

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,

d'argent, de foie, de laine & de fil: le principal est de 1669.

LARIX, arbre qui donne une gomme à-peu-près semblable à celle qui coule du térébinthe.

LARMES, nom qu'on donne aux gommes & aux résines, qui coulent des arbres sans incision.

LARMES DE PLOMB, chez les chasseurs, s'entend du petit plomb dont on se sert pour tirer les oiseaux.

LARME DE JOB, plante aron-diacée, dont les fleurs naissent en maniere d'épi, composées de plusieurs étamines, dont les fruits sont descoques en forme de larmes, ce qui a donné le nom à cette plante que l'on cultive en Candie, en Syrie, & qu'on trouve dans les jardins des curieux.

LARMIER, en terme de maçonnerie, est une avance ou petite corniche au haut d'un toit, qui préserve les murs de la chute des eaux. Il se dit aussi du chaperon ou talut d'une muraille de clôture, qui préserve les murs de la chute des eaux.

LARMIER, en terme de manège, est la partie qui est à côté des yeux du cheval, ou un peu au dessus.

LARMIER ou LARMIERE, en terme de chasse, sont des fentes qui sont au-dessous des yeux du cerf, il en sort une liqueur jaune, qu'on nomme larmes de cerf. Cette larme ou gomme s'épaissit.

LARMOIE, en terme de fleuriste, est une tulipe gris-de-lin & blanc de larmes.

LARIS, vieux mot qui signifie une terre qui n'est pas cultivée.

LARRON: les rélieurs de livres nomment larrons des feuillets qu'ils laissent par inadvertance sans être rognés.

LARUS, oiseau, espèce de mauve, dont la cervelle guérit de l'épilepsie. Voyez le Dictionnaire raisonné des animaux.

LASERPITIUM, plante incisive, atténuante, résolutive, vulnérable, dont la tige est haute, semblable à celle de la férule.

LASSIS, nom donné à une espèce de bourre de foie, c'est aussi une sorte d'étoffe de peau de conséquence, faite de cette espèce de bourre de foie.

LAST, mesure, poids ou charge d'un navire.

LATANIER, arbre, espèce de palmier des îles Antilles, dont le bois a la dureté du fer.

LATE. Voyez LATTE: Late, en terme de coutume, est une sorte d'amende pecuniaire; & latier est celui qui exige cette amende.

LATITUDE: c'est la distance de l'équateur au zénith ou point vertical de quelque ville, ou autre endroit de la terre. On compte cette distance sur les degrés du méridien. Voy. le Diction. de physique.

LATTES: morceaux de bois de chêne, minces, longs & étroits, refendus suivant leur fil en forme de tringle ou de règle, qu'on attache de travers sur le comble des maisons, pour y accrocher les tuiles ou y clouer les ardoises. Il y a les lattes carrées & les lattes volices. Les premières doivent avoir quatre pieds de long, sur un pouce neuf lignes ou douze pouces de large, & deux à trois lignes d'épaisseur. Elles se vendent en bottes, chaque botte est composée de 50 lattes. Les lattes volices ont aussi quatre pieds de longueur, de puis quatre jusqu'à cinq cinq pouces de large & deux à trois lignes d'épaisseur. Chaque botte contient vingt-cinq lattes. Les provinces dont on tire les lattes pour la fourniture de Paris, sont la Normandie, Picardie, Brie, Bourgogne, Champagne & Lorraine. Les couvreurs appellent lattis une couverture de lattes.

LAVAGNE, est un espèce d'ardoise de Genes, dont on couvre les maisons, & dont on fait du pavé

LAVANDE, plante aromatique dont il y a huit espèces: la lavande mâle, la lavande femelle, la lavande d'Angleterre, la lavande à grandes feuilles, la lavande d'Espagne, la lavande des Indes, & les deux espèces de lavandes annuelles. Il n'y a point de jardin où l'on ne doive trouver de la lavande de la première & seconde espèce. Les autres ne se trouvent que chez les curieux amateurs des plantes rares. Le vrai climat des deux espèces que nous cultivons, est la Provence & une partie du Languedoc, où elle croît en si grande abondance, que les habitans en chauffent le four, comme ils font aussi avec la sauge & le romarin. Dans le climat qui lui est naturel, on lui trouve encore plus de vertus qu'elle n'en a ici, quoiqu'on lui en trouve assez pour la rendre recommandable.

La grande lavande, ou la lavande mâle, qui a les mêmes vertus que la lavande femelle, dont nous allons parler, n'en diffère qu'en ce que ses feuilles sont plus grandes, & son odeur plus forte. On la cultive moins que l'autre, peut-être parce qu'elle fournit moins.

La lavande femelle, celle qui est la plus connue dans nos jardins, pousse des tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, dures, longues & carrées. Ses feuilles sont oblongues, blanchâtres, plus petites que celles de la lavande mâle; ses fleurs, qui sont en gueules & petites naissent à la cime des tiges & des branches, disposées comme par anneau, & en maniere d'épi de couleur bleue ou violette. Ses semences sont menues, oblongues enfermées dans une capsule qui a servi de calice à la fleur. On sépare

les vieux pieds de cette plante en plusieurs parties, qu'on replante ordinairement autour des carrés d'un jardin potager, au printems comme en automne. Toute terre est bonne à la lavande, elle reprend aisément racine, & résiste au mauvais tems. Il faut, au bout de trois ans, la renouveler, car elle seroit un trop grand écart. On en coupe les épis, lorsqu'ils sont en pleine fleur, & on les laisse sécher. La graine se cueille au mois d'août ou de septembre. Elle pousse des tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, qui sont dures, longues & carrées. Toute cette plante, principalement la fleur, rend une odeur forte, aromatique, agréable. Elle est souveraine pour fortifier les nerfs & le cerveau. On se sert des bains & fomentations faites de lavande dans les paralysies, convulsions, apoplexies, & autres semblables maladies. Ses fleurs avec la canelle, la noix, la muscade, les clous de girofle, guérissent les battemens de cœur. L'eau distillée de ses fleurs, guérit les défaillances & les maux de cœur. La conserve & l'eau distillée de lavande font un pareil effet. On se sert de l'eau de lavande, pour les bains de propreté, & elle est aussi agréable aux sens, qu'utile au corps. On tire une huile de la lavande, que quelques-uns confondent avec de l'huile d'aspic, apparemment parce que la plante d'aspic est une espèce de lavande. Les marchands épiciers-droguistes font venir cette huile de Provence & de Languedoc. Voyez les autres propriétés de la lavande dans le Dictionnaire de médecine & autres.

La lavande d'Angleterre est délicate, sujette en pleine terre à périr pendant l'hiver. Ceux qui la veulent conserver sûrement, la mettent en pot & l'onferment dans

la ferre. Elle ne vient pas si touffue que les précédentes, & les feuilles sont plus maigres & plus blanchâtres. La fleur de cette espèce de *lavande* est blanche, & son odeur est douce.

On ne connoît pas beaucoup la *lavande à grandes feuilles*. On lui croit les mêmes vertus qu'aux autres dont on a parlé, & la même odeur & la même saveur. C'est un arbruste qui jette beaucoup de rameaux, dont la feuille est lisse, longue & pointue, peu large, d'un beau verd, & ne fleurit que peu ou point du tout. Cette plante demande la ferre, c'est ce qui fait peut-être qu'elle est rare.

La *lavande d'Espagne* est une autre plante de curiosité, dont les feuilles, extrêmement fines & découpées, sont d'un verd naissant. C'est un arbruste, qui s'élève à douze ou quinze pouces, qui porte des fleurs bleues, disposées en épis, d'une odeur plus douce & un peu différente des autres.

La *lavande des Indes* est encore une plante qui n'est cultivée que des curieux, dont la feuille est oblongue, grande, épaisse, d'un verd foncé. Elle a l'odeur des deux premières espèces. C'est un arbruste qui jette beaucoup de rameaux. Ses épis sont plus courts, sa fleur plus petite, & sa couleur plus pâle. Elle résiste un peu mieux en pleine terre, que les trois précédentes.

Les deux *lavandes annuelles* ont beaucoup moins de vertus que les autres. On les sème sur couche au mois de Mars, on les replante ensuite. La graine mûrit au mois de Septembre. On les arrose quand elles en ont besoin, de même que les autres plantes qu'on empote, & on les conserve dans la ferre. La première *lavande annuelle* porte une feuille découpée, d'un verd de pré, & devient un arbruste de quinze

ou dix-huit pouces de haut, qui a une fleur bleue, disposée en épis, dont l'odeur n'est pas aussi forte que celles des autres espèces de *lavande*. Elle donne une graine petite & arrondie, un peu allongée, de couleur brune.

L'autre espèce est de même un arbruste, dont la feuille est plus régulièrement découpée. La fleur est de même, & n'a pas plus d'odeur. Cet arbruste donne une graine extrêmement menue, plus longue que ronde, d'une couleur brune, & tirant un peu sur le rouge.

LAVAREI, espèce de saumon, ou de truite, très-commun en Savoie. Il y a un poisson de la Méditerranée, nommé *lavaronus*, qui ressemble beaucoup à ce poisson de rivière, & dont les pierres qu'on trouve dans sa tête, prises en poudre, sont bonnes contre la gravelle.

LAUDANUM, opium préparé. Voyez *Opium*.

LAUDE, en terme de coutume, est un droit de vendition, qui se leve dans les foites sur les marchandises; & en Berri, c'est aussi un droit qui se leve sur les habitans de quelques lieux. Voyez *Leude*.

LAVÉ, en terme de charpentier, c'est ôter avec la besaiguë tous les traits de scie & rencontres d'une pièce de bois de sciage, pour la dresser & l'aviver. *Laver*, en terme de peinture, se dit des couleurs qu'on couche sur un dessin avec le pinceau.... On *lave* le papier avec de l'alun, pour empêcher qu'il ne boive.

LAVÉ à dos de la laine: c'est *laver* la toison sur la bête, avant que de la tondre. C'est ce qui se pratique dans plusieurs endroits.

LAVÉ au plat, c'est, en terme de monnoyage, *laver* dans un plateau ou bassin de bois les cendres,

balayeurs & autres choses semblables, pour en tirer les plus gros morceaux d'or & d'argent, qui y sont mêlés.

LAVETON: en terme de draperie, on donne ce nom à la grosse laine qui demeure dans les piles des moulins où se foulent les draps & autres étoffes de laine. Cette grosse laine est proprement la bourre, qui sort de la foulure. Le *laveton gris* fort des étoffes les plus grossières, & le *laveton blanc*, vient des étoffes les plus fines. On fait du *laveton* de mauvais matelas; mais il est défendu aux tapissiers d'en faire dont les bords soient de bonne laine, & le dedans de *laveton*.

LAVEUR. On donne ce nom aux mégissiers qui lavent les toisons, aux relieurs qui lavent les livres, & aux gantiers, qui préparent ces sortes de gants, qu'on nomme *gants lavés*.

LAVIS. Les dessinateurs donnent ce nom aux adoucissements qui se font sur des desseins faits avec la plume ou le crayon, en y appliquant de la sanguine, de la suie détrempee, de l'encre de la Chine, & autres sortes de couleurs simples détrempees avec de l'eau, qu'ils appellent *lavis*.

LAUREOLE, plante, dont il y a deux espèces, le mâle & la femelle, qui croissent dans les lieux incultes & montagneux, dans les bois & autres lieux ombrageux, qui ont une si grande acrimonie, qu'elles brûlent la bouche, quand on en met dedans. On les emploie dans l'hydropisie, dans les vapeurs hystériques, dans les rhumatismes, & dans la fièvre quart.

LAURIER, arbre dont la tige est unie & sans nœuds. Les espèces de *laurier* qu'on cultive le plus ordinairement pour l'embellissement des jardins, sont le *laurier commun* & le *laurier franc*. BRADELEY distingue deux

sortes de *laurier franc*, le mâle & la femelle. Le *laurier royal*, le *laurier cerise*, le *laurier thym*, le *laurier rose*, & le *laurier alexandrin*.

Le *laurier commun* ou *franc* se multiplie de graine ou de plant enraciné, en Avril. Il se plaît dans une terre fraîche & bien nourrie. On le plante en palissade, en pleine terre, ou bien on le met en caisse; & pour lors il souffre différentes formes, en le tondant au ciseau. On a bien plutôt fait de l'élever de plant enraciné, que de semences. Il est ordinairement près d'un an en terre sans lever. Lorsqu'il est en caisse, on le cultive comme les orangers.

Les feuilles du *laurier franc* sont longues comme la main, larges de deux ou trois doigts, pointues, dures, toujours vertes, nerveuses, polies, d'un goût âcre, aromatique & un peu amer. Ses fleurs n'ont qu'un pétale decoupé en quatre ou cinq parties de couleur blanche ou jaunâtre. Il leur succède des baies grosses comme de petites cerises oblongues, vertes au commencement, mais prenant une couleur noire en mûrissant. On trouve sous leur peau une coque assez dure, qui renferme dans son creux une semence oblongue. Ces baies sont odorantes, aromatiques, huileuses, amères au goût. On en tire une huile. Ses racines sont grosses & inégales. Les feuilles & les baies de *laurier* sont incisives, atténuantes, propres pour résoudre, pour chasser les vents, pour fortifier les nerfs & le cerveau. Le ramier, les merles, les corbeaux, & autres oiseaux, se purgent avec les baies de *laurier*, & en usent comme de contre poison.

L'huile qu'on tire des baies du *laurier*, soit par expression, soit par distillation ou par coction dans l'eau bouillante, est très-bonne pour

la paralysie, la colique & la foiblesse d'estomac. On en fait aussi par la fermentation, un esprit qui a les mêmes vertus. La meilleure huile de *laurier* vient du Languedoc. Elle doit être choisie nouvelle, grenue, odorante, d'une consistance solide, & d'un verd tirant sur le jaune. On doit rejeter comme sophistiquée, celle qui est verte, unie & liquide. La plus grande conformation de cette huile se fait par les maréchaux.

Les feuilles de *laurier* en cuisine, entrent dans presque tous les ragouts & courts-bouillons, tant en gras qu'en maigre: on en couronne les jabons; & elles servent, entrélassées avec les fruits, à égayer ces fruits, qu'on sert dans l'hiver.

Le *laurier-royal*, à cause des soins qu'il demande pour sa culture, est rare en France. On en voit dans le jardin royal des plantes. On le cultive comme l'oranger; ses feuilles, à-peu-près semblables à celles de l'oranger n'ont ni odeur ni goût aromatique. Son fruit est à-peu-près comme celui du *laurier franc*, avec cette différence que les fleurs naissent en grappe dans le *laurier royal*, & celles du *laurier franc* naissent des aisselles des feuilles.

Le *laurier cerise* jette des rameaux fort étendus. Les feuilles sont semblables à celles du *laurier franc*, ou plutôt du citronnier, mais plus grandes & plus larges, dentelées aux bords, douces au toucher, de couleur verte luisante, d'un goût astringent & un peu amer. La fleur a cinq pétales blancs sans odeur disposés en rose; lorsqu'elle est passée, il se forme un fruit charnu, semblable à une cerise de couleur rouge, (ce qui lui a fait donner le nom de *laurier cerise*). Ce fruit est doux: on y trouve une coque presque ovale, mince, fragile, remplie d'une se-

mence oblongue & amère.

Comme cette plante conserve sa verdure toute l'année, on en fait des allées & des palissades dans les pays chauds, comme en Languedoc & en Provence, ailleurs on le place au midi contre les murailles pour le garantir des grandes gelées qui le font périr assez souvent, mais son pied plein de vigueur repoussé le printemps suivant. Il ne demande qu'une terre labourée à l'ordinaire, quelques treillages ou de petites perches attachées aux murs pour en soutenir les branches. Il se multiplie de rejettons détachés des vieux pieds, ou de boutures qu'on laisse enraciner sur couche, avant que de les mettre en place. Il se pourroit aussi multiplier de graine, mais elle seroit plus long-tems à se former. Les botanistes connoissent deux autres espèces de *laurier cerise*, sçavoir, le *laurier cerise panaché de jaune*, & le *laurier cerise panaché de blanc*.

La feuille de *laurier cerise* donne au lait bouilli un goût d'amande. On en met dans les soupes au lait & dans ces petits fromages moux qu'on mange au dessert. Cette même feuille, en médecine, est astringente, fortifie l'estomac, & en poudre, fait éternuer.

Le *laurier thym* est une plante exotique, dont la beauté consiste principalement à donner des fleurs qui paroissent à Noël, & pendant la plus grande partie de l'hiver. Il se multiplie en semant son fruit & en le gouvernant comme celui du houx. Cependant la voie la plus prompte est de coucher en terre dès le mois de Septembre ou Octobre, ses branches les plus tendres qui prendront racine & fourniront des plantes telles qu'on les veut.

Le *laurier thym* croit fort vite, mais il devient rarement un grand arbre. On en forme souvent une plante

plante à tête que l'on place dans les parterres parmi les houx & les ifs. C'est dans la saison du printemps qu'on le doit tailler pour le mieux disposer à pousser dans l'hiver de fortes tiges à fleurs. Si cet arbre ne fleurit que sur la fin de notre automne, il faut remarquer, avec *Bradeley*, que c'est le tems du printemps, dans cette partie de l'Afrique, (le Cap de Bonne-Espérance) d'où on nous l'apporte, & que pareillement toutes les autres plantes qui nous viennent de différens climats, conservent l'ordre naturel de leur végétation.

Le *laurier-thym*, quoique tendre à la gelée, aime à croître dans les lieux humides & à l'ombre, & fleurit fort bien dans la terre franche sans le secours d'aucun engrais. L'engrais même le feroit avancer trop vite, & par-là devenu plus sensible au froid, il emploiroit sa sève pour des tiges inutiles qui empêcheroient l'arbre de fleurir: & ainsi cet excès de vigueur seroit un obstacle à sa fécondité.

Il y a plusieurs espèces différentes de *laurier-rose* que les Anglois appellent le *laurier des Indes*, entr'autres le *laurier-rose écarlate* & le *laurier rose odoriférant*. Les botanistes connoissent encore le *petit laurier-rose des Alpes* à fleurs lisses, le *petit laurier-rose des Alpes* à fleurs de serpolet, & le *petit laurier-rose des Alpes* à feuilles velues. *Morin* parle d'un *laurier d'Inde* aussi nommé *laurier d'Amérique*; il a les feuilles semblables à celles des citronniers, & fait des fleurs blanches qui se ramassent en grappe. Il veut du soleil médiocrement, une bonne terre grasse & humide. Il demande d'être arrosé. On le taille au mois de Mars, en n'otant que ce qui est sec.

Le *laurier-rose écarlate*, que *Bradeley* dit avoir conservé en plein

Tom. II.

air tout l'hiver, sans autre abri qu'une muraille exposée au midi, se multiplie aisément en couchant, au mois d'Avril, ses branches qui reprendront racine & feront en état d'être transplantées au mois d'Août suivant. Nous avons l'espèce à fleur blanche qui est aussi dure que l'espèce écarlate.

Les *lauriers-roses odoriférans*, tant doubles que simples, passent pour être plus tendres que les autres, & doivent être renfermés avec les orangers. Ils fleurissent en Juillet & Août, & se multiplient comme le *laurier rose écarlate*. Ils n'aiment pas une terre moyenne sans mélange, & ils veulent un arrosement modéré. Cet arbrisseau porte des feuilles aiguës, longues, larges d'environ un pouce, roides, dures, épaisses, des fleurs, soit rouges, soit blanches, fort belles & semblables à des roses. Chacune est un tuyau évalué par le haut en manière de calice, divisé en cinq quartiers. A ces fleurs succèdent des siliques presque cylindriques, contenant des semences garnies d'aigrettes. Cette plante est un poison violent à l'homme, & à toutes sortes d'animaux qui en mangent. On ne la conserve ordinairement qu'avec des chassis vitrés.

Le *laurier alexandrin*, dont il y a deux espèces, le grand & le petit, suivant *Tournefort* est une espèce de houx frêlon qui pousse plusieurs tiges à la hauteur de deux pieds, porte des feuilles oblongues, assez épaisses, nerveuses, plantées pointues, d'une belle couleur verte, semblables à celles du *laurier*, mais plus petites, & du milieu de ses feuilles sort une autre petite feuille en manière de languette. Ses fleurs sont très-petites, formées comme en grelots, attachées par de petits pédicules qui sortent de dessous les languettes des feuilles. Après ses fleurs, cet arbrisseau donne des baies

L 1

grosses comme des pois chiches, un peu molles, qui rougissent en mûrissant. Elles renferment chacune une ou deux semences dures comme de la corne. On appelle cette plante *laurier alexandrin*, parce que ses feuilles approchent beaucoup de celles du *laurier*, & qu'on en trouvoit beaucoup autrefois à Alexandrie.

Les feuilles de ce *laurier* broyées & appliquées sur la piquûre d'une mouche à miel, la guérissent: prises en breuvage, comme de l'eau tiède, elles font venir. La graine est plus chaude que la feuille pilée & mêlée avec du miel: elle est bonne pour les catarrhes froids & l'asthme. Son suc, mêlé avec du vin vieux & de l'huile rosat, apaise la douleur d'oreille & guérit la surdité. C'est encore un contre-poison contre le venin des scorpions, des serpents & des araignées.

**LAURIER AROMATIQUE**, autrement appelé *bois d'Inde*, arbre des isles de l'Amérique qui croît excessivement gros, quand il est en bonne terre & dans des lieux humides, dont l'écorce jaunâtre est si polie, que le bois semble en être dépouillé. Cette écorce est mince, astringente au goût, & sèche. Les feuilles presque semblables à celles du *laurier*, sont un peu plus simples & plus rondes. Elles sentent le clou de girofle, & ont un goût de cannelle piquant & astringent, qui laisse dans la bouche une petite amertume qui n'est pas désagréable. Les habitans des isles & les sauvages en usent dans toutes leurs sautes; leur décoction est nerveuse, soulage les paralytiques, & fait défensier les hydropiques. Pour le bois, c'est le plus dur, le plus plein, le plus massif & le plus pesant de tous les bois du pays. Il coule au fond de l'eau comme du plomb. L'aubier est de couleur de chair, le cœur

de l'arbre tout violet. Il se polie comme le marbre & ne se pourrit jamais.

**LAVURE**: ce mot, chez les peintres, s'entend d'un dessin relevé d'une seule & simple couleur en détrempe, comme d'encre de la Chine, &c.... Chez les relieurs, il se dit d'une eau légère que l'on donne à toutes les pages d'un livre avant de le relire, ce qui en rend le papier plus lissé & plus beau... Chez les gantiers, il signifie une façon que l'on donne à certains gants qu'on appelle *gants lavés*. Il y a encore quelques arts & métiers où l'on se sert du terme de *lavure* au singulier: mais il est particulièrement en usage, au pluriel, dans les hôtels des monnoies & parmi les orfèvres, batteurs & tireurs d'or, & autres ouvriers qui travaillent sur l'or & sur l'argent. Ces *lavures*, dans les hôtels des monnoies, chez les orfèvres & autres travaillant en or & en argent, sont les particules d'or & d'argent que l'on retire des cendres, terres & balaisures, en les lavant à plusieurs reprises, ou en les mettant dans une espèce de cuvier qu'on appelle *moulin aux lavures*.

**LAYE**. Voyez *Sanglier*.

**LAYER**, en terme des eaux & forêts, c'est marquer les bois qu'on doit laisser croître en haute futaie... *Layer*, chez les tailleurs de pierre, est polir, tailler la pierre, avec une espèce de hache, dentée en façon de scie, & qu'ils appellent *Laie*.

**LAYETTE**, petit coffre d'un bois léger, ordinairement de hêtre, dans lequel on serre du linge & autres menues hardes de peu de conséquence. Les ouvriers qui font & vendent ces *layettes*, se qualifient de *maîtres layettiers-écrainiers* de la ville & fauxbourgs de Paris: leurs premiers statuts sont d'une assez grande antiquité. Cette commu-

nauté a ses jurés pour faire les visites, donner des lettres de maîtrise & d'apprentissage. Les ouvrages, qu'il leur est permis de faire, sont des huches de bois de hêtre, des écrains & *layettes* à gorge, ou autrement, des ratières, fourcieres, cages de bois à oiseaux, &c. & ils se servent presque de tous les mêmes outils des menuisiers.

**LAYLA**, *layla chiens*, terme dont le piqueur se sert pour tenir des chiens en crainte, lorsqu'il s'aperçoit que la bête est accompagnée pour les obliger à en garder le change.

**LAYZE**. Voyez *Laise*.

**LAZARET**: on nomme ainsi à Livourne, & en plusieurs autres endroits d'Italie, les lieux destinés pour faire faire la quarantaine aux personnes & aux marchandises qui arrivent des pays suspects de contagion.

**LÉ**, chez les marchands d'étoffes & de toile, se dit de la largeur d'une étoffe ou d'une toile entre les deux lisères; ainsi six *lés* font six fois la largeur d'une étoffe.

**LEBBES**, qui se trouve dans le territoire de la ville de Côme, & dont on fait la vaisselle & les vases au tour, principalement ceux qui souffrent le feu.

**LECHASSERIE**, sorte de poire nommée aussi *verte longue d'hiver*; elle a l'oeil tout-à-fait en-dehors; quelques-unes ont la forme de citron; sa grosseur est médiocre, environ de deux pouces en tout sens; elle est verdâtre sur l'arbre, elle est plus claire en mûrissant, & plus jaunâtre que l'ambrette, à laquelle du reste elle est fort semblable. La *léchasserie* est une meilleure poire que celles qui ont la chair beurrée; son eau est douce, sucrée & de bon goût.

**LECHEFRITTE**: ustensile de cuisine, long & plat, qui a deux

petites gouttières aux deux bouts qu'on met sous la broche pour recevoir la graisse des viandes qu'on y rôtit. Il y en a de grandes & de petites.

**LECTH**, mesure fort en usage sur la mer du nord, qui contient douze barils.

**LEDUM**, plante qui porte le *ladanum*. Il y en a plusieurs espèces. *C. Bauhin* parle d'une qui est un arbrisseau odoriférant, couvert d'une écorce noire & qui vient à la hauteur d'environ trois pieds, & dont les fruits sont presque ronds & renferment des semences menues.

**LEGATAIRE**; c'est celui à qui on fait quelque legs par un testament.

Un *légataire universel* a, en France, la qualité d'héritier.

**LEGATINES**, petite étoffe mêlée de poil de fieur et, de fil, de laine ou de coton: les unes sont de demi-aune moins un seize, les autres de demi-aune entière, & les plus larges de demi-aune un seize.

**LEGATURE**, autre petite étoffe nommée autrement *brocaille & mézelière*.

**LEGE**, se dit des navires qui reviennent à vuide.

**LEGENDE**; c'est ce qui se lit sur les monnoies, les médailles & les jettons.

**LEGER**: un oiseau léger, en fauconnerie, est celui qui se tient longuement sur l'aile... Un cheval léger, en terme de manège, est un cheval vite & dispos, de taille légère ou de taille déchargée. On dit aussi un *cheval léger à la main*.

**LEGIS**: ce sont de très-belles soies qui viennent de Perse.

**LEGITIME**, droit que la loi donne aux enfans seulement sur les biens de leur père & mère, & qui leur est acquis, en sorte qu'on ne peut les en priver par une disposition contraire.

**LEGS**, don que fait un testateur, par son testament, à quelque particulier ou communauté... *Legs par assignat*, est celui qui se fait d'une somme ou d'une rente à prendre sur un tel fonds.

**LEGUMES**: ce sont les grains qu'on cueille à la main, à la différence des bleds, des avoines & de plusieurs autres qui se scienc ou se fauchent; tels sont les pois, les fèves, les lentilles & les haricots: voilà les vrais légumes; & l'on n'y doit pas comprendre le millet, l'orge, le gruau, le riz. Des auteurs élevent les légumes au-dessus de la viande, & les proposent comme la nourriture la plus convenable à l'homme; mais cet aliment est si pesant & si indigeste, qu'il ne convient qu'aux estomacs les plus vigoureux. Il n'y a guères que les ouvriers & les gens de la campagne, accoutumés à une vie laborieuse & pénible, qui en puissent impunément faire leur nourriture ordinaire, & les personnes délicates ne doivent en manger que très-peu, ou point du tout. Les épiciers & grainiers sont, à Paris, le commerce des légumes secs, & les jardiniers & les maraichiers sont celui des légumes en verd.

**LEIPZIS**, sorte de serge qui se fabrique à Amiens. La pièce des blanches est de vingt-deux aunes & demie: celle des mêlées est de vingt-trois aunes.

**LENGUADO**, espèce de turbot qui se pêche dans la mer du sud. Voyez *Turbot*.

**LENIE**, sorte de perle qui se pêche dans la mer du Brésil.

**LENTILLE**, plante & légume, dont il y a deux espèces, la *lentille vulgaire*, & la grande *lentille*. La première pousse des tiges longues d'environ un pied, foibles, tombant à terre, si elles ne sont soutenues par quelques plantes voi-

sines. Elle a les feuilles oblongues, semblables à celles de la vesice, mais plus petites, velues, rangées, plusieurs sur une côte; aux fleurs de couleur blanchâtre, il succède de petites gousses courtes qui renferment chacune deux ou trois semences rondes, applaties, élevées au milieu, & minces vers les bords, dures, lisses, de couleur blanche ou jaunâtre ou noirâtre ou rougeâtre.

La seconde espèce diffère de la première en ce qu'elle est plus grande & plus belle en toutes ses parties. Sa fleur est blanche, sa semence est deux ou trois fois aussi grosse que celle de la précédente. On sème ces deux espèces par-tout dans les champs, comme les autres légumes. Elles fleurissent & mûrissent en Juillet & Août.

Pour avoir des lentilles en abondance, on leur donne une terre qui ne soit ni trop grasse, ni trop maigre. Dans une bonne terre, elles y croissent trop épaisses, & n'y donnent que de l'herbe. Dans une terre médiocre, elles foisonnent beaucoup en grain, si, quand elles sont en fleur, il ne survient pas de pluie; car l'humidité les fait couler & leur est contraire. Si l'on veut que les lentilles viennent belles, & qu'elles ne soient pas long-tems à sortir de terre, on les mêle, pendant quatre ou cinq jours, avec du fumier: & après ce tems, on se met en disposition de les semer, & pour qu'elles ne tardent pas long-tems à paroître hors de terre, au lieu de se servir de la charrue pour les souvrir, lorsqu'elles sont semées, on emploie la herse pour cette opération.

Dans les pays chauds, on sème les lentilles sur la fin d'Octobre & aussi au mois de Février: dans nos climats tempérés, on ne les sème qu'au mois de Mars. Comme elles

sont sujettes à être endommagées par les charançons; lorsqu'elles sont battues, il faut les éprouver dans l'eau, celles qui vont au fond sont bonnes à semer, celles qui nagent sont à rejeter. On les fait sécher au soleil, puis on les arrose de vinaigre, dans lequel on aura mis macérer de la racine d'angélique. On les fait encore sécher au soleil, & quand elles sont sèches & bien nettes, on les porte au grenier lorsqu'on en a beaucoup, ou on les met dans de grands pots ou autres vaisseaux pour les conserver saines ou entières. Elles deviennent quelquefois extrêmement dures, & on en trouve qui sont presque pétrifiées.

Les lentilles passant pour engendrer un sang épais, chargé de parties terrestres & de bile noire. Elles renferment un sel âcre, abondant, beaucoup de parties terrestres, & peu de parties sulfureuses: elles appellent la tête & les yeux, ce qui les rend très-dangereuses aux gens de lettres. Outre cela elles produisent un suc atrabilaire d'où peuvent naître quelquefois des cancers, & plusieurs autres maladies de cette espèce: ce légume ne convient qu'aux bons estomacs. On le lave, on l'épluche, on le fait cuire dans l'eau & on le fricasse comme les haricots. On se sert des petites lentilles, ou lentilles à la reine pour faire des coulis, parce que la couleur en est plus belle. La décoction de lentille lâche le ventre, quand elle est légère: mais elle resserre, quand elle est forte. Dans la petite vérole, lorsque les pustules commencent à n'être plus enflammées, on bassine le visage avec une décoction de lentille.

**LENTILLE DE MARAIS**, ou **LENTILLE D'EAU**, est une petite plante aquatique, dont les feuilles sont de la figure & de la grandeur

des lentilles, minees, rondes, tendres, attachées à des fibres déliées, desquelles elles se détachent aisément par l'agitation de l'eau, & elles nagent sur la superficie des étangs, des lacs & des marais. Cette plante fleurit en Mai & en Juin. Elle est propre pour humecter & pour rafraichir.

**LENTILLE DE PENDULE**; c'est un morceau de cuivre rond, plat, épais par le milieu, attaché au bout du balancier d'une pendule, pour en ralentir ou précipiter les variations, selon qu'on la hausse ou qu'on la baisse... *Lentille*, en terme d'optique est un verre taillé, fait en forme de lentille, qui sert aux lunettes. Il est quelquefois convexe des deux côtés, ou quelquefois convexe d'un côté, ou plat de l'autre, ou convexe d'un côté & concave de l'autre.

**LENTISQUE**, arbre d'où coule le mastic, qui croît aux Indes orientales, en Egypte & dans l'isle de Chio. On en cultive aussi en Italie. C'est un petit arbre dont le tronc est gros, chargé de branches qui s'abaissent vers la terre, toujours verd, qui a une écorce rougeâtre, pliante & gluante, des feuilles épaisses, grasses, frêles, d'un verd obscur, avec un peu de rouge au bout & d'une odeur forte. Son fruit est dans une espèce de gousse ou baie recourbée, qui vient en forme de grappe, & qui, après avoir été quelque tems verte, noircit en mûrissant. Les Italiens tirent de la baie, ou fruit du lentisque, une huile dont on se sert, aussi-bien que du bois & des feuilles, à guérir la dysenterie. Voyez *Mastic*.

**LEOPARD**, animal d'Afrique, cruel & féroce, dont la peau est fort estimée. Voyez le *Dictionnaire des animaux*.

**LEOPOLD**, monnoie d'or & d'argent, fabriquée en Lorraine  
L 11j

depuis le rétablissement du duc Léopold-Joseph, dans ses états, en conséquence du traité de Rifvick.

LEPAT, ou PAIELLE, coquillage univalve commun sur les côtes du Poitou ou du pays d'Aunis.

LEPIDIDIUM, ou PASSERAGE, plante qui aime les lieux ombrageux, & qui est anti-scorbutique.

LESION, ou LEZION, en terme de jurisprudence, s'entend du préjudice résultant d'une convention qui peut donner lieu à la restitution contre l'engagement qu'on y a contracté. Voyez la *Jurisprudence actuelle de M. DENISART*.

LESSE, corde de trois brasses, ou environ, dont on tient les levriers jusqu'à ce qu'ils aient découvert le gibier.

LESSEE, en terme de chasse; ce sont les excréments des bêtes mordantes, comme sangliers, ours, & leurs semblables.

LESSIVE, ce qui sert à blanchir la toile écarue, ou le linge sale. Les lessives se font avec des soudes, ou avec des cendres, soit gravelées, soit communes, & quelquefois avec de la chaux; mais cette dernière est défendue par les réglemens pour le blanchissage des toiles en écarue.

Dans les sucreries, on appelle lessive un eau préparée & imprégnée de différentes drogues qui sert pour purifier & raffiner les sucres. La préparation de cette lessive est une des plus importantes parties de la science du raffineur. Voyez *Sucre*.

LEST, est une certaine quantité de caillou ou de sable que l'on met dans le fond de cale des navires pour les faire entrer dans l'eau & les tenir en estire ou assiette, en leur donnant une juste pesanteur. On régle le lest suivant le volume des marchandises dont le bâtiment

est chargé. Plus un vaisseau est bas de varengue, & plus il a besoin de lest.

LETH, signifie différentes choses; tantôt il exprime la charge entière d'un navire, c'est-à-dire, la quantité de tonneaux de mer qu'il peut porter, quelquefois il veut dire une certaine pesanteur de telle ou telle espèce de marchandise; & d'autres fois, il signifie une sorte de mesure, ou quantité de grains plus ou moins forte, suivant les divers pays où elle est en usage.

LETON. Voyez *Laiton*.

LETTERHOUT, bois rougeâtre, tirant sur le violet, nommé bois de la Chine, que les Hollandois apportent en Europe, que les épiciers débitent à Paris, & dont les ébénistes font de très-beaux ouvrages de marqueterie.

LETTRE: sous ce nom, nous allons parler des lettres missives, de change, de crédit, &c. Une lettre missive est un écrit qu'on envoie à une personne absente pour lui communiquer ses pensées. Les marchands & négocians s'écrivent continuellement de ces sortes de lettres sur les différentes affaires de leur commerce. Elles doivent être concises & précises, & dire tout ce qu'il est à propos de dire, & rien davantage. Suivant l'ordonnance du mois de Mars 1673, article 7 du titre 3, les marchands, tant en gros qu'en détail, sont tenus de mettre en liasse les lettres qu'ils reçoivent, & d'enregistrer les copies de celles qu'ils écrivent.

Une lettre de Change est un petit papier volant, de forme longue & étroite, sur lequel est écrit un ordre ou une rescription sommaire que donne un banquier, un négociant ou un marchand, pour faire payer à celui qui en sera le porteur en un lieu éloigné, l'argent qu'on lui a compté dans l'endroit de sa de-

meure. Les lettres de change n'étoient pas connues dans la jurisprudence romaine. On le croit de l'invention des Juifs quand ils furent bannis de France, sous Philippe-Auguste, en 1181, & Philippe le Long. Ils trouverent le moyen de retirer leurs effets qu'ils avoient confié entre les mains de leurs amis par des lettres secrètes & des billets conçus en termes courts & précis, telles que peuvent être les lettres de change d'aujourd'hui & cela par l'entremise des voyageurs & des marchands étrangers. Les Gibelins chassés d'Italie par la faction des Guelphes, en se retirant à Amsterdam, se servirent des mêmes voies que les Juifs pour retirer les biens qu'ils avoient été contraints d'abandonner en Italie; & l'on croit que ce sont les Gibelins qui jetterent les premières sentences du négoce des lettres de change dans l'esprit des marchands & négocians d'Amsterdam, qui depuis l'ont répandu dans toute l'Europe: & les Lyonnais passent pour être les premiers qui ont donné, en France, le mouvement au négoce des lettres de change, par rapport aux grandes relations qu'ils avoient avec ceux d'Amsterdam & d'Italie.

Quoi qu'il en soit, les lettres de change, sont d'une très grande utilité dans le commerce quand le change est réel. Par ce moyen, sans embarras & sans risque, on peut recevoir de l'argent dans tous les lieux où on en a besoin, & sans le secours de ces sortes de lettres, le négoce & les autres affaires ne feroient que languir.

Trois choses sont nécessaires pour établir la qualité d'une lettre de change: 1°. que la lettre soit tirée d'une ville sur une autre ville, ce qui s'appelle tirer de place en place: 2°. qu'il y ait trois personnes, qui sont, celui qui tire la lettre,

celui sur lequel elle est tirée, & celui au profit duquel elle est tirée: 3°. que la lettre de change fasse mention que la valeur que le tireur a reçue de celui au profit duquel il l'a tirée est une autre lettre de change en argent, en marchandises, ou en autres effets qui doivent être exprimés, sans quoi on ne pourroit lui donner la qualité de lettre de change.

Les lettres de change se payent de différentes manières ou à tant de jours de vue, ou à jour nommé, ou à usance ou double usance, ou à vue, c'est-à-dire, en présentant la lettre. Le titre de l'ordonnance du mois de Mars 1673 contient plusieurs dispositions très-importantes touchant le commerce des lettres de change.

Les lettres à vue se payent à la présentation sans qu'il soit besoin d'aucune acceptation.

A tant de jour de vue; ces jours ne commencent à courir que du jour de l'acceptation.

A quelques jours ou semaines de dates: ce terme commence à courir du jour de la date des lettres.

A jour nommé ou fixé: ces lettres ne se payent que dix jours après le jour nommé.

A un tems prefix: Quand le mot prefix est spécifié, le payement se doit faire positivement le jour nommé dans la lettre, & on ne peut accorder les dix jours de grace.

Les lettres payables en foire doivent être acquittées dans le cours de la foire.

Les lettres payables dans le cours d'un tel mois spécifié ne sont payables que dix jours après le mois stipulé.

Les lettres de change payables à une ou plusieurs usances; c'est un terme fixé dans chaque pays, à certain nombre de jours, & différent en beaucoup d'endroits. Voyez *Usance*.