

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 confervoient 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 laitueuse 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 rofat, 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 laitueux 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, ferandines, &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

de celles de S. Maur, où au dessous de la *lambourde*, on trouve encore le soupié, qui est un banc de moilon.

LAMBRUSQUE: espèce de vigne sauvage, qui croît sans culture au bord des chemins & dans des haies. Son fruit est un fort petit raisin, qui quand il mûrit, devient noir, mais quelquefois il ne mûrit point.

LAME: on entend par ce mot une pièce de métal mince & étendu, soit en long, soit en large, battu au marteau, ou fondu ou coulé dans des moules . . . *En terme de monnoies & de fabrique de médailles*, c'est un morceau long & étroit d'or, d'argent, ou de cuivre, coulé & jeté en terre dans des moules ou chassis, pareils à ceux des fondeurs des menus ouvrages.

C'est de ces *lames* passées par le dégrossi & le laminoir qu'on coupe les flans qui doivent être monnoyés & frappés. On appelle aussi *lame*, le modèle même qui sert à faire les moules, dans lesquels doivent être moulées les *lames* d'or, d'argent ou de cuivre, qui servent au monnoyage des espèces & des médailles.

LAME, est la partie des épées, sabres, bayonnettes, &c. qui tranchent & qui percent. Les *lames* de Damas & d'Angleterre sont estimées pour les étrangères, & celles de Vienne en Dauphiné, pour celles qui se fabriquent en France. On dit aussi *lame* de couteau, *lame* de rasoir, pour exprimer la partie de ces ustensiles de ménage, qui coupent ou qui rasent. Toutes ces espèces de *lame* sont d'un acier très fin, ou du moins d'un fer fort acéré. Les *lames* d'épée se font par les fourbisseurs, & les autres par les couteliers.

LAME, chez les tisserands & les ouvriers qui travaillent de la navette, est cette partie de leur

métier, composée de plusieurs petites cordelettes ou ficelles attachées par haut & par bas à de longues tringles de bois appelées *liais*. Chacune de ces cordelettes nommées *liffes*, a sa petite bouche dans le milieu, faites de la même nicelle, ou son petit anneau de fer, de corne, d'os, de verre ou d'émail, à travers desquels sont passés les fils de la chaîne de l'étoffe que l'on veut fabriquer. Les métiers montés pour les étoffes qu'on veut croisées des deux côtés, ont chacun quatre *lames*; ceux montés pour les étoffes qu'on ne veut croiser que d'un côté en ont trois, & ceux montés pour les étoffes qui ne sont point croisées, de même que les toiles n'en ont que deux. Ces *lames* sont suspendues en l'air par des cordes passées par des poulies, placées au haut du métier de chaque côté, entre l'entable & le rot ou peigne, & servent par le moyen des marches qui sont en bas, à faire hausser & baisser alternativement les fils de la chaîne, entre lesquels on lance la navette, pour porter successivement le fil de la tréme du côté d'une lisière à l'autre.

LAME, chez les tisserands *rubaniers*, s'entend de petites lattes qui soutiennent les marches de leur métier, & qui se haussent & se baissent avec elle, à mesure que les pieds leur donnent le mouvement.

LAME, chez les *fileurs d'or & d'argent*, se dit de l'or & de l'argent fin ou faux, qu'on a battu ou écaché entre deux petits rouleaux d'acier poli, pour le mettre en état de pouvoir être facilement tortillé ou filé sur de la soie, ou sur du fil de chanvre ou de lin. L'or & l'argent en *lame*, presque tout destiné à être filé sur la soie ou sur le fil, entre cependant quelquefois non filé dans la composition de quelques étoffes, même de cer-

taines broderies, dentelles & autres semblables ouvrages, pour les rendre plus brillantes & plus riches.

Les couvreurs appellent *lame* à deux tranchans, le corps du marteau, dont ils se servent à couper l'ardoise.

LAMÉ, terme de manufacture & d'ouvrier en drap d'or & d'argent. Un drap d'or ou d'argent *lamé*, est une étoffe où il entre de la lame d'or & d'argent. Il n'y a que les plus beaux draps d'or & d'argent qui soient *lamés*. On le dit aussi des broderies & des dentelles.

LAMANTIN ou **LAMANTIN**, gros poisson de mer, nommé *manati* par les Espagnols, espèce de vache marine, qui se trouve vers la rivière des Amazones, dont la chair a le goût de celle du veau. Voyez le dictionnaire des animaux.

LAMIERS, sont les ouvriers dont la profession est de faire des *lames*, pour servir aux manufacturiers en draps d'or, d'argent, de soie & de laine, aux tisserands & à ceux qui font des bazins, des futaines, des canevas, & autres semblables qui travaillent sur le métier.

LAMINOIR, espèce de machine ou de moulin, dont on se sert dans les hôtels des monnoies, & dans les balanciers des médailles, pour aplatisser les *lames* d'or, d'argent & de cuivre, & à les réduire à l'épaisseur & au poids qu'on veut donner aux espèces & aux médailles. Le *laminoir* prend son nom des *lames*, qu'on y réduit à l'épaisseur convenable.

LAMON, bois du Brésil, qui vient de la Baye de tous les saints dans l'Amérique. Voyez *Brésil*.

LAMPANTE: les Italiens & les Provençaux appellent *huile lampante*, celle qui est claire & bien purifiée.

LAMPARILLAS, ou **NOMPAREILLES**, sorte de petits camelots très-légers qui se fabriquent en Flandre, particulièrement à Lille & aux environs. Il y en a d'unis, à petites fleurs, & rayés. Leur largeur est de trois huitièmes, ou un quart & demi d'aune, mesure de Paris, & les pièces sont plus ou moins longues, suivant la fantaisie des ouvriers. Il s'en fabrique toute de laine, ou de laine mêlée d'un fil de laine en chaîne. Ces sortes d'étoffes, pour la plus grande partie, se transportent en Espagne, où on leur a donné le nom de *lamparillas*; on les nomme en France *nompareilles*, parce qu'elles n'ont point leurs pareilles en largeur, qui est fort étroite. Les Flamans les nomment *polimilles*, *polemets* & *polomittes*.

LAMPAS ou **FEVE**, en terme de manège, est une enflure qui vient au palais de la bouche du cheval, derrière les pincés de la mâchoire supérieure. Cette grosseur cause de la douleur au cheval en mangeant, particulièrement lorsqu'il mange du grain. Ce mal ne s'en va pas de soi-même. On est obligé d'ôter la *feve*, même aux jeunes chevaux, quoique les dents de lait ne soient pas encore tombées. Il faut beaucoup d'adresse de la part du maréchal qui fait cette opération. Voyez *l'Ecole de la cavalerie*, part. 2. p. 55.

LAMPASSES, toiles peintes qui se fabriquent aux Indes orientales, en plusieurs lieux de la côte de Coromandel.

LAMPE, vaisseau propre à contenir de l'huile ou autres matières grasses & onctueuses, qui par le moyen d'une mèche de coton, qui en est humectée, servent à éclairer pendant la nuit. Les chymistes & grand nombre d'ouvriers se servent du feu de lampe, les

unspour leurs opérations chimiques, les autres pour leurs ouvrages. La *lampedes* émailleurs est de fer blanc, de forme presque ovale, aplatie dessus & dessous, dont le grand diamètre est de six pouces, & le petit de deux, l'épaisseur de dix-huit lignes. Elle est renfermée d'une boîte sans couvercle de même métal & de même figure qui sert à recevoir l'huile que l'ébullition & la chaleur en font répandre. On se sert de l'huile de cheval pour l'entretien de cette *lampe*.

LAMPE, sorte d'étamine de laine d'Espagne, qui se fabrique dans quelques lieux de la généralité d'Orléans.

LAMPROIE, poisson de la figure d'une grosse anguille, dont le ventre est blanc, le dos marqué de taches bleues & blanches; il y a une *lamproie* de rivière & une *lamproie* de mer. La *lamproie* de mer aime à entrer dans les rivières, comme l'aloë & plusieurs autres poissons de mer. Elle vient dans l'eau douce au commencement du printemps. La femelle y fait ses petits, & s'en retourne avec eux dans la mer. Elle est meilleure pleine qu'après avoir fait ses petits. Pour la *lamproie* de rivière, elle demeure toujours dans son lieu natal, on la trouve souvent dans des ruisseaux & dans des fontaines où l'eau de la mer ne pénètre point. Elle ressemble par sa figure & par son goût à la *lamproie* de mer, & n'en diffère que par sa grandeur. Les *lamproies* dans le printemps sont tendres, délicates, d'un bon goût, dans toute autre temps, dures, coriaces & de peu de goût, c'est ce qu'on appelle *lamproie cordée*. La chair de ce poisson est nourrissante, contient beaucoup de parties huileuses & balsamiques, propres à s'attacher aux parties solides & à en réparer les pertes. Mais elle

contient aussi un suc lent, visqueux & grossier, qui la rend difficile à digérer; elle ne convient qu'aux bons estomacs, point du tout aux gouteux, aux graveleux ni à aucun de ceux qui abondent en humeurs gluantes & visqueuses.

On accommode la *lamproie* de plusieurs façons différentes. On la fait bouillir, rôtir ou frire. On la met en pâte, on la sale, on la fume pour la conserver plus longtemps, & pour la transporter plus aisément d'un lieu en un autre. Le vin & les aromates conviennent fort pour l'assaisonnement de ce poisson. Ils le rendent plus facile à digérer en atténuant ses sucs grossiers & visqueux. D'autres la saignent, & après l'avoir fait cuire par tronçons avec du vin blanc, du beurre, du sel, du poivre, de fines herbes, & une feuille de laurier, on en jette le fang par-dessus avec un peu de farine frite & des capres. Elle est délicate & saine, apprêtée de cette dernière façon, parce que la viscosité en est entièrement corrigée. On la mange aussi à la sauce douce, cuite avec du vin, du beurre, de la canelle & du sucre. Les anciens l'apprêtoient avec de l'huile vierge, de la faumure, du vin de Chio, du poivre blanc & du vinaigre. Les *lamprillons*, qui sont une espèce de *lamproie*, demeurent toujours fort petits, ont un très-bon goût, une chair plus délicate que les grosses *lamproies*. Ils ne laissent pas cependant d'être de difficile digestion. Nos habiles cuisiniers font des ragoûts de la *lamproie* & l'accommodent tantôt aux champignons, tantôt à la sauce douce ou rousse, tantôt grillée à l'huile, & frite. Ils en font aussi des patés & des potages.

LAMPISANE : plante dont la racine est blanche, simple & fibrée,

brée, qui pousse une tige à la hauteur d'environ trois pieds, ronde, canelée, rougeâtre, creuse & rameuse. Ses feuilles d'en-bas sont d'une figure & d'une grandeur approchantes de celles du laitron lisse: mais celles qui accompagnent le haut de la tige & des rameaux, sont oblongues, étroites, pointues, sans queue. Ses fleurs sont des bouquets ronds, à demi-fleurons jaunes. Ses semences sont un peu longues, déliées, ordinairement pointues, noirâtres.

Toute cette plante rend un suc laiteux amer. Elle est vulnérable & détersive, spécifique pour les dartres farineuses. Il faut souvent bafiner de son suc les parties affligées.

LANCER le CERF, c'est le faire partir de la reposée comme les autres bêtes. On découpe à présent les chiens pour lancer le cerf. Autrefois on ne lançoit qu'avec le liemier. Lancer un loup, c'est le faire partir du liteau. Lancer un lièvre, c'est le faire partir du gîte. Lancer une bête noire, c'est le faire partir de la bauge.

LANCI, on appelle ainsi, en architecture, dans le jambage d'une porte ou d'une croisée, les deux pierres plus longues que le pié droit qui est d'une pièce.

LANCIERE, en terme de coutume, est l'ouverture par où l'eau s'écoule quand les moulins ne vont pas; & lançois est la palle qui arrête l'eau du moulin, & qu'on leve quand on le veut faire moudre ou écouler l'eau du biez.

LANDAN, arbre des Moluques, dont les feuilles ressemblent à celles du cocotier. Cet arbre fort gros n'est composé que d'écorce & de moëlle. Les insulaires font de la moëlle du pain qu'ils nomment *figu*. De l'arbre même ils tirent une liqueur agréable, qu'ils appellent *tuach*: les jeunes feuilles de

cet arbre fournissent une espèce de coton dont ils font des étoffes, & ils couvrent leurs maisons de ces feuilles, quand elles sont plus grandes; & des plus petites, qui sont une espèce de chanvre, ils font de fort bonnes cordes.

LANDE, grande étendue de pays qui ne produit que des genêts, des bruyères & des brossailles. Il y a cependant de *landes* où l'on peut semer & planter des bois, lorsque le sable n'y règne pas trop; car où il naît des huissons, qui sont de arbrisseaux sauvages, il vient bien du chêne, des bouleaux, du hêtre & autres arbres champêtres, dont les bois taillis sont composés; & il ne faut souvent attribuer ce défaut de produire, qu'à la négligence de ceux auxquels ces *landes* appartiennent, & qui ne veulent pas les cultiver.

Les *landes* mêmes, qui passent pour des sablons, changeroient aussi bien-tôt de nom, si l'on se donnoit la peine d'y apporter tous les soins qu'elles demandent. Les compagnies d'agriculteurs établies depuis peu d'années dans le royaume; & encouragées par le ministère, font espérer qu'on ne verra presque plus de terre inculte en France.

LANDI, foire franche qui se tient à S. Denis, le lundi d'après la S. Barnabé. Cette foire autrefois si fameuse, que le parlement & les autres juridictions de Paris, aussi bien que son université, prenoient un jour de vacances pour y aller, doit son établissement à Charles le Chauve, qui lui accorda la franchise, & quantité d'autres privilèges, dont elle jouit encore en partie. Elle dure quinze jours. Les maîtres gardes du corps de la draperie & de la mercerie de Paris ont droit d'y aller visiter, auner & marquer les draps & autres fortes d'étoffe de lainerie, que les

marchands forains y apportent pour connoître si elles sont de longueur, largeur & qualité portées par les réglemens des manufactures, & en reçoivent un droit.

LANDIER, ustensile de cheminée, grand chenet de cuisine pour porter les buches.

LANER. Voyez *Lainer*; & *Laineur*, voyez *Laineur*.

LANERET; c'est le mâle du lanier, oiseau de fauconnerie.

LANFET, ou LENFET: on donne ce nom à la plus fine étoffe de chanvre.

LANGÉ, se dit des morceaux de draps qui servent aux papetiers, imprimeurs, cartonniers, &c. pour séparer les feuilles de papier pour les presser & pour les imprimer.

LANGOBERG, espèces de poire assez grosse, longue, colorée d'un côté, & d'un gris rouffâtre de l'autre. Le bois de l'arbre ressemble à celui du beurré, & la poire n'y ressemble pas mal.

LANGOUSTE, espèce d'écrevisse de mer qui a les mêmes vertus & les mêmes propriétés que les autres écrevisses. On les mange au court-bouillon & à la sausse blanche.

LANGOUSTE, est aussi un petit insecte ailé, fort en jambes, qui dépeuple les bleds; c'est la saute-relle. Voyez ce mot.

LANGUE, muscle composé d'une infinité de fibres entrelacées les unes dans les autres. La langue du cheval doit être menue; autrement on a de la peine à emboucher le cheval. La langue, en cuisine est cette partie du corps des animaux qui surpasse toutes les autres par son goût excellent. Elle produit un bon suc. Les langues d'agneaux, de cochon, de veau & de mouton sont fort aisées à digérer; celle de bœuf produit un aliment un peu plus grossier, mais elle est d'une faveur très-agréable & nourrit beaucoup.

Ces langues fraîches, salées ou fumées sont un grand objet de négoce à Paris; & en quelques provinces & villes de France les langues de bœuf se vendent fraîches, par les bouchers aux chaircutiers, traiteurs & cuisiniers qui les salent, les fument & les fourrent. Il appartient aussi aux chaircutiers de faire la salaison, fourrure & vente des langues de porc de leurs abbatis & autres. Les tripières qui vendent au coin des rues de Paris des issues & tripes de bœufs & de moutons, débitent aussi beaucoup de langues de mouton simplement cuites. Tours, Blois, Orléans, Troyes fournissent de ces dernières & de celles de porc, salées & préparées. Elles sont en grande réputation, & il s'en fait un bon négoce. Les languiers d'Anjou & du Maine, qui sont des langues de porc salées & fumées, auxquels la gorge entière de l'animal est encore attachée sont fort estimés, & il en vient de ces deux provinces à Paris. La mer fournit aussi des langues de poisson, & les Terre-neuviens valent celles de morue qui se débitent le plus communément en Bourgogne & en Champagne, où on les apporte dans des barils, comme les noues ou tripes du même poisson.

Les langues de bœuf s'apprennent de plusieurs façons. On les sert à la braïse, à la broche, en miroton, en ragoût, aux concombres, en hâtelettes, au parmesan, fumées, en pâté & en tourte. On mange les langues de veau farcies, à la broche, &c. Celles de cochon se mettent à la braïse & à la broche, comme celles de bœuf, & se servent avec les mêmes sausses. Pour le mieux, on les mange salées & fumées. Les langues d'agneau & de mouton sont un manger très-délicat: on les mange grillées, à la sausse douce, en ragoût, en caïsse,

à la sausse hachée, à la gascogne, à la poêle, en papillottes, en hâtelettes, en tourte, & fourrées.

Ce qu'on appelle vulgairement langue de carpe, est proprement le palais, morceau fort exquis; & on en fait des tourtes.

LANGUE DE BŒUF, chez les maçons, est un outil assez semblable à la truelle brétée & de fer plat & dentelé comme elle, mais avec cette différence que la queue, ou manche de la langue de bœuf est droite, & que celle des truelles est posée d'équerre sur sa lame. Elle sert principalement pour dresser les membres & moulures d'architecture qui sont posés ou moulés avec du plâtre, pouvant pénétrer, par sa figure, dans les endroits où les riflards brételés & les truelles brétées ne peuvent entrer.

LANGUE, chez les fleuristes, se dit, en parlant de l'iris bulbeuse, de trois feuilles de cette fleur, de laquelle l'extrémité se relève en haut & qui sont jointes à trois autres feuilles, dont l'extrémité panche vers la terre, & qui se nomme menton. On a donné à ces feuilles, le nom de langue, à cause de leur ressemblance avec la langue, dit Liger.

LANGUE DE BŒUF, ou BUGLOSE, plante qui vient communément dans les jardins & dans les bonnes terres. Elle a, à-peu-près, les mêmes usages que la bourrache. Ses fleurs sont du nombre des fleurs cordiales: on s'en sert même pour garnir les salades. Elle est si utile à la santé qu'un potager doit toujours en être pourvu. Plus sa feuille est nouvelle, plus elle a de vertu. Elle ne se multiplie que de graine. Elle est semblable à celle de la bourrache, qu'on ne la sçauroit distinguer. Ses propriétés, en médecine, sont les mêmes; on les mêle ensemble, & l'on substitue la bourrache à la

buglose, ou langue de bœuf, & la buglose à la bourrache, quand on n'a pas l'une ou l'autre. On les emploie dans les bouillons rafraichissans, dans les tisanes, décoctions des lavemens. Il y a plusieurs sortes de bugloses qui diffèrent de celle-ci par leurs fleurs & par leurs feuilles.

LANGUE DE BOUC, plante autrement appelée vipérine. Voyez ce mot.

LANGUE DE CERF, plante qui pousse, de sa racine, huit ou dix feuilles, & quelquefois davantage, longues ordinairement d'un demi-pied, larges d'environ deux doigts, pointues en façon de langue. Sa graine naît sur le dos des feuilles, dans des sillons membraneux fendus dans leur longueur, & qui renferment un amas de coques entassées les unes sur les autres. Chaque coque est presque ovale, entourée dans sa moitié, d'un cordon, par la contraction duquel ces coques se déchirent & répandent quelques semences. Sa racine est fibreuse & noirâtre, un peu astringente, pectorale & vulnéraire. On l'appelle scolopendre vulgaire; elle croît dans les lieux ombrageux & les vallées humides & pie-reuses; elle produit ses premières feuilles en Avril. Il y a plusieurs autres espèces de langue de cerf.

LANGUE DE CHEVAL, plante ainsi nommée, parce qu'on a trouvé, dans sa feuille, quelque ressemblance avec la langue du cheval. On l'appelle encore laurier alexandrin: c'est une espèce de houx-frélon. Voyez Laurier alexandrin.

LANGUE DE CHIEN, plante ainsi nommée, parce que ses feuilles ont la ressemblance de la langue d'un chien; elles sont longues, étroites & pointues, lanugineuses, molles & blanchâtres. Ses fleurs sont semblables à celles de la bu-

glose, de couleur rouge, tirant sur le purpurin. Son fruit est à quatre capsules, hérissées de poils piquans qui s'attache aux habits. Chaque capsule contient une semence: la racine est longue, grosse, noire en-dehors, blanche en-dedans. Cette plante est incassante, rafraîchissante, adoucissante. Il y a plusieurs espèces de *langue de chien*. Elle croît dans les lieux sablonneux. Elle est commune dans les bois & aux bords des chemins. Elle fleurit en Juin. Sa semence est mûre en Juillet.

LANGUE DE SERPENT, ou **LANGUE SERPENTINE**, petite plante qui pousse une queue haute comme la main, soutenant une seule feuille semblable, en quelque maniere, à une petite feuille de poirée, mais plus grasse, charnue, lisse, droite, quelquefois longue & étroite, quelquefois large & arrondie. Il sort, du haut de sa queue, un fruit qui a la figure d'une *langue* aplatie, à bords relevés & divisés, dans leur longueur, en plusieurs petites cellules qui renferment une poussière très-menue. Ses racines sont fibreuses. Cette plante est vulnérable, & croît dans les fonds humides; mais elle ne dure que depuis le milieu de Mai, jusqu'à la fin de Juin. Sont fruit, de la figure de la *langue du serpent*, lui en a fait donner le nom. Il y a plusieurs autres espèces.

LANGUETTE, chez les *balanciers*, c'est une aiguille élevée à plomb sur le fléau d'une balance, dont la moindre inclination à droit ou à gauche, montre lequel des deux bassins panche & l'emporte sur l'autre.... *Langnette*, chez les orfèvres, est un petit morceau d'argent que l'ouvrier laisse en saillie & hors d'œuvre à son ouvrage, & que l'affineur retranche pour éprouver & en connoître le titre, avant de contre-marquer la pièce

du poinçon de la ville où elle a été fabriquée.

LANGUEYEUR, officier établi par le roi, dans les foires & marchés où il se fait quelque commerce de porc, truie & cochons, pour les visiter & empêcher qu'il ne s'en vende de ladres.

LANGUIER, langue de porc salée & fumée où le boucher & habilleur de porcs a laissé la gorge. Voyez *Langue*.

LANIER, oiseau de proie, espèce de faucon de leurre, dont le bec & les pieds sont bleus, les plumes mêlées de noir & de blanc. Il est bon pour la perdrix & pour le leurre. Cet oiseau est assez commun, plus petit que le *faucon gentil*, court, empiété, la tête grosse, & vole communément sur terre & sur rivière.

LANSAC, poire d'automne, plate par la tête, allongée vers la queue, insipide & pâteuse, quand elle vient dans les terres froides & humides, que la *Quintinie* place au nombre de celles qui sont bonnes cuites, quand on la met au feu avant qu'elle soit parvenue en maturité.

LANTERNE ou **PLIOIR**, c'est un instrument dont les gaziers se servent pour ôter la soie de dessus l'ourdissoir pour la mettre sur les deux enfubles du haut du métier à gaze. Voyez *Gaze*.

LANTERNE, chez les orfèvres, est la partie d'une crosse d'évêque, ou bâton de chantre, qui est grosse & à jour, & qui, en quelque façon, représente une *lanterne*.... En *terme d'horlogerie*, c'est une petite roue placée au centre d'une grande: elle tient lieu de pignon dans les grosses horloges.... En *terme de charpentier*, c'est une cage carrée construite au plus haut des dômes & pavillons où il y a des fenêtres.... *Lanterne d'escalier*, est une tou-

relle élevée au-dessus d'une plate-forme ou terrasse pour couvrir la cage ronde d'un escalier par où on y monte.... *Lanterne d'église*, est une petite tribune en forme de cage de menuiserie vitrée ou fermée de jalouse; & *lanterne de moulin* est un pignon à jour fait en forme de *lanterne*, composé de deux pièces de bois rondes, au bord desquelles sont dix fuseaux où s'engrinent & s'accrochent les dents de la roue intérieure du moulin qui fait tourner les meules.

LANTERNEAU: on nomme ainsi, dans les salines, la petite chauffée qui sépare les méans dans les aires: elle est terminée de chaque côté par les brassaux.

LANTURE, en *terme de chaudronnier*, sont les petits agréments qu'on fait, avec le marteau, sur le cuivre lorsqu'il est travaillé.

LANUSURE: les plombiers nomment ainsi une pièce de plomb qui est au droit de arrêtières & sous les amortissemens. On la nomme aussi *basque*.

LAPATHUM, sorte de plante appelée autrement *parelle*, ou *parience*. Voyez *Parience*.

LAPDANUM. Voyez *Labdanum*.

LAPEREAU. Voyez ci-dessous *Lapin*.

LAPIDAIRE: ce mot se dit & des marchands qui font commerce des pierres précieuses & des ouvriers qui les taillent, des personnes qui en ont une parfaite connoissance, & des auteurs qui en ont écrit. L'art de tailler les pierres précieuses est très-ancien; mais ses commencemens, comme ceux de tous les autres arts ont été très-imparfaits. Les François s'y sont adonnés assez tard, & n'y ont pas été d'abord fort habiles; mais les *lapidaires* de Paris ont poussé cet art à un si haut point de perfection, sur-tout pour

les *diamans* nommés *brillans*, qu'il n'y a pas d'apparence qu'on le puisse porter plus loin.

Suivant la qualité des *pierres précieuses*, il faut, pour les tailler, diverses machines. Le *diamant* extrêmement dur se taille sur une roue de fer doux qu'une espèce de moulin fait tourner. La poudre de *diamant*, même délayée dans de l'huile d'olive, sert & pour le tailler & pour le polir.... Les *rubis*, *saphirs*, *topases* d'Orient se taillent & se forment sur une roue de cuivre avec l'huile d'olive & la poudre de *diamant*, & leur poliment sur une autre roue de cuivre, mais seulement avec du *tripoli* détrempé dans de l'eau.... Les *rubis balais*, *émeraudes*, *hyacinthes*, *améthistes*, *grenats*, *agathes*, & autres pierres moins dures sont taillés sur une roue de plomb avec de l'émail & de l'eau, & polis sur une roue d'étaï, avec du *tripoli*.... La *turquoise* de vieille & nouvelle roche, le *lapis*, le *girafole*, l'*opale* se polissent sur une roue de bois, avec le *tripoli*.

Les premiers statuts des *maîtres lapidaires* de Paris sont de 1230, donnés par S. Louis, confirmés depuis par Philippe de Valois. Ils y sont appelés *estailleurs* & *pierriers de pierres naturelles*. En 1584, Henri III érigea les *lapidaires* en corps de jurande, ainsi que les autres communautés de Paris; & en 1613, par un arrêt du conseil qui intervint entre eux & les *maîtres orfèvres*, ils furent mis en entière jouissance de leurs droits. Quatre jurés, qui gouvernent cette communauté, sont les *visites* chez les *maîtres*, donnent les *chefs-d'œuvres*, expédient les lettres d'apprentissage & de maîtrise, & sont élus à la pluralité des voix, deux par chaque année. Les *maîtres graveurs* sur pierres précieuses sont partie de la

communauté des maîtres *lapidaires* Voyez *Graveurs sur pierres précieuses*.

LAPIN, petit animal sauvage, à quatre pieds, qui se plaît sur-tout dans les bois taillis & buissons où il creuse des trous que l'on nomme *terriers*, pour se loger & se mettre à couvert des injures du tems. Il y a de la différence entre les *lapins de garenne* & ceux de *clapiers*, les premiers ont le poil plus roux, moins épais, ne sont pas si gros, ni si gras que le *clapier*, ont la chair plus délicate, plus agréable, plus saine, parce qu'ils vivent en pleine liberté, & toujours dans un grand mouvement; leur nourriture sont les plantes aromatiques. ils sont sauvages, beaucoup plus vifs & plus agiles que les *clapiers* qui, lourds, mélancoliques, endormis, se laissent souvent prendre par le *renard*, quand on les met en liberté dans le *clapier*; mais en récompense, les *lapins de clapier* peuplent beaucoup plus que ceux de garenne, parce que ceux ci étant sauvages, ils se rencontrent & s'accouplent moins souvent & ne portent que trois ou quatre fois l'an, au lieu que dans le *clapier*, les *hazes* portent tous les mois de l'année, hormis quelquefois le mois de février. On appelle *lapins de clapier*, & communément *mangeurs de choux*, tous les *lapins domestiques*, soit qu'ils viennent de *clapier* ou qu'ils aient été nourris dans un grenier, une grange ou ailleurs. De même l'on qualifie *lapins de garenne*, soit les *lapins de vraie garenne*, les *lapins de bois*, *buissonniers* ou autres. Il ne faut pas toujours arrêter à la couleur des *lapins*. Il y en a de blancs, de bruns, de noirs, de gris & de bigarrés. Les *clapiers* se nourrissent de foin, fruits, plantes potageres, herbes, &c. Les *sauvages* broutent des feuilles, écorces & racines des

plantes aromatiques, comme thym, serpolet, genievre. Dans une garenne trop peuplée où il n'y auroit pas une nourriture suffisante, il faut y semer un peu d'orge ou d'avoine qui leur servira de pâture, & même y porter du foin l'hiver, à cause de la sterilité de la saison.

Les *lapins* détruisent entièrement un jardin, quand ils y trouvent entrée; ils rongent jusqu'au jeune bois, coupent tout à fleur de terre, & leur dent est presque toujours mortelle. Il faut, avec du fil de fer, boucher les ouvertures des murs, & les grilles par où ils pourroient passer, & s'il y a des terriers dans les jardins, on les détruit avec le furet ou par des pièges. Le voisinage des garennes est aussi très-dangereux pour les vignes & pour les bleds. Ils vont en troupe paître les bleds en herbe, & brouter les bourgeons de la vigne, & jusqu'aux racines des plantes, quand la terre est couverte de neige. Pour prévenir ces désordres, il faut leur donner assez de soin dans les bois, sur-tout au commencement du printemps qu'ils ne peuvent pas encore trouver beaucoup à vivre. Il y en a qui, pour écarter les *lapins* de leurs vignes, pendant qu'elles sont en bourgeons, & de leurs bleds pendant qu'ils sont en herbes, font fondre du soufre, puis y trempent des bâtons de saule fort menus & fort secs par un bout, & les fichent en terre par l'autre bout tout le long de la pièce de terre que l'on veut conserver. On met ces petits bâtons à six pieds l'un de l'autre, puis on y met le feu. Les *lapins* haïssent l'odeur du soufre, & n'approcheront point de la pièce enfumée. Comme cette odeur dure quatre ou cinq jours, on peut recommencer de quatre jours en quatre jours, jusqu'à ce que le bourgeon, de la vigne & du

bled soient hors de danger.

A la différence des *lièvres* qui longent les chemins, les *lapins* ne vont que par sauts. S'il y en a quelqu'un qui s'avise de changer de terrain, dans l'appréhension d'y être surpris, les autres le suivent. Ils sentent-battent souvent les uns les autres, & se mordent jusqu'à s'arracher quelquefois les oreilles ou se blesser les jambes, en sorte qu'ils en restent boiteux tout le reste de leur vie. Ils ont leurs ruses particulières: souvent ils ferment, avec du sable, le trou où ils gisent, crainte qu'on n'aille les y surprendre. Les *lapins* sont fort vites, quand ils n'ont qu'une carrière de deux ou trois cents pas. Ils quittent rarement le fort, mais si on les dépayse, ils sont bientôt pris. Si on les poursuit ils se terrent & se font des trous où ils se réfugient. La chasse la plus ordinaire, pour les *lapins*, est avec le furet; elle est divertissante. Au lieu de furet on prend du soufre & de la graine d'orpin qu'on brûle dans du parchemin ou dans du drap qu'on met à l'entour du trou, en sorte que le vent chasse la fumée dedans. Le *lapin* qui hait cette fumée, sort incontinent & se jette dans les poches. On appelle cette chasse *fumer le lapin*, ou prendre le *lapin à la fumée*. Il y en a qui prennent plaisir à chasser le *lapin* au fusil. Pour cela on va dans une garenne qu'on sçait bien fournir. On en ferme tous les trous, & l'on a un basset bien instruit que l'on met en chasse pendant que le fusil à la main on se tient sur les clapiers pour attendre venir les *lapins* que le chien fait partir. Ces *lapins* pourfuivis cherchent alors leur lieu de refuge; & les fusiliers qui les voient venir ont tout le tems de les viser & de les tirer à leur aisé. Cette sorte de chasse plaît à bien des gens, mais elle est dange-

reuse pour les garennes, car si un *lapin* blessé s'échappe & vient mourir dans son trou, il empoisonne tous les *lapins* qui gisent avec lui. On prend aussi les *lapins* au collet & au panneau.

On doit choisir le *lapin* gras, bien nourri, d'un âge moyen: trop jeune, il produit des humeurs visqueuses: trop vieux sa chair est sèche, dure, difficile à digérer. Il est meilleur l'hiver que l'été, parce que sa chair est pour lors plus tendre & plus délicate. Le *lapin* condre & plus délicate. Le *lapin* condre vient sur-tout en hiver, à toutes sortes d'âge & de tempérament, pourvu qu'on en use modérement. Le *lapin* a beaucoup de rapport avec le *lièvre*, cependant sa chair est d'un goût un peu différent: elle est aussi plus humide, plus tendre & plus succulente; mais quand il est très-jeune, l'usage n'en est pas aussi salutaire, que quand il est dans un âge moyen. Dans le premier état, il abonde en humeurs visqueuses: le *lièvre*, au contraire, étant d'un tempérament plus sec que le *lapin*, doit être choisi plus jeune que lui. On connoit un *lapin* de garenne, quand le poil, aux pieds & sous la queue est de couleur rousse; & il faut prendre garde si l'on n'a point un peu fait brûler de ce poil pour le roussir; ce qu'on peut facilement connoître en le portant au nez pour voir s'il ne sent point le roussi, ou en effaçant cette marque avec de l'eau. Pour distinguer un *lapereau* d'avec un *lapin*, tatez-le sur le dehors des pattes de devant au-dessus de la jointure: si vous y trouvez une grosseur comme une petite lentille, c'est une marque qu'il est jeune. On le connoit encore à la tête, parce qu'il a le nez plus pointu & l'oreille plus tendre. Cette marque n'est pas si sûre que celle de la patte. Pour le fumet flairez le *lapin* au ventre.

Les *lapins* & les *lapereaux* se servent pour rôti. On les dépouille, on les vuide, on les fait refaire sur la braise. Il faut les piquer & les faire cuire à la broche. On les sert de belle couleur, ils servent aussi à beaucoup d'entrées différentes, comme en fricassée de poulets. On les coupe par membres, on les fait dégorger long-tems dans l'eau, & on les fait cuire, comme la poitrine de veau, en fricassée de poulets; voilà pour une cuisine bourgeoise. Les autres manieres plus recherchées sont sans nombre, comme de les mariner, de les mettre en casserole, au jambon, à la fain-garaz, au coulis de lentille, aux truffes, aux champignons, aux fines herbes, en brezole, à l'angloise, en tourte, en pâté chaud, en pâté froid & en boudin. Outre les *lapereaux* que l'on sert pour l'ordinaire rôtis & en accolade, les habiles cuisiniers on l'art de les servir encore de bien des façons, comme en filets, à l'espagnole, en galentine, à l'italienne, en hâtelettes, en gîte, aux navets piqués, aux pois, en poupeton, roulés en pistaches, en tortue, à la fausse hachée, à la polonoise, à l'eau-de-vie, en papillote, en caiffes à la maille, en terrine & en tourte. Voyez ces différentes manieres d'appreter les *lapins* & les *lapereaux*, dans le Cuisinier Royal & bourgeois, la Science du maître d'hôtel-cuisinier; le Dictionnaire des aliments, &c.

Cet animal si connu, & fort bon à manger, fournit encore deux sortes de marchandises pour le commerce & les manufactures, qui sont sa peau & son poil. Les *peaux de lapin* revêtues de tout leur poil, bien passées & préparées, servent à faire plusieurs sortes de fourrures, comme d'umusse, manchons, couvre-pieds, manteaux de lit, doublures de juste-au-corps. Il y en a,

comme on le sçait, de blanches, de noires, de grises &c. Les plus belles viennent de Moscovie, de Flandres & d'Angleterre. Les noires de ce dernier pays sont fort estimées. Les *peaux de lapin* dont le poil est d'un beau gris-cendré, passent quelquefois & sont vendues par les fourreurs pour ces *petits gris*, fourrures beaucoup plus précieuses, faites de peaux d'une espèce de rats, ou d'écureuils, qui se trouvent communément dans les pays du Nord.

Pour le *poil de lapin*, quand il a été coupé de dessus la peau de l'animal, & mêlé avec de la laine de vigogne, il s'emploie dans la fabrique des chapeaux appelés *vigognes* ou *dauphins*. Ce poil se tire de Boulogne-sur-mer, de quelques autres endroits du royaume, & en grande quantité des pays étrangers, sur-tout de Moscovie par la voie de Hambourg, de Lubbeck & de Hollande; l'Angleterre & la Flandre en fournissent aussi. Ce sont les marchands de Rouen, qui en font des envois considérables dans presque toutes les autres villes du royaume, où il se fabrique des chapeaux, sur-tout de celui qui vient des pays étrangers, comme de Moscovie & d'Angleterre, & ensuite de Boulogne. Car pour les autres, qui se tirent du dedans du royaume, les chapeliers en font très-peu de cas, & s'ils s'en servent ce n'est tout au plus que pour la manufacture des chapeaux communs, en le mêlant avec quelque autres poil ou laine. Quand le poil a été entièrement coupé de dessus les peaux, ce sont les femmes qui font cette besogne, le reste n'est plus propre qu'à brûler.

LAPIS, pierre minérale, que l'on nomme souvent *azur*, ou *lapis-layuli*. Voyez *Azur*.

LAPPONIE, nom donné par

Morin à une tulipe gris-de-lin & blanc de larmes.

LAQUE, nom commun à plusieurs drogues qui servent ou à la teinture ou à la médecine, ou à la peinture, ou à composer cette cire à cacheter les lettres, nommée cire d'Espagne. Les peintres ont trois sortes de *laque*, la *laque fine* ou de Venise, la *laque plate* ou colombine, & la *laque liquide*. Comme on en fait à Paris d'aussi belle que celle de Venise, les peintres ne se servent plus guères de celle-ci: cette *laque* est composée d'os de sèche pulvérisés, que l'on colore avec une teinture de cochenille mestoque, de Brésil & de Fernambourg, bouillis dans une lessive d'alun d'Angleterre calciné d'arsenic, de natrum, ou soude blanche, ou de soude d'Alicant, que l'on réduit ensuite en pâte, dont on forme des trochisques. Pour rendre cette *laque* fort rouge, on y met du jus de citron; pour la rendre plus brune, on y met de l'huile de tartre. La bonne *laque* est tendre, friable & en petits trochisques.

La *laque plate* ou *colombine* est faite de tontures d'écarlate, bouillies dans la même lessive, dont on se sert pour la *laque* de Venise, & que l'on jette (après l'avoir passée) sur de la craie blanche & de l'alun d'Angleterre en poudre pour en former ensuite des tablettes quarrées, de l'épaisseur du doigt. La *laque colombine* de Venise vaut mieux que celle de Paris & de Hollande, parce que le blanc dont les Vénitiens se servent est plus propre à recevoir & à conserver la vivacité de la couleur. . . . La *laque liquide* n'est autre chose qu'une teinture de bois de Fernambourg, qu'on tire par le moyen des acides. . . . Il y a de certaines substances colorées, que

l'on tire des fleurs par le moyen de l'eau-de-vie, ou d'une lessive d'alun ou de soude, comme le rouge de pavot, le jaune de la fleur de génet, le bleu de l'iris ou de la violette, dont se servent les enlumineurs, & qu'ils appellent improprement *laque*.

La *laque* des teinturiers & dont on fait aussi la cire d'Espagne, est une espèce de gomme ou de cire rougeâtre, dure, claire & transparente, apportée des Indes, sur-tout des royaumes de Pégu & de Bengale. Elle est attachée à de petits bâtons ou roseaux de la grosseur du doigt, d'où on appelle *laque* en bâton. Cette gomme ou cire est proprement une rosée que des mouches ou fourmis ailées ramassent sur les arbres, & dont elles se déchargent à-peu-près comme font nos abeilles, du miel & de la cire qu'elles ont recueillis sur les fleurs. Les Indiens qui sçavent combien les Européens estiment cette drogue, enfoncent en terre, dans les lieux où il se trouve de ces insectes, quantité de petites branches d'arbres ou de roseaux, de la maniere qu'on rame en France les pois. Lorsque les mouches les ont couvertes de *laques*, ils font passer de l'eau par-dessus, & la laissent ainsi exposée quelque tems au soleil, où elle devient dure & sèche, comme on la voit chez les marchands épiciers-droguistes. Cette gomme, bouillie dans l'eau avec quelques acides, fait une teinture d'un très beau rouge. Les Indiens en peignent les toiles, qui ne perdent point ces couleurs à l'eau. Les Levantins en rougissent leurs maroquins, & les Anglois & les Hollandois en font une sorte d'écarlate. La meilleure est celle qui est claire, transparente, bien fondante, sans mélange de gomme noire & d'ordures, & qui étant machée, teint la sa-

live en rouge. Cette gomme a divers noms, suivant les différentes formes que les étrangers lui donnent. La *laque en bâtons* est telle qu'elle vient des Indes. La *laque en graine* est celle que l'on a fait passer légèrement entre deux meules, pour en exprimer la substance la plus précieuse. La *laque plate* est celle qu'on a fondue & aplatie sur un marbre. La *laque à oreille* est une certaine *laque* très-fine & très-belle, faite en manière d'oreilles.

La *cire* ou *laque* à cacheter, appelée improprement *cire d'Espagne*, parce qu'il ne s'en fait point en Espagne, se fait en France avec la *laque* en graine, colorée de vermillon. Pour la faire bonne, il faut n'y employer que de la *laque en bâtons*, & du vermillon pour lui donner couleur. Outre la *cire rouge à cacheter*, il s'en fait encore de jaune, par le moyen de l'orpin broyé; & de noire, en y mettant du noir de fumée, & ainsi des autres couleurs. Voyez *Cire à cacheter*.

La *laque* qui est en usage en médecine, est le vrai *cancamum*, gomme que produit un arbre de moyenne hauteur, dont les feuilles sont assez semblables à celles du myrte. Il croît en Afrique, au Brésil & dans l'île S. Christophe. Cette gomme a cela de singulier, qu'il semble que dans chaque morceau il y ait quatre espèces de gomme comme liées ensemble, & parfaitement distinctes. La première est pareille à l'ambre; celle qui suit est comme l'arcanson; une autre est de couleur de corne, & la quatrième est sèche & blanche. Cette dernière, qu'on nomme *gomme animé*, est celle qu'on voit plus communément à Paris; les autres y sont rares. Le *cancamum* fondu avec de l'huile, est bon pour les plaies, pour appaiser la dou-

leur des dents: on l'applique tel qu'il vient de l'arbre.

LARD, graisse ferme qui est entre la peau & la chair de quelques animaux: on le dit particulièrement des pores, des balaines & des marfouins. Le *lard de porc* fait une partie du commerce des charcutiers qui le vendent en flèches entières & en morceaux, mais toujours au poids & à la livre. Une *flèche de lard* est une longue pièce de cette graisse que l'on leve de dessus les côtes de l'animal & que l'on fait saler pour les usages de la cuisine. Les rotisseurs en font des bardes, ou le coupent en menus lardons pour en larder ou piquer leurs viandes. Les cuisiniers & les pâtisseries s'en servent dans l'appât de leurs ragoûts & pâtisseries. Le *lard* des pores nourris de gland, est plus ferme que le *lard* de ceux qui mangent du son. On appelle *petit lard* un morceau de cochon où il y a un peu de chair qui tient au *lard*, & qu'on met au pot.

Pour faire le *lard*, on prend le *lard* de dessus le cochon, on ne laisse de chair que le moins qu'on peut. On l'arrange sur des planches dans la cave. On met une livre de sel, sur dix livres de *lard*; après l'avoir frotté de sel par-tout, on le met l'un sur l'autre, chair contre chair sur les planches, des pierres sur le *lard*, pour le charger, afin que le *lard* en soit plus ferme. On le laisse au moins quinze jours dans le sel, & on le suspend ensuite dans un lieu sec pour le faire sécher. On fait des pois & omelettes au *lard*. On mange le *lard* en gibelettes; pour cela on le fait frire tout seul dans une casserole ou dans une terrine.

En général le *lard* est très-malsain pour ceux, sur-tout, qui ne font point d'exercice violent, & la chair du pore un aliment mal-

faisant. Etant endurcie par le sel, & même séchée à la fumée, elle n'en est que plus indigeste, & conséquemment capable de causer des obstructions; & quand la graisse du *lard* est devenue rance & acrimonieuse, elle ne peut produire que de mauvais effets sur l'estomac, & quelquefois excorier la bouche & le gosier.

LARDER, en terme de cuisine, c'est passer des *lardons* à travers une viande avec une *larde*. Les *lardons*, sont de petits morceaux de *lard*, dont on garnit la viande avec la *larde*, soit qu'on la veuille rôtie, soit qu'on la veuille cuite d'une autre façon. Il y a de gros & de petits *lardons*; ceux-ci s'emploient pour les viandes rôties & les autres pour le bœuf à la mode, & autres apprêts où il faut que les viandes soient lardées, pour avoir plus de goût, comme les pâtés, les daubes, &c. La *larde* est un petit instrument en forme d'aiguille, pointu par un bout, ouvert par l'autre pour y insérer le *lardon*. Il y en a de cuivre, de bois de différente grandeur.

Pour *larder* proprement une viande, il faut que les *lardons* soient gros comme la moitié du petit doigt, & bien assaisonnés de sel & de poivre, puis avec une grosse *larde*, on les passe à travers cette viande. On *larde* le bœuf pour le mettre à la mode & à la royale; on *larde* aussi les langues fourrées & les viandes qu'on met en pâté. Pour la volaille & le gibier, on dit *piquer* & non pas *larder*.

LARDON, en terme d'horlogerie, est une pièce longue que l'on met à la coulisse, & les artificiers appellent *lardon* de petits serpenteaux de différentes grosseurs.

LARGE, en marchandise d'étoffes, se dit par opposition à ce qui est long. Le *long*, dans une

pièce d'étoffe, est ce qui a le plus d'étendue, & le *large* est ce qui en a moins. Ainsi une étoffe peut avoir trente aunes de long quelquefois, sur moins d'une demi-aune; & un ruban comme la nonpareille, qui n'a qu'une ligne de *large*, a souvent soixante aunes de long. Il ne dépend pas des ouvriers de faire les étoffes, *larges* ou étroites, à leur gré. Ils ont des réglemens, sur lesquels ils doivent monter leurs métiers & qui fichent leurs portées, c'est-à-dire les fils de la chaîne de chaque espèce différente. . . . Un *ruban large* est celui qui a quatre doigts de largeur; & *demi-large*, celui qui n'en a que deux.

LARGE-DE-LOY, en terme de monnoie, sont des espèces dont le titre est plus haut que celui réglé par les ordonnances. . . . Ainsi *large*, dans le même terme, est ce qui se trouve de plus dans les espèces au-dessus de l'aloï, & du titre permis par l'ordonnance. . . . Ce qu'on appelle *large*, par rapport au titre, se nomme forçage par rapport au choix.

LARGE: l'oiseau est *large*; en terme de fauconnerie, un *oiseau large* est un oiseau qui écarte les ailes, signe d'une parfaite santé.

LARGEUR: c'est une des dimensions des superficies des corps qui est toujours comparée avec la longueur, qui en est une autre. La *largeur* des étoffes & de tout ce qui se fabrique sur un métier, & qui se mesure à l'aune, à la canne, ou à quelqu'autre mesure des longueurs que ce soit, se prend entre les deux lisières, c'est ce qui y est contenu, qu'on appelle le lé d'une étoffe. Le prix des étoffes, à proportion de leur nature, de leur qualité, augmente ou diminue suivant leur *largeur*. Il y a quantité de réglemens qui fixent la *largeur* de toutes sortes d'étoffes d'or,