

un syrop un peu clair, ou autrement, avec une fausse au vinaigre où l'on fait bouillir sel, poivre, oignon piqué de cloux. On fait des salmis des vieux *lièvres* & des pâtés en pot & en pâte.

LIEUX FOURRÉS, en terme de chasse, ce sont les épines & les forts du bois où les bêtes noires font leur demeure.

LIGATURE, petite étoffe de peu de valeur qui n'a que sept seize de large, dont la pièce est de trente-deux aunes, on la nomme *brocaille* ou *mézeline*. On la fabrique à Rouen, à Lille & ailleurs: on en fait de fil de lin & de laine de fayette: on en fait des meubles, comme tours de lits de campagne, tapisseries de cabinet. On en couvre des chaises, & on en double des tentes pour l'armée. On fait aussi des *ligatures* de soie & de fil qui sont un peu plus chères que la *ligature* commune, & servent aux mêmes usages... Les imprimeurs appellent *ligatures* les caractères qui ont des doubles lettres, comme ff, ss, st.

LIGE: ce mot vient, à ce qu'on croit, du mot *lier*. On ne s'en sert point sans l'addition de quelque autre mot, tel qu'*homme-lige*, *sief-lige*, &c. Il signifie *lié* au service du seigneur suzerain, d'une manière plus étroite que les autres vassaux.

LIGNE; c'est la première & la plus petite des mesures pour les longueurs, qui cependant se divise encore en six points. Cette division n'est guères connue que dans les opérations géométriques où il faut observer la plus exacte précision. La *ligne* est la douzième partie d'un pouce & la cent quarante-quatrième d'un pied de roi.

LIGNE DE COMPTE, en terme de commerce, chez les teneurs de livres, signifie chaque article contenu dans un registre ou un compte.

Il signifie aussi la dernière ligne de chaque article.

LIGNE, chez les imprimeurs, est une suite de plusieurs lettres ou caractères de fonte mises à côté l'une de l'autre sur l'instrument appelé *compositoir*. A mesure que chaque *ligne* est composée, le compositeur la met sur la *gallée* pour, de plusieurs *lignes*, en faire une page, & de plusieurs pages en composer une forme.

LIGNE, en terme de pêcheur, est un instrument qui sert à prendre du poisson. Il y en a de plusieurs sortes, la *ligne de fond*, la *ligne dormante* & la *ligne à verge*. La *ligne de fond* est faite avec une grosse ficelle, longue d'environ vingt toises: le long de cette grosse ficelle, sont attachées, de distance en distance, d'autres morceaux de ficelles d'un pied ou dix-huit pouces de hauteur, nommés *cordeaux*, & qui servent à mettre les hameçons sur pied, c'est-à-dire, à les attacher au bout de chaque cordeau. On met ordinairement trente ou quarante hameçons sur une ligne de vingt toises. On arrête cette *ligne* au fond de l'eau avec des pierres qu'on appelle *pierres à ligne*. Il n'y a que ceux qui ont droit de rivière, qui puissent pêcher ou faire pêcher à la *ligne de fond*. . . La *ligne à verge* est une *ligne de crin*, attachée à une longue verge de bois, avec quelques hameçons qui y pendent par en-bas. On y met un peu de liège traversé d'une plume pour la soutenir sur l'eau, à telle hauteur qu'on veut. La pêche à cette *ligne* est permise à tout le monde... La *ligne dormante* est une espèce de *ligne de fond* que des voleurs jettent la nuit dans quelques rivières ou étangs, afin de l'aller lever en cachette & profiter indûment du poisson qui s'y trouve pris. Cette pêche est défendue sous des peines

afflictives... Les pêcheurs & les oiseliens donnent le nom de *lignettes* à de petites ficelles qui leur servent à faire des *filets* pour la pêche & pour la chasse.

LIGNEUL: ce sont plusieurs fils collés ensemble avec de la poix, dont les cordonniers se servent pour coudre les semelles de fouliers.

LIGNIPERDA, ver aquatique dont les poissons sont fort friands, & dont les pêcheurs se servent pour amorcer leur lignes.

LILAS, arbrisseau dont il y a plusieurs espèces, le *lilas commun*, le *lilas blanc*, le *lilas bleu*, & le *lilas de Perse*.

Le *lilas commun* a ses tiges menues, droites, rameuses, remplies d'une moëlle blanche & spongieuse, ses feuilles opposées l'une à l'autre, larges, pointues, molles, lisses, luisantes, vertes, ses fleurs petites, disposées en grappes bleues, quelquefois blanches ou cendrées, faites en tuyau évasé par le haut, & découpé le plus souvent en quatre parties, d'une odeur douce & agréable: son fruit applati, oblong, semblable à un fer de pique, se partage en deux loges qui contiennent des semences menues, oblongues, applaties & comme ailées, de couleur rousse.

Le *lilas commun* croit dans toutes fortes de terres, se multiplie de drageons, comme de marcottes. On fait des allées de *lilas*; on en forme des cabinets, des buissons dans les platez-bandes des parterres: rien n'est si beau qu'un *lilas en fleur*. Quoiqu'il soit commun, il mérite d'être cultivé. De petites allées garnies de ses arbrisseaux, sont un très-bel effet. On le peut multiplier en couchant ses jeunes branches dans la terre au mois de Mars, ou bien en détachant ses rejettons & les plantant dans une terre légère pendant le même mois

ou bien vers le mois de Septembre.

Le *lilas blanc*, dit Morin, élève & étend ses branches, & produit, à leur extrémité, de petites fleurettes blanches sur de petites queues. Elles sont si remplies de petites feuilles qu'elles ressemblent à un panache très-beau & qui répand une très-agréable odeur.

Le *lilas bleu*, suivant le même auteur, donne des fleurs découpées en croix, & tellement pressées qu'elles forment une grappe de la longueur d'un demi-pied ou environ, qui sont très-belles & très-odoriférantes.

Le *lilas de Perse* est un arbrisseau qui ne se multiplie que de marcottes. On le taille en buisson ou en globe posé sur une tige environ de la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi. Il croît fort bas. On le met dans les plates-bandes des parterres. On l'élève aussi en caisse, & sa fleur ressemble à celle du *lilas commun*.

LIMACE & LIMAÇON: le premier est le *limaçon* sans coquille qui aime les jeunes boutons d'arbres & les plantes naissantes. Sa glaire y nuit beaucoup. Matin & soir, sur-tout après la pluie, il faut les aller prendre à la main & les éraiser; pour le *limaçon*, il est enfermé dans une coquille faite en forme de spirale. Il y a les *limaçons* des jardins, les *limaçons* des vignes, les *limaçons* de mer, & les *limaçons* de rivières. Les Romains en composoient différents mets, après les avoir nourris & engraisés d'une façon particulière dans des espèces de souterrains destinés à cet usage. On en mange encore dans bien des endroits. Ceux des lieux ombrageux sentent la bourbe & le limon: ceux qui se nourrissent en plein air, & qui vivent de serpolet, de pourliot, d'origan & autres herbes aromatiques, ont meilleur goût.

Les *limaçons* d'hiver, & que l'on prend dans la terre où ils se tiennent cachés, sont préférables à ceux du printemps & de l'été, mais ni les uns ni les autres ne méritent place sur les tables.

Ces animaux, dit M. Andry, sont d'une substance visqueuse & gluante qui, malgré tous les soins qu'on se donne, soit de les laver & de les faire cuire dans plusieurs eaux, soit de les assaisonner avec le poivre, le sel, le vin, l'huile & les aromates, ne peut produire dans le corps que des humeurs grossières & mélancoliques, capables d'embarrasser le cours du sang, & de faire des obstructions considérables dans les principaux viscères. Les moins mal-faisans sont ceux qui se trouvent dans les vignes & dans les buissons. Quelques-uns les conseillent aux phtisiques, mais les sçavans médecins condamnent cette nourriture comme très-dangereuse. Cependant si les *limaçons* ne sont pas sains en aliment, ils ont leur utilité comme médicamens : & on en prépare des bouillons qui sont fort propres pour adoucir les acrétes de la poitrine, pour épaissir les humeurs trop exaltées & pour procurer le sommeil.

LIMAILLE; c'est ce qu'on enlève avec la lime de dessus les métaux; comme de dessus le cuivre, l'acier, le fer, &c.

LIMANDE, poisson de mer, médiocrement large couvert de petites écailles fortement attachées à la peau, dont la chair est blanche & molle, mais un peu visqueuse. Il y a trois espèces de *limandes*; la *limande*, proprement dite, qui approche de la figure de la sole, le *filez* & le *filet*. De ces trois la première est la meilleure. La *limande*, comme les autres, a une chair molle & acquée, peu convenable aux estomacs froids & pituiteux. On en corrige, en partie,

la mauvaise qualité, en la faisant cuire dans le vin blanc avec un peu de sel & de fines herbes. Ces poissons quittent souvent la mer pour entrer dans l'eau douce; mais ils valent beaucoup mieux pêchés dans la mer. On fait frire les *limandes* pour les manger, mais elles boivent beaucoup de friture, ce qui les rend moins saines & plus difficiles à digérer : elles sont plus saines rôties, & accommodées ensuite à la sauce blanche. On les sert comme les solles & les quarlets.

LIME, outil d'acier, long & étroit, taillé & incisé de divers sens, qui sert aux ouvriers qui travaillent les métaux. Une *lime* doit être forgée du meilleur acier: sa trempe se fait avec une composition de suie de cheminée bien sèche & bien dure qu'on bat & qu'on détrempé avec de l'urine & du vinaigre : on y ajoute du sel commun, & on le réduit en consistance de moutarde. Les *limes* sont plus ou moins grosses & ont différens noms, suivant leur usage. Celles qui servent pour *limer* à froid, sont nommées *carreaux*; & *demi-carreaux doux*, celles qui sont pour adoucir : toutes les autres conservent leur nom de *lime*, en y ajoutant quelque terme pour spécifier ou en marquer l'usage. Les unes sont plates, d'autres rondes ou demi-rondes, d'autres en carré, d'autres en triangle, & d'autres en forme de scie avec un dossier. Il y a aussi des *limes* à main & des *limes* de cuivre à main, les unes pour les tailleurs & graveurs de monnoies & de médailles, & les autres pour les ouvrages de pierre de rapport.

La plupart de toutes ces diverses espèces de *limes* se fabriquent en France, & beaucoup à Paris, où il s'en fait une grande consommation. Les quincailliers, qui en font le commerce, en tirent aussi

d'Allemagne, comme de Nuremberg, par la voie de Rouen. . . . Les émailleurs donnent le nom de *lime* à un outil d'acier fait de quelque vieille *lime* qui leur sert pour couper l'émail qu'ils ont réduit en canon, ou tiré en filets.

LIMIER, gros chien de chasse qui ne parle point, qui sert à quêter le cerf & à le lancer hors de son fort. Il y a des *limiers* pour le matin, & d'autres pour le haut du jour. Le *limier* sert à détourner le cerf & autres grandes bêtes.

LIMON : les charpentiers donnent ce nom à une pièce de bois de sciage, ordinairement de chêne, dont on se sert pour les escaliers, & le charrons nomment *limons* ces deux longues pièces de bois de charronage qui font la principale partie d'une charrette, entre lesquelles on place le plus fort cheval qui la doit tirer. Il n'y a que le chêne, l'ormé & le frêne qu'on puisse employer utilement à faire de *limons* de charrette; mais le chêne l'emporte sur les deux autres pour la bonté.

LIMONS, fruit du limonier, espèce de citronier. Il y a deux sortes de *limons*, le doux & l'aigre. Le doux est peu en usage, si ce n'est l'écorce qu'on confit, l'aigre est beaucoup employé. Il faut choisir les *limons* assez mûrs, bien colorés, d'une odeur agréable comme celle du citron. On ne doit point les manger, non plus que les citrons au sortir de l'arbre. L'écorce des *limons* aide à la digestion, donne une bonne bouche, ranime la masse du sang & les esprits, mais produit les mêmes mauvais effets que l'écorce de citron. Si le suc des *limons aigres* rafraîchit, abat la fougue des humeurs, apaise la soif, excite l'appétit, fortifie le cœur, il incommode aussi quelquefois l'estomac, cause des coliques, & pi-

cote assez fortement les parties où il se rencontre : ainsi pour embarrasser & modérer l'action de ses pointes, il faut le mêler avec du sucre. L'écorce de *limon* contient beaucoup d'huile assez exaltée & de sel volatil. Confitte, elle convient, en tout tems, à toute sorte d'âge & de tempérament, pourvu que l'on n'en prenne que pour aider à la digestion & pour se fortifier l'estomac. Le suc de *limon* contient beaucoup de phlegme & de sel acide, mais peu d'huile. Il convient dans les tems chauds, aux jeunes gens bilieux, à ceux dont les humeurs sont âcres & trop agitées, mais il ne convient nullement aux vieillards. On fait avec le sucre, l'eau & le suc de *limon*, une boisson agréable & très-rafraîchissante, appelée *limonade*; & ceux qui la font & la vendent sont appelés *maîtres limonadiers*, *marchands d'eau-de-vie* & de *liqueurs*; cette communauté est très-nouvelle à Paris. Elle fut érigée en corps de jurande, au mois de Mars 1673, supprimée en Décembre 1704, rétablie en Juillet 1705, encore supprimée en Septembre 1706, & enfin rétablie, pour la troisième fois, en Novembre 1713. Les *limonadiers* ont droit de vendre *vins d'Espagne*, *vins muscats*, *malvoisie*, & tous *vins* compris sous le nom de *vins de liqueurs*, & aussi de faire, à l'exclusion de tous autres, les *limonades* de toutes sortes, les *eaux & glaces* de fruits & fleurs, les *eaux* d'anis, de cannelle, de frangipane, l'*aigre de cèdre*, le *sorbec*, le *café*, tant en grain qu'en poudre & en boisson (non pas cependant exclusivement pour le café en grain qui fait une grande partie du négoce des marchands épiciers.) Les *cérisés*, framboisés & autres fruits confits sont aussi du négoce des *limonadiers*.

LIMONIUM, plante qui croît dans les prés. Les feuilles & les semences sont astringentes, bonnes dans la diarrhée, dans la dysenterie & dans l'hémorrhagie.

LIMONNER, se dit, *en terme des eaux & forêts*, d'un bois assez gros pour faire des limons. Dans plusieurs endroits, on ne coupe point les bois taillis qu'ils ne *limonnent*.

LIMONNIER, est l'arbre qui porte le limon. Ses feuilles & ses fleurs sont semblables à celles du citronnier, & on ne le distingue que par son fruit qui est plus rond, dont la chair est ordinairement moins épaisse. Ce fruit est divisé en cellules remplies d'une substance vésiculeuse, pleine de suc, & dans laquelle se trouvent quelques semences oblongues. Le *limonnier* vient en quantité dans l'île de Sainte-Catherine, en Italie, du côté du midi. Les *limonniers* & les *citronniers* croissent beaucoup plus vite que les orangers. On les met dans des pots ou caisses plus grandes, & on a soin de les arroser plus souvent. Le *suc de limon* mêlé dans les fyrops, est bon pour les fièvres chaudes & pestilentielles. Une once de ce suc tiré frais, fait mourir les vers dans le corps des enfans qui le boivent. Les *limons* mis dans les habits préservent des teignes.

LIMONNIER, *en terme de charretier*, est le cheval qu'on met au limon d'une charrette. Un *limonnier* doit être ménagé dans un charroi, sur-tout lorsque la voiture est pesante & qu'on descend quelque montagne un peu rude. Une charrette trop chargée en devant peseroit trop sur le *limonnier*, lui perdroit les jambes ou lui donneroit quelques tours de reins: c'est à quoi il faut prendre garde. Il ne faut pas aussi qu'une charrette tombe trop en arriere, cela empêcheroit

le *limonnier* de tirer & lui feroit perdre haleine. Pour éviter cet inconvénient, il faut qu'une charrette soit chargée de manière qu'on en puisse lever les limons sans beaucoup de peine pour y atteler le *limonnier*.

LIMOSIN: nom donné à des maçons qui travaillent en mortier ou en terre, parce que c'est principalement de Limoges, & du Limosin, que fort, tous les ans, ce grand nombre d'ouvriers qui se répandent dans tous les atteliers des provinces, & particulièrement dans ceux de Paris, pour y faire ces ouvrages de maçonnerie, que de leur nom on appelle *limosinage* & *limosinerie*.

LIMOSINE, *en terme de fleuriste*, est une anémone qui est de même couleur que l'*extravagante*, verte, rouge & blanche, & qui lui ressemble assez du rette.

LIN, plante dont la tige ordinairement simple, menue, ronde & vuide, est haute d'environ deux pieds; l'écorce pleine de filets qui servent à faire une toile déliée, les feuilles oblongues, droites, pointues, placées alternativement le long de leurs tiges; les fleurs bleues, composées chacune de cinq feuilles disposées en œillet, soutenues dans un calice à plusieurs feuilles auxquelles succede un fruit gros comme un petit pois presque rond, renfermant en dix capsules membraneuses dix semences oblongues, polies, douces au toucher, rougeâtres, luisantes, remplies d'une moëlle ou substance huileuse.

Le *lin* veut une terre de même nature, & du moins aussi grasse que le chanvre, & préparée de la même manière, même plus meuble, s'il se peut, médiocrement humide. Un pré nouvellement défriché, & auquel on aura donné des labours suffisans pour rendre la terre très-

meuble, est propre pour le *lin*. Mais comme la grande abondance de ses racines use la substance & les fels de la terre, il en faut changer le sol tous les ans, du moins y suppléer par des fumiers convenables, dont le fond a besoin pour produire de beau *lin* la seconde année. Le *lin* semé dans une terre maigre l'épuiserait & n'y réussiroit pas. On ne doit pas aussi en semer dans un fonds qui auroit produit du bled l'année précédente, à moins qu'on n'y trouve un grand profit qui dédommage du dépérissement du fond.

On ne sème le *lin* que quand il n'y a plus de froid à craindre, & on continue cette semaille jusqu'à la mi-Mai, si le tems n'est pas pluvieux. Dans de certains endroits on la commence en Février: & dans les pays où il n'y a point ou peu d'hiver, on sème le *lin* aux mois de Septembre & d'Octobre: & dans ces contrées, il vient plus chargé de grains que dans nos climats tempérés où on ne le sème qu'au printemps, mais notre *lin* est plus doux & plus fin, & le fil & la toile beaucoup plus estimés.

Dans les pays où on laboure la terre en sillons, on pense qu'il est mieux de semer le *lin* sur des sillons d'orges, que de le semer sur des sillons étroits, parce qu'on a plus de facilité pour arroser toute la *liniere*, & qu'il y a moins de terrain perdu; le fond qui reste vuide entre les fonds ne laissant pas que d'en emporter. Le *lin* se sème comme le chanvre, mais plus à claire-voie, parce que la graine est plus petite. Il est sujet à des insectes qui le rongent quand il est de deux doigts hors de terre. Quand il y a apparence de pluie, on sème des cendres à claire-voie par-dessus le grain naissant. Ces cendres détruisent les insectes, & communiquent

des fels à la terre. Il y a une herbe nommée *goutte de lin* qui croît plusieurs fois avant la *cuillette du lin*, elle s'entortille autour de sa tige, s'y lie si fort, qu'on trouve le *lin* entièrement gâté par cette alliance quand on vient à le façonner; c'est à quoi il faut veiller. Le *lin* demande des arrosemens modérés, & dans les pays chauds où ces arrosemens sont nécessaires, l'eau est conduite dans les *linieres* par de petits canaux. On ne cueille le *lin*, que quand il jaunit & que sa graine est parfaitement mûre, ce qui se connoît, quand elle est toute noire ou couleur de maron. Le *lin* n'a ni mâle ni femelle, on l'arrache tout à la fois. S'il y a des brins qui n'aient point de graine, ils sont d'ordinaire plus bas que les autres; il faut les mettre à part, parce qu'ils sont plus doux & donnent une plus belle filasse, en les faisant tremper dans l'eau courante environ sept à huit jours, & les faisant ensuite sécher sans les entasser.

Le *lin* se rouit comme le chanvre, soit dans l'eau ou à la rosée; si c'est dans l'eau, il ne faut l'y laisser que trois ou quatre jours au plus, pour qu'il acquiere cette couleur rouffâtre, qui marque qu'il a bien roui; quand on l'en tire, on l'ammoncée tout mouillé, & on le charge de planches, sur lesquelles on met de grosses pierres, pour que les tiges pressées l'une sur l'autre, soient également pénétrées de l'humidité, & rouissent toutes parfaitement. On fait sécher le *lin* comme le chanvre. Quand il est bien sec, on le lie en bottes & on le met à couvert de la pluie, même des rats, qui en font très-friands. On le bat avec des maillets, & on le laisse ainsi, jusqu'à ce qu'on veuille le serancer. Les apprêts que l'on donne au *lin* pour le réduire en filasse, les instrumens dont on

se fert pour cela, sont à-peu-près semblables à ce qui se pratique pour le chanvre, mais il y a une chose à remarquer pour la culture du *lin*, c'est que cette graine est sujette à dégénérer, & il y a des terres, comme en Bretagne, en Normandie & en Picardie, où il faut la renouveler au moins tous les cinq ans. La meilleure graine vient de la mer Baltique. La tige qu'elle produit la première année, s'éleve près de deux pieds & demi: c'est la plus grande hauteur que puisse avoir le *lin*, même celui de Flandre, qui est en réputation. Les années suivantes, cette tige décroît par proportion, & la cinquième année elle ne fait plus que ramper. Qui la pousseroit plus loin, risqueroit de perdre sa culture & sa graine.

La plus grande partie des provinces de France est si abondante en *lin*, & les terres y sont si propres pour sa culture, que nous pourrions nous passer de nos voisins pour cette sorte de négoce, quelque grande quantité que nous en consomons en plusieurs sortes d'ouvrages, sur-tout en fil pour la couture, ou pour les points ou dentelles, & en diverses sortes de toile. Cependant nous en tirons une assez grande quantité de la mer Baltique, de la Moscovie, de Flandre; on tire aussi du *lin doux* du Levant & de l'Égypte. Le *lin* de Flandre a une grande réputation: celui de Bretagne en approche; & parmi les *lins étrangers* on fait cas de ceux de Riga & de Konisberg. Les *lins* du royaume & ceux qui viennent du Nord, se vendent ou crus ou en masses, ou préparés & prêts à filer. Le *lin crud*, qui n'a eu que les premières façons, fait une partie du négoce des marchands épiciers & des marchandes linieres de Paris.

Pour la graine de *lin*, on en

tire, par expression, comme de la graine de *navette* & de *chenevi*, une sorte d'huile, dont les qualités sont à peu près semblables à celles de l'huile de noix. On s'en fert à brûler, & on l'emploie quelquefois dans les peintures au défaut de l'huile de noix. Le négoce des huiles de *lin* est considérable. Celle qu'on consomme à Paris, nous vient de Flandre & de Rouen.

Il y a un *lin sauvage*, qui ressemble au *lin cultivé* par sa tige, & la figure de ses feuilles & de ses fleurs, qui sont de couleur d'or; on le réduit en filasse, qu'on file comme celle de l'autre. Le *lin* est une plante purgative dont la semence est émolliente, adoucissante & résolutive. Réduite en farine on en fait des cataplasmes, elle est bonne pour la gravelle & la colique néphrétique. Cette graine entre encore dans la composition de plusieurs médicaments, & son huile tirée sans le secours du feu est fort estimée en médecine.

LINAIRE, plante qui fleurit en Juillet & en Août, qu'on trouve presque dans tous les champs, sur le bord des fossés, dans les prés & dans les mazes, qui est diurétique, propre pour l'hydropisie, pour la jaunisse, pour la pierre & pour la difficulté d'uriner, quand elle est prise en décoction. Il y a plusieurs espèces de *linaire*, on fait des fleurs de la jaune une huile utile aux hémorrhoides.

LINCEUIL: c'est ainsi qu'on nommoit autrefois, & qu'on nomme encore dans plusieurs campagnes les draps de toile de lin ou de chanvre, qu'on met dans les lits, entre la couverture & le matelas, pour y être couché plus proprement.

LINÇOIR, c'est en charpenterie, une pièce de bois qui soutient les chevrons au droit d'une ouverture faite sur les toits.

LINÉS, *satins linés*, ce sont des satins de la Chine. Voyez *Satin*.

LINETTE, graine de la plante qui produit le lin. Voyez *Lin*.

LINGE. On entend sous ce mot toutes les toiles mises en œuvre pour le service du ménage & l'usage de chaque particulier. On entend par *linge de table*, la toile destinée à faire des serviettes & des nappes, pour le service de la table & du buffet. Les marchands & marchandes de toile distinguent le linge de table, en *linge plein* & *linge ouvré*. Le *linge plein* est une toile toute unie, qui n'est différente des toiles ordinaires, que parce qu'elle a des litteaux ou raies de fil bleu. Il s'en fait beaucoup de cette espèce en plusieurs endroits du royaume, & particulièrement en Normandie. Le *linge ouvré*, dont on donne l'invention aux Vénitiens, est une sorte de toile ouvragée sur le métier, à-peu-près comme les étoffes de soie façonnées. Il s'en fabrique de plusieurs desseins & façons, les uns de lin, les autres de chanvre, auxquels on donne divers noms, suivant les lieux où ils ont été travaillés, ou les divers desseins qui paroissent dessus, ou les ouvriers qui en ont fait des premiers. La Flandre, la Picardie, la basse-Normandie, le Beaujolois & la Gascogne sont les provinces où on fabrique le *linge ouvré*; & ceux de Flandre, sur-tout de Courtrai, sont les plus estimés pour la finesse; & on en fabrique à Venise qui sont d'une très-grande beauté & très-chers, & qui ne sont pas communs en France. Les *linges ouvrés* larges, destinés pour faire des nappes, servent aussi à faire des rideaux de fenêtres, particulièrement le beau damassé.

Les marchandes lingers à Paris, font une communauté particulière.

Ce sont les jurées des maitresses lingers, qui font la visite des toiles des marchands forains, déposés à la halle aux toiles; & il leur appartenoit autrefois d'en faire l'aunage, avant que les auneurs de toiles eussent été érigés en titre d'office.

LINGETTE: les Anglois donnent ce nom à une sorte d'étoffe toute de laine non croisée, nommée en France flanelle. Nous nommons aussi *lingettes* de petites serges fabriquées en Normandie, aux environs de Vire, qui se transportent presque toutes en Bretagne.

LINGOT, morceau de métal brut qui n'est ni ouvragé, ni monnoyé, & qui n'a d'autre façon que celle qu'on lui a donné dans la mine, en le fondant, ou le jettant dans une espèce de moule ou creux, nommé *lingotiere*. Ces *lingots* sont de diverses formes & figures, suivant les différents métaux dont ils sont formés. Il n'y a que l'or, l'argent, le cuivre & l'étain qui se jettent en *lingots*. On nomme aussi *lingots* de certaines petites barres ou morceaux d'or & d'argent refondu, qui provient de quelque monnoie, médailles ou pièces d'orfèvrerie. Outre la *lingotiere* où l'on jette le métal fondu pour en faire des *lingots*, il y a aussi des *lingotieres*, dont se servent quelques artisans, pour réduire en petites lames, ou espèces de *lingots* les métaux, & particulièrement le plomb qu'ils emploient dans les ouvrages de leur métier. La *lingotiere* des ouvriers est un moule dans lequel ils fondent les plombs qu'ils emploient aux vitres, pour ensuite les tirer dans leur tire-plomb. Cette *lingotiere* est composée de trois pièces, deux toutes de fer, & la troisième, partie de fer & partie de bois. Les vitriers ont encore une petite *lingotiere* pour fondre

ce qu'ils appellent des liens, mais ils la nomment plus ordinairement des moules à liens.

LINGUE, sorte de morue verte un peu longue, qui n'a presque que la peau & l'arrête: dans le triage qu'on fait en Normandie des différentes espèces & qualités de morue, la *lingue* passe pour la quatrième sorte, & se confond avec une autre espèce nommée *raguet*, qui avec la *lingue* est mise en Bretagne au rang des morues de rebut.

LINIER, nom qu'on donne, à la campagne, à une terre semée de graine de lin. Cette terre doit être légère, substantielle, bien labourée & engraisée de bon fumier. Quelques-uns labourent cette terre à raies larges, d'autres à raies étroites. Les bons laboureurs font pour les premières. On prétend que le lin vient fort bien dans les terres où il y a eu du trefle semé: il faut après le renverser avec la charrue. C'est à la mi-Novembre que ce travail se fait. On laisse ainsi la *linière*, jusqu'au commencement de Février ou au quinzième qu'on sème le lin. On peut faire ce travail jusqu'à la mi-Mai.

On appelle *linier* & *linière* des marchands & marchandes qui font le négoce du lin. La communauté des marchandes *linières* de Paris étoit autrefois composée d'hommes & de femmes; mais depuis les lettres-patentes & les statuts de 1666, elle ne l'est plus que de maîtresses, qui se qualifient marchandes *linières*, *chanvrières* & *filastères* de la ville & fauxbourgs de Paris.

LINON, sorte de toile de lin blanche, dont il y a trois sortes: les *unis*, les *rayés* & les *mouchetés*; les *unis* ont trois quarts de large, & sont de quatorze aunes à la pièce

ou de deux tiers de large, & de douze à treize aunes à la pièce. Les *rayés* & *mouchetés* ont tous trois quarts de large, & quatorze aunes à la pièce, le tout mesure de Paris. On se sert des *unis* pour faire des rochers & des surplis aux gens d'église, des cravates & des manchettes aux gens du monde. Les *linons unis*, comme les *linons rayés* & *mouchetés* sont aussi propres à faire de garnitures de tête, de fichus ou mouchoirs de cou, des toilettes & autres choses semblables à l'usage des femmes. Ces sortes de toiles se fabriquent à Valenciennes, Cambrai, Arras, Bapaume, Vervins, Péronne, Saint-Quentin, Noyon & autres lieux des provinces de Hainault, Cambresis, Artois & Picardie. On les envoie à Paris en petits paquets de forme carrée, d'une pièce & demi-pièce chacun, pour l'ordinaire, couverts de papier brun & lissé, & renfermés dans des caissettes de bois blanc.

LINOT & LINOTTE, oiseau qu'on élève en cage, dont le chant est fort agréable, quand il est instruit.

LINTEAU: c'est une pièce de bois placée au-dessus d'une porte, opposée au seuil.

LINX, animal sauvage & féroce, c'est le *loup cervier*. Voyez le *Dictionnaire des animaux*.

LION: on donne ce nom à une sorte de linge ouvré, tout de lin, qui se fabrique dans le Beaujolois, dont il y a trois espèces, le grand, le moyen & le petit *lion*.

LIONNE: nom donné par les fleuristes à une tulipe qui est incarnat, rouge & blanc.

LIQUEUR. Sous ce nom on comprend généralement toutes sortes de boissons, c'est-à-dire, tout corps fluide & liquide, dont on se sert pour se désaltérer, aider à

la digestion & à la distribution des alimens solides, & enfin pour réparer la perte qui se fait à chaque instant des parties humides & aqueuses de notre corps. Il y a deux sortes de *liqueurs* en usage parmi nous, l'une simple & purement aqueuse, & que la nature fournit libéralement; l'autre qui est factice & composée, tel que le vin, le cidre, la bière, &c. a été inventée pour satisfaire à la délicatesse du goût, qui commençoit à se lasser d'une liqueur qui lui paroisoit insipide. On donne à de certains vins qui ont de la douceur, le nom de *vins de liqueurs*, pour les distinguer de nos vins secs, brusques & piquants, qui font notre boisson ordinaire, & parmi ces *vins de liqueurs* on compte les Malvoisies, les vins d'Espagne, des Canaries, de Tokay, de Frontignan, de la Ciouta, &c. qui sont les plus renommés. C'est une mauvaise qualité pour les vins ordinaires, tels que ceux de Champagne, de Bourgogne, &c.

Mais ce que nous entendons ordinairement par le mot de *liqueurs*, sont plusieurs compositions auxquelles on a donné le nom de *ratafia*, & qui ne sont autre chose que de *l'eau-de-vie*, ou de *l'esprit-de-vin*, chargé des différens ingrédients qu'on y a mêlés. Ces *ratafias* ont un goût, une odeur & des propriétés différentes, suivant les matières qui sont entrées dans cette composition. On peut observer en général, que quoique ces *liqueurs* aient un meilleur goût que *l'eau-de-vie* ou *l'esprit-de-vin*, elles n'en sont pas pour cela moins pernicieuses pour la santé, quand on en use avec excès. Les meilleures des *liqueurs* qui se font avec *l'eau-de-vie*, viennent la plupart de Montpellier & de Lorraine. Il s'en fait aussi de très-bonnes à Paris. Les li-

monadiers & les distillateurs ont droit de faire ces sortes de *liqueurs*, comme les limonades, les orgeats, les eaux de cerises, de groseilles, de framboises, de fraises, &c.

LIQUEUR: les teinturiers donnent ce nom à une espèce de préparation pour leurs teintures, composée de cinq parties d'eau sur une partie de son, qu'ils font bouillir ensemble environ une heure: cette eau n'est pas colorante, mais préparative pour faire recevoir la couleur aux matières qu'on veut teindre.

LIQUID-AMBAR, ou *ambra liquide*, résine rougeâtre & claire, produite par certains arbres qui croissent dans la nouvelle Espagne, & nommée par les gens du pays *ococol*; lorsque cette résine est vieille & épaisse, elle est appelée *baume de liquid-ambar*.

LIQUIDATION, mot synonyme à *éclaircissement*. Il signifie règlement d'un compte, fixation de dépens, dommages & intérêts... *Liquidation* dans le commerce, est quelquefois l'ordre & l'arrangement qu'un négociant tâche de mettre dans ses affaires; & *liquider ses affaires*, c'est y mettre de l'ordre, en payant les dettes passives, en sollicitant le paiement des actives ou en retirant les fonds qu'on a, & qui sont dispersés dans différentes affaires & en entreprises de commerce.

LIRE la FIGURE ou le DESSEIN: c'est, en terme de manufacture, marquer en détail à l'ouvrier qui monte un métier, le nombre des fils qu'il doit prendre ou laisser, afin de former sur son étoffe les mêmes figures ou fleurs qui sont sur le dessin.

LIS: monnoie d'or & d'argent, fabriquée sous Louis XIV, en Décembre 1655; celle d'argent fut décriée l'année suivante. Le *lis* d'or

fut mis hors de cours, par la déclaration de 1679.

LIS, plante bulbeuse dont il y a plusieurs espèces, sçavoir, le *lis blanc ordinaire*, le *lis blanc à fleurs doubles*, le *lis panaché*, le *lis orangé*, & l'espèce qui produit des bulbes sur ses tiges à fleurs. Il y a encore le *lis de Guernesey*, le *lis couleur de mine*, le *lis de Pomone*, qui a l'odeur puante & désagréable, le *lis piquant*, qui fleurit en automne comme au printemps dans les pays chauds, le *lis sauvage*, qui naît dans les montagnes & dans les bois & fleurit en Mai & Juin, & le *lis sauvage jaune*, qui croît dans toute l'Italie.

Le *lis blanc*, soit simple ou double, ne diffèrent entr'eux que par la forme de leurs fleurs. Le *lis à fleur simple* est préférable au double, parce que ses fleurs sont parfaites & en bonne quantité, & que l'autre les a à demi-fermées, sans aucun autre mérite que la nouveauté.

Le *lis blanc panaché* ne diffère de l'espèce commune à fleurs simples, que parce qu'il a ses feuilles joliment bordées de cramoisi. Il est si beau en hiver, qu'il n'y a guères de plus belles fleurs qui le surpassent.

Le *lis orangé*, ainsi nommé, à cause de la couleur de sa fleur, jette beaucoup d'ornement dans les jardins, figure fort bien avec les *lis blancs*, & fait avec eux un mélange agréable.

Les *lis* qui produisent leurs bulbes sur des tiges à fleurs, sont recherchés à cause de leurs belles fleurs rouges, aussi-bien que par la façon singulière dont ils produisent ce qui peut servir à leur propagation.

Tous ces *lis* se multiplient de la même manière, en divisant leurs racines aux mois de Juillet & Août. Ils fleurissent tous à-peu-près dans

le même tems, en Mai & Juin, sur des tiges d'environ trois pieds de haut. Ils se plaisent également dans un terrain couvert & sablonneux. Ils veulent médiocrement du soleil, une terre bonne & légère, de la profondeur d'un empan, & autant de distance. Quand ils sont déflouris, on les leve pour ôter la grande abondance du peuple, & on les replante aussi-tôt.

Ces plantes sont fort propres pour le milieu des plate bandes dans les grands jardins. On en met sous les haies le long des promenades, à la réserve du *lis blanc panaché*, qui est encore assez rare pour mériter place dans les plus beaux & même les plus petits jardins.

Le *lis de Guernesey*, est une plante de la Chine dont les matelots anglois apportent des racines dans l'isle de Guernesey, ce qui la rendit commune dans cette isle. Elle est connue des curieux fleuristes de la basse-Normandie, du côté de Cherbourg, mais peu aux environs de Paris. Elle demande une terre légère, & ses bulbes ne veulent être enterrés que jusqu'à moitié de leur hauteur. Quand on laisse cette plante en plein air, elle pousse une tige à fleur, d'un pied de haut. Lorsqu'on la tient renfermée dans une chambre, dans un cabinet de vitrage, ou dans une étuve où l'air ne peut pas entrer librement, elle monte quelquefois jusqu'à deux pieds; mais alors elle est fort menue & ses fleurs sont d'une couleur beaucoup plus pâle, quand on tient la plante enfermée, que quand elle est exposée en plein air.

Le *lis couleur de mine*, que quelques-uns appellent *riche-madame*, est une plante qui répand de l'extrémité de sa tige de certaines branches incarnates, desquelles pendent des fleurs de couleur de mine. Il s'en trouve aussi de

jaunes, dit *Morin*. Ses feuilles sont frisées & hérissées.

Les fleurs du *lis cultivé*, mises en onguent, amollissent les nerfs: ses feuilles réduites en emplâtre avec du miel, guérissent de la morsure des serpens; bouillies, elles appaisent les brûlures; confites au vinaigre, on les met sur les plaies, & elles en avancent la guérison; sa racine frite, rôtie & bouillie dans de l'huile rosat, guérit la brûlure: sa graine bue dans du vin ou toute autre liqueur, est encore bonne, dit-on, contre la morsure des serpens. La racine du *lis sauvage* a les mêmes propriétés que celles du *lis cultivé*.

LIS-PARAGONE, *Morin* dit que c'est un œillet parfait, quant à sa fleur. Il est très-bien piqué, large & garni de feuilles. Son blanc est fin, mais sa plante est délicate, sujette à la pourriture, & ses marcottes ne prennent racines que dans sa couche; si on ne le marcotte dans le commencement de Juillet, il creve, si on ne lui laisse au moins six boutons. Il se trouve à Lille. . . Le *lis Pomponne* qui a l'odeur désagréable, lui ressemble un peu. Il y a le *lis pourpré*, appelé encore par les fleuristes *maragon de montagne*, dont les fleurs sont d'un pourpre vif quelquefois plus claires, & quelquefois toutes blanches.

LIS, en terme de manufactures de toiles, signifie les grosses dents, qui sont aux extrémités du peigne; ce terme est très usité dans les manufactures de la généralité de Tours.

LISA, en terme de fleuriste, c'est une tulipe rouge, orangée & haute.

LISÉRAGE, chez les brodeurs, est l'ouvrage qui se fait sur une étoffe, en contournant les fleurs & le dessin, avec un seul fil ou cordonnet, d'or, d'argent, de soie ou de laine.

LISERON, ou LISET, plante dont il y a plusieurs espèces qui la plupart s'entortillent autour des corps voisins. Le grand *liseron* poussé des tiges longues, grêles, sarmenteuses, qui s'élèvent haut en rampant, embrassent les troncs des arbres, des arbrisseaux voisins, & se lient à leurs branches. Ses feuilles ressemblent à celles du lierre; mais elles sont plus grandes, plus molles & plus douces au toucher. Le *liseron* rend du lait. Il est détersif, vulnérable, propre pour l'asthme, & pour les ulcères des oreilles. On fait de cette plante des berceaux dans les jardins, pour se mettre à l'ombre.

LISETTES, que les jardiniers nomment aussi *coupe-bourgeons*; ce sont de petits insectes grisâtres, tirant sur le verd, qui en Mai & en Juin, coupent les jeunes jets des arbres fruitiers, broutent les boutons de la vigne, & font périr les greffes des pêchers & des abricotiers, quand elles ont deux ou trois pouces de long. Pour les en garantir, il faut emmailloter les jeunes greffes ou jets dans de petits sacs de papier, liés avec du fil. On s'en sert aussi pour préserver les greffes des gelées du printemps.

LISSETTE, ce sont dans la fabrique des gazes, des ficelles au même nombre que celles des lisses, attachées cinq à cinq aux fourches ou arbalètes, & qui servent à faire lever les fils de la chaîne pour le dessin de la brochure. Chaque *lisette*, à son extrémité d'enbas, porte un plomb qui tient avec un maillon d'émail, dont le poids fait retomber les fils levés, lorsque le tireur lâche les cordes du simblot qu'il avoit tirées. Tous les métiers d'ouvriers à la navette, où l'on travaille à la figure, comme damas, satins, velours &c ont leurs *lisettes* & leurs *plombs*, mais

en différens nombres & en diverses proportions.

LISIÈRES : on appelle *arbres de lisières*, ceux qui sont sur les extrémités des forêts, qui les séparent des chemins, ou d'autres héritages.

LISIÈRE, en terme de manufacture, est le bord d'une étoffe, ou ce qui borne sa largeur des deux côtés. Les étoffes de laine, de soie, de coton, de fil ont des *lisières*; les bas au métier en ont aussi, c'est ce qu'on appelle les deux bords du bas. Les *lisières* servent également & à la bonté des étoffes, & à en faire connoître la qualité. Ce qui a donné lieu à quantité de reglemens & de statuts pour en ordonner la maniere, les couleurs, & le façons de les travailler. Voyez le précis de ces reglemens dans le Diction. de Commerce.

LISOIRS, en terme de charonnage, sont des pièces de bois d'ormes, placées au dessus des aisieux d'un carrosse.

LISSE : c'est ce qui est poli, uni & luisant. Dans les manufactures d'étoffes, on le dit de celles qui n'ont pas passé sous la calandre pour y faire paroître des ondes. On appelle *moire lisse* celle qui sort des mains de l'ouvrier, qui n'est pas tabifiée ni onlée.

LISSE : les tapissiers de haute & basse lisse, les fergiers, les rubaniers, ceux qui fabriquent des brocards & quelques autres ouvriers nomment *lisse* ce que les tisserands & fabriquans de draps & d'étoffes appellent *chaîne*. Ce sont les fils étendus de long sur le métier, & roulés sur les ensubles, à travers lesquels passent ceux de la trème.

La *haute-lisse* est celle dont la lisse ou chaîne est dressée debout & perpendiculairement devant l'ouvrier qui travaille. La *basse-lisse*, au contraire, est celle dont la lisse est montée sur un métier paralièle

à l'horison, c'est-à-dire placé comme le métier d'un tisserand.

On appelle *ruband en lisse*, celui qui est plus fort, plus épais que le simple. La *lisse* ou *chaîne* du premier a plus de fils, quoique dans une égale largeur que celle du dernier... Les lingers ont un instrument qu'elles nomment *lisse* qui leur sert à lisser leur ouvrages... Les corroyeurs ont aussi leur *lisse*, pour donner la dernière façon à leur cuir de couleur, après qu'ils ont reçu leur dernier lustre.

LISSES, chez les tisserands & autres ouvriers qui travaillent de la navette, sont des cordelettes ou ficelles, dont chacune a sa petite houlette dans le milieu, faite de la même ficelle, où est son petit anneau de fer, de corne, d'os ou de verre, au travers desquelles passent les fils de la chaîne des étoffes ou toiles que l'on veut fabriquer. Ces *lisses* sont attachées par en-haut & par en bas à des longues tringles de bois, nommée *liais*, & quelquefois *lissérons*. Dans la fabrique des gazes, les *lisses* sont de perles d'émail percés par le milieu, à travers lesquelles passent les fils de la chaîne. Chaque métier a deux têtes de *lisses*, & chaque tête de *lisses* portent mille perles, si la gaze doit être d'une demi-aune de large. On les diminue ou on les augmente à raison de cinq cent par quartier d'aune, qu'on veut donner de plus ou de moins à la gaze... Les *lisses* de hauts *lissiers*, différentes de leur *lisse* ou *chaîne*, dont on a parlé ci-dessus, sont de petites ficelles ou cordelettes, attachées à chaque fil de la chaîne de la *haute-lisse*, avec une espèce de nœud coulant en forme de maille ou d'anneau, aussi de ficelle. Elles servent pour tenir la chaîne ouverte, & on les baisse, ou on les leve par le moyen de ce qu'on appelle la perche de *lisse*, où

où elles sont toutes enfilées.

LIT AOS, nom qu'on donne à des toiles rayées de blanc & de bleu, fabriquées en divers endroits d'Allemagne, & que les Hambourgeois transportent en Espagne, où elles sont bonnes pour les Indes occidentales.

LIT, meuble qui sert à se coucher & à se reposer la nuit. Les menuisiers en font la garniture du bois, qu'on nomme la couchette, l'impériale, &c. & le tapissier le sommier ou la paillasse, le lit de plumes, les matelas, le tour de lit qu'on appelle rideaux, &c.

Les jardiniers appellent *lit de gazon*, des gazons placés à terre sur de petites hauteurs pratiquées exprès. Ils appellent aussi *lit de fumier* un étage de plusieurs fourchées de fumier sur une certaine largeur, pour faire une couche de cinq pieds de large & de trois pieds de haut. Il faut mettre quatre *lits* de fumier l'un sur l'autre... Les maçons appellent *lit* la situation de la pierre dans la carrière, la surface sur laquelle pose une pierre; celle sur laquelle elle s'appuie, *lit de dessous*; celle sur laquelle une autre s'appuie, *lit de dessus*; *jointe de lit*, le mortier qui est entre deux pierres posées l'une sur l'autre; & dans une carrière, *lit tendre*, celui de dessous; *lit dur*, celui de dessus.

LITAGE, dans les manufactures de draps, & chez les teinturiers, c'est l'action de *litter les étoffes*.

LITARGE, minéral que l'on trouve quelquefois dans les mines de plomb, rougeâtre, par écailles, difficile à casser, quia quelque chose de la figure & de la nature du blanc de plomb. Cette *litarge* est si rare, que les épiciers droguistes ne vendent, & les ouvriers n'emploient que la *litarge* artificielle. Cette seconde espèce, suivant les différens

degrés de feu par où elle passe, est appelée *litarge d'or* ou *d'argent*.

Les uns disent qu'elle provient d'une écume métallique qu'on leve de dessus le plomb qu'on fait fondre, après qu'il a servi à purifier l'or, l'argent ou seulement le cuivre; d'autres veulent que ce soit une fumée métallique qui sort de ces métaux; mêlée avec le plomb, dont on se sert pour les purifier, & qui s'attachant au haut de la cheminée des fourneaux, s'y forme en espèce d'écaille, & d'autres enfin croient que c'est le plomb même qui a servi à l'affinage de ces métaux, sur tout du cuivre; quand, au sortir de la mine, on le veut mettre en rosette. Cette dernière opinion a paru la plus probable, parce que la plus grande quantité de ces sortes de *litarge* viennent de Pologne, de Suède & de Danemarck; où les mines de cuivre sont plus communes que celles d'or ou d'argent. La *litarge* est d'un grand usage en médecine, & parmi les ouvriers; potiers de terre, teinturiers, pelletiers, peintres, &c. Il est défendu aux marchands de vin, cabaretiers de sophistiquer leurs vins avec de la *litarge*; à cause de ses qualités malignes, étant mise au nombre des poisons. Il nous vient encore de la *litarge* d'Allemagne & d'Angleterre: celle de Dantzick est la plus estimée. Elle est moins terreuse & d'une plus belle couleur. On préfère la menue à la grosse, parce qu'elle est plus facile à dissoudre.

LITTEAU: les chasseurs nomment ainsi le lieu où se couche & se repose le loup pendant le jour.

LITTEAU: on entend, par ce mot, dans les manufactures de draps, certaines raies que l'on conserve le long des pièces de drap entre la lièrre & l'étoffe, tant du côté de l'endroit, que du côté de l'envers pour faire connoître qu'elles sont