

LABYRINTHE, en terme de jardinage, est une pièce de jardin d'ornement, coupée de divers chemins qui rentrent l'un dans l'autre, & embrassée de détours d'où l'on a peine de trouver l'issue quand on y est une fois entré. Il y a des *labyrinthes* à Versailles & à Seaux.

L A C, grande étendue d'eaux dormantes, qui ne tarissent jamais & qui ne se communiquent à la mer, que par quelques rivières ou quelques canaux souterrains.

LACERET. Les charpentiers & les menuisiers donnent ce nom à un outil autrement nommé petite tarière. Voyez *Tarière*.

LACET; tresse plate, ou cordonnet rond, fait de soie, de fleuret ou de fil, ferré par les deux bouts, qui sert à serrer les corps de jupe, les corsets, les chemisettes. On s'en sert aussi à enfiler des papiers. Le cordonnet dont on fait des *lacets*, se fait sur un boisseau avec des fuseaux, par les maîtres passementiers-boutonniers, ou sur le métier, avec la navette, par les tissutiers-rubaniens. Les *lacets* sont partie du négoce des marchands merciers & papetiers.

LACET, en terme de chasseur & d'oiseleur; ce sont plusieurs brins de crin de cheval cordelés ensemble. Il s'en fait aussi de soie & de fil de fer. On les tend aux oiseaux pour les prendre par le pied. On prend les perdrix aux *lacets*, en les attachant à des piquets. On les couche à platte terre dans le milieu de la passée; ces *lacets* ne sont pas aussi sûrs pour la perdrix que pour les bécassines. On fait aussi des *lacets* pour prendre des animaux. Il y en a de plusieurs sortes, & les manières sont différentes pour les tendre. Voyez, à chaque animal qu'on prend ainsi, comment cela se pratique.

LACINIÉ, en terme de botanique, les botanistes appellent des feuilles *laciniées* celles qui sont composées de plusieurs autres feuilles, étroites & longues, comme celles de fenouil.

LACIS, ouvrage de fil & de soie, fait en forme de filet, dont on fait des coëffures. C'est ce que les femmes en France appellent *Marly*. Voyez ce mot.

LACRÉ, monnaie de compte de Surate & des autres états du Mogol, qui vaut cent mille roupies, c'est-à-peu près ce qu'on appelle une tonne d'or en Hollande, & un million en France... Le tarif de France de 1664, appelle *lacre* la cire à cacheter, appelée communément cire d'Espagne.

LACS-D'AMOUR; c'est une sorte de linge ouvré qui se fabrique à Caën & aux environs.

LACTANCE: *Morin* nomme ainsi une tulipe de couleur flamer blanc & rouge.

LADOG, espèce de hareng, qui se pêche dans le lac de Ladoga en Moscovie, dont il a pris son nom. On le sale & on le caque à-peu-près comme le hareng, qui se pêche dans l'Océan. Le commerce en est considérable: cependant il ne suffit pas aux Moscovites à cause de la multiplicité de leurs carêmes; & les Anglois & Hollandois leur en fournissent encore beaucoup.

LADRERIE, gale très-invétérée & très-contagieuse, accompagnée de stupeur & d'insensibilité dans la peau. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

LAGA, c'est une fève noire & rouge, qui croît dans quelques endroits des Indes orientales. Plusieurs Indiens s'en servent pour peser l'or & l'argent.

LANGAN, droit ancien, qui appar-

appartenoit aux Seigneurs, sur les marchandises & débris des vaisseaux échoués ou submergés, que la mer jettoit sur ses côtes. Il y en avoit de deux sortes, le grand & le petit; le grand s'entendoit de celui qui étoit au-dessus de soixante sols, & le petit, de ce qui étoit au-dessous. C'est aujourd'hui le droit d'épave dû aux seigneurs pour marchandises & autres effets naufragés qui se trouvent sur les rivages, & qui proviennent des bris, échouemens & jets en mer.

LAGETTO, arbre singulier, qui se trouve dans les montagnes de la Jamaïque, dont les feuilles ressemblent à celles du laurier. Sous la première écorce, qui est brune, il y en a une autre, qui paroît blanche & assez solide. Elle est admirable en ce qu'elle est composée de douze ou quatorze couches qui, séparées les unes des autres, composent autant de pièces de drap ou de toile. La première de ces couches, c'est celle qui vient après l'écorce, forme un drap assez épais pour faire des habits. Les autres ressemblent à du linge, & sont propres à faire des chemises. Les dernières & celles des plus petites branches fournissent autant de toiles de gaze ou de dentelles très-fines, qui s'étendent & se resserrent comme un réseau de soie.

LAGIAS, toile peinte, très-belle, qui se fabrique & se vend au royaume de Pégu.

LAGOPUS: plante, espèce de tresse appelée aussi pied de lievre. Voyez *Pied de lievre*.

LAICHE, espèce d'herbe qui croît dans les prés, & qui se mêlant avec le foin, blesse la langue des chevaux.

L A I F, marteau dont se servent les carriers pour layer la pierre, c'est-à-dire pour en faire les paremens. Il est semblable au marteau

des tailleurs de pierre, excepté qu'il est un peu courbé par le manche. Voyez *Marteau*.

LAINAGE, façon qu'on donne aux draps & autres étoffes de lainerie, en les tirant avec des charbons pour y faire venir le poil... *Lainage*, est aussi le commerce qu'on fait des laines... *Lainage* est encore le droit de dime dû sur les toisons des bêtes à laine aux curés ou seigneurs à qui appartiennent les grosses & menues dîmes. En ce sens on dit, dîmes de *lainage* & de *charnage*.

L A I N E, poil ou toison que portent les agneaux, les brebis, les béliers & les moutons, qui de-là sont appelés bêtes à *laine*. La *laine* est d'un grand profit à la campagne, & les terres qui sont chargées de bêtes à *laine*, sont d'un très-grand produit. Quand la *laine* n'est encore que telle qu'elle a été tondue & coupée de dessus le corps de l'animal, & qu'elle n'a point été séparée ni triée, suivant ses différentes espèces, on lui donne le nom de *toison*. C'est en cet état que ceux qui font le négoce des *laines* les achètent des labourers & des fermiers. Chaque toison est composée de plusieurs qualités de *laine* qu'on a soin de trier & de séparer, suivant les différens usages à quoi elles sont propres. Les négocians en *laine*, en distinguent de trois sortes. La *laine mere*, c'est celle du dos & du col; la *laine* de la queue & de cuisses; la *laine* de la gorge, de dessous le ventre & des autres parties du corps. Celle qu'on appelle *croton* ou *croton*, des *crotes*, ou *excrémens des moutons* qui s'y sont attachés est si mauvaise qu'on ne la compte pour rien. La *laine mere* est encore de deux sortes; il y a la *laine fine* & la *laine moyenne*, ou la *haute* & *basse laine*, selon que les toisons sont courtes

& fines, longues ou grossières.

La laine, avant que d'être employée, passe par bien des mains. Après que le tondeur l'a coupée, on la lave, puis on la fait sécher, ensuite on l'épluche, on la bat, on y met de l'huile, on la carde, on la file, & enfin on la travaille, soit au métier, soit à l'aiguille. Les meilleures laines de France sont celles de Normandie: celles de Valognes & du Cotantin sont très-estimées: celles du Point-eau-de-Mer sont grossières. Avec les laines de Berry, on fait les droguets d'Amboise, en y mêlant un peu de celles d'Espagne. Le pays de Caux fournit des laines propres aux pinchinats. Des laines de Champagne on fait des couvertures & les chaînes des petites étoffes de Reims & d'Amiens. Les laines propres à la tapisserie se filent à Abbeville & aux environs, & à Rozières, auprès d'Amiens, se vendent par paquets de cinq livres; & sont teintes pour la plupart, à Paris, par les teinturiers en fil, en laine & en soie. C'est de Baionne & des environs qu'on tire ces laines qui sont plus semblables à de longs poils qu'à des toisons, & dont on fait les lisieres des draps, principalement des draps noirs, en y mêlant quelque poil d'autruche ou de chameau. Les laines étrangères, qui l'emportent de beaucoup sur celles de France, se tirent d'Espagne, de Portugal, d'Angleterre, d'Ecosse, d'Irlande, & de Hollande. Il en vient du Levant, par la voie de Marseille, comme de Constantinople, de Smirne, d'Alexandrie, d'Alep, de Cypre, de la Morée & de barbarie. Smirne & Constantinople fournissent les meilleurs qui viennent du Levant.

Les environs de Sarragosse, pour l'Arragon, & le voisinage de Ségovie, pour la Castille, fournissent les laines d'Espagne les plus estimées,

& elles nous viennent ordinairement par Bilbao, capitale de la Biscaye, à deux lieues de la mer. Aux plus fines de ces deux royaumes, on donne le nom de *prime* en y ajoutant le nom du lieu d'où elles viennent: ainsi on dit, *prime-Ségovie*, pour dire la plus belle laine qui se tire de cette ville; celle qui suit s'appelle *seconde*, en y ajoutant le nom du lieu d'Espagne, d'où elle est tirée; la troisième s'appelle *tierce*, qui se distingue aussi par une seconde appellation, comme *tierce Ségovie*.

La *prime*, sur-tout celle de Ségovie, sert à faire des draps, des ratines & autres étoffes façon d'Angleterre & de Hollande, outre les draps de diverses sortes, à la fabrique desquels on emploie les laines d'Espagne. Ces laines nommées *prime*, servent encore à faire les bas drapés, les camifoles, chauffons & autres ouvrages de bonneterie les plus fins. La *seconde laine*, nommée *resleurét*, est employée en France à faire les draps de Rouen, d'Arnatal & autres. Le rebut de ces laines espagnoles s'appelle, en quelques lieux de France, *migot*, comme qui diroit *mauvais*. Barcelonne & le Roussillon fournissent aussi des laines qui gardent toujours le nom de *laines d'Espagne*, quoique le Roussillon ne soit plus sous la domination espagnole. Les autres laines d'Espagne, ou réputées d'Espagne, sont l'*alhasin*, la *serie ségoviane*, ou *dellos rios*, la *serie commune*, les *caseres* ou *petite-Ségovie*, &c.

Les laines de Portugal qui ne diffèrent guères de celles d'Espagne, passent ordinairement pour *laines de Ségovie*. Les draps où elles sont employées toutes pures, sont très-doux & très-mollés à la main; mais la nature de ces laines qui soulent sur la longueur & non sur la lar-

geur, fait que les fabriquans ne veulent pas les employer de la sorte, car les draps faits avec ces *seules laines* sortent très-courts du foulon, ce qui cause beaucoup de perte au marchand.

Les Hollandois ont deux sortes de laine, celles de leur cru & celles qu'ils tirent d'Allemagne, de Poméranie, de Dantzik, de la Prusse, Brunfwick, Paderborn, &c. Ils sont ordinairement peigner & filer ces laines, en Flandre; & ils les emploient, pour la plupart, à faire des bas au métier, très-fins. Ils en font aussi entrer dans la fabrique de leurs beaux draps.

Les Anglois sont si jaloux de leurs laines, qu'il est défendu, sous peine de la vie, d'en faire commerce avec les étrangers. Les laines d'Ecosse & d'Irlande passent pour laines d'Angleterre, mais celles d'Angleterre l'emportent de beaucoup sur les deux autres pour la finesse & pour la bonté. Il y en a qui veulent que les laines d'Irlande soient les plus belles. Les bêtes qui portent ces précieuses toisons, sont, en quelque sorte, de deux espèces, les unes fortes & grandes; les autres sont délicates & petites; celles-ci, qui fournissent la laine la plus fine, sont reconnoissables en ce qu'elles l'ont pendante jusques sur le nez. L'herbe fine & courte, dont ces bêtes se nourrissent & qui est abondante dans toutes les saisons, contribue beaucoup à la finesse de leur laine; & ce qui peut encore y contribuer davantage, est la commodité que les troupeaux ont de paître l'herbe toute l'année, sans qu'on soit obligé de les resserrer dans les étables pendant l'hiver, à moins qu'il ne fût extraordinairement rigoureux.

La plus belle laine d'Angleterre est celle de Cantorbéry, on la tire sans être peignée, ou toute peignée,

prête à être filée. On s'en sert en France, dans la fabrique des plus beaux draps & des autres étoffes de laine les plus fines. Il s'en conforme aussi beaucoup pour les tapisseries de haute ou basse lisse à l'aiguille & sur le canevas, particulièrement pour les blancs & couleur de feu. Ce sont ces laines qu'on appelle *laines des Gobelins*, parce qu'elles y sont teintes. Une laine très-longue & très-fine qui vient toute peignée d'Angleterre, & en bouchon, c'est-à-dire, torse & contournée comme ces bouchons de paille, avec lesquels on frotte les chevaux, est employée pour les bas au métier.

On destine à-peu-près aux mêmes usages les laines d'Ecosse & d'Irlande, qui sont presque semblables à celles d'Angleterre, mais moins fines & plus communes, & aussi les étoffes qu'on en fabrique, ne sont pas si estimées, ni d'un si bon débit. La plupart de ces laines passent en France toutes peignées, & on les file ordinairement en Picardie.

Les laines d'Allemagne & du Nord, quoique d'une qualité inférieure à celles dont on vient de parler, s'emploient à beaucoup d'étoffes & autres ouvrage. La récolte des laines est abondante en Lorraine, à cause de la quantité des moutons & des brebis qu'on y nourrit. La meilleure partie de ces laines s'envoie à Liège & en Champagne.

Les laines d'agnelins sont celles qui proviennent des agneaux & jeunes moutons de tous les lieux, tant du royaume que des pays étrangers. Les rôtisseurs en font les abbatis.

Les laines de vigogne ne sont connues en Europe, que depuis la découverte de l'Amérique. L'animal qui la porte s'appelle *vigogne*. Voyez ce mot.

La plus belle filée qui se tire des

environs d'Abbeville, est appelée *laine triée*. . . . *Laine basse*, ou *basse laine*, est la plus courte & la plus fine *laine* qui soit dans la toison du mouton ou de la brebis: elle provient du collet de l'animal qu'on a tondue. Cette sorte de *laine* étant filée, sert pour l'ordinaire à faire la trame de tapisseries de haute & basse-lisse, des draps, des rati-nes, & plusieurs autres semblables étoffes fines. Ce qui fait qu'elle est appelée, par beaucoup d'ouvriers & de manufacturiers, *laine trame*. Les ouvriers en bas au métier & au tricot, se servent beaucoup de cette espèce de *laine* pour fabriquer les ouvrages de bonneterie destinés à être drapés. . . . La *laine cardée* est celle qui après avoir été dé-graissée, lavée, séchée, battue sur la claie, épluchée & arrosée d'huile, a passé par les mains des cardeurs, afin de la disposer à être filée pour en fabriquer des tapisseries, des étoffes, des bas, des couvertures, &c. On emploie la *laine cardée* qui n'a point été arrosée d'huile, ni filée, à garnir des robes de chambre, des courtes-pointes, & à faire des matelas. *Laine en suin*, ou *en suif*, ou *laine grasse*; c'est celle qui a été coupée ou tondue de dessus le corps des moutons & brebis, & qui n'a pas encore été lavée & dégraissée. Le suin & la graisse qui se tire des *laines*, & que ceux qui les lavent ont soin de ramasser dans de petits barils, est envoyée aux marchands épiciers-droguistes qui lui donnent le nom d'*æ-lype*. Voyez ce mot. . . . La *laine fine* est le triage de la *laine mere*. . . . *Laine frontiere*, c'est une *laine* filée à Abbeville, & qui est de moindre qualité. . . . *Laine haute*, ou *laine chaîne*, ou *laine étain*, est la *laine* longue & grossière qu'on tire des cuisses, des jambes & de la queue des moutons & brebis. C'est

de cette *laine* filée qu'on fait les chaînes des tapisseries de haute & basse-lisse, & de plusieurs sortes d'étoffes, même les ouvrages de bonneterie, tant au métier qu'au tricot.

On appelle *laine d'autruche*, le ploc d'autruche, c'est-à-dire, le duvet ou poil de cet oiseau; & *laine de Moscovie*, le duvet des *castors* qu'on tire sans gêner ni offenser le grand poil. Dans l'antiquité on estimoit les *laines* d'Attique, celles de Mégare, de Laodicée, de Milet, &c. En Italie, celles de la grande Grèce, de l'Apulie, ou de l'Apouille, principalement celles de Tarente. Du tems de Columelle, on vantoit celles de Parme. Varron dit que celles d'Altino dans la Lombardie, l'emportoit sur celle de Tarente, & qu'on avoit coutume de couvrir les brebis de peaux, pour que leur *laine* ne se gâtât pas.

L'on a fait, en France, plusieurs réglemens concernant les *laines*, soit touchant le commerce qui s'en fait, soit pour régler les qualités des *laines* qui doivent entrer dans les draps, serges & bas, chapeaux & autres ouvrages de lainerie.

LAINER, ou LANER, c'est, dans les manufactures de draperie & autres étoffes de *laine*, tirer la *laine* sur la superficie d'une étoffe, la garnir, y faire venir le poil par le moyen des chardons. Donner un trait ou un tour de chardon à une étoffe, c'est la *lainer* une fois d'un bout à l'autre: & donner quinze traits ou tours de chardon à un drap, c'est le *lainer* quinze fois de suite. . . . *Lainer une tapisserie*, c'est couvrir de *laine* hâchée & réduite en poussière l'ouvrage du peintre, avant que les couches en soient séchées, ce qui se fait par le moyen d'un très-petit tamis que l'ouvrier tient à la main.

LAINEUR, EPLAIGNEUR ou

PAREUR, c'est l'ouvrier qui *laine* les étoffes ou autres ouvrages de lainerie, avec des croix, ou croisées, espèces de doubles croix de fer avec un manche de bois sur lesquelles sont montées des broches de chardon. Les *laineurs* *laine*nt ordinairement, deux en même tems, l'étoffe destinée au lainage qui est suspendue entr'eux sur une perche & qui pend du plancher. Cette façon se donne à l'endroit, en faisant aller la croix de haut en bas, & commençant toujours à contre-poil, pour finir à poil. Les deux *laineurs* sont debout, l'un devant l'autre. Il faut avoir trois ans d'apprentissage pour être reçu maître *laineur* à Paris; & dans les derniers statuts, de ces ouvriers, qui sont de 1606, ils ont la qualité de maîtres foulons & pareurs de draps, mais à présent ils ne font plus que les *lainer* & parer sur la perche avec les chardons. On les nomme, à Paris, *aplaigneurs* & *empleigneurs*, en Normandie *laineurs* ou *laneurs*, & en Languedoc *pareurs*.

LAINEUX: on donne ce nom aux étoffes de lainerie qui sont bien garnies de *laine*, & aux toisons qui n'ont pas encore été tondues de dessus le dos des moutons. Ainsi l'on dit: ce moutons sont *laineux*, ces toisons sont *laineuses*.

LAINIER, c'est celui qui fait le commerce des *laines*. Ce mot se dit plus particulièrement de ceux qui vendent en écheveaux, & à la livre les *laines* qu'on emploie aux tapisseries, franges & autres ouvrages; & ces marchands sont proprement les teinturiers en *laines*. . . . On appelle *barques lainieres*, de petits bâtimens François qui font, avec les Anglois, un commerce de contrebande des *laines* d'Angleterre, d'Ecosse & d'Irlande.

L A I S, en terme des eaux & forêts, est un jeune baliveau de

l'âge du bois qu'on laisse quand on coupe les taillis, afin qu'il revienne en haute futaie. Il est enjoint par toutes les ordonnances des eaux & forêts, de laisser par chaque arpent, vingt-six *baliveaux* de l'âge du bois qu'on nomme *lais*, outre les *baliveaux* anciens & modernes. Ce mot vient de *laisser*, parce que *lais* est un jeune arbre qu'on laisse dans les coupes, & qu'on ne coupe pas comme le reste du bois.

LAISSE, terme dont les chasseurs se servent pour accoupler les chiens & sur-tout les levriers. Ils l'appellent aussi *trait*. . . . *Laisse* se dit aussi des lieux où les loups aiguifient leurs ongles. . . . Les chapeliers donnent encore le nom de *laisse* à un cordon uni qui fait plusieurs tours sur la forme d'un chapeau pour la tenir en état.

LAIT, liqueur qu'on tire du pis d'une vache. Celui qui donne le plus de crème, est le meilleur & celui qui donne le plus de beurre, mais qui fait les fromages moins bons. Le *lait* veut être tenu proprement en été. Il ne doit pas reposer plus d'un jour, après avoir été trait, crainte que la trop grande chaleur ne le fasse cailler. On le laisse en automne plus long-tems sans l'employer. En hiver le froid, comme le chaud, le fait également cailler, s'il n'est dans une laiterie à l'épreuve des gelées; sçavoir bien choisir le *lait* est quelque chose d'utile à la campagne. Le bon se connoit à la blancheur & à l'odeur. Le *lait* bleuâtre n'est pas gras. Le *lait* trop clair est mêlé d'eau. Cela se connoit aisément à l'œil & au goût. Pour éprouver le *lait*, on remarque qu'il est d'une bonne substance, lorsqu'étant mis sur l'ongle, il ne coule pas comme de l'eau, mais qu'il y demeure attaché en manière de perle. De la crème du *lait*, on fait le beurre & les fro-

gages. Le lait des brebis est encore d'un grand secours à la campagne, ainsi que celui des chèvres : on en fait de très-bons fromages.

La *laiterie*, où l'on serre le lait, où l'on bat le beurre, où l'on fait les fromages, doit être bien située, chaude en hiver, & fraîche en été, afin que le lait se conserve malgré les chaleurs & les gelées. On la doit tenir nette, fermée, bien enduite de mortier, & blanchie, la fenêtre garnie d'un bon treillis à petites mailles, de façon que les chats, les rats & aucune ordure n'y puisse y entrer. Les ustensiles d'une laiterie sont les tables, ais, terrines, pots de différentes grandeurs, baquets, barate qui sert à battre le beurre, haute de deux pieds, large par le bas, étroite par le haut, garnie de son couvercle, percé d'un trou au travers duquel passe la batte-beurre; des claies, des éclisses; de petites cages de bois ou de petits moules, soit de bois, soit de terre, dont le fond est d'osier, ou percé à petits trous pour faire sécher les fromages & en faire écouler le lait clair, des cuillers de bois & non d'étain, de cuivre, ou de fer pour dresser le lait, des couloires, espèce d'écuelles rondes, dont le fond est percé pour couler le lait au travers d'un linge, & des cages d'osier à deux étages, hautes de deux pieds & demi, sur un pied de diamètre, pour suspendre à l'air & y mettre égoutter les fromages : voilà, à-peu-près, tous les ustensiles d'une laiterie qu'on ne doit confier qu'à une servante extrêmement propre sur elle-même, propre dans tout ce qu'elle fait, & qui lave souvent la laiterie & les ustensiles qui y servent, afin de garantir le laitage de toute ordure, mauvaise odeur, &c.

Le lait varie selon l'animal, & la nourriture de l'animal d'où on le

tire. Le lait de femme, dont on fait souvent usage en médecine, contient une médiocre quantité de parties butireuses & beaucoup de *serum*. Il est fort tempéré, convenable pour les éthiques, pour les rougeurs, pour les fluxions des yeux & pour appaiser les douleurs de la goutte. Comme il a été destiné pour notre première nourriture, on peut juger de-là, qu'il a plus de rapport à notre constitution naturelle qu'aucun autre lait. . . . Le lait d'ânesse a beaucoup de rapport, par sa consistance & par ses vertus, avec le lait de femme; aussi est-il fort employé pour les maladies du poulmon. . . . Le lait de chèvre contient moins de férosité que le lait d'ânesse. Il se caille assez facilement, & convient plus qu'aucun autre lait, aux personnes d'un tempérament humide. Il est un peu astringent, parce que la chèvre broute ordinairement des bourgeons de chêne, de lentisque, de térébinthe & de plusieurs autres plantes astringentes qui donnent à son lait la même qualité. . . . Le lait de brebis contient encore moins de *serum* que celui de chèvre, mais beaucoup de parties caféées & butireuses qui le rendent gras & épais; c'est pour quoi l'on ne s'en sert que fort rarement, & il n'est guères employé que dans les lieux où l'on n'en a point d'autre. On a remarqué que son usage fréquemment engendrait des taches blanches sur la peau.

Pour le lait de vache, il est, de tous les laits, le plus en usage parmi les aliments. Il abonde en matière butireuse, ce qui le rend épais, gras, très-propre à nourrir & à rétablir les parties solides, & il est plus agréable au goût que le lait de la brebis, celui de la chèvre & de l'ânesse. On le prépare de plusieurs manières pour le rendre plus agréable au goût. On le laisse re-

poser quelque tems. Ensuite on prend la crème qui s'est élevée au-dessus, on la fouette, & elle devient rare & tenue, & facile à digérer : c'est ce qu'on appelle *crème fouettée*. On fait aussi cailler le lait de plusieurs manières; la plus ordinaire est d'y mêler un peu de présure, ou quelque autre matière acide. Cette coagulation se fait parce que les acides qui sont mêlés avec le lait, y excitent d'abord une petite fermentation, & s'embarassent & s'unissent tellement avec les parties butireuses & caféées du lait, qui nagent dans le *serum*, qu'ils les rendent plus solides & plus pesantes, & qu'ils les obligent de se précipiter au fond de la liqueur en forme de caillé. Le *serum* surnage alors : on l'appelle *perit lait*; il est rafraîchissant & fort humectant.

Le lait caillé se digère un peu difficilement, & produit des humeurs grossières.

Le lait est rafraîchissant par lui-même, mais employé en assaisonnement, il perd un peu de cette qualité, parce qu'on le fait cuire & que la cuisson lui ôte de sa partie tereuse, en quoi consiste la qualité rafraîchissante. Le lait crud demande de grandes précautions. Il doit être ordinairement seul dans l'estomac, sans quoi il s'altère & se corrompt très aisément. Le lait cuit, au contraire, souffre le mélange des aliments, & il n'est point sujet à s'aigrir & à se cailler dans l'estomac, comme l'autre.

La qualité du lait est non seulement de rafraîchir, mais encore d'adoucir. Il conserve cette dernière qualité dans l'assaisonnement, & il la communique aux viandes avec lesquelles on le mêle, en sorte qu'il corrige ordinairement ce qu'elles ont de trop âcre. Il acquiert en même tems deux autres propriétés par le moyen de la cuisson, l'une

de lier les parties trop subtiles des aliments, & en les empêchant de se dissiper aussi vite qu'elles seroient, de les rendre par-là plus nourrissantes, l'autre de resserrer un peu le ventre & d'être propre par conséquent avec les viandes que l'on craint qui ne lâchent trop, comme les épinars, les citrouilles. Quand on prend du lait le matin pour se rafraîchir, il vaut mieux le prendre crud que cuit, & seul que mêlé avec des aliments. Le lait est dangereux aux mélancoliques, parce qu'ils abondent en aigre, ce qui fait que cette nourriture se caille aisément.

En terme de mange, on appelle chevaux *soupe de lait*, ceux qui sont roux & blancs, tirant sur l'isabelle, & qui ressemblent au potage au lait où l'on a mis force sucre. On le dit aussi de certains pigeons blancs isabelles, & ce sont les plus estimés.

LAIT, se dit aussi de plusieurs liqueurs, tant naturelles qu'artificielles, qui ressemblent à du lait par la couleur. Le lait, ou le suc de tithymale, est très-acide & corrosif. On exprime du lait des amandes pilées qu'on appelle *lait d'aman-*des. On appelle *lait de chaux*, la liqueur claire & blanche qu'on tire de la chaux, quand on l'éteint, & dont on blanchit les murailles. Le lait de busse entre dans la teinture des toiles indiennes.

LAIT VIRGINAL, liqueur ainsi nommée, parce qu'étant versée dans de l'eau, elle blanchit comme du lait. Les femmes s'en servent pour blanchir leur peau.

LAITANCE, ou LAITE : la partie des poissons mâles où est contenue leur semence. Les laitances des carpes sont un manger délicat qui peut même tenir lieu de viande à plusieurs infirmes. M. Andry dit qu'on a vu des éthiques guéris par l'usage des laitances. On

mange des *laitances* frites, & on en fait des ragoûts & des tourtes en gras & en maigre. *Laité* se dit du poisson qui a de la *laite*. Une *carpe laitée* est plus estimée qu'une carpe œuvée. La chair est en ferme & a meilleur goût.

LAITERON, vulgairement *lacieron*, plante dont il y a deux espèces générales, une lisse, l'autre rude & épineuse. Le *laiteron lisse* a une petite racine fibrée & blanche. Sa tige croît à la hauteur d'un pied & demi, creux en dedans, tendre, de couleur purpurine. Ses feuilles sont longues, lisses, découpées comme celles de la dent de lion, dentelées, rangées alternativement. Ses fleurs naissent au sommet des branches, par bouquets, à demi-fleurons jaunes, plus petites que celles de la dent de lion. Les fleurs étant passées, leur calice devient un fruit qui soutient de petites semences oblongues, garnies chacune d'une aigrette. Cette plante rend un suc laiteux. Les lièvres en sont fort friands, ce qui la fait appeler *palais de lièvre*.... Le *laiteron rude* a ses feuilles entières, ou peu laciniées, approchantes de celles de l'endive, embrassant la tige par leur base, de couleur verte, obscure & luisante, garnies d'épines longues, dures & piquantes. Ses fleurs, ses semences & ses racines sont semblables à celles du *laiteron lisse*. Il rend aussi un suc laiteux. Ces deux espèces sont humectantes, rafraîchissantes, apéritives. On s'en sert pour les inflammations du foie, de la poitrine, & pour purifier le sang. Cette plante qui vient dans les lieux incultes, & le long des chemins, fleurit en Juin & Juillet.

LAITEUSE, chez les *jouailliers* & *lapidaires*, se dit d'une pierre fine & transparente, dont la couleur, tirant sur le lait, en diminue considérablement le prix.

LAITIER, en terme de *grosse forge*, est une certaine matière écumeuse qui sort du fourneau où l'on fait fondre le fer, & qui vient non seulement du mineral, mais encore plus des craies & des terres qu'on emploie pour faciliter la fusion.

LAITON, ou **LÉTON**, cuivre jaune, ou plutôt cuivre rouge préparé avec de la calamine. Le *laiton* se fait avec de la rosette ou cuivre rouge de Hongrie ou de Suède, en y mêlant pareil poids de calamine mineral qui vient d'Aix-la-Chapelle, de Limbour & de Namur, & qui est presque de la couleur de la mine de fer. On fait recuire, à-peu-près comme de la brique, la calamine avant de la mettre à la fonte; ensuite on la moule comme de la farine, puis on la mêle avec de la poussière de charbon, & on la bafine avec de l'eau, pour qu'elle ne soit plus en poussière. La calamine étant ainsi préparée on la partage, aussi-bien que la rosette en huit parties égales. On les met ensemble en huit creusets, dans un même fourneau où étant fondue en douze heures de tems, elle est transformée en *laiton*. Si c'est rosette de Hongrie ou de Suède, il y a quarante-huit à cinquante livres d'augmentation: si c'est celle de Norwège, trente-huit: celle de Lorraine & d'Italie, vingt.

Le *laiton* ne se bat qu'à chaud, & se casse à froid; & lorsqu'il a été fondu deux fois, il n'est plus en état d'endurer le marteau. Les ouvriers ne le peuvent employer qu'en y ajoutant sept livres de plomb pour cent, ce qui le rend plus doux & plus facile à travailler. Le *laiton* est employé dans les fontes des pièces de canon. On tire de Villedieu en basse Normandie, beaucoup de chaudrons de cuivre jaune. Nuremberg, Aix-la-Chapelle fournissent quantité de cuivre jaune en

bandes ou en feuilles minces, grattées d'un côté & noires de l'autre, les unes pliées, qu'on appelle *lacieron*, en deux, trois, quatre, cinq, six, sept, huit plis; les autres roulées, que l'on nomme *laiton en rouleaux*. Le *laiton* plié est plus épais que le roulé. Le premier s'emploie à faire des boutons dorés; le second qui est très mince, sert à faire des boutons argentés sur bois. L'un & l'autre s'emploie encore à divers ouvrages. Le fil de *laiton*, ou *laiton en cerceau*, est de cuivre jaune, tiré & passé à travers d'une filière. Voyez *Fil de laiton*.

LAITUE, plante ainsi appelée, parce que de toutes les plantes potageres, c'est celle qui rend le plus de lait. Il y en a deux espèces générales, la cultivée & la sauvage. La première comprend bien des espèces: celles en général qu'on connoît sont,

Les *laitues cabusses* ou *pommées*, dont les feuilles sont courbées, croissent en rond, fort serrées, approchant de la figure des choux cabus: les *laitues crépues*, dont les feuilles crépées sont plus grandes que celles de la grande endive & déchiquées tout à l'entour: les *romaines*, dont les feuilles grandes & droites, sont plus tendres & plus blanches au-dedans que les autres: les *vertes*, dont les feuilles sont fort grandes & contournées avec une couleur verte fort vive qui leur a donné ce nom.

On compte, parmi les *laitues* qui pomment, les *cabusses*, celles à *plusieurs têtes* sur un même pied, celles à *coquilles*, celles de *Genes*, & la *romaine frisée* qui frise en forme de *chicorée*. Pour les autres qui ne pomment point, comme les *frisées* sans pommer, &c. il faut les lier pour les faire blanchir: ce sont les *laitues* à feuilles de chêne ou royale, & les *chicons*. Elles se fe-

ment pendant toute l'année, excepté l'hiver, car depuis qu'on commence à en mettre sur la couche jusqu'à la fin d'Octobre, on en peut élever. Mais celles qui pomment & celles qui ne pomment point, & que les jardiniers curieux & habiles ont soin de cultiver, sont la *laitue à coquille* qui se sème communément en pleine terre au mois de Septembre, qu'on transplante en Octobre, qu'on peut encore sèmer au mois de Février sur couche & sous cloche, & qui sont bonnes à manger en Avril: la *laitue de la passion* qui demande une terre légère, qu'on sème en même tems que la *laitue à coquille*, & qui tire un peu sur le rouge: la *laitue george* & les *mignonnes* qui veulent des terres sablonneuses: les *crêpes vertes* ou *courtes* qui demandent une terre légère: la *laitue royale*, la *belle garde*, la *gene-blonde*, les *capucines*, les *aubervillieres* & les *perpignanes* qui commencent à donner des salades vers la mi-Juin, & en fournissent tout le mois de Juillet: la *laitue royale* & l'*impériale* qui donnent en même tems, & les *jeunes vertes* qui se mangent en Juillet, & passent tout le mois d'Août. L'auteur de l'*Ecole du potager* joint à ces espèces la *bagnolet*, la *dauphine*, la *bapume*, la *batavia*, l'*italie*, la *pareuseuse*, la *versailles*, la *cocasse*, la *grosse allemande*, la *pomme de Berlin* & la *longue vessie*. Toutes ces espèces de *laitues* peuvent être réduites à quatre classes. Dans la première sont celles qu'on ne cultive que pour la curiosité, dans la seconde les *laitues pommées*, dans la troisième les *chicons*, & dans la quatrième les *laitues sauvages*.

Les *laitues*, de quelque sorte qu'elles soient, ne se multiplient que de graine qui est longuette, un peu ovale, toute rayée en long,

très-menue & pointue aux extrémités. Les unes l'ont noire comme l'*aubervilliere*; la plupart des autres l'ont blanche. Si les *laitues* sont semées au printemps elles montent en graine en Juillet. Mais les *laitues d'hiver*, qu'on appelle *laitues à coquille*, après avoir passé l'hiver dans la place où elles ont été replantées au mois d'Octobre, ne montent aussi en graine que jusqu'au mois de Juillet.

Il faut faire des couches, si l'on veut faire promptement lever la *laitue* & en manger en Février ou en Janvier; pour cela on fait tremper dans l'eau un sachet de graine de *laitue*, environ quatre heures, après quoi on la retire & on la pend au coin d'une cheminée ou au moins en quelque endroit où la gelée ne puisse pas pénétrer. Cette graine ainsi mouillée s'égoutte & s'échauffe de manière qu'elle vient à germer. Pour lors, après avoir fait sur la couche, des rayons enfoncés d'environ deux pouces & larges d'autant, par le moyen d'un gros bâton qu'on appuie ferme sur le terreau, on sème cette graine germée sur ces rayons, & on y sème si épaisse, qu'elle couvre tout le fond du rayon. On la couvre d'un peu de terreau qu'on y jette à la main fort légèrement. Chaque coup de main, fait adroitement, doit couvrir un rayon autant qu'il le faut. Par-dessus cela on met ou des cloches ou du pleyon qui empêchent que les oiseaux ne mangent cette graine, que la chaleur ne s'évapore, & que la gelée, en la détruisant, ne gâte la semence. On ôte ce pleyon quand la graine commence, au bout de cinq ou six jours, à lever. Cette petite *laitue*, dix ou douze jours après, est d'ordinaire assez grande pour être coupée au couteau & manger en salade; cela s'entend, si les glaces ou les neiges, & même la chaleur de

la couche, ne sont pas excessives. Si l'on veut faire pommer les *laitues*, il ne s'agit que de les replanter à demi-pied, ou un peu plus près l'une de l'autre. Les planches des espaliers & contre-espaliers y sont propres. Pendant les chaleurs, les *laitues* ont peine à pommer, si ce n'est à force d'arroser, la saison les faisant monter en graine. On préfère les *laitues* de Genes à toutes les autres, à cause de leur grosseur, & qu'elles passent l'hiver sur terre étant replantées. Pour celles qui ne pomment point, il n'y a qu'à les semer & à mesure qu'elles croissent les éclaircir, afin de donner lieu à celles qui restent de s'élargir & d'augmenter. Il y en a qui les replantent, mais c'est se donner trop de peine pour une plante si facile à élever.

On replante à un pied au plus éloigné les uns des autres, les *royales* & les *chicons*; & quand on voit que la plante couvre toute la terre par un beau tems non pluvieux, & la rosée du matin étant essuyée, on les lie de deux à trois liens par étage & à plusieurs reprises, c'est-à-dire en ne les liant pas toutes, comme elles se rencontrent sous la main, mais choisissant les plus fortes les premières pour donner de l'air aux plus foibles. Pour faire blanchir promptement ces *laitues* on met par-dessus chaque plante un pot de terre semblable au creuset des orfèvres, & on les couvre d'un fumier bien chaud, cela les fait blanchir en peu de tems.

La graine de toutes ces sortes de *laitue* est fort facile à recueillir. On arrache les pieds, quand plus de la moitié des fleurs sont passées. On les accôte tout debout contre les lattes des contre-espaliers où on les laisse mûrir & dessécher pendant dix ou douze jours; quand la graine est bien sèche, on la froisse entre ses

main on la nettoie de sa balle, & on la serre en mettant chaque espèce à part.

La *laitue sauvage* est semblable à la *laitue* des jardins; mais sa tige est plus grande, ses feuilles plus blanches, plus âpres, plus minces, plus amères au goût, & plus épineuses. Ses feuilles sont découpées, comme celles du grand *hieracium*, & ses fleurs & ses graines différentes de celles que l'on cultive. Cette plante croit dans les champs & dans les lieux incultes. Elle fleurit en Juillet & en Août.

Entre toutes ces espèces de *laitues*, dont plusieurs sont recherchées plus pour leur rareté que pour leur bonté, les Anglois n'en connoissent point de meilleures que les *laitues romaines*, les *impériales*, & celles de *Silésie*. Toutes ces *laitues* pomment extrêmement bien, & ont un fort bon goût, dit *Bradeley*. Les jardiniers Anglois sèment ces espèces de *laitues* en pleine terre parmi d'autres herbage; & pour en avoir toujours provision & n'en point manquer, ils en sèment tous les mois, depuis le mois de Mars, jusqu'à la récolte d'hiver; & ils les transplantent dans des carreaux à environ cinq pouces les uns des autres, trois semaines après qu'elles sont levées, car l'action de les transplanter contribue beaucoup à les faire pommer. *Bradeley* remarque, & avec lui tous les curieux & habiles jardiniers, que quoique les plantes dont on conserve la graine, soient de très-bonne espèce, néanmoins ces graines dégèrent si on les cultive dans le même jardin où elles ont été recueillies. C'est pourquoi il faut avoir un correspondant, qui recueille tous les ans de la graine dont on a besoin, & en faire un échange avec lui, chacun y trouvera son avantage.

Toutes les *laitues* ne sont bonnes

que jeunes, & avant de monter en tige. Elles doivent être tendres, pleines de suc, & avoir crû en terre grasse dans les jardins. C'est un herbage sain; mais comme il renferme un suc un peu narcotique, il n'en faut user qu'avec précaution; c'est à-dire, manger peu de *laitue*, la manger rarement seule, ne la jamais manger avec le poisson ou autres alimens froids. Sa qualité est de rafraîchir & d'humecter. Elle corrige la trop grande âcreté de la bile & entretient le ventre libre. Son phlegme laiteux & visqueux calme ou tempère le mouvement des humeurs. Dans les grandes chaleurs, elle convient aux jeunes gens bilieux, & aux personnes qui ont l'estomac fort échauffé. On la mange rarement seule, parce que le mélange des autres alimens, pourvu qu'ils ne soient pas froids & humides, sert à la corriger. Il ne faut jamais en extraire le suc pour le boire crud, c'est M. *Andry* qui donne cet avis d'après *Galien*. Bû en une certaine quantité, il empoisonneroit, comme si l'on avoit pris de la ciguë. Cela est confirmé par l'expérience. Ce qui rend le suc de la *laitue* si pernicieux, c'est qu'il renferme un sel acide qui fige le sang.

On a remarqué que le trop fréquent usage de la *laitue* causoit des démangaisons par-tout le corps, non comme quelques-uns l'ont cru, parce que la *laitue* fait beaucoup de sang, mais parce que le suc qu'elle contient, étant de sa nature un peu trop froid, produit à la longue un chyle crud, indigeste & picotant. La *laitue* est bonne à ceux que la bile incommode, & qui ont l'estomac trop actif. On la mange cuite ou crue; mais elle convient mieux cuite aux personnes qui ont l'estomac foible. Comme la *laitue* est très-froide, on a cru

long-tems qu'elle rendoit steriles les hommes & les femmes, c'est ce qui la fit nommer anciennement la *nourriture de la mort*, nom qui la fit regarder chez plusieurs peuples avec un espèce d'horreur.

Les anciens conservoient les *laitues* avec du vainaigre & du miel. Aujourd'hui on les conserve avec le sel, le poivre, le vinaigre & le laurier, & quand on les veut manger on les fait dessaler & cuire. Cette préparation ne corrige pas peu la crudité de la *laitue*. De toutes les espèces, la *romaine* est la plus saine, les autres ont un suc un peu trop narcotique. Outre les salades que fournissent les *laitues* presque toute l'année, on les sert farcies, frites, en ragoût, maigres & gras.

Les *laitues* ont encore de grandes propriétés en médecine. La graine prise en breuvage rafraichit. Les feuilles entrent dans les lavemens & bouillons rafraichissans. Appliquée seule sur le front en bandeau, ou fricassée avec le vinaigre, le pourpier, le cerfeuil & la pimprenelle, elle guérit de la migraine. L'usage fréquent de cette plante lacteuse est favorable aux nourrices, pour entretenir & augmenter leur lait. On tire de ses feuilles une eau distillée, qui sert communément de base aux juleps rafraichissans & aux somniferes. Les asthmatiques, pulmoniques ou ceux qui crachent le sang, ne doivent point manger de *laitues*. Son suc, mêlé avec de l'huile de rosat, apaise la douleur de tête, & enduit au front & aux tempes, fait dormir les fébricitans. La *laitue sauvage* a aussi ses propriétés en médecine. Elle est froide & sèche; son jus pris en breuvage avec vinaigre miellé, purge les superfluités aqueuses par le bas, nettoie la sanie de l'oeil, & ôte toutes les fumées, éblouissens & nuages des

yeux. Sa semence prise en breuvage arrête la gonorrhée. Son suc lacteux est absterfif, il purge & fait dormir, comme le pavot. Il est bon aux hydropiques, & l'eau distillée des feuilles éteint la soif dans les fièvres ardentes.

LAIZE ou LAYZE, largeur qu'une étoffe doit avoir entre deux lisières. Les velours pleins, façonnés, ras, figurés, &c. les pannes, les péluches & les grifes doivent avoir une demi-aune moins un vingt-quatrième de large, ainsi que les draps d'or & d'argent fin, les brocards, fatins, damas, tabis à fleurs, toiles d'argent, tant pleines que figurées. Les taffetas & tabis pleins, tant fort que foibles, de toutes couleurs, & noirs lustrés ont un demi-aune moins un vingt-quatrième, ou demi-aune entière ou demi-aune demi-quart. Ils peuvent même s'augmenter au-dessus de cinq huit, ce qui doit aussi s'entendre de tous les taffetas figurés à la marche, rayés en long & en travers, mouchetés, nuancés & des tabis figurés. Les filatrices & papelines trémées de fleuret, tant pleines que façonnées ont une demi-aune, & demi-aune demi-quart. Toutes les étoffes mélangées de poil de chevre, laine, fil & coton, &c. comme égyptienne, fatin de la Chine, damas cassart, camelotine, modène, fatin de Bruges, legatine, serge, dauphine, étamine du Lude, tripes de velours, brocatelle, &c. doivent avoir au moins demi-aune moins un seize, ou demi-aune entière, ou demi-aune un seize. Les moires lisses ou unies, burails, serandines, &c. tant pleines que figurées, tramées de laine, poil, fil, &c. font de quatre sortes de *laize*, sçavoir quartier & demi, demi-aune moins un seize, demi-aune entière, & demi-aune un seize. Ce qui détermine les *laizes* des

étoffes, est la largeur de leurs rots ou peignes, le nombre de leurs portées & la quantité de fil dont chaque portée est composée. Pour les *laizes* des étoffes de laine & des toiles, voyez les articles des draps, des serges, des étamines, camelots, droguets, & en général au mot *Toiles*.

LAIZE, se prend quelquefois pour *lez*, sur-tout du côté de Tours, où l'on dit, six *laizes* de velours pour une jupe, au lieu de dire, six *lez*. La *laize de bonjon* est en usage dans les manufactures de toiles en Normandie, & signifie la largeur d'une toile faite dans les rots d'une aune, en sorte qu'elle se trouve de trois quarts & demi une sixième de large.

LAMANAGE, en commerce de mer, est le travail des mariniers qui conduisent les vaisseaux à l'entrée ou à la sortie des ports, havres ou rivières, particulièrement dans les lieux où l'entrée est difficile. Ces menues avaries, tombent un tiers sur le navire, & les autres tiers sur les marchandises, suivant l'ordonnance de marine Août 1681, art. 30 du titre 6 & art. 8 du titre 7 du livre 3. Les *lamaneurs* qui sont des pilotes établis pour conduire les vaisseaux à l'entrée & sortie des ports & des rivières navigables, ne peuvent être reçus qu'après un examen sur la manœuvre des vaisseaux, leur fabrique, les marées, le banes, les courants, les écueils & autres endroits difficiles des rivières, ports & havres de leurs établissemens; & ils sont obligés après leur réception de tenir toujours leurs chaloupes garnies d'ancre & d'avirons pour être en état d'aller au premier signal. C'est aux *lamaneurs* à examiner si les tonnes & balises sont bien placées, s'il n'est point arrivé quelques changemens dans les fonds & passages ordinaires, pour en don-

ner avis aux officiers & aux maîtres du quai & du port. On lit toute la police des *lamaneurs* & *locmans* dans l'ordonnance générale de la marine, du mois d'Août 1681, & dans celle du 18 Janvier 1685, pour les côtes de Bretagne.

LAMARIE: plante qui sert à faire la soude. Voyez *Soude*.

LAMBEAU: c'est un morceau de toile, ou d'étoffe déchirée. . . . Chez les chapeliers, c'est un morceau de toile neuve & forte taillée en pointe de la forme des capades, que l'on met entre chacune pour empêcher qu'elles ne se joignent, ou, comme disent les chapeliers, qu'elles ne se feurent ensemble, tandis qu'on les bâtit pour en faire un chapeau. C'est proprement le *lambeau* qui donne la figure au chapeau & sur lequel chaque chapeau se forme.

LAMBEAUX, en terme de vénerie, se dit de la peau velue du bois du cerf qu'il dépouille & qu'on trouve au pied du freouër.

LAMBIS, grand limaçon, qui se trouve dans les mers de l'Amérique, dont la coquille pèse quelquefois jusqu'à six livres. On en compose un très-bon ciment, en la mêlant avec du sable de rivière. Elle sert de cor de chasse à plusieurs nations sauvages. La chair de ce *lambis* est extrêmement dure.

LAMBOURDE, en terme de charpenterie, est une pièce de bois de sciage qui a trois pouces en carré & qui sert à soutenir le parquet ou les ais d'un plancher. Les pièces de bois qu'on met aux entailles des poutres, & sur lesquelles on pose les solives, sont aussi appelées *lambourdes*.

LAMBOURDE ou FRANC-BANC: c'est le dernier des bancs ou lits de pierres de taille qui se trouvent dans toutes les carrières des environs de Paris, à la réserve