'il faut choisir. C'est une marchandise qui n'est de garde que quand elle est bien conditionnée, encore ne peut-elle guères se conserver que deux ans; mais si les *jubes* ont été mal séchées ou mouillées, ou ferrées dans un lieu humide, ou bien qu'elles s'échauffent dans des balles, le plus sûr est de s'en défaire au plutôt.

JULES, monnoie d'argent, qui se fabrique, & qui a cours à Rome dans l'état ecclésiastique, & en quelques autres lieux d'Italie. Huit *jules* & demi font l'écu de France de soixante sous.

JULIANE: *Morin* donne ce nom à une tulipe colombin, blanc & gris, & à une anémone dont les feuilles sont grandes & blanches, & la peluche incarnate.

JULIENNE, fleur blanche qui sent bon & qui vient en forme de bouquet. Il y en a aussi de violettes, mais elles sont plus rares. Les tiges de cette fleur s'élevent à la hauteur de deux pieds & environ. Elles sont rondes, couvertes d'une manière de poil, & remplies de moëlle. Ses feuilles semblables à celles de la roquette, mais moins découpées, d'une couleur verte-noire & d'un goût âcre, naissent alternativement sur les branches. Ses fleurs sont à quatre feuilles disposées en croix, semblables à celles du giroflier, elles sont quelquefois blanches, quelquefois purpurines, & quelquefois blanches & purpurines. Elle donne des semences rondes, rougeâtres, renfermées dans des siliques, longues & grêles, qui succèdent à la fleur.

Cette plante vient dans les haies; & on la cultive dans les jardins. La *julienne* se multiplie de graine & de bouture, & de plant enraciné. On en sème la graine aux mois de Septembre & d'Octobre, en planche ou en pot, dans une terre meuble, couverte d'un bon doigt de terre. Il y en a qui sement, au printemps, les *juliennes* sur couche, & qui les transplantent sur la fin d'Avril. Quand elles sont levées, il faut avoir soin de les arroser & d'en ôter les mauvaises herbes. Quand on veut avoir des *juliennes* de bouture, on coupe les branches contre le pied, on les fiche en terre & on les arrose sur le champ.

Pendant huit jours, on les met à l'ombre, & l'année suivante on les transplante où l'on juge à propos. Pour en avoir de plant enraciné, on prend un pied de deux ans, qui ait fait touffe. On éclate les tiges de telle manière que chaque brin ait des racines: on les plante & on les arrose; & quand elles sont reprises, on leur donne une culture convenable.

La *julienne* est apéritive, bonne pour le scorbut, l'asthme, la toux invétérée & les convulsions, & elle excite les sueurs.

JULIENNE, en terme de cuisine, se dit d'un potage qui se fait avec une élanche de mouton à moitié rôtie, dégraissée, dont la peau est ôtée, mise dans une marmite, avec un morceau de tranche de bœuf, une rouelle de veau, un chapon, deux carottes, deux navets, deux panais, racine de persil, céleri, quelques oignons piqués. On fait cuire tout cela long-tems, afin que le bouillon soit bien nourri; & l'on a dans un autre petit pot trois ou quatre paquets d'asperges, un peu d'oseille & du cerfeuil coupés qu'on fait cuire avec du bouillon de la grande marmite: on fait en-

suite mitonner des crôutes sur lesquelles on arrange les asperges & l'oseille, & l'on sert chaudement. On fait aussi des potages à la *julienne* avec veau, chapon, poularde, pigeon & autres viandes.

JULIS, petit poisson de mer, vorace, qui nage en troupe, bon à manger, dont on coupe la tête, parce qu'on croit que c'est un poison.

JUMELLES: les artisans donnent ce nom à des pièces de leurs machines, outils & instrumens qui sont doubles & parfaitement semblables. Par exemple, la *jumelle* d'un étai est cette espèce de boîte où se réunissent, par une charnière, les deux principales pièces de cet instrument. Les *jumelles* du tire-plomb sont les deux pièces ou plaques de fer qui sont assemblées parallèlement haut & bas par deux estoquiaux aussi de fer, & au dedans desquelles sont les arbres des aissieux, les petites roues, les bajoues, les coussinets, & le reste des pièces dont cette machine des vitriers est composée.

JUMENT, la femelle du cheval. Voyez *Cheval*.

JUNCAGUE, plante qui croît dans les marais, dont les feuilles ressemblent à celles du jonc.

JUNCAIRE, plante rameuse, espèce de rubie, dont les tiges ressemblent au jonc, qui est détensive & vulnérable.

JUNTE, assemblée ou conseil qui se tient en Portugal, pour les affaires du commerce, sur-tout pour ce qui regarde celui du Brésil.

IVOIRE, dents ou défenses de l'éléphant. L'ivoire de Ceylan est estimé le meilleur de tous, parce qu'il ne jaunit point. Outre l'emploi que l'on fait de l'ivoire pour divers ouvrages & ornemens, il est aussi de quelque usage en médecine. On le rape pour faire des tisanes

astringentes. On en tire un esprit & un sel volatil, bon pour les maladies du cœur & du cerveau. Le noir d'ivoire, ou le noir de velours, sert beaucoup aux peintres.

JUPITER, nom d'un œillet, piqueté de brun, sur un fin blanc, qui se trouve à Lille.

JURANDE, charge ou office de juré qui se donne par élection dans les corps & communauté des marchands, ou des arts & métiers de la ville de Paris, aux plus anciens, à la pluralité des voix, pour avoir soin des affaires de la communauté. Il y a des communautés qui ont six jurés, d'autres cinq, d'autres quatre, & quelques-unes deux.

JURAT, charge municipale de plusieurs villes de Guienne, entre autres, de Bordeaux.

JURE: Voyez plus haut *Jurande*. *Jurés du marteau*, ou *Jurés du cuir tanné*; ce sont, dans les communautés des tanneurs, corroyeurs & cordonniers, les gardiens du marteau, avec lequel se marquent les cuirs forains, soit à la halle aux cuirs, soit au bureau des vendeurs des cuirs; & dans la communauté des corroyeurs, on nomme jurés de la *visitation royale* les quatre grands jurés qui sont les visiteurs tous les mois chez les maîtres corroyeurs, & tous les deux mois chez les maîtres cordonniers. *Jurés de la conservation*, ce sont les quatre petits jurés de la même communauté des corroyeurs.

IVROIE, ou IVRAIE, espèce de chiendent qui pousse des tuyaux à la hauteur de deux ou trois pieds, gros comme ceux du froment, ou un peu plus petits, ayant quatre ou cinq nœuds, de chacun desquels sort une feuille verte, droite, grosse, cannellée, embrassant le tuyau par sa base. Ces tuyaux portent, en leurs sommités, des épis longs d'un pied & d'une figure particulière,

divisés en plusieurs parties, rangés alternativement, de manière que chacun paroît un petit épi ou paquet, composé de fleurs à étamines qui sortent du fond d'un calice écailléux. Lorsque ces fleurs sont passées, il leur succede des graines plus menues que celles du bled, peu farineuses & de couleur rougeâtre. Ses racines sont fibreuses; cette plante croît parmi le froment & l'orge. On dit que le pain & la biere, où il est entré beaucoup d'*ivraie*, enivrent & causent des maux de tête. Quelques botanistes pensent que l'*ivroie* s'engendre des grains de froment & d'orge corrompus. Il y a une *ivroie sauvage* dont la graine est rouge.

JUS, en général, c'est le suc ou la substance que l'on tire de quelque chose, comme *jus* de limon, *jus* de citron, *jus* de viande. On se sert du *jus* de viande, dans les cuisines, pour nourrir les ragoûts & les potages. On en fait avec les champignons, les herbes, racines potageres, bœuf, veau, perdrix, chapon, poularde, beccasse, poisson, &c.

JUSQUIAME, plante, dont il y a deux espèces, la blanche & la noire: la noire croît dans toute l'Europe, le long des chemins, dans les lieux sablonneux. Elle fleurit en Juillet. La blanche croît, en France, dans les mafures, près de la mer, à l'embouchure du Rhône & ailleurs. Elle fleurit en Juillet & Août. Ces deux espèces de *jusquiam*e sont assoupissantes, & souvent mortelles aux animaux qui en mangent. On ne s'en sert qu'extérieurement dans des onguens, emplâtres & huiles. Les docteurs Turcs condamnent l'usage de la *jusquiam*e comme celui du vin.

JUSTE; c'est ce qui est en équilibre & qui ne panche pas plus d'un côté que de l'autre. On

le dit des balances.

JUSTIFICATEUR, en terme de fondeur d'imprimerie, se dit également, & de l'ouvrier qui justifie les lettres, & de l'instrument avec lequel il en fait la justification. L'instrument qu'on nomme *justificateur* est de fer ou d'acier poli, composé de deux longues pièces parallèles l'une à l'autre, qui peuvent s'approcher & se reculer par le moyen des vis qui les tiennent unies ensemble; c'est dans l'espace qu'elles sépare, qu'on met les caractères qu'on veut justifier. Ils s'y placent renversés en longues lignes, c'est-à-dire, l'œil de la lettre en bas, & jointes l'une contre l'autre, comme si l'on vouloit en composer une ligne. C'est en cet état qu'on y fait avec le rabot cette petite rainure que l'on voit au pied de chaque caractère. Les fondeurs appellent *justification* la comparaison qu'ils font d'une lettre nouvellement fondue avec une ancienne, qui sert comme d'étalon ou de lettre matrice pour donner aux nouvelles fontes leur véritable hauteur en lignes.... *Justification des lignes*, en terme d'imprimeur, c'est lorsqu'on démonte le composeur pour lui donner juste la longueur des lignes que doit avoir la page ou forme d'imprimerie.

JUSTINE, ou DUCATON, c'est une monnaie d'argent de Venise qui tient onze deniers de fin.

JUVEIGNEUR, en terme de coutume, c'est le frere puîné ou cadet à l'égard de l'aîné.

JYNX, petit oiseau, dont la langue est si forte & si aiguë qu'elle perce comme une aiguille; il est bon à manger. On s'en sert pour l'épilepsie.

IZELOTE, monnaie de l'empire qui vaut environ trente-six sols de France. Elle passe à Constantinople & dans les Echelles du Levant.

KAGNE, espèce de pâte que les Italiens font avec la plus belle farine de froment.

KAHUR, espèce d'acacia dont on tire la gomme arabique.

KAKA-TODDALI, arbrisseau du Malabar, dont la racine & le fruit vert, frits dans l'huile, sont fort vantés pour la goutte.

KALI, nom que les botanistes donnent à une sorte de plante dont on fait la soude. Voyez Soude.

KAM: mot Tartare qui signifie prince ou commandant. Les *kams* en Perse sont ce que sont les gouverneurs en Europe.

KAMINE-MASLA, espèce de minéral ou de drogue médicinale qui se trouve sur les plus hautes montagnes & les rochers les plus durs de Sibérie, qui se dissout dans l'eau comme le sel; les Moscovites l'emploient à la guérison de diverses sortes de maladies.

KANASTER, mot étranger dont on se sert en quelques provinces de France, pour signifier un panier ou manne propre à emballer les marchandises.

KANTERKAAS; c'est le nom que les Hollandois donnent à une de leurs espèces de fromage.

KAOUHANNE, espèce de tortue. Voyez Tortue.

KARA-ANGOLAN, c'est un arbre du Malabar, dont les feuilles bouillies dans l'huile, servent à faire un excellent onguent vulnéraire.

KARABÉ, espèce de gomme ou de résine; c'est le véritable ambre jaune.

KARA-GROCHE: nom qu'on donne, à Constantinople, à la richedale d'Allemagne. Elle y est

reçue sur le pied de l'écu de France de soixante sols.

KARAT, ou CARAT, petit poids qui sert à peser l'or ou à en estimer la valeur.

KARATA, espèce d'aloës qui croît en Amérique. On fait bouillir les feuilles, & l'on en tire un fil qui est d'un fort grand usage à faire de la toile, des rets pour la pêche & des lits suspendus. On en voit beaucoup à la Jamaïque & aux Antilles.

KARESE, ou CARISSET: les Anglois & les Ecossois donnent ce nom à une espèce d'étoffe de laine qu'ils fabriquent & que nous nommons *careseau*.

KARKRONE; onnomme ainsi à Ispahan, la maison où sont établies les manufactures royales des tapis, étoffes d'or & d'argent, brocards, taffetas, velours & autres ouvrages précieux tant estimés en Europe. Le *karkrone*, à Ispahan, où les orfèvres, lapidaires, armuriers, peintres sur les toiles de coton, &c. ont aussi leurs ateliers, est ce que l'hôtel roïales Gobelins est à Paris.

KARMESSE ou KREMESSE: nom que les Hollandois donnent à de certaines foires de Hollande & de Flandre, où l'on va se divertir. Il n'y a point de villes & de bourgs, en Hollande, où ne se tiennent des *karmesses*; ce sont des fêtes de réjouissances pour les habitans des Provinces-Unies; & la *karmesse* que les enfans, domestiques, artisans & ouvriers attendent avec impatience, leur est aussi profitable auprès des maîtres, que l'est en France le premier jour de l'an, à tous ceux, domestiques & autres, qui comptent sur des étrennes.